



^
© Olivier Sochard

ÉCONOMIE LOCALE

Auffargis

Éric Sanceau

« J'ai vite compris que si je voulais de la qualité, il fallait que je la produise moi-même. Et pour l'élevage, c'est comme pour tout : on fait bien... ou on ne fait pas ! »

Publié le : 4 avril 2019

SON ACTIVITÉ

En arrivant à la ferme de la Petite Hogue, à Auffargis, on trouve bien évidemment des chevaux : des bêtes splendides, taillées pour la compétition.

Éric Sanceau, ancien cavalier professionnel de niveau international en CSO (saut d'obstacles), s'est installé à la ferme de la Petite Hogue au début des années 90. Au fil des ans, il rachète des terres, recrée des plans d'eau et plante des milliers d'arbres. Après un peu plus de 25 ans, le domaine fait près de 160 ha, 130 000 arbres et 15 km de haies y poussent et les sols ont été ramenés à la vie. Sa volonté de faire revenir la nature partout est telle qu'en 2011, il est lauréat des « Écho Trophées » du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse dans la catégorie « Agriculture ».

Après quantité de médailles, mais aussi de nombreuses blessures, il y a une quinzaine d'années il met pied à terre et se tourne vers le coaching et le conseil dans l'acquisition de chevaux ainsi que

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

17-06-2021 04:10

<https://www.rt78.fr/portraits/eric-sanceau>

l'élevage. Un peu plus tard, comme le domaine est grand, qu'il y a de la place : toujours novateur, il se lance dans le « B to B » agricole... et accueille sur ses terres les animaux d'agriculteurs voisins. Cet éleveur de conviction, qui vouait déjà un amour immodéré pour ses chevaux, se prend au jeu. Il se dit que les techniques d'élevage qu'il emploie peuvent aussi s'appliquer aux bovins. Il ne fait pas les choses à moitié, il veut de la qualité : les 150 bêtes qu'il élève (une dizaine de races d'origines exceptionnelles : Angus, Aubrac, Hereford, Highland, Saosnoise, Simmental...) sont issues des meilleures souches génétiques. Il veut pour elles ce qu'il y a de mieux : la meilleure vie possible, dans les meilleures conditions. À l'étable, les vaches écoutent de la musique classique, elles se nourrissent de foin et d'herbe produits sur l'exploitation, des pâtures naturelles savamment cultivées, garantes d'une grande qualité nutritive. Et tout cela jusqu'au bout : Éric Sanceau est membre de l'AFAAD (Association en Faveur de l'Abattage des Animaux dans la Dignité), il milite pour une fin de vie des animaux sans souffrance et sans stress. Les grands chefs ne s'y sont pas trompés, ils sont nombreux à utiliser sa viande, qu'ils viennent du Trianon Palace à Versailles ou de l'Abbaye des Vaux de Cernay.

Comme la diversification est dans l'air du temps, il ne s'est pas contenté d'élever des bovins, il installe des ruches, fait l'acquisition de poules. Là-encore, pas n'importe lesquelles : des races anciennes, la locale et quasi disparue poularde de Houdan, la Faverolles ou la très rare Cemani... On les retrouve sur les plus grandes tables : le Numéro 3 au Tremblay, le 39V à Paris, et plus localement à l'Auberge de l'Élan à La Celle-les-Bordes.

SES PROJETS

Impossible de tous les énumérer : un brin hyperactif, Éric Sanceau a beaucoup d'idées et on entend parler de lui. Lorsqu'il remet au goût du jour des races de volailles anciennes d'abord ; qu'il récupère une quinzaine d'aurochs à l'Espace Rambouillet (viande qu'il destine aux grands chefs mais qui est également vendue dans une grande surface rambolitaine*) ; ou bien, plus récemment, quand il imagine un événement Slow Food et qu'il défie 6 chefs locaux en leur demandant de préparer des burgers à base d'avants de bœuf, pièces jugées moins nobles, une manière de sensibiliser sur l'importance de consommer l'intégralité de l'animal.

Sur le même principe, il voudrait organiser un événement autour du gibier, afin que tous les animaux abattus soient transformés et consommés : sa façon de dire « Halte au gâchis ! » Vous l'aurez compris, il est partisan d'une autre forme d'élevage, d'une autre agriculture, plus respectueuse de l'environnement et des animaux. Son crédo : produire des produits d'excellence et, si possible, les commercialiser en local à un prix tout à fait raisonnable. Car il en est persuadé, un produit de qualité n'est pas synonyme de produit hors de prix. Homme de partage, il souhaite faire bénéficier de jeunes agriculteurs, des porteurs de projets avec des idées novatrices, de son expérience, de son réseau, de ses terres et de ses installations, à l'instar de Camille, étudiante en médecine, qu'il a pu aider dans son projet d'élevage de Cemani.

MES ENDROITS PRÉFÉRÉS SUR LE TERRITOIRE

*« Connaissant bien le territoire, il y a beaucoup d'endroits que j'apprécie particulièrement...
Un lieu que j'affectionne : l'un des ponts qui donne sur l'étang de Saint-Hubert, on peut y*

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

17-06-2021 04:10

<https://www.rt78.fr/portraits/eric-sanceau>

observer des couchers de soleil incroyables ! Autre endroit charmant : la chapelle Sainte-Anne de Moutiers (hameau à Bullion) à côté de laquelle se trouvent un petit lavoir et une fontaine. Un coin que j'aime aussi, c'est le village de La Celle-les-Bordes, la partie « basse » que l'on nomme La Celle, avec l'église et le château qui a appartenu à la duchesse d'Uzès (1847-1933) et qui abritait une équipe de chasse à courre avec chiens et chevaux. L'arrivée sur la commune de Bullion est également très plaisante... Et, bien évidemment, j'ai un attachement tout particulier pour la ferme de la Petite Hogue où je me suis installé voilà presque 30 ans : un ancien corps de ferme en meulière du XVIIIe siècle et les 160 ha de prairies qui l'entourent. »

* La viande (bovine et d'aurochs) de la ferme est notamment vendue au rayon boucherie du magasin Leclerc à Rambouillet (c'est d'ailleurs [Laurent Gherardi](#), dirigeant du Centre commercial Leclerc, qui a eu l'idée d'introduire l'aurochs dans l'élevage d'Éric Sanceau)

L'actualité d'Éric Sanceau sur : www.sanceau.fr 

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

17-06-2021 04:10

<https://www.rt78.fr/portraits/eric-sanceau>