

André Lefranc : « Réduire la production mais transformer plus »

© 21/01/2015 | 👤 Arnaud Carpon • 📰 Terre-net Média

Des coopératives qui créent des magasins de producteurs, un guide de l'approvisionnement local des collectivités édité par le ministère de l'Agriculture... : une dynamique nouvelle semble impulsée au profit des circuits courts de commercialisation. André Lefranc, éleveur dans la Manche, transforme le lait en caramels. Un témoignage extrait de Terre-net Magazine n°42.



André
Lefranc
est
éleveur
laitier
dans la
Manche.
(©André
Lefranc)

Non syndiqué

Éleveur laitier, Manche.

180 ha, dont 60 ha de pâtures situées dans le domaine maritime.

780.000 l de lait biologique, dont 30.000 l transformés à la ferme en caramels vendus en direct.

« Avec ma femme, nous transformons notre lait en caramels de qualité depuis 2010. Nous avons installé un laboratoire sur l'exploitation et valorisons près de 30.000 l par an. Nos " **Cara-Meuh de la baie du Mont-Saint-Michel** " sont commercialisés chez une vingtaine de revendeurs locaux. Cela va du simple gîte rural aux épicerie fines. Nos produits sont aussi référencés dans les deux Leclerc les plus proches, mais la grande distribution représente une très faible part de nos débouchés.

70 % de nos caramels sont vendus directement à la ferme. Nous ajustons notre politique de prix pour privilégier la vente en épicerie fines et rester indépendants vis-à-vis des Gms. Créer une marque, investir, transformer quotidiennement notre lait, prend beaucoup de temps, mais nous conservons la valeur ajoutée dégagée. Les heures passées à transformer et à vendre sont bien mieux rémunérées que celles consacrées à la traite !

Nous envisageons donc d'augmenter le volume de lait transformé tout en réduisant notre production. La taille de notre laboratoire nous le permet. Nous gagnerons mieux notre vie avec 28 vaches au lieu de 50, en **valorisant tout le lait à la ferme** .

La structuration de la filière laitière nous prive de toute lisibilité, mais également de rentabilité. Avec nos caramels, nous fixons nos prix en fonction de nos coûts de production et de la marge que nous souhaitons tirer de cette activité. »



Consulter
Terre-net
Magazine
en ligne
ICI.

(©Fotolia,
Terre-net
Média)