

L'élevage de volailles bio, le nouveau bonheur de Sophie

MANDRES-LES-ROSES

PAR MARINE LEGRAND

SOPHIE BESNARD a un pincement au cœur. Hier, cette élève de volailles bio à Mandres-les-Roses s'est séparé de ses centaines de chapons et poulardes élevés avec soin et amour depuis le mois de juin. Direction l'abattoir.

Mais c'est pour la bonne cause. Ses volailles savoureuses vont ainsi pouvoir orner les tables, à Noël ou pour la Saint-Sylvestre. Elle prend encore les commandes, et les clients pourront venir les retirer aujourd'hui, demain ou samedi. « Je vends environ 350 volailles pour les fêtes de fin d'année. Certains ont passé commande il y a six mois », explique cette ancienne salariée de Sanofi, à Vitry-sur-Seine.

Elle s'est reconvertie dans l'élevage des poules et poulets

A la Ferme bio du plateau briard, les chapons, poulardes et poulets de Sophie Besnard grandissent en plein air et rencontrent un vif succès au moment des fêtes.

en 2015, après vingt-cinq années passées dans l'ambiance aseptisée du laboratoire pharmaceutique, où elle œuvrait comme chercheuse biologiste. Sa nouvelle vie lui plaît et son activité rencontre un franc succès. « Quand vous faites un produit de qualité, ça se sait. Les gens me disent que ma viande leur rappelle le goût des poulets de leur grand-mère ou des œufs à la coque de leur enfance. »

Chapons et poulardes vendus à 20 € le kilo

Sur place, à la Ferme bio du plateau briard, ses cocottes s'en donnent à cœur joie : 5 ha de verdure, de la nourriture issue de l'agriculture biologique, pas de nuisances sonores autour... « On voit qu'elles sont en forme, sereines, pas stres-

sées, elles ne sont pas craintives, ne perdent jamais de plume », indique Sophie Besnard.

Si les chapons et poulardes à 20 € le kilo s'arrachent au moment des fêtes, elle vend tout au long de l'année ses poulets de chair, élevés pendant 120 jours, vendus 11,60 €/kg, et des œufs (3,10 € les 6), « couleur châtaigne, qui ont un goût très authentique, me disent les clients », et des produits cuisinés : terrine de poulet à l'ancienne, gésiers de volaille et rillettes de poulet à 6,50 € l'unité.

Ses clients n'hésitent pas à parcourir des kilomètres pour venir s'approvisionner chez elle. Elle livre aussi de nombreuses Amap franciliennes (à Sucy-en-Brie, Longpont-sur-Orge dans l'Essonne, Montrouge dans les Hauts-de-Sei-

ne...) et des cantines de lycées (Albert-Einstein à Sainte-Geneviève-des-Bois dans l'Essonne, Léon-Blum à Créteil...) « Leurs chefs sont incités financièrement par la région à préparer des produits locaux. Il faut que ce dispositif soit maintenu, c'est important » ■

Ferme bio du plateau briard, 6, rue Auguste-Dupin, à Mandres. Commande sur Internet et au 06.32.39.49.64.

PRATIQUE

Bientôt des casiers automatiques

POUR S'ADAPTER aux besoins des clients, des casiers

automatiques réfrigérés sont en train d'être installés à la Ferme bio du plateau briard ainsi que des distributeurs d'œufs. Ces nouveaux équipements devraient être opérationnels à partir de mars.

Retrait des commandes à toute heure

Ils permettront aux gens de venir acheter des volailles, œufs et produits cuisinés ou de retirer des commandes à tout moment, et non pas simplement aux horaires d'ouverture à la ferme de Sophie Besnard (le vendredi soir, de 17 heures à 19 heures). Ils seront équipés d'un terminal de paiement par carte bancaire.

« Le créneau de deux heures le vendredi en fin d'après-midi, est trop juste pour beau-

coup de Val-de-Marnais, qui rentrent tard du travail avec les transports, justifie l'élueuse. Les casiers automatiques de légumes et produits maraîchers marchent bien dans la région. C'est pratique pour les gens. »

Elle espère pouvoir étoffer son offre, en proposant également dans ses casiers des produits secs et laitiers.

