

L'écho des fermiers



SOMMAIRE :

- Ouverture à la Normandie :
Janine et Denis nous ouvrent
leur porte dans le Calvados
- Voyage d'étude 2018 : éta-
pes à Vierzon et en Auvergne

Ouverture à la Normandie Janine et Denis nous ouvrent leur porte dans le Calvados

Après l'ouverture récente de l'association à la Normandie, quoi de mieux qu'une journée porte ouverte pour se présenter et accueillir les producteurs ?

C'est en partenariat avec les GDS du Calvados, de la Manche et de l'Orne que l'AVDPL HN a organisé une journée porte ouverte au GAEC Naturellement Normande, près de Vire. Une trentaine de personnes, producteurs et techniciens, sont venus découvrir l'exploitation de Janine et Denis LELOUVIER. Le couple nous raconte à la fois son histoire et son projet de vente directe. Les produits laitiers commencent à sortir de l'atelier : yaourts, crèmes, glaces, meringues et caramels... et les participants ont pu goûter le 2^{ème} essai de fabrication du camembert. C'est Janine qui souhaitait se lancer dans la fabrication fromagère, ce que Denis a concédé, mais uniquement si c'est « du camembert AOP au lait cru » ! Ils nous font également part des difficultés rencontrées. Les premiers essais de fabrication, la mise en route du matériel, la gestion du personnel... Les investissements effectués sont également de taille : séchage en grange, agrandissement du bâtiment, création de l'atelier de transformation... Un projet ambitieux qu'on leur souhaite de réussir !

Après cette matinée consacrée à la visite des bâtiments et de la fromagerie, les participants se sont retrouvés autour d'un repas convivial : barbecue, salades, fromages fermiers normands et desserts de Janine et Denis. Bernard Gois et Guillaume Eudier, Président et Vice-président de l'AVDPL HN, entrent alors en scène pour présenter l'association. Il est important de comprendre comment elle s'est créée et

comment elle fonctionne aujourd'hui pour les producteurs des départements de l'ex Basse-Normandie. La force de se regrouper au niveau régional et national a permis aux producteurs fermiers de se faire entendre. Des dossiers importants comme la note de service « mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers », le GBPH, français et maintenant européen, la dérogation concernant l'étiquetage des valeurs nutritionnelles, et bientôt, la tolérance *Listeria* dans le beurre fermier au lait cru de vache. Tous ces acquis ne se sont pas fait tout seul, et Bernard et Guillaume rappellent l'importance de se rassembler : « *Tout seul, on avance plus vite, mais ensemble, on va plus loin* ».

L'AVDPL HN et les GDS remercient tous les participants venus assister à la porte ouverte. Elle remercie également chaleureusement Janine et Denis LELOUVIER pour leur accueil et témoignage.



Voyage d'étude 2018 : étapes à Vierzon et en Auvergne !

Dix-sept producteurs ont embarqué dans deux minibus pour se rendre jusqu'en **Auvergne, au pays du Saint Nectaire et de la truffade !**

Pour couper un peu les kilomètres, nous faisons une première étape à la **Ferme des Oliviers**. Située aux portes de la ville de Vierzon, l'exploitation a été reprise par Camille et Bruno en 2014. Ils y élèvent deux troupeaux laitiers, l'un de vaches laitières en race Prim'Holstein, et l'autre de chèvres en races Alpine et Saanen. L'atelier de transformation existant déjà, Camille a tout appris pendant un an auprès de leurs pré-décédés. La transformation concerne principalement le lait de chèvre, avec la fabrication de fromages lactiques, mais également le lait de vache, avec crème et fromage. La laiterie collecte les deux laits, ce qui laisse un peu de souplesse au couple.

Echo des Fermiers n°117
Juin 2018

Pour tout renseignement
contacter :

A.V.D.P.L. H.N.

Hélène LE CHENADEC

Cité de l'agriculture
B.P. 71
76233 Bois Guillaume Cedex

Téléphone : 02 35 60 13 78
Mobile : 06 68 66 76 27
Télécopie : 02 35 61 38 43
Mail : avdplhn@sarlait.fr
Site internet : www.avdpl.fr

Nos partenaires



RÉGION
NORMANDIE

Seine-Maritime



Responsable de publication :
Bernard GOIS
Rédaction :
Hélène LE CHENADEC

Ce dernier nous fait cependant part des difficultés rencontrées lors de l'installation. La vente directe, ce n'était pas au programme. C'est l'exploitation qu'ils recherchaient, et la fromagerie s'y trouvait déjà. Mais cette diversification a bien correspondu à Camille. Ensuite, deux troupeaux, deux astreintes pour la traite... pas facile pour Camille et Bruno de se rendre à des réunions de famille ! Il faut trouver deux personnes, et qui s'y connaissent un peu en fromagerie... Un souci que nous ne rencontrons pas que dans le Berry !

