

CONSOMMATION

L'Origine Noyon plaît aux restaurants

L'éleveur Rémi Milliancourt commence à attirer une clientèle de restaurateurs, quatre mois après s'être mis à la vente de viande à la ferme. Le trentenaire a flairé le bon filon.

STÉPHANE LE BARBER



Rémi Milliancourt veut miser sur la vente en circuit court, tous les mois, de la viande de ses veaux et génisses: «C'est toute une relation que l'on n'avait pas avant. Avec la vente en direct, le métier change.»

Les carcasses des animaux sont plus lourdes que prévues, il reste donc quelques colis disponibles... » Rémi Milliancourt n'est pas mécontent de son petit effet d'annonce, auprès des 197 likers de la page Facebook de son élevage de vaches limousines. Demain et jeudi, le ballet des voitures s'annonce incessant devant le portail de la ferme familiale, rue du Moulin-Saint-Blaise : les morceaux de viande de deux génisses et d'un veau, partis à l'abattoir mardi dernier, ont tous été réservés. Comme lors de la première opération « circuit court » de ce genre, en mai dernier : 53 clients avaient afflué, avant de repartir, des cagettes sur les bras. Du coup, le jeune agriculteur de 30 ans, à la tête d'un cheptel de 150 bêtes, compte récidiver tous les mois, d'ici décembre. Son initiative en faveur de l'« Origine Noyon » n'a pas laissé indifférents les restaurateurs : une première table

de l'Oise, La Petite Auberge, à Margny-sur-Matz, se met ainsi depuis juillet à servir la viande noyonnaise.

« JE REÇOIS BEAUCOUP

DE TEXTOS »

La patronne et chef cuisinière de cet établissement de campagne, Magali Bomy, a vite été alléchée : « *Je suis moi-même petite-fille d'agriculteurs, confie-t-elle. J'ai beaucoup cuisiné avec ma grand-mère. Sentimentalement parlant, je sais que lorsque l'on a la qualité des produits, le résultat est dans l'assiette.* » Après avoir commandé du veau de Saint-Blaise, au printemps dernier, elle a prévu de s'approvisionner cette semaine en bœuf local. Les pièces de viande finiront en sauce, selon une recette maison à base de bière. « *On signale l'origine aux clients, verbalement, et ils sont très réceptifs. Avec le veau, nous avons proposé des escalopes et des blanquettes d'été à la sauce légère. Il est bon de savoir que c'est fait avec de la viande de proximité.* »

Rémi Milliancourt garde l'oreille alerte, tout en allant nourrir les vaches dans les pâtures à la sortie de la ville : « *Je reçois beaucoup de textos de la part de clients. C'est toute une relation que l'on n'avait pas avant. Avec la vente en direct, le métier change.* » Et la tendance ne semble pas prête de s'inverser : la ferme des Milliancourt est la troisième, dans le Noyonnais, à miser sur les circuits courts. Avant elle, le couple Grégoire s'y était mis en 2004, à Quesmy, imité neuf ans plus tard par Olivier et Anne-Laure Thomas, éleveurs à Sempigny.

La sauce a vite pris : dès son coup d'essai, le fils Milliancourt avait vendu pas moins de 72 assortiments de 10 et 5 kilos. « *Une famille de Noyon a même pris 11 colis, sept de génisse et quatre de viande de veau. Elle avait réservé par le réseau social, témoigne-t-il. Des gens m'ont rappelé le 15 août, pour savoir quand j'allais recommencer...* » Demain matin, le jeune homme sera de retour, au volant, d'un abattoir amiénois. Prêt à rencontrer les Facebookers.

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)