

GAEC de Montchervet : un saucisson sec au concours du salon de l'agriculture

Agriculture. Le GAEC de Montchervet participe cette année à l'un des concours proposé au salon de l'agriculture à Paris, dans la catégorie saucisson sec.

Le GAEC est une entreprise familiale, troisième génération de Magnin à Montchervet qui emploie actuellement une dizaine de personnes. A côté de la production laitière, de volailles, ils élèvent des porcs qu'ils transforment en partie pour la vente directe.

« On fait du saucisson depuis 1993, c'est une opportunité supplémentaire pour se faire connaître », explique Frédéric Magnin, initiateur de la participation au concours du saucisson sec.

« Nous nous sommes inscrits à la chambre d'agriculture, nous avons rempli tous les formulaires nécessaires, puis des délégués de la chambre d'agriculture sont venus sur l'exploitation. Ils ont choisi trois saucissons secs qu'ils ont mis sous scellés et nous avons dû les envoyer pour le

salon. Ils ont emporté 16 autres saucissons qui feront l'objet de la dégustation dans le cadre des produits du Rhône, ce mardi ».

Une alimentation sans OGM

Quelle est la recette d'un bon saucisson ?

« Chez nous, les porcs naissent et sont élevés à la ferme avec de l'aliment sans OGM. Le cochon est abattu à huit mois et fournit alors une viande ferme, qui a du goût. Le saucisson est le plus naturel possible, à l'image de tous nos produits, on ajoute simplement du sel, du sucre et du poivre. Il est ensuite mis à sécher pendant deux à trois mois. Il mûrit lentement, prend une fine couche de moisissure... »

1 500 porcs sont élevés chaque année au GAEC de



■ Frédéric Magnin sera au salon de l'agriculture, où il fera déguster le saucisson sec du GAEC de Montchervet parmi les produits de terroir. Photo Annie Girard

Montchervet, et 20 porcs sont transformés. La production moyenne est de 700 kg de saucisson par semaine dont 100 kg vendus en saucisson frais. La construction d'un nouveau bâtiment permettra prochainement la transformation de l'ensemble de l'élevage.

La production est écoulee en magasin, sur place à Montchervet, au Relais des Saveurs aux Ponts-Tarrets, un magasin sur Bron et quelques épiceries. Ils commercialisent également de la viande de veau, de bœuf. Le GAEC fournit également différents restaurants et auber-

ges et fait des tournées, livraison à domicile.

Mardi, Frédéric Magnin, l'un des associés, sera sur place au salon de l'agriculture, portes de Versailles à Paris, où il fera déguster le saucisson sec du GAEC de Montchervet parmi les produits de terroir. ■