



Matthieu Brosseau, GUERANDE (44)

Pour ce jeune paysan, l'avenir est dans le pré.

Éleveur, abatteur, transformateur et commerçant, Matthieu Brosseau est un paysan accompli. Le poulet noir de Challans est une race qu'il souhaite développer. | OUEST-FRANCE (28/02/2019)

À Mesquer, Matthieu Brosseau élève des volailles en plein air. Pour ce jeune agriculteur, c'est une évidence, « un animal vit à l'extérieur ». Matthieu Brosseau, 34 ans, a été bercé dans le monde agricole. Parents, famille... la terre, c'est sa vie. « Il devrait être interdit de détruire de la terre agricole, le béton ça ne se mange pas ! » Il a toujours su qu'il voulait être agriculteur. Après des études, il est salarié dans un groupe fournisseur de produits agricoles. Il passe une formation en gestion de conduite d'exploitation.

En 2015, il s'installe progressivement. « J'ai cherché à reprendre une exploitation, mais les différentes réglementations n'ont pas permis la mise en place du projet. En presque-île, il y a une dynamique agricole jeune. Le problème est la place que l'on nous laisse. La terre est un sujet compliqué pour l'agriculteur amené à s'installer ou à se développer, face à la concurrence de l'urbanisme. La terre agricole est la seule ressource pour se nourrir que l'on sacrifie pour des besoins secondaires. »

De la vache au poulet : Matthieu Brosseau milite depuis l'âge de 20 ans. Au départ, il souhaitait travailler la vache allaitante (race à viande), mais le coût du projet d'installation et sa rentabilité réelle l'ont conduit à chercher un autre domaine. **« Être paysan est un état d'esprit. J'ai recherché un système économique viable et une gestion rapide. »** Accepter d'avoir moins de revenus, sans trahir ses convictions et avec peu de place : la volaille fermière s'impose alors. « Le choix du plein air est juste une évidence. Un animal vit à l'extérieur. On ne peut pas le clauser dans un bâtiment. » Chez Matthieu Brosseau, dix volailles cohabitent au m². Sur toute sa surface, il fait tourner 600 gallinacés, poulets et

pintades. « J'achète des poussins d'un jour. C'est très intéressant de les élever. Je suis ma volaille, du premier jour, jusqu'au client. » En attendant un label bio, les volailles sont garanties plein air et l'alimentation est sans OGM. « Éleveur, client, tout le monde s'y retrouve ». « Les poussins ont une alimentation riche, les quatre premières semaines ; ensuite, ils passent à 80 % de blé, 17 % de tourteau de soja et 3 % de minéraux. Après un élevage minimum de quatre mois, ils partent à la vente. »

La vente directe s'est imposée. « Plus le circuit est court, plus c'est valorisant pour l'éleveur et le client. Tout le monde s'y retrouve. » Les volailles sont prêtes à cuire, découpées sous vide, ou entières. Matthieu Brosseau les vend directement sur l'exploitation, l'été sur les marchés de Kercabellec, Kerhinet, ou chez un maraîcher bio à Batz-sur-Mer, Le Champ de vague. « Je travaille en local, je fournis le Carrefour City de Guérande et des écoles. Mon rayon de distribution s'étend de Camoël à Saint-Nazaire. » L'éleveur avicole a aussi développé des produits dérivés, « c'est ma variable d'ajustement ! Je propose des rillettes de poulet, de la terrine de poulet ou de pintade. Avec Servane Bigot, de Bocaux Locos', nous avons créé un tajine de poulet et du curry à l'indienne, mais en en proportion raisonnable. »

Matthieu Brosseau n'est pas à court de projet. « Je développe le noir, le poulet de Challans, dit poulet nantais. En fin d'année, je vais m'installer à la Madeleine, à Guérande. J'exploiterai sept hectares et je vise une production de 5 000 à 6 000 volailles. Je vais aussi faire de la vente d'œufs en libre-service, au printemps, dans deux villages. »