

ANNE VERNIS, MARAÎCHÈRE BIO ET CRÉATRICE DE POTS D'ANNE À FRANCHESSE

Anne ne tourne pas autour du pot

Fille d'éleveur de charolaises, le règne d'Anne Vernis est pourtant purement végétal. Avec Pots d'Anne, elle régale les Bourbonnais de ses condiments bio cultivés, confectionnés et conditionnés par ses soins.

Son truc à elle, c'est les plantes. Incolable sur les légumes et sur les fruits, cette végétarienne est moins à l'aise avec les charolaises, même si elle leur concède une certaine sympathie. Anne Vernis ne reprendra donc pas l'élevage familial situé à Franchesse, mais la jeune fille a quand même épousé la terre de ses ancêtres: elle s'est installée il y a deux ans comme maraîchère à Bardonnière, le petit hameau où la famille travaille la terre depuis six générations.

Pourtant, jamais Anne n'aurait imaginé revenir sur les terres

Le wwoofing, c'est une merveilleuse manière de voyager. Les échanges sont très riches, vrais...

familiales. Après avoir grandi à Franchesse, la jeune femme part faire ses études à Clermont-Ferrand puis à Besançon où elle étudie la biologie végétale. « Au départ, je pensais plutôt me diriger vers la recherche, mais j'ai vite vu que cela ne me conviendrait pas. Ensuite, j'ai voulu travailler dans les jardins botaniques, sur des collections végétales ».

Un voyage à travers le monde avec son petit ami fait voler en éclat son projet professionnel. En Inde, au Népal, en Asie Centrale, au Maroc et en Espagne, elle pratique le "wwoofing" et va d'exploitation en exploitation. Le principe est simple: les propriétaires de ces fermes bio accueillent des jeunes venus du monde entier en échange d'une aide quotidienne... « C'est une merveilleuse manière de voyager. On côtoie vraiment les gens du pays, on vit avec eux, les échanges sont très riches et cela laisse quand même du temps pour soi », explique Anne Vernis, qui songe à accueillir elle aussi des "wwoofers" dans les mois ou les années qui viennent à Bardonnière.

C'est dans ce petit trou de verdure familial qu'elle a atterri après ce voyage initiatique. « J'avais envie de faire du maraîchage bio, en m'appuyant sur l'élevage familial, car j'aime l'idée que tout se compléte en un lieu, que l'on puisse parvenir à une certaine autonomie », sourit-elle. Le fumier des vaches du père devient un merveilleux engrais pour les légumes de la fille. Assez vite, Anne se rend compte

"Pots d'Anne": des pots magiques où la jeune fille met le fruit de ses cultures et de sa cuisine.

que l'offre de légumes bio est déjà importante dans la région. Elle décide alors de se lancer dans la production de condiments. Ainsi naît "Pots d'Anne", ces petits pots magiques où la jeune fille met le fruit de ses cultures et de sa cuisine. Du pesto à l'all des ours, ou encore du caviar d'aubergine, des coulis de tomates jaunes, mais aussi des pâtes de fruits à la framboise et mille autres délices issus de son jardin, récoltés de ses mains, cuisinés dans son atelier et conditionnés par ses soins. « Quand je me suis lancée, c'était



Pesto à l'ail des ours, caviar d'aubergine, coulis de tomates jaunes... Anne Vernis transforme les légumes de son jardin en de merveilleux pots.



Des tomates cerise cueillies par Anne Vernis dans le sachoir. Elles seront ensuite cuisinées.



Une fois séchées par ses soins, les légumes ou plantes aromatiques sont transformés en condiments.



C'est dans ce joli atelier installé dans la ferme familiale que Anne officie. Un lieu que la jeune femme adore.



Les pots sont conditionnés par Anne, qui pousse le vice jusqu'à réaliser elle-même ses étiquettes.

aussi une démarche sociale », souligne-t-elle.

Ses petits pots sont commercialisés dans la région, notamment via les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne de Moulins, de Montluçon, et de Saint-Pourçain. On la croise aussi sur certains marchés, où ses pestos s'attachent, ou encore dans

ge des tomates cerise et des plantes aromatiques... « En ce moment, je passe beaucoup de temps en cuisine pour préparer les coulis de tomate, le caviar d'aubergine, les ratatouilles... », confie-t-elle. « J'adore ça, mon travail n'est jamais répétitif, je passe d'une tâche à l'autre. Mais il ne faut pas se leurrer: cela reste beaucoup de boulot, en ce moment,

évident dans mon esprit que je voulais faire le maximum de choses moi-même, que tout ou presque devait être fait sur place. C'est pour cela qu'il fallait que je produise le maximum d'ingrédients nécessaires à l'élaboration de mes recettes », explique la jeune fille, qui alterne ainsi le labourage du potager, l'entretien du verger, et les sessions de sécha-

Je suis toute seule, je fais tout, jusqu'aux étiquettes sur les pots que je dessine à l'aquarelle.

d'Anne. Après deux ans d'activité, Anne Vernis commence à trouver ses marques et parvient à vivre de ses pots. « Je vis modestement, sans excès, mais cela correspond à mon mode de vie et à mes souhaits. Et puis ici, on vit presque en autonomie: je me nourris de tous les légumes et les fruits du jardin... ». Elle se refuse d'ailleurs à pratiquer des prix plus élevés, même si ses petits pots n'excèdent pas les tarifs pratiqués par la grande distribution. « Eux, ils ont des dizaines d'intermédiaires, nuance-t-elle, moi, je suis toute seule, je fais tout, jusqu'aux étiquettes sur les pots que je dessine à l'aquarelle. Cela me paraît important de pouvoir proposer aux habitants de la région de la bonne nourriture, de bons produits, sains, à des prix abordables ».

A Bardonnière, l'ancienne baroudeuse n'a pas le temps de s'ennuyer, appelée par ses plants de tomates, ses cuisines, les petites bêtes qui s'attaquent à ses salades.

L'ex baroudeuse n'a pas le temps de s'ennuyer, appelée par ses plants de tomates, sa cuisine, les marchés...

Pour cela, elle n'a pas de remède miracle, mais une série de méthodes de bon sens. D'abord, multiplier les variétés, cela diminue le risque d'avoir des attaques violentes d'un insecte. Mais aussi la proximité du verger, qui attire les oiseaux, les hérissons, qui eux aussi font leur travail de chasse aux parasites.

Et puis Anne mise beaucoup sur les fleurs, qui viennent égarer les allées de son potager et polliniser ses plants. « Une culture raisonnée demande surtout beaucoup d'attention. Il faut laisser faire la nature ». Respecter le temps, les variétés, les saisons... Anne, elle, continue à se laisser bercer par le rythme des saisons, qui dictent les petits plats qu'elle fait mijoter dans son atelier et qui se transforment en délicieux petits Pots d'Anne.

Contact

■ Pots d'Anne - Condiments 'Bardonnière' 03160 Franchesse
Tél.: 04 70 66 24 49
Mail: pot.danne@yahoo.fr