

Vincent Contal. À la fois, paysan, meunier et biscuitier, cet autodidacte a développé avec son épouse Frédérique et ses deux enfants, Camille et Rodolphe, « L'Atelier Contal », à Banogne-Recouvrance, une TPE spécialisée dans le bio et le sans gluten.

Une histoire de famille

À la suite de l'obtention de son BEP agricole et à l'issue de son service militaire effectué dans l'Armée de l'Air, Vincent Contal a repris illico, en 1988, la ferme de ses parents. Avec une envie immédiate de se diversifier pour valoriser ses propres productions. « Pour cela, j'ai multiplié les semences céréales et potagères sur ce domaine de 80 hectares tout en lançant, en 1992, au moment de la réforme de la PAC, la commercialisation d'alimentation en avoine et en orge brossé pour des chevaux de course en région parisienne ». Ce bon démarrage va malheureusement être stoppé net en juillet 1998 par un accident du travail au cours duquel Vincent perd l'usage total de sa cheville gauche, entraînant une période d'inactivité de trois ans. « Ce pépin a poussé mon épouse, Frédérique, à passer un diplôme agricole en parallèle de son travail de formatrice en droit. Cela nous a permis de maintenir l'exploitation ».

Les époux Contal ne sont pas au bout de leurs peines car la crise boursière de 2008 entraîne une forte baisse du chiffre d'affaires consacré à l'alimentation des chevaux et des impayés. Le couple, d'une énergie débordante, s'accroche et va avancer en entreprenant de nouveau plusieurs diversifications.

En 2010, Vincent devient ainsi le premier paysan-meunier certifié sans gluten en développant une gamme de farines de sarrasin et de lentilles vertes issues de sa production et transformées en farines écrasées dans un moulin sur meule de pierre.

DU CHAMP À LA BISCUITERIE

« Nous maîtrisons alors tout le processus, de la production à la transformation. Ensuite, en 2013, nous nous sommes lancés dans la culture bio et raisonnée en convertissant 60 hectares de l'exploitation, en agriculture biologique avant de créer un deuxième moulin sur meule de pierre afin de transformer



Vincent Contal est à la tête d'une entreprise qui est la première en France à confectionner des produits certifiés des champs aux biscuits bio et sans gluten à la farine de lentilles vertes et à la farine de sarrasin.

les cultures avec gluten (blé, seigle, grand épeautre non hybridé) ». Sur les terres des Contal sont cultivées une dizaine d'espèces en agriculture biologique : avoine, triticale, orge, colza, épeautre, blé ancien, seigle, cameline, luzerne, sarrasin et lentilles vertes. « Une fois cultivées et transformées, ces graines deviennent ensuite les pépites de nos recettes en donnant à nos farines sans gluten un goût authentique et exceptionnel ».

Et ce n'est pas tout. « En 2015, nous avons continué notre progression avec l'émergence d'une huilerie pour convertir nos graines de Cameline en huile destinée aux restaurants gastronomiques. Et l'année suivante, l'installation d'un trieur optique couleur nous a permis de maîtriser la produc-

tion de graines sans gluten et d'éviter tout risque de contamination croisée. Une étape importante dans la traçabi-

« Nous cultivons avec l'amour de la terre et dans le respect de la nature ».

lité sans-gluten ».

Agriculteur, meunier, Vincent « le cultivateur de goût » franchit en décembre 2019 une nouvelle étape en implantant une biscuiterie artisanale avec un magasin attenant baptisé : « L'Atelier Contal » qui lui permet de gérer alors la totalité de la chaîne de production. « Du semis jusqu'au biscuit », lance Vincent.

« Nous sélectionnons avec

soin tous les ingrédients associés dans nos recettes : un chocolat issu d'une manufacture chocolatière, des

œufs bio issus d'une coopérative française, le beurre et la mimolette sortant d'une coopérative utilisant du lait dont les vaches sont pâturées une grande partie de l'année ». Un lieu où le sans gluten, sans additif ni conservateur vous les fines bouches à savourer le naturel.

AVEC LE RENFORT DES DEUX ENFANTS

Si le Covid a retardé de

deux ans l'essor commercial de la boutique, son ouverture a coïncidé avec l'intégration à temps complet des deux enfants de Frédérique et Vincent, Rodolphe, l'aîné, et Camille, le benjamin, revenus sur place en 2019 et 2022 avec une énergie nouvelle dans leur domaine de prédilection respectif.

Lors de son épopée gourmande, la famille Contal a, grâce à son imagination, reçu en juin 2022 le prix de l'innovation décerné par l'association des industries agroalimentaires avec ses cuillères et mini-tasses à croquer réalisées à base de farine de lentilles vertes et destinées à accompagner les apéritifs dînatoires et les desserts. « Une véritable reconnaissance pour une fabrication qui représente beaucoup de travail à travers diverses opérations manuelles », souligne Vincent.

Aujourd'hui, cette entité unique en son genre qui a généré en 2024 un chiffre d'affaires d'environ 700 000 euros sur la partie transformation emploiera en août prochain sept personnes avec les collaboratrices, Corinne et Belinda, et l'arrivée imminente d'un nouveau CDI. « En pleine période de production, nous produisons 80 kg de biscuits par jour dans notre atelier. La vente se fait sur place et via internet partout en France auprès de professionnels ».

La famille possède également un food truck qui propose des crêpes et des galettes à base de farines de blé et de sarrasin uniquement en privatisation pour des événements. Proposant une gamme variée de produits de farines, d'huiles et de biscuits salés et sucrés à garnir puis à croquer et des crèmes de caramel au beurre salé, appréciés des palais les plus sensibles, le groupe Contal fournit l'industrie agroalimentaire, les boulangeries (pour les farines de blé ancien), les épiceries fines, les magasins Bio, les traiteurs et les particuliers.

La biscuiterie est aussi partenaire de chefs étoilés comme Philippe Mille et Christophe Moret, enga-

gée au sein de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et du Collège Culinaire de France tout en collaborant avec la marque de fromage helvétique Appenzeller. Elle réalise enfin des paniers gourmands pour les comités d'entreprises, les PME, les collectivités locales.

« Cette année, nous envisageons encore d'innover en nous lançant dans la production de lin bio pour arriver à un produit de qualité » avance Vincent Contal tout en réfléchissant à la transmission dans les prochaines années des différentes branches de l'activité aux enfants.

PASCAL REMY

1966

Naissance le 22 avril à Banogne-Recouvrance (Ardenne).

1988

Installation sur la ferme familiale.

1992

Diversification dans le bien-être des chevaux de course.

2008

Cap sur la meunerie.

2019

Création de la biscuiterie « L'Atelier Contal ».



Retrouvez tous nos portraits sur **matot-braine.fr**