Notre route se poursuit et nous apercevons enfin la chaîne des Puys. Après un itinéraire compliqué, (*inventé par des GPS mal réglé...?*), nous arrivons à la **Ferme du Bois Joli** près de Chambon-Sur-Lac et la ville de Saint Nectaire. Qui produit bien sûr... du Saint Nectaire ! Avant d'en arriver à ce fameux fromage, on nous explique les particularités liées à la zone AOP. Le GAEC du Bois Joli est située en moyenne montagne, avec une répartition des prairies naturelles à 850, 1000 et 1300m d'altitude. Pas de montbéliardes dans la stabulation lors de notre visite. Elles sont parties dans les estives à 1000m d'altitude, et vont bientôt monter jusqu'à 1300m. **Et la traite ?** C'est à 3h du matin qu'il faut se rendre dans les estives afin d'apporter le lait avant 7h sur l'exploitation, et rebelote l'après-midi : traite vers 15h pour que le lait arrive vers 18h-19h à la fromagerie. Pas de stockage du lait autorisé dans le cahier des charges du Saint Nectaire, la transformation a lieu matin et soir. La visite se poursuit avec les caves d'affinage : quatre au total. Le GAEC affine ses propres fromages, mais aussi ceux de quatre autres producteurs qui vendent leurs fromages « en blanc ». **L'affinage, c'est tout un savoir-faire.** D'une cave à l'autre, ce ne sont pas les mêmes couleurs de croûte, ni les mêmes odeurs... Le Saint Nectaire est vendu à partir de 3-4 semaines mais peut s'affiner plus longtemps (10-12 semaines), et sa croûte peut varier du gris-mucor au gris-rose. **Et le goût ?** Rendez-vous vite au magasin pour le savoir !



Repos bien mérité à Chambon-Sur-Lac où nous passons la nuit. Les participants n'ont plus qu'à bien digérer la truffade servi le soir. **La truffade ?** C'est un plat auvergnat à base de pomme de terre (« *certaines les cuisent à l'eau, mais nous on les fait revenir dans la graisse d'oie, c'est meilleur !* »), et de fourme de type salers, cantal... (*cantal pour nous ce soir*) assaisonnée avec de l'ail et du sel, et servie avec du jambon fumé. Laissons la photo parler...



Le lendemain, visite de la **Ferme de l'Oiseau**, qui fabrique également du Saint Nectaire, mais aussi du Cantal, des yaourts, et des salaisons. L'exploitation accueille beaucoup de visiteurs et vend principalement ses produits sur la ferme. Le couloir de visite nous permet de voir les différents ateliers de transformation du lait. Nous restons hypnotisés par le moulage des fromages Saint Nectaire et par les presses hydrauliques (anciennes et nouvelles). L'exploitation possède également un séchage en grange. Cela leur permet de mieux maîtriser la qualité du fourrage. Pas de cave d'affinage cette fois-ci. Le Saint Nectaire et le Cantal sont couramment affinés à l'extérieur, mais la Ferme de l'Oiseau envisage de construire sa cave d'affinage afin de maîtriser la production jusqu'au bout.

Après la visite d'**anciennes maisons troglodytes** dans le village de Saint Nectaire, il est temps de commencer le chemin du retour (*les fromages commencent à sentir dans le coffre des minibus...*). Nouvelle étape à Vierzon, où nous rencontrons cette fois les **chèvres de Mumu** ! Elle nous accueille dans son magasin de vente et nous fait part de sa philosophie de la vie. On en apprend également un peu plus sur le Berry et ses habitudes de consommation. Après le passage de deux-trois clients venant chercher des faisselles, on apprend qu'elles se mangent en version salée, avec des herbes, de l'ail, et des patates chaudes ! Pas questions d'y mettre du sucre nous dit-on.

L'heure est venue de rentrer. Nous sommes déjà loin du Saint Nectaire, et nous quittons la région de Vierzon et ses fromages de chèvres. **Un grand merci aux participants, et aux exploitants qui nous ont accueillis pour ce 18^{ème} voyage d'étude !**

Les petites annonces



Pensez-y ... Plus rapide, les annonces en ligne !

URGENT. Recherche salarié(e) à temps plein en fromagerie (2/3 temps) et élevage caprin, suite au départ d'une personne dans l'équipe. **Profil souhaité** : une expérience en fromagerie, ou formation transfo laitière appréciée; Bac ou plus. CDI à terme si convient.

GAEC POLLET 76220 Gancourt St Etienne (proche Gournay-Forges)

02 35 90 26 36 ou polletdo@wanadoo.fr