

PRODUCTEUR

# JEAN-LUC MENNEGUERRE



## LE PRODUCTEUR

Jean-Luc Mennequerre

## PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Lentilles (Lentillon *Rosé de Champagne*)
- Légumes secs de plein champ

Localiser ce producteur  
en cliquant ci-dessous :



*Point de vente :*

- A la ferme

## ADRESSE DE L'EXPLOITATION

Le Plenisseau  
79210 Usseau

## INFORMATIONS

06 89 97 87 03

## PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR

Jean-Luc Mennequerre est un paysan, dans toute la noblesse du terme. Il cherche sans cesse de nouvelles méthodes culturales mieux adaptées à son terroir, à ses machines et à ses productions, toujours en parfaite harmonie avec la nature souvent imprévisible et capricieuse. Il est constamment à la recherche de machine anciennes d'occasion dont il préfère la précision et la meilleure capacité d'adaptation aux différentes contraintes propres à son métier.

Il reprend l'exploitation familiale en 1992 dans les plaines fertiles traversée par le Mignon et concrétise la conversion en agriculture biologique dès 1998, ce qui en fait un pionnier sur le territoire. Ses 70 ha de terres accueillent de l'avoine nue (pour les corn flakes), du maïs de population (semences fermières non hybrides), de la fève, du soja (non OGM bien sûr !), du blé Florence Aurore (plus riche en protéine), du lin jaune, ... bref, des cultures peu courantes en agriculture traditionnelle.

Le particulier pourra y trouver des légumes secs, comme notamment le lentillon Rosé de Champagne, variété culinaire très goûteuse, utilisées également en pâtisserie dans les palaces parisiens ! Selon les saisons, Jean-Luc Mennequerre propose également la cueillette en plein champ de haricots « Pont l'Abbé », variété très prisée par les connaisseurs. Le mieux est d'appeler Jean-Luc au printemps pour faire part de ses souhaits en matière de légumes secs, et il sèmera en fonction des différentes demandes. C'est ce que l'on appelle : savoir adapter sa production en fonction de la demande !

