

TEXTE : LAURENT BLANCHON
PHOTOS : LIONEL CIOCHETTO

A l'heure, où certains producteurs laitiers multiplient les opérations coup de poing et les manifestations, d'autres tirent leur épingle du jeu en transformant leur lait en d'excellents yaourts, une manière originale de ne pas subir la pression du prix du lait et cela marche ...

Laiterie de la Tourette :

de la vache au yaourt



La laiterie a transformé 110 litres de lait en 2008, sous la direction de la responsable de production, Françoise Bertinelli.

Ce n'est pas l'histoire d'un mec... mais de trois. Trois copains. Trois drôles de bonshommes, potes comme cochons comme on dit là-haut, au sourire généreux et au tutoiement facile. Deux d'entre eux se sont connus en couches-culottes sur leur montagne livradoise, à quelques encablures d'Ambert : Pierre Fraise et Dominique Viillard. Le troisième larron a rencontré Dominique sur les bancs du lycée agricole. C'est René Moranne. Ils sont devenus agriculteurs, producteurs de lait plus précisément. Dominique et Pierre ont respectivement 50 et 35 vaches, des Montbéliardes. René, lui, a opté pour les Holstein, avec une soixantaine de têtes. Ils produisent du lait bio. Dans leur ferme, pas d'ensilage, mais du foin qui sèche dans la grange et des bêtes qui paissent en pâturages d'altitude. Agacés de voir leurs cuves se vider, pour plus de la moitié, dans les mêmes citernes que le lait conventionnel ; las de voir les prix s'effondrer sans pouvoir même les discuter, ils ont décidé d'agir. Et d'entreprendre. Dominique, Pierre et René ont créé la laiterie

Trois agriculteurs ont créé, fin 2005, leur propre laiterie tout près d'Ambert, à Saint-Genes-la-Tourette (Puy-de-Dôme). Objectif : mieux valoriser leur production. En pleine crise laitière, l'aventure, car c'en est une, est riche d'enseignements

de la Tourette. Si les industriels ne valorisent pas leur production, alors eux le feront. Sept ans plus tard, les trois camarades sont toujours agriculteurs. À leurs heures perdues, ils sont aussi chefs d'entreprise, patron de quatre salariés, et bientôt cinq.

Glacière en grande surface

« Novembre 2002 ». Dominique se souvient comme si c'était hier, de la date de leur première réunion. Pour l'étude de faisabilité, les trois agriculteurs mobilisent les dispositifs et les soutiens publics, la communauté de communes, le parc naturel régional du Livradois (1), le Conseil général, le Conseil régional... jusqu'à l'Europe.

Pierre Fraise, René Moranne et Dominique Viillard, tous trois agriculteurs, ont créé la laiterie de la Tourette en avril 2006.





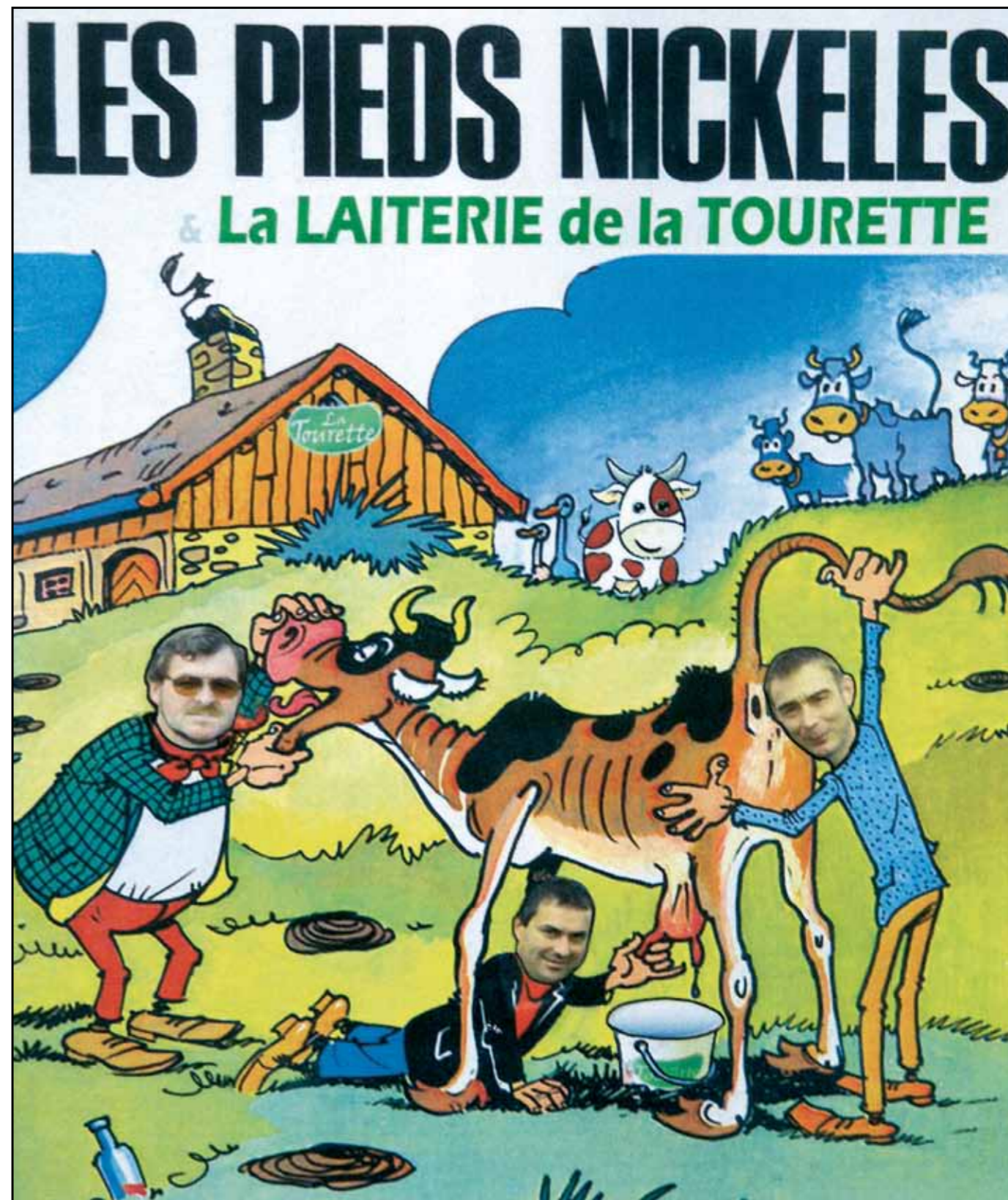
La gamme de produits : des yaourts nature et aromatisés (trois parfums), des faisselles dans différents conditionnements.

