

Gaec Esquibio, Finistère

« Partager nous fait plaisir »

Par la vente directe ou les réseaux sociaux, les associés du Gaec Esquibio ont à cœur de partager le quotidien de leur métier. Au programme : monotraite, alimentation 100 % herbe et transformation à la ferme.

En 2020, Anna Pelleteur a rejoint son frère Jean-Mathieu sur la ferme familiale, passée en bio en 2016. Une conversion entamée par leurs parents. « Leur système était déjà très herbager, mais nos parents nous ont appuyés en amont de notre installation, autant pour la conversion que vers la monotraite », explique Anna.

Car les vaches, nourries exclusivement à l'herbe, sans aucun concentré, ne sont traitées qu'une fois par jour, le matin. « Nous avons perdu du litrage, estime Anna Pelleteur, mais nous pouvons faire pâturer les vaches plus longtemps, sur des pâtures parfois distantes de 2 à 2,5 km ». Ainsi, la soixantaine de vaches du Gaec Esquibio produit environ 250 000 l de lait à l'année, dont la majeure partie est vendue à Biolait. 25 000 l sont transformés et vendus dans un magasin sur la ferme, mais aussi dans quelques épiceries du secteur. À terme, les associés aimeraient transformer 60 000 l de lait et salarier une personne à mi-temps.

Anna Pelleteur a étudié la fromagerie à Poligny puis en apprentissage dans une ferme près de Sélestat. Elle produit donc naturellement un fromage de type munster, mais aussi une tomme à croûte grise, des yaourts, du skyr ou encore des riz au lait



Anna et Jean-Mathieu Pelleteur livrent la majorité de leur lait à Biolait.

PHOTOS : GAEC ESQUIBIO

pour répondre à différentes demandes des consommateurs. Au magasin, les associés développent une stratégie zéro déchets : « Nous travaillons beaucoup avec du vrac, des contenants consignés », indique Anna.

Améliorer les conditions de travail

L'activité de transformation est récente, le magasin a ouvert ses portes en décembre 2020. Toutefois, la vente directe a commencé en 2018, par la vente de lait cru. « Nous nous sommes fait connaître en mettant un panneau au bord du chemin, et le bouche-à-oreille a bien fonctionné », se souvient la jeune femme. Le Gaec Esquibio

communique également grâce aux réseaux sociaux, sur des pages Facebook et sur Instagram. « Les réseaux sociaux sont venus naturellement. Partager notre quotidien nous fait plaisir. La base pour moi, c'est la transparence, ouvrir les portes, que les animaux soient bien », commente Anna Pelleteur.

Si le bien-être animal est essentiel pour les associés du Gaec, ils sont également attachés à améliorer les conditions de travail sur l'exploitation, à dégager du temps pour eux. « Nous essayons de toujours penser aux conditions de travail lors de nos réflexions. Par exemple, tout le matériel de la fromagerie est sur roulettes, ainsi, nous poussons les charges. De même, les veaux sont avec des mères nourrices, cela nous évite de porter des seaux de lait. Ce sont des détails, mais accumulés, cela fait beaucoup de charges à porter. Enfin, nous avons pour projet d'investir dans un séchoir en grange, dont le but premier est d'arrêter l'ensilage d'herbe, pour éviter les problèmes de butyriques lors de l'affinage des tommes. Cependant, plus d'ensilage, cela veut dire plus de bâches à soulever et à repositionner, une tâche qui peut être pénible surtout lorsque la pluie s'en mêle », argumente la jeune femme.

CARTE D'IDENTITÉ

- Date d'installation : 2018 pour Jean-Mathieu Pelleteur et 2020 pour Anna
- Localisation : Esquibien (Finistère)
- Main-d'œuvre : Deux associés et un salarié
- SAU : 150 hectares, dont 100 ha en herbe et 50 ha de céréales, méteils et protéagineux
- Cheptel : 60 vaches croisées : base holstein, croisé jersiaise (taux de matière grasse et gabarit), rouge scandinave (santé des mamelles) et brune des Alpes (fromageabilité du lait).
- Production : 200 000 l de lait/an
- Transformation : 25 000 l par an



Partie du lait cru en 2018, la gamme en vente directe s'étoffe.