

Ses plats cuisinés sont made in Berry

« J'AI PRIS le goût des produits du terroir lors de mon séjour professionnel en Italie. Les Italiens sont très attachés à ce trépied produit-région-terroir.

C'est ce qui m'a donné l'idée de transformer les parties avant de mes bovins en plats cuisinés. » C'est ainsi que Christophe Dardus, 54 ans, a créé Dardus, sa petite entreprise de vente directe de plats cuisinés. Cet agriculteur gourmet a même défini lui-même ses premières recettes.

Après une carrière de technicien agricole dans le secteur des semences en France et en Italie, Christophe achète en 2002 une ferme berrichonne de 140 ha, à Paulnay dans l'Indre, au milieu du parc naturel régional de la Brenne. « Une région magnifique, mais où les terres, pauvres et marécageuses, ne peuvent nourrir qu'un troupeau en élevage extensif. Mes animaux ne mangent que de l'herbe, du fourrage l'hiver, et des céréales », précise-t-il, pensant pouvoir un jour obtenir un label bio pour ses produits.

50 % de ventes directes aux particuliers

Daube provençale au poivre sauvage de Madagascar, tajine de bœuf au Raz el Hanout de Fes, bolognaise à l'huile d'olive de Toscane... des plats de viande issue de son cheptel de 110 vaches



La viande des plats cuisinés de Christophe Dardus est issue de son cheptel de 110 vaches charolaises et parthenaises. DR.

charolaises et parthenaises dont les veaux sont destinés à l'engraissement en Italie. « Après le passage à l'abattoir, les arrières (*NDLR* : les beaux morceaux) sont commercialisés et je récupère les avants. Découpés et parés, ils sont cuisinés par un transformateur selon un cahier des charges que j'ai établi. C'est lui qui confectionne les sachets étanches d'une portion que l'on met à réchauffer au bain-marie. »

Christophe se charge uniquement de la gestion et de la partie commerciale, essentiellement par ventes directes aux particuliers (à 50 %), par des revendeurs vers les marchés et commerces (35 %)

et dans les salons culinaires (15 %). Cette diversification représentait déjà, après le premier exercice 2007-2008, près de 8 % du chiffre d'affaires de l'exploitation. A raison d'un prix unique de 8 euros le sachet cuisiné, il en vend actuellement une cinquantaine par jour, et compte « tripler cet objectif dans les années qui viennent ». Lancée avec très peu d'investissements, en s'appuyant sur son exploitation agricole pour la matière première, sans stocks ni intermédiaires... décidément, la petite entreprise Dardus ne peut être qu'une bonne affaire.

JEAN DARRIULAT

Son CV

- ▶ 24 novembre 1954 : naissance à Paris.
- ▶ 1973-1975 : baccalauréat B, puis BTS agricole.
- ▶ 1977-1979 : coopération à la chambre d'agriculture de la Réunion, section élevage bovin.
- ▶ 1980-1988 : technicien agricole dans des exploitations semencières.
- ▶ 1988-2006 : travaille dans plusieurs entreprises semencières, Clause en Italie, Limagrain, Nikerson, In Vivo...
- ▶ 2002 : reprend une exploitation agricole dans l'Indre.
- ▶ Juillet 2007 : crée la société Christophe Dardus SARL.

Ses conseils

- ▶ Croire à fond à son projet.
- ▶ Bien identifier les obstacles à franchir.
- ▶ Profiter de la moindre piste commerciale.

Une vie des idées
chaque lundi dès 5h57
sur France Info

france-info.com

