

▼ À CHACUN SON ÉTÉ

Un agriculteur plus « frais » que « pâture »

Né dans l'exploitation familiale, Benoit Thévenet veut bien suivre la tradition, mais laisse le conservatisme sur le bord de la route. Avec lui, la ferme à Croutet, à Saint-Priest-en-Murat, a opéré un virage dans la modernité via la diversification. A 25 ans, il prend le volant et fonce dans la voie de la fabrication et la vente directe de produits frais.

BENOIT doit le rappeler souvent : « Je suis avant tout un agriculteur ». A la fois au four et aux foins, Benoit Thévenet a ouvert les portes de son exploitation agricole aux amateurs de terroir, qui viennent chaque week-end manger à son auberge. Murs de pierres apparentes, meubles rustiques, et poutres au plafond, l'ancienne grange sert de cadre idéal à la dégustation des produits frais. Les animaux sont ailleurs, mais il faut toujours s'en occuper.

Au service le week-end, aux champs la semaine, le mot « vacances » n'a pas d'écho chez Benoit, dont le travail l'été s'accélère. Si à l'auberge, c'est plus calme, la moisson et les foins ne l'oublient pas. Ses parents l'épaulent dans la gestion des 110 hectares de terre et du cheptel. Mais le travail n'entame pas son enthousiasme, surtout que cette année, il met en place ce qui sera son domaine de prédilection : un laboratoire de charcuterie.

Désormais, finis les séjours à Aurillac. Muni des outils adéquats, Benoit fabriquera à Saint-Priest-en-Murat les terrines, jambons et saucissons de son cru. « Ce que je préfère, c'est la découpe et la transformation de la viande; J'ai fait plusieurs stages pour apprendre la charcuterie. Je vendrai les produits directement au client, dans le futur magasin annexe », se réjouit le jeune homme de 25 ans.

LA FERME EN FÊTE

Après l'obtention du bac technologique à Marmillat (lycée agricole du Puy-de-Dôme) en 1995, Benoit Thévenet est rentré œuvrer dans l'exploitation parentale. Un chemin tout tracé ? Ce n'est pas si évident. « Je voulais une activité à la campagne, dans l'environnement ou autre, mais je ne savais pas quoi. Je ne serai pas rester ici si l'exploitation ne s'était pas diversifiée ».

Avec Benoit Thévenet, l'avenir de la ferme passe par l'ouverture sur

l'extérieur. Mais qu'on ne s'y trompe pas : la ferme n'a jamais été plus artisanale. Ici, la volaille n'a pas 42 semaines mais plus de quatre mois. De plus, « le but n'est pas de sortir de la ferme mais d'y faire venir les gens, explique l'agriculteur nouvelle version. J'aime accueillir les gens et nouer des contacts ».

Habitant sur la ferme, Benoit est certes toujours sur son lieu de travail, le calme et l'espace qui le caractérisent rendent dérisoire tout risque de lassitude. « Je suis toujours là mais je n'ai pas d'horaire. Et puis, tous les week-ends, je sors avec mes copains ». Des inconvénients ? « La seule difficulté est de savoir gérer ferme et auberge, surtout l'hiver avec les vélagés ».

La maison « multifonction » profite donc de la belle saison pour s'ouvrir au monde avec son marché à la ferme, qui prend, pour locaux et visiteurs, des allures de fête. « Mes copains prennent une semaine de



Benoit nourrit les petites chèvres naines, une attraction sans pareil pour les enfants.

vacances rien que pour m'aider à installer les stands. On invite les agriculteurs du coin et on fait un grand repas avec des animations. En général ce jour-là, je cours partout ». En arrière-plan, le travail des champs continue plus que jamais. « Nous sommes presque en autofinancement. Les récoltes des champs permettent de nourrir les animaux. On a même commencé un potager pour fournir aussi les assortiments

Rendez-vous demain avec le père Joseph Sambou, qui passe son premier été à Montluçon.