

Le pigeonneau : un met festif

Fabrice en produit 25 000 à l'année



Des pigeonneaux frais en caissette, prêts à être livrés.

Terrines et rillettes sont élaborées au CAT de Carentoir.



■ Sur les bords du Blavet, à Saint-Barthélemy (56), Fabrice Le Meur élève 2 000 couples de pigeons et commercialise en direct une partie de sa production.

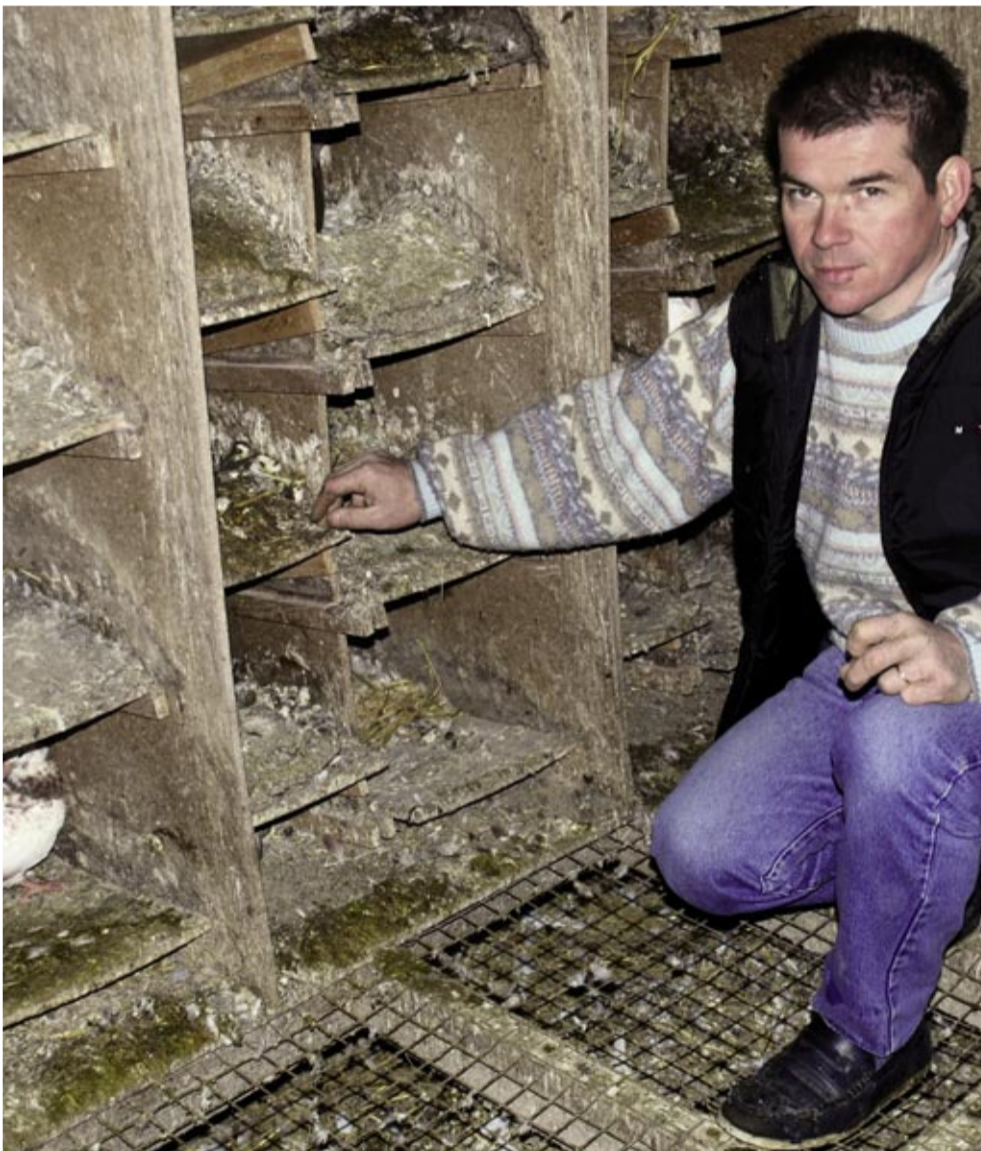
Un bon pigeonneau, cuisiné au beurre, dans une cocotte, avec des châtaignes". Rien de plus évocateur qu'une recette de saison pour éveiller les sens et la curiosité de la clientèle. Fabrice, la trentaine passée, s'exprime avec passion. "J'apprécie le contact avec les clients. Les petits conseils de cuisine font partie du métier". Seul sur son élevage de 2000 couples de pigeons, l'éleveur ne chôme pas. La majeure partie des pigeonneaux est vendue en direct, en circuit court. Fidéliser et élargir la clientèle de particuliers, de volaillers ou de restaurateurs: un défi permanent pour cet entrepreneur.

