

# De la ferme à la boucherie...

La boucherie de la Motte à Pusey propose des produits venant directement de trois fermes haut-saônoises.

**L**a boucherie de la Motte, adossée à l'abattoir du même nom, a ouvert ses portes le 2 mai dernier, avec seulement un mois de retard sur le planning prévu. Depuis, elle ne désemplit pas.

L'Earl de la Montagne à Saint-Bresson, l'Earl Marchand à Esprels et le Gaec Courtoy à Ehuns sont associés dans ce projet de construction d'un abattoir et d'une boucherie. Bien qu'ayant chacun un magasin de vente dans leur ferme, ils fournissent toutes les viandes (porc, agneau, veau, volaille, bœuf...) qui se retrouvent sur l'étal. Leurs animaux sont tous élevés et abattus en Haute-Saône. À cela viennent s'ajouter d'autres produits du terroir comme du fromage, des

œufs, du miel... fournis par d'autres producteurs locaux ou régionaux. « On a aussi la particularité de proposer de la viande en gros et demi-gros », précise Pauline Gainnet, responsable de la boucherie. Enfin, « une opération promotion sera à découvrir chaque mois. » Ce mois-ci, par exemple, il s'agit d'un colis découverte « Porc de Haute-Saône » à 30 €.

Juste à côté, l'abattoir de la Motte a, lui aussi, commencé à fonctionner. « C'est un outil départemental, il est ouvert à tous les petits producteurs ou les bouchers », pose Maxime Gérardin, assistant de direction. Il dispose d'une « déclaration » préfectorale qui n'autorise que l'abattage des porcs. Avec un maximum de 5 tonnes par jour (environ 50 à 70 porcs) et ce cinq jours par semaine. « Ses responsables envisagent maintenant de demander une autorisation pour pouvoir abattre d'autres animaux, ce qui amènerait un agrandissement du bâtiment », ajoute Maxime Gé-



■ La boucherie de la Motte a commencé son activité le 2 mai dernier à Pusey. Elle est ouverte tous les jours du lundi au samedi, sauf le mardi après-midi.


Photo ER

rardin.

Pour l'instant, le projet a entraîné l'embauche de trois personnes à l'abattoir, une personne au magasin et enfin une à l'administratif. Vu

l'engouement des clients pour les circuits courts, les trois associés haut-saônois sont sûrs d'arriver à bon porc !

**Cécilia CHERRIER**

 Boucherie de la Motte, du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30, fermé le mardi après-midi.

Tél. 03.84.75.12.35. Route de la déchetterie entre Vauvrey et Pusey.