

Ferme du plumet Saint Bonnet de Chavagne (38)



Installé depuis 2020 à Saint-Bonnet-de-Chavagne, au cœur de l'Isère, Mathieu Farconnet a créé la Ferme du Plumet, une exploitation à taille humaine dédiée à l'élevage porcin en plein air. Sur un domaine de 8 hectares, il élève avec passion environ 150 porcs, qui profitent d'un cadre naturel et spacieux pour grandir à leur rythme.

Le respect du bien-être animal est au centre de son projet : ici, pas d'élevage intensif ni de compromis, mais une volonté claire d'offrir aux animaux des conditions de vie dignes, qui se ressentent dans la qualité de la viande produite.

La démarche de Mathieu repose sur trois valeurs essentielles : transparence, proximité et qualité. Les porcs sont nourris avec des céréales issues de productions régionales, favorisant ainsi les circuits courts et l'économie locale. Cette alimentation saine et contrôlée contribue directement au goût authentique et à la tendreté de la viande.

À la Ferme du Plumet, toute la chaîne est maîtrisée : de l'élevage à la transformation, réalisée directement sur place par Mathieu lui-même, boucher-charcutier de formation. Cette autonomie garantit des produits fermiers savoureux, tracés et sans compromis, qu'il s'agisse de viande fraîche ou de préparations charcutières.

Au-delà de l'élevage, la ferme s'attache aussi à créer du lien avec son territoire et ses habitants.

La Ferme du Plumet incarne une nouvelle génération d'agriculteurs : attachés aux traditions, mais tournés vers une consommation responsable, où l'on sait d'où vient ce que l'on mange.

