

# Des plats préparés avec les bêtes élevées à la ferme

**Rohan** — Benoît et Stéphanie Blondy ont décidé de se lancer dans la vente de plats cuisinés, avec la viande de leur élevage de blondes d'Aquitaine. Les recettes sont filmées et diffusées sur Facebook.

La ferme des Grandes Landes, située dans un bel écrin de verdure, a connu trois générations de Blondy sur ces terres limitrophes des Côtes-d'Armor. L'élevage de volailles du début a laissé place aux génisses et aux chevaux. Benoît, en 2000, a repris la suite de son père, tout en exerçant dans l'agroalimentaire. Avec son épouse, Stéphanie, « excellente cuisinière », glisse Benoît, ils ont décidé de se lancer dans une nouvelle aventure : transformer à la ferme la viande de leurs bêtes en plats cuisinés !

**« Le bien-être animal est essentiel »**

Ces bêtes nourries à l'herbe et au foin, sont élevées toute l'année au pré. La traçabilité est totale. « Pour nous, le bien-être animal est essentiel. Avec cette viande saine, sans antibiotique, ni OGM, qui entrera dans l'élaboration de nos plats que nous avons testés en famille, nous souhaitons faire profiter à travers toute la France de ces recettes élaborées avec le plus grand soin. » Même si Stéphanie apportera sa touche à la confection de ces plats, le couple a choisi d'employer un cuisinier « très heureux de se lancer dans l'aventure ». C'est un jeune apprenti de 17 ans qui viendra épauler le chef cuisinier.

## Les recettes filmées

Pour que la préparation de ces plats se fasse dans de bonnes conditions, une cuisine fonctionnelle a été aménagée dans la maison des grands-parents. Soucieux de « travailler en toute transparence », le couple souhaite de ne rien cacher à sa clientèle, si

bien que les recettes seront filmées. L'esprit de famille étant important pour Benoît et Stéphanie, pour tourner leurs vidéos visibles sur les réseaux sociaux, ils ont fait appel à Opaline pour la réalisation et à un copain d'enfance pour le montage.

« Tout se fait dans la simplicité. Il n'y a que dans les plats que ce ne sera pas simple. »

Pour lancer cette activité, ils ont

créé leur marque « Benoît et Stéphanie ». Ces plats seront préparés en barquettes d'une à deux parts, et conditionnées dans des emballages 100 % recyclables.

Chronofresh, société qui livre du frais et qui garantit la chaîne du froid, les acheminera ensuite dans toute la France, du lundi au vendredi, sous 24 à 48 heures.

« Tous les plats auront une date

limite de consommation. Les clients pourront être livrés à la maison, au bureau, au camping, tout cela sans manipulation. Ils auront juste à réchauffer et apprécier. »

Le site marchand sera opérationnel avant la fin de l'été, « mais les gens intéressés par notre démarche peuvent nous suivre sur notre page Facebook où nous donnons régulièrement des nouvelles ».



Benoît et Stéphanie Blondy ont à cœur de satisfaire leurs futurs clients avec des plats mijotés sur l'exploitation

Photo: Quentin Fournier

Clégué

Une jo

A l'o  
port  
crit

Co  
Ba  
me  
ne  
le

je  
m  
p  
p