

# BRESSUIRE

## NOUS CONTACTER



### Rédaction de Bressuire :

2, place Jeanne-Marie-Berton  
79300 Bressuire  
Tél. : 05 49 65 00 27  
bressuire@courrier-ouest.com

**Publicité :**  
Précom, Tél. : 05 49 28 62 29

**Petites annonces gratuites sur nos sites internet :**

ouestfrance-auto.com

(rubrique vendre)

ouestfrance-immo.com

(rubrique déposez une annonce)

**Avis d'obsèques :** Tél. : 02 56 26 20 01

(prix d'un appel local. Numéro non surtaxé)

**Abonnements et portage :** 02 41 808 880 (non surtaxé)



## ON EN PARLE

### Giuseppa Babillot expose à la mairie de Noirterre

Du 6 au 30 juin, la mairie annexe de Noirterre accueillera une exposition de la peintre Giuseppa Babillot. L'artiste, membre médaillée de l'Académie internationale Arts-Sciences-Lettres de Paris, a élu domicile dans cette commune il y a peu. Les tableaux, dans la salle des mariages, sont à découvrir aux heures d'ouverture : les mardi et jeudi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30 et le vendredi de 13 h 30 à 17 h 30.

## À RETENIR

### A'Trait bressuirais

L'association L'A'Trait bressuirais organise une journée autour du trait poitevin et du baudet du Poitou samedi 3 juin, dans le parc du château. Au programme : de 9 à 13 heures, concours d'élevage ; de 14 à 19 heures, spectacle équestre avec l'association Chandelaë et de nombreuses autres animations, tours de calèche, etc.

# Sa viande fait un effet bœuf

L'élevage Gatard, à Boismé, a été distingué, le 17 mai, par la Fondation pour une agriculture durable. Sa viande de bœuf bio d'exception est servie dans des restaurants étoilés.

C'est après l'appel « Cap sur l'agriculture durable », lancé, en 2022, lors du Salon de l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine, que Guillaume Gatard, dont l'élevage est installé à Boismé, a candidaté. Il fait partie des cinq dossiers d'agriculteurs innovants – deux en Deux-Sèvres – souhaitant valoriser leurs initiatives distinguées par la Fondation pour une agriculture durable au forum du Salon de l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine. Le titre du projet présenté était « Produire et commercialiser une viande de bœuf gastronomique, biologique et à faible impact environnemental. »

Au-delà même de cette distinction – et des 1 500 € destinés à planter des haies – c'est surtout la reconnaissance d'une démarche, entamée il y a plusieurs années, dont l'éleveur est le plus fier. « À la ferme, l'objectif global est de gagner correctement sa vie et d'impacter le moins possible notre environnement, y compris celui de nos voisins et de nos collègues, explique Guillaume Gatard, âgé de 35 ans. Notre stratégie était de monter en gamme sur la viande et d'être le plus clean possible au niveau environnemental. »

« C'était dans mon ADN de revenir à la ferme »

**GUILLAUME GATARD**  
Éleveur

L'aventure a commencé en 2015 lorsque Guillaume, diplômé d'ingénieur angevin en poche, s'est installé avec son père Francis. « À la base, je suis un passionné d'agriculture et d'élevage, précise-t-il. C'était donc dans mon ADN de revenir à la ferme. Je suis la cinquième génération à faire de la viande de bœuf. »

Cependant, la façon de produire ne lui convenait plus. « Je n'étais pas à l'aise, confie-t-il. On travaillait beaucoup mais on gagnait peu d'argent. Il n'y avait pas non plus de retour qualitatif et nous utilisions des produits chimiques. Je me suis dit qu'il fallait sortir de ce système et produire de la viande de bœuf d'une autre façon. » À savoir en totalité à la ferme et avec une alimentation également produite sur place pour la finition des animaux.



Guillaume Gatard, éleveur, aimerait qu'un établissement des Deux-Sèvres travaille sa viande.

PHOTO : CO.-DAMIEN CARBONI

Dès 2015, il a commencé à produire de la protéine (pois, trèfle, maïs, céréales, etc.) « En parallèle, nous sommes devenus plus autonomes sur la chimie et nous sommes rapprochés du bio », poursuit-il. La conversion de l'exploitation est intervenue en mai 2022. « Nous avons alors commencé à travailler sur les races en créant la marque déposée le Charolus (taureau angus/génisse charolaise). Je suis allé la chercher en Écosse.

