



# Accompagnement de la micro-filière produits laitiers

L'«Association Produits Fermiers du Gers» créée en mai 2002, a pour objet de Structurer, Animer et Développer la Filière des Produits Fermiers dans le département du Gers. Un travail de définition des «Produits Fermiers» a ainsi été mené avec la rédaction de la «Charte Produits Fermiers du Gers» et des Fiches Techniques correspondant aux diverses familles de produits. La **Fiche Technique des «Produits Laitiers Fermiers»** est l'une des premières à avoir été constituée avec la participation de fromagers du Gers notamment (en 2003).

Ces documents apportent aujourd'hui une **éthique**, un **cadre** et des **références** aux producteurs qui n'en ont pas ou qui démarrent une activité «fermière». De nombreux autres conseils d'orientation sur un projet peuvent être apportés, d'ordre **réglementaire**, **technique** avec des **formations** à l'appui, des **aides** du Conseil Régional pour les ateliers de transformation du lait, et **promotionnel** (accès aux marques «Bienvenue à la Ferme», «Marché des producteurs de Pays» ; qualification «Excellence Gers»).

## Un choix et une qualité de vie dans le Gers

### UNE INSTALLATION BIEN VOULUE

Voilà 3 ans que Anita et Math BEURSKENS sont installés dans le Gers à Campagne d'Armagnac et produisent des fromages fermiers. Originaire de Hollande, ce jeune couple souhaitait créer sa propre activité en ayant une **maîtrise totale de toutes les étapes, de la production à la vente**. Math était salarié agricole dans un élevage de cochons après avoir suivi un «MAS» (Moyen Agricole Study : différent Bac + 4 spécialisé en élevages), et Anita était manager en logistique chez Draka. Pendant 2 ans, ils ont cherché une petite exploitation agricole avec un **élevage extensif**, et l'idée d'une **activité touristique complémentaire**. C'est par le biais de la SAFER qu'ils ont été mis en relation avec Eva MO-

Technique chargé de l'installation agricole.

Le **premier contact avec l'Association Produits Fermiers du Gers fut en Juin 2006**, notamment pour des questions d'ordre sanitaire de la production de fromages (demande de Dispense d'Agrément auprès de la DDSV ; commande du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène et information sur le Paquet Hygiène). Divers contacts et références ont été transmis également (liste des fromagers du Gers ; Guide Bienvenue à la Ferme ; Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage ; Fiche Technique Produits Laitiers Fermiers).

### UNE PRODUCTION MAÎTRISÉE ET VALORISÉE

La **Jersiaise** est une race bovine de petite taille, originaire de Jersey,

formée en **fromages BIO** : tommes (à partir de 14 €/kg) nature ou parfumée aux herbes (8 différents : cumin, fenugrec, ...), fromageons, pâtes molles des «Sables fauves», fromage blanc, et aussi beurre et lait cru. Anita et Math ont réalisé des investissements chaque année pour progresser : une machine à traire d'occasion à l'automne 2006, un tank à lait de 500 litres début 2007, une chambre froide de stockage à l'été 2007, et une cuve à fromage en 2008. Aujourd'hui, ils ont de nouveaux projets d'investissements : une presse permettant de contenir jusqu'à 24 tommes, et l'empierrement des abords de l'exploitation. Pour cela, Anita va demander l'«Aide aux ateliers de transformation du lait» au Conseil Régional de Midi-Pyrénées qui peut intervenir à un taux de 30 % plafonné à 13 000 € HT d'investissements. Ceci, suite à un rendez-vous d'informations avec l'Association Produits Fermiers du Gers. Mais Anita et Math ont bien d'autres projets en tête pour la fin du printemps prochain : un système d'assainissement des eaux blanches planté de roseaux (6 394,95 € TTC), un Camping à la Ferme avec des emplacements pour tentes voire camping-cars, ...

