

## AGRICULTURE

# L'atelier Contal récompensé pour son innovation

**BANOEGNE-RECOUVRANCE** Avec ses cuillères à croquer à la farine de lentille verte, l'atelier Contal, installé au cœur de la commune, a une nouvelle fois fait briller le territoire, en remportant le grand prix du jury lors du concours Inoval.

CHARLOTTE BOULON

**N**ous sommes très heureux. C'est une véritable reconnaissance. Dans ses yeux, Vincent Contal ne peut cacher une certaine émotion. De même pour son épouse, Frédérique, avec laquelle il travaille sur son ambitieux projet de biscuiterie depuis plus d'une quinzaine d'années maintenant.

*"Nous ne visons pas que les personnes intolérantes au gluten. Pour cela, nous travaillons sur des recettes en permanence"*

Vincent Contal, cofondateur

Grâce à leur investissement, ils viennent de remporter le grand prix du jury au concours Inoval, tourné vers l'innovation agroalimentaire du Grand Est, organisé par Agria Grand Est, centre régional d'innovation et de transfert de technologie. « Je pense que ce qui a fait la différence, c'est que nous allons vraiment très loin dans notre démarche. » Il faut avouer que l'atelier Contal est unique en son genre. D'abord, parce qu'il s'agit d'une entreprise familiale. Ensuite, parce que les Contal gèrent la totalité de la chaîne de production. « Du semis, jusqu'au biscuit », comme le répète Camille, leur fils, en charge du développement commercial, avec une ferme, une meunerie, un laboratoire de transformation et une boutique pour vendre leur produit. Le tout, dans un



Grâce à son travail, la petite entreprise familiale fait rayonner le territoire bien au-delà des frontières du Rethelais.

rayon d'une centaine de mètres, au cœur du village de Banogne-Reouvrance. Pour autant, leurs produits ont d'ores et déjà séduit de grands noms de la gastronomie, comme Philippe Mille, actuellement à la tête des cuisines des Crayères, à Reims, ou encore la marque de fromage suisse Appenzeller. Cette fois-ci, pour ce concours, ce sont les cuillères à croquer, réalisées avec de la farine de lentilles vertes, qui ont tapé dans

l'œil du jury. « Pour participer, il fallait que le produit ait moins d'un an, précise Vincent Contal. Et l'un de nos objectifs est de toujours innover. » Et ces cuillères remplissent tous les critères. « Nous sommes sur une démarche zéro déchet, puisqu'il n'y a pas besoin d'utiliser des verres par exemple. Tout se mange, et aussi bien avec du sucré que du salé. » Un produit qui, comme les tasses qui remportent déjà un franc succès, peut convaincre à la fois les particuliers

et les professionnels. Et si la famille Contal a décidé de miser sur la lentille verte, ce n'est pas pour rien. « Cela se marie parfaitement avec le champagne, confie Frédérique Contal. Nous souhaitons vraiment apporter quelque chose de nouveau, une vraie plus-value. » De quoi aussi et surtout mettre en avant le territoire, tout en continuant à respecter leurs valeurs. Car les biscuits et produits réalisés à l'atelier Contal ont deux particularités.

### UNE ACTIVITÉ QUI SE DÉVELOPPE ENFIN

L'atelier Contal a ouvert ses portes en décembre 2019. Soit trois mois avant le premier confinement. Un mauvais timing imprévu, qui a rendu les débuts assez difficiles. Mais pas question de baisser les bras, et deux ans plus tard, l'activité reprend. « On sent que ça repart, surtout depuis la fin du premier trimestre de cette année, confie Vincent Contal. Nous avons vécu deux années très difficiles. Alors, recevoir ce prix, c'est un vrai boosteur ! »

tés. La première, c'est qu'ils sont bio. La seconde, c'est qu'ils sont sans gluten. L'une de leurs principales préoccupations est et restera toujours le goût. « C'est ce que nous souhaitons mettre en avant, souligne Vincent Contal. Nous ne visons pas que les personnes intolérantes au gluten. Pour cela, nous travaillons sur des recettes en permanence. » Ouverte en décembre 2019, la biscuiterie de Banogne-Reouvrance prend doucement son envol, après la difficile période de Covid (lire par ailleurs). Ainsi, Vincent, Frédérique savent qu'ils peuvent compter sur le soutien sans faille de Camille et Rodolph, leurs fils, Constance Pent, leur belle-fille, et Brice Demissy, leur employé depuis de nombreuses années. Parce que la passion se transmet de génération en génération, et c'est sans doute cela, qui fait la différence. ■

## RENDEZ-VOUS

### AUJOURD'HUI

#### NEUVIZY

**Brocante** organisée par JANIM'NEUVIZY. Dimanche 10 juillet. La brocante aura lieu de 6 heures à 18 heures dans les rues du village. Gratuit les 6 € premiers mètres, 1 € le mètre supplémentaire. Contact : 07 86 30 37 72. Gratuit.

#### RETHEL

**Musée du dinosaure** L'exposition sera visible au fur et à mesure de 14 h 30 à 19 heures, sans interruption et tous les jours. Tarif : 8 € pour les enfants (de 3 à 11 ans), 9 € pour les adultes. Contact au 06 65 75 73 82. Au total, 35 dinosaures de grande taille seront exposés,

accompagné de panneaux explicatifs sur leur mode de vie et leur nourriture. Ces derniers seront utiles pour compléter le « Dino quiz » fourni à l'entrée de l'expo. **Inscriptions en ligne transports scolaires** ouvertes jusqu'au vendredi 15 juillet. Les élèves de primaire bénéficient de la gratuité et les élèves de collège et de lycée doivent s'acquitter d'un tarif unique de 94 €. Pour s'inscrire : <https://arwe-fluo.eu/>

### À VENIR

#### RETHEL

**Stage de skate** Du lundi 11 au mercredi 13 juillet. Le @switzskateclubrethel propose des stages de perfectionnement

(à partir de 7 ans) de 13 h 30 à 16 h 30 et des stages de découverte, de 9 h 30 à 12 h 30. [my.wwezevent.com/stage-skate-decouverte](https://my.wwezevent.com/stage-skate-decouverte)

#### NOVION-PORCIEN

**Don du sang** irasolite au musée Guerre et Paix mardi 12 juillet de 15h à 19h. Vous pouvez prendre rdv sur [dondesang.eis.sante.fr](https://dondesang.eis.sante.fr). Événement Facebook : Don de sang - Musée Guerre et Paix en Ardennes

#### RETHEL

**Fermeture exceptionnelle** de la mairie le vendredi 15 juillet après-midi. L'accueil pourra se faire le jour même jusqu'à midi et reprendra le samedi 16 juillet aux horaires habituels.

### MAZARINADE

**C'est avec un soupçon d'humour** que le lycée agricole de Rethel lance à la vente sa nouvelle production. « Avis aux amoureux de miel et pas n'importe lequel ! Les petites abeilles du lycée ont repris le travail après cette crise sanitaire », restant dans l'impossibilité, évidemment, de télé-travailler. « Bonne qualité, sauvage, naturel, ça valait le coup de l'attendre ! » Disponible en pot de 500 grammes.

### Devenez correspondant de L'Union

pour le secteur de Rethel, Juniville, Château-Porcien, Asfeld, Chaumont-Porcien

Adressez-vous à :  
Tél : 03 24 39 18 87  
mail : [rethel@lunion.fr](mailto:rethel@lunion.fr)

**L'union**