

circuit court

À Mazières-en-Gâtine, la chair de poule pour leur métier

Seize ans après, Aurélie et Arnaud Piot gardent le frisson de la passion à fleur de peau pour l'élevage, la vente directe et... l'accueil des touristes.

Là où Mazières-en-Gâtine s'en va caresser d'autres ronds gâtinaises, vers Soutiers, tout au bout des routes qui « virouent », la ferme de La Draunière n'échappe pas non plus aux montagnes russes de ce monde. Après la pandémie et le gros regain de clients tout à coup convaincus que la solution résidait dans le produit fermier au plus près de chez soi en circuit court, « les fidèles sont restés, d'autres sont repartis aussi sec vers les grandes surfaces », constate Arnaud Piot.

Et puis la grippe aviaire est arrivée avec l'obligation de confiner les volailles à leur tour, après les humains et leur Covid, et de s'en remettre à un laisser-passer au jour le jour pour l'abattage. Or, ici, 9.000 volailles sont élevées à l'année et, en temps normal, dès cinq à six semaines, c'est « tout le monde dehors », comme le dit Arnaud.

« Allez voir ces producteurs directement »

Alors, le cours des céréales qui flambe à cause de la guerre en Ukraine, « on relativise après tout ce que l'on vient de vivre », confie, résignée, Aurélie Piot, Arnaud espérant que « d'une récolte annuelle à l'autre, le cours fluctuera sans forcément s'envoler de manière constante comme le pétrole ».

Toujours est-il que le couple n'a rien perdu de sa passion pour le métier. Installés depuis seize ans à la ferme de La Draunière où, sur les 2,5 ha, sept bâtiments de 60 m² accueillent poulets et pintades toute l'année, plus chapons, dindes et pintades au lait pour Noël, ils ont toujours le frisson pour ce qu'ils font.



Ils adorent aussi la relation client, en plus de l'élevage des volailles et de la transformation de leurs produits. Dans leur magasin à la ferme, Nature Gâtine, Aurélie et Arnaud Piot vendent les produits d'une vingtaine d'agriculteurs.

« Je n'aurais pas fait que de l'agriculture ou que du commerce. Les relations avec les clients et cette façon de pouvoir faire tout, du début à la fin, c'est vraiment ce que nous aimons... même la comptabilité compliquée ! J'aime sans doute la difficulté, mais par-dessous tout la diversité », résume Aurélie, qui sait aussi transmettre sa passion.

Tenez, dans leur magasin à la ferme, Nature Gâtine (ouvert

en 2011), où l'on trouve les produits d'une vingtaine de producteurs (90 % d'entre eux dans un rayon de 30 km), elle est la première à dire aux clients « allez voir ces producteurs, directement chez eux, parce que leurs produits ont encore une autre saveur quand on les connaît, il y a toujours une belle histoire derrière ».

La belle histoire d'Aurélie et Arnaud, deux enfants aujourd'hui, c'est leur rencontre,

à suivre

Un portrait de la « Petite France agricole »

Elles et ils font l'agriculture dans les Deux-Sèvres, le département surnommé « Petite France agricole » pour la diversité de sa production. Néo-ruraux exilés, reconvertis ou jeunes avec leurs nouvelles idées et pratiques, plus anciens, natifs d'ici, garants d'une savoir-faire et d'une forte tradition matinée de la nécessaire évolution du métier, ils ont opté

pour la vente directe des fruits de leur labeur. Le premier confinement de 2020 a mis en lumière les vertus du circuit court. Dans cette série, à suivre au gré d'une rencontre paysanne toutes les deux semaines, c'est également en creux un portrait actualisé de l'agriculture dans cette « Petite France agricole ». Douzième étape aujourd'hui.

Sébastien Acker

Nature Gâtine, magasin à la ferme à La Draunière, Mazières-en-Gâtine : les mercredi et vendredi, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h ; le samedi, de 9 h à 12 h 30. Tél. 05.49.63.35.71.