### UNE VENTE EN CIRCUIITS COURTS ET UNE ACTIVITÉ DIVERSIFIÉE

La vente des produits laitiers a lieu sur les **Marchés** de Barbotan les Thermes le mercredi, Eauze le jeudi et Mont de Marsan le samedi. Certains clients viennent acheter leurs produits à la **Ferme**, notamment ceux qui prennent du lait cru. Et une dizaine de **boutiques BIO** commercialisent aussi, à Eauze, Auch, Agen, Tarbes, Lons, ... Un projet d'**AMAP** (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) est en cours avec un maraîcher d'Estang et d'autres producteurs de miels, et autres produits. Le démarrage est prévu pour fin mai 2009 à Mont de Marsan. Anita et Math souhaitent créer également l'été prochain, des **ateliers de fabrication du fromage à la ferme**, pour des groupes de 8 à 12 personnes. Cela sera en plus pour ravir les clients de leur **gîte** (6 places), qui viennent passer leur séjour à Campagne d'Armagnac, entre les mois d'Avril à Octobre.

**excellente laitière**. Elle est reconnue pour la qualité de son lait crémeux, onctueux et «fromageable». Anita et Math ont **12 vaches laitières** aujourd'hui qui pâturent 350 jours / an, avec 4 génisses et 4 veaux. Ils sont passés à la mono-traite (1 / jour), ce qui leur permet d'obtenir 3 500 litres de lait / vache / an, soit **42 000 litres de lait / an**. La totalité est trans-



Anita et Math Beurskens - Producteurs

SER qui avait créé «**La Fromagerie des Sables Fauves**» avec un **petit élevage de vaches Jersiaises en BIO**, et souhaitait sans doute changer de vie elle aussi... Transfert presque idéal, puisque Madame MOSER, Suisse d'origine, maîtrisait la langue Allemande comme Anita et Math et qu'elle a accompagné les 2 nouveaux arrivants autodidactes pendant un mois et demi, en leur apprenant à produire les fromages et vendre sur les marchés aux clients qu'elle cédait aussi.

C'est ainsi que le 1<sup>er</sup> Janvier 2006, Math s'installait Chef d'exploitation agricole et Anita conjointe collaboratrice, sur **25 Ha de SAU** dont 22 Ha de prairies permanentes pour **8 vaches laitières** et 3 Ha de forêt et de haies. Mais ce n'est qu'en Mars 2006 qu'ils sont devenus propriétaires de l'exploitation agricole, de la maison et de la clientèle, et sans Dotation Jeune Agriculteur puisque Math avait 41 ans et Anita aucune formation agricole. En Janvier 2007, ils ont tout de même perçu une petite aide du Conseil Général du Gers (5 100 €), attribuée par le Comité



Jeunes Vaches Jersiaises

## Des formations adaptées aux attentes des fromagers du Gers



Patrick Anglade, Conseiller Formateur

Anita a suivi plusieurs formations de perfectionnement ou réunion d'informations à la Chambre d'Agriculture du Gers.

Une première 1/2 journée en **Mars 2007** sur la réglementation avec la DSV du Gers : demande d'agrément sanitaire CE, rappels de mise en application du Paquet Hygiène spécifique aux fromagers.

Trois journées de Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène des Produits Laitiers Fermiers, en **Janvier 2008** avec la DDSV32. Sur l'utilisation du Dossier Type d'Agrément Sanitaire pour les ateliers Laitiers Fermiers. A l'issue de cette formation, Anita préférerait rester encore 1 an en Dérogation d'Agrément, parce qu'elle voulait investir dans sa fromagerie (sas d'entrée et une cuve à fromage), et parce qu'elle ne visait pas encore de clients intermédiaires plus éloignés (> 80 km de la ferme).

Trois journées de Formation sur les Technologies des fromages à caillé lactique et à pâte pressée, en **Février 2009** avec un conseiller - formateur

expérimenté de terrain. Pour connaître et prévenir les accidents de production en fromagerie fermière. Anita a posé beaucoup de questions pendant la formation, notamment sur la maîtrise de l'affinage des fromages, et elle était satisfaite des réponses apportées, même si elle ne changera pas toutes ses pratiques du jour au lendemain. Elle a maintenant le projet de faire sa demande d'agrément sanitaire CE auprès de la DDSV32, pour développer ses ventes aux intermédiaires.



Pâtes molles des «Sables Fauves»



Cave d'affinage

**Contacts** : Association Produits Fermiers  
Caroline VILLENEUVE - Tél : 05.62.61.77.40.

