



Lettre du 6 novembre 2020

Interview : Françoise Clément nous reçoit dans le laboratoire de sa laiterie bio

Françoise nous reçoit dans sa ferme située à Ploumoguier.

Propos recueillis par Claudie Micouleau



Les débuts

- *Le bio, dans ton cas, on pourrait dire que c'est une affaire de famille ?*

Françoise CLEMENT - J'ai commencé ici en 1998. Mes parents s'étaient installés ici auparavant, en 1979. Ils ont fait la conversion en bio de 1980 à 1984. C'était sur 4 ans à l'époque. Ils ont passé toutes les terres en bio sans aucune aide. Mon père ne voyait pas les choses autrement. Il fallait être courageux pour faire tout ça. Ils en avaient longuement discuté avec son frère. Ils ont pris chacun 50 vaches. Mon oncle est parti dans le Tarn. Et mon père s'est installé ici.

Les productions

- *Tu proposes à l'AMAP toute une variété de produits ?*

FC Maman a commencé à fabriquer du beurre en 1984. Je suis arrivée en 1986. On faisait déjà le marché bio de Kérinou du samedi matin. J'ai diversifié l'offre, en faisant des yaourts et des fromages blancs, des laits gélifiés (vanille et vanille-caramel), et les crèmes desserts sont venues un petit peu plus tard. Au marché, j'ai une fontaine à lait ; les gens viennent avec leur récipient, ainsi on diminue l'utilisation du plastique.

Le travail à la ferme

- *Qui travaille sur la ferme aujourd'hui ?*

FC Je suis associée avec mon frère, et j'ai une employée à temps partiel, qui travaille à la transformation. Et je prends quelqu'un en plus quand j'ai besoin de m'évader un peu. Sinon, au quotidien, la traite des vaches a lieu tous les jours de 8h à 9h, et de 18h à 19h. J'ai une machine à traire ; on traite 8 vaches en même temps. C'est un travail prenant, et j'essaie aussi de me libérer pour la vie de famille.

- *Combien de vaches as-tu aujourd'hui ?*

FC J'ai une cinquantaine de vaches, dont environ une quarantaine à traire, car une partie des vaches est en tarissement. Le tarissement, c'est des vaches qui vont vèler dans quelques semaines ou dans

quelques mois. On les tarit pendant deux mois. Après leurs naissances, les génisses restent là en renouvellement, et les mâles sont vendus. Ici les vaches vivent jusqu'à 10 ou 11 ans. Elles sont dehors nuit et jour, de mi-mars à mi-octobre. Et à partir de début novembre, elles sortent dehors tout le temps, et elles dorment à l'intérieur.

Pour nourrir nos vaches, nous cultivons trois hectares de maïs et deux hectares de blé. On est presque autonome à 100 pour cent. Mais on doit quand même acheter de la paille, car il nous manque 10 hectares de terre.

- *Avez-vous des contrôles inhérents à l'agriculture biologique ?*

FC Oui, on a un contrôle Ecocert annuel sur rendez-vous : c'est un contrôle de factures, accompagné d'un tour visuel dans la ferme et dans les champs. Et il y a un contrôle surprise aussi.

L'AMAP

- *Cette année, avec la crise sanitaire liée à la Covid-19, as-tu observé des particularités ?*

FC Dans ces périodes compliquées pour tout le monde, les contrats ont bien fonctionné. Et ce contexte flou persiste. J'ai donné la possibilité de complément de commande, occasionnellement. Cette année, on a été assez souple dans les contrats, réalisés sur une durée, relativement courte, de trois mois, par exemple. En plus, on laisse le choix des produits dans le contrat. Ce n'est pas un panier imposé.

- *Ce contexte flou persiste encore, c'est l'occasion de faire des contrats, qui sont un soutien pour toi, et pour nous, consommateurs, une grande facilité, ainsi que la qualité qui sont au rendez-vous. Quelle est la part de la production qui est réservée à l'AMAP ?*

FC Aujourd'hui, 45 pour cent de la production part à l'AMAP et au marché de Kérinou. Le reste de la production de lait est destiné (environ 55 pour cent) à Biolait. J'aimerais bien être en contrat avec une autre AMAP. Ce serait envisageable, du côté de Plouarzel, par exemple.

Merci à Françoise pour son accueil chaleureux, ses réponses détaillées et passionnantes.

AMAP Penn ar bed

Des produits locaux et bio près de chez vous !

Contrats :

Légumes – Laitages

Boucherie – Pains – Tisanes

Bières – Miel – Légumes lactofermentés

Distribution tous les vendredis de 17h30 à 19h à

Plougonvelin, Potager de Saint-Mathieu (ferme de Kerveur)

Infos par mail : amap.pennarbed@gmail.com

et le site (contrats en ligne) <http://amappennarbed.neowp.fr/>

