

# La valorisation par la vente directe, un aboutissement logique au GAEC du Wern

En 12 ans, Benoît et Isabelle Allain sont passés d'une ferme intensive à une ferme bio, bientôt avec de la transformation. Ils nous racontent le montage et l'organisation de leur projet, mais aussi le sens qu'ils lui donnent.



**BENOÎT ET ISABELLE ALLAIN : « PAS QUESTION DE FAIRE UN PRODUIT INDUSTRIEL BIS VERSION FERMIERE »**

"Si tu sors ton projet d'un chapeau, il n'est pas très cohérent". Pour Benoît et Isabelle Allain, éleveurs laitiers à Ploubezre, la réflexion sur le projet de transformation commence en 2001, "quand on a acheté notre première Froment du Léon". Au début, c'est vague, "mais tu es vigilant à toutes les informations que tu vois là-dessus". Dès le début aussi, il y a la volonté de se démarquer : pas question de faire du produit industriel bis version fermière, du produit local avec du soja d'Amérique du Sud. L'introduction des Froments du Léon dans le troupeau, le séchage en grange, puis le passage en bio (première livraison le 1<sup>er</sup> avril 2011) : tout porte le GAEC à aller jusqu'à la valorisation de ce lait de qualité.

La qualité de leur lait, ils y travaillent depuis longtemps. Le troupeau, composé de Normandes et de 10 Froments du Léon permet une bonne qualité fromagère (qualité des protéines, un rapport entre la matière grasse et la matière protéique de 1,1 à 1,2, idéal pour la transformation fromagère). L'alimentation privilégie le pâturage et exclut tout recours à l'ensilage ; le choix des taureaux reproducteurs se fait en fonction du taux protéique (TP) et de la qualité des caséines.

### Apprendre sur le terrain...

Isabelle va mener ce projet en quittant son emploi dans la métallurgie, après un congé individuel de formation (CIF) d'un an qu'elle utilise pour passer le BPREA à Kernilien, dans le but de satisfaire aux contraintes administratives. Une formation qu'elle juge frustrante, car peu concrète. Puis elle enchaîne les stages sur différentes exploitations, choisies avec des façons de produire différentes, des dimensions différentes et des modes de vente différents. "On entend dire qu'il est impossible de trouver des stages en transformation. Moi sur 7 appels, j'ai eu 6 réponses

positives ! En fait les gens communiquent facilement, à condition que tu t'éloignes un peu de chez toi". Elle prend le temps d'apprendre, d'écouter, de profiter des autres expériences, surtout dans le réseau des races à faible effectif où l'on retrouve beaucoup de vente directe.

Elle attache aussi de l'importance à la formation théorique et apprécie particulièrement son stage au Gros Chêne à Pontivy, plus pratique et plus artisanal que celui réalisé à la Lande du Breuil où les équipements sont plus industriels.

A ceux qui viennent chercher des recettes, le formateur de Pontivy répond : "vous êtes là pour acquérir les bases, de la théorie, pour être capable d'expliquer un accident de fabrication. En production fermière, c'est à vous de créer les produits, et de les améliorer".

Ce parcours permet à Isabelle de bricoler dans sa cuisine et d'imaginer sa production.

Au démarrage (prévu au 1<sup>er</sup> janvier 2012), l'objectif est de ne faire que des produits frais, mais une gamme variée de produits, pour faciliter la vente à la ferme :

lait, beurre, yaourts et des fromages lactiques, type Saint-Marcellin.

Puis avec l'expérience elle souhaite fabriquer des pâtes pressées : "au début, je ne voulais pas faire de fromage affiné. Le fromage, pour moi, c'était réservé aux zones de montagne. J'allais faire un truc pas terrible. Au cours des stages, j'ai changé d'avis. Faire du fromage, c'est vraiment intéressant". A terme, le litrage transformé sera de 50 à 60.000 litres de lait sur un quota de 260.000 litres.

### Et avoir une solide formation théorique

Le laboratoire va être construit attenant à la laiterie pour simplifier le transfert du lait. La littérature<sup>1</sup>, les visites, les conseils des fromagers, les formations ont permis à Isabelle de concevoir ce local : "l'accès à l'information est facile. Ce qui est important c'est d'aller voir chez les autres, et d'y travailler pour comprendre leur organisation". Pas d'obstacle majeur avec la DSV, considérée plutôt comme un partenaire, même si "bien sûr il y a un peu de paperasse". L'équipement sera progressif, avec l'achat de matériel d'occasion, l'utilisation d'une glacière pour le transport (autorisé pour un rayon de moins de 80 km). Chaque produit de la gamme exigeant son équipement, Isabelle procède à des arbitrages. Elle chiffre son coût d'investissement à 90.000 euros (comprenant le local de vente et de transformation, l'aménagement extérieur, le traitement des eaux, le raccordement au réseau urbain d'eau, le matériel de fromagerie).

