

ÉLEVAGE ■ Une exploitation de Château-Renard s'est diversifiée avec l'introduction de cette race à viande

Le Gâtinais, terre d'accueil des Salers

Depuis trois ans, Michel Fontenoy écoule la viande de Salers via les circuits courts : en vente directe ou auprès du supermarché local, qui a choisi de jouer le jeu d'une relation équitable.

Roland Vonnet

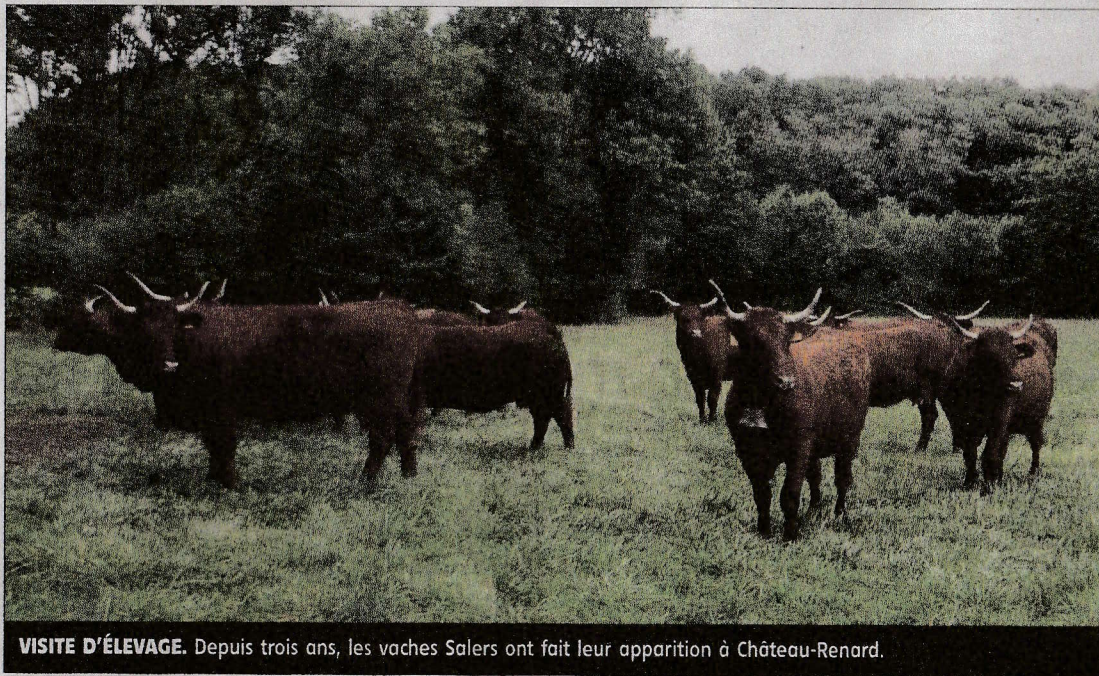
montargis@centrefrance.com

Avec leur robe de feu et leurs cornes effilées, elles donneraient presque un petit air cantalou aux verts pâturages du Gâtinais. Depuis 2013, les vaches de race Salers ont fait leur apparition sur l'exploitation de Michel Fontenoy, à Château-Renard. Une idée qui attire l'attention : l'élevage vient de recevoir la visite des associations « Salers de Bourgogne » et Herd-Book Salers (qui met en place une démarche de sélection) et d'une trentaine d'éleveurs venus de Bourgogne et de la région.

120 têtes l'hiver

L'exploitation a la particularité de commercialiser en direct de la ferme des caissettes de viande de 10 et 20 kg, mais aussi de vendre dès qu'il est possible une bête au supermarché local, le U express à Château-Renard. Après la présentation de l'exploitation, les intervenants l'ont visitée en parlant de génétique, de technique dynamique d'élevage, et des problèmes de la profession.

Depuis deux ans, l'exploitation



VISITE D'ÉLEVAGE. Depuis trois ans, les vaches Salers ont fait leur apparition à Château-Renard.

laitière de Michel Fontenoy a laissé place à la polyculture et au démarrage de cet élevage, avec 25 mères pour utiliser les surfaces fourragères. Actuellement, le troupeau est constitué de 40 mères allaitantes et a enregistré 36 vêlages en 2015. L'hiver, le cheptel peut atteindre 120 têtes. L'exploitation a une superficie de 215 hectares, dont 160 hectares en cultures, le reste étant dédié au cheptel. En mai, Michel Fontenoy a acheté un taureau à la station d'évaluation de la race Salers, dans le Cantal, afin d'améliorer la génétique du troupeau (développement musculaire, sauelettique...). L'insé-

mination artificielle est aussi pratiquée pour diversifier les origines des géniteurs et optimiser leurs qualités. L'objectif de l'exploitation, qui emploie un salariat temporaire (un quart-temps sur l'année) est de nourrir le troupeau avec ce qui est produit sur la ferme. Les aliments complémentaires sont achetés dans un rayon de trente kilomètres.

« La race Salers présente des avantages (facilité de vêlage, valorisation des fourrages grossiers, qualité gustative de la viande, performances de croissance...), mais ne sont pas reconnues à la vente dans la filière traditionnelle. Nous

cherchons à inverser ce phénomène, malgré la difficulté », a confié Jean-Pierre Mauguin, le président de « Salers de Bourgogne », qui rassemble une trentaine d'éleveurs.

Les difficultés de la filière viande se sont cristallisées en 2015 avec des manifestations d'éleveurs déterminés contre la grande distribution, qui achète

leur viande à trop bas prix. Des actions ont été placées sous le signe de la sensibilisation et tournées vers les consommateurs.

Philippe Duranson, le propriétaire d'U express à Château-Renard a rappelé aux éleveurs que dès l'ouverture, il avait souhaité travailler avec des fournisseurs des environs afin de dynamiser le tissu économique local. « Michel Fontenoy m'a pris au mot et nous avons installé une relation commerciale durable de chef d'entreprise à chef d'entreprise », a précisé Philippe Duranson. « Dès que Michel Fontenoy a une bête disponible, je la prends et l'abattoir me livre la viande en semi-paré. Je ne discute pas le prix, je baisse ma marge et ne le regrette pas. Cela a donné une autre image du magasin. Pour le consommateur la notion de prix n'est pas un handicap lorsque le produit est identifié de proximité. D'ailleurs, j'ai prolongé cette approche avec d'autres éleveurs ou producteurs maraîchers locaux. ■

Pratique. L'exploitation se situe au lieu-dit La Volve, à Château-Renard.
Tel : 02.38.95.37.04.
Courriel : michelfontenoy@wanadoo.fr



« Je baisse ma marge et je ne le regrette pas. Cela a donné une autre image à mon magasin »

PHILIPPE DURANSON Gérant du U Express