

Maison Gaborit : 30 ans de bio !

Chez Christiane et Bernard Gaborit, tout n'est qu'harmonie et sérénité. Ce couple d'éleveurs laitiers, installé en production biologique dans les Mauges (Maine et Loire), a bâti, en trente ans, l'une des plus importantes laiteries fermières de France. Une réussite qui ne leur a pas donné la grosse tête.

La Maison Gaborit transforme près de 3 millions de litres de lait par an en lait de consommation,

beurre cru, crème fraîche, fromage blanc, yaourt, riz au lait et autres desserts lactés. Marie, la fille de Bernard et Christiane, a récemment développé une production de fromages de vache et chèvre, après s'être formée au sein de la célèbre école fromagère de Poligny dans le Jura.

Pourtant, en 1979, rien n'était gagné quand Bernard et Christiane reprennent une pauvre ferme sans eau courante ni électricité, au cœur des Mauges, dans le Maine-et-Loire. Mais le couple a des convictions : "avec des techniques de chimiste, nous nous sommes rendu compte que nous ne maîtrisons pas tout, se souvient Bernard. En intensifiant la production, nous allions au casse-pipe. Notre agriculture était devenue artificielle". La conversion en bio s'est donc imposée comme une évidence. De même que le choix de la race jersiaise pour fournir ce marché, à l'époque naissant.

Des valeurs humaines

"Nous avons tout expérimenté" poursuit Bernard. "Je ne connaissais rien à la technique beurrière". Son épouse a conservé quelque temps son poste de secrétaire de direction, "un métier de contact, en lien avec le commercial, un domaine qui me plaisait beaucoup" précise-t-elle. "Cette expérience a été profitable pour développer notre affaire. Je me suis beaucoup investie

dans l'organisation de l'entreprise et la relation avec les clients. Nous avons la chance, Bernard et moi, d'être complémentaires".

Aujourd'hui, la Maison Gaborit compte 35 collaborateurs. Ils forment une véritable équipe, épanouie et soudée. Bernard et Christiane sont très sensibles aux valeurs humaines et au respect dans le travail. "Nous aimons les personnes avec lesquelles nous travaillons. Nous aimons nos clients" résumant simplement les maîtres des lieux. "La création de cette entre-

prise a nécessité beaucoup d'énergie. Si nous n'avions pas eu la confiance de tous en retour, cela nous aurait freinés pour développer notre laiterie".

Le credo du bio productif

"Quand nous nous sommes installés en bio, les agriculteurs en conventionnel s'attendaient à reprendre nos terres. Ça ne marchera pas, disaient-ils, surtout avec leurs petites vaches maigres ! Mais, au fil des années, beaucoup ont été convaincus par nos méthodes de culture de l'herbe. Le passage en bio pour un producteur conventionnel est très compliqué. La conversion demande du temps et de la patience, alors que la vie économique actuelle va à un rythme effréné.



"Nous ne refusons pas la modernité. Nos terres humides sont drainées.

Le bio, ce n'est pas une religion, mais beaucoup de valeurs."

Les producteurs veulent obtenir trop rapidement un retour sur investissement. Or, la richesse de la production biologique tient dans le respect des rythmes naturels".

Bernard et Christiane disent pratiquer "une agriculture bio productive. Les agriculteurs qui viennent nous rendre visite sont surpris par la quantité et la qualité de nos herbages. L'agriculture biologique a trop longtemps souffert d'une image de culture peu productive, faible au niveau de la maîtrise technique. Certaines personnes imaginent encore qu'il y a plus de chardons que d'épis de blé dans un champ bio ou que les vaches produisent 2000 litres de lait par an, alors que nous dépassons les 5000 litres". Ce couple d'agri-

culteurs a démontré, dans la durée, que la productivité des sols est compatible avec le respect des cycles de la nature, sans chimie. Comme ils le soulignent : "nous ne refusons pas la modernité. Nos terres humides sont drainées. Le bio, ce n'est pas une religion, mais beaucoup de valeurs".

Ces valeurs, Bernard les diffuse auprès de voisins éleveurs, notamment de jeunes agriculteurs dont certains sont devenus ses partenaires. Ils fournissent la laiterie Gaborit en lait bio, issu de vaches jersiaises. En effet, les 100 laitières de la ferme ne suffisent plus depuis longtemps à répondre à la demande croissante des clients.

La maison Gaborit est une belle aventure collective, un vrai projet de développement rural. Mais, c'est avant tout l'histoire d'un couple humble, