

BENOIT HILLION, PRODUCTEUR ET ÉLEVEUR DE VACHES SALERS

Originaire de Vauhallan, dans l'Essonne, Benoit Hillion, s'installe dans l'Oise en 2013 avec sa femme, Aurélie Notteboom, où ils décident de vivre de leur passion : l'élevage de vaches Salers.

Publié le 12 mai 2021

DES VACHES SALERS DANS L'OISE

Le couple décide de se lancer dans la production et l'élevage de **vaches Salers**, car c'est une vache rustique, avec un mode d'élevage facile, qui demande peu d'intervention.

*« C'est une race qui s'adapte très bien à notre environnement, car ici les terres sont humides et ce **milieu lui convient parfaitement.** »*

Aujourd'hui, le troupeau est donc composé essentiellement de vaches Salers, cette **belle vache à la robe rouge et ses longues cornes**, dont 70 mères reproductrices. Mais l'élevage compte aussi d'autres races aux robes blanches et blondes. On ne dénombre d'ailleurs pas moins de 180 animaux dans l'exploitation.

Pour l'accompagner dans son quotidien, **ses chiens de troupeaux** (de race Border Collie) sont à ses côtés au quotidien. « *La vache Salers est une race "sauvage", j'ai donc besoin de mes chiens pour l'encadrer.* », nous explique Benoit Hillion.

D'ailleurs, le nom de la **ferme du pré d'Esky** vient du nom de leur **premier chien de troupeau**.



VERS UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis mai 2019, la ferme est en **conversion vers l'agriculture biologique**. Benoit doit donc respecter des règles strictes pendant 2 ans afin d'obtenir la certification « agriculture biologique ».

« L'Etat demande 2 ans pour que notre viande soit biologique. Deux ans, sans produit chimique dans les champs et la nourriture des animaux. »



A partir de mai 2021, nos produits seront certifiés biologiques.

En plus de la viande de **vache**, de **veau**, issue de sa propre exploitation, l'éleveur propose aussi de la viande de **porc** et de **volaille**, issues d'**agriculteurs voisins**.

La **production de son élevage est totalement locale** (élevage dans l'Oise et abattage dans la Seine-Maritime). Les prestations d'abattage et de conditionnement sous vide sont assurées par une entreprise CE (conformité européenne), pour une traçabilité complète des produits.

<https://jaiime.oise.fr/informations-transversales/actualites/jaiime-loise-on-se-serre-les-coudes-benoit-hillion-producteur-et-eleveur-de-vaches-salers-7351?>

DU BOUCHE À OREILLE POUR FAIRE VIVRE LES CAMPAGNES

Avec la crise sanitaire, l'éleveur a eu des répercussions positives suite au premier confinement.



Les gens ont changé leur façon de consommer.

« Les clients habitués demandent plus et nous avons eu beaucoup de nouveaux clients. J'ai dû effectuer des livraisons en région parisienne. Avec le premier confinement, j'ai eu **30% de demandes en plus**. »

Malgré le fait que Benoit ait noté une hausse des demandes, « certains clients ont repris leurs habitudes d'avant, c'est dommage. J'aimerais que les gens gardent l'habitude de consommer local. »

Pour Benoit, le "**consommer local**" ce n'est pas seulement pour mieux manger, mais c'est aussi pour **mieux vivre**.

« Dans l'Oise c'est très important, car **la vie des villages est faite par les agriculteurs**. Les agriculteurs sont les seuls employeurs dans les campagnes. Les agriculteurs font vivre les coopératives, les vétérinaires, les métiers de bouche, les restaurateurs. Tout le cœur agricole est là, dans la campagne, donc **il est important de consommer local**. Cela crée des emplois. En plus, les agriculteurs entretiennent le paysage. S'il n'y a plus de vaches, il n'y aura que des champs céréaliers, donc moins de diversité. Ca serait une catastrophe écologique. »



- > EN DIRECT À LA FERME : AU DÉTAIL ET VENTE DE COLIS UNIQUEMENT SUR COMMANDE
- > RÉSERVATION PAR INTERNET 
OU PAR TÉLÉPHONE
- > MARCHÉS : SAINT-RÉMY-EN-L'EAU (60) ; HÉNONVILLE (60) ;
LES PAYSANS RÉUNIS À SAINT-LÉGER-EN-BRAY 
(60) ; LES PRODUCTEURS RÉUNIS (À L'ANCIENNE GARE DE GOURNAY-EN-BRAY (60)
; GAILLEFONTAINE (76) ; CHÂTEAUFORT (78) ; VAUHALLAN (91) ;
LA FOURMILIÈRE 95 
À GONESSE (95)



CONTACTER

La ferme du pré d'Esty



<https://jaime.oise.fr/informations-transversales/actualites/jaime-loise-on-se-serre-les-coudes-benoit-hillion-producteur-et-eleveur-de-vaches-salers-7351?>



La ferme du pré d'Esly

 Benoit Hillion et Aurélie Notteboom

 [06 50 21 28 48](tel:0650212848)

 [Envoyer un courriel](mailto:contact@fermedupredesky.fr)

 [Consulter le site internet \(https://fermedupredesky.fr\)](https://fermedupredesky.fr)

 4 rue riquefosse
60380 Morvillers