

VIE
d'entrepriseL'ÉCHO
ENTREPRENDRE

AGRICULTURE

De la pomme de terre... en confiture !

Innovation

Aliment commun qui tient une bonne place dans les assiettes, la pomme de terre se déguste à toutes les sauces. Pour mettre du sucré à cet ordinaire, la Petite Beauceronne, qui produit ses farines, en fait des confitures certifiées bio.

Chemcho Rabhi

Le paysage de la campagne eurélienne matinale, emmée dans une toile épaisse de brouillard, ne dépareille pas de ceux décrits par de fameux écrivains de la terre, tandis que le froid accable les rares silhouettes qui pressent le pas dans les bourgs, traversés par la route jusqu'à Trancrainville. Dans ce petit village de Beauce, tutoyant le Loiret, même l'église en son cœur, qui d'ordinaire guide les âmes croyantes vers une certaine lumière, s'est résignée à prendre le voile blanc de la journée fantomatique.

Il faut la laisser à son



L'EXPLOITATION

Production

L'exploitation de 104 hectares est divisée en parcelles de sept hectares, contre onze lorsqu'elles étaient cultivées en conventionnelle. Il y pousse du blé, du seigle, du petit épeautre, des pois fourragers, des haricots verts, des betteraves, de la luzerne, de l'orge de printemps, des pommes de terre...

Agriculture biologique Préserver l'environnement, sa santé et celles des citoyens, en proximité de parcelles. La conversion en agriculture biologique, en 2018, était une suite logique pour cet ancien conseiller agricole dans une chambre d'agriculture d'Île-de-France. « On fait des expérimentations pour réduire l'application des produits phytosanitaires et je voyais que ça fonctionnait ! Lorsque la ferme était en conventionnelle, je pratiquais déjà

la route qui mène à l'une des sorties du village pour tomber sur la Petite Beauceronne. La cour de ferme semble figée dans sa solitude rurale, seuls des lapins domestiques s'agitent dans un vaste clapier amélioré, installé derrière la maisonnée dont les abords ne manquent pas d'entretien.

À l'intérieur, David Eymard, dont la jovialité tranche avec la grisaille du jour, s'affaire. En homme du dehors, l'agriculteur ne craint pas les froidures. Mais la tartine de confiture est tombée du bon côté ce jour-là, où le calendrier indique que c'est à son beau-père d'assurer les travaux de la matinée.

« Quelque chose qui sortirait un peu des sentiers battus, original, rigolo... »

Mise à l'abri de l'hiver depuis des mois, la dernière récolte nourrit son exploitation et ses hommes (et femmes). Acquis à la diversification et à la résilience, David Eymard fait pousser une dizaine de cultures cultivées en agriculture biologique depuis 2018. La plupart des débouchés sont fléchés et sécurisés, mais à la Petite Beauceronne, où l'innovation n'est pas un vilain mot, on ne vit pas sur les acquis. Devant le monticule de

PROMOTION. David Eymard présentera de nouveau ses gammes de produits, de haute qualité, issus de sa ferme de Trancrainville, au salon international de l'agriculture de Paris, du 25 février au 5 mars.

pommes de terre, destinées à un grossiste et quelques particuliers qui ne jurent plus que par la Petite Beauceronne depuis qu'ils y ont goûté, l'idée a germé. « On cherchait quelque chose qui sortirait un peu des sentiers battus, original, rigolo... Ma femme Guylène a pensé à de la confiture de pommes de terre », sourit David Eymard.

Une artisanne confitière voisine, sollicitée, a mis sur pied une recette qui a convaincu le couple de Trancrainville. Une recette que les Eymard ont voulu 100 % bio, à la saveur de France (d'outre-Mer comprise). À la patate beauceronne se mêlant du sucre du Loiret et du rhum blanc de la Martinique, mais aussi de la vanille bourbon de Madagascar et de la poudre de cannelle.

« Elle se déguste comme ça, sucrée, en tartine, ou en accompagnement de salé (foie gras, terrine de gibier, fromage de chèvre, du bleu...) », liste l'agriculteur. Avant de se lancer, ce dernier a tout de même sondé quelques consommateurs, auprès desquels cette curiosité a fait son petit effet, en décembre 2021.

