

La Bazouge-du-Désert, le vendredi 22 janvier 2021

La Région soutient la transformation et la vente directe à la ferme Reconversion et diversification d'activité pour La p'tite ferme du Latay

Olivier Allain, Vice-président à l'agriculture et à l'agroalimentaire, a visité au côté de la Conseillère régionale Evelyne Gautier-Le Bail, l'exploitation de Marie-Edith & Joël Larcher, le vendredi 22 janvier, au Latay, à La Bazouge-du-Désert. Alors qu'en Bretagne, on estime aujourd'hui à 3 000 le nombre d'agriculteurs transformant tout ou partie de leur production à la ferme, cette rencontre illustre la volonté de la Région Bretagne d'encourager la création de valeur ajoutée, pour et par les agriculteurs, grâce à la transformation directe.

En 2016, suite à la perte de son emploi de comptable, Marie-Edith Larcher entreprend une formation de transformation fromagère fermière et rejoint son mari, Joël, sur son exploitation laitière.

En 2017, ils ont ainsi créé leur atelier de transformation du lait, pour lequel ils ont bénéficié d'une **aide de près de 19 000 €** (10 000 € de **FEADER** et 8 800 € d'aides de la **Région Bretagne**). Aujourd'hui, sur les 350 000 litres de lait produits chaque année, **20 à 25 000 litres sont transformés** directement à la ferme (soit environ 500 litres par semaine) en **fromages au lait cru** tels que des camemberts, tommes ou fromages frais.

La reconnaissance a été rapide puisque, dès septembre 2019, deux des produits commercialisés sous la marque « La p'tite ferme du Latay » ont été récompensés par 2 médailles d'argent au **concours national Fromaniac** : l'une pour le camembert, le produit phare, l'autre pour le fromage blanc « made in » La Bazouge-du-Désert, tout deux passés entre les mains d'un jury composé de maîtres fromagers, meilleurs ouvriers de France, et de maîtres crémiers fromagers.

Pour la distribution, la **vente** se fait, pour l'essentiel en **direct à la ferme**, via un rendez-vous hebdomadaire (deux fois par semaine l'été). L'obtention des médailles Fromaniac a été un réel booster et a permis une forte augmentation de la vente sur place.



Les produits sont également présents sur le **marché de Fougères** par l'intermédiaire d'un revendeur ainsi que dans des **magasins de produits fermiers, épiceries fines** et chez des **fromagers** à Brest et Paris. L'exploitation est par ailleurs référencée sur la plateforme produits-locaux.bzh.

Côté élevage, les 60 vaches laitières, de race Prim'Holstien ou Normande, sont nourries principalement à l'herbe et, l'hiver, avec un peu de maïs complété de luzerne, foin et concentrés sans OGM. L'exploitation a également souscrit, en 2019, une MAEC d'une durée de 5 ans pour laquelle elle est soutenue à hauteur de 50 000 € (évolution vers 12% de maïs et 70% d'herbe dans la SAU).

SERVICE PRESSE

02 99 27 13 54 | presse@bretagne.bzh

Odile Bruley (06 76 87 49 57) | Rose-Marie Louis (06 88 92 04 53) | Sylvain Le Duigou (06 42 32 13 57) | Julien Lagache (07 87 21 88 97)

www.bretagne.bzh/espace-presse [@regionbretagne](https://twitter.com/regionbretagne)