

« Mon propre label, c'est mon poulet fermier »

Producteurs d'ici. Troisième volet de notre série avec l'entreprise familiale Les Volailles du Vendéen, qui assure toute la chaîne de production sur son site de Bois-de-Céné, où ses animaux sont élevés en plein air.

1 2 **3** 4

Créée en 1974 sur treize hectares, la ferme de la Couartière, à Bois-de-Céné, est exploitée par Laëtitia et Frédéric Grondin depuis 1995. D'une friche à la création de l'élevage, ils ont fait de cette ferme un modèle tant sur le plan technologique, environnemental que commercial. Ils maîtrisent aujourd'hui toute la chaîne de production. Et élèvent, en plein air, poulets, pintades, canards, oies, chapons et dindes pendant des durées en général 20 % supérieures à celles préconisées par les différents labels. La nourriture est fabriquée sur place avec des produits (maïs, blé et soja) achetés directement à la coopérative locale.

« Faire mes propres aliments me met, en partie, à l'abri de la spéculation sur les produits agricoles, je ne suis pas à la merci d'un fabricant, déclare-t-il. Je laisse faire la nature, mes poulets ne sont pas poussés, ils dorment la nuit sans lumière et ne sont pas stressés par les transports car je les abats sur place. »

« L'amour de mon métier »

En effet, depuis 2010, l'exploitation s'est dotée d'un abattoir moderne aux normes européennes. Afin de rentabiliser cet investissement lourd, des prestations d'abattage sont effectuées pour d'autres producteurs. La commercialisation se fait auprès des consommateurs soit à la ferme, soit par les différents marchés où ils sont présents (les halles de Challans, Saint-Jean-de-Monts et Noirmoutier, ainsi que sur le marché de Bouaye et de la Birochère à Pornic).

Leurs volailles sont vendues également par d'autres volaillers ou



Frédéric et Laëtitia Grondin sur leur étal du marché de Challans.

bouchers, sans oublier une demande de plus en plus soutenue de restaurateurs locaux. Un sujet qui ne laisse pas indifférent Frédéric Grondin, ce sont les labels : « Mon propre label, c'est mon poulet fermier, c'est l'amour de mon métier, mes trente ans d'expérience. Le sourire et la satisfaction de mes clients fidèles valent tous les labels », s'exclame-t-il.

« Je travaille en toute transparence et organise régulièrement des portes ouvertes ou des journées à

thème », poursuit-il. Cette année, la dinde revient en force et le chapon se maintient. Le conseil du professionnel : « Pour les fêtes de fin d'année, goûter au chapon de pintade, une chair moelleuse et tendre. » Avec des fêtes bien positionnées au

milieu des vacances scolaires, l'activité devrait être bonne et soutenue au-delà du 1^{er} janvier.

Demain, suite et fin de notre série, avec un producteur de foie gras, basé à Saint-Gervais.

« Je laisse faire la nature, mes poulets ne sont pas poussés »

Frédéric Grondin, volailler