

Slow Food et le photographe Yann Arthus-Bertrand visitent une ferme à Auffargis

lechorepublicain.fr/auffargis-78610/actualites/slow-food-et-le-photographe-yann-arthus-bertrand-visitent-une-ferme-a-auffargis_13615184

30 juillet 2019



« Je vais vous montrer ce que tout le monde nous envie. » L'air mystérieux, Éric Sanceau, éleveur à la ferme de la Petit Hogue, à Auffargis, guide ses invités jusqu'à un champ : « 70 hectares de pré vert. En août, je refais une coupe de foin. »

En ces temps de sécheresse, la vision (d)étonne. L'éleveur explique : « On a plusieurs centaines de vers de terre au mètre carré, ce qui fait des terres bien hydratées qui donnent de meilleurs rendements. C'est du bon sens paysan, je n'ai rien inventé. »

Des poules et des aurochs très peu répandus

C'est ce « bon sens » que sont venus constater ses hôtes du jour, parmi lesquels Michela Lenta, représentante du réseau Slow Food international, et le photographe Yann Arthus-Bertrand. Accompagnés de membres de Slow Food et de porteurs de projets pour une meilleure alimentation, les deux invités de marque ont suivi Éric Sanceau pour une visite, dimanche, de la ferme de 150 hectares, sur laquelle il élève actuellement 80 bêtes. « On peut monter jusqu'à 160 », précise Thomas, qui travaille sur l'exploitation.

Ici, l'accent est mis sur les races en voie de disparition, comme la poule de Houdan, qui intéresse particulièrement l'Italienne Michela Lenta et son réseau Slow Food : « Nous avons créé un projet Sentinelles Slow Food, dont le but est de valoriser des produits du terroir en voie de disparition. Nous souhaiterions créer une Sentinelle pour la poule de Houdan et voir comment on peut collaborer

avec Éric et d'autres éleveurs qui voudraient s'y mettre. »

Car la poule de Houdan diffère de ses cousines emplumées par son temps de croissance : 7 mois, contre seulement 3 pour d'autres races. Une maturation qui nuit à sa rentabilité. Sur son exploitation, Éric Sanceau élève 500 poules, de races différentes.

[Un éleveur des Yvelines veut réintroduire une race de poules en voie de disparition](#)

Les visiteurs ont également pu découvrir le cheptel de vaches de races highlands, partenaises, croisées aubrac et charolaises mais aussi saosnoise, une race très rare dont il ne reste « que 400 spécimens en France ».

L'éleveur leur a également montré son troupeau d'une vingtaine d'aurochs, élevés au foin et à la musique classique, qui a bien failli ne jamais perdurer : « Il a fallu trouver un reproducteur pour le renouvellement génétique. » Tout comme la poule de Houdan, l'auroch n'est pas une race "rentable". Éric Sanceau a noué un partenariat avec le supermarché E. Leclerc de Rambouillet, qui lui achète sa viande d'auroch et lui donne ses légumes invendus.

[Éric Sanceau, ancien cavalier international, se lance dans l'élevage d'Aurochs, une race millénaire](#)

Échanger

Pour Michela Lenta, ce modèle d'alimentation à base de foin et d'herbe « c'est vraiment Slow Food ». Elle salue également la disponibilité de l'éleveur qui ouvre volontiers sa ferme à « ceux qui veulent se former ou collaborer ». Elle précise : « La base de Slow Food, c'est l'échange entre les producteurs. Nous organisons régulièrement des conférences mais aussi des repas avec des parlementaires et des producteurs, pour qu'ils puissent discuter. »

Yann Arthus-Bertrand venait lui-même chercher de l'inspiration pour ses propres projets : « Avec ma fondation Good Planet, on a monté une école de cuisine qui dispense des cours de cuisine responsable. » Nul doute que ces échanges seront prolifiques pour le goût.

Slow Food. Né en Italie, dans les années 80, le mouvement Slow Food est un mouvement international d'« oeno-gastronomes », construit en réaction à la fast-food. Pour Slow Food, « une alimentation de qualité nécessite que soient rassemblées ces trois caractéristiques indissociables que doit posséder tout aliment : bon, propre et juste ». En France, Slow Food mène plusieurs projets de défense des traditions alimentaires locales.

[Les chefs mettent le burger à l'honneur à Auffargis](#)

Marion Bérard