



PORC PLEIN AIR BIO – NAISSEUR – 3AMAP

Mathieu Laupin, éleveur porc plein air Bio- FERME du PERROUX - Villeneuve de Marc, Isère

INTRO

Mathieu est installé depuis 2016 sur une ferme **Terre de Liens** à Villeneuve de Marc. Il élève des porcs plein air en Agriculture biologique et des Vaches allaitantes de race Aubrac.

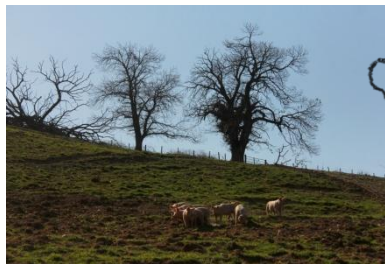
Il commercialise dans trois AMAP :
Villefontaine, Vienne et Bourgoin Jallieu, à la ferme et dans trois magasins (Biocoop Croix Rousse, La Super Halle à Oulins, Les Halles de la Martinière)

Porteurs d'expérience

TÉMOIGNAGE : Mathieu Laupin

AUTEUR : Animatrices Réseau Isère et AURA

DATE/LIEU : 31/03/2019 sur la ferme du Perroux à Villeneuve de Marc



DE QUOI PARLE-T-ON ?

Le 31 mars, une vingtaine d'éleveurs et d'amapien-ne-s venant des Rencontres du Mouvement des AMAP qui avaient lieu ce WE là à Réaumont est venue visiter sur la ferme de Mathieu Laupin.



Fiche d'identité

Ferme Le Perroux à Villeneuve de Marc (38)
35 hectares dont 11ha de cultures, 20ha de prairie dont 10ha de fauche et 4,5ha d'enclos pour les cochons (15 parcs avec cabane et point d'eau)

Installation en 2016 avec les aides DJA.

25 vaches +4 truies reproductrices et 1 verrat

3 AMAP + 3 magasins + 1 vente à la ferme.

1 atelier de découpe à la ferme

Fait abattre à Grenoble

Après avoir grandi en Haute-Savoie en vallée d'Arves et un parcours d'ingénieur en environnement, Mathieu Laupin s'est installé en 2016 grâce au soutien de Terre de Liens, qui a organisé une levée de fonds pour acquérir sa ferme.

Montant de l'investissement : 360K€ dont 90K€ de travaux. Montant de la collecte : 275K€

Mathieu a pu investir son capital personnel dans la construction d'un laboratoire de transformation.

Mathieu est locataire : il verse 4000 €/an pour le fermage et 500 €/mois pour le loyer.

La ferme était à de vieux garçons, des frères qui vivaient ensemble et presque en autarcie, avec leurs bêtes, leur jardin et l'eau du puits. Les travaux ont été importants pour installer l'eau courante et permettre à Mathieu et sa famille de s'installer sur la ferme de façon plus confortable. En 2018, Terre de Liens a également investi dans la rénovation du toit du hangar qui prenait l'eau et entraînait de grosses pertes dans les réserves de foin de Mathieu.

LES ÉTAPES-CLÉS

Sur une ferme de 42 hectares, dans un site préservé en lisière de la forêt de Bonnevaux (Nord Isère), des paysans, Bernard et Louis Rabilloud, souhaitent transmettre leur ferme sans la démanteler. Un voisin leur présente Terre de Liens. Séduits, ils souhaitent la vendre à Terre de Liens. Mathieu Laupin, alors en recherche active de terres pour s'installer en élevage, est allé à leur rencontre. Bernard et Louis ont tout de suite adhéré à son projet. Le site de la ferme présente des qualités écologiques indéniables : en fond de vallée, traversée par un ruisseau à écrevisses, Mathieu a à cœur de préserver ce lieu et d'en faire un refuge de biodiversité.

Après une expérience de plusieurs années dans le domaine de l'environnement, Mathieu a choisi de changer de vie pour se lancer dans un projet agricole. Il souhaite mettre en place de petits élevages en autonomie et en agriculture biologique, avec la culture des céréales et des protéagineux sur la ferme pour l'alimentation des animaux. La création d'un atelier de transformation et la vente en circuits courts lui permettent de mieux valoriser la viande et de maîtriser la qualité de ses produits jusqu'au panier du consommateur.

