



LES POMMES DE TERRE GRENAILLE

Une fois n'est pas coutume, notre périple nous mène sur les routes d'Ile-de-France. Pour le commun des mortels, la région n'est pas spécifique aux productions que nous partons y découvrir mais la famille qui s'en trouve à l'origine est tout aussi singulière.

En lisière de la forêt de Sénart, à quelques enjambées des hardes de sangliers, s'étendent les plantations de pommes de terre grenaille de la Ferme Pauwels.

Modestes agriculteurs en Belgique, Pierrette et Firmin choisissent de s'installer en France dans les années 50, au moment où le pays en crise facilite l'accès de ses terres aux étrangers. Le couple échoie fortuitement dans l'Essonne, bien avant que les communes pavillonnaires n'y fleurissent.

En lisière de la forêt de Sénart, à quelques enjambées des hardes de sangliers, s'étendent les plantations de pommes de terre grenaille de la Ferme Pauwels.

Délaissant leur pays natal, ils emportent toutefois dans leur projet l'emblématique culture nationale, la pomme de terre. L'Essonne n'en est pas un terroir par tradition mais des parcelles y sont disponibles. Qu'à cela ne tienne, la famille se met en quête des terres limono-argileuses de la région.

L'important pour Firmin est de produire proche de ses consommateurs car il a très tôt pour ambition de vendre lui-même ses produits. Travailleur acharné, il est l'un des premiers de la région à comprendre l'intérêt de ces villes nouvelles alentours. Manches retroussées, sacs en toile de jute sur l'épaule, après de longues journées dans les champs, le couple vogue de porte en porte à la nuit tombée pour livrer ses clients.

Deux générations plus tard, les marmites de pommes de terre de Pierrette fument toujours à toute heure du jour et de la nuit, dans l'attente du retour des travailleurs de la ferme. Aujourd'hui c'est son petit-fils Nicolas qui a repris les rênes de l'exploitation, sous le regard sévère et avisé de la matriarche. « Elle est implacable, à plus de 88 ans elle est de toutes les décisions. Elle nous a tous élevés à la dure. Pour ma grand-mère à partir du moment où vous avez le ventre plein vous pouvez encore retourner travailler, inutile de dormir plus de quatre-cinq heures, il y a toujours quelque chose à faire à la ferme ».

Désormais chaque centimètre carré de l'exploitation doit être le plus propre possible, le plus respectueux de l'environnement.

Etre de véritables bourreaux de travail, c'est la marque de fabrique des Pauwels. Ainsi dès son plus jeune âge, Nicolas est placé par son père sur tous les postes. Déchaumer, moissonner, il doit absolument tout connaître de la production, jusqu'à curer les fosses de pomme de terre qui n'avaient pas été faites depuis 3 ou 4 ans. Pour saisir le flambeau, il lui a fallu travailler plus dur que les employés, mériter sa place.

Son diplôme d'école de commerce en poche, Nicolas a pris le relais de Patrick son papa. Son grand-père était le bâtisseur, son père le fonceur, Nicolas sera le perfectionniste. Avec pour fil conducteur familial, de toujours rester visionnaire. Pour le jeune homme l'idée n'est pas de produire plus mais de produire toujours mieux. Sa curiosité et sa recherche du détail qui fait la différence, le poussent à revoir toute l'organisation de la production. Désormais chaque centimètre carré de l'exploitation doit être le plus propre possible, le plus respectueux de l'environnement.



ORIGINE



Pour parvenir à ses fins, Nicolas est dans la recherche maximale de renseignements. Sans cesse en train de s'informer, d'étudier sur les meilleures pratiques de sa profession, il a revu tout le matériel de la ferme, investissant dans l'équipement le plus précis et moderne possible. Ainsi ses tracteurs géolocalisés lui permettent de savoir à la goutte près les morceaux de parcelle déjà traités pour en mettre le minimum. Pour protéger les abeilles et insectes prédateurs, le jeune homme réalise ce travail la nuit lorsqu'ils dorment. Aucun désherbage chimique, Nicolas a un secret de grand-mère. Il rebute les pommes de terre à la main, un travail très long et fastidieux qui aère les sols et remet un coup de boost aux pommes de terre pour en accélérer la production. Les deux types de grenailles qu'il produit, l'Allians et la Charlotte, sont d'ailleurs des variétés qui nécessitent peu de traitement.

Une obsession de la qualité qui le pousse à être focus à 100% sur sa production, qui exige beaucoup de temps et de sacrifice mais qui pour lui est vitale.

« Notre ferme c'est nous, elle doit être à notre image, on veut en être fier. La façon dont on mène une ferme c'est la façon dont on vit. C'est très personnel ».



TRANSGOURMET

ORIGINE