



36 ans, 4 enfants, 80 brebis. Et 2 gîtes. On n'avait encore jamais rencontré de tornade dans les Ardennes, eh ben ça y est : ça, c'est fait ! Vanessa (Ponsin) la tornade va vous dire, avec son grand sourire, que c'est pas la peine d'en faire un fromage, de son parcours. Sauf que nous, on la trouve un peu extraordinaire, cette éleveuse de brebis qui fabrique du fromage. Vous savez ce qu'elle mijote en ce moment, avec le lait de ses protégées ? Des cosmétiques ! Ecoutez ça, c'est d'la crème d'histoire...

Vanessa Ponsin, l'éleveuse qui faisait des cosmétiques...

« J e ne viens pas du milieu agricole. Quand j'étais petite, on habitait l'écluse de Malmy ; mon grand-père était éclusier. Il y avait pas mal d'agriculteurs dans le village et je me revois encore aller donner à boire les veaux à la ferme. Après, on s'est retrouvé à Stonne, et c'était pareil, avec les voisins j'allais faire boire les veaux. « Un jour, je ferai du fromage », je disais toujours... Comme quoi ! Le créneau des brebis était libre dans les Ardennes, j'ai sauté dessus ! J'ai acheté ma salle de traite trois ans avant de démarrer ! Sur Le Bon Coin. J'avais pas de ferme, pas d'animaux. Certains ont dû penser que j'étais cinglée... (rires) J'ai bien fait, finalement. Il a juste fallu faire des aménagements, parce que c'était une salle de traite pour chèvres.

Je suis alors descendue dans le pays de la brebis, dans l'Aude, à Carcassonne. La

Chambre d'agriculture là-bas m'a aiguillée sur un couple d'exploitants, Jean-Gabriel et Chantal, avec qui le courant est super bien passé. Je suis restée 15 jours avec eux pour apprendre. Ma chance, en plus, c'est que le fromage qu'ils faisaient, comptait parmi les trois meilleurs de France.

Je suis revenue. Et puis, j'y suis retournée, l'hiver qui a suivi. Et l'année d'après, et l'année d'après encore... Et un jour, ils m'ont dit : on part en retraite, tu veux



pas reprendre ? Mais non, moi, je voulais que mon projet se réalise chez moi, dans les Ardennes. Et là, justement, j'apprends que la Ferme de Saint-Quentin, à Noyers Pont-Maugis, est à vendre. Le site est à l'abandon, total, depuis trente-cinq ans... Pour vous dire, quand on a commencé à défricher, j'ai découvert des bâtisses, au fil de la tronçonneuse ! C'était fou. D'ailleurs, là encore, plein de gens me disaient : Mais t'es dingue, ils ne vendront jamais ! Toujours croire en ce qu'on fait : c'est ma devise ! Quand on croit, et qu'on se donne les moyens, on arrive à ce qu'on veut. Et je suis quelqu'un de dynamique -des fois même un peu trop !- du coup, les gens me suivent dans mes idées, ils sentent l'enthousiasme. Par exemple, quand j'ai démarré, il y a trois ans, le Laboratoire départemental s'est décarcassé pour savoir comment on analyse un fromage de brebis. Il m'a vraiment accompagnée. »

Donc, pour résumer, vous fabriquez toutes sortes de fromages, des yaourts, des bonbons, vous faites les marchés..., et là, maintenant, vous sortez votre propre gamme de lacto-cosmétiques. Vous faites des crèmes à base du lait de vos brebis...

