

Au Nayrac, le goût du bio pour réfléchir autrement

Chantal et Éric Viguiet se sont lancés dans cette démarche qualitative donc contraignante. Si les débouchés sont réduits, leurs poulets et veaux sont appréciés et reconnus.

LE BIO s'entend et se vend à toutes les sauces. En région parisienne, deux poids lourds du supermarché entrent en piste et se concurrencent dans ce juteux secteur. Le bio se perd aussi au milieu de tous ces labels.

Au Nayrac, Chantal et Éric se sont lancés dans le bio en 2003 avec le veau, et depuis l'an dernier avec les poulets. Non sans difficulté. « On n'a pas eu beaucoup d'aides à part l'Apaba (association des producteurs agrobiologiques de l'Aveyron) », confie en ce sens Éric. Ce fils d'agriculteur a repris l'exploitation de ses parents au Nayrac, et celle de l'oncle de son épouse à Lassouts pour disposer de 45 limousines aujourd'hui. Quant à Chantal, elle est repartie de zéro, quittant l'univers de la restauration à Paris, pour s'occuper de poulets de race cou-nu, reconnue comme la meilleure race de poulet de chair avec sa peau très fine et peu grasse.

Un nouveau départ pour un choix de vie se basant sur le principe simple du bon goût. « Réfléchir autrement », résume Chantal. Allant jusqu'au bout de leur raisonnement, ce couple s'est donc lancé dans cette petite entreprise familiale vivant de la vente directe, et d'une livraison mensuelle en région parisienne avec des clients gagnés



Chantal et Éric ont érigé un nid douillet pour leurs poulets bio. oc

par le bouche à oreille. « On entend souvent des gens qui nous disent, on retrouve le goût d'autan, le bon goût en mangeant vos poulets. C'est valorisant pour notre travail. » Le couple n'en est pas au sacrifice. C'est une démarche volontaire, fruit d'un art de vivre et de consommer. « Je suis contre tout ce qui est phytosanitaire. Le bio, c'est une affaire de prévention. On soigne par exemple au maximum nos vaches par homéopathie. Notre comptable est d'ailleurs surpris du peu de frais que nous avons avec notre vétérinaire », disent Chantal et Éric, précisant suivre le cahier des charges de l'agence Bio et

non le nouveau cahier des charges européens.

Un couple plus exigeant que le cahier des charges

Agréé par Ecocert, le couple s'impose même plus de règles qu'exigées par les normes bio. Ici, les poules ne sont pas abattues au bout de 90 jours mais vont jusqu'à 120 voire 130 jours. Le poulailler mis en place abrite au maximum 500 poulets alors que la nouvelle directive européenne pourrait leur permettre d'en disposer de 900. Le couple prend plaisir à élargir la gamme de céréales pour une alimentation équilibrée. « Il y a un réseau, une dé-

marche. Les gens sont en demande de qualité, de rencontrer directement en face d'eux les producteurs. Le contact avec le client est important », affirme en chœur ce couple de trois enfants qui n'a rien d'« anciens soixante-huitard ! », lance Éric. Réaliste, lucide sur l'état de santé du monde, tout simplement. Une philosophie de vie que le couple n'entend pas opposer à l'agriculture conventionnelle. « Il y a de la place pour tout le monde », préviennent-ils, en signe de leur ouverture d'esprit. Une ouverture d'esprit qui trouve ses limites actuellement dans la capacité à obtenir des débouchés. « Les marchands sont obligés d'avoir un camion pour le conventionnel, et un autre pour le bio, alors c'est difficile », reconnaît le couple. Ce dernier envisage d'investir dans un second poulailler pour disposer d'une offre plus importante qui leur permettrait de fonctionner à l'année.

OLIVIER COURTIL

Contact au 05 65 51 61 04
ou au 06 83 32 25 43.

viguiet.eric@club-internet.fr

Vente directe de colis de viandes bovines et de volailles. Livraisons possibles.

LE NAYRAC

Les papas Noël ont poussé comme des champignons dans le village

FIER de ses trois fleurs pour l'embellissement de sa commune, le village du Nayrac est aussi réputé pour ses décorations de Noël. S'appuyant sur Fabienne, agent communal, aux commandes des préparatifs avec le club des aînés Sourires d'automne, la municipalité fournit en parallèle 150 sapins pour égayer le bourg et ses hameaux. Pour la première fois, les résidents de l'unité de vie du foyer logement du village ont aussi été mis à contribution pour préparer les réjouissances. « C'est l'occasion de leur trouver une animation et de leur faire partager une activité avec les gens du village », résume le maire Jean-Paul Turlan, qui profite des fêtes de fin d'année pour créer du lien social. Le bourg a ainsi vu fleurir de nombreuses décorations, en particulier des pères Noël, aux quatre coins des rues du village. Du



Le père Noël dans sa guérite ou sur un traîneau, le bourg vit au rythme des fêtes.

oc

père Noël dans sa guérite au square des fleurs au père Noël en traîneau devant une fresque, en passant par le père Noël avec sa mule au hameau Bouldoires, il est impossible d'échapper à l'air de fête.

Des décorations soignées par la municipalité comme par les privés, qui montrent que tout le monde joue le jeu, en toute humanité et modestie. Agrémentées d'illuminations de Noël, ces décorations seront démon-

tées lundi 11 janvier. D'ici là, curieux et passants ont donc tout le loisir de profiter de la beauté du Nayrac, à l'âme féerique, pour célébrer la nouvelle année.

O.C.