



BIO, DE LA GRAINE AU BEC

1 – À 46 ans, Jean-Charles Métayer (à gauche sur la photo) est soulagé de passer la main à Martin concernant l'élevage. Il leur a fallu deux ans pour effectuer cette transition.

2 – Pour transporter les céréales sur les 25 hectares de l'exploitation, le vieux tracteur est bien utile.

2 – Pas de soja du Brésil sur la ferme, uniquement de l'avoine, du son, du blé, des pois cultivés et transformés sur place.

Éleveur de volailles à Colpo, dans le Morbihan, Jean-Charles Métayer a toujours été guidé par le bon sens paysan. À la ferme de Kerdroguen, il maîtrise, depuis douze ans, la chaîne de production de A à Z : des céréales pour ses volailles au produit commercialisé en circuit court.

À cette heure matinale, les poules de Jean-Charles Métayer gambadent habituellement dans les prés. Mais en ce début de journée orageuse, elles se montrent peu téméraires. Le traditionnel microclimat du golfe du Morbihan ne parvient pas jusqu'à Colpo, à vingt kilomètres au nord de Vannes. Alors le paysan propose sa tournée de café. Martin Pedron, son ex-salarié, n'en boit jamais, mais il décide de faire une exception. L'ancien employé va bientôt reprendre la partie élevage, abattage et transformation de cette exploitation de

volailles biologiques. Jean-Charles Métayer pourra ainsi se consacrer pleinement à la production de céréales qui nourrissent ses bêtes, et à la vente directe des produits finis : rillettes de poulet au piment, civet de pintade au muscat, poulet au cidre, foie gras, gésiers confits de canard de Barbarie...

LE GÈNE DE LA TERRE

« C'est la fin d'un cycle de douze ans pour moi. Nous avons créé cet élevage avec mon frère, Julien, en 2008. Il est parti en 2014,



4



5



6



7

c'est à mon tour, aujourd'hui. » Jean-Charles Métayer s'y connaît en matière de cycle. Avant de s'installer à Colpo, il était infirmier en bloc opératoire en France et en Océanie, pendant douze ans. « Mes collègues pensaient que j'étais fou de quitter une bonne place, mais c'était plus fort que moi, j'avais besoin d'exercer un métier proche de la terre. »

UNE VOLAILLE D'EXCEPTION

Il est temps d'aller nourrir les quelque 450 poulets, 70 pintades et les centaines de poussins restés bien au chaud. Sur ces 25 hectares de terre, les volailles bénéficient d'un espace optimal de cinq hectares pour se dégourdir les pattes. « Dans les abris mobiles, elles sont huit par m² alors que la règle en bio, c'est 16 par m² », souligne Martin Pedron. « Ici, les volailles sont nourries pendant 100 jours contre 42 en élevage intensif ! Nous les nourrissons uniquement le matin, pour qu'elles aillent chercher le complément dans la na-

ture. Cela leur permet de faire du muscle, de s'oxygéner et de lutter d'une manière naturelle contre les parasites », poursuit Jean-Charles. « Je ne conçois pas d'élever des volailles autrement », renchérit son reprenneur. Même lorsque l'on aborde la question délicate du gavage des canards, Martin Pedron reste stoïque. « Ici, nous ne gavons les canards que pendant douze jours sur dix-huit semaines de présence, le matin et le soir uniquement. Et si on voit qu'ils n'ont pas digéré leur repas précédent, on ne les nourrit pas. »

En maîtrisant tout de A à Z, de la production de céréales à l'abattage, en passant par la transformation et la commercialisation des produits finis, les deux paysans se sont réappropriés un modèle ancestral. « Personne n'y croyait, mais c'est juste du bon sens paysan et c'est le seul moyen d'être sûr de maîtriser la qualité ! » Un bon sens qui garantit une volaille d'exception notamment travaillée dans le Golfe par les restaurateurs de qualité.

4-5 - Les poulets sont nourris 100 jours contre 42 en élevage intensif et pas en continu.

6 - Les produits de la ferme de Kerdroguen sont uniquement vendus à la ferme, dans les AMAP d'Arradon et d'Elven, à la Halle Terre Native de Questembert et sur le site Clic ta berouette.

7 - Les poulets sont huit par m², contre 16 en élevage biologique classique.