

Par amour des produits locaux

Paul Lescot n'a que 25 ans et déjà depuis très longtemps une idée claire sur le métier qu'il veut exercer en lien avec l'amour des produits de la ferme. C'est justement dans la ferme de ses parents à Coisy, près de Poulainville dans la Somme, que tout se joue.

La ferme des Coudriers est le terrain de jeu de Paul Lescot depuis que ce dernier a terminé sa formation de boulanger-pâtissier à Rouen après un bac économique et social. « Il fallait que je fasse ce CAP pour pratiquer au maximum la pâtisserie. J'ai ensuite enchaîné avec un BTS agricole technico-commercial et je me suis installé sur l'exploitation agricole de mes parents », raconte le jeune entrepreneur qui se lance alors dans une activité de fabrication de préparation alimentaire. Il s'immatricule auto-entrepreneur en 2012 pour la fabrication de macarons. En février 2013, changement de statut pour une EURL, suite au lancement à plus grande échelle de son activité. Paul Lescot, tel un alchimiste travaille une gamme variée de produits alimentaires : farine de blé de la ferme, préparations pour biscuits, cookies, muffins et autres sablés, crackers apéritifs fabriqués avec la farine et l'huile de colza de la ferme, caramels et enfin les macarons faits maison et disponibles dans les parfums caramel beurre salé, chocolat,

café, violette, fleur d'oranger, pistache, spéculoos, vanille, citron et rose framboise. Autant de produits en vente à la ferme, en ligne et chez plusieurs revendeurs que sont les épicerie fines et les magasins de produits régionaux.

L'agriculteur meunier

« Nous avons à cœur de sélectionner les meilleurs ingrédients pour que nos produits soient savoureux et conformes à notre éthique, respectueuse de l'environnement et du travail des autres. Ainsi, les épices que nous utilisons sont issues du commerce équitable et nous travaillons nous-mêmes, en tant que céréaliers, en agriculture raisonnée », reprend Paul Lescot qui garantit donc la traçabilité de l'ensemble de ses produits. Autre compétence de l'agriculteur, des créations sur mesure pour des clients professionnels qui veulent des produits étiquetés à leurs noms comme la chèvrerie de Canaples qui a commandé des crackers aux poivrons rouges et au fromage de chèvre. La magie opère dans le laboratoire de 100 m² au cœur de la ferme dotée d'un espace d'accueil pour les groupes scolaires et seniors, bienheureux de participer aux ateliers et goûters que propose régulièrement Paul Lescot. Le créateur d'entreprise, qui a pu compter sur le réseau J'entreprends en Somme, a inauguré son site Internet en octobre dernier. « J'ai



Paul Lescot met à l'honneur les produits locaux dans sa Ferme des Coudriers.

eu la chance de bénéficier d'un prêt d'honneur de 8 000 € en mai dernier. Initiative Somme est mon partenaire dans cette aventure. La chambre de métiers, Agro-Sphère et CER-France m'ont également aidé chacun dans leurs domaines », remercie l'agriculteur meunier et pâtissier.

Kaltoume Dourouri

Pour plus d'informations :

**J'entreprends
en Somme !**

■ LA PREMIÈRE DÉMARCHE

Tél : 03.22.22.30.63

49 boulevard Alsace Lorraine
80.000 Amiens

mail : lapremieredemarche@
jentreprendsensomme.fr

<http://www.jentreprendsensomme.fr>

Un partenaire agro-alimentaire en Picardie : Agro-Sphères

Agro-Sphères est l'association régionale des entreprises agro-alimentaires de Picardie. Elle compte 114 membres en 2013, tous acteurs de la filière : entreprises agro-alimentaires, centres techniques, organismes de formation, collectivités, organismes économiques, prestataires de service ou fournisseurs locaux. Son objectif est de favoriser le développement et l'implantation d'entreprises agroalimentaires en Picardie. Ses

actions s'articulent autour de 3 missions : l'animation de la filière, en faisant se rencontrer les membres du réseau et développant les synergies entre eux; l'accompagnement de projets d'investissement, en apportant des solutions adaptées aux besoins des entreprises et la promotion du territoire pour attirer de nouvelles entreprises en région. Plus d'infos : www.jentreprendsensomme.fr