Pigeonneaux, filets fumés et diverses terrines font partie de la gamme proposée aux particuliers ou aux restaurateurs de la région.

La période de Noël

Le pigeon est un met festif. La demande augmente à Pâques et surtout à Noël. Les couples pondent, de manière naturelle, au printemps et en été. 18 jours de couvainon, un mois d'engraissement et les pigeonneaux sont prêts pour l'abattage. "Pour limiter l'effet de saison et le décalage entre production et

livre directement aux volaillers ou aux restaurateurs. L'autre partie est expédiée sur Rungis". Gourmand en temps que mort, le pigeon ne l'est pas moins au cours de sa vie. "Il faut 7 kilos d'aliment pour faire 1 kilo de viande". Cet indice de consommation explique à lui seul le prix du produit et le caractère festif de sa consommation. Les couples de reproducteurs sont nourris au maïs acheté dans le voisinage, complété par un aliment du commerce. "Les pigeons ont la faculté d'équilibrer leur alimentation eux-mêmes. Il n'y a pas be-



Fabrice Le Meur devant les pondoirs. Le sol est en caillebotis grillagé. Le pigeonnier est semi-ouvert.

Une vocation précoce

Fabrice a repris, en 2004, un élevage existant, sur les bords du Blavet, dans la campagne boisée de Saint-Barthélemy. Quelques années de salariat, comme responsable de production dans une entreprise agro-alimentaire,

ne l'ont pas détourné de sa vocation d'éleveur. "Tout petit, j'élevais des pigeons de race "Mondain" chez mes grands-parents, du côté de Quimper. Mes stages de BTS, je les ai réalisés chez des producteurs de pigeons de chair". La volonté de s'installer à son compte était forte. La motivation lui a permis de surmonter quelques difficultés dès le départ. "Mon prédécesseur vendait toute sa production à Procanar, filiale du groupe LDC "Le Gaulois". A mon installation, le contrat n'a pas été renouvelé. J'ai développé la vente directe, recherché de nouveaux débouchés et livré la production sur Rungis par transporteur". L'élevage change de nom et devient: "Le pigeonnier des fins gourmets". Nouveau coup dur, la médiatisation de la grippe aviaire a chahuté les ventes. L'entreprise cherche encore sa vitesse de croisière. 60% de la production est vendue en direct sur le secteur. Le reste est expédié après abattage vers Run-

“ Les jeunes ménages ne savent pas cuisiner le pigeon. Le contact direct permet de leur livrer quelques recettes ”

consommation, un programme d'éclairage, de 3 heures au lever du jour, est mis en place en hiver. D'autre part, les vieux couples réformés sont remplacés par des pigeonneaux nés en début d'année. Ils arrivent à maturité sexuelle en été et commencent à pondre dans le deuxième semestre". La ponte est ainsi mieux répartie sur l'année. Le remplacement des couples en fin de carrière par des oiseaux nés sur place n'est pas suffisant. "L'achat de pigeons chez un sélectionneur est inévitable pour des raisons de consanguinité".

Un indice de consommation élevé

400 à 500 pigeonneaux sont abattus en moyenne par semaine, en Loire-Atlantique. "Je fais le trajet une fois par semaine. Je reprends une partie des carcasses, que je

soin de faire les mélanges". Les nourrisseurs sont remplis toutes les deux semaines, manuellement. Les parents nourrissent leurs petits au nid pendant un mois. Pendant les 5 premiers jours, ils régurgitent un "lait de jabot", bouillie riche en protéine. Ensuite, ils leur fournissent un mélange de graines concassées jusqu'au départ du nid.

Fabrice ne manque pas de projets. "Je souhaite, à moyen terme, réaliser un atelier de découpe et de transformation sur place. Je pourrai ainsi diversifier les produits." L'objectif avoué est de travailler à deux sur l'exploitation. Nathalie, sa compagne, s'occuperait de la découpe, de la transformation et de l'accueil de la clientèle. Fabrice se consacrerait à la production.

Bernard Laurent



Les pigeons sont de race Hubbel colorés ou blancs

La production française de pigeons de chair

- 500 à 600 éleveurs
- 750 000 couples de pigeons
- 10 millions de pigeonneaux produits
- 4500 tonnes de viande
- 75% de la production est réalisée en Bretagne, Pays de Loire et Poitou-Charentes
- 25% des élevages ont plus de 2000 couples
- En Europe, la France est le premier producteur devant l'Italie (2000 tonnes)

>>>> Contact :

Fabrice Le Meur - "Le pigeonnier des fins gourmets" Talhouët - St Barthélemy. Tél. : 02 97 27 14 40