



Helène Julien

# Éleveur multi-talents

Éric Sanceau connaît la musique : entre celle qu'il choisit soigneusement d'offrir aux oreilles attentives de ses troupeaux, avec les notes apaisantes des plus belles œuvres du répertoire classique, et celle, toute gratuite et naturelle, la chanson de la terre qui vit et donne tout, cet éleveur multi-talents compose la partition d'une nature respectée, libérée et ordonnée.

**A**ncien cavalier de renommée internationale, éleveur de races oubliées et de chevaux, Éric Sanceau compose son opéra visionnaire, qui appelle de ses vœux une écologie nouvelle et moderne : « La nature doit être protégée, et l'homme doit se montrer plus responsable concernant notre environnement, et les animaux qui nous entourent. » Cet amoureux de la nature traduit ainsi en actes la contradiction du pessimiste Chateaubriand qu'il aime tant : « Les forêts précèdent les hommes, les déserts les suivent. » Éric Sanceau agit a contrario : quand vous entrez dans son exploitation de la Ferme de la Petite Hogue, un paradis jalousement protégé s'étend à perte de vue. S'y côtoient chevaux, vaches, taureaux, aurochs, tous accompagnés dans leur croissance et vie, dans le respect de leur confort et bien-être. Vous pouvez respirer à fond : seuls le parfum de foin frais et les émanations naturelles de la campagne charmeront vos narines. Sur les chemins parcourus, aucun déchet, aucune trace de plastique, tout demeure admirablement propre et entretenu. Des haies se déploient et offrent un refuge aux nombreux habitants de la vallée : chouettes chevèches, nichées tardives. Des ruches jouxtent les prairies exemptes de tout traitement chimique, et des bois préservés offrent des espaces naturels pour du gros gibier.

**Éric Sanceau, on vous voit autant sur les plateaux TV régionaux, que dans**

**tous les journaux. On vous retrouve également sur les devantures de vos partenaires commerciaux, autant que sur les tables étoilées des plus grands chefs français. Vous demeurez à la fois accessible et exceptionnel. Pouvez-vous nous donner les pistes de votre inspiration ?**

En tant qu'amoureux fou de la nature, je suis reconnaissant de ce qu'elle a à offrir. Ma philosophie se nourrit de plusieurs inspirations : tout d'abord, le kung-fu m'a appris la maîtrise de soi, et la nécessité de répéter, de continuer, de batailler par le mouvement et l'action, dans le but de maîtriser : la nature mérite et nécessite qu'on se batte pour elle.

**Comment manifestez-vous cet amour de la nature, en tant qu'éleveur ?**

Il s'agit d'offrir à chaque animal une vie de confort et de bien-être, de son commencement à sa fin : l'AFAAD, association pour l'abattage dans la dignité, respecte l'animal jusque dans ses derniers instants, et tout le monde veille à ce que cela se passe au mieux. Il m'a fallu apprendre à accepter de me séparer d'une bête, et à me battre pour son confort de vie.

**Et en ce qui concerne votre attachement à la biodiversité ?**

Il me faut absolument vous parler de l'association La Slow-food : il s'agit d'un mouvement pour l'alimentation et la biodiversité. À but non lucratif, ce mouvement veut rendre à l'alimentation toute sa place et sa valeur dans la société. Il s'agit

de tout donner aux animaux comme aux plantes : vous savez sûrement que 95 % des animaux d'élevage ne voient pas la lumière du jour, et sont nourris aux « tourteaux de soja »... Tout cela dans les fameuses « fermes-usines ». Est-ce que vous vous rendez du bilan carbone ?

La Slow-food milite pour le respect des producteurs en leur proposant un juste prix en rémunération de leur travail, en respectant la nature et sa biodiversité : à la Petite Hogue, nous respectons nos prairies. Nous y laissons s'y développer les hydro-régulateurs naturels que sont les bactéries, les vers de terre, nous travaillons sur le « vivant du sol », ce qui nous offre de bonnes récoltes, donc de la bonne nourriture, sans aucun produit toxique ou présentant des dangers pour la santé des animaux et des hommes.

**Dans notre précédent numéro, nous avons reçu le témoignage d'un agriculteur « conventionnel », qui a notamment exprimé les difficultés rencontrées par les agriculteurs français, le manque de pérennité dans les visions changeantes gouvernementales, et qui a eu ce cri du cœur : « Le bio est un caprice de riche. » Qu'en pensez-vous ?**

En tant qu'agriculteur moderne, qui n'utilise aucun pesticide mais la biodiversité comme moyen d'exploitation naturel, je me rends compte des difficultés de mes confrères. Il est difficile de lutter contre des pays qui n'ont pas les mêmes règles que nous : qu'il s'agisse du colza qui vient de très loin, bourré d'OGM, ou des viandes



essentiellement élevée en « feed locks » (élevages intensifs). Ces pays n'ont pas les mêmes règles que nous, ni la même fiscalité, et mes confrères se retrouvent avec une concurrence qu'on peut qualifier de déloyale. Les agriculteurs se sont également retrouvés tributaires des aides, et se retrouvent dans l'incapacité d'indépendance, et de concurrencer les autres pays. Je comprends leur mobilisation, tout en espérant devenir peu à peu une sorte de « locomotive », qui puisse les entraîner. Il ne s'agit pas de politique, mais d'une façon de produire qui devienne universelle. Mon rêve est que tout le monde travaille en partenariat pour convaincre « au culot » et grâce au contenu de l'assiette : offrir de la grande qualité, aux chefs étoilés comme au consommateur « lambda ». Le consommateur doit s'habituer à « manger éthique », non par caprice, mais par goût de la qualité ! Exigences de qualité et assiette se retrouvent sur nos étals rambolitains, dans nos supermarchés partenaires. Si on travaille bien, on vend bien.

