

Du lait pour les enfants, de la bière pour les plus grands !

Rendez-vous à la ferme brasserie de l'Oudon, à Meral (53), pour rencontrer Bernadette Dumas et Stéphane Gaultier. Installés sur la ferme familiale, ils ont diversifié leur activité pour assurer l'installation de Bernadette. Aujourd'hui, l'atelier lait compte 35 vaches laitières et se complémente avec la brasserie tant sur le plan financier que sur celui de organisation du travail.



Une ferme familiale reprise et remaniée

«*La 5ème génération*» commence Stéphane. Dubitatif face au système laissé par ses parents, inenvisageable avant de s'installer. «*Mon expérience d'animateur Civam m'a permis de concevoir une ferme qui me ressemble. J'ai décidé de reprendre seul la ferme familiale en 1998*». Proche d'une agriculture paysanne, il convertit sa ferme en agriculture biologique de 2010 à 2012. «*Bernadette n'était pas installée avec moi. On réfléchissait à diversifier notre activité pour assurer un 2ème UTH.*» En 2014, la bière s'est imposée à eux «*Avant même de m'installer je brassais ma propre bière dans ma cuisine. J'ai complété mon expérience par une formation théorique d'un mois à la Rochelle et une formation installation avant de me lancer*» sourit Bernadette.

«Une nouvelle activité sur la ferme, ça change la vie»

Le couple a investi près de 150 000€ dans la brasserie, pour la rénovation des bâtiments et l'achat d'équipements. «*Il a fallu attendre 6 mois avant de vendre les premières bières. La trésorerie de la production laitière a permis d'assurer la mise en route de cette nouvelle production*» explique Stéphane. Le couple avait prévu de produire 20 000 L de bière par an en 2018 pour dégager un salaire à Bernadette. En 2016, ils atteignent déjà 22 000 L de bière avec 1,4 UTH assuré par Bernadette (1 UTH) et Stéphane (0,4 UTH). Pour faire face «*on a embauché une salariée à temps partiel pour les traites*» précise Stéphane. Cette année, Bernadette a brassé 85 jours (1 brassage de 300L = 12 heures). Sur une semaine, elle consacre deux jours au brassage, un jour au conditionnement, deux jours à la distribution et un jour à l'administratif. Stéphane assure l'entretien technique de la brasserie et cultive l'orge. La bière et les vaches sont complémentaires. «*L'orge de brasserie a sa*

place dans la rotation des cultures. La drêche récupérée dans le fond des cuves est distribuée aux vaches (70 kg pour 300L brassés soit 5000kg/an).» Toutefois, l'atelier brasserie manque d'autonomie et est gourmand en ressources. «*C'est paradoxal avec notre vision de la ferme paysanne et économe. On consomme beaucoup d'électricité et près de 5L d'eau par litre de bière. On achète notre houblon à la malterie du Château en Belgique et on malte notre orge en Côtes d'Armor.*» commente Stéphane.

La bière locale a le vent en poupe

La bière de Meral commence à avoir sa réputation ! «*Nous avons plus de demande que d'offre. On essaie de se restreindre à la Mayenne*». En 2016, 10 000L de bière sont partis en fûts pour des festivals, des particuliers... et 12 000L en bouteilles sur 30 points de vente (Biocoop, bars associatifs, caviste de Laval, site internet de producteurs). Bernadette ne cesse de diversifier la gamme (8 produits en 2017). A chaque nouvelle recette, il faut un nouveau process. Bernadette fait des essais et reste en contact avec ses formateurs de la Rochelle. Le brassage de la bière est un exercice complexe : les levures sont des organismes très sensibles. «*Le secret de la bière réside dans la gestion des températures et de la fermentation*».

Mieux s'équiper pour moins travailler

«*Avoir plus de temps pour nous est notre prochain objectif*» témoigne Bernadette. Elle estime son temps de travail à 50h semaine. Le couple projette d'investir dans une plus grande cuve de brassage. A volume constant, cela leur permettra de brasser moins de jours sur l'année. Côté lait, l'objectif cette année serait de réduire la période de mono traite. Passer de 5 mois à 2 mois ou repasser en bitraite pour produire 20 000 L de lait en plus et assurer le contrat de la salariée embauchée en 2016 à 40%.

PAULINE USSON, ANIMATRICE ADAGE 35
ET MATHILDE AOUTIN, STAGIAIRE ADAGE 35

La ferme

2,4 UTH : Bernadette, Stéphane et une salariée à 40% - 60h/mois.

169 000 L de lait produits en 2016, 4 800 L produits/vache/an 50 UGB, croisées Prim'Holstein et Montbéliardes.

Assolement : 38 ha de SAU dont 34 ha de prairies, 2 ha de maïs, 2 ha en orge de brasserie

Rotation 10 ans de prairie, 1 an de maïs, 1 an d'orge, Chargement 1,43 UGB/ha (70 ares / VL)

Vêlages groupés de printemps.

EBE brasserie + élevage : 80 000€.

Vente en 2016 : 165 000L de lait et 22 000L de bière.