



François Lemière éleveur près de Gacé (Orne).

CRÉDIT PHOTO : LES ÉLEVEURS DE LA CHARENTONNE

La belle saga des « Éleveurs de la Charentonne »

Créée en 2005 par cinq éleveurs ornais qui voulaient valoriser leur production de viande bovine, l'enseigne « les Éleveurs de la Charentonne » vient d'ouvrir son 38^e magasin dans le Loiret.

Un 38^e magasin a été ouvert le mercredi 20 novembre 2024 à la Chapelle Saint-Mesmin dans le Loiret.

« Les Éleveurs de la Charentonne », spécialiste de la vente des viandes locales de qualité, sont désormais présents à Paris, en Normandie, dans la région Centre, en Mayenne, Ille-et-Vilaine et en Loire-Atlantique. L'enseigne ornaise vit au rythme de l'ouverture de quatre à cinq nouvelles supérettes par an. « On a démarré en 2005, dans seulement douze mètres carrés, à Gacé (Orne) », se souvient François Lemière, le patron de l'entreprise.

« 20 centimes au kilo » de plus-value

La Charentonne ? C'est le nom de la rivière qui traverse sa ferme à La Gonfrière, à quinze kilomètres de Gacé. Dans ces verts pâturages du pays d'Auge ornais, François Lemière conduit aujourd'hui encore, avec son épouse Sylvie, un troupeau de 80 vaches limousines. « À l'époque, nous n'avions que 40 mères. Les

mâles partaient comme broutards (veau de huit mois, NDLR) vers des centres d'engraissement. Les vaches étaient vendues à un négociant. Nous cherchions à aller plus loin dans la valorisation de nos productions. Fallait-il s'agrandir, vendre des reproducteurs ? » Mais, avec quatre autres éleveurs engagés dans la filière laitière AOP en race normande, il décide d'investir dans un petit atelier de découpe. Pas très loin de l'abattoir Socopa (groupe Bigard). Vingt ans plus tard, les « Éleveurs de la Charentonne » réalisent 50 millions d'euros de chiffre d'affaires, emploient 280 salariés dans leurs magasins et dans deux ateliers de découpe. Après Gacé, un second outil a été ouvert à Châteaurenard dans le Loiret.

Les « Éleveurs de la Charentonne » transforment 1 300 tonnes de viande bovine provenant de 80 élevages normands, sarthois et mayennais. Environ 45 % de l'approvisionnement vient désormais de NatUp. La coopérative est devenue l'actionnaire majoritaire de l'entreprise, il y a trois ans. Sans rien changer à la politique de circuit court. L'abattage, la

découpe et le conditionnement des bovins se font toujours à Gacé. Les éleveurs, situés au plus loin à 50 kilomètres, s'engagent sur un cahier des charges qualité, avec « un pâturage quasi exclusif », et sur le bien-être animal. En contrepartie, ils reçoivent la garantie d'un prix minimal et surtout d'une plus-value de « 20 centimes au kilo par rapport aux cotations », souligne François Lemière.

Ce credo de la viande locale de qualité séduit les consommateurs soucieux de traçabilité. Mais il a fallu résoudre l'équation de la valorisation complète des bêtes et l'équilibre matière. Comment ? En proposant des plats préparés, de la viande hachée et des abats (foie, tête, langue, tripes etc.). Les lignes de production multiplient les offres. Une flotte de quarante camions livre tous les jours les trente-huit magasins. Les supérettes proposent, en libre-service, la gamme complète des produits frais.

Dans cinq magasins, il est désormais possible de déjeuner. « Car 50 % de la viande est consommée hors domicile », rappelle François Lemière.

Guillaume LE DU.