



## CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS DE PONT-DU-CHATEAU

COMPTE RENDU DE LA VISITE DE LA LAITERIE « LA TOURETTE »  
MARDI 13 FEVRIER 2018

Présents : Lola BETENFELD-CONSTANT, Nicolas BION, Alexis BONNABRY, Ronan CLENET, Arthur DALLE, Ethan DAUPHANT, Aurore DEPLAT, Lisa-Lou DORISSE, Emma FOURNIER, Ombeline GREPPI, Arthur HEINIS, Chloé MOSNIER, Loane PERNET, Enzo VIDAL, SOFIANE VIZET.

Virginie COMBRE, animatrice du CME ; Marianne GOUFFAULT, coordinatrice du CME.  
Catherine HERRAIZ, adjointe au maire, chargée de la Jeunesse et des Sports.

Excusés : Axel BOUTEIX-BELLOEIL, Sébastien DAVIET, Yanis EL MADJOUBI, Lilou FERLUT, Noah FOURNIER, Raphaël MARAIS, Iseult MARJOUX, Enzo MARTIN, Owen MOREIRA.

Absents : Noémie CARDOSO, Maxime JOAL, Tia KENKHAM-BARLERIN, Cyril MIKOLAJCZAK, Safya NINIS, Claire PEYNET, Raphaël PEYNET, Evan RIBEYRO, Aïna WLAZINSKI.

Intervenante ANIS Etoilé : Nathalie GREGORIS

Les conseillers juniors avaient rendez-vous à 9 h 20 sur le parking du groupe scolaire du Parc pour un départ en autocar à 9 h 30 à destination de la laiterie La Tourette à Saint-Gènes-la-Tourette.

Arrivée à la laiterie à 10 h 45.

Les enfants ont pu voir les cuves dans lesquels les yaourts se font, puis sont ensuite allés sur l'exploitation d'un des producteurs.

Les enfants ont pu visiter les étables, l'une réservée aux jeunes vaches et l'autre aux vaches adultes et l'entrepôt où l'herbe coupée sèche.

Les enfants avaient préparé des questions :

- *Comment vous appelez-vous ?*  
⇒ Dominique et René, il y a également Pierre qui fait partie des 3 agriculteurs ayant créé cette laiterie bio.
- *Quelle est votre profession ?*  
⇒ Paysan-laitier bio, éleveur bovin en bio
- *Quel est votre salaire ?*  
⇒ Le salaire peut varier d'un mois à l'autre, en moyenne entre 1200€ et 1500€ par mois. L'exploitation a mis en place un fond de roulement qui permet de subvenir aux besoins et de réinvestir dans l'entreprise (achat de machines agricoles, travaux d'entretien ou de rénovation des bâtiments...).
- *Combien y a-t-il de traites par jour ?*  
⇒ 2
- *Avez-vous d'autres animaux ?*  
⇒ Non pas en élevage, sinon il y a des chiens, chats quelques poules et canards.

