

## Agriculture | Des salaisons fermières en projet au coeur d'un élevage périgourdin



Denis et Sophie Testut sont éleveurs de bovins et de porcs à la Chapelle Gonaguet, près de Périgueux. Leur production de viande depuis 2005 est commercialisée directement auprès des consommateurs, particuliers et cinq cantines scolaires. Pour transformer leurs viandes, ils font appel à un prestataire de service situé à une quarantaine de kilomètres de la ferme. Le couple veut aller plus loin dans sa démarche en transformant une vieille grange en un laboratoire, une boutique et un espace convivial et proposer des salaisons fermières. Pour faire aboutir leur projet, il fait appel au financement participatif.

Denis Testut a repris la ferme de ses parents, située à la Chapelle Gonaguet, sur l'agglomération périgourdine et son épouse Sophie l'a rejoint en 2008. Les deux exploitants, aidés par un salarié, élèvent des vaches et des veaux de race Limousine et depuis quatre ou cinq ans des porcs de race Duroc. Ils sont naisseurs et engraisseurs depuis un an sur cette deuxième production. Toute leur production de viande est commercialisée en directe auprès des particuliers, de cantines scolaires.

*"Nous nous sommes orientés vers la vente directe, dès 2005. Aujourd'hui, nous sommes en mesure de proposer de la viande fraîche, charcuteries cuites, abats, salaisons, conserves, le tout au détail soit une gamme de plus d'une centaine de produits, que nous présentons sur notre site internet",* souligne Sophie. Au fil des années, le couple a beaucoup appris. C'est Sophie qui gère la partie commerciale, la logistique des livraisons. Il est loin le temps où la ferme de Malledent, ne commercialisait qu'une seule vache et ne proposait que des colis. La ferme est en agriculture biologique pour les porcs, les veaux, les terres et les cultures, et en conversion agriculture biologique pour les vaches. Les vaches, veaux, porcs sont nourris avec ce qui est cultivé sur la ferme, notamment le méteil.

## " Fabriquer nous mêmes sur place "

Les animaux de la ferme sont abattus à Bergerac. Mais pour transformer leur viande, le couple fait appel à un prestataire de service, situé à une quarantaine de kilomètres de l'exploitation. *"Nous en sommes satisfaits, mais aujourd'hui avec la demande de porc en forte croissance, nous avons très envie de fabriquer par nous-mêmes et notamment de développer des salaisons fermières. Au départ, pour des questions de coûts, on a pensé créer uniquement l'unité de salaison, puis finalement on a envie de faire le laboratoire aux normes. Ce bel outil nous permettra de fabriquer des salaisons fermières sans sels nitrés et selon une méthode différente de celle de l'industrie agro-alimentaire. Saucissons, coppa, jambon du pays, poitrine, bacon, produits fumés, etc... Nous sommes confortés dans notre idée avec notre clientèle qui se développe",* poursuit l'agricultrice.

Le couple livre actuellement leurs clients soit à leur domicile, soit sur le lieu de travail, soit encore sur des points de relais, et cinq cantines. Pour faire aboutir leur projet, les deux agriculteurs sont allés régulièrement se former au lycée agricole d'Aurillac sur la manière de faire des salaisons fermières, avec des méthodes traditionnelles et du séchage long. *"Notre prestataire de service ne le propose pas, notre motivation est aussi là",* observe l'agricultrice.

Sur les terres agricoles, les Testut disposent d'une vieille grange dont la restauration s'avère aujourd'hui nécessaire. C'est dans ce lieu qu'ils veulent créer le laboratoire, un espace boutique pour recevoir les clients et aussi créer une salle de convivialité où seraient organisés des événements. *"Nous souhaitons débiter par le laboratoire, l'unité de salaisons, et la boutique, mais nous avons pas mal d'idées pour faire vivre ce lieu",* précise le couple.

Le montant global du projet s'élève à 400 000 euros entre la rénovation du bâtiment et les créations des différents espaces de travail et d'accueil, pour lequel le couple peut obtenir 50 000 euros de subventions (Europe avec le programme Leader, Département et Conseil régional). Denis et Sophie Testut font appel aussi au financement participatif à travers la plateforme Mimosas, qui propose deux choses, une campagne de dons et de l'emprunt participatif. Le couple voit dans [la campagne de dons](#), un bon moyen de se faire connaître et développer leur réseau et leur portefeuille clients.

## De nombreux projets pour demain

La famille Testut a de nombreuses idées pour faire vivre ce lieu : *" Nous ferons appel à d'autres collègues agriculteurs pour leurs produits (légumes, lait, pain, œufs, etc) et vous pourrez faire un petit marché « de base » en venant vous approvisionner à la ferme. L'atelier de transformation à la ferme nous sera utile pour mieux accompagner les cantines et les restaurants qui se tournent vers le local et le bio".* Elle envisage aussi d'organiser à l'avenir des visites d'élevage suivies d'« ateliers-dégustations » qui seront l'occasion de voir et comprendre tout ce qui touche à l'élevage, à la viande, à l'approvisionnement auprès des agriculteurs : alimentation des animaux, traçabilité, environnement, aspects nutritionnels, comment repérer une viande de qualité, comment acheter local même avec un petit budget.



Claude-Hélène Yvard

Crédit Photo : Claude-Hélène Yvard

Publié sur [aqui.fr](#) le 09/11/2021

[Url de cet article](#)