

Agriculture

À Saint-Victurnien, la vente directe à la ferme bat son plein pour Philippe Boissou

Publié le 16/03/2021 à 14h54



Philippe Boissou (à droite) a souhaité revenir au plus près des clients depuis octobre dernier. © Populaire du Centre
Loin de ses débuts en agriculture conventionnelle, l'EARL Boissou, implantée à Beaumont à Saint-Victurnien, a profité du reconfinement pour vivre son rêve : de la vente directe à la ferme avec des produits de qualité.

Dans la cour du corps de ferme, Nicolas s'avance, entouré de ses deux fils, et une caisse de bouteilles en verre dans les mains. Direction le minuscule point de vente à emporter de [l'exploitation de Philippe Boissou](#), à Saint-Victurnien. Là, au coin de sa maison personnelle, dans 6 m², l'éleveur de 48 ans a lancé depuis octobre et le reconfinement, la vente directe à la ferme et propose ses produits transformés aux clients.

« Ce système était passé aux oubliettes, lance Philippe Boissou. Ma mère le faisait il y a trente ans et je n'ai qu'un seul regret, ne pas m'être lancé plus tôt. » Le rendement est-il au rendez-vous ? « C'est au-delà de nos espérances, répond le producteur, on essaye de créer de la surprise toutes les semaines et de retrouver ce lien direct avec les clients. »

« Il y a tout ce qu'il faut, pas forcément plus cher qu'en supermarché et le côté pratique »

NICOLAS (Un client habitué)

Sa compagne Gaëlle, elle, s'occupe de remplir les contenants des clients à la louche, devant eux, comme si les clients étaient un peu à la maison. « On ne s'en sortira pas si on ne va pas dans cette voie, explique Robert, un habitué venu de Veyrac. Il faut les aider et défendre cette proximité. »

Recevez par mail notre newsletter éco et retrouvez l'actualité des acteurs économiques de votre région.

JE M'INSCRIS

.Avec plus de cent clients le vendredi après-midi [unique jour de vente directe, NDLR], la success-story est en marche. Pour le bonheur de Nicolas, habitant de la commune : « Depuis le confinement, on privilégie les circuits courts. Il y a tout ce qu'il faut, pas forcément plus cher qu'en supermarché, puis on habite à 500 mètres?; donc, c'est pratique ».

Une agriculture bio et indépendante

Repenti de l'agriculture conventionnelle, Philippe Boissou travaille aujourd'hui pour lui seul. Une liberté revendiquée et un plaisir retrouvé : « Je ne retrouvais plus de plaisir à travailler en coopérative, clame bien haut le producteur de lait. On est maître de notre destin, on connaît le produit, les clients, c'est une autre façon de faire de l'agriculture ».

Cinq ans après sa reconversion au bio, le producteur de lait a trouvé son rythme de croisière et avance étape par étape : « J'ai quarante vaches laitières et c'est le maximum pour bien travailler pour le moment ».

Le fromage, le lait fermier, les crèmes glacées, le beurre et le produit phare, le riz au lait, tout est fait maison et attire les foules. « On vient toutes les semaines de Limoges, approuvent Jean-Claude et sa femme. Ce lien social et ce contact avec le producteur, c'est des valeurs qui doivent revenir. On livre même nos voisins. »

Une halle fermière en élaboration ?

Après cinq mois d'aventure, Philippe Boissou et sa compagne ont d'autres projets : « Je souhaite mettre en place prochainement une halle fermière, anticipe le producteur bio. Je veux compléter la gamme, travailler avec d'autres producteurs locaux comme des maraîchers, des producteurs de viande bovine ».

À peine le temps de recharger les provisions en lait dans son arrière-boutique que des nouveaux clients arrivent. Carton plein.

Thibaut Dailler

A vos côtés tous les jours pour vous informer sur l'actualité autour de chez vous et ailleurs.

Abonnez-vous

SAINT-VICTURNIEN ECONOMIE COMMERCE - ARTISANAT AGRICULTURE

Votre avis est précieux !

Aidez-nous à améliorer notre site en répondant à notre questionnaire.

Je donne mon avis