AMPLEPUIS. GAEC de Montchervet : « Nous maîtrisons les produits de A à Z »

Circuit court. Zoom sur le Gaec de Montchervet qui développe depuis plusieurs années la vente directe de ses produits aux consommateurs. Rencontre avec l'un des agriculteurs de l'exploitation qui explique pourquoi il est important pour eux de développer leur élevage de porcs.

Depuis plusieurs générations, la famille Magnin exploite la ferme de Montchervet. Il y a quelques années, Louis et André Magnin ont succédé à leurs parents. Actuellement, c'est la troisième génération, composée de Frédéric, Denis et de leur cousin Xavier, qui développe l'activité. Leurs épouses et quatre autres employés sont aussi présents.

Sur 87 hectares, dont 67 sur Amplepuis et 20 sur la commune de Les Sauvages, le groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec) de Montchervet produit du lait, des œufs, ainsi que de la viande de porc, de veau et de bœuf, qu'il transforme en partie, et commercialise ensuite.

La production

La vente ne concerne que des animaux nés et élevés sur place. Pour les porcs, l'élevage compte 68 truies. Certains cochons sont engraissés pour la transformation, d'autres sont vendus lorsqu'ils atteignent huit kilos. Quant aux veaux, ils sont élevés au lait naturel. Il y a aussi des génisses de trois ans et 500 poules, pour les œufs.

Le développement

En 1993, la décision a été prise de transformer la production. Cela a développé l'activité, ce qui a permis aux associés de rester sur l'exploitation. En 2011, un nouveau magasin a été créé à la ferme, avec des ateliers aux normes européennes. Ceux-ci ont permis de fournir de la viande en tous lieux.

« Actuellement le Gaec souhaite développer la production des porcs. Pour cela, nous sommes soumis à une enquête publique. Tout est contrôlé: le stockage des effluents, le plan de fumure, celui d'épandage… C'est une nécessité pour se projeter pour les vingt prochaines années », explique Denis Magnin.

Ce développement doit également permettre de garder les animaux plus longtemps, pour qu'ils s'alourdissent, et puissent fournir une meilleure qualité de viande.

« Nous souhaitons cependant rester à l'échelle artisanale pour garder un produit de qualité. Nous ne voulons pas un cochon qui pousse vite, poursuit Denis Magnin. Nous travaillons la viande dans la tradition, sans colorant, ni conservateur, pour conserver les saveurs d'autrefois, même si les délais de conservation sont plus courts.

L'abattage est effectué à Saint-Romain-de-Popey. La viande est ensuite vendue au détail, par colis de multiple de six. »

La fabrication des produits est maîtrisée de A à Z. Pour les feuilletés par exemple, la pâte est fabriquée sur place, par le Gaec.

« À cette période de l'année, nous proposons aussi des petits cochons pour la broche, farcie ou non, avec location du tournebroche. »

Apporter le produit aux consommateurs

Grâce aux tournées mises en place en 1966, la ferme de Montchervet a, par tradition, pris l'habitude d'apporter le produit directement aux consommateurs. Aujourd'hui, les livraisons se font sur Amplepuis, Bron, Thizy-les-Bourgs, mais aussi via internet, au sein du magasin de la ferme ou encore dans certaines épiceries lyonnaises. Le Gaec de Montchervet commercialise toute sa production en circuit court.

Et au magasin des produits locaux, l'huile de noix du moulin de Rébé, le beaujolais, les jus de fruits et les fromages permettent de composer des paniers garnis.