

BILLANCELLES

Des bœufs angus au pays des céréales et des éoliennes

Après des bœufs normands, la ferme Durbois vient d'accueillir ses premiers mâles castrés angus, dont la viande est réputée à plusieurs titres. Les Coupé, qui ont réintroduit de l'élevage au sein de leur exploitation familiale de grandes cultures, à Billancelles, espèrent agrandir ce cheptel.

CHÉRIKA BARRI

Face aux champs du blé en herbe et du colza en fleurs, une prairie où des bêtes, étalées de tout leur long, regardent passer les voitures sur la départementale 24 qui traverse le lieu-dit Durbois, à Billancelles. Même la grande Beauce et ses plaines associées à la fertilité des sols portent quelques mauvaises terres, ainsi que le suggère le nom du hameau. Celles-ci conviennent pour l'élevage, selon les paroles d'ailleurs.

« Agneau » et « volaille », confirment deux banderoles fixées sur des palos en bois installés en bord de route, à l'entrée de la ferme fertilisée typique du pays, avec sa porte charnière avoisinant un imposant pigeonnier. Camille et sa femme Caroline Coupé complètent les bâtiments, tassés derrière eux le parc à moutons et « biquettes », s'avancent vers d'autres animaux, peu farouches, qui daignent se lever. Dans l'aire agricole de Chartres, les éleveurs bovins se complaisent sur les doigts des deux mains. Ce couple est de cette espèce, rare à l'est de l'Eure-et-Loir.

Sur cette prairie attenante à leur ferme qui vendit la carte postale de la campagne primarière, des « breuils », dont les taches sur la robe révèlent la race normande, côtoient d'autres « mâles », plus courts sur pattes, à la couleur de jais. « Un coup de crur de mon mari », sourit Caroline Coupé. Des angus, race écossaise réputée pour sa qualité de viande. On adoube ses morceaux, rouges vifs, pour la

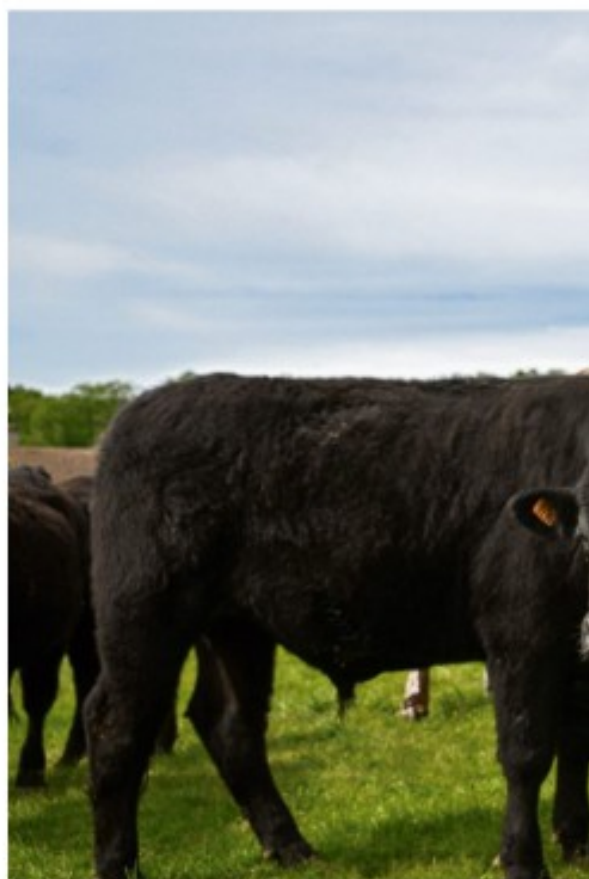
finesse du persillage qui donne une saveur, une tendreté ou encore une jutosité caractéristiques. Camille Coupé la sait prise des fins gourmets et des chefs cuisiniers. « C'est une race très à la mode, il y a de la demande », confirme le trentenaire. La carcasse se valorise davantage que d'autres races à viande, elle est aussi mieux payée aux producteurs. Un argument qui fait mouche chez cet Éurélien alors que le revenu est une question sensible dans cette profession agricole.

