

Le beurre de l'Hermanderie primé au salon de l'agriculture , Sainte-Pazanne 26/03/2011

samedi 26 mars 2011



ciés, est spécialisée dans la vente directe des produits de la ferme depuis près de 40 ans. À la crème est venue s'ajouter toute une gamme : beurre, fromage blanc (en 1992), yaourts, fromage. Ces produits laitiers sont entièrement fabriqués à l'Hermanderie, fruit d'un cheptel de 70 vaches de race normande. La commercialisation se fait directement à la ferme, sur les marchés, ainsi qu'au magasin de la Ranjonnière à Bouguenais. Ce commerce regroupe six producteurs dont le Gaec Morilleau.

Qui dans le pays de Retz n'a pas déjà goûté la crème de Marie-Thérèse Morilleau ? Depuis 1972, la crémière s'est taillée une belle réputation sur les marchés du secteur, de Machecoul au Pellerin en passant par Bouaye. Cette année, les produits de la ferme Morilleau concouraient au salon de l'agriculture. **« On a envoyé des échantillons de nos produits. On espérait intérieurement un prix pour la crème... »**, confie Bertrand Morilleau, le fils de Marie-Thérèse. Tous les deux sont associés dans le Gaec de l'Hermanderie. Au final, ce n'est pas la crème qui a été primée, mais le beurre. **« Surprise ! Il a été médaillé d'argent, pour son salage homogène, son odeur forte »**, la médaille d'or étant décrochée par un industriel beurrier de renom. **« C'est valorisant pour nous petits producteurs »**. Plus qu'un argument marketing, ce prix est **« la reconnaissance d'un savoir faire »**, parmi les quelque 10 000 produits nationaux qui étaient en lice.

À l'Hermanderie, l'exploitation familiale, qui emploie aujourd'hui 4 salariés en plus des deux asso-