Les produits laitiers, **ses amis pour la vie**

En Bourgogne, Fanny Collin a rejoint le gaec d'origine familiale. Opiniâtre, elle a développé la vente en direct des produits laitiers issus d'un troupeau réintroduit depuis 5 ans dans l'exploitation céréalière du départ.

Par **Vincent Demazel**

Ses 70 vaches laitières paissent dans les herbages du gaec du champ Beaublé, à Blacy dans l'Yonne. Dans le coin, les charolaises ou les céréales dominent les paysages. La réintroduction de laitières en 2013 sur cette exploitation céréalière, passée en bio en 1998, semblait anachronique. A tel point que l'administration locale était désemparée pour instruire le dossier de création de ce nouvel élevage doté d'un nouveau numéro de livreur. Habituellement, à chaque fois qu'un troupeau laitier déserte une exploitation, c'est définitif!

FIBRE FROMAGÈRE

Dans l'esprit de Philippe Collin, l'un des deux associés du gaec de l'époque, ce choix de remettre des laitières (disparues de la ferme en 1987), a été raisonné avec la volonté de retrouver, par ce biais, davantage de cohérence agronomique et économique. Cet ancien porte-parole national de la Confédération paysanne (de 2009 à 2013), qui fut aussi pendant de longues années vice-président puis président de la fdcuma de l'Yonne, a donc posté dans ce sens une annonce de recherche d'associés.

A quelques milliers de kilomètres de la Bourgogne, sa fille Fanny complète ses études d'histoire contemporaine à Montréal, commencées à la faculté de Dijon. Elle se focalise en particulier sur un thème d'étude, "Paysans-fromagers au Québec". Pendant son séjour outre-Atlantique en 2010-2011, elle prend connaissance de cette annonce.

> « un autre mode de production et de consommation est possible avec des produits locaux »

Surprise ! en y regardant de plus près, elle découvre le numéro de téléphone de l'exploitation de son père. C'est le début d'une réflexion sur son avenir professionnel. A son retour en France, sa décision est prise : elle s'associera sur l'exploitation, avec un projet de vente en direct de produits laitiers, parallèlement à la constitution d'un troupeau d'une quarantaine de vaches. En 2012, elle s'inscrit en bac pro agricole par correspondance. Elle poursuit à l'université de Tours en préparant un diplôme universitaire "Fromage et Patrimoine". Elle y étudie les notions de culture fromagère, mais aussi de management, gestion, commerce. Autant de connaissances utiles pour sa future activité. Sa formation s'achève par un stage de 6 mois dans un gaec qui a suivi la même démarche.

CRÉATION D'UN NOUVEL ÉLEVAGE...

Le projet prend corps. Un troisième associé, anciennement salarié de l'exploitation et branché 'élevage', a rejoint le gaec. Désormais, ils sont quatre associés avec elle. La stabulation bardée de bois sort de terre, avec salle de traite, couloir d'alimentation... Le 15 octobre 2013, le lait coule à nouveau sur la ferme. Aujourd'hui, le troupeau est constitué d'une majorité de Montbéliardes conduites en bio également, produisant en moyenne 5 500 à 6 000 litres chacune. Elles se nourrissent essentiellement de fourrages et céréales produits sur la ferme. Une attention quotidienne est portée sur la régularité de la ration, puisque celle-ci influe directement la transformation fromagère. L'ensilage est banni au profit du foin, de l'enrubannage et du pâturage.

... PUIS D'UN LABO DE TRANSFORMATION

Puis ils s'attèlent à la construction du labo de transformation. L'objectif est modeste dans un premier temps : valoriser 30 000 litres. Février 2014, les premières ventes de lait cru ou pasteurisé, fromage blanc, crème, beurre... démarrent. Quelques mois plus tard, ce seront les premières tommes affinées au lait cru. Celles-ci ne peuvent pas encore à ce jour prétendre l'Aop 'Epoisse' (fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée avec des exigences de critères de races), mais cela ne saurait tarder. D'autres produits fermiers plus élaborés sont dorénavant proposés : fromages frais enrobés d'herbes aromatique et d'épices, yaourts brassés aux fruits jaunes ou rouges... Parmi les quatre associés, c'est Fanny qui a la responsabilité de toute cette partie, où la créativité est de mise.

Le pari du départ est tenu, et même dépassé, puisque l'exploitation valorise désormais une centaine de millier de litres par an. "Les formes de Pierrette", le nom commercial des produits (choisi en référence à sa grand-mère), conquièrent le public. Les ventes s'opèrent à la ferme ou par l'intermédiaire d'Amap.

LES FORMES DE PIERRETTE

Les produits sont aussi distribués dans un magasin de producteurs et dans d'autres points de vente (supérette, supermarché, épicerie, restaurant...). *« En tout, 85 % sont fabriqués sur commande »*, précise Fanny, ce qui minimise les risques d'invendus. Trois salariées, Elise, Julie et Nelly, prêtent main-forte à cette activité. La réussite du projet correspond aussi à la conviction de la jeune femme en matière de qualité d'alimentation, *« un autre mode de production et de consommation est possible avec des produits locaux. Il s'agit de manger mieux, sans overdose de sucres... »*, affirme Fanny Collin. L'accueil de classes vertes sur la ferme des champs Beaublé accélère cette prise de conscience des jeunes générations. Dans le même esprit pédagogique, l'exploitation est aussi un support d'études pour quelques jeunes qui souhaitent découvrir ce système de production *« alternatif »* et néanmoins reproductible. Dans la région, on dénombre ainsi une soixantaine d'exploitations ayant une activité fromagère comme-celle-ci, souvent conduites par des femmes. Fanny se réjouit aussi d'avoir pu contribuer à créer localement des emplois. Preuve que l'ambition de vouloir vivre et travailler dans ce milieu rural, d'y nouer des relations sociales et d'y être épanouie, est réalisable à force de persévérance et de perspicacité. ■

1986 : naissance dans l'Yonne
2004 – 2010 : études d'histoire à Dijon puis au Québec
2011 – 2012 : formation et stage en agriculture et transformation fromagère
2013 : installation sur le GAEC à 4 associés
2014 : début de la vente de produits laitiers