« Le début d'un partenariat qui va durer »

Lui vendra cette viande, par lui-même, directement depuis son distributeur à la ferme ou sur les marchés à la ferme auxquels il participe. Ce mode de commercialisation est la meilleure façon d'y retrouver son compte, estime-t-il, d'expérience. Légitime quand on s'occupe 10 heures par jour, à tous types de travaux agricoles. Ce jour-là, une pluie d'eau dans la porcherie, installée sur une parcelle, un peu plus loin à la lisière d'un bois, chamboule l'emploi du temps déjà chargé du couple et retardera le déplacement du poulailler mobile.

Dociles, les jeunes mâles noirs de cette exploitation, principalement de grandes cultures, ressemblent à ces blacks angus pâturant dans des prés de Germainville, sur la commune d'Orgères-en-Beauce. Camille Coupé les contemplant avec admiration et curiosité, chaque fois qu'il passait devant le troupeau de son confrère Fabien Perrot, de la même classe d'âge. « C'est un très bel élevage blo »,

« En plus du fourrage à volonté, on les alimente aux céréales »



saillie l'agriculteur de Billancelles.

Les deux producteurs se croisent un jour à une fête du safran. Alors que Camille Coupé, qui veut compléter l'offre carnée proposée dans son distributeur à la ferme, l'invite à un partenariat, Fabien Perrot l'encourage à produire lui-même. « Je lui ai dit : "On y va comme ça ?" C'est le début d'un partenariat qui va durer », se réjouit-il. C'est ainsi que les cinq mâles castrés, trois d'un an, deux âgés de 2 ans, nés chez Fabien Perrot, ont rejoint la ferme Durbois, début avril.

« L'angus a une grande aptitude à

vivre dehors », apprécie Camille et Caroline Coupé dont la conduite de l'exploitation favorise l'élevage de plein air. « Nos bêtes passent toute l'année, dehors ! Nous n'avons pas de bâtiment. Comme les sols sont durs l'hiver, ils gardent une bonne portance. On leur a installé un gros paillasson, un gros tas de paille sur lequel elles dorment. Avec le fumier, ça fait de la chaleur. On a des animaux dans un bel état sanitaire. » Parole de vétérinaire, assure l'Éurélien. Le troupeau peut déambuler à sa guise, gagner la partie boisée de la parcelle qui leur sert d'ombre et de coupe-

Des débouchés à la ferme et en vente directe

En créant leur élevage, Camille et Caroline Coupé envisageaient de vendre leurs viandes auprès de la boucherie traditionnelle. Mais le prix payé au producteur - une bouchée de pain au regard de la dépense d'énergie, tant dans l'effort physique pour élever les animaux que dans la consommation de carburant et de courant -, a changé leur plan initial. Ils ont alors opté pour la vente directe et à la ferme. Ils ont trouvé un atelier de découpe agréé, des sites d'abattage dans l'Orne, et acheté une armoire frigorifique. « Au départ, on vendait dans mon bureau, dans la cour de la ferme », se rappelle Camille Coupé. Petit à petit, la clientèle s'est élargie. L'installation du dis-

tributeur alimentaire, à la ferme, a offert un confort de travail et libéré du temps pour d'autres besoins. « Au début, on devait partir sur un 40 casiers », renchérit Caroline Coupé. Finalement, ils choisissent un modèle de 140 cases (70 frigos-70 sacs).

Outre les siens, la ferme Durbois, qui fait partie de la marque départementale Terres d'Eure-et-Loir et régionale C du Centre, référence 80 producteurs fermiers, essentiellement du département, et de territoires limitrophes. Lait, yaourts, fromages, viandes, charcuterie, volailles, fole gras, chips... « On les fait tourner. Un ami ostréiculteur dépose des bourriches d'huîtres tous les vendredis

soir. » L'activité grandissante liée à ce point de vente à la ferme, (on peut aussi commander en ligne), a permis d'embaucher la mère de Caroline Coupé.

