

# Script audio : Saint-Aubin La Plaine

Les agriculteurs ne manquent pas d'idées pour faire face à la crise. Ainsi, à Saint-Aubin La Plaine, en plus de sa production avicole, Xavier Ardouin a décidé<sup>1</sup> d'ouvrir un atelier de boucherie à la ferme. Il faut dire qu'il connaît bien la profession puisqu'il représente la quatrième génération de boucher dans la famille et, si les aléas<sup>2</sup> de la vie, l'ont éloigné de ce métier qu'il a pourtant appris, il a donc décidé d'y revenir. Il a d'abord mûrement<sup>3</sup> réfléchi ce projet car il mise sur des produits de grande qualité et, pour cela, le travail commence en amont<sup>4</sup> par le choix des bêtes<sup>5</sup>.

« Autrefois, le boucher allait chez les éleveurs, il choisissait ses bêtes, il y avait un suivi. L'éleveur et le boucher communiquaient ensemble pour arriver à un produit qui correspondait aux attentes des deux. Moi, aujourd'hui c'est ce qui se passe, je vais choisir mes bêtes dans les exploitations. En l'occurrence, de la limousine ou de la parthenaise. Maintenant, j'ai volontairement<sup>6</sup> voulu choisir mes bêtes dans le berceau de la race<sup>7</sup>. »

Les bêtes sont ensuite livrées à Saint-Aubin en carcasse et Xavier Ardouin les découpe. Et le secret d'une bonne viande, repose selon lui sur quelques critères fondamentaux<sup>8</sup>.

« Qu'est –ce que c'est la bonne viande bovine ?

C'est pour moi d'abord le bon choix de la race, ce qu'elle a mangé et sur combien de temps elle a été engraisée.

Pourquoi ?

Parce que comme je disais tout à l'heure, il faut du temps au temps, une vache pour moi mange principalement de l'herbe. Ensuite, l'abattage et la maturation (*sont*) très importants. Il ne faut pas négliger aucun de ces chapitres.

La découpe ?

---

1 choisir

2 les moments

3 beaucoup

4 avant

5 animaux

6 Par choix

7 Où les bêtes sont élevées, grandissent

8 Règles importantes

Et bien, la découpe quand on a appris le métier de boucher, la découpe à la française il n'y en a qu'une. Il n'y a pas deux sortes, deux façons pour couper un morceau de viande.

Et en dernier point la cuisson. »

Avec chaque mets<sup>9</sup>, le boucher – fermier élabore 30 colis de 10 kilos dans lequel on trouve également des pièces à rôtir, des romsteaks, faux-filets. En fait, tout se fait uniquement sur commande.

« Dans les bêtes que je choisis, je fais environ 30 colis de 10 kilos. C'est une fois que j'ai pris 30 colis en réservation qu'à partir de ce moment là je peux déclencher l'achat de ma bête. Là j'appelle mon éleveur, mon fournisseur et c'est parti. La semaine que je travaille la bête, puisque je travaille sur une semaine, je préviens tous mes clients le lundi pour leur dire de venir récupérer le colis, le vendredi et le samedi suivant. »

Et si vous êtes intéressé, c'est simple, il suffit donc de commander sur Internet sur le site [www.leboucherdupatis.fr](http://www.leboucherdupatis.fr).