

INAUGURATION / En avril 2022, Léo Girard a ouvert sa boucherie D'ici et d'aujourd'hui à Crest. Y sont vendues la viande issue de sa ferme mais aussi celles de plusieurs autres producteurs locaux choisis minutieusement par ses soins. Un concept qui va au-delà de la boucherie traditionnelle et permet de découvrir les éleveurs du territoire.

D'ici et d'aujourd'hui, la boucherie atypique de Léo Girard



Avec son commerce à une quinzaine de kilomètres de sa ferme, Léo Girard fait le pari réussi du circuit-court. L'inauguration de la boucherie aura lieu le 3 septembre à 17 heures, précédée à 15 heures d'une visite de la ferme Dessine moi une brebis. Ouvert à toutes et tous, dégustation de fromages et charcuteries sur place.

L'espace Béranger, galerie commerciale de Crest à l'entrée de la ville, accueille depuis fin avril la boucherie D'ici et d'aujourd'hui. Un nom symbolique pour ce nouveau commerce ouvert par Léo Girard. Le jeune agriculteur a racheté l'affaire après plusieurs mois de prospection. Il cherchait un lieu pour transformer et vendre la viande qu'il produit sur sa ferme à Durches. Finalement, c'est à côté d'un fromager et d'un coiffeur que le rêve du Drômois s'est concrétisé. Plusieurs mois de travaux ont été nécessaires pour moderniser cet espace de 60 m² de vente et 200 m² de laboratoire. Y sont proposés de l'agneau, du bœuf, du veau, de la charcuterie, etc. et une épicerie fine. La boucherie a gardé une clientèle fidélisée par les anciens propriétaires et attire de nouveaux clients qui découvrent les saveurs locales.

Un parcours atypique

Le parcours de Léo Girard est plutôt atypique. Il a passé son enfance et son adolescence à découvrir l'agriculture avec le voisin de ses grands-parents dans l'Indre. Week-ends, vacances scolaires, lui ont donné le goût du métier et très vite, il a réalisé que c'est ce qu'il voulait faire de sa vie. En 2013, il reprend six hectares de terres familiales à Douches et y installe une bergerie. Alors qu'il n'est pas issu du monde agricole et qu'il a seulement 22 ans lors de son installation, sa ferme, "Dessine moi une brebis", prend rapidement son envol. Les années passent et la ferme s'agrandit, son succès reposant sur la multi-activité. D'abord en produisant des fromages et yaourts de brebis, vendus sur les marchés et dans des magasins de producteurs, puis en cultivant de l'ail. L'embauche de plusieurs salariés lui

a permis de stabiliser ces premières activités et d'en développer d'autres. Il se lance ainsi dans l'élevage de porcs et de vaches de l'Aubrac, « sa passion première », assure-t-il. Tout cela en agriculture biologique, avec l'idée d'une certaine autonomie alimentaire pour nourrir ses bêtes. Aujourd'hui, sur ses 30 hectares, il propose régulièrement plusieurs événements, ainsi que des ateliers fromages et charcuterie pour faire découvrir ce métier qui le passionne toujours autant. Avec ses 200 brebis laitières, dont 55 000 litres de lait transformé par an, ses 70 brebis allaitantes, ses 100 cochons et ses 55 vaches de l'Aubrac, Léo Girard a créé neuf emplois sur la ferme (dont un en apprentissage).

Un tout qui fonctionne

Neuf ans sont passés et c'est finalement une boucherie qui vient compléter le tout. « À la base je cherchais de quoi installer un laboratoire de transformation, explique-t-il. Finalement la boucherie de la Tour vendait et j'y ai vu une opportunité car ce n'est pas très loin de la ferme ». Pour compléter sa gamme, l'éleveur a minutieusement choisi la viande présente sur son étal de boucherie. Il a sélectionné dix éleveurs de la région, dans un rayon de 10 à 100 kilomètres autour de Crest. Sur un tableau noir, les clients peuvent lire d'où ils viennent et à combien de kilomètres ils vivent. Tous sont en élevage bio et respectueux de leurs animaux. Certains vendent leurs viandes quasiment toutes les semaines de l'année à la boucherie. « Ce qui peut changer c'est pour l'agneau ou le bœuf car les temporalités sont différentes », détaille-t-il. Léo Girard achète directement les animaux aux éleveurs : « Nous ne fonctionnons pas en dépôt-vente ». Ces

achats au poids carcasse permettent une certaine stabilité de revenus aux différents producteurs. Avec toutes ces activités, l'agriculteur est plutôt confiant pour l'avenir. « La trésorerie de la ferme se porte bien, c'est pourquoi nous avons pu investir », confie-t-il. Cinq bouchers sont employés dans le commerce (dont un apprenti), qui est une entité juridique à part entière. « Pour l'instant, une grosse part de la clientèle provient de l'ancienne boucherie mais grâce à notre travail, à notre présence

sur les marchés, à notre communication, on parle petit à petit à une clientèle qui ne venait pas du tout en boucherie », estime l'éleveur.

Des charcuteries sans sel nitrité

« On garantit la qualité à nos clients, quand on récupère les animaux, le transport passe par un prestataire, mais nous gardons la maîtrise sur la qualité de l'abattage à la transformation », souligne-t-il. C'est sur place, à l'arrière de l'espace de vente qu'un processus bien spécifique s'opère pour transformer la viande. Pascale Michelas, première salariée de la ferme Dessine moi une brebis a développé une gamme de charcuteries (au départ en vente à la ferme), via une méthode peu commune. Elle est allée jusque dans le Cantal pour se former. « Nous faisons des charcuteries sans conservateur, sans colorant et sans sel nitrité », explique-t-elle. L'ENILV d'Aurillac est le seul établissement en France à proposer cette formation. Le sel nitrité permet une plus longue conservation de la charcuterie, ces produits sont très utilisés, notamment dans la grande distribution, même si de plus en plus de marques développent des gammes sans sels de nitrite. La salariée a formé Matéo, employé de la boucherie pour la transformation sur place. « Les bouchers que l'on a embauchés sont impliqués dans la démarche », précise Léo Girard. Ce n'est pas courant de faire de la charcuterie de cette façon. « Pour l'agriculteur, cela permet de retrouver des saveurs d'antan » et le « vrai goût de la viande ». ■

Elodie Potente

✓ D'ici et d'aujourd'hui, ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi (7h-12h30, 14h 30-19h), espace Béranger, Crest.

LEADER FRANÇAIS
depuis près de 25 ANS

DES SOLUTIONS faciles pour aménager vous-même votre laboratoire

STOCK 30 000 m²
Livraison rapide
Showroom à Pré-en-Pail - 53140

CONFOR AUX NORMES SANITAIRES

- Plaque PVC
- Portes frigorifères
- Huisseries alu
- Panneaux sa agroalimen
- Revêtement pour ambiant agressive

Économique Durable Entretien facile