

Amplepuis, la ferme valorise ses produits

Tout est bon au GAEC de Montchervet. Dans cette exploitation, à Amplepuis, viande, charcuterie, fromages sont proposés en vente directe à la ferme et en "tournées".

Les frères André et Louis Magnin ont commencé à faire des tournées de lait, fromages et œufs sur Amplepuis en 1963, déjà dans le but de valoriser leur production. Ils avaient des truies et étaient naisseurs de porcelets qu'ils vendaient dès qu'ils étaient sevrés.

En 1994, leurs fils ont pris la succession et ajouté un atelier boucherie-charcuterie.

Aujourd'hui, le GAEC de Montchervet compte trois associés, quatre ouvriers à temps complet (deux à la viande et deux polyvalents qui partagent leur temps selon les besoins entre la ferme et le travail de la viande) et les femmes des associés à mi-temps.

Le troupeau est constitué de vaches de race montbéliarde dont le lait est vendu pour partie à la coopérative de Tarare et le reste en vente directe sous forme de lait cru, fromages frais ou affinés, yaourts et crème.

Tous les veaux sont élevés : certains sont vendus comme veau de lait (nourris au lait écrémé), d'autres provenant d'un croisement avec du Charollais sont engraisés et vendus sous l'appellation bœuf, sous forme de colis.

L'exploitation compte également quatre cents poules

pondeuses et quatre-vingts truies. Les porcelets sevrés sont vendus à un groupement et six cent cinquante, qui à trois mois ont été mis en plein air pour être engraisés, sont transformés dans le laboratoire de la ferme. Cela va de la viande à la découpe prête à cuire au gâteau de foie, en passant par les saucissons et terrines, le boudin et l'incontournable jambon, sous toutes ces déclinaisons. Il y a le choix, car il ne faut pas oublier que "dans le cochon tout est bon". Le GAEC propose aussi des plats cuisinés, des quiches, etc.

Tous les animaux sont tués à l'abattoir de Saint-Romain-de-Popey et ramenés en carcasses, prêts à être travaillés au laboratoire de Montchervet.

Le GAEC de Montchervet valorise par la vente directe une bonne partie de sa production : en tournée dans la région d'Amplepuis chez les particuliers et dans les restaurants les lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi ; à la ferme tous les jours du lundi au samedi de 8 h à 19 h et le dimanche de 17 h à 19 h ; depuis 2005 le porc et la charcuterie au Relais des saveurs à Légnay.

Renseignements au 04 74 89 37 30.

Mireille Dumas