« Oui c'est vrai... (gros sourire, et yeux pétillants) Ça fait un an que je suis sur ce projet, mais là, ça y est, c'est très concret : mes produits sont en cours de fabrication et de test, le labo m'a promis qu'ils seraient sur le marché en septembre, j'aimerais tellement les avoir pour la Foire de Sedan ! Ce serait super de pouvoir les présenter en « exclu » à ce moment-là ! En tous cas, j'aurai vécu une nouvelle aventure passionnante, avec ce labo. Tout est parti d'un séjour en Charente-Maritime, à La Rochelle, l'hiver dernier. Je pars toujours en vacances quand mes brebis sont au repos. Il a fallu que je rencontre des gens qui font des cosmétiques au lait d'ânesse... ça m'a donné des idées, forcément ! Ni une, ni deux, n'écoutez que mon culot (rire), je suis allée frapper à la porte de Cosmalia, le laboratoire qui fabrique ces produits. Tant qu'à faire, j'étais juste à côté ! Il est à Fouras. Et je leur ai demandé si c'était possible de fabriquer des cosmétiques avec du lait de brebis. Ils m'ont dit qu'il fallait étudier la question. Mais j'étais confiante ; il faut voir ce qu'ils sont



capables de créer ! Des cosmétiques à base de lait de jument, de bave d'escargot, de graisse d'autruche ! Et surtout, quand ils m'ont sorti les chiffres des caractéristiques techniques des laits, je me suis rendu compte à quel point le mien, le lait de brebis, est hyper hydratant. Il est plus riche en calcium et en vitamine C que le lait de chèvre ou d'ânesse par exemple. Quand j'ai eu toutes les garanties que mon projet n'était pas fou, j'ai foncé. La priorité, c'était de déposer la marque. J'ai choisi Vantone : « Van » comme Vanessa et « tone » pour Stonne. Mais c'était aussi de savoir où j'allais en terme de gamme de produits. Finalement, j'ai opté pour 3 produits : un seul, ce n'est pas suffisant ; 3, sur un dépliant, ça cause. Et du coup, je suis partie sur les 3 produits qui se vendent le plus selon les études : le lait corporel, la crème de jour et la crème pour les mains. Je vais démarrer avec ça, déjà. Après, il a fallu que je trouve quelqu'un pour lyophiliser mon lait frais, parce que c'est obligatoire dans les lacto-cosmétiques, le lait utilisé doit être sous forme de poudre. Je l'ai emmené dans la Somme pour ça. Après, la poudre a été analysée dans le Loiret, et après, je l'ai

redescendue chez Cosmalia ! C'est à eux de jouer maintenant.

Il y a quelques semaines, fin janvier, je suis retournée à Fouras pour choisir mes flacons. Je les ai pris à pousoir, je voulais quelque chose d'étanche à l'air qui permette de garder les bienfaits du produit. Ils sont top. Et, ça y est, j'ai aussi découvert les senteurs qui vont agrémenter mes crèmes. Pour les Ardennes, je voulais quelque chose de frais qui rappelle la forêt. Pour le marché lorrain, je suis partie sur une note plus fruitée, de mirabelle ! Pour moi qui ai toujours travaillé dans le commerce avant d'être éleveuse, c'est que du bonheur, de gérer cette partie commerciale. Je m'éclate. Je renoue avec des compétences que je connais et qui me bottent. Je crois que je ne pourrais pas être qu'éleveuse ; j'ai besoin de faire les marchés, d'être en contact avec la clientèle. C'est en moi, ça. Ça se commande pas. »

■ Contact :

Vanessa ponsin

Tél. 03 24 22 40 62 • 06 31 57 73 60

Courriel : gite.stonne@aliceadsl.fr

De Noyers Pont-Maugis à Paris

Vanessa est allée présenter son fromage à Paris ! Il y a quelques jours, elle participait au Concours général agricole des produits, sur le Salon de l'Agriculture, avec sa tomme de brebis au safran des Ardennes (le safran de Launois !). « J'ai attaqué cette production il y a un an, à peine. En fait, l'idée m'est venue facilement ; le lait de brebis est un des laits les plus riches, il est rare. J'ai cherché avec quoi je pourrais le marier, quelque chose qui serait précieux également... Le safran s'est imposé. »