



Pur Perche Un lait de combat

Pour sauver leur métier et nos paysages, les cinq fondateurs de Pur Perche, éleveurs de vaches laitières au RSA¹, ont décidé de redevenir autonomes en se lançant à l'assaut du marché parisien avec leur lait respectueux des vaches et de l'environnement. Une épopée qui nous concerne tous.

Dans quelques années, on parlera certainement des « Pur Perche » comme on a parlé des « Good-year ». Eux aussi se battent pour conserver leur outil de travail et pour sauver ce qu'il reste d'une production laitière décimée par l'industrie. Ses conditions (achat du lait à un prix inférieur au coût de production) ont provoqué la disparition de 50 % des éleveurs en 20 ans en France et avec eux celle des prairies, retournées par les céréaliers qui rachètent. Le mouvement ne cesse de s'accélérer. Nos cinq agriculteurs (deux couples et un célibataire) ont pris le taureau par les cornes, certes pour tirer leurs exploitations de l'ornière, mais aussi pour sauver la polyculture élevage laitière du Perche. Ça fait un moment que Samuel cogite. On sent que ce gars-

là réfléchit tout le temps. Il ne dit pas : « Je veux sauver ma ferme » (un ancien prieuré Renaissance transmis par les parents de sa femme, Aurélie Suzanne, eux aussi éleveurs de vaches laitières) mais : « si on laisse faire, dans quelques centaines d'années, quand toutes les terres à nu auront été ravlinées, ils n'auront plus que des cailloux. » Il réexplique patiemment que : « il n'y a pas plus beau, ni plus écologique qu'une prairie ceinturée de haies, qu'elle évite l'érosion des sols, stocke le carbone de l'atmosphère, abrite la biodiversité. Ce n'est pas juste beau : c'est vertueux. Et on n'a pas besoin de phyto pour l'entretenir, seulement des vaches. Parce qu'en terme d'effectifs à l'hectare, on n'a pas encore fait mieux que les vaches. Elles sont essentielles, elles ou les moutons, les chevaux ou les chèvres, sinon le bocage redevient forêt. »

**Il n'y a pas plus beau,
ni plus écologique qu'une
prairie ceinturée de haies**

Et « quand elles mangent de l'herbe et pas du maïs d'ensilage et du soja OGM, les vaches produisent un lait riche en oméga 3² et crémeux ».

Ils en sont fiers Stéphane Blanchard, Céline Guillaume (GAEC des Métairies à Moutiers-au-Perche), Pascal Lecointre (EARL du Perthuis à Fontaine-Simon), Samuel Sarciaux et Aurélie Suzanne (GAEC des Trèfles à Éperrais) de leur lait. Ils peuvent. Le chocolatier Bataille a quitté son fournisseur habituel pour passer chez eux. Et s'il les a choisis, c'est que la qualité de leur lait est indiscutablement exceptionnelle.

Comment a commencé cette aventure Pur Perche ?

Samuel Sarciaux : J'ai été marqué par les crises laitières de 2009 et 2012. Le système est

fait pour faire vivre l'industrie autour de la ferme. Le producteur est la variable d'ajustement.

Je me suis dit qu'il fallait absolument que l'on trouve une solution pour sortir du système industriel et valoriser notre lait. Que l'on devait pouvoir vivre de notre travail. D'où l'idée de devenir mon propre distributeur. Ce qui correspondait le mieux à ma démarche environnementale, c'était les briques car elles sont en carton. J'ai contacté Tetra Pak. Ils m'ont aiguillé pour monter le projet. J'ai réalisé des études techniques, économiques et financières : il me fallait un certain volume de lait. J'ai alors recherché d'autres personnes qui travaillaient dans la même philosophie que moi : sensibles à l'environnement et capables de transformer leurs pratiques, d'évoluer, souples, avec l'esprit commercial. J'ai contacté des gens qui



De gauche à droite : Pascal Lecointre, Stéphane Blanchard, Céline Guillaume, chez et avec Aurélie Suzanne et Samuel Sarciaux à Éperrais.

me semblaient avoir ce profil. Ma femme m'a pris pour un fou quand je lui ai dit : j'ai une solution pour quitter Lactalis.

Il m'a fallu trouver également un producteur capable de « normaliser mon lait » (où l'on apprend que le lait entier doit forcément avoir 36 % de matière grasse – alors que celui de Samuel Sarciaux titre à 44 %, et le demi-écrémé 16 %, ndlr). Il n'y a qu'un producteur en France qui soit propriétaire de sa chaîne de mise en brique et il est à Rennes.

Il a compris la démarche et nous a mis à disposition une cuve pour que notre lait soit traçable du pis au rayon et pas dénaturé par le mélange avec d'autres laits. Une telle chaîne coûte 7 millions d'euros. On n'est pas prêts d'avoir la nôtre.

Je suis né en Normandie près des plages du débarquement. Des tas de gens sont morts pour qu'on soit libres aujourd'hui : ils se retourneraient dans leurs tombes s'ils savaient qu'on est prison-

niers de l'industrie. Défendre notre liberté, c'est aussi ce qui guide mes pas.