Prudents, ils mettront trois ans à se décider ; le projet aboutit finalement fin 2005. « *Nous avons tellement d'éléments à prendre en compte* », justifie René. Ils voulaient faire des fromages. L'étude les a orientés vers le lait, les yaourts et les faisselles. On les aurait plutôt vus sur les marchés ou en vente à la ferme. Mais pas question de faire de l'ombre à Hervé Roche, un collègue producteur de lait, en bio lui aussi, qui s'est positionné sur le créneau dans la région d'Ambert. Ils choisissent finalement la grande distribution. Exit l'idéologie, place au pragmatisme. « *Elle représente 80 % des achats. Qui peut se passer de 80 % des clients potentiels ?* ». Dans la campagne environnante, d'aucun prédise que la chèvre va se jeter tout droit dans les griffes du loup. Dominique, lui, n'a que faire des contes et légendes. Il prend son bâton de pèlerin et visite les hypermarchés franchisés. Quand, dans le bureau des acheteurs, les commerciaux débarquent avec attachés-cases et ordinateurs portables, lui s'équipe d'une bonne glacière et de cuillers à café. La démarche surprend... et séduit. Notamment une grande surface d'Issoire dont le directeur, dès novembre 2003, alors que la laiterie n'est en-

core qu'un lointain projet, leur ouvre ses rayons comme laboratoire commercial. « *Notre politique est claire, explique Dominique. Nous avons un prix et nous n'en dérogeons pas.* »

Une journée au rayon crèmerie

Le bâtiment, lui, est monté à l'huile de coude. « *On a fait, nous-mêmes, une grande partie du gros œuvre. Le prévisionnel tablait sur un investissement de 452 000 euros, on s'en est sortis à 313 000.* » Reste à gérer le quotidien. « *En plus d'un plein temps à l'exploitation, on s'est ajouté un mi-temps* », résume Dominique. « *Nous voulions monter cette affaire et laisser les clés à une personne de confiance ; nous nous sommes vite aperçus que ce serait impossible et ce, malgré toute la compétence de « Fanfan », notre responsable de production. Les clients veulent nous voir nous. Et c'était oublier notre volonté de maîtrise de la valorisation de notre production.* » En plus d'une directrice de production, ils embauchent une autre personne à temps plein puis deux à mi-temps. Des trois, seul Pierre n'a toujours travaillé qu'à la ferme. René a vendu des pneus, Dominique des produits agricoles.