Ce nouveau produit, dont la fabrication est assurée en prestation de service par l'artisanne confitière,

a été présenté « officiellement », deux mois plus tard, au salon international de l'agriculture à Paris. Il n'y a pas que ces petits pots qui trônent, en nouveauté, dans les fermes amies, les boutiques, les plateformes (Sur le champ ! ; La Ruche qui dit oui...) qui écoulent la marchandise de la Petite Beauceronne.

Village moderne et retour aux racines agricoles, l'exploitation fabrique désormais des farines naturelles biologiques, « plus digestes et plus nutritives », avec ses céréales. Outre les particuliers, elles alimentent un boulanger de l'Essonne, un autre de la région orléanaise, la pizzeria de Louville-la-Chenard. Un nouveau marché por-

teur, selon l'agriculteur. Mais pour l'heure, l'atelier meunerie, qu'il a créé en 2021, ne lui permet guère de faire plus.

C'est pourquoi, selon les plans de David Eymard, cet outil est appelé à se développer. « Le moulin actuel, qui a une meule de pierre de 50 centimètres, fonctionne 20-21 heures sur 24, je peux difficilement faire plus ! Je vais ajouter un moulin avec une meule de pierre d'un mètre pour augmenter les débits de production. »

De la mise en terre à la farine

Les machines, déjà livrées, attendent dans la nouvelle meunerie d'être assemblées. Ce deuxième moulin, espère-t-il, devrait

entrer en action au printemps, si le contexte économique ne retarde pas un peu plus le montage.

Avec sa marche en avant automatisée, cet outil va épargner à l'agriculteur quelques tâches fastidieuses et pertes d'argent. « Bientôt, il y aura une salle de moulin, une salle de conditionnement et une salle de stockage, alors qu'aujourd'hui, tout se fait dans une pièce de 30 mètres carrés. Le moulin est autonome dans son fonctionnement, mais son alimentation en grains se fait manuellement, par seaux. J'ai dû bouger ainsi 50 tonnes de céréales. C'est physique. Je suis aussi obligé de faire de la prestation de stockage chez un agriculteur bio et de confier le triage de mes grains à une entreprise, que je récupère dans des big bags. Bientôt, je maîtriserai toute la chaîne de production, de la mise en terre jusqu'à la farine », se réjouit-il.

Le céréalier-meunier, qui aspire à transformer la totalité de ses céréales, envisage de semer des variétés anciennes de blés. « Elles peuvent apporter d'autres goûts, un croustillant différent aux pains... » De la confiture de pommes de terre sur une tartine de pain à la farine de la Petite Beauceronne, du baume au cœur de l'hiver...

une agriculture dite intégrée, pour limiter l'usage des produits phytosanitaires et les engrais ». Cet engagement s'est concrétisé à la faveur d'une opportunité économique, la création locale d'une filière sucrière bio.

Circuit court

La Petite Beauceronne a commencé les ventes de pommes de terre en circuit court en octobre 2020. Celles-ci s'étendent désormais aux farines, depuis avril-mai 2021, et à la confiture de pommes de terre, depuis mars 2022. « L'interêt, c'est le contact avec le consommateur, d'avoir son retour, des échanges avec lui, de lui expliquer notre métier, car les liens entre l'agriculteur et le citoyen lambda se sont perdus. C'est aussi enrichissant pour le producteur de savoir ce qu'on attend de lui que pour le consommateur de savoir dans quelle réalité on exerce notre métier. »

Carbone

L'exploitation est dans une démarche carbone qui consiste à calculer si elle est émettrice ou stockeuse de CO₂. « Les analyses des pratiques culturelles, ainsi que des itinéraires techniques et mécaniques mis en œuvre sur les parcelles, démontrent que l'on était stockeur de 16 tonnes de CO₂, à l'échelle de l'exploitation, dans nos sols, de par nos pratiques », précise l'agriculteur, qui a installé également des toitures photovoltaïques.



QUALITÉ ET PLUS-VALUE

BIO

La confiture de pommes de terre de la Petite Beauceronne fait partie des produits de la marque Terres d'Eure-et-Loir. David Eymard développe également des farines de blé, de seigle (T10), de petit épeautre ou encore de sarrasin.