L'idée était de conserver la charolaise des ancêtres », souligne l'éleveur qui compte, aujourd'hui, deux salariés et un apprenti pour l'épauler.

« L'attente gustative des restaurants français n'était plus tournée vers le bœuf français, indique Guillaume. Entre 2018 et 2020, nous nous sommes alors focalisés sur la jersiaise qui correspond aux attentes. » C'est à cette période qu'il a connu JA Gastronomie, une boucherie – installée à Saint-Barthélemy-d'Anjou, dans le

Maine-et-Loire – spécialisée dans l'approvisionnement des restaurants qualitatifs. « La jersiaise est une superbe race car elle valorise les fourrages qu'elle transforme en gras », glisse Augustin Touelle, commercial chez JA Gastronomie. Guillaume Gatard achète des jersiaises laitières et termine de les engraisser dans sa ferme. Chaque mardi, cinq jersiaises et deux Charolus sont abattues à Bressuire et vendues à la boucherie du Maine-et-Loire, qui dispose d'un atelier de découpe sur mesure. « Il faut que notre viande reflète notre terroir et ne soit pas parasitée par du soja brésilien ou du colza russe, précise l'éleveur. Nous avons créé une microfilière. »

Aujourd'hui, l'élevage Gatard bénéficie d'une autonomie alimentaire totale pour être en mesure de nourrir son cheptel de 600 têtes grâce à une vingtaine d'espèces cultivées en vue de l'équilibre des rations. « Cinq ans en arrière, je n'aurais jamais imaginé en arriver là aujourd'hui. Je suis content, rassuré et motivé. »

DAMIEN CARBONI

## À SAVOIR

### Une viande neutre en carbone

D'ici cinq ans, Guillaume Gatard espère produire une viande neutre en carbone.

« L'idée m'est venue après des échanges avec des chefs, indique l'éleveur. On ne va pas empêcher nos vaches de ruminer mais essayer de compenser leurs effets sur le réchauffement climatique par la multiplication

des pompes à carbone comme les haies et prairies. Nous allons aussi essayer de produire de l'énergie renouvelable avec des toitures photovoltaïques. Il faut manger moins de viande mais de la meilleure. La jersiaise, ce sont de petits morceaux mais ça fait autant plaisir. »

# La jersiaise à la carte d'un triple étoilé parisien



Guillaume Gatard (à gauche) et Gwendal Briant (à droite), second de cuisine de L'Ambroisie, au côté de cinq autres membres de sa brigade, de commerciaux de JA Gastronomie et d'invités.

PHOTO : CO.-DAMIEN CARBONI

Situé place des Vosges à Paris, le restaurant gastronomique L'Ambroisie (20 salariés, 38 couverts), détenteur depuis 36 ans de trois étoiles au célèbre guide Michelin, compte, depuis un an, parmi les plus prestigieux clients de l'élevage Gatard, pourvoyeur de JA Gastronomie.

### Apprendre à se connaître

Lundi, six membres de la brigade, dont Gwendal Briant, second de cuisine, se sont rendus à l'exploitation de Guillaume. Objectif, faire une visite de cette ferme innovante, apprendre à se connaître et partager un moment convivial autour d'un barbecue. « Depuis la vache folle, Bernard Pacaud, notre chef, avait arrêté de servir de la viande de bœuf,

explique Gwendal Briant. La viande de Salers, quant à elle, présente trop d'irrégularités. Nous servons, à la carte, le bœuf jersiais au poivre vert, salmigondis de légumes primeurs. C'est une exclusivité de pouvoir proposer cette viande d'exception », fondante, persillée et au goût de noisette.

« Il y a quinze jours, nous avons reçu Franckelie Laloum et Samuel Albert, d'ex-candidats de l'émission Top Chef, se réjouit Guillaume Gatard. Nous sommes aussi référencés chez Thierry Marx et Alain Ducasse. » L'éleveur, qui travaille aussi avec les restaurants Gueuleton, regrette néanmoins qu'aucun établissement des Deux-Sèvres ne propose encore sa viande.