#### Comment sensibiliser aux problèmes éthiques de l'environnement ?

S'engager, c'est s'exposer aux critiques, au feu, il s'agit de prouver aux autres que « ça marche ». Il faut parler de ce que l'on fait : la façon de se comporter avec la nature, dénoncer les risques d'intoxications pour nos enfants à cause de l'usage intensif des antibiotiques, il faut se rendre compte de la souffrance de la planète, envahie du méthane produit... J'aime diversifier les échanges autour des lectures, de la permaculture, prendre conscience de notre rapport trop déréglé avec les animaux et la nature.

Sensibiliser la société, c'est travailler la proximité : « L'argent n'achète pas le talent. » Concrètement, l'enjeu de mon investissement en tant qu'exploitant agricole est de créer un trait d'union entre la grande distribution, les producteurs locaux et les grandes personnalités de la gastronomie. Proposer de l'excellence à l'échelle locale, aux prix locaux.

#### Quels sont vos partenaires pour cela ?

Sollicité par de nombreux médias et associations, je participe activement à la démarche de l'association des Marcheurs Cueilleurs, dont le président fondateur, Michaël Le Saulnier, prépare une Charte avec les agriculteurs au sujet de l'usage des produits phytosanitaires. Je lui souhaite d'y parvenir, et j'admire la capacité extraordinaire des Marcheurs Cueilleurs à motiver autant de personnes. Ils méritent la médiatisation car ils ne tombent pas dans le piège de la récupération politique. Dans le cadre d'un échange avec la Fondation Brigitte Bardot, dont l'éthique

réprouve toute exploitation animale, on peut lire ce mot rare de leur part, concernant notre ferme : « L'état de votre exploitation offre un accueil privilégié pour les animaux. » Tout comme la célèbre Association L214, qui apprécie nos techniques de protection de nos animaux

#### Votre implantation dans la région de Rambouillet ne date pas d'hier ! votre famille étant arrivée au début des années 1900. Cette pérennité cache-t-elle un secret « de fabrication » ?

D'abord, l'implantation familiale est garante d'une philosophie et d'une motivation pérenne : être amoureux de la nature rend respectueux de tout ce qui la compose. Ensuite, nous rejoignons dans notre combat pour la protection des animaux et de la nature nos propres grands-parents : nous pouvons faire le parallèle avec l'héritage du témoignage de mon grand-père. Il fut le chef du réseau de résistance nommé Buckmeister. C'est un exemple encore tellement actuel... Notre famille est donc une famille de résistants, qui résiste de nos jours, par un modèle vertueux d'élevage.

#### Quelle est l'une de vos plus grandes fiertés ?

Avoir notamment réintégré la fameuse « poule de Houdan », dont raffolait Louis XIII, en passant par le gourmand Clémenteau. Je suis avant tout fier de notre terroir rambolitain du Sud-Yvelines, et de participer à une dynamique de protection de l'environnement. En pratique aussi, ma fierté est de participer à une dynamique régio-

nale fondée sur le principe de l'échange : nous récupérons les invendus maraîchers d'un centre commercial de Rambouillet, afin de nourrir les cochons élevés en plein air. Ces invendus sont donnés à d'abord à des associations, et ce qu'il reste nous revient. C'est avec quoi nous travaillons.

#### Quels sont vos souhaits pour 2020 ?

Avant d'émettre des souhaits, j'aimerais tout d'abord remercier Thomas Cheron, les solides épaules sur lesquelles repose toute l'exploitation. Ce jeune diplômé d'un BTS de production animale a reçu sa formation en Normandie et en Savoie, et dispose de nombreux talents, dont celui de tenir le secret de fabrication d'une trentaine de fromages... Merci Thomas !

Ensuite, nous préparons un événement majeur qui se déroulera mi-janvier : rassemblant les meilleurs ouvriers charcutiers de France, avec le concours de Stéphane Chicheri, directeur de l'école professionnelle Lenôtre, Laurent Gherardi, directeur du Centre Leclerc, et Xavier Désiré, le chef de l'abbaye des Vaux de Cernay, nous préparerons les cochons afin d'offrir et de faire goûter toutes les meilleures charcuteries aux enfants handicapés de Chevreuse.

Mon souhait le plus cher, enfin, est de concrétiser et de pérenniser ce fameux « trait d'union » entre toutes les formes de commercialisation, et l'excellence à la française rendue accessible à tous, dans un élevage et des exploitations visant à faire baisser la pollution environnementale.

Propos recueillis par Hélène Julien



Étable à musique.