

Sous les serres de la famille Tranchant, Andreeanne vit son rêve de petite fille

Dans leur exploitation agricole de Saint-Mathurin-sur-Loire, Michel et Catherine Tranchant peuvent compter sur la motivation d'une stagiaire peu ordinaire.

Le maraîchage, Andreeanne Groh le conserve dans un coin de son cœur depuis sa plus tendre enfance. Elle est née dans une famille très sportive dans laquelle personne n'était de près ou de loin proche de l'agriculture. Écolière, Andreeanne ne souhaitait que vendre des légumes de son jardin : « *Je m'installais devant chez moi et je vendais mes salades* ».

Depuis l'idée a fait son chemin, et à 25 ans, après avoir cumulé les diplômes, la jeune femme n'a pas hésité à traverser la France. Originale de Sarreguemine en Moselle, après l'obtention d'un BTS agricole en aménagement paysager suivi de trois années en Fac de biologie, c'est au Centre national de promotion horticole de La



Petite, elle vendait ses salades, aujourd'hui Andreeanne Groh rêve de serres bio.

Ménitré que la jolie vendeuse de salades suit deux ans de formation de chef de culture sous serre. 35 % de son temps à l'école et le reste dans la ferme de la famille Tranchant à Saint-Mathurin-sur-Loire. Dans l'aventure

angevine, Andreeanne est parvenu à entraîner dans ses vallées son ami, urbaniste paysagiste.

Sensible au bio

« *Ma sensibilité va vers l'agriculture bio, mais c'est important de connaître le conventionnel. Comme ici, sur l'exploitation des Tranchant, on ne traite pas par plaisir. Le bio nécessite une organisation différente du travail, plus difficile, mais je reste sur mon idée bio* », confie la jeune femme.

Pour les agriculteurs mathurinois, la présence d'Andreeanne est une aubaine « *Elle est très concernée. On peut se reposer sur ses capacités et ses connaissances. Et puis on échange beaucoup sur l'agriculture bio. Nous vendons notre production directement, et nous pensons que nos clients ne sont pas prêts d'accepter trop de défaut sur les fruits et légumes.* » Pour l'instant Andreeanne vit son bonheur sous la serre, bio... ou pas.