



## PRODUCTEUR

## ENTREPRISE

### FARONVILLE

**Chiffre d'Affaires (2017) :**  
800 000 €

**Effectif (2017) :** 3

**Pays (siège social) :**

**Site internet :**

www.faronville.com

**Contact :**

Pauline et Paul-Henri  
LELUC

+33(0)2.38.39.51.92  
06 30 35 12 89



Pour en savoir plus

<http://www.leparisien.fr/economie/business/faronville-la-vodka-made-in-loiret-07-01-2019-7982427.php>

[https://www.larep.fr/outarville-45480/actualites/le-saviez-vous-on-fabrique-de-la-vodka-dans-le-pithiverais-a-partir-de-pommes-de-terre\\_12785085/](https://www.larep.fr/outarville-45480/actualites/le-saviez-vous-on-fabrique-de-la-vodka-dans-le-pithiverais-a-partir-de-pommes-de-terre_12785085/)

## Une vodka en Beauce 100% locale

### CONTEXTE

La vodka est à ce jour le spiritueux le plus consommé et il existe quelque 5 000 marques de vodka. La plupart sont faites à partir de céréales, les vodkas à base de pommes de terre sont plus rares. En France, FARONVILLE est la seule vodka de pommes de terre dont la fabrication est totalement réalisée sur un même domaine, de la production de la matière première sur la ferme jusqu'à la mise en bouteille à la distillerie.

### OBJECTIF(S)

- Développer l'activité de distillerie pour en faire la source de revenu majoritaire de l'exploitation afin de sortir de la seule activité de maraîchage et augmenter les revenus
- Proposer un produit rare et de haute qualité



### DÉMARCHE

Maraîchers depuis 10 ans et cultivant notamment la pomme de terre, Pauline et Paul-Henri LELUC se lancent en 2016 dans les premiers essais de production de vodka française à base de pomme de terre. En 2018, un investissement de 400 000 euros permet l'achat de matériel, dont l'alambic et les cuves en inox, ainsi que l'assistance juridique et en communication.

La fabrication de la vodka FARONVILLE est 100% locale. Les variétés de pommes de terre qui poussent à FARONVILLE sont sélectionnées sur des critères strictes de calibre et de taux de matière sèche, essentiels à la qualité aromatique finale de la vodka.

Dès la récolte, les pommes de terre sont triées, nettoyées puis lavées. Elles sont ensuite coupées puis chauffées à plusieurs paliers de température pour favoriser la réaction enzymatique qui transformera l'amidon en sucres. Les pommes de terre sont ensuite fermentées avec une levure française de très haute qualité. Le moût alcoolisé ainsi obtenu est prêt à la distillation. La Vodka FARONVILLE est alors obtenue à partir d'une double distillation d'un alcool de blé et du moût de pomme de terre, dans un alambic haut de gamme (Stupfler).

## DÉMARCHE

Les 3000 bouteilles de la première année d'exploitation sont en passe d'être écoulées au début 2019 dans les caves spécialisées, en vente directe et lors d'événements comme le Salon de l'Agriculture de Paris. 4000 autres bouteilles seront produites en 2019, en plus de la commercialisation d'une vodka actuellement vieillie en fûts de chêne. Les LELUC espèrent, à terme, que la distillerie devienne leur principale source de revenus.

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Marché de niche de la vodka française à base de pomme de terre, alors que la plupart des vodkas du marché sont polonaise ou russes et à base de blé
- Produit premium (eau de vie artisanale de méthode polonaise, avec une base de pomme de terre à 100 %)

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Diversification des activités agricoles</li><li>• 3000 bouteilles produites et vendues et 2018 et 4000 en production pour l'année 2019</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haute valorisation du produit brut, la pomme de terre, par rapport à l'activité initiale de maraîchage</li><li>• Vodka artisanale française de haute qualité</li></ul>