



# À LA UNE DU PAYS Jean-Yves Camus, l'ex-industriel chercheur devenu paysan meunier à 54 ans

• **Cécile ROSSIN**

Le 12 septembre, Jean-Yves Camus, originaire de Saint-Aubin-des-Châteaux, était à la Foire de Béré pour participer à une réunion des « professionnels du goût ». Rencontre avec cet ancien chercheur du monde industriel devenu paysan et artisan.

C'est à la Foire de Béré, à l'occasion d'une réunion organisée lundi 12 septembre pour les « professionnels du goût » sur le thème de l'éco-responsabilité, que nous avons rencontré Jean-Yves Camus, 61 ans, fondateur de l'EARL Le Bon grain dit vrai. Une entreprise comptant deux sites géographiques stratégiques : une ferme à Saint-Aubin-des-Châteaux et un atelier de production artisanale à Benet, en Vendée, en bordure du Marais poitevin.

**Fils d'agriculteurs, il veut fuir la ferme**

Cette entreprise spécialisée dans les produits à base de céréales et de légumineuses est le fruit d'une reconversion professionnelle tardive, pour Jean-Yves Camus, fils d'éleveurs implantés Saint-Aubin-des-Châteaux mais dont la carrière professionnelle l'a longtemps éloigné de son territoire natal et des champs.

« Mes parents avaient une ferme typique de celles qu'on pouvait voir dans le Castelbriantais, dans les années 6070. Et quand j'étais

même, je participais aux travaux des champs », raconte Jean-Yves Camus.

Un travail qui, enfant, ne le fait pas du tout rêver. « Adolescents, on ne rêvait que d'une chose : quitter la ferme », assure-t-il.

Il suit alors une formation de biochimiste et devient chercheur en Recherche appliquée dans l'Industrie agroalimentaire, « spécialisé dans les céréales », précise-t-il. « J'ai beaucoup travaillé dans la meunerie industrielle française, avec l'objectif d'optimiser les qualités des céréales, notamment pour la panification ».

Ce travail l'emène « un peu partout en France, du moins sur les grands sites céréaliers ».

Directeur de labo de recherche J'ai été 15 ans directeur de laboratoire de recherche et conseils auprès des industriels. J'ai connu toute l'époque des additifs et des édulcorants... **JEAN-YVES CAMUS**

Tout au long de ces années, l'Aubinois s'est « spécialisé dans la haute technologie, comme celle de la cuisson-extrusion » et il s'est « intéressé de près à la production alimentaire ». Mais, la cinquantaine passée, il s'est finalement retrouvé « désabusé du système industriel », alors même qu'on lui proposait de nouvelles responsabilités.

« En 2015, à 54 ans, j'ai décidé de

reprendre la ferme de mes parents, qui était disponible ».

Mon idée maîtresse, c'était de trouver comment faire un mariage heureux entre mes racines agricoles, paysannes, et mes savoir-faire en matière de transformation.

**JEAN-YVES CAMUS**

**Il gère sa filière**

Ce mariage, Jean-Yves Camus semble l'avoir parfaitement réussi avec son entreprise Le Bon grain dit vrai, basée sur une agriculture biologique et une transformation artisanale de sa production.

« Je suis un des seuls, en France, à avoir investi dans la filière céréales dans son ensemble », explique-t-il. « Je vais à l'encontre de la mondialisation qui a favorisé à outrance la spécialisation depuis une trentaine d'années ».

Ainsi, Jean-Yves Camus peut se targuer d'exercer « sept professions différentes ! ». Il est en effet

agriculteur, produisant céréales et légumineuses variées sur ses deux sites, à Saint-Aubin-des-Châteaux et en Vendée ; puis meunier ; mais il endosse ensuite plusieurs casquettes liées à « l'industrie de seconde transformation » : boulanger, biscuitier, pastier...

Du sarrasin IGP à Saint-Aubin J'ai commencé seul et je suis parti de zéro. Et comme je n'avais pas gagné au loto, j'ai fait ça par étape.