Comment avez-vous procédé sur le plan financier ?
Samuel S. Il fallait que l'étude financière soit solide : la banque a suivi mais c'est aussi dans leur intérêt car le projet augmente nos chances de rembourser nos emprunts. Je suis à plus de 90 %

de taux d'endettement : cheptel, bâtiment, mises aux normes pour la police de l'eau, rachats de terres quand les propriétaires vendent... Nous avons constitué une SAS (société par actions simplifiée) et réemprunté avec la société. Car il nous fallait de la trésorerie : entre le moment où le lait est produit et celui où on touche des sous, il se passe entre un mois et demi à deux mois.

Vous parlez de démarche environnementale mais vous n'êtes pas en bio. Qu'est-ce que cela signifie exactement ?

Pur Perche : On a toujours fait du lait de qualité

Défendre notre liberté, c'est aussi ce qui guide nos pas



Sous les poiriers centenaires de Moutiers-au-Perche chez Stéphane Blanchard et Céline Guillaume, les vaches normandes et Prim'Holstein se côtoient...

avec une éthique bien-être/pâturage des animaux, mais on n'avait jamais valorisé cette démarche. Les vaches sont au pré au moins six mois par an, les prairies ne sont pas traitées, nous produisons nous-même nos fourrages – principalement de l'herbe enrubannée – et les céréales sans phyto (pois, vesce, avoine, tritical) destinées aux bovins. Elles ne mangent ni maïs, ni soja OGM. Nous limitons au maximum les apports extérieurs. En revanche les céréales que l'on vend à l'extérieur, pour garder la paille pour les vaches, sont en conventionnel.

Samuel S. Les sojas sont tous OGM, importés principalement d'Amérique du Sud et bourrés de glyphosate. Dans les ports, les dockers sont malades. Et ces produits, on les retrouve dans ce que l'on mange. On en a tous conscience depuis longtemps et c'est pour ça que nos pratiques sont différentes. J'ai beaucoup de respect pour les démarches bios. Je les trouve formidables. Mais le bio devient un agrobusiness. La qualité des importations est dou-

teuse. J'ai peur qu'un jour un gros scandale éclate et que les bios en France soient pris dedans. Que le consommateur ne fasse pas la différence. Je ne veux pas être dans la barque à ce moment-là. On prend un très gros risque avec Pur Perche. On est indépendants, on est transparents. On a le même combat, mais pas les mêmes outils.

Nous limitons au maximum les apports extérieurs

Vous avez mis votre première brique de lait Pur Perche en rayon en octobre 2018. Comment ça s'est passé avec les revendeurs ?

Samuel S. On a été très bien reçus par les distributeurs. On les a démarchés en partant de chez nous et en se dirigeant vers Paris. On rencontre les directeurs ou les propriétaires qui nous disent : on vous l'achète le prix que vous voulez. On est en rayon entre 0,98 et 1 euro le litre demi-écrémé, 1,30 euro l'entier, parce qu'on veut rester compétitifs par rapport au lait industriel. La marge est très faible pour les magasins. C'est vraiment sympa. Ce sont des indépendants, pas des

chaînes. Mais on joue le jeu : tous les samedis, Céline anime des points de vente différents ! »
Stéphane Blanchard : J’ai pris en main l’ouverture de nouveaux points de vente, notamment en avançant vers Paris : Chartres, les Yvelines et l’Essonne. On espère arriver à Paris intra-muros, mais il nous faut des volumes suffisants pour amortir le trajet.
Aurélié Suzanne : Je m’occupe de la facturation. On a 140 clients aujourd’hui, dont 70 « gros » qui nous achètent par palettes. Les autres ce sont des restaurateurs, un chocolatier (le fameux Bataille à Bellême), la plateforme Mil Perche, etc.

Vous visez donc le marché parisien ?

Samuel S. On peut utiliser Paris pour préserver le Perche. Nous sommes proches géographiquement, l’image du Perche est hyper porteuse, mais encore faut-il en préserver les paysages et l’environnement. Tous les jours, je vois le paysage se transformer. Les éleveurs arrêtent et les prairies sont retournées. Nous, on travaille à contre-système. On a cassé 40 hectares de grande culture pour refaire des prairies. Je fais des essais avec des haricots africains et du maïs sans phyto en binant avec des machines à buter les pommes de terres. Il faut expérimenter. On garantit aux consommateurs un produit traçable, deux fois plus riche en oméga 3 que les laits lambda, issu de vaches qui broutent et qui sont bien traitées. Le lait fait l’objet d’analyses régulières car on utilise du lin Valorex et eux se servent de nos résultats dans leurs études, raison pour laquelle ils viennent tester notre lait régulièrement.

Fin 2018, vous parliez d’emmener d’autres agriculteurs avec vous...

Samuel S. Quand on a monté le projet, on se devait d’anticiper. De trouver des gens prêts à intégrer la boucle quand le marché serait plus important. Actuellement, on ouvre les marchés pendant que d’autres modifient leurs façons de travailler pour entrer dans notre cahier des charges. L’idée c’est évidemment d’essayer d’emmener un maximum d’éleveurs avec nous pour préserver un maximum de surfaces en prairie. Et faire que les éleveurs puissent vivre décemment de leur métier, avoir une semaine de vacances de temps en temps et gagner normalement leur vie. Moi je pense que c’est possible.

