

Vincent Contal a besoin de 30 ha de sarrasin pour alimenter comme il veut son moulin à farine



L'avoine est en crise ? Ils font du sarrasin, qu'ils transforment en farine. Les betteraves ne marchent pas ? Ils les remplacent par des panneaux solaires. A Banogne, Fred et Vincent Contal ne sont pas du genre à subir les choses en attendant qu'elles aillent mieux. Fonciers-nés, ils ont cherché des pistes pour se diversifier et récoltent aujourd'hui le fruit des bonnes idées qu'ils ont semées...



Banogne-Recouvrance  
Canton de Chateau-Porcien

## Prenez-en de la graine !

**T**out ça, c'est à cause des petits pois... Pardon... grâce aux petits pois ! Il y a quatre ans, en effet, Vincent Contal, agriculteur depuis 25 ans à Banogne-Recouvrance, a produit du sarrasin « parce que mes petits pois avaient été récoltés de bonne heure et que donc il fallait faire un couvert végétal. » Et là, surprise : la qualité de son blé noir est à tomber par terre. Vincent se relève, quand même, et il fait des essais de farine chez des gens équipés d'un petit moulin. « Il n'y avait aucune amertume dans notre farine. On doit ça à la terre, aux atouts de notre sol. Du coup, on a décidé assez vite d'investir dans un moulin. Il tourne depuis deux ans. C'est un moulin à meule de pierre. Lui aussi contribue à nous donner une farine de qualité car il est en bois autrichien qui est fait pour cet usage-là, comme la pierre qui vient de Chypre et qui est spécifique pour écraser. En plus, il fonctionne à l'énergie propre, renouvelable », précise fièrement Vincent.

L'occasion était trop belle, pour lui, de se lancer dans le sarrasin ; l'avoine, qui représente en gros le tiers de son exploitation, accuse une crise depuis quelques années. « Pour pallier la baisse de cette production, il fallait

trouver quelque chose pour se diversifier. C'est tombé à pic », résume l'agriculteur. Qui préfère, au passage, qu'on l'appelle « le paysan farmer » (fermier en anglais). D'ailleurs, la SARL qu'il a créée pour vendre sa farine et son son de sarrasin se nomme Contal Farmer. « On est des paysans, des fermiers ; j'aime bien cette idée. Et je pense qu'elle ne déplaît pas non plus à nos clients. Les crêperies, les meuniers, les grossistes spécialisés dans les sans gluten, les épiceries fines de Paris et de Reims veulent un produit authentique, savoureux, du terroir », constate Vincent Contal.

### J'aime la galette, savez-vous comment ?

En parlant de crêperies, les cinq mois qui viennent vont encore être sportifs pour lui. « De novembre à mars, c'est là qu'on fait nos meilleures ventes. L'hiver, les gens font plus de cuisine, de gâteaux, et mangent plus de galettes ! »

Ils peuvent y aller, de toute façon : chez Vincent Contal, la production des graines de sarrasin est garantie sans traitements phytosanitaires, et sans gluten. « On ne peut pas avoir de gluten, insiste le producteur. Le moulin n'écrase

## L'avoine, c'est son dada !

1992. Réforme de la PAC. « Mon exploitation s'est effondrée, raconte Vincent Contal. Je me suis donc mis en quête d'un créneau pour valoriser ma production d'avoine, mais d'un créneau pas trop facilement accessible parce que quand c'est facile, tout le monde y va, forcément. C'est comme ça que j'ai eu l'idée de me lancer dans l'alimentation des chevaux de course. Le démarrage m'a demandé beaucoup de temps, d'énergie. J'ai prospecté pendant deux ans avant de fournir mes premiers clients. En 1995, j'en avais 3 ; aujourd'hui, ils sont entre 20 et 30. »

Le résultat d'un travail et d'un produit de qualité, qui permettent au fermier ardennais de pérenniser son activité et de se maintenir dans la course face au principal concurrent, le granulé.

