

# A Vouzon, le lait de la ferme devient beurre ou fromage

Le lait est au cœur des difficultés agricoles mais les éleveurs ne baissent pas les bras et cherchent chacun à leur manière des solutions pour s'en sortir.

**A**u cœur de la Sologne, à quelques encablures de la RN 20 à Vouzon : La Picanière, une ferme dans les bois. Ou plutôt un élevage laitier couplé à un atelier de transformation avec, à sa tête, deux jeunes exploitants plein d'idées et de dynamisme. Anne-Sophie Cazé, 29 ans, a ouvert son atelier le 1<sup>er</sup> janvier dernier. « Notre souhait est de valoriser le lait. La transformation et la vente directe font partie des pistes pour se dégager un salaire complémentaire. »

Jean-Pierre Desiles, 38 ans, a repris l'exploitation de son père en 1994. « A l'époque, il y avait des laitières et des allaitantes. J'ai repris en pleine crise de la "vache folle". J'ai abandonné l'allaitante pour me consacrer à l'élevage laitier. Si j'avais su que quinze ans après il y aurait la crise du lait ! » Avec le sourire, Jean-Pierre ajoute que la crise agricole, ce n'est pas nouveau...

Un tiers de normandes ; deux tiers de prim'holstein : cinquante vaches sur 126 hectares dont 35 de pâtures. La Picanière est la seule exploitation laitière de la commune. « En Sologne, il n'y a presque plus d'éleveurs. Pour nous, pas moyen de se regrouper en coopérative pour l'achat de matériel. » Jean-Pierre livre son quota de 330.000 litres chaque année à la laiterie de Saint-Denis, un litre acheté actuellement 0,28 € le litre. « Le juste



Anne-Sophie et Jean-Pierre dans l'étable des génisses.

prix pour l'éleveur serait de 0,35 €. Nous avons une autorisation pour 60.000 litres en vente directe. Nous commençons avec 5.000. »

## Marchés et vente à la ferme

Anne-Sophie, originaire du Pas-de-Calais, a suivi un cursus agricole. « Un peu par hasard : je ne suis pas issue de ce milieu. » Avec un bac + 3 et l'envie de travailler sur la Picanière, la jeune femme s'inspire des traditions de sa région. « Chez moi, il y a plein de petites exploitations qui font de la vente directe. »

Une formation complémen-

taire pour apprendre à faire le fromage, 130.000 € d'investissement : de l'atelier de transformation, sortent yaourts, fromages blancs, fromages, beurre, crème fraîche. « Les clients viennent d'un rayon d'une quinzaine de kilomètres. Et trois fois par semaine, je fais des marchés sur l'agglomération orléanaise. C'est par le bouche à oreille que la clientèle se fait. »

Pour répondre à la demande des clients, ce sont des poules pondeuses qui arrivent à la Picanière pour une vie en « plein air »... Bientôt, ce sont des crèmes glacées (confectionnées par Anne-Sophie avec le

lait produit par les vaches de Jean-Pierre) qui seront proposées aux gourmands.

« Si on ne fait rien, on n'y arrivera pas », expliquent en chœur Anne-Sophie et Jean-Pierre. « Moderniser, développer, innover et diversifier la production sont les seuls moyens pour s'en sortir. »

Anne Irjud

La Picanière à Vouzon sera l'une des treize exploitations de Bienvenue à la ferme qui participera aux portes ouvertes le dimanche 18 avril. Site : [www.ferme-de-la-picaniere.fr](http://www.ferme-de-la-picaniere.fr) ; tél. 02.54.88.43.81.

## ••• Pour un office du lait indépendant

L'association des producteurs de lait indépendants, APLI (\*), déjà très présente en Deux-Sèvres, va-t-elle réussir à s'implanter dans le tranquille Loir-et-Cher ?

C'est ce qu'espère bien Pascal Massol, président du mouvement de révolte né à l'automne qui, mardi soir, était invité à Sargé-sur-Braye pour présenter SES solutions.

Face à 180 personnes, du département et de la Sarthe, avec fougue et persuasion, l'éleveur de l'Aveyron, a chauffé les troupes pour inviter à signer une promesse d'adhésion à l'office. « Il s'agit de voir le volume que nous pourrions représenter auprès des laiteries pour mettre sur pied cet office du lait qui va être lancé dans les tout



Pascal Massol invité par les producteurs de la vallée de la Braye représentés par Daniel Odeau.

prochains jours. Un office de négociation de l'interprofession, qui fera respecter un prix de

vente qui tient enfin compte du prix de revient. De quoi en finir avec la toute puissance des lai-

teries et proposer aux consommateurs un lait équitable. »

Et d'affirmer avec force que les pouvoirs politiques de tous bords, les instances européennes comme les forces syndicales ont fait la preuve de leur incapacité à permettre aux producteurs de vivre de leur profession. « Merci de vous aider », a conclu le leader, applaudi par la salle où l'on retrouvait pourtant nombre d'adhérents de la FDSEA.

Edith Van Cutsem

(\*) A l'origine de la grève du lait en France, l'Apli (Association des producteurs de lait indépendants) est née en décembre 2008 sous l'impulsion de Pascal Massol, Aveyronnais, fils d'agriculteur qui produit 600.000 litres de lait et qu'il convertit acutellement en production biologique.

## Le billet

### Circuit

Il y a eu la vache, le cochon, les céréales. Aujourd'hui, c'est le lait qui est au cœur des difficultés agricoles. Le prix du litre acheté aux agriculteurs, environ 26 centimes. Le prix payé aux alentours d'un euro le litre par le client. De moins en moins cher d'un côté, sans baisse du prix de l'autre ! Cet écart, parfois incompréhensible pour le consommateur entre le prix payé au producteur et l'étiquette affichée dans les rayons, incite les acteurs de la filière à réduire les circuits de distribution et à développer la vente directe. Cette pratique connaît un succès grandissant. Elle ne suffira pas à écouler la production agricole. Mais elle permet de savoir exactement ce que l'on met dans son assiette !

## Le chiffre

# 264,84

« C'est pour avril le prix des 1.000 litres de lait achetés par la laiterie Bel aux producteurs... Avec l'augmentation annoncée à grand bruit par le ministère, hausse qui varie en trois taux selon le type de laiterie qui achète, nous continuons de vendre notre lait bien en dessous de notre prix de revient », commentait hier Daniel Odeau, éleveur de 60 vaches à Sargé-sur-Braye, première commune laitière du département, et organisateur de la réunion d'information de l'APLI.

## La phrase

**« On est en train de crever ! Et ce ne sont pas des hausses accordées à petites doses qui vont résoudre le problème ! »**

Pour Pascal Massol, président de l'APLI qui depuis la grève du lait en fin d'année, sillonne la France, avant de faire naître un office du lait indépendant, les éleveurs n'ont plus d'autres solutions que de s'organiser. « Il faut créer un office du lait qui assure un prix de vente basé sur le prix de revient pour sortir un vrai salaire au producteur. En moyenne, selon les laiteries, on est passé de 255 € les 1.000 litres à 270 quand il faudrait 380 pour l'équilibre de nos comptes et 400 pour avoir un salaire à la hauteur du SMIC ! »