



Jérémy et Marie-Aline Favereau du Gaec des Prés verts élèvent 75 vaches laitières à Corcoué-sur-Logne.

## Vers toujours plus de qualité

Troisième génération sur l'exploitation familiale, Jérémy Favereau devrait être rejoint par sa femme, Delphine, au départ en retraite de sa mère. L'objectif : optimiser le système existant et développer le pâturage.

Entre champs et vignes, Marie-Aline Favereau et son fils Jérémy du Gaec des Prés verts élèvent 75 vaches laitières de race prim'holstein en aire paillée à Corcoué-sur-Logne, commune de polyculture élevage. « Les vaches se retrouvent comme dans une prairie. On cure deux fois par semaine, on paille tous les jours et on ébouse matin et soir. C'est une astreinte mais ça nous permet d'économiser de la paille car nous ne sommes pas autonomes sur cette partie », explique Jérémy Favereau, installé en 2009 à 24 ans et troisième génération sur l'exploitation créée en 1960. 650 kg de paille sont ainsi utilisés chaque jour et les vaches bénéficient d'un espace de 9 m<sup>2</sup> de surface utile chacune. Le bâtiment de 1000 m<sup>2</sup> est consacré aux laitières qui produisent 850 000 litres de lait par an. Il est équipé d'un robot de traite depuis 2014 avec un système en circulation libre.



Les vaches laitières sont dans un bâtiment en aire paillée.



Marie-Aline Favereau devrait prendre sa retraite d'ici trois ans.

« Nous voulions refaire la salle de traite donc nous avons fait des recherches. Au départ, nous n'étions pas favorables au robot car avec notre activité génétique basée sur l'amélioration de la qualité du lait et la longévité de nos animaux, nous avons beaucoup de vêlages, environ 120 par an, donc ça impli-

quait d'habituer 60 animaux au robot. D'ailleurs, en 2001, nous avons déjà écarté cette idée », précise Marie-Aline Favereau. Mais les soucis d'épaules commençant à apparaître, le choix s'est porté sur un robot. Les vaches taries, quant à elles, sont à part, à côté des génisses en préparation vêlage. Elles sont cinq par case avec 25 m<sup>2</sup> de couchage et autant d'aire d'exercice. Dès que la portance des sols le permet, elles ont accès au pâturage dont 20 ha jouxtant la stabulation sur les 140 ha que composent l'exploitation : une cinquantaine

### Gaec des Prés verts

- Exploitation familiale depuis 1960 et premier Gaec créé en 1979.
- Deux associés : la mère Marie-Aline et le fils Jérémy Favereau.
- Une production de 850 000 litres de lait par an.
- 75 vaches laitières prim'holstein.
- Un robot de traite.
- SAU de 140 ha : 50 ha de maïs dont 40 ha irrigués, 30 ha de blé, 8 ha de colza et 52 ha de prairie.

d'hectares est consacré au maïs, une trentaine au blé, une dizaine au colza et le reste est en herbe.

### En transition

Depuis peu, le Gaec des Prés verts est passé de trois UTH à deux. En effet, Christian, le mari de Marie-Aline est parti à la retraite en juillet 2020. « Ma mère pourra la prendre dans trois ans », précise Jérémy Favereau. Alors Delphine, la femme de ce dernier géomètre dans une entreprise de travaux publics, lui a proposé de venir s'installer avec lui. « Ça ne serait pas gérable d'être seul. D'ici la fin de l'année, elle arrête son travail pour se former auprès de ma mère et s'installera au départ de ma mère. » L'objectif est de conserver le même volume de production, « peut-être qu'on diminuera la partie génétique », et surtout, de développer le pâ-

turage pour les vaches laitières en production. « Quand nous avons renouvelé le robot de traite en mars 2020, nous avons prévu une porte de pâturage qui sera mise en place courant 2021 après avoir réalisé quelques modifications au niveau du bâtiment. » Ce projet, présent depuis quelques années déjà donc, pourra ainsi voir le jour et participer au maintien de la qualité de leur production. « Nous participons à la démarche Juste de Loire-Atlantique pour montrer que nous faisons un bon produit. Nous n'avons rien à cacher. C'est important que le consommateur sache d'où vient le lait qu'il va boire. Cette marque portée par des agriculteurs va permettre aux gens de s'y retrouver : ils sauront que c'est issu du territoire et que c'est produit à côté de chez eux. Ils consommeront du local ! »

ESTELLE BESCOND

### Souvenir autour du lait

« Nous ne faisons pas un repas sans laitage ! Nous sommes de très gros consommateurs de lait. D'ailleurs, nous avons toujours été des buveurs de lait. À l'époque des quotas, on en transformait une partie en beurre que l'on stockait pour l'année », se souvient Marie-Aline Favereau.

### Juste ambassadeur

Un mois et demi après sa création, Juste de Loire-Atlantique compte déjà près de 60 ambassadeurs. Répartis aux quatre coins du département, ces agri-ambassadeurs éleveurs laitiers, de viande, en grandes cultures, etc., partagent les mêmes valeurs.

Judi 16 décembre, contexte sanitaire oblige, ils se sont réunis en visioconférence. « C'est frustrant d'apprendre à se connaître de cette manière, mais nous espérons rapidement nous rencontrer pour avancer ensemble dans cette nouvelle aventure », expliquent François Guyot et Yoan Vêtu, les responsables marque.

Les premières bouteilles de lait sont en rayon depuis 15 jours, mais déjà le groupe d'ambassadeurs réfléchit aux prochaines étapes. « Nous avons d'autres produits à développer et c'est ce qui fera notre force, notre plus-value. » Dans les autres filières, le travail se poursuit. Farine, œufs, vin, steak haché, plusieurs groupes de travail sont déjà lancés.

