

CHANGEMENT DE GÉRANCE

PASSAGE DE RELAI RÉUSSI
À LA DÉCOUPE BRIANTAISE

L'atelier de transformation de viande de Briantes est passé il y a quelques mois sous l'égide d'Emilie Pasquet, fille d'un des créateurs de l'entreprise. La jeune entrepreneuse a quitté la logistique pour les couteaux...

Par Bénédicte Roux

Claude Rotinat, boucher, avait plaisir à transformer et commercialiser les bovins de son ami d'enfance Fabrice Pasquet. De cette coopération est née en 2009, la Découpe Briantaise. Cet atelier de transformation de viande, situé à Briantes, a toujours à cœur de valoriser la viande (porc, bœuf, mouton) produite dans un rayon de quelques kilomètres. Au début de l'aventure, les compères étaient épaulés par deux employés. Ils sont aujourd'hui huit à faire tourner l'affaire : plusieurs bouchers, une équipe pour la mise sous vide, et une secrétaire qui assure également les ventes en boutique.

La recette est la même : commercialiser une vache par semaine via la vente directe sur place et quelques autres en prestation de service pour les éleveurs du coin, ainsi que huit porcs, un veau et des agneaux. C'est ce même modèle que se propose de faire perdurer Emilie Pasquet. Depuis le 11 avril dernier, c'est elle qui tient les rênes de l'entreprise. « J'ai racheté les parts de Claude Rotinat, plus une de mon père afin d'être actionnaire majoritaire avec 51 % des parts. A terme, l'objectif est de détenir 100 % des parts », annonce sans détour la jeune gérante.

Après avoir travaillé six ans dans une société bordelaise en tant que chargée de logistique, elle a décidé, à 29 ans, de changer de métier et de revenir dans son Boischaut sud natal. Un retour à Briantes, avec une idée bien précise en tête : « devenir mon propre patron et gérer une entreprise ». Dans cette optique, elle entame une formation en bou-

cherie. Et c'est à la Découpe Briantaise qu'elle effectue son stage professionnel au côté de Claude Rotinat, l'ancien chef d'atelier. « Après trois mois à ses côtés, il m'a laissé les clés mi-avril, pour prendre sa retraite. Me voilà maîtresse à bord, tant sur plan administratif que pour la transformation. Et se lancer après trois mois de formation-tailage, c'est un sacré challenge mais une belle opportunité ! » reconnaît-elle.

DÉSORMAIS SUR LA TOILE

Reprendre une entreprise n'est pas chose aisée, et le confinement aurait pu rendre l'affaire bien plus ardue. Emilie Pasquet avoue qu'au contraire, celui-ci a généré une vague de clients demandeurs de viande locale,

habitués ou non. « Certains ne connaissaient pas réellement le magasin, même en habitant à proximité de Briantes. Il y avait une sorte de méconnaissance du fonctionnement, de l'existence d'une boutique où il est possible d'acheter à la pièce, du frais sous vide et non uniquement du colis comme nous avons pu entendre dans les campagnes », explique-t-elle. Désormais, une part des nouveaux clients captés au printemps ont intégré la boutique dans leur circuit d'approvisionnement.

La présence sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram) a également fait son œuvre. Son expérience professionnelle lui avait fait prendre conscience de la visibilité qu'apporte un tel



Emilie Pasquet a pris les rênes de la Découpe Briantaise au printemps et fourmille d'idées pour offrir à l'atelier un nouveau rayonnement.

investissement. Dans la même optique, un site internet a été créé. Et la jeune entrepreneuse ne manque pas d'idées pour accroître la renommée de la Découpe Briantaise.

Après six mois sur les chapeaux de roues, l'hiver s'annonce plus calme, le temps pour Emilie et son équipe de se regonfler à bloc pour la saison printemps-été 2021. ■

FROMMAGE CAPRIN

JACQUES DE REVIÈRE,
ENTRE PASSION ET DÉTERMINATION

Installé en 2008 avec 170 chèvres, Jacques de Revière a pris un tournant quatre ans plus tard, en transformant l'intégralité du lait produit sur l'exploitation en fromages.

Par Bénédicte Roux

En s'installant en 2008 à la Berthenoux, Jacques de Revière avait déjà pour intention de monter un laboratoire de transformation dans les dix ans à venir. « Un petit labo, à taille humaine, pour transformer une partie de la production de lait en fromage AOP Valençay, tout en continuant de fournir le laitier en lait d'appellation » rapporte l'éleveur. Une volonté qui a failli se concrétiser avec son fils aîné.

DU 100 % LAIT AU 100 % FROMAGE

En 2011, celui-ci a quitté son Nord natal et son métier de boulanger pour rejoindre l'exploitation paternelle. L'objectif était alors de transformer l'intégralité du lait produit en fromages. « Pour que cela soit viable à deux, il fallait monter un laboratoire de 200 m², viser les 1000 litres de lait par jour, donc augmenter le cheptel à près de 300 chèvres. Les investissements



Jacques de Revière a créé sa tomme de chèvre vieillie sur une planche d'érable pendant le confinement afin d'écouler le maximum de lait : un succès sur les marchés !

étaient conséquents, près de 180 000 euros, nous n'avons rien lâché », poursuit l'éleveur. Malheureusement, en 2017, Sébastien part vers d'autres horizons. Après avoir rassuré les financeurs, « le prêt court toujours » précise-t-il, l'éleveur a réduit le cheptel. Il revient à un troupeau gérable seul, « avec un

pic de lactation à 600 litres/jour, soit 2 heures de traite, deux fois par jour » et continue de transformer l'intégralité de son lait, avec l'aide d'un employé et de son épouse. Avec cette dernière, ils se partagent des marchés (St-Août, La Châtre, Bourges) et écoulent ainsi 60 % de leur production. Le reste est valorisé auprès de restaurateurs locaux et de grandes surfaces.

DU FROMAGE DE CHÈVRE SOUS TOUTES SES FORMES

Leur gamme comporte 14 variétés de fromages, dont la pyramide AOP Valençay et le Berrychou noisette, une de leur création ; les deux leur ont valu une médaille au Concours général agricole (respectivement argent en 2013 et bronze en 2015). Avec le confinement et le besoin de transformer de plus grandes quantités de lait, leur étal s'est enrichi de trois nouveaux venus : une tomme de fromage de chèvre vieillie sur une planche d'érable ; l'arlequin, un fromage cendré avec une

couche de cendre également à l'intérieur et la "chtite brique", clin d'œil à leurs origines. Stratégie qui a été doublée par un ralentissement de la production. A cet effet et après avoir pris conseils auprès de Philippe Gervais de la Ferme des Ages au Blanc, Jacques de Revière a diminué les rations de ses chèvres, « une gestion périlleuse car il fallait que la lactation reparte à l'issue du confinement », avoue-t-il.

ENTENTE ENTRE VOISINS

Les chèvres en lactation n'ont que du foin de luzerne, les autres ont en plus de la paille, du maïs et des concentrés. « J'ai contractualisé la luzerne auprès de l'un de mes voisins céréaliers, pour un certain tonnage, ce qui lui permet d'anticiper ses rotations en intégrant la légumineuse ». Le petit lait est cédé à un voisin, éleveur porcin, « pour compléter la ration de ses porcelets ». Une entente que Jacques de Revière souhaite voir perdurer jusqu'à sa retraite prévue en 2024. ■

Infos pratiques

La Découpe Briantaise est ouverte du lundi au samedi, de 8h30 à 12h30, ainsi que le vendredi et samedi après-midi, de 15h à 18h30.

Contacts : 02 54 48 61 22 ou 06 76 03 48 66.