



La Ferme du Grand Thuré commercialise chaque semaine en moyenne 4 tonnes de produits transformés (frites fraîches, rondelles, entières) et 2 tonnes de filets. Ils assurent les livraisons dans un périmètre de 40 km autour de la Ferme. **« C'est un beau chemin parcouru ensemble depuis le lancement de l'activité en 2015, tout est allé très vite ! A nos débuts nous faisons tout à la main dans un laboratoire de 50 m² : petite éplucheuse de 15 kg, coupe frites manuel, pesée manuelle... En avril 2016, l'arrivée de notre ligne complète de transformation dans un nouveau laboratoire de 200 m² nous a permis de nous développer. Tout s'est fait naturellement petit à petit, et il faut dire qu'on a cette chance de mettre en commun chacun nos compétences pour mener à bien le développement de cette activité » nous racontent Alexis et Anne-Charlotte.** Dernièrement, lancement d'un nouveau conditionnement de filets en 2,5 kg à destination des grandes et moyennes surfaces.

HISTOIRE

Alexis est originaire de Lille et a repris l'exploitation agricole de 85 ha située à Saint-Paterne-Racan en décembre 2012. Il a mis en place la culture de la pomme de terre dès sa première année d'installation. Anne-Charlotte, sa compagne, également originaire de Lille et issue d'une formation en expertise comptable l'a rejoint sur l'exploitation 3 ans plus tard.

Ils ont alors décidé de travailler ensemble pour développer l'activité de pommes de terre et se lancer pleinement dans le projet de transformation et commercialisation de leur production sous différentes formes :

- Epluchées, crues sous vide prêtes à l'emploi (frites fraîches, rondelles, entières),
- Filets

A ses débuts, l'exploitation comptait 1 ha. Le développement de l'activité a permis d'accroître cette surface au cours des années pour arriver à **10 ha aujourd'hui !** L'accroissement de l'activité leur a également permis de recruter un premier salarié en CDI à temps complet en septembre 2017 puis un deuxième en mars 2018.

