

PRESENTATION DE LA FERME

Je suis installé sur la ferme familiale depuis 1984 et, il y a 17 ans, ma femme et moi avons converti l'exploitation en agriculture biologique. Notre fils de 22 ans nous a rejoint depuis peu, à mi-temps, tout en étant pompier volontaire. Ensemble, nous produisons du blé, de l'orge, du sarrasin, de la cameline, des lentilles et des pois chiche, mais aussi de la luzerne et des féveroles pour l'alimentation animale.

La ferme se situe sur un plateau séchant entre deux vallées dans la commune d'Etampes, sans irrigation.

Depuis quelques années, les aléas climatiques compliquent nos méthodes de travail, d'où l'intérêt pour nous de cultiver des plantes moins gourmandes en eau comme la lentille, le sarrasin et le pois chiche.

Toute notre récolte était jusqu'à présent livrée à des coopératives ou des transformateurs, et c'était frustrant de ne pas aller plus loin dans la transformation et la commercialisation pour se rapprocher des consommateurs. Depuis septembre dernier, nous avons décidé de faire du circuit court en proposant directement notre production de légumes secs (lentille et pois chiche). En fait, c'est l'arrivée de notre fils qui nous a permis de rendre cette démarche possible car cela nécessite de nombreuses heures de travail avant que le produit soit commercialisable...

La lentille nécessite un tri important permettant de supprimer graines d'adventices, terre, petits cailloux et insectes (bruches). Ce travail est effectué par un prestataire local équipé de plusieurs trieurs. Le pois chiche est trié, quant à lui, sur l'exploitation car l'opération est plus facile vu la grosseur des graines. Naturellement, il existe des pois chiche plus foncés qu'il est difficile d'enlever. Il suffit de les retirer lors du rinçage avant cuisson. C'est aussi ça la bio !

Pour la prochaine récolte, j'aimerais tester la culture de haricots secs et de pois cassés. A suivre...