

Sylvain Bouillon

Et si le bonheur était vraiment dans le pré ?

Sylvain Bouillon, céréaliculteur à Boissy-aux-Cailles (77) est également producteur de canards gras et de volailles. Cette diversification, entreprise dès son installation en 1986, contribue pleinement à son épanouissement professionnel. Rencontre avec un agriculteur heureux.



« Aujourd'hui je me sens libre de faire évoluer mon activité et mes revenus comme je le souhaite » explique Sylvain Bouillon, agriculteur à Boissy-aux-Cailles (77).

Olivia Ruch
o.ruch@perspectives-agricoles.com

Boissy-aux-Cailles, un village prédestiné à l'élevage de volailles ? Peut-être, car lorsque Sylvain Bouillon s'y est installé sur 40 ha en 1986, la diversification vers la production de canards gras faisait partie intégrante de son projet. Ses parents, également agriculteurs à Boissy (blé, orge, maïs et

pois), avaient participé à une première formation sur le gavage des canards organisée par la Chambre d'Agriculture de Seine-et-Marne. « Nous envisagions de nous regrouper en GAEC avec mes parents, mais avant, nous cherchions à consolider nos revenus grâce à une activité qui nous occuperait durant les mois d'hiver. Une diversification vers la production de canards gras nous semblait particulièrement intéressante du fait de son pic d'activité aux moments des fêtes, lorsque les travaux au champ sont moins soutenus ». Entre 1986 et 1988, Sylvain et son père Guy construisent donc eux-mêmes un abattoir, doté d'un petit atelier de transformation. A l'époque, cela a représenté un investissement d'environ 23 000 euros.

La naissance d'une filière locale

En 1988, Sylvain et ses parents s'installent en GAEC sur la ferme des Quatre temps (qui compte alors 140 ha) et démarrent leur activité de production de canards gras. « Nous élevons, gavions et transformions alors environ 300 canards par an. Nous les commercialisons sous forme de pâté, de rillettes, de foie gras et de produits frais tels que des magrets, des rôtis ou des cuisses... » explique-t-il avant de préciser que « durant ces premières années, nous avons bénéficié d'environ huit jours de formation annuelle au gavage et à la transformation. Ces

stages, proposés par la Chambre d'Agriculture de Seine-et-Marne, avaient souvent lieu dans le Sud-Ouest, à Périgueux notamment, ou ici, en Ile-de-France. Ces formations très intéressantes ont conduit d'autres agriculteurs des environs à produire à leur tour des canards gras. Peu à peu, nous sommes devenus suffisamment nombreux pour intéresser certains éleveurs à la production de canards prêts à gaver, une activité jusqu'à inexistante en Ile-de-France. Aujourd'hui, nous n'élevons donc plus nos canards dans les premiers mois de leur vie, mais nous les achetons prêts à gaver. Le gavage se fait avec du maïs grain produit sur l'exploitation ».

« Etre en contact direct avec le consommateur a redonné un sens à mon métier d'agriculteur ».

Des canards qui créent de l'emploi

La diversification entreprise par les Bouillon progresse peu à peu et lorsque les parents de Sylvain partent à la retraite en 1994, l'embauche d'un salarié agricole à plein temps est indispensable. Sylvain choisit également d'étendre son activité à l'élevage de volailles de plein air, en se consacrant à la production de chapons, d'oies, de dindes et de poulets prêts à cuire. « Cette diversification nous a permis de créer deux emplois



Sylvain Bouillon vend actuellement entre 5 000 et 6 000 volailles par an ainsi que 1 800 canards gras.

dans la région car, qu'il s'agisse du gavage des canards ou de l'élevage des volailles, ces activités sont plutôt gourmandes en main-d'œuvre » indique-t-il. En effet, à partir de janvier 2000, l'activité est telle que sa femme vient travailler à plein temps sur l'exploitation. Sylvain fait également appel à un salarié saisonnier, qui vient lui prêter mains fortes entre septembre et décembre, lorsque l'activité canards gras bat son plein en prévision des fêtes de Noël ainsi qu'entre février et mai, lors de la seconde vague d'abattage de canards gras.

Sylvain Bouillon vend actuellement entre 5 000 et 6 000 volailles par an ainsi que 1 800 canards gras. La commercialisation des canards se fait de 60 à 70 % à la ferme, le reste

étant réalisé dans des dépôts proposant les produits du terroir des agriculteurs de la région. La vente de volailles se fait, quant à elle, quasiment exclusivement à la ferme. Sylvain Bouillon précise que « la demande n'a cessé de s'accroître, sans jamais avoir besoin de recourir à la publicité. Il est vrai que les premières années nous avons été très présents sur les foires-expositions et sur tous les marchés artisanaux de la région pour faire connaître nos produits. Mais aujourd'hui, nos spécialités se vendent très bien grâce au bouche à oreilles ».

Cette activité de vente à la ferme contribue pour une large part au bilan positif que Sylvain Bouillon dresse de sa diversification « le fait d'être directement en contact avec les clients redonne véritablement son sens à mon métier d'agriculteur. Dans mon ac-

tivité de producteur de blé, je n'ai aucun contact avec le consommateur en bout de chaîne. En revanche, en assurant la commercialisation de mes spécialités, je suis toujours ravi de recevoir des clients qui me félicitent et me disent avoir passé de bons moments grâce à mes produits. Cette reconnaissance est extrêmement motivante ».

Une prise de recul indispensable

Sylvain Bouillon reconnaît avoir dû envisager son métier d'une façon complètement différente. Serein, il explique sans gêne que pour réussir une telle diversification, « un céréalier ne doit pas avoir peur de perdre quelques quintaux car il consacrera inévitablement moins de temps à ses cultures. Il faut accepter de prendre du recul sur son métier ». En effet, même s'il garde la main sur la gestion des interventions en culture, Sylvain est aujourd'hui beaucoup moins présent dans les champs que ne l'étaient ses parents. Il poursuit en soulignant que pour parvenir à une telle transition « il est impératif d'accepter de ne pas pouvoir

être sur tous les fronts. A titre d'exemple, mes clients savent que la boutique est ouverte trois jours par semaine : jeudi, vendredi et samedi, il est hors de question que je ferme exceptionnellement ces jours-là sous prétexte que le temps est idéal pour traiter ». Il ajoute enfin, comme pour conclure, « l'élevage est, par certains aspects, beaucoup plus contraignant que la céréaliculture. Mais je suis heureux, aujourd'hui je me sens libre de faire évoluer mon activité et mes revenus comme je le souhaite ». Tout est dit. ■

Pour en savoir plus

Isabelle et Sylvain Bouillon
21, rue de la Libération
Mainbervilliers
77760 Boissy aux Cailles
Tél. : 01 64 24 58 22
Fax : 01 64 24 51 44

La majeure partie des spécialités à base de canards proposées à la ferme des quatre temps est commercialisée sur place.