**JEAN-YVES CAMUS**

Sur l'exploitation familiale de



Saint-Aubin-des-Châteaux, il a décidé de cultiver principalement « du sarrasin, car le pays de Châteaubriant bénéficie de l'IGP (Indication géographique protégée) Bretagne ; j'ai choisi la variété *Harpe*, qui est emblématique pour les galettes bretonnes », détaille-t-il. Sur ces terres, il fait aussi pousser principalement « des blés tendres et de l'avoine, ainsi que de l'épeautre et des lentilles » .



Jean-Yves Camus (2e à droite) et son équipe au fournil, en Vendée. DR



Le paysan meunier de Saint-Aubin-des-Châteaux Jean-Yves Camus, de passage à la Foire de Béré, lundi 12 septembre 2022. Cécile ROSSIN

### L'atelier de production construit en Vendée

Mais c'est donc en Vendée, à Benet, qu'il a construit son « atelier de transformation polyvalent, avec cinq laboratoires différents (pour les différents types de transformations) » . Pourquoi ce

choix d'implantation ? « **J'avais déjà une bonne connaissance de ce secteur et, chose importante, le Marais poitevin est une zone très touristique** » .

Il y était ainsi plus facile d'y faire vivre un magasin et de faire connaître ses produits artisanaux. Mais Jean-Yves Camus a aussi souhaité profiter d'un « **climat et d'un terroir très différents de ceux de Châteaubriant** » pour y développer d'autres cultures. En Vendée, je cultive certaines légumineuses, du quinoa et des blés durs. **JEAN-YVES CAMUS** Avec une règle de base : « **Je ne produis que ce dont j'ai besoin. Jusque-là, je n'ai jamais cherché à vendre ma production [agricole]** » , explique-t-il, tout en reconnaissant que, vu la flambée de la demande et des prix pour les céréales, il pourrait « **être amené à y réfléchir** » .

Pour l'heure, son catalogue de produits transformés compte « **une centaine de références** » , après avoir démarré avec « **une vingtaine** ». Une croissance permanente qui l'a incité à embaucher ses premiers salariés depuis 2018 : « **J'ai mis 2 ans et demi à trouver un boulanger** » , souligne-t-il. « **Ensuite, j'ai pris un apprenti en boulangerie-pâtisserie. Puis j'ai embauché un ingénieur, Nicolas, pour m'aider au développement de l'entreprise et anticiper sa future reprise...** »

Un projet de transformation à St-Aubin

Avec son ingénieur, Jean-Yves Camus prépare d'ailleurs sa présence au « **Salon Zen et bio prévu au parc des expositions de La Beaujoire, à Nantes, début octobre. C'est important car cela nous permet de trouver de nouveaux débouchés**

**commerciaux** » .

Aujourd'hui, l'Aubinois écoule ses produits « **dans les épiceries, les magasins de producteurs et les magasins bio ou non** » , mais aussi sur ses deux sites de productions. Il est également possible de commander en ligne, via le catalogue disponible sur le site Internet.

Enfin, Jean-Yves Camus annonce d'ores et déjà qu'il a désormais « **un projet lié à la transformation à Saint-Aubin aussi. Ce sera avec des technologies non mises en place en Vendée et plutôt orientées vers la biscuiterie** » . Les gourmands devront cependant patienter car ce projet devrait prendre « **environ deux ans** » à se concrétiser.

! Les produits sont vendus aussi en direct sur les 2 sites de productions, à St Aubin-des-Châteaux et à Benet (85). Ouverture Benet : 9 h/18 h 30 tous les jours du lundi au vendredi. Ouverture St Aubin : 10/13 h — 15/18 h les jeudis et vendredis. À Châteaubriant, les produits Du Bon grain dit vrai sont aussi vendus à l'épicerie durable Les P'tits ruisseaux (6, place Ernest Bréant). Site internet : <https://www.lebongrainditvrai.com/> ■