



NOUS FABRIQUONS DES PRODUITS LAITIERS ET SOYEZ LES BIENVENUS DANS NOTRE FERME !

Transformer et valoriser une partie du volume de lait produit afin de renforcer la cohérence d'un système bio en zone péri-urbaine

Installé sur la commune de L'HUISSERIE en Mayenne, département à vocation laitière avec un bon potentiel de productions fourragères, Stéphane et Virginie OGER accompagnés de leur fils Léo, ont décidé de reprendre la GOUPILLERE en 2023. Cette exploitation en zone péri-urbaine, très proche de « LAVAL Agglomération » était déjà conduite en agriculture biologique et présentait des caractéristiques favorables à un système herbager valorisé par des vaches laitières rustiques. Le goût de cette famille d'éleveurs pour une agriculture respectueuse de son environnement et à l'écoute des consommateurs, a conduit le couple à mettre en place un atelier de transformation en 2024 afin de satisfaire la demande de consommateurs à proximité pour des produits laitiers valorisés en circuit court.

Ce site laitier comprend des installations très fonctionnelles et adaptées pour un troupeau de 80 vaches de races Simmental et Normande produisant 400 000 litres de lait par an. Le niveau de production moyen à 5 000 litres /vache /lactation, le taux de renouvellement de 25% et l'âge au 1er vêlage à 30 mois traduisent une conduite d'élevage dont l'objectif est la longévité des animaux et leur bien-être assurant ainsi une bonne maîtrise des charges opérationnelles. Les 120 ha de surface agricole utile sont composés de 105 ha de prairies dont 80 sont accessibles au pâturage. Le reste de l'assolement composé de céréales et fabacées assure une autonomie alimentaire excepté les années sèches où un achat de compléments énergétiques et protéiques est à prévoir.

La dimension de ce système à taille humaine, la maîtrise de l'organisation du travail et la recherche de pérennité de cette installation ont incité Stéphane et Virginie à valoriser au mieux le lait produit avec la commercialisation de 10 000 litres de lait cru à la ferme et la transformation de 10 000 litres dans un laboratoire auto-construit d'où sortent yaourts étuvés, beurre, fromage blanc et crème épaisse. Toutefois 95% du volume de lait produit est collecté par la laiterie MARTIN, entreprise familiale sur la commune de Montsûrs à 40 km de la Goupillière.

Afin d'améliorer la visibilité de cette exploitation et mettre en avant le savoir-faire développé sur cet atelier de transformation, Stéphane et Virginie ont intégré le réseau « bienvenue à la ferme » en 2025. Leur

exploitation dispose ainsi d'un point de vente ouvert le vendredi après-midi, mais le réseau de distribution s'étend également aux magasins spécialisés de LAVAL, à la restauration collective des communes voisines et quelques points de ventes situés sur les exploitations du réseau.

Cette organisation exigeante correspond aux valeurs défendues par les exploitants dans une perspective de durabilité de leur système d'élevage et de production responsable :

- recherche de performances sociales : assurer la compatibilité entre rythme de travail et vie privée, et avoir la satisfaction de proposer à la vente une gamme de produits de qualité dans le respect des attentes des consommateurs. Véhiculer une image attractive du métier d'éleveur laitier en témoignant de conditions de travail confortables.
- recherche de performances technico-économiques : les résultats du troupeau laitier sont conformes aux moyennes des systèmes laitiers bio Mayennais. La solidité de la marge brute de l'atelier laitier est assurée par la diversification de la valorisation du lait et place l'élevage au dessus des références « lait bio » CER France Mayenne /Sarthe.
- recherche de performances environnementales ; le diagnostic CAP'2ER de niveau 1 réalisé en janvier 2026 fait apparaître une empreinte carbone de 0,53 kg éq CO₂/l lait corrigé, soit 0,1 point de moins que la moyenne des fermes bios des Pays de Loire. Les autres indicateurs des diagnostics environnementaux sont également dans le « vert », témoignant d'un système Bio vertueux et résilient.

En somme, le mode de conduite d'élevage laitier adopté par Stéphane, Virginie et Léo OGER, et surtout leur choix de diversifier la valorisation du lait produit, place cette exploitation dans une démarche responsable en accord avec les attentes sociétales et celles de la filière laitière « France Terre de Lait ».

