

Lozère : une gamme de produits carnés à commander ou acheter à la ferme.



Aurélie Clément et Guillaume Gausi privilégient les circuits courts. MIDI LIBRE - M.-P. V.

[Agriculture](#), [Allenc](#), [Coronavirus](#) Publié le 02/11/2020 à 09:43

Le Gaec du Louveteau propose des livraisons collectives sur le sud de la France.

Depuis septembre 2020, le Gaec du Louveteau propose de la charcuterie à base de viande de bœuf et de brebis bio. Des produits qui complètent une gamme bien étoffée dont de la vente de viande en caissette de 5 ou 3 kilos, des plats cuisinés et une gamme de terrines vendus en agriculture biologique.

"Depuis 2013, notre exploitation avec 40 vaches allaitantes et 150 brebis viande s'est construite petit à petit. Chaque année, nous innovons avec de nouveaux produits. Nous trions avec soin les morceaux de viande proposés en caissette, et valorisons les pièces de second choix par la transformation", racontent Guillaume Gausi et Aurélie Clément.

Installés au Mazas, sur la commune d'Allenc, derrière le site touristique du Vallon du Villaret, ces derniers ont souhaité privilégier la vente directe, à la ferme ou par l'intermédiaire de leur site internet, pour écouler leur production, des veaux élevés sous la mère âgés d'un an environ, ainsi que des agneaux.

Agriculture biologique

"La vente directe est la meilleure solution pour valoriser de petites productions, expliquent-ils. À deux sur l'exploitation, le travail est conséquent. Mais si on ne compte pas les heures, cela nous laisse quand même le temps de gérer la vente directe."

Après avoir commencé à produire en agriculture raisonnée, le couple s'est tourné vers l'agriculture biologique. "L'exploitation est située sur terrain calcaire. Ajouter de l'engrais n'est pas une solution car à terme, cela appauvrit encore plus le sol. L'agriculture biologique est aussi une demande du client qui privilégie les circuits courts ou qui fréquente les quelques boutiques que nous livrons. "

Commandes sur internet

Concernant la commande, les clients ont la possibilité de se faire livrer par voie postale ou, pour la majorité, sur commandes groupées que Guillaume Gausi et Aurélie Clément réalisent eux-mêmes une fois par mois sur le Gard, l'Hérault, les Bouches-du-Rhône, avec des points de livraisons collectifs.

"Cette livraison est gratuite, précise Aurélie Clément. Avec un seul impératif. Il faut que la commande soit passée 15 jours avant la date de livraison pour que nous sachions combien de bêtes doivent partir à l'abattoir. "

Guillaume Gausi et Aurélie Clément assurent les livraisons à l'aide d'un camion frigorifique loué à la Cuma. Ils en profitent pour descendre la viande qui est transformée en plats cuisinés par une conserverie à Montpellier.

"Nous voulons nous équiper d'un atelier de transformation et avoir également une petite production de cochons bio pour compléter la gamme de charcuterie, précisent-ils. Mais nous faisons le choix d'étaler nos investissements pour des raisons financières évidentes ".

L'impact de la crise du Covid

Au moment du confinement, Guillaume Gausi et Aurélie Clément ont annulé leurs livraisons. "En deux mois, nous avons vendu deux bêtes au maquignon et des plats cuisinés sur le drive fermier de la chambre d'agriculture et perdu 20 000 € de chiffres d'affaires. En même temps, le téléphone ne cessait de sonner pour de nouveaux contacts."

En mai, le couple reprend les livraisons avec une commande très conséquente. "En été, les volumes se sont maintenus au lieu de baisser comme d'habitude. La vente à la ferme a très bien marché. On a rattrapé le manque à gagner. Mais avec le confinement qui recommence, les gens ont peur de se déplacer sur des points de livraison collectifs. Ils souhaiteraient être livrés directement à domicile".

www.gaecdulouveteau.com

Marie-Pascale VINCENT