

# Boucherie à la ferme

22

Jeudi 17 novembre 2005

Marchés

Terre&Nature

ENTREPRISES Marché paysan



Pour la dinde de Noël, on refuse déjà du monde. Pour le lapin fermier, le filet de porc, l'aiguillette, le coq, le jambon fumé ou l'agneau entier, le coup de fourchette gourmand s'invite toute l'année à l'étal de la famille Martin, à Puidoux-Chexbres (VD)

La ferme aux Martin s'appelle la Grange-à-Jaunin. A cette anodine anomalie près, c'est une vraie et rare boucherie de campagne. De celle qui réconcilie un consommateur de viande avec les notions galvaudées d'authenticité et de traçabilité. Passé le vieux village de Puidoux (VD), dans un repli de terres vertes qui vallonnent jusqu'à Crêt-Bérard et plus loin au Mont-Pèlerin, Georges Martin et ses deux fils, Pascal et Stéphane, ont rendu à la boucherie de campagne ses lettres de noblesse.

## Une filière à lui seul

Précurseur, c'est une vocation chez Georges Martin. Il y a plus de vingt ans, il est l'un des premiers à se lancer en grand dans la production de biogaz à partir de ses déchets de ferme. Aujourd'hui, il utilise le tiers de l'électricité produite sur l'exploitation, vend les deux autres tiers au réseau et, avec la chaleur récupérée issue des fermentations, assure le séchage du foin et des céréales, le chauffage central et la production d'eau chaude nécessaire à toute la ferme et ses ateliers spécialisés.

Il y a plus de vingt ans aussi, les marchés à la ferme balbutient leurs premières offres de produits de terroir et de

proximité, fruits et légumes pour l'essentiel, quelques spécialités artisanales (confitures, sirops, miels) pour étoffer le panier de la ménagère. Georges Martin va l'appliquer en grand à la viande: de l'élevage du gros et du menu bétail et de la volaille à la découpe et à la vente au détail, il compose une filière à lui tout seul. Bientôt secondé par ses deux fils, Stéphane, maître d'agriculteur, et Pascal, «sorti premier du canton avec son CFC de boucher». «J'ai donné une direction à mes fils, ils la suivront ou bifurqueront s'ils veulent», observe aujourd'hui leur père.

## Partenariat

De l'élevage de plus de 200 bovins par an – veaux sous la mère, limousin, aubrac, montbéliard – à la préparation du steak haché, du jambon fumé ou de la fondue chinoise de dinde, toute l'activité des Martin est concentrée à la Grange-à-Jaunin. Au fil des temps, pour faire face à une demande en constante progression, des partenariats ont été conclus avec des éleveurs-engraisseurs de proximité, des équipements acquis, complétés ou modernisés.

Abattoir agréé, chambres froides, frigos pour rassir la viande, laboratoire de

fabrication: l'exploitation est soumise aux mêmes exigences et aux mêmes contrôles que n'importe quelle boucherie. Peut-être le local de vente a-t-il moins de panache qu'une boucherie en ville. «Ici, on ne vend pas une apparence; pas besoin d'un joyeux paysan alibi sur une étiquette pour inspirer confiance», soulignent les Martin. Confiance réciproque pour 90% d'habitues qui passent commande, confiance sous contrôle dans le local self-service ouvert sept jours sur sept: la croustille, c'est sympa, mais plus sûr si une caméra cachée a l'œil sur elle...

Marie Dougoud

La famille Martin, de g. à dr. Stéphane, Pascal et Georges, commercialise ses produits à la ferme. Leur élevage est composé principalement de vaches de race aubrac.

Photos Jean-Claude Curchod

## + d'infos

**Famille Georges Martin,**  
la Grange-à-Jaunin,  
1070 Puidoux-Chexbres (VD).  
Tél: 021 946 25 01.  
Boucherie à la ferme:  
ma, je, ve, sa, 9 h-12 h et 13 h 30-  
18 h. Local self-service: 7 j. sur 7,  
7 h 30 à 22 h. Pour quantités  
et/ou pièces spéciales: commandes  
2-3 jours à l'avance.  
[www.marchepaysan.ch](http://www.marchepaysan.ch)