

Des Ardennais vont y présenter
le fruit de leur diversification



Camille, Rodolphe, Frédérique et Vincent Contal ne cachent pas leur impatience à l'idée de participer au Salon de l'agriculture. Aurélien Laudy

« Nous voulons que les visiteurs soient parcourus d'un frisson en goûtant nos produits ! » À moins de trois semaines de l'ouverture du Salon de l'agriculture à Paris, Vincent Contal trépigne d'impatience. La colère du monde agricole, les manifestations et autres blocages, le marasme ambiant, tout cela lui passe au-dessus ? Pas vraiment ! L'agriculteur installé à Banogne-Recouvrance (Ardennes) entend mettre en avant « la fierté du monde paysan, rappeler combien il sait se remettre en question, surmonter les difficultés à force de persévérance et de travail ». Ce retour au Salon à Paris, déjà fréquenté par la famille Contal entre 2012 et 2016, tient de l'évidence pour Camille, fils cadet en charge du volet commercial. « Nous vivons un tournant pour notre agriculture. Et ce lieu, pas un salon de la gastronomie mais celui de la transformation des produits bruts, est le meilleur pour présenter aux consommateurs la qualité de nos produits innovants... Leur expliquer aussi que nous sommes paysans, meuniers, biscuitiers ! » Une réponse également à la problématique de la rémunération des travailleurs de la terre, en devenant créateurs de valeur ajoutée...

PRÉCURSEURS DU SANS GLUTEN ET DU BIO

Pour en arriver là, le cheminement fut semé d'embûches. Depuis 1988, et la reprise de la ferme créée par son père, Vincent Contal a tout connu. La création de la PAC (la politique agricole commune de l'Union européenne) en 1992 « nous a fait mal ». Le paysan, comme il aime à se qualifier, s'est alors tourné vers la production d'alimentation pour chevaux de course. La crise financière de 2008 a failli laisser l'exploitation sur le carreau en raison d'impayés d'acteurs du monde hippique qui représentaient 80 % des ventes de la ferme. Ce fut l'heure de la première diversification via une presse à huile. Et, « en juin 2010, j'avais déjà récolté mes petits pois. Je me suis dit, tiens, je peux encore semer du sarrasin, on va essayer ! J'ai fait une belle récolte. Mais mon sarrasin, personne ne voulait l'acheter... J'ai décidé d'en faire de la farine. Elle était de qualité exceptionnelle ! » se souvient avec émotion l'Ardennais de 58 ans. Le sans gluten (caractéristique de la graine de sarrasin) n'était alors pas si populaire qu'aujourd'hui... Un acheteur se présente finalement et « nous avons pu rentabiliser notre moulin ». Bouillonnant toujours d'idées, Vincent Contal, qui cultivait déjà des lentilles vertes, imagine créer des biscuits à

partir de leur farine. « En 2016, j'avais été invité une journée sur le stand de la Région au Salon à Paris. Philippe Mille (chef doublement étoilé des Crayères à Reims, NDLR) était en démonstration. Je lui fais goûter mon biscuit à la farine de lentilles. Il pensait qu'il était à base d'amandes et a été stupéfait... » De fil en aiguille, la farine des Contal se retrouve dans les cuisines de Philippe Mille, qui donne aussi des conseils avisés sur les expérimentations des Ardennais.

L'ÉPREUVE DU COVID SURMONTÉE EN FAMILLE

« Papa ne pouvait pas être dans les champs, au moulin et au four... » rigole avec le recul Camille (27 ans, qui a exercé dans le secteur bancaire). Pour faire revenir ses deux fils à la ferme (Rodolphe, 32 ans, ingénieur de formation, est en charge de la production des matières premières), Vincent et son épouse Frédérique sentent qu'il faut passer la vitesse supérieure. Avec 148 hectares, l'exploitation ne peut faire vivre qu'un couple. Racheter des terres ? « Le foncier ne se rentabilise que très lentement. » La famille décide donc de créer elle-même d'autres valeurs avec leurs productions. « De qualité et en circuit court », soulignent en chœur les Contal. La construction d'un laboratoire de fabrication et d'un magasin, L'atelier Contal, est décidée. « Nous y avons commencé la production en décembre 2019. En mars 2020, une soixantaine de magasins distribuaient nos produits. » Le Covid va faire tomber ce chiffre à zéro. « Cela fut très, très compliqué... » avouent Vincent et Frédérique avant un silence pudique. Aujourd'hui, après plus d'une décennie de travail, de tâtonnements, voire d'échecs, l'heure est aux préparatifs pour le Salon à Paris, « grâce à la Région Grand Est et à la chambre d'agriculture des Ardennes », souligne Vincent. Au-delà de la qualité gustative de ses divers biscuits, tous bio et sans gluten - « et le bio, ce n'est pas peace and love ! C'est encore plus sévère en matière de normes que le conventionnel... » - les Contal mettent en avant d'autres vertus de leurs productions. « Lentilles et graines de sarrasin deviennent farine dans notre ferme avant de faire moins de 100 mètres pour devenir des biscuits dans notre laboratoire. » Du (très) bon, du bio, du circuit court. La recette, qui permet de générer des revenus pour les sept personnes de l'exploitation, part à la conquête du pays au Salon...