Le vente reste plus difficile à imaginer : "on n'a pas fait d'étude de marché, et ça ne sert à rien !". En plus de la vente à la ferme (la ferme est sur l'axe Ploubezre-Lannion), Isabelle commencera par un ou deux marchés et souhaite développer la restauration

collective : "au début il faut multiplier les points de vente". Dès juillet, elle demandera une patente pour vendre du lait cru pour commencer à se faire connaître. L'objectif bien sûr est de tout vendre en local, même s'il arrive qu'un restaurateur de Brest vienne chercher un veau Froment du Léon !

Au-delà de leur envie de faire, il y a aussi l'envie de proposer "une alternative à ce modèle dominant qui périlite", l'envie de montrer que les races locales ne sont pas seulement du folklore pour les musées, mais un potentiel de revenu pour les agriculteurs locaux. Leur fierté : avoir fait évoluer une ferme très intensive en une ferme bio avec transfo en une douzaine d'années. Pour cela, il a fallu des moyens financiers, permis par une politique favorable (à travers le CTE en particulier), et (surtout) de formidables moyens humains.

JOEL LE CALVEZ  
ET NATHALIE GOUÉREC

<sup>2</sup> Le livre de référence est "La fromagerie à la ferme : concevoir, réaliser, équiper son atelier de transformation à la ferme" du Centre fromager de Carmejan (dans les Alpes de Haute-Provence)

## LA FROMENT DU LÉON

La race a été créée dans le Pays de Léon dans le nord de la Bretagne. Elle est génétiquement proche des races des îles Anglo-Normandes : jersiaise dont elle est cousine et guernesey dont elle est une ancêtre. Dans les années 1950, on comptait encore 25 000 têtes mais sa répartition se limite alors au Trégor.

Depuis les années 1950, elle est devenue une race en danger d'extinction, fortement

concurrencée par la normande puis la prim'Holstein. Aujourd'hui grâce à une quarantaine d'éleveurs passionnés, la race est sauvée : elle compte 200 vaches et 14 taureaux reproducteurs disponibles pour l'insémination artificielle.

La Froment du Léon est classée race mixte. "Ma meilleure Froment du Léon est à 6000 litres par an, mais certaines sont à 2000 litres. Les deux premières lactations, tu oublies ; après tu commences à causer ! D'autant plus qu'une Froment du Léon peut aller jusqu'à 10-12 lactations en moyenne." Benoît Allain est donc confiant : " la race a été conservée en système allaitant, et on n'a donc pas sélectionnée sur le critère lait. : on va récupérer du potentiel laitier ".

Le principal atout de la Froment est la qualité de son lait, riche en matière grasse (46 g/l) et donnant une crème colorée et un beurre doré, du fait de sa richesse en carotène.



## > voyage en Mayenne

# "Le fromage d'Entrammes, c'est l'expression de nos valeurs"

46 producteurs de la coopérative Lait bio du Maine ont construit une fromagerie pour valoriser une partie du lait collecté aux adhérents. L'objectif : un projet porté par des paysans, lié à un territoire, qui réconcilie économie et environnement. " Et qui donne de l'espoir aux fermes familiales ".



CHARLES LAURENT, PRÉSIDENT DE LAIT BIO DU MAINE

« Tout ce qui arrive aujourd'hui est symbolique de notre engagement, de notre aventure humaine ». C'est ainsi que Charles Laurent, président de la Coopérative Lait bio du Maine à Entrammes accueille le groupe de la Lieue de Grèves venu en visite.

A l'origine, en 1994, ce sont huit producteurs de Mayenne en bio, qui créent un GIE, car aucune structure ne collecte leur lait. Ainsi naît Biolait 53, avec déjà dans la tête l'idée de transformer un jour leur lait. De 1995 à 2000, le groupe s'étoffe et passe à 30 producteurs. « A la faveur des crises sanitaires, le bio a le vent en poupe ». Mais le bio subit une crise de croissance à partir de 2001 et le GIE de collecte prend conscience de sa faiblesse : « en temps de crise,

on est le fusible des laiteries ». Dès 2004, quand la pression économique est moins forte, le groupe veut « faire quelque chose » et pour avancer sur leur projet ils embauchent un animateur, Guillaume Chopin, début janvier 2005.

« Notre modèle, c'est la coopérative Jeune Montagne dans l'Aubrac. » En 1960, André Valadier, agriculteur aveyronnais, réussit à convaincre les agriculteurs locaux de faire revivre l'histoire des burons, en reprenant la production de la tome de Laguiole. « Nous, on n'a pas les montagnes, mais un bocage vallonné, à l'image des gens d'ici, doux comme leurs reliefs. On a aussi sur notre territoire une histoire fromagère à rappeler, celle de l'abbaye du Port-Salut. Le fromage c'est un contenant pour mettre toutes nos valeurs : un territoire, un paysage, des hommes et du lait herbager et bio ». Leur crédo : remettre en accord ces valeurs et l'économie.

Les voilà partis pour quatre ans de travail. Quatre ans au cours desquelles ils travaillent à mettre au point leur fromage, avec le

Professeur Gobin de l'Institut de fromagerie de Surgères ; « une pâte pressée non cuite à croûte morgée, dont la recette se rapproche de celle du Port-du-salut des moines dans les années 60, mais qui n'a rien à voir avec sa version industrielle. Il est fabriqué à partir de lait cru, et affiné sur planche de bois pendant 6 à 8 semaines ». Pas question en effet pour ces petits poucets situés dans le fief de Lactalis d'être sur le même créneau que l'industrie laitière : « les laiteries avec lesquelles on travaille ont bien compris notre démarche ».