« L'avoine pose un vrai problème avec les chevaux de course ; l'espèce de duvet qui entoure le grain leur irrite les bronches, voire occasionne des problèmes pulmonaires plus graves. Vous imaginez bien que ce n'est pas possible : un cheval de course, c'est un sportif, il faut que son appareil respiratoire soit au top, explique Vincent Contal. Donc je me suis équipé d'un matériel spécifique qui permet de brosser le grain d'avoine et de retirer ce fameux duvet. »

Vincent livre lui-même entre 2 et 4 camions par mois de cet avoine "de luxe", à des clients qui sont tous situés en région parisienne. Vrac ou sacs, son chouette camion est compartimenté pour transporter les deux. Et il est adapté à Vincent, qui a subi un accident de travail sérieux en 1998. « Le Conseil général, par le biais de la Maison Départementale des Personnes Handicapées, m'a bien soutenu, reconnaît le paysan. J'ai bénéficié d'une aide pour poursuivre mon activité. Avec la MDPH, on a pu mettre en place un système qui me permet de décharger mon camion sans que ce soit trop dur physiquement. » S'il était un cheval, il serait champion en saut d'obstacles, Vincent Contal... « C'est vrai !, sourit l'intéressé. Depuis mon accident, j'ai besoin toujours d'avoir des projets pour montrer que malgré les obstacles, il faut avancer dans la vie ! Je ne supporterai pas de faire du surplace. »



la graine qu'une fois qu'elle a été analysée par un laboratoire indépendant. Et, raison de plus pour être sûr, on n'écrase que ça, que du sarrasin. D'ailleurs, par rapport au projet que l'on a de faire de la farine de blé et de seigle bio, avec gluten cette fois, c'est clair qu'il faudra un moulin vraiment indépendant, dans un bâtiment séparé, pour éviter tout risque de pollution de notre farine de blé noir. »

Vous devinez la suite ? La p'tite firme paysanne de notre farmer vendra bientôt du pain, vous verrez... Et sans doute aussi du pain d'épices ! Incapable de rester sans grain à moudre, il a déjà réfléchi à la façon dont il pourrait monter un laboratoire de transformation. « J'ai envie qu'on développe un nouveau produit fini. On produit déjà les céréales, on en fait de la farine, pourquoi est-ce qu'on ne fabriquerait pas pain ? », se met au défi Vincent.

Et peut-être que du pain, il en vendrait dans les Ardennes... « C'est fou mais je ne vends presque pas de farine de sarrasin dans le département. Le marché ardennais ne représente même pas 1% de notre chiffre d'affaires... Et encore, on en vend pas mal à Banogne ! », constate l'agriculteur. Alors quoi, les Ardennais ! Vous n'allez tout de même pas mettre l'un des nôtres dans le pétrin ?

### Contact :

contal.vincent08@orange.fr  
03.24.72.45.93 - 06.87.38.88.94

## Le sourire de la fermière

Il y en a une qui se régale, à la ferme, depuis que le moulin tourne. C'est « Fred », Frédérique, la femme de Vincent. Installée comme agricultrice elle aussi, depuis 2002, l'enthousiaste paysanne a vite trouvé la recette pour valoriser leur farine de sarrasin : quand elle ne vaque pas à son autre métier (formatrice en droit), elle invente et fabrique toutes sortes de cookies et de sablés. Pour les gourmets ! « Au Salon de l'Agriculture l'an dernier, on avait fait des galettes ardennaises de sarrasin au caramel au beurre salé : qu'est-ce que les gens en ont réclamées !, s'en félicite Fred. J'ai quelques recettes comme celle-là que je partage avec eux : un cake pour l'apéro, un moelleux, ma béchamel pur sarrasin aussi. En leur donnant de la sorte des idées d'utilisation de notre produit, je contribue, j'espère, à développer nos ventes. Le contact direct avec les clients, c'est essentiel, et ça me plaît ! »

Dans la continuité de cette dynamique, Contal a développé ses couleurs, vert anis et marron chocolat, histoire de marquer un peu plus les esprits et de booster la réputation naissante de ses biscuits. « La force de nos sablés et cookies, c'est déjà, bien sûr, qu'ils sont fabriqués de manière artisanale, mais aussi, qu'ils sont à base de farine de sarrasin sans gluten. A l'heure où de plus en plus de personnes sont allergiques, c'est un argument vendeur », espère Fred.

Et tiens, dans la série développement des ventes, il y a du nouveau qui se prépare, qui doit sortir avant la fin de l'année... un support incontournable... : un site internet !

