

Les saveurs limousines

Cet après-midi et demain, la ferme des Coutures (1) ouvre ses portes au public. Chaque mois, Bruno Bonnin propose ainsi la vente directe de viande issue de son élevage. Ce jeune Thairésien de 37 ans a repris l'exploitation de ses parents, Jean-Paul et Claudine, en 2003. Il a passé son bac techno suivi d'un BTS analyse et conduite d'un système d'exploitation au lycée agricole Les Etablières de La Rochesur-Yon (85). Très tôt, Bruno a su qu'il abandonnerait la production de lait pour l'élevage et qu'il mettrait en place la vente directe à la ferme. En 2006, il décide d'acheter ses premières vaches limousines et se lance dans la commercialisation de colis de veau et de bœuf. Pendant quatre ans, il a constitué son troupeau avec des vaches limousines, des bêtes rustiques dont le vêlage est facile et la viande de qualité.

Alimentation de la ferme

Le 6 mai 2016, il s'engage dans une démarche de conversion vers le bio de l'ensemble de son exploitation de quelque 100 hectares, élevage et cultures. « Il a fallu que j'oublie toutes nos pratiques traditionnelles, c'était un changement radical », ex-



Bruno Bonnin fêtera le 6 mai prochain son label bio. PHOTO A.M.

plique-t-il. Il consacre 25 hectares pour la pâture de ses bêtes et la récolte du fourrage pour l'hiver. Les vaches sont en stabulation entre novembre et mars et sont laissées en pâturage tournant à la belle saison.

Toute l'alimentation du troupeau provient de la ferme : du foin, un peu de paille pour la rumination et de l'ensilage de méteil : un mélange de blé fourragé, de seigle, de pois, de féveroles et de vesces que Bruno Bonnin sème en octobre. Ce mélange constitue un couvert pour les sols en hiver et crée

une véritable pompe à nitrate. Les céréales apportent l'énergie et les légumineuses et protéagineux, les protéines. La commercialisation des colis de viande s'est d'abord faite de bouche-à-oreille pour se développer via les réseaux sociaux.

Ce jeune exploitant est un homme heureux : il a réussi sa conversion et aime l'idée de partager en direct les saveurs limousines de son élevage.

Annie Massias

(1) Tél. 06 84 20 35 18.