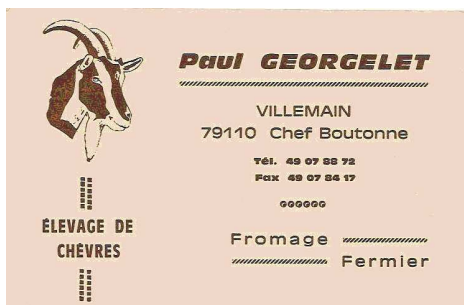




Paul GEORGELET à Villemain (79) : « Un réseau national et le sens du terroir au service de l'exploitation »

Une trajectoire marquée par des rencontres

Malgré une vocation de jeunesse de cuisinier, Paul GEORGELET s'installe finalement avec ses parents sur l'exploitation agricole de Villemain en sud Deux-Sèvres, en 1972, avec 60 chèvres sur 30 ha. Le lait est alors livré à la Coopérative Laitière de Chef Boutonne. Par nécessité économique, mais également par goût pour la transformation, l'exploitation se tourne au bout d'une année vers la production de fromages de chèvre avec vente sur les marchés locaux. Une répartition des activités par affinité et sensibilité conduit Paul et sa femme à la fabrication fromagère et aux marchés alors que ses parents sont plus particulièrement chargés de l'élevage des chèvres. Le premier marché réalisé est celui de Chef Boutonne. Suivront ceux de Brioux sur Boutonne, Saint Jean d'Angely et Rouillac. Le choix de ces marchés est guidé par... un poissonnier à côté duquel le jeune producteur installe toujours son banc.



Le cheptel croît progressivement, et en 1975, une chèvrerie de 200 places est construite et des locaux sont réaménagés en fromagerie. L'idée centrale de l'éleveur est de trouver un équilibre permanent entre la maîtrise des cultures, de l'alimentation des chèvres, de la maîtrise des techniques d'élevage et de la fromagerie.

Les premiers stagiaires et apprentis se succèdent sur l'exploitation pour aider les éleveurs dans le surplus d'activité (un premier salarié sera embauché en 1978). Le hasard de ces rencontres avec un apprenti va dessiner en partie le destin de Paul GEORGELET et de la trajectoire de son exploitation. En effet, cet apprenti originaire de Paris permet au producteur de rencontrer un fromager de la capitale, Auguste ROYER, qui lui occasionne les premières ventes sur la capitale. Paul GEORGELET raconte qu'il a dû aller au village pour téléphoner au grossiste avant de prendre sa valise et ses fromages pour « monter à Paris » pour la première fois et rencontrer son client. Le prix d'achat des fromages est alors

fixé par le fromager parisien lui-même. Il est identique à celui réalisé sur les marchés locaux ; l'intérêt en temps et en finance est vite calculé ! 10 caisses de fromages « petits ronds » partent ainsi sur Paris tous les 15 jours et la destinée des fromages de chèvre de Villemain sera donc d'être commercialisée en direct, mais à distance via des transporteurs, sur la capitale française.

L'année suivante, cette première rencontre parisienne en permet d'autres avec des fromagers tels que Messieurs DETOURNAY à Suresnes, ROBIC à Puteaux et SERRAZ dans le Vème arrondissement. C'est ce **réseau de fromagers parisiens** qui sera à la base de la trajectoire de l'exploitation qui lui permettra une assise commerciale durable. Plus tard, au début des années 1990, la Vice-Présidence de Paul GEORGELET au sein du Syndicat de Défense de l'AOC Chabichou du Poitou lui permettra d'assurer des responsabilités aux Conseils d'Administration de l'ANAOF et du CNPL, où d'autres interlocuteurs seront croisés.

L'ancrage au territoire et à la tradition

D'autres rencontres avec des fromagers marqueront encore les choix opérés par le producteur de Villemain, notamment celles des familles REBEIX et ANDROUET à Paris, mais aussi la famille GUERIN à Niort, tous investis dans la Guilde des Fromagers. Ces fromagers de notoriété nationale inviteront notamment le producteur à s'orienter vers la production de fromages de terroir et de tradition et en particulier le **Mothais sur Feuille** ou Caprifeuille. Cette fabrication débutera à Villemain à partir de la fin des années 1970. Plus tard, à la fin des années 1990, ce fromage s'inscrira dans une démarche de recherche d'AOC.



Ce réseau relationnel est entretenu par le producteur deux-sévrien par une participation régulière au Salon de l'Agriculture, dans un stand aux côtés d'un autre producteur fromager, Gilles JOUSSEAUME de Charente notamment, mais également par un investissement dans les Concours de Fromages Fermiers où des récompenses viennent enrichir la **notoriété** de l'exploitation. Paul GEORGELET sera ainsi dix ans durant co-responsable à la FNEC de l'organisation du Concours National des Fromages de Chèvre Fermiers. Les médailles viendront régulièrement primer les fromages de l'exploitation et maintenir une notoriété.

