

Journée de fête et de visite à l'élevage de volailles

Bois-de-Céné — Dans le cadre d'un projet à l'IUT, Institut universitaire technologique de La Roche-sur-Yon, cinq étudiantes organisent une visite de l'exploitation avicole à la Couartière.

L'entreprise

En deuxième année de DUT (diplôme universitaire technologique), Chloé Suard, Laëtitia Pen, Cassandra Meunier, Stéphanie Turpaud et Marie Grondin, étudiantes à l'Institut universitaire de technologie de La Roche-sur-Yon, doivent réaliser un projet de groupe sous la responsabilité de leur enseignant tuteur Daniel Aranda, professeur d'expression et communication. Elles ont choisi de prendre en main l'organisation d'une visite guidée et animée de la ferme exploitée par les parents de l'une d'entre elles, Marie Grondin.

Un élevage de volailles et un abattoir

Dans cette exploitation, Laëtitia et Frédéric Grondin élèvent et transforment des poulets, canards, dindes, chapons, pintades et oies. Ils sont les seuls éleveurs de volailles dans le Nord Ouest vendéen à avoir leur propre abattoir aux normes européennes, maintenant ainsi l'authenticité de leurs produits et la technicité au sein de la production. Ils sont présents en Vendée sur les marchés de Challans, Saint-Jean-de-Monts, Noirmoutier et en Loire-Atlantique à Pornic-La Brochère et Bouaye. Ils fournissent notamment en poulets et pintades un client prestigieux, Alexandre Couillon, le chef doublement étoilé du restaurant La Marine, sur l'île de Noirmoutier.

« La Couartière, c'est une histoire de famille. Mes grands-parents s'y sont installés comme éleveurs de volailles en 1974, alors que ce n'était qu'une friche. Précurseurs, ils ont rapidement transformé leur infrastructure et sont devenus complètement indépendants en commercialisant leurs volailles en vente directe. Mes parents ont pris la suite de l'exploitation en 1993 », explique



Debout, de gauche à droite : Cassandra Meunier, Stéphanie Turpaud, Laetitia Pen et Chloé Suard, et assis : Samuel, Laëtitia, Marie et Frédéric Grondin, en pleins préparatifs de la visite, s'accordent une pause devant le chêne presque millénaire de l'exploitation.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCOIS

Marie qui, à son tour, souhaite rejoindre l'entreprise après ses études, tout comme son frère Samuel qui y travaille déjà comme salarié.

15 000 volailles en plein air

« L'exploitation compte en permanence 15 000 volailles, réparties en petits lots. Elles sont élevées en plein air, en cycles longs de 100 à 140 jours, sur de beaux espaces arborés. Elles sont nourries avec un aliment propre à l'entreprise, fabriqué spécialement à Corcoué-sur-Logne par la coopérative d'Herbauges et garanti sans OGM et 100 % français. Et pour le bien-être des poussins, il n'y a pas de lumière la nuit dans les bâtiments », explique

Marie Grondin. Elle-même et ses camarades ont réalisé une vidéo sur

l'exploitation, visible sur la page Facebook Ferme de la Couartière.

Visites guidées et marché de producteurs

35 bénévoles veilleront au bon déroulement de la journée portes ouvertes. Les visiteurs trouveront une exposition de photos sur l'exploitation et un marché de producteurs locaux : volailles, viande de bœuf, ail et oignons, miel, tisanes et aromates, fromages et glaces artisanales.

Les visites guidées de l'élevage et de l'abattoir débuteront à 10 h et continueront jusqu'à 17 h avec une pause déjeuner, de 12 h à 14 h. Il y aura un barbecue et une buvette. Petits et grands pourront assister à la nais-

ce de poussins et des balades à dos d'âne seront proposées aux enfants par la Maison de l'âne. Une tombola (1 € le ticket) sera tirée à 19 h. « Il nous reste à espérer qu'une météo clémente soit aussi de la partie », conclut Marie Grondin.

Dimanche 12 mai, de 9 h 30 à 19 h 30, visite de la ferme de la Couartière, à Bois-de-Céné. Entrée libre.

Contact : 06 86 17 60 59 ; fermedelacouartiere@orange.fr ; site internet www.fermedelacouartiere.fr