Les produits de la ferme Durbois, qui fait partie du réseau Bienvenue à la ferme, sont également vendus dans certains marchés à la ferme. Ils se retrouvent dans l'assiette de certains collèges (Châteauneuf-en-Thymerrais, Courville, Nogent-le-Roi...), et sur la carte de restaurants réputés à Chartres. Références sur la plateforme nationale Pourcebon, les Coupé expédient entre six et douze colis, tous les vendredis, dans toute la France. « Savoir que nos produits partent pour Marseille, c'est bon ! »



Le distributeur est accessible tous les jours, un accueil vente est assuré, sur place, le samedi, notamment pour ceux qui veulent discuter. PHOTO QUENTIN FIEUX



À Billancelles, Camille et Caroline Coupé se sont pris de passion pour l'élevage. À leur petit cheptel de vaches normandes, ils viennent d'ajouter de jeunes mâles angus alimentés à l'herbe, aux fourrages et aux céréales de la ferme notamment. Le couple élève des ovins et des porcs également pour la viande, ainsi que des poules pondeuses. PHOTO QUENTIN REDX

vent. Ce dernier fait également cas de sa rusticité, cette capacité à s'adapter à ses conditions d'élevage et tirer parti au mieux de son environnement.

Commencer « gentiment »
La race valorise l'herbe, un autre atout mis en avant par l'agriculteur. Angus ou normands, les bœufs sont élevés à la même herbe, au même foin, nourris aussi avec la luzerne et le ray-grass produits par les Coupé. C'est en développant ces cultures fourragères qu'ils ont commencé à créer leur élevage bovin, en 2022.

Confortés dans leur idée par la forte demande autour des viandes bovines des comités vendues dans leur distributeur. Leurs premiers animaux normands sont issus du Gaec Beaudoux de Champrond-en-Gâtine. « En plus du fourrage à volonté, on les alimente aux céréales et on les complémente. »
Les jeunes angus sont gardés à l'engraissement, pour au moins deux ans. Les Coupé ne doutent pas de leur capacité à transformer cette nourriture en viande. Le couple jugera sur pièce et selon des critères techniques le poids de forme pour

l'abatage. Ces agriculteurs, devenus éleveurs engraisseurs, préfèrent débiter « petit », « gentiment », disent-ils, « le temps de se faire une clientèle, de trouver des débouchés... ». Et d'éviter les fausses routes, surtout « quand on a de gros emprunts sur la tête ».
Deux bâtiments avec photovoltaïque, irrigation, poutiller mobile, distributeur... Depuis son arrivée, en 2013, comme salarié, et son installation en tant qu'exploitant en 2016, Camille Coupé et sa femme, qui a le statut de conjointe collaboratrice, n'ont cessé d'investir pour développer et diversifier

leur ferme afin d'encadrer les crises qui se succèdent, et vivre de leur travail. L'exploitation emploie trois salariés, dont un temps plein pour l'élevage (et des stagiaires) et fait vivre quatre familles. Mais cela a un prix : une charge de travail « énorme » et une pression mentale. « L'année dernière, je me suis endormi au volant... », confie-t-il, avec lassitude. L'étincelle dans les yeux se ravive dès qu'il évoque ses animaux. La passion l'a attrapé quand, petit, il venait en vacances à la ferme maternelle, à Péry, et à cette paternelle de Billancelles.

« Mes grands-parents ont continué »

Si l'image de ces herbivores semble insolite au pays des céréales et des éoliennes, elle est familière aux plus anciens. Quatrième génération d'agriculteurs, Camille Coupé a réintroduit l'élevage, que son père, travaillant aussi à l'extérieur, avait délaissé. « Mon arrière-grand-père cultivait les bonnes terres, le reste était de la prairie pour l'élevage. Comme dans toutes les fermes, il y avait un peu de tout... Mes grands-parents ont continué à faire des brouillards pour l'engraissement, du cochon, des poules... » Les bâtiments gardent des traces des écuries, du poutiller, de la bergerie...