- *De quelle race sont vos vaches ?*  
 ⇒ À 80% des Prim'Holstein noires et blanches et le reste se sont des croisements Normande, Montbéliarde, il y a même 3 ferrandaises, une race locale qui était en voie de disparition et qui est maintenant sauvée.
- *Combien récoltez-vous de litres de lait par jour ?*  
 ⇒ En moyenne une vache produit 20 l de lait par jour. Avec une cinquantaine de vaches sur l'exploitation cela donne 1000 l de lait par jour.
- *Combien fabriquez-vous de yaourts par jour ?*  
 ⇒ 1 litre de lait permet la fabrication de 8 yaourts, il est difficile de donner un chiffre par jour mais on peut dire qu'entre 15 000 et 20 000 yaourts sont fabriqués par semaine. 15% des yaourts sont commercialisés en collectivité par l'intermédiaire de la plateforme Auvergne Bio Distribution, ce sont ceux que vous retrouvez dans votre restaurant scolaire à Pont du Château, environ 60 % sont vendus dans les moyennes et grandes surfaces (150 magasins entre Allier et Dore) et le reste en individuel (restaurants, marchés, vente en direct).
- *Combien de fromages ?*  
 ⇒ Nous ne fabriquons pas de fromages affinés, nous ne fabriquons que des yaourts et des faisselles.
- *Comment est fait le lait ?*  
 ⇒ 99% d'eau et le reste se fait à partir de ce que mange la vache (chez nous exclusivement de l'herbe, du foin et des céréales produites sur la ferme, nous sommes autonomes, nous n'achetons rien à l'extérieur). Seul les vaches qui ont eu un veau peuvent transformer l'herbe en lait à partir de ce qu'elles mangent. La mamelle fabrique le lait à partir d'éléments nutritifs prélevés dans le sang. Elle filtre ainsi 300 litres de sang pour fabriquer un litre de lait.
- *Quelles études faut-il faire pour être éleveur ?*  
 ⇒ Il est préférable d'avoir un BTA (Baccalauréat de Technicien Agricole) qui permet d'avoir des connaissances en gestion d'une exploitation, nourriture et soin des animaux. Ensuite c'est la pratique qui donne l'expérience et le bon sens agricole.
- *Quel est le temps de gestation chez la vache ?*  
 ⇒ 9 mois comme chez les humains. Elles mettent bas toute seule la plupart du temps.
- *Quelle est la durée de vie d'une vache ?*  
 ⇒ En moyenne, nos vaches vivent 8 ans mais nous en avons des plus âgées qui ont plus de 11 ans.
- *Comment se fait la traite ?*  
 ⇒ Avec des machines qui reproduisent le mécanisme de succion du veau ou le geste de pression de la main du paysan.
- *Comment sont nourries les vaches ?*  
 ⇒ L'hiver lorsqu'elles sont en étable, elles mangent du foin, de l'herbe que nous fauchons dans les prés et que nous faisons sécher à la ferme. Nous complétons leur nourriture de céréales et minéraux. Elles ne mangent pas du tout d'ensilage (: herbes coupés et fermentés dans des gros sacs noirs ou blanc) qui présente trop de risques sanitaires. Du printemps à l'automne elles broutent dans les prés. Nous avons 50 ha de prairie (2/3 naturel – 1/3 cultivée) accessibles aux vaches.
- *Comment soignez-vous vos animaux ?*  
 ⇒ Notre objectif est que notre troupeau ne soit pas malade, nous faisons de la prévention en utilisant des médecines alternatives (aromathérapie, homéopathie, huiles essentielles...)

- *Avez-vous des jours de congés ?*  
 ⇒ Oui, si on le souhaite et si le contexte le permet on peut prendre des jours de congés en faisant un roulement avec soit les ouvriers de la ferme soit les associés. Par exemple Dominique prend 1 week-end de congés tous les 3 w-e.
  
- *Quels sont vos horaires quotidiens ?*  
 ⇒ 6 h 30 – 20 h 30 avec des pauses dans la journée.
  
- *Avez-vous des reproches à faire sur le prix du lait ?*  
 ⇒ En agriculture biologique, le lait est vendu 0,45€/litre, en agriculture conventionnelle, il est vendu 0,30€/litre. C'est mieux mais si on prend le prix d'un yaourt en bio, il n'y a que 18% du prix du yaourt qui correspond à la part de l'éleveur, le reste va dans les poches des transformateurs, transporteurs, distributeurs, publicité.... Les richesses sur la filière sont mal partagées. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi d'avoir notre propre outil de transformation : notre laiterie. Elle nous permet de mieux valoriser notre lait, fabriquer nos propres yaourts, vivre dignement de notre travail, créer de l'emploi au pays (il y a aujourd'hui 8 emplois équivalents temps plein sur l'exploitation avec la transformation) et cela nous a permis d'installer des jeunes (le fils de Dominique et un voisin se sont installés avec nous en 2008 et 2012).
  
- *Qui décide du prix du lait ?*  
 ⇒ Le prix du lait en France est fixé en fonction de plusieurs facteurs : le marché mondial (concurrence internationale) et le marché français (tout dépend du type de produit qui sera fabriqué avec le lait). Chaque laiterie élabore son prix en fonction du type de produits qu'elle fabrique et de leur valorisation à la revente. Un yaourt aux fruits et un camembert ne seront pas revendus au même prix par litre de lait utilisé. Même si la laiterie se fournit auprès du même producteur de lait. Cette valorisation dépend également beaucoup des négociations avec la grande distribution (supermarchés).  
 Dans cette configuration, le mécanisme de fixation des prix est tellement complexe que l'éleveur, lorsqu'il traie sa vache, ne sait pas toujours combien il va être payé. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi d'avoir notre propre laiterie, nous maîtrisons mieux notre prix de vente du lait. L'aventure de la laiterie a débutée en 2005 et le 28 avril 2006 les premiers yaourts étaient fabriqués, aujourd'hui la laiterie emploie 9 personnes représentant 8 équivalents temps pleins.

Après la visite, les enfants ont pu déguster les yaourts de René, Dominique et Pierre. La suite sera la création de portrait pour l'affichage dans notre cantine ☺