## POLITIQUE

### L'Agglomération du Bocage bressuirais veut favoriser la lecture pour tous

Réuni hier après-midi, le bureau communautaire de l'Agglomération du Bocage bressuirais a validé le budget prévisionnel de l'opération « Facile à lire », censée favoriser l'ouverture aux bibliothèques à des publics qui ne les fréquentent pas.

Le constat est sans appel. Le taux d'illettrisme en Deux-Sèvres est supérieur de 2 points à la moyenne nationale, soit 9 %. Il touche en particulier les ménages modestes et la population vieillissante. Par ailleurs, le Bocage bressuirais est décrit comme un territoire vulnérable en raison du revenu des ménages et du niveau de formation de la population. L'Agglomération du Bocage bressuirais (Agglo2B) ne compte pas ne rien faire pour tenter d'infléchir la tendance.

### Des textes courts

« Les bibliothèques doivent proposer des collections pour tous, c'est-à-dire des collections pour tous les goûts et adaptées à la sociologie des publics y compris pour les personnes susceptibles de venir, mais non encore usagères du lieu », souligne, lors du bureau communautaire d'hier, la vice-présidente en charge de la culture Marie Jarry. Afin « d'ouvrir à d'autres publics les bibliothèques », la collectivité veut décliner sur son territoire l'opération « Faciles à lire » (NDLR : nom d'un label du ministère de la Cul-

ture). « Elle valorise des textes courts, largement illustrés parfois et présentés de face. Elle s'adresse à tous. L'objectif est cependant d'accompagner et de développer une activité lecture auprès d'un public adolescent et adultes dits éloignés de la lecture comme le public allophone, les adolescents, fâchés avec la lecture ou encore les adultes ayant abandonné la pratique de la lecture loisir », poursuit l'élue.

### Un budget de 31 823 €

Un projet courant sur les années 2023 et 2024 va se mettre en place.

Il s'agira de développer le fonds d'ouvrages faciles à lire, de former les bibliothécaires afin d'adapter « le travail de médiation auprès de partenaires tels que les MFR, les lycées professionnels, les centres socioculturels ou bien les groupes français de langue étrangère et, enfin, de conduire des actions culturelles de qualité avec les partenaires. »

Le budget global pour « Facile à lire » s'élève à 31 823 €. L'Agglo2B espère obtenir une aide de 70 % du Centre national du livre (CNL), soit une subvention d'un peu plus de 22 000 €, le reste à charge pour l'Agglo serait donc de 9 500 € environ.

Les élus valident la demande de subvention.

Guillaume RAINEAU

## PRATIQUE

### LOISIRS

**Piscine.** Bassin sportif, de 12 heures à 13 h 45 et de 15 h 30 à 19 heures ; bassin ludique, de 12 heures à 13 h 45 et de 15 h 30 à 18 heures.

**Office de tourisme.** De 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 à 18 heures, 6, place de l'Hôtel-de-ville (tél. 05 49 65 10 27).

**Médiathèque.** De 10 heures à 12 h 30 et de 14 heures à 18 h 30 (tél. 05 49 65 29 27).

**Théâtre.** De 13 h 30 à 18 heures (tél. 05 49 80 61 55).

### UTILE

**Déchetterie.** À Saint-Porchaire, de 8 heures à 12 heures et de 14 heures à 17 h 30 (tél. 05 49 81 15 15).

**France services.** De 9 h 15 à 12 h 15 et de 13 h 30 à 17 heures, 19, rue du Général-Leclerc (tél. 05 49 80 49 49).

### URGENCES

**Centre hospitalier Nord Deux-Sèvres.** Standard, 05 49 68 49 68 ; prise de rendez-vous, 05 49 68 29 77.

**Police municipale.** De 8 h 30 à 12 heures et de 13 h 30 à 17 heures (tél. 05 49 80 49 55).

## Nouveautés

20 MAI - 10 JUIN 2023

# BONUS ELECTRIQUE

Dans votre magasin

## 200€ DE REMISE\*

Pour l'achat d'un vélo électrique

\*Voir conditions en magasin.

GIANT

---

185 Boulevard de Poitiers - BRESSUIRE  
05 49 81 56 10  
contact@velo-cite79.fr - www.velo-cite79.fr/

Annateurs, cette rubrique vous intéresse, contactez Additi Média par email : nouveautes@additi.fr