



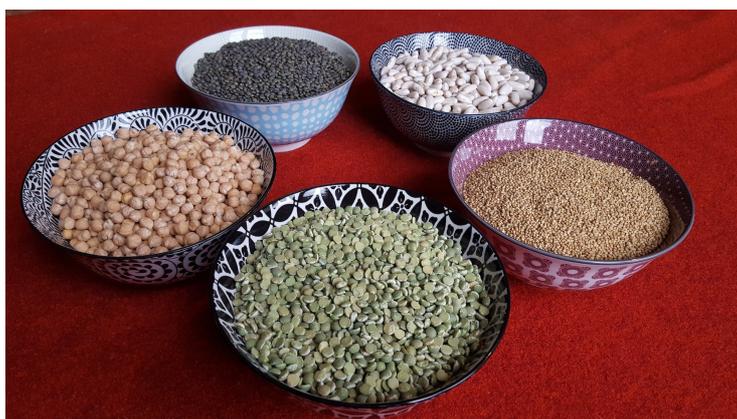
## PRESENTATION DE LA FERME

---

Nous sommes installés sur la ferme familiale depuis 1984 et, en 2001, nous avons converti l'exploitation en agriculture biologique. Notre fils nous a rejoint depuis 2016, à mi-temps, tout en étant pompier volontaire. Ensemble, nous produisons du blé, de l'orge, du sarrasin, de la cameline, des lentilles vertes, des pois chiches, des haricots secs, des pois cassés et du quinoa, mais aussi de la luzerne 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 les légumes secs. Ces cultures ont l'avantage d'apporter et de fixer l'azote dans le sol, permettant à la culture de l'année suivante de bénéficier de cet élément nécessaire à sa croissance.

Toute notre récolte était 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. En 2016, nous avons décidé de faire du circuit court en proposant directement notre production de légumes secs (lentilles vertes, pois chiches, pois cassés, haricots) et du quinoa.



En fait, c'est l'arrivée de notre fils qui nous a permis de rendre cette démarche possible car ces produits nécessitent 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 (séparateur, table densimétrique, trieur magnétique et trieur optique). Les pois sont cassés dans une casserole d'Eure-et-Loir. Nous procédons ensuite au conditionnement en sac de 1 kg, 5 kg ou 10 kg. Il est important de préciser, concernant le quinoa, qu'il est nécessaire de bien le laver plusieurs fois afin d'éliminer la saponine (produite naturellement par la plante) qui lui donne de l'amertume.

Les pois chiches, les haricots secs et les pois cassés (pour ce dernier, les avis sont partagés...) nécessitent une durée plus ou moins longue de trempage. Nous proposons régulièrement des recettes « testées et approuvées » afin de vous aider à varier les multiples façons de cuisiner nos productions.



*Corinne et René GODEAU*  
*EARL du Bois Renault – 91150 ETAMPES*  
*Tél. 06 81 90 73 84 – co.go@free.fr*