

ARRAYE-ET-HAN Agriculture

Au rayon fromages, la ferme de la Petite Seille boit du petit-lait

Stéphanie CHEFFER



Comme de nombreux producteurs locaux, la ferme de la Petite Seille a vu ses ventes dopées, notamment au rayon fromages, durant la crise sanitaire. Ce qui a conforté la famille Baland, aux manettes de l'exploitation, dans son projet d'ouverture d'une fromagerie.

Elle est ronde, bio, blanche, épicée en fonction des saisons, et se porte comme un charme : la P'tite Meule, un fromage frais au lait de vache conçu à la ferme de la Petite Seille, a conquis de nouveaux palais durant la crise de la Covid, comme d'autres produits de cette exploitation familiale, tenue depuis 8 ans par Amandine et Étienne Baland.

Le couple n'a en effet pas chômé pour contenter une demande exponentielle durant le confinement « Nous avons constaté une forte augmentation des ventes à la ferme , note Étienne Baland. Beaucoup de gens du coin, qui ne voulaient plus aller en supermarché, sont venus chez nous ; on a même eu des habitants du village qu'on n'avait jamais vus avant ! Et comme nous distribuons via 8 AMAP et que ces drives paysans ont très bien marché, nous avons multiplié nos ventes de fromages par huit. »

Aucun souci de matière première pour les agriculteurs : « Nous ne transformons que 10 % de notre lait, donc nous avons de la marge ; d'autant que les coopératives nous ont demandé de réduire un peu la production, comme il n'y avait plus d'export... »

• « Nous vendons un tiers de plus qu'avant la crise »

Pour faire face à cette demande, deux aide-fromagers ont même été embauchés en avril et mai. Les 80 vaches laitières de la ferme, dorlotées en agriculture bio, permettent également de faire de la brousse – un autre fromage frais —, un peu de beurre, des yaourts et fromages blancs.

Si, depuis le déconfinement, certains de ces nouveaux clients ont repris leurs anciennes habitudes de consommation, beaucoup semblent finalement adopter la consommation locale.

« Nous avons constaté une baisse d'activité, puis ça s'est stabilisé : aujourd'hui nous vendons un tiers de plus qu'avant la crise. C'est comme s'il y avait eu une prise de conscience, en tout cas il faut l'espérer », sourit l'agriculteur, installé sur 105 hectares où sont aussi produits légumes et céréales. Et où deux projets d'ampleur vont se concrétiser.

• Bientôt de la tomme et du... « N'importe » !

« Nous allons acquérir un robot de traite qui va nous faire gagner du temps, et nous allons construire notre fromagerie, juste en face de la ferme », poursuit Étienne Baland. « Un fromager sera embauché, et nous proposerons une tomme et un fromage à pâte molle. »

Les futurs produits ont déjà leur petit nom : la tomme de la petite Seille, et le... N'importe. « Parfois, quand on demande aux gens ce qu'ils veulent comme fromage, ils répondent "n'importe" ; alors voilà ! »



Amandine et Étienne Baland, ici avec leurs enfants dans la salle de traite, vont prochainement construire leur fromagerie. Photo ER /Alexandre MARCHI



