

Publié le 03/05/2013 à 06h00
Par **Jean-Louis Hugon**

© www.sudouest.fr 2013

Magali Tauzin met les œufs de Berdin dans plusieurs paniers

Ancienne technicienne agricole, la jeune agricultrice pratiquait déjà la vente directe de légumes. Elle se lance dans la poule pondeuse.



Magali Tauzin (à gauche) et sa mère Marie-Claude produisent les œufs de Berdin, à Banos. (Photo P. B.)

À 27 ans, Magali Tauzin, qui vend des légumes sur le marché de Saint-Sever, se lance dans la production d'œufs de poule. Ex-technicienne agricole pour l'élevage de canards, elle compte développer la vente directe de sa production, entamée depuis quelques années avec sa maman Marie-Claude. « Nous sommes tous les samedis matin au marché de Saint-Sever, raconte cette dernière. Au départ, on avait commencé par développer le potager familial, pour les légumes d'été. Puis nos clients nous ont demandé pourquoi nous ne faisons pas du légume toute l'année. »

Marie-Claude, ancienne militaire revenue en 2007 au côté de son époux Jean, agriculteur à Banos, se lance alors dans la production de légumes, en se différenciant de ce que proposent les primeurs saint-séverins : panais, rutabaga, potiron, courgette jaune, tomates de variétés oubliées, aubergine ronde, oignons jaunes, betteraves rouges... Le succès appelle le succès, les légumes sont de plus en plus demandés, Magali quitte l'été dernier son emploi à mi-temps, s'associe avec son père tandis que sa mère devient salariée de la société.

PUBLICITÉ

Aliment produit à la ferme

La production de légumes de saison, très connue localement sous la marque Le jardin de Berdin, prend alors un nouveau tournant. Mère et fille se relaient sur le marché, parfois toutes les deux ensemble, où elles portent de temps en temps les œufs pondus par les 50 poules de la ferme. Des œufs bien jaunes, car les poules sont nourries exclusivement à partir des céréales produites par le père, additionnées de soja et de compléments minéraux. « Au début, c'était très irrégulier, explique Magali, car nous vendions ce que nous ne consommions pas à la maison. Mais la demande nous a, là encore, poussées à développer cet atelier. »

Et depuis décembre dernier, dans un ancien bâtiment d'élevage de poulets réaménagé, Magali a installé 300 poules pondeuses. Élevées en plein air, à proximité d'un grand parcours enherbé où elles peuvent gratter le sol à volonté, elles rentrent ensuite pour pondre dans des cases en bois, puis dorment sur des nichoirs abrités.

Tous les jours, Magali ou sa mère vont ramasser les œufs, leur appliquent à chacun un tampon portant le nom de l'élevage et son numéro, puis les conditionnent dans des emballages portant la date du jour de ponte. Elles les proposent à la vente chez elles, au marché de Saint-Sever et bientôt au magasin Le Goût des saisons à Mont-de-Marsan, qui depuis un an permet à des agriculteurs landais et lot-et-garonnais de vendre leur production directement au consommateur (1). « Cela me permettra d'avoir un volume de vente

suffisant pour assurer un revenu », dit Magali, qui commercialise déjà une partie de la production de légumes de cette manière.

Par la suite, si cela fonctionne bien, Magali pense reprendre l'exploitation agricole de son père, en développant la vente directe. Les bâtiments abritant aujourd'hui canards et poulets seront reconvertis pour les poules pondeuses, qui pourraient approcher le millier et seront nourries grâce au maïs produit sur place. Les œufs de Berdin s'apprêtent à faire beaucoup de petits.

(1) Les produits issus de Banos seront d'ailleurs à l'honneur lors de la dégustation anniversaire, prévue demain, de 11 h 30 à 15 heures, avenue du Maréchal-Foch, à Mont-de-Marsan.