

## DIVERSIFICATION

# Des lentilles pour améliorer l'ordinaire

L'EARL Parthiot, implantée à Chaserey, traitera un millier de tonnes de légumes secs cette année. Dont 650 tonnes de lentilles, une petite culture qui peut rapporter gros.

**P**arfois, les chiffres parlent d'eux-mêmes. Un hectare de lentilles vertes, « ça coûte 150 à 250 € à cultiver, en fonction de l'agriculteur et des modes de culture ». Et comme le légume sec est racheté 550 € par tonne, il suffit de produire une demi-tonne par hectare pour se rembourser des frais de culture.

## « La marge brute est excellente »

Bien sûr, on ne cultive pas un champ pour se rembourser. Et la lentille peut donner des rendements très hétérogènes, comme cette année, avec certaines parcelles à zéro et d'autres à 32 quintaux... Mais comme, depuis les années 2000, le rendement moyen est d'environ 22 quintaux par hectare sur l'exploitation de Guillaume Parthiot, « la marge brute est excellente ».

Pour ne rien gâcher, comme la plante est semée et récoltée dans la même année, « l'avance de trésorerie est très courte pour l'exploitant ». Associé depuis 2014 avec ses

parents sur une exploitation de 350 hectares sur Chaserey et Coussegrey, à un jet de caillou de l'Yonne, Guillaume Parthiot est un jeune agriculteur ambitieux. En témoignage, par exemple, le million d'euros d'investissements réalisés sur l'exploitation en deux phases, en 2010 et 2016. Du stockage, un bâtiment avec une chaîne de triage et de conditionnement. De quoi produire sa propre marque de légumes secs (5 % de sa production) ; de quoi aussi fournir en légumes secs la grande distribution, son cœur de cible.

## Terroir argilo-calcaire

La lentille, c'est son père qui a décidé d'en remettre sur l'exploitation au début des années 2000. Remette, parce que le légume sec était déjà cultivé « pour les grainetiers » avant les années 70. La culture en avait été abandonnée pour céder la place au plus traditionnel colza-blé-orge qui domine encore les assolements de ce terroir argilo-calcaire.

Déjà, à l'époque, l'idée « d'aller au



Chez Guillaume Parthiot, la lentille est plus qu'une simple diversification.

bout », jusqu'au consommateur, était présente. « Quand les céréales ont bougé, en 2007, on est revenu sur l'idée et on a parlé chiffres. » La structure du marché français, qui importe 60 à 75 % de ses volumes, emporte la décision.

## 50 % de volumes en plus entre 2015 et 2016

Aujourd'hui, l'entreprise traite 470 hectares de lentilles vertes, 60 de pois verts, 30 de lentilles blondes, 5 de lingots et de flageolets et 10 hectares de lentillon rose de Champagne, le « caviar » de la lentille. Cette année, tout confondu, c'est mille tonnes de légumes secs qui sont sortis de la chaîne de conditionnement, dont 650 de lentilles. Les investissements de l'année, 350 000 €, seront sans doute remboursés plus vite que les dix années prévues au départ. « Les volumes ont augmenté de 50 % entre 2015 et 2016 », commente le jeune entrepreneur, qui continue de chercher des exploitants. Il y a de la place pour faire des volumes.

YANN TOURBE