Les agriculteurs, réunis en coopérative Lait bio du Maine depuis 2004, se sont ainsi dotés d'un cahier des charges plus exigeant que le bio : « les fourrages conservés humides (enrubannage et ensilage) ne doivent pas composer plus de 50% de la masse de la ration quotidienne des vaches laitières et sont interdits lors de la saison de pâturage d'avril à octobre » ; le ramassage du lait est quotidien pour assurer une bonne qualité. « Certains coopérateurs sont proches de la retraite. On a craint un moment avec notre cahier des charges plus restrictif de ne pas attirer de nouveaux agriculteurs. Mais, non. Seize nouveaux producteurs sont venus, attirés par la fromagerie. Les contraintes, si on les accepte, ça devient des atouts ! » Aujourd'hui, arrivés à 46 producteurs, ils ont décidé de faire une pause, « pour ne pas se faire déborder. On ne veut pas revivre le développement des coopératives. Plutôt que de grossir, on préférera essaimer ».

## Essaimer plutôt que s'agrandir

Pour que le projet reste un projet de paysans, la laiterie fonctionne avec un comité directeur (le président, deux vice-présidents et un trésorier) qui se réunit chaque mardi. Le conseil d'administration et le bureau se réunissent une fois par mois, et il y a en parallèle des commissions : commercialisation, fromagerie et qualité du lait, cahier des charges, bâtiment... qui font des propositions au conseil d'administration. Les producteurs participent obligatoirement à la fabrication : une journée de morgeage et/ou d'emballage une fois par mois.

La cohérence du projet a été recherchée jusque dans la conception de la fromagerie. Ils ont failli racheter l'ancienne fromagerie qui dès 1815 produisait le « Port-Salut », pour ses caves, mais ont finalement opté pour une construction neuve, juste en face, sur un terrain vendu par les moines de l'Abbaye (« un fait exceptionnel ! »). Une construction en bois, basse consommation, chauffée par une chaudière au bois déchiqueté en dépit d'un coût supérieur, et alimentée en électricité par la compagnie Enercoop. L'investissement final est de 1,7 millions d'euros, dont 450.000 euros de subventions, une participation des producteurs à hauteur de 150.000 euros et le reste en emprunts. « C'est beaucoup, et c'est peu, analyse Charles Laurent. Car cela revient finalement à un



**CE VOYAGE D'ETUDES ETAIT ORGANISE PAR LES BASSINS VERSANTS DE LA LIEUE DE GREVE. LE PROGRAMME DE LUTTE CONTRE LES ALGUES VERTES PREVOIT UNE AUGMENTATION DE L'HERBE DANS LES SYSTEMES DE PRODUCTION. LES ACTEURS LOCAUX S'INTERESSENT DONC AUX MOYENS DE VALORISER UN LAIT ISSU DES SYSTEMES HERBAGERS. L'APRES-MIDI ETAIT CONSACRE A LA VISITE DE L'EXPLOITATION HERBAGERE DE CHARLES LAURENT, PRESIDENT DE LA COOPERATIVE. 21 PERSONNES ETAIENT PRESENTES AU VOYAGE, UN TIERS D'AGRICULTEURS, UN TIERS D'ELUS LOCAUX ET UN TIERS DE TECHNICIENS.**

*investissement par ferme de 30.000 euros, bien moins qu'un tracteur ! ».* Le projet s'appuie aussi sur la bonne santé économique des fermes laitières bio.

Pour la vente, les agriculteurs visent d'abord le local et ont aménagé un magasin à l'atelier de transformation. Le commercial, embauché par la coopérative, a visité les petits supermarchés, les Biocoops, les restaurateurs, les cantines scolaires et d'entreprise, pour assurer l'ancrage départemental du produit. Les producteurs ont participé localement à des week-ends d'animation dans les points de vente. Mais ils commencent aussi à viser un peu au-delà, Le Mans, Alençon ou Flers.

La fromagerie fonctionne aujourd'hui avec 10 temps plein : 4 à la collecte (dont 3 travaillaient déjà avant à la collecte du lait), 3 à la transfo (dont l'animateur du projet qui a suivi une formation en fromagerie), 1 personne chargée de l'administratif et du magasin, 1 chauffeur livreur, 1 commercial. Le seuil de rentabilité a été calculé à 450.000 litres de lait transformés soit 50-55 tonnes de fromage vendu à 17 euros le kilo, un objectif logiquement pas encore atteint après seulement 4 mois de fonctionnement. Mais l'accueil du projet est prometteur. L'objectif serait de transformer 30% du lait collecté, soit 3 millions de litres : « la fromagerie peut transformer deux millions de litres, mais on est sur le modèle de la fruitière, pour garder une fabrication artisanale. Si ça marche, on construira plutôt une autre laiterie ».

NATHALIE GOUÉREC, CEDAPA

Voir aussi le site internet <http://www.fromageriebiodumaine.com/>