



Portrait de nos partenaires **Nicolas Vanstraceele**

Producteur et transformateur de pommes de terre à Créchy

Installé depuis 2016 sur une exploitation familiale aux côtés de son père, Nicolas Vanstraceele cultive des pommes de terre, qu'il transforme directement sur place depuis 2017. Il dispose également d'un atelier de volailles fermières d'Auvergne sous la marque Maître Coq.



La plateforme **Agrilocal 03**, lui a permis de développer ses débouchés auprès de la restauration collective, en particulier publique, qui représente aujourd'hui environ **80 % de sa clientèle**. Il livre des collèges, des lycées, des EHPAD, ... et bien sûr la cuisine commune de Lapalisse. D'autres structures du territoire s'approvisionnent également auprès de lui :



l'Aire des Vérités



l'Escale du Château



Un travail diversifié et en constante évolution

Ce que Nicolas aime dans son métier ? La diversité des tâches. En plus de la production, il consacre plusieurs jours à la transformation (lundi et mercredi), à la livraison (mardi, jeudi, vendredi) et au lien avec ses clients ce qui lui permet d'avoir leurs retours en direct.



Une agriculture raisonnée et respectueuse des produits

Bien que ces produits ne soient pas labellisés, Nicolas choisit avec soin des variétés résistantes comme c'est le cas de la **pomme de terre NAZCA**. Cela lui permet de limiter le plus possible l'usage de traitements chimiques. Pour la conservation, il utilise un traitement anti-germinatif à base d'huile essentielle de menthe, que l'on retrouve également en agriculture biologique.

Des produits prêts à cuire

Ses pommes de terre, récoltées à l'automne (septembre-octobre), sont proposées sous vide, épluchées, entières ou découpées (en cubes, lamelles ou frites). Il propose également des carottes entières ou en cubes. Ces produits dits de 4e gamme sont très appréciés des cuisiniers :

- 100 % utilisables, sans perte
- gain de temps en cuisine



La 4e gamme signifie prêt à l'emploi : les légumes sont lavés, épluchés et parfois découpés. Ils offrent un vrai gain de temps en cuisine, limitent les déchets et assurent une qualité régulière.

Des projets à venir ?

Un agrandissement de sa structure est en cours de réalisation. Cela permettra notamment d'améliorer l'espace de travail, le confort et la cadence de la transformation. Cet espace devrait être opérationnel dès septembre 2025.

