

## Bonnes herbes de Kerlaoudet des plantes aromatiques et médicinales à Guiclan



**À Kerlaoudet Bras, depuis juillet 2008, se développe une activité agricole nouvelle, en agriculture biologique : la production de plantes aromatiques et médicinales. La ferme est certifiée par Ecocert et Biocoherence.**

Isabelle Chaillou a travaillé comme assistante sociale pendant 25 ans dans des services sociaux différents, en rapport avec la santé.

De 2004 à 2006, elle suit la formation de l'ARH, l'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie. L'ARH milite pour la reconnaissance du métier d'herboriste, aboli en 1941, et dispense une formation de niveau universitaire en 2 ans. Elle fait différents stages chez des producteurs de plantes médicinales en France.

Isabelle se prend de passion pour les plantes, au point d'envisager une reconversion professionnelle et de se lancer dans la production.

C'est grâce à une annonce dans le Paysan Breton, qu'elle rencontre Jean Louis Mingam qui vend cette petite exploitation sur Guiclan : 4,70 ha de terres SAU (surface agricole utile), un hangar, du matériel agricole, une maison d'habitation, bref tout ce qu'elle recherche depuis 18 mois. Il n'est pas simple en effet aujourd'hui de trouver une ferme de petite taille à l'identique de celle de nos anciens.

La vente se réalise et jusqu'en juillet 2010, Isabelle bénéficie d'un congé création

d'entreprise à mi-temps qui lui permet de s'assurer un salaire partiel tout en commençant à installer les premières plantes et construire le séchoir solaire. Une transition en douceur sans trop de pression financière.

Aujourd'hui, l'affaire est bien lancée et son mari Loïc Le Polles la rejoindra sur l'activité à compter de mars 2012.

Une bonne quarantaine de plantes aromatiques et médicinales sont produites : origan, guimauve, mélisse, sarriette, romarin, cassis, lavande, achillée millefeuille, alchémille, verveine, ortie, thym, sauge, menthe...

Isabelle vend ses plantes fraîches ou séchées sous forme de sachets de tisanes, sur le marché bio de Kérinou à Brest tous les samedis matins, sur des marchés locaux, dans des épiceries fines, auprès de restaurateurs gastronomiques..., et sur place à Kerlaoudet tous les vendredis soirs de 17h à 19h. Quelques légumes sont aussi produits pour compléter la gamme de produits frais : tomates, fraises, courgette, crosne du Japon ...

Ces dernières semaines, elle a créé des produits transformés : vinaigre d'estragon, huile aromatisée aux plantes, pistou de basilic de Kerlaoudet et a encore plein d'idées en tête.

Isabelle anime aussi des ateliers de formation autour de la connaissance des plantes et fait visiter régulièrement, pendant l'été, son grand jardin, en partenariat notamment avec l'Office de Tourisme de Landivisiau.

Le couple et sa famille se plaisent sur Guiclan et sont fiers de participer à leur manière à l'évolution du monde agricole.



Séchoir à plantes

