

# Le projet d'A. Montebourg ne laisse pas de glace les éleveurs de Charroux

A l'heure où le local gagne en visibilité, Mathilde et David Billet s'apprêtent à produire une glace avec le lait de leur ferme bio, à Charroux. Un projet d'ampleur, qui se monte avec un défenseur bien connu du made in France: Arnaud Montebourg.

par Elisabeth Hersand  
eh.vienne.rurale@orange.fr



Mathilde et David Billet ont reçu pour la 5<sup>e</sup> fois Arnaud Montebourg, la semaine dernière.

Tout est parti d'une vidéo. Celle que David Billet a vue en début d'année, et qui concernait l'exploitation de la famille Morin, en Isle-et-Vilaine. « J'ai de suite envoyé un mail depuis le site internet de la Mémère pour dire que j'étais intéressé » ajoute l'agriculteur de Charroux. Éleveur laitier en bio avec son épouse Mathilde, il a été interpellé par le principe de produire de la glace avec son propre lait, sous la marque « La Mémère ». Un mail qui ne reste pas lettre morte, puisque la compagnie laitière des Glaces Paysannes

le contacte quelques jours plus tard, et propose au couple de venir visiter l'exploitation bretonne. Mais aussi de rencontrer Arnaud Montebourg. Car derrière cette entreprise, c'est l'élu de Saône et Loire et ancien ministre de l'économie, du redressement productif et du numérique, qui est aux manettes. « Ce qui nous a tout de suite plu, c'est de voir qu'on allait être suivis et accompagnés ». Les choses se passent

ensuite très rapidement. Les rencontres entre Arnaud Montebourg, Stéphane le Saouter, directeur de la Compagnie laitière des glaces paysannes, mais aussi Mathilde et David Billet, se multiplient. Et jeudi 10 décembre, c'est pour signer la création de la SAS qui les lie qu'Arnaud Montebourg est venu, pour la 5<sup>e</sup> fois, sur l'exploitation du Sud Vienne. D'ici le mois de février, 6 containers (en matériaux recyclés) seront installés face à la maison des agriculteurs, et à quelques mètres du bâtiment d'élevage, pour accueillir un congélateur, un laboratoire, un espace de stockage, mais aussi un lieu de vente directe.

Et dès le printemps, les premières glaces à la vanille, au chocolat, au café fleur de lait au coulis de framboise ou fraise, et caramel beurre salé seront disponibles. Des glaces 100 % bio, comme y tient Arnaud Montebourg. « En France, il se vend 1 million de pots de glace par an, mais ils contiennent tous des produits chimiques ». L'homme politique qui s'est lancé dans une croisade pour défendre le made in France, notamment avec le miel Bleu Blanc Ruche a donc

travaillé avec un pâtissier spécialisé dans la glace. David Wesmaël a ainsi imaginé une recette sans aucun additif ni conservateur. Dans la glace à la vanille, on retrouve ainsi 70 % de lait bio, 20 % de sucre bio, 9 % de crème bio, 0,5 % de texturant naturel bio (dont de la farine de lin et des algues marines), et 0,5 % de vanille bio de Madagascar. Le tout vendu par pots de 500 ml, dans la plupart des enseignes de GMS. C'est la Compagnie laitière des glaces qui s'occupe de cette commercialisation. Charge à Mathilde et David de contacter les épiceries ou petits commerces locaux, qui pourraient être intéressés pour vendre leur glace. « La vente directe à la ferme se fera certainement le vendredi soir » ajoute Mathilde Billet.

Objectif? Vendre 120 000 pots par an (NDLR: depuis la mise en place de la première ferme qui produit de telles glaces, en Isle et Vilaine, il y a 6 mois, 50 000 pots ont déjà été vendus). Ce qui représente 60 000 l de lait

## Mémère?

Pour une glace, c'est vrai que le nom est surprenant. En fait, c'est aussi le nom d'une vache rencontrée par Arnaud Montebourg dans une ferme du Morvan, où il allait chercher du lait, lorsqu'il était enfant.

de l'exploitation de Mathilde et David, qui en produit actuellement 460 000 l. Un lait bio qui est actuellement vendu à Biolait. « La coopérative nous incite plutôt à réaliser de transformation à la ferme » assure David Billet. Les litres de lait utilisés pour la production de la glace seront achetés à 0,80€ le litre, ce qui est bien supérieur au cours actuel du lait bio (moins de 0,50), et ce prix est contractualisé pour 5 ans. « On prévoit un chiffre d'affaires de 400 000 euros à Charroux »

précise Arnaud Montebourg, qui espère des bénéfices dès la 2<sup>e</sup> année. De quoi ajouter un revenu supplémentaire à Mathilde et David Billet. Après cette seconde ferme, Arnaud Montebourg entend bien s'associer à d'autres agriculteurs, pour « partager avec eux la valeur ajoutée ». Un projet également intéressant pour le territoire, puisque 3 créations d'emplois sont d'ores et déjà prévues. De nombreux élus locaux, mais aussi députés, et représentants du Conseil départemental, Région, sous préfecture et sénateur ont fait part de leur soutien au projet.

## Pas un gros investissement pour l'exploitation

Quand on a vu que la campagne de prêt participatif, lancée sur Miimosa fin octobre recherchait 370 000 €, on s'est dit que c'était vraiment un gros investissement pour l'exploitation agricole. Mais ce prêt participatif est en fait réalisé par la Compagnie laitière des Glaces Laitières, détenue par Arnaud Montebourg et dirigée par Stéphane Le Saouter. C'est cette entreprise qui réalise les investissements (installation du stockage et

outil de transformation), et qui gère la commercialisation au national. David et Mathilde sont quant à eux propriétaires à 51 % de la société qui fabrique les glaces. Les 49 % restant sont détenus par la Compagnie laitière des glaces paysannes. Au final, les exploitants de Charroux ont donc investi 5 100 €. A noter que les 370 000 € que souhaitait réunir Arnaud Montebourg via Miimosa, ont été obtenus en 20 jours seulement.



Les glaces qui sortiront au printemps auront cet emballage, sur lequel Mathilde et David Billet sont identifiés.

## Gare aux faux contrôleurs de la DDT...

La gendarmerie de la Vienne met en garde sur de faux contrôles de la DDT. Un agriculteur de Chilleux-aux-Bois (45) a eu un faux contrôle Bien-être animal de la DDT (Direction départementale des Territoires) le

2 décembre dernier après avoir reçu un appel téléphonique la veille. L'agent s'est présenté comme une inspectrice de la DDT, une femme d'environ 30 ans. Celle-ci a posé de nombreuses questions sur l'agnelage (fouille), la mise en case des brebis, la densité... Après enquête

auprès de la DDT et de l'ASP, aucun contrôle n'a été programmé. Il est à craindre que ce faux contrôle ait été diligenté par une mouvance antispéciste. Pour rappel, ces contrôles doivent être réalisés sur prise de rendez-vous : faite par téléphone ou par courrier (elle

doit mentionner l'objet du contrôle, la date, l'heure, le service chargé du contrôle et les documents à tenir à disposition, la durée approximative du contrôle et le nombre de contrôleur). Le jour du contrôle, mieux vaut demander la présentation de la carte professionnelle du contrôleur.