Transformer la passion en métier

05/07/2021

Portrait D'Avenir

A peine installé, Romain Viot est frappé de plein fouet par la crise qui l'oblige à mettre la clé sous la porte. Fort de nouvelles expériences, il se réinstalle douze ans après sur des bases saines et en circuit-court.

L'histoire de Romain Viot mérite le détour. C'est l'histoire d'un premier échec que l'on transforme en atout. Ce n'est pas ce que l'on enseigne dans le système scolaire français. Et pourtant, de nombreux spécialistes de l'éducation le répètent : on apprend davantage de ses erreurs que de ses succès... à condition de savoir rebondir après en avoir tiré les enseignements.

Romain a toujours rêvé de devenir agriculteur comme ses parents et grands-parents. Après un BTS de gestion dans un lycée agricole, il s'installe en 2006 à l'âge de 22 ans comme naisseur-engraisseur multiplicateur avec un atelier de 200 truies et 750 000 € d'investissement. Mais, il a mal choisi son moment. Trois ans seulement après, la crise le surprend, entraînant une chute des prix qui met en péril son projet. « *J'ai choisi le dépôt de bilan (*) plutôt que le règlement judiciaire avec la certitude de rester surendetté toute ma vie* ». C'était une décision difficile mais il n'a pas hésité. « *Célibataire, je n'avais pourtant pas de gros besoins mais j'ai tout de suite compris qu'en ne faisant qu'étaler mes dettes, je passerai ma vie dans l'inquiétude du lendemain sans possibilité d'action sur le prix de vente de mes produits* ». Un autre rêve lui semblait dès lors inaccessible, celui de fonder une famille.

Une deuxième chance

Qu'à cela ne tienne, Romain est capable de rebondir. Il est devenu salarié, dans d'autres exploitations agricoles, dans le bâtiment et même dans l'évènementiel dans le cadre de la célèbre course des 24 heures du Mans qui se tient chaque année à quelques kilomètres de chez lui. Huit ans plus tard, sa passion pour l'élevage le reprend. En 2018, Il décide de faire une formation supplémentaire dans la vente directe (BP agroalimentaire boucher-charcutier). A 34 ans, sa chance a été de trouver son stage de 18 mois chez un producteur de porcs qui commercialisait directement sa production depuis 25 ans. « *Le courant passe avec Laurent Lalande, mon maître de stage, qui à 57 ans me propose de reprendre son exploitation* », raconte Romain.

Il s'agit d'une exploitation de 54 hectares de cultures avec 450 places d'engraissement de porcs sur paille, située à Trangé dans la Sarthe. Les porcelets sont achetés dans un seul élevage des environs. Cela permet de programmer les arrivées régulières en limitant les risques sanitaires. Cette exploitation est située à quelques kilomètres de l'agglomération du Mans qui compte environ 300 000 habitants.
La ferme vend directement sa production après l'avoir transformée dans un laboratoire sur place. Romain accepte la proposition de reprise. Mais ce n'est pas simple de s'installer quand on n'a pas beaucoup de capital. Là encore, il faut être pragmatique. Bien conseillé par le cabinet Altonéo (membre du groupement AGIRAGRI), il choisit une reprise en plusieurs étapes. Il rachète d'abord le cheptel, le matériel de laboratoire et de vente. « *J'ai réuni un peu de capital familial et les banques ont accepté de me prêter 140 000 €* », souligne l'éleveur. Le reste sera en location. « *Mon ancien maître de stage a gardé la propriété des terres en culture et des bâtiments que je lui loue*».

Profiter du boom du local

Il s'est installé en avril 2019 soit un an avant le confinement. Mais cette fois, la crise ne lui a pas été défavorable. Bien au contraire, les ventes ont progressé grâce à l'engouement pour une production locale certes mais nourrie avec les céréales produites aussi localement. C'est désormais un argument commercial. Les porcs sont nourris avec des aliments provenant de l'exploitation. Celle-ci produit des pois et du blé dans le même champ. Elle produit aussi du maïs grains récolté en silos pour qu'il reste humide.

Dans le laboratoire sur place, les produits fabriqués couvrent une large palette. Bien entendu, les fameuses rillettes du Mans sont incontournables. Mais il y a aussi des pâtés de toutes sortes, des andouillettes, des saucissons, des jambons blancs, du boudin, des oreilles et des pieds de cochon. Un bon quart de cette production est vendu sur place le samedi matin. Le reste est vendu sur quatre marchés. Au total, c'est une entreprise avec sept emplois à plein temps et qui transforme une vingtaine de porcs par semaine. « *Pendant la crise, nous avons préparé jusqu'à 25 porcs par semaine*», raconte Romain.

En route vers une nouvelle transition

Romain Viot veut passer en agriculture biologique assez rapidement pour répondre à la demande des consommateurs. Restera ensuite à terminer la transmission des terres et des bâtiments. Mais en commençant par la commercialisation, nul doute qu'un chiffre d'affaires de 15 000 € par semaine sera de nature à rassurer les banquiers les plus hésitants ! La leçon a été bien retenue. Il est difficile de vivre sa passion si l'on ne maîtrise pas les éléments essentiels de la production. Cette fois-ci Romain peut en faire son métier car il fixe lui-même ses prix de vente et il se donne aussi les moyens d'agir sur le prix des aliments produits sur place.
Libre à lui ensuite d'innover sur la qualité des recettes, la communication autour de ses produits et la fidélisation de sa clientèle. « *Ce sera l'occasion de valoriser les quelques années passées dans l'évènementiel* », souligne-t-il amusé. Comme pour le cochon, tout peut être bon dans l'expérience acquise ! Romain a su transformer un rêve de jeunesse qui se termine souvent en cauchemar quand on devient un sous-traitant sans marge de manœuvre. En commençant par la commercialisation, il réalise ce rêve à la tête d'une entreprise d'avenir.

(*) La cessation de paiement

EN SAVOIR PLUS (1)
EN SAVOIR PLUS (2)

source : https://www.agiragri.com/fr/blog/actualites/article/transformer-la-passion-en-metier/