

Il produit du cidre local 100% bio à Bergicourt

Simon Lenoir, passionné d'agriculture depuis sa plus jeune enfance, produit des cidres et des jus de pomme du terroir 100 % biologiques.



Chaque année, la ferme produit 12 000 bouteilles de cidre et 6 000 bouteilles de jus de pomme

Le travail d'agriculteur se transmet de père en fils dans la famille de Simon Lenoir. Ce jeune agriculteur de Bergicourt, dans le canton de Poix-de-Picardie, représente déjà la cinquième génération de cette famille passionnée par ce métier.

« *L'exploitation appartenait à mon père et à mon oncle, j'ai repris le flambeau une fois qu'ils sont partis en retraite. C'est un domaine qui m'a toujours intéressé* » explique Simon Lenoir.

Après l'obtention d'un BTS spécialisé en agriculture, il a travaillé en Normandie pendant six ans afin d'apprendre toutes les ficelles du métier de producteur de cidre.

« J'ai un lien direct avec les clients, ça permet aussi d'avoir leur retour sur les produits »

Simon Lenoir

« *Après ça j'ai repris la production familiale, tout en ayant une activité de conseiller technique biologique à côté. J'ai pensé que c'était important d'avoir une certaine autonomie. C'est pourquoi je m'occupe moi-même de chacune des étapes de la fabrication des produits qui sont proposés : la production, la récolte des pommes, la fermentation, et la mise en vente. J'ai un lien direct avec les clients, ça permet aussi d'avoir leur retour sur les produits. Il n'y a que la mise en bouteille qui ne s'effectue pas ici* » souligne l'agriculteur.

La ferme propose du cidre brut, du cidre demi-sec, du jus de pomme et de la gelée de cidre en hiver, idéale pour accompagner le foie gras pendant les fêtes de fin d'année. Tous ces produits sont certifiés issus de l'agriculture biologique, une valeur très importante pour ce jeune Samarien, autant que son enracinement en terre picarde.

« Il y a peu de producteurs de cidre dans la région, le fait de proposer ces produits locaux, préparés de façon artisanale, permet aussi de mettre en avant le patrimoine de notre région » ajoute Simon Lenoir.

Présent sur les marchés du canton

Ainsi, plus de 12 000 bouteilles de cidre et 6 000 bouteilles de jus de pomme sont produites chaque année, à base de six à sept variétés de pommes locales et avec l'utilisation d'une machine traditionnelle datant des années cinquante. La ferme organise d'ailleurs une démonstration de pressage une fois par an, et vend ses produits sur certains marchés des communes du canton, sûr la côte Picarde et sur le marché de Noël de Poix-de-Picardie.

Cette année, la ferme s'est associée à Mathieu Devienne, un éleveur de volailles et de bovins bio de la commune de Gouy-L'hôpital, afin de renforcer la vente directe.

« Les deux exploitations produisent des produits très diversifiés : des céréales, de la viande, du cidre, du jus de pommes... et nous comptons aussi produire des légumes cette année, le tout 100 % biologique » conclut Simon Lenoir.