Vous utilisez majoritairement des Prim’Holstein qui ont l’image des vaches « industrielles »...

Samuel S. On utilise les troupeaux qui nous ont été transmis. Mais vous avez une fausse image de la Prim’Holstein qui a certes été sélectionnée pour donner un maximum de lait, mais les normandes ont subi exactement les mêmes choix génétiques. Les normandes nourries avec de l’ensilage de maïs et du soja OGM dans des hangars sont plus fragiles et meilleures laitières que des Prim’Holstein au pré. Les bovins sont sélectionnés selon un critère unique de production de lait sur des troupeaux enfermés : on retient les gènes des animaux qui sont prédisposés à digérer du maïs et du soja, pas de l’herbe. Ces vaches-là produisent 12 000 litres par an. Nous, on voudrait une vache rustique qui mange de l’herbe et du fourrage et donne 8 000 litres/an. Mais cette vache, on ne la trouve pas, parce qu’elle n’est pas sélectionnée à grande échelle. Les nôtres donnent en moyenne 6 700 litres/an. Très concrètement, l’élevage se conduit de la même manière pour le même tonnage de lait, que l’on ait des normandes ou des Prim’Holstein.

Stéphane Blanchard et Céline Guillaume : « À Moutiers (l’exploitation était celle des parents de Stéphane Blanchard), nous avons aussi des Prim’ et des

normandes, comme Pascal Lecointre et chez nous les vaches se côtoient. L’élevage a même été mélangé : nous avons mis un taureau normand sur des Prim’Holstein. Dans tous nos élevages, la monte se fait en liberté, pas en insémination.

Vous avez maintenant six mois de recul sur l’activité. Pouvez-vous savoir si le pari est gagné ?

Pur Perche : C’est pas mieux financièrement, mais c’est pas pire (*rires*). On bosse deux fois plus pour s’occuper du développement de Pur Perche en plus de nos vaches. Mais le moral est meilleur ! Il faut dire qu’à l’époque de la sortie de notre lait, ça a été la crise des gilets jaunes. Puis décembre, donc c’était mort pour démarcher les magasins qui étaient focalisés sur les produits de Noël.

Stéphane Blanchard : Et après Noël, comme par hasard : le Jour de l’an (*éclats de rire*).

Samuel S. On était sur un paquebot, on est sur un Zodiac. Ça braque bien, mais ça chavire rapidement. Si à la fin du premier exercice, nous ne sommes pas dans le positif, ce sera la liquidation directe pour la SAS. Alors, on ne se paye pas ou très peu. On aura un peu plus de visibilité en juin 2019 quand on va commencer les premiers bilans.

Faire que les éleveurs
puissent vivre
de leur métier



Les Prim’Holstein de Samuel Sarciaux et Aurélié Suzanne rentrent du pré pour la traite par un chemin bucolique qui traverse l’ancien prieuré, devenu la ferme de la Chaise.

Mais c’est en juin 2020, après un exercice complet que l’on saura si on a gagné notre pari ou pas. Ce qui est important aujourd’hui c’est de se dire que plus notre projet va marcher, plus on va pouvoir emmener avec nous d’éleveurs qui vont préserver des prairies et des paysages. On aura gagné quand Pur Perche sera le moteur de réinstallations d’éleveurs de laitières dans le Perche. Quand on aura de nouveaux agriculteurs dont les enfants iront à l’école. »

Comment peut-on vous aider ?

Pur Perche : Côté consommateurs en achetant notre lait ; côté distributeurs, en devenant point de vente Pur Perche ; côté élu ou associatif, peut-être en accompagnant notre dossier IGP (indication géographique protégée) car si la marque Pur Perche est déposée à l’INPI, le Lait du Perche ne peut-être qu’une IGP. On a aussi besoin d’une

belle photo du Perche pour véhiculer l’image de marque de Pur Perche. Plus on est vus, plus on est connus : parlez de nous autour de vous !

- 1. RSA : revenu de solidarité active. C’est le revenu d’environ 30 % des agriculteurs français, majoritairement des éleveurs de vaches laitières.
- 2. Les scientifiques reprochent au lait d’être trop riche en oméga 6 et pas assez en oméga 3, mais ce facteur d’inflammation chez le consommateur est largement dû au fait que les vaches ne sont plus nourries à l’herbe mais avec du maïs et du soja...

SAS Pur Perche, La Chaise, Éperrais, 61400 Belforêt-en-Perche. On trouve le lait Pur Perche dans tous les Coccimarket, Intermarché, Leclerc, Super U du Perche, ainsi que dans de nombreux Proxi et petites épiceries. Contact distributeur, Stéphane Blanchard, 06 66 12 81 67 ; contact animation, Céline Guillaume, celine.guillaume@purperche.fr ; marchés publics, Pascal Lecointre, 06 07 67 93 59, www.purperche.fr ; FB, Pur Perche.