

La DDTM visite une exploitation biologique



La visite a permis d'aborder la dynamique d'une agriculture bio, créatrice d'emplois et de valeur ajoutée.

Comme l'atteste les 328 fermes en AB en Ille-et-Vilaine, la dynamique de l'agriculture biologique se poursuit. Le directeur de la DDTM, Jean Cézard, en a eu la confirmation lors d'une visite organisée à l'initiative d'Agrobio 35, sur une exploitation à Mondevert.

Questions techniques, économiques... la visite organisée chez Stéphane et Benoît Rezé, éleveurs de vaches laitières, a permis au service décentralisé de l'Etat d'aborder concrètement des aspects variés de la production. Stéphane et Benoît Rezé se sont installés en Gaec en 1996, après leurs parents. En septembre 1997, c'est le départ de la conversion de la ferme à l'agriculture biologique. En septembre 1999, les terres sont certifiées bio et c'est le début des livraisons du lait en bio. Quatre ans plus tard, en 2003, ils commencent à proposer de la viande en vente directe, à la ferme. Cette année, l'exploitation a mis en place un nouveau débouché pour la valorisation du lait, à travers la transformation

pour la vente directe de fromage. Stéphane et Laurence Daguin ont ainsi créé une SARL. "J'ai longtemps travaillé en Haute

Plein des sens

Les JA à la rencontre des vacanciers

Chaque été, les Jeunes agriculteurs vont à la rencontre des estivants pour leur parler de leur métier et leur faire découvrir les produits locaux. Dimanche 1^{er} août, c'est au camping des Chevrais, à la Guimorais, à côté de Saint Coulomb, que les JA ont installé produits et animations. A deux pas de la plage, les jeunes producteurs ont accueilli beaucoup de monde. Ils ont ainsi pu rencontrer de nombreux touristes étrangers, intéressés par cette découverte de l'agriculture française. Les producteurs de légumes, locaux de l'étape, ont beaucoup parlé de leur métier et de la variété de leurs productions. C'est à une large gamme de produits bretons (jus de pomme, viande de porc et de bœuf, poulet de Janzé, tomates, produits laitiers) que les vacanciers ont pu goûter. De quoi leur donner envie de découvrir toutes les saveurs de la Bretagne. A côté des dégustations, les

Savoie, où je faisais du fromage de chèvre", explique Laurence, qui compte à terme transformer 1500 litres par semaine pour une production de 150 kilos de fromage. "Nous avons du fromage frais, de la pâte molle ou un fromage de type tomme et nous envisageons de la faisselle", ajoute Laurence, qui souligne l'importance de la qualité du lait et la nécessité d'avoir les bons ferments. "Au départ, ce n'était pas forcément évident, mais depuis cinq, six ans nous avons fait un gros travail sur l'approche microbienne et un projet mené à l'échelle de l'interprofession a donné de bons résultats sur les tests de lacto-fermentation", rappelle Stéphane Rezé. Cycle de pâturage, coûts de mécanisation, résultats économiques, les représentants de la DDTM ont pu passer en revue toutes les données de l'exploitation. Avant une visite sur les parcelles et au labo. Sans oublier une dégustation des fromages produits.

Arnaud Marlet



Les Jeunes agriculteurs sont allés à la rencontre des vacanciers, à la Guimorais, pour leur proposer de faire "le plein des sens" en découvrant toutes les facettes de l'agriculture bretonne.

Jeunes agriculteurs ont proposé documentations et jeux, histoire d'aussi faire découvrir la convivialité du monde agricole. Une pause découverte bien appréciée par petits et grands.