

# L'Essentiel

Le mensuel qui retrace l'essentiel de l'actualité de l'Association des Entrepreneurs de l'Auxois

## RÉUNION PLÉNIÈRE

# FERME LAPRÉE : "Tous nos produits sont labellisés 100% Côte-d'Or"

La seconde réunion plénière de l'année a eu lieu au sein de la ferme de Pascal Laprée située à Mont-Saint-Jean. La soirée s'est ensuite prolongée au restaurant Le Médiéval, où le chef Franck Wittmann nous a concocté un menu gastronomique.

**G**uillaume Laprée, présentez-nous votre entreprise : métier, effectifs, chiffre d'affaires... Notre ferme familiale, qui perdure sur 3 générations, regroupe 3 activités : la partie canard avec élevage et transformation, la partie agriculture biologique avec notre élevage ovin et la culture de céréales sur nos 60ha de terre.

La moitié de notre récolte est destinée à l'alimentation de nos bêtes. L'autre moitié nous permet de produire de la farine (blé et petit épeautre) et des légumes secs (Lentilles et pois chiches) en vente directe. Toute notre production est labellisée 100 % Côte-d'Or.

Nous valorisons notre viande d'agneau en vente directe uniquement en viande fraîche ou transformée.

Les canards arrivent à la ferme à l'âge d'un jour. Ils sont élevés toute leur vie à la ferme et en plein air. Le gavage, l'abattage et la transformation se font également en interne dans nos abattoirs et laboratoires agréés aux normes européennes, ce qui nous permet d'être complètement autonome.

Nous pouvons donc également commercialiser nos produits sans limite géographique. Nous vendons nos produits dans notre boutique de Mont-Saint-Jean, sur différents marchés locaux toute l'année, dans quelques épiceries locales et dans des restaurants.

Nos ventes directes représentent 80 % de notre chiffre d'affaire.

Nous élevons environ 3000 canards par an et 180 brebis allaitantes.

### Quels sont vos projets à court ou moyen termes ?

Nous souhaitons mettre en valeur nos protéines végétales issues de notre agriculture biologique :

Les pois chiches, que nous proposons actuellement en farine et en légume sec, pourraient être transformés afin de proposer une gamme « prêt à l'emploi » mais aussi une gamme de tartinaie végétarienne en bocaux consignés.

Nous organisons également, avec nos confrères, des « Fermes ouvertes » le 14 avril 2024 toute la journée, afin de faire découvrir nos exploitations et nos produits.



À gauche, Christophe Gilles, président du club des Entrepreneurs de l'Auxois  
À droite, Guillaume Laprée, responsable de la ferme Laprée

### Selon vous, comment peut-on développer l'attractivité du territoire ?

Pour notre part, nous avons choisi d'ouvrir notre ferme au public afin de contribuer à l'attractivité de notre territoire en faisant découvrir nos métiers et nos produits.

Nous pensons aussi qu'il faut continuer à faire vivre nos petits villages grâce aux petits commerces locaux.



[www.lapreepascal.com](http://www.lapreepascal.com)



[/PascalLapree](https://www.facebook.com/PascalLapree)



[/pascallapree](https://www.instagram.com/pascallapree)

AGENDA

Prochain rendez-vous  
**RÉUNION PLÉNIÈRE**  
le jeudi 21 mars 2024 aux  
**Archers de l'Auxois**  
à Semur-en-Auxois

## LA PLÉNIÈRE EN IMAGES

## Pascal Laprée : Une agriculture biologique



Une quarantaine d'adhérents étaient présents lors de cette visite.



Les légumes secs et farines sont en vente dans leur boutique et sur les marchés locaux.



Pour l'occasion, toute l'équipe nous avait préparé un apéritif composé des produits de la ferme.



Patrick Mercuzot, le maire de Mont-Saint-Jean nous a fait l'honneur de sa présence



Les adhérents ont pu goûter puis acheter différents produits.



Filet de veau en croûte façon Wellington, coulis de panais et légumes glacés.



Des produits labellisés 100 % Côte-d'Or



La soirée s'est prolongée au restaurant Le Médiéval à Mont-Saint-Jean



Christophe Gilles et Franck Wittmann