



Les quatre associés du Gaec de l'Enclos : Camille et Nicolas Fleury, Dominique Prou, et Guillaume Fleury.

La reconnaissance du travail bien fait

» À Saint-Étienne-de-Mer-Morte, le Gaec de l'Enclos voit, dans la démarche Juste de Loire-Atlantique, le moyen de valoriser son travail auprès des consommateurs locaux.

À la limite de la Vendée, à Saint-Étienne-de-Mer-Morte, le Gaec de l'Enclos a été fondé en 1980 par la famille Fleury. Troisième génération et passionné d'agriculture, Nicolas Fleury s'est installé en 2010. Cinq ans plus tard, il a été rejoint par sa femme Camille et son cousin Guillaume Fleury, tous deux travaillant dans des domaines non agricoles.

« J'ai fait des études en comptabilité et je donnais des coups de main de temps en temps dans la ferme. Guillaume, lui, travaillait dans la restauration et il a eu l'envie de changer de métier. Avec le départ à la retraite de Maryvonne, la mère de Guillaume, et de Gérard, le père de Nicolas, Guillaume et moi sommes arrivés le même jour, le 1^{er} septembre 2015 », précise Camille Fleury. En 2018, un quatrième associé, Dominique Prou, a complété le Gaec.

De génération en génération, la production laitière a ainsi été maintenue sur le site de la Muraillère: 160 à 170 prim'holstein suitées pour une production annuelle de 1,850 MI de lait collectés par la Coopérative d'Herbauges. En 2000, le Gaec crée un atelier hors-sol de 1500 m² de volailles de chair aujourd'hui géré par Guillaume Fleury. Camille, elle, s'occupe de la gestion du troupeau et Nicolas et Dominique sont en charge des

cultures et de l'alimentation des animaux. Cette année, ils sont secondés dans leur travail par un apprenti et deux stagiaires. « Depuis quatre ans, nous avons toujours des stagiaires car il est important que les jeunes se forment sur le terrain et que l'élevage laitier perdure. »

Cette organisation leur permet de ne travailler qu'un week-end sur deux en binôme, d'avoir deux semaines de vacances par an et de poser des jours de repos tout au long de l'année. Ce confort de travail a été amplifié par la construction d'une nouvelle stabulation en 2017 pensée, aussi et surtout, pour le bien-être animal. « Datant de 1980, l'ancien bâtiment n'était plus adapté et commençait vraiment à être vétuste. »

Les quatre éleveurs ont choisi un bâtiment bi-pente ouvert et orienté Est. Ce système apporte de la fraîcheur l'été et sert d'abri l'hiver. L'aération permanente évite la surpopulation de mouches et donne une température ambiante dans la salle de traite TPA* composée de 2x16 postes. Les logettes ont été remplacées par une aire paillée avec litière malaxée de miscanthus de 25cm d'épaisseur. « Nicolas passe le cultivateur ou la herse rotative matin et soir pour mélanger, aérer et sécher la litière. Il met 20 min par jour donc ça a été un réel

GAEC DE L'ENCLOS

- 4 associés
- 165 vaches prim'holstein traitées pour une production de 1,850 MI
- Salle de traite de 2x16 postes
- Poulailier de 1 500 m² pour la volaille de chair (dindes et poulets)
- SAU: 226 ha dont 77 ha de prairie, 95 ha de maïs, 30 ha de blé, 15 ha de sorgho et 9 ha de miscanthus

gain de temps par rapport aux logettes. » Pour être autonome, le Gaec a intégré 9 ha de miscanthus dans son assolement. Le curage s'effectue deux à trois fois par an et les vaches, elles, disposent d'un matelas confortable réduisant ainsi les problèmes de pattes. Le bâtiment donne directement accès aux paddocks: 30 ha pour les vaches et 10 ha pour les génisses.



Le pâturage, c'est de mars à octobre pour les vaches et génisses.

Au Gaec de l'Enclos, tout est donc mis en œuvre pour produire un lait de qualité grâce à des vaches en bonne santé. Et ils comptent bien le faire savoir au travers de la marque Juste® de Loire-Atlantique: une partie de leur lait sera bientôt commercialisé sous cette nouvelle marque locale.

« Personnellement, la notion de traçabilité m'a convaincue. Notre lait sera consommé chez nous, en

Loire-Atlantique! Et le consommateur saura d'où provient exactement son lait grâce au QR code sur la bouteille. Il verra que c'est le lait d'ici! » Cette démarche, c'est donc, pour ces éleveurs, une fierté du travail bien fait et reconnu.

ESTELLE BESCOND

* Traite par l'arrière.

Juste® de Loire-Atlantique, une démarche #JusteDeLA

Le vendredi 4 décembre prochain, les habitants de Loire-Atlantique vont découvrir la démarche Juste de Loire-Atlantique. Lancée par les producteurs eux-mêmes, cette initiative a pour objectif de valoriser les produits d'agriculteurs à un prix rémunérateur qui prend en compte les coûts de production. Cette démarche est identitaire, fédératrice, authentique, engagée et militante. Elle valorise

des agricultrices et des agriculteurs, toutes productions confondues.

Elle unit des acteurs agricoles d'un même territoire tout en favorisant l'emploi et une dynamique locale. Elle prône la transparence et la provenance des produits de qualité du département grâce à un outil de traçabilité élaboré par l'entreprise Connecting Food. Elle redonne également la parole à des productrices et producteurs soucieux de se réapproprier leur image à travers une communication régulière sur les réseaux sociaux de la démarche (Facebook, Twitter et Instagram). Cette démarche s'inscrit dans la lignée de la marque Juste®, initiée il y a deux ans, qui a déjà vu aboutir, en Vendée, la création de la démarche Juste & vendéen.

Le premier produit Juste de Loire-Atlantique, une bouteille de lait, sera disponible dans tous les magasins U de Loire-Atlantique à compter du vendredi 4 décembre.



En intégrant la démarche Juste de LA, le Gaec de l'Enclos valorise la production des 165 vaches (ici dans la salle de traite de 2x16 postes) grâce au QR code qui sera placé sur les bouteilles de lait.



Un souvenir autour du lait...

« Mes grands-parents possédaient quelques vaches à Legé. Quand ma grand-mère nous gardait, je me rappelle que l'on faisait de la crème avec le lait tout juste trait. Elle avait une écrémeuse manuelle: il fallait tourner la manivelle pour séparer la crème et le lait écrémé. On mangeait la crème à même le saladier! Et le lendemain matin au réveil, on entendait ma grand-mère confectionner son beurre. Un bon beurre jaune, avec du goût, estampillé d'un dessin de vache sur le dessus! »