Après des études agricoles qui l'ont mené à un BTS ACSE (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole), Camille, qui a fait plusieurs stages dans des élevages durant son cursus, réintroduit des animaux. Un petit troupeau de moutons appartenant au grand-père de Caroline, débarqué au milieu des poules pondeuses. Puis sont arrivés les porcs, les bovins ont suivi.

Ils allaient développer ces cheptels grâce à un autre projet qui leur permettait, pensent-ils, de sécuriser leur trésorerie et de souffler un peu. « On a un projet d'agritourisme, on veut mettre des panneaux solaires dans certaines parcelles, associés à l'élevage notamment, pour la production d'énergie. Si on est autorisé à le faire, on va passer de 12 bovins actuellement à une trentaine ; de 65 moutons à 150 ; de 150 cochons à 200, et de 250 poules pondeuses à 500. »
Il s'agit aussi d'un projet de vie pour les Coupé qui veulent également le moyen d'embaucher du personnel, afin de se dégager du temps libre et profiter davantage de leur enfant âgé de 9 ans. ■

L'exploitation

L'exploitation des Coupé compte 200 hectares de SAU (surface agricole utile). Trois quarts des surfaces cultivées sont occupées par les céréales, dont la moitié pour le blé et l'orge. On y trouve également du colza...

En réfléchissant à diversifier l'assolement, Camille Coupé s'est lancé dans la culture porte-graines (notamment potagère comme les betteraves rouges, les carottes...). La mise en place d'un forage pour l'irrigation lui a permis de consacrer une dizaine d'hectares à la pomme de terre, passée sous le label HVE (haute valeur environnementale), à la demande de ses acheteurs professionnels. « Pour cela, il faut réduire sa consommation de produits phytosanitaires. C'est pourquoi on a mis des cultures qui consomment moins d'intrants, notamment des cultures fourragères porte-graine, comme la luzerne, le ray-grass. » Quatre hectares sont dédiés aux différents troupeaux.

Une grande fête du cochon en juin

Les agriculteurs de la ferme Durbois organisent une fête du cochon, samedi 20 juin, de 10 heures à 18 heures (gratuit).
Pour cette manifestation, qu'ils allaient renouveler les prochaines années, ils espèrent 2.000 visiteurs, et 250 convives pour le repas du soir (sur réservation). « On va faire deux cochons de 50 kg à la broche qui vont tourner dès le matin », précisent les organisateurs.
Un concours de pâté de campagne est ouvert à tous, sans conditions. « On le fait en partenariat avec la confrérie des Fins gourmets euréliens, dont les membres jugeront les pâtés que les gens ramèneront. Benoît Cellot, chef du Bistrot Racines

à Chartres, sera le président d'honneur du concours. Le titre du meilleur pâté de campagne d'Ile-et-Loire sera remis en fin de journée, avec un petit cochon en bois et un panier garni », détaille Camille Coupé.
Pour faire le spectacle et l'ambiance, les organisateurs ont également prévu un concours de cri du cochon, de même qu'une tombola.
Un marché de producteurs et d'artisans d'art se tiendra sur place, en partenariat avec le Panier beauceron. « On a 27 exposants inscrits à ce jour. D'autres vont certainement suivre. » Des visites de la ferme seront proposées au public. « Beaucoup de clients nous le demandent. D'ordinaire, on

n'a pas le temps. Mais cette fois, on aura la journée », souligne Caroline Coupé. Une calèche tirée par des chevaux percherons emmènera les visiteurs sur la parcelle réservée aux porcs élevés en plein air.
Les enfants auront aussi des animations propres, avec une structure gonflable, des jeux (chamboule tout, course de sac...) et des dessins en partenariat avec l'intercommunalité Entre Beauce et Perche. En matière de musique, les sonneurs de trompe de chasse du Blen aller chartrain seront présents, ainsi qu'un brass band de Bonneval. ■

Renseignements et réservations du repas sur le site : lebensdurbois.com



La première fête du cochon, organisée par ces agriculteurs de Billancelles, vise à promouvoir l'agriculture locale et son écosystème économique. PHOTO QUENTIN REDX