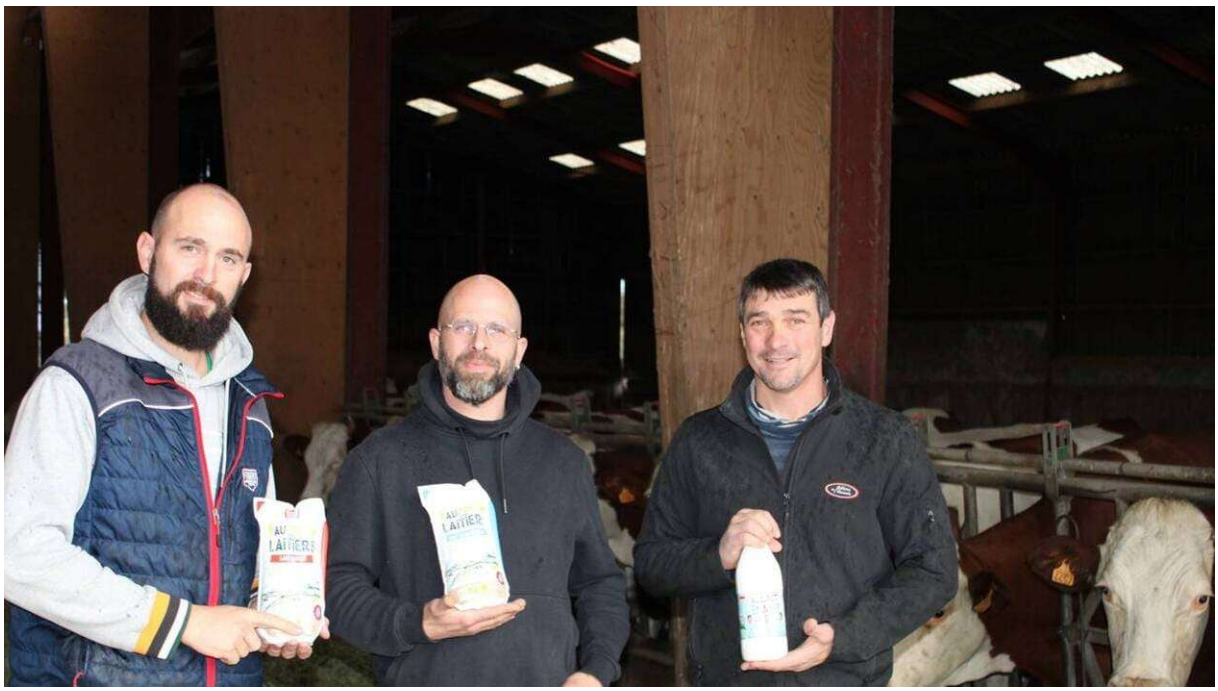
Vendée. La marque Au lait bon devient Auprès des laitiers 19/11 /2023

Cinq fermes du Bocage vendéen s'associent pour transformer et valoriser leur lait bio à l'échelle locale avec un projet de développement, qui permettra de rester maître des produits de la terre à l'assiette.



De gauche à droite : Sylvain Vergnaud (Gaec Ursule Chantonnay), Antoine Biteau (Gaec Les Rocs Saint-Mesmin) et Nicolas Blanchard (Gaec La Niro) présentent les poches de lait de la marque Auprès des Laitiers. Ils sont associés avec le Gaec le Deffend de Mouchamps, le Gaec La Source à Montournais et Laurent Charrier de Sèvremont pour commercialiser du lait bio et local. | OUEST-FRANCE

Sylvain Vergnaud, du Gaec Ursule, à Chantonnay ; Antoine Biteau du Gaec Les Rocs, à Saint-Mesmin ; et Nicolas Blanchard, du Gaec La Niro, au Boupère, se sont associés au Gaec le Deffend de Mouchamps et le Gaec de la Source à Montournais. Ils présentent la marque Auprès des laitiers, qui prend la suite d'Au lait bon.

Quelle est l'histoire d'Au lait bon ?

Nicolas Blanchard (Gaec La Niro, Le Boupère) : Nous avons eu l'idée de commercialiser notre propre lait. On a pu identifier une laiterie de La Verrie. Elle faisait uniquement du lait de chèvre, nous avons rencontré les propriétaires et sorti nos premières bouteilles de lait demi-écrémé et entier en 2017. Nous commercialisons 40 000 litres de lait entier bio en circuit court sur les 360 000 litres que produit de l'exploitation.

Il y a trois ans, au gré de nos rencontres professionnelles et de nos réseaux, nous nous sommes rapprochés de cinq autres fermes du bocage vendéen qui partagent la même éthique que nous, de faire du commerce local, d'être autonome, en bio, d'où la création d'Auprès des laitiers.

Qu'est ce qui caractérise Auprès des laitiers ?

Antoine Biteau (Gaec Les Rocs, Saint-Mesmin) : Lorsque l'on parle de local, c'est du vrai. Le fourrage est issu à 100 % de nos fermes, nos vaches pâturent jusqu'à 300 jours par an dans nos champs où nous accordons beaucoup d'importance à la place de l'arbre et de la haie pour cultiver de la biodiversité. Nous voulons mettre en valeur le Bocage et ses savoir-faire : plus de vingt personnes travaillent dans nos fermes.

À travers une charte qui nous unit, nous voulons unir nos forces, améliorer notre qualité de vie et faire des économies. Nos fermes se ressemblent, il était donc naturel de se regrouper et marquer notre image de bio et local.

Quel est l'avenir ?

Sylvain Vergnaud (Gaec Ursule, Chantonnay) : Nous vendons uniquement du lait entier et demi-écrémé. Notre lait entier est riche, nous y laissons toute la matière grasse telle qu'à la sortie de la traite, ce qui le rend onctueux et sain. Avec un potentiel de deux millions de litres de lait, notre idée, à terme, est de créer une fromagerie sur le territoire, d'avoir un outil de production propre pour y vendre notre fromage, faire du beurre et d'autres produits laitiers.

Pendant que la marque Auprès des laitiers se fait connaître, nous travaillons activement sur cet autre projet qui devrait voir le jour d'ici deux à trois ans. Actuellement, nous commercialisons principalement notre lait en Vendée et dans quelques villes limitrophes, en grandes surfaces et dans magasins spécialisés. Nous nous développerons auprès de cantines scolaires, d'industriels et de restaurateurs. Ce projet nous permet aussi de sortir de nos fermes et complète bien notre métier d'agriculteur.