C'est également à l'occasion de ses rencontres nationales, que l'éleveur découvre la philosophie fromagère des producteurs de régions montagneuses comme la Savoie ou le Jura. L'herbe et l'autonomie alimentaire sont au cœur du lien entre le terroir et le produit fini, le fromage. Cette représentation de la production restera un fil conducteur des choix opérés par le producteur ; c'est une marque de fabrique

revendiquée qui suggère au consommateur une représentation globale du produit allant du champ à l'assiette. C'est plus qu'un simple fromage, c'est un territoire, des savoir-faire et des Hommes qui sont commercialisés. Un premier choix technique opéré en ce sens est celui de l'investissement dans le **séchage du foin en grange** dès 1980. Le développement agricole régional est alors plutôt orienté vers le système basé sur l'ensilage de maïs, y compris pour les caprins ; mais sur une terre peu propice à la culture du maïs le producteur fromager doit alors convaincre banquier et techniciens du bien-fondé de son choix de système fourrager. C'est un PAM (ou Plan d'Amélioration Matériel) qui lui permet cet investissement onéreux mais porteur d'une idée originale en zone de plaine de l'élevage et des marchés nationaux du fromage. Avant, la difficulté alimentaire résidait dans la complexité de gestion de calendrier fourrager basé sur une multitude d'aliments et de fourrages (choux, betteraves, herbe verte, foin, etc..) à chaque période de l'année.

Le changement de dimension, de familiale à entrepreneurial

Durant les années 1980, l'exploitation va embaucher des salariés, Didier, puis Raymond à partir de 1984 notamment, tout en augmentant progressivement la taille du cheptel qui comptera 280 chèvres au début des années 1990 pour une transformation de 220 000 litres de lait en fromage annuellement.

C'est alors que se présente une nouvelle opportunité pour l'exploitation. Réunis à six producteurs laitiers des communes voisines « dissidents » de la fermeture de la Laiterie Coopérative de Chef Boutonne et de son rattachement à la Laiterie de Lescure, Paul GEORGELET et ses compagnons

envisagent de remonter une petite coopérative fonctionnant sur le modèle des fruitières du Jura. Pendant un an, de 1990 à 1991, le fromager **transforme 330 000 litres de lait en fromage**, soit + 100 000 litres par rapport aux années précédentes, en rachetant le lait d'un couple d'éleveurs voisins et en identifiant sur les étiquettes les laits fermier et laitier. Le challenge technique est réussi, mais des dissensions au sein du groupe font stopper l'aventure, pourtant ambitieuse et riche en perspectives pour la région. Les éleveurs laitiers partiront de leur côté « construire » la laiterie de Fontenille. Qui plus est, en 1992, un incendie ravage le hangar à foin et le hangar à matériel de l'exploitation de Paul GEORGELET.



A ce moment qui marque un virage dans la structure de l'exploitation, l'éleveur fromager se dit alors qu'une augmentation du troupeau est possible au regard de la réussite du volume de lait commercialisé l'année passée. Un projet de transformation de 600 000 litres par an et d'une chèvrerie de 800 chèvres est élaboré pour doubler la capacité de transformation. Un financement est prévu seulement sur 7 ans. L'exploitation compte alors 110 ha. Malheureusement, un nouvel incendie vient ravager l'ancienne fromagerie en 1994. L'économie de l'exploitation prend alors un coup avec l'arrêt de la transformation pendant six mois. Malgré cela, il est décidé de reconstruire une fromagerie. nous sommes alors en 1995. L'exploitation repart avant de connaître un nouveau coup du sort en 2002 avec le départ d'un associé dont il faut racheter les parts et surmonter les difficultés morales qui y sont rattachées. Jusqu'en 2008, l'exploitation n'évoluera pas en structure.

■ **La main d'œuvre** : l'exploitation séparée en SCEA et EURL occupe aujourd'hui au total 8,5 ETP, dont 3 à la fromagerie, 2,5 à la chèvrerie, 2 à la gestion, aux commandes et à l'emballage + Paul GEORGELET qui se répartit sur les différentes fonctions.

■ **Les surfaces** : On compte aujourd'hui 78,5 ha de SAU, dont 30 ha de céréales à paille et 48,5 ha de SFP qui produisent du foin autoconsommé.

■ **Le troupeau** : 550 chèvres Alpine et Saanen (prochainement au contrôle laitier) sont réparties en quatre lots dans la chèvrerie. Deux lots de mises bas, en octobre et en février, permettent une répartition de la production laitière sur l'année. L'alimentation est composée de foin, de déshydraté, d'un mélange de céréales à paille et de tourteau. La traite s'effectue sur un rotolactor de 36 places qui vise une traite en 2 h.

■ **Les fromages et la commercialisation : les produits de terroir et de tradition**

- ▶ Le plateau de fromages est composé d'une dizaine de produits où le Chabichou du Poitou et le Mothais sur Feuille se partagent 80 % des volumes pour moitié chacun. D'autres fromages complètent ces fromages de tradition : le Rond de Lusignan, le Carré, le Tricorne, le Saint Paul, la bûche, la pyramide et une tomme par exemple.
- ▶ En terme de valorisation, l'objectif du producteur est de viser entre 1,60 et 1,70 €/litre de lait.
- ▶ La commercialisation est assurée via les fromagers parisiens et les marchés estivaux à Ars en Ré et La Couarde. Il n'est pas commercialisé de produits en grandes et moyennes surfaces qui apparaissent pour le producteur comme le « phylloxéra de l'agriculture ».



Les phases clés de l'évolution de l'exploitation de Paul GEORGELET : de petit producteur fermier à entrepreneur agricole en tentant de préserver l'idée du terroir