Carte d'identité

- ▶ Nom : **laiterie de la Tourette**
- ▶ Date de création : **décembre 2005**
- ▶ Lieu : **Saint-Genes-la-Tourette, Puy-de-Dôme**
- ▶ Activité : **yaourts nature et aromatisés, faisselles**
- ▶ Chiffre d'affaires : **276 000 euros (exercice 2008)**
- ▶ **110 000 litres de lait transformés en 2008**
- ▶ Effectif : **4 salariés**



Ces expériences, cette ouverture sur le monde économique, leur sont aujourd'hui d'un précieux recours dans la gestion quotidienne de l'entreprise. Ils se partagent les tâches. L'administratif pour Pierre. Le commercial pour Dominique et René. Qui se chargent, eux-mêmes, des démonstrations et animations dans les grands magasins pour faire découvrir leurs produits : « *bonjour, je suis agriculteur, voulez-vous goûter mes yaourts...* ». Dominique ne craint pas le contact avec les clients. Mais de ces journées passées au rayon crèmerie, « *on en ressort rincé* », reconnaît-il. L'an dernier, un agrandissement de la laiterie (100 m², un tiers de réfrigérateurs, deux tiers de stockage) a occupé leurs week-ends de printemps. Budgétisé à 100 000 euros, il aura coûté la moitié !

Supérieur aux prévisions

La laiterie de la Tourette a produit, en 2008, 24 tonnes de faisselles, 29 tonnes de yaourts nature, 35 tonnes de yaourts aromatisés (fraise, citron, vanille). Son chiffre d'affaires 2008, 276 500 euros, en progression de 30 % par rapport à 2007, était supérieur aux prévisions. Elle envisage la sortie de deux nouveaux produits à l'automne 2009 (une crème au chocolat et un fromage blanc lissé) et table sur une nouvelle progression de 20 %. La petite vache s'affiche dans les rayons de quelque 70 distributeurs, grandes surfaces ou petites épiceries. Elle a aussi conquis les cantines scolaires, par le biais d'Auvergne bio distribution. Vendu entre 1,70 et 2,15 euros pour le nature, entre 2,15 et 2,40 pour l'aromatisé, le yaourt de la Tourette est plus cher qu'un yaourt traditionnel. Mais dégustation à l'appui, il est vraiment incomparable. Les agriculteurs dispo-

sent à eux trois d'un quota de 650 000 litres de lait. 20 % alimente la laiterie, qui devrait être payé entre 10 et 20 % plus cher que le prix conseillé en lait bio (2). Leur objectif est d'atteindre rapidement les 50 %.

À l'heure, où les producteurs laitiers multiplient les opérations coup de poing et les manifestations, pestant contre un prix, au litre, qui ne couvre même pas les charges, Dominique, Pierre et René, loin de fanfaronner, s'excusent presque d'avoir eu raison. Ils ne prétendent pas, cependant, détenir « *la* » solution. « *Une telle initiative ne va pas améliorer la situation des producteurs laitiers* », réprovent certains de leurs collègues agriculteurs. Ce à quoi ils répondent : « *Au moins améliore-t-elle déjà la nôtre.* » ■

(1) Le parc leur a attribué le premier prix et le prix environnement de son concours « *création – reprise d'entreprise en Livradois-Forez* ».

(2) 435 à 455 euros les 1 000 litres contre 380 euros les 1 000 litres en lait bio actuellement.

Investir pour mieux s'en sortir

Pour juguler les fluctuations des prix sur un marché capricieux ; pour maîtriser une filière qui souvent leur échappe ; pour tenter de vivre mieux de leur métier ; pour raccourcir les circuits de distribution et limiter les intermédiaires, pour s'ouvrir aux consommateurs et donner une autre image de leur profession... Les motivations sont diverses, de ces producteurs laitiers qui se lancent dans la transformation. On en parle peu. Mais en pleine crise laitière, et alors que l'actualité déborde de citernes de lait déversées ici devant les grilles des industriels, là devant les préfectures, ceux-là tirent souvent (un peu) mieux leur épingle du jeu. Dans le Cantal, près de Murat, Nathalie Meironen gère, avec Alain André, la Grange de la Haute vallée. Après des études de bio écologie et une maîtrise d'écologie, elle a suivi une formation d'un an à la gestion agricole pour se lancer, à 30 ans, dans la fabrication de fromages. Elle veut tout maîtriser, « *du brin d'herbe à la tome* ». Dans L'Echo des chirats, le magazine du parc naturel régional du Pilat, on peut lire le parcours de Corinne Michel, associée du Gaec des Aiguées, à Burdigones (Loire). 26 000 litres de lait, soit un cinquième de la production de l'exploitation, sont transformés en yaourts, crèmes ou beurres. Elle livre à la cantine du tout proche collège de Pélussin, qui se fait fort de proposer des produits locaux, des yaourts nature non sucrés. Deux exemples parmi d'autres. La plupart de ces agriculteurs, qui consentent à investir pour mieux s'en sortir, privilégient la vente directe, à la ferme ou sur les marchés. Peu nombreux sont ceux qui, comme à la Tourette, tentent la grande aventure des réseaux de distribution traditionnels.