LES RÉSULTATS

1 Atelier Vache allaitante d'Aubrac

1 Atelier porc plein air en Agriculture Biologique :

15 parcs d'environ 3000m² avec une rotation tous les 6 mois.

4 truies reproductrice et 1 verrat ; Mathieu est naisseur

2 portées par an – Temps de gestation : 3 mois, 3 semaines, 3 jours

Sevrage à 2 mois – Tuerie à 1 an – Castration à une semaine à vif (si élevage en mâle, la viande est souvent immangeable)

Abattage à l'abattoir de Grenoble tous les 15 jours le mardi matin et récupère les carcasses le vendredi pour la découpe à son atelier.

Découpe dans son atelier avec l'aide d'un boucher prestataire le mardi.

Production: 1/3 de viande fraîche, 1/3 de saucisses et 1/3 de charcuterie.

Commercialisation : Si la vente à la ferme fonctionne bien le samedi pour écouler la viande fraîche, les AMAP et magasins sont lui sont plus utiles pour écouler les pâtés et terrines avec de longues dates de conservation. Il garde généralement les mêmes proportions dans les paniers AMAP (1/3 de viande fraîche, 1/3 de charcuterie, 1/3 de saucisse).

Semaine type de travail : c'est sur 15 jours : 3 cochons sont tués tous les 15 jours

- Mardi : le matin, Mathieu amène ses cochons à l'abattoir de Grenoble, tués le mercredi. Mardi après-midi, il s'occupe de trancher les jambons de la fois précédente (jambons cuits : cuisson 16h) et de livrer les magasins de Lyon. Le mardi, c'est route !
- Mercredi et jeudi : il entretient les parcs, cure les cabanes, entretient les litières. Il s'occupe aussi des vaches.
- Vendredi : le matin, il retourne à Grenoble chercher les carcasses avec une remorque frigo. L'après-midi, il vend au marché. Il s'occupe aussi des foin, des cultures.
- Samedi : il vend à la ferme
- Dimanche : il essaye de le consacrer à sa famille mais cela reste encore trop rare.
- Lundi : il passe une journée dehors pour s'occuper des espaces et des animaux.
- Mardi, mercredi, jeudi : il découpe les carcasses récupérées le vendredi. Le mardi, un boucher vient sur la ferme faire la grosse désosse et le tri des viandes. Mathieu finit la journée en hachant les viandes etc. Le mercredi, il s'occupe de toute la transformation (terrines, riettes etc.) et le jeudi de l'emballage.

DIFFICULTÉS ET SOLUTIONS

Un an après son installation, l'abattoir de la Côte Saint André a fermé ce qui a obligé Mathieu à aller [à l'abattoir de Grenoble](#), ce qui lui augmente considérablement les trajets deux fois par semaine tous les 15 jours. Néanmoins Mathieu est satisfait du service rendu et de la qualité du travail du personnel de l'abattoir.

Mathieu s'est installé seul, et il est difficile quand on s'installe de faire face à l'ensemble des tâches sur une ferme, surtout quand certaines se superposent dans la saisonnalité. Parfois la découpe et transformation de la viande ne peuvent pas attendre, alors qu'il faudrait en même temps assurer les foin ou les moissons.

Depuis 2019, Mathieu embauche un salarié 32h/ semaine qui devrait normalement le soulager sur les travaux de découpe et lui permettre d'avoir plus de temps pour le suivi des cultures et le soin des animaux.

À RETENIR

Pour Mathieu,
Elever les animaux c'est surtout
les faire naître et leur faire
vivre une vie digne !

Pour Mathieu, vivre avec des animaux rend plus serein et permet plus d'empathie tout en prenant du recul sur les notions de vie et de mort.

La complicité avec ses plus vieux animaux lui est aussi très agréable.

PERSPECTIVES

Etre autonome en céréales et en foin pour nourrir ses animaux.

POUR ALLER + LOIN

La vidéo de Mathieu Laupin :

[Rendez](#) vous sur Terre de Liens, sur la Ferme du Perroux.

