

Élevage (5). Paul Keroué charcutier et commerçant

Ronan Larvor

Paul Keroué est l'un des rares éleveurs charcutiers de Cornouaille. Production de porcs, transformation en jambons et pâtés et vente : tout est fait à la ferme de Tachen C'hoadic, située entre Quimper et Coray, à Elliant. Les multiples métiers de l'agriculteur l'obligent à ne pas compter ses heures.

Paul Kéroué dans son laboratoire parfaitement équipé.



Les 35 h ? « Ce sont les heures de sommeil », plaisante Paul Kéroué. On est tenté de le croire tant la bonne marche de son exploitation de Tachen C'hoadic ne souffre pas de temps mort. Paul, 45 ans, a repris l'exploitation familiale en 1998. Une ferme ancienne qu'il a entièrement modernisée au début des années 2000.

« J'ai cent truies en naisseur-engraisseur et 40 ha de terre » détaille-t-il. Paul Kéroué choisit alors de développer l'élevage du porc fermier Label Rouge sur paille. Mais la trop petite surface constitue un handicap pour assurer un minimum d'autonomie en alimentation des animaux.

« Avec le label, je devais utiliser uniquement des céréales sans OGM. Au final, tout cela revient trop cher quand il faut tout acheter ». Paul Keroué abandonnera son label tout en conservant sa race de porc rustique utile pour la valeur ajoutée, un élevage intégralement sur paille avec un espace augmenté pour les animaux.

S'il ne peut gagner des parts d'indépendance et d'économie

en amont dans l'alimentation, Paul Kéroué a l'idée de chercher une sortie en aval. En 2009, il décide de transformer lui-même une partie de sa viande. « J'ai investi dans un laboratoire complet, dit-il. J'ai suivi une formation pour être agréé et mettre tout aux normes ». L'agriculteur bénéficie surtout des conseils d'un charcutier à la retraite pour apprendre son nouveau métier. Il lui est impossible de tout transformer à la ferme. Les trois quarts de la production sont donc écoulés dans le réseau classique chez Bigard.

Trois jours par semaine en laboratoire

« C'était un pari risqué, mais je ne le regrette pas, dit Paul Kéroué qui travaille seul. Je passe trois jours par semaine dans le laboratoire et le reste dans l'élevage. Je produis des jambons, pâtés, saucisses, rôtis, côtes... ».

La ferme de Tachen C'hoadic bénéficie d'un avantage. Elle est parfaitement située en bordure de la départementale entre Quimper et Coray. Car, le producteur s'occupe aussi lui-même de

la commercialisation dans un petit magasin avec étal réfrigéré qui jouxte le laboratoire. La vente a lieu tous les samedis matin, sur commande ou en direct.

« Les clients viennent de loin, dit-il, surtout pour les saucisses à l'ail et la graisse salée. Ici, tout est artisanal, sans conservateur, ni colorant ». Seule aide pour la vente, la mère de Paul l'assiste aussi épisodiquement. La ferme approvisionne en direct un seul magasin spécialisé, « Près d'ici » à Saint-Evarzec.

« Avec cette formule, j'amortis mieux les crises, même si c'est tendu actuellement comme pour mes collègues, dit-il. La vente directe m'aide à boucher les trous. Mais nous sommes aussi dans une niche du métier, comme le bio. On ne peut pas généraliser cette pratique, avec tous ses métiers différents ».

Paul Kéroué estime qu'il a une petite marge de développement possible. « Mais après, il faudrait embaucher et c'est une autre dimension », estime-t-il. Quant à la transmission, il a le temps d'y penser. Mais le fils est en école d'agriculture.