

Dettey

La vente directe fonctionne plus que jamais à la ferme des Grands Genêts



Au premier plan à gauche, Richard Bonnot, en compagnie des amis venus apporter de l'aide lors de Ferme Gourmande, opération de découverte de la ferme et de vente directe. Photo G. L.

La ferme des Grand Genêts a un modèle agricole atypique, où la vente directe représente une très grosse part. L'exploitation assure dans des conditions réglementaires, la préparation de la viande d'une trentaine de bovins adultes et d'une dizaine de veaux par an.

Qu'est-ce qu'une exploitation agricole qui va bien ? Ce sont des personnes qui organisent des événements, comme la Ferme des Grands Genêts avec son opération Ferme gourmande, qui a eu lieu le dernier week-end de septembre et qui devient un rendez-vous bien installé.

Une trentaine de bovins adultes et d'une dizaine de veaux vendus en direct

Le temps de ce week-end, Christelle et Richard Bonnot ont partagé leur univers, l'élevage d'un troupeau charolais d'environ 150 vaches allaitantes et des veaux, bien soignés et nourris avec les récoltes faites sur place, telles que foin et céréales. Ça, c'est plutôt la spécialité de Richard et de son fils qui est en cours d'installation. Mais la particularité de la famille Bonnot, c'est qu'elle transforme et vend en direct

ses plus beaux spécimens, viande charolaise adulte et veau élevé sous la mère. Et ce depuis 2012. Là, c'est plutôt le domaine de Christelle. L'exploitation, équipée d'un laboratoire de découpe et de transformation, est capable d'assurer dans des conditions réglementaires, la préparation de la viande d'une trentaine de bovins adultes et d'une dizaine de veaux par an. En 2021, par exemple, la vente directe représentait 50 % des ventes de l'exploitation.

Transformé et cuisiné sur place

Le travail de la viande est confié à deux bouchers qui conditionnent les commandes, au détail ou en colis, tandis que Christelle assure le volet préparation des plats cuisinés, de façon à optimiser le rendement des carcasses. Produire, c'est bien, mais encore faut-il vendre. Là, c'est encore Christelle qui entre en jeu et qui assure, parfois avec l'aide de la famille, les rendez-vous développés avec la clientèle au fil des années. On peut retrouver les produits frais ou les conserves, à la Station fermière à Autun, sur différents marchés de producteurs et foires, au fil de l'année. Deux tournées de livraisons sont également organisées pour les commandes et d'autres

modes de livraison sont possibles, notamment en frigo express

Les jeunes, nouvelle clientèle

Et puis il y a aussi la vente directe à la ferme, comme c'était le cas ce week-end. Un rendez-vous festif, avec la présence de producteurs de vin, de bière, de pain, de miel, de volailles et de fromages de chèvre. Deux journées, au cours desquelles il est également possible de déguster les productions in situ. C'est aussi l'occasion d'avoir un contact plus chaleureux avec la clientèle composée de fidèles, mais aussi de plus en plus de jeunes couples, sensibles à une alimentation de qualité. « Dans le monde qui nous entoure, rien n'est jamais acquis. Il est indispensable de toujours faire savoir que nous sommes là et l'opération Ferme gourmande s'inscrit totalement dans cet état d'esprit », affirme Christelle Bonnot, approuvée par ses collègues producteurs présents.

● Guy Lhenry (CLP)

Gaec des Grands-Genêts. La Montagne, 71 190 Dettey. Contact : 03.85.54.59.14 et 06.27.89.45.60. E-mail : contact@fermedesgrandsgenets.fr Site de vente en ligne : vente-directe-viande-charolaise.fr