

# La ferme des Champs-Romet se dote d'un abattoir privé - Saint-Fulgent-des-Ormes

samedi 09 octobre 2010



Modèle d'entreprise familiale, la ferme des Champs-Romet continue d'innover avec la construction d'un abattoir privé sur le site de la ferme, où cette nouvelle structure fait suite à l'atelier de transformation, et à la boutique de vente directe. **« Cela fait maintenant cinq ans que nous avons le projet de réaliser cet abattoir, c'est une démarche globale, pour, à la fois préserver l'avenir, et être indépendant,** précise Arnaud Chaussée, responsable de l'abattoir avec David Bouttier son beau-frère. **Le cochon est notre activité principale, ce sont des bêtes lourdes de plus de 130 kg alors que la moyenne est de 85 à 92 kg. L'abattage se fait à 8 mois, la viande est meilleure et plus tendre que lorsqu'elle est plus jeune, car elle est alors trop sèche. Nous avons l'agrément définitif des Services vétérinaires, c'est pour nous un véritable outil de travail. »**

Le bâtiment fait 540 m<sup>2</sup> avec un bureau de réception, la chaîne d'abattage, la chambre froide, circuit qui arrive directement dans l'atelier de transformation. Une structure très professionnelle, avec vestiaires hommes et femmes, équipés de sanitaires.

Du fourrage et des fraises

La ferme des Champs-Romet compte 140 ha sur lesquels sont élevés boeufs, agneaux, volailles, et vaches allaitantes. La totalité du fourrage et des céréales qui servent à nourrir les bêtes sont produites sur la ferme, avec une partie maraîchage, fraises et tomates.

C'est Jean-Claude et Marie-Claire Chaussée, les parents qui exploitaient la ferme depuis 1967, qui ont institué la vente à la ferme en 1991, ils étaient alors précurseurs dans le domaine. Le fils Arnaud, les deux filles Florence et Charlotte,

tous trois suivis par leur conjoint respectif, Marie-Odile, David, et Benoit, ont mis leurs pas dans ceux des parents, pour former une véritable équipe. « **Avec le personnel, nous avons 15 équivalents temps plein qui travaillent à la ferme.** » La vente directe a lieu le vendredi, samedi, et dimanche matin, elle attire chaque week-end entre 300 et 600 clients. « **Quand on a commencé on a écoulé trois porcs la première semaine, sept la deuxième, et vingt et un la troisième semaine ! Ca a tout de suite marché, et le bouche à oreille a suivi.** » Les produits de la ferme sont également vendus sur les marchés du Mans, de Nogent-le-Rotrou, et de la Ferté-Bernard. Contact, tél. 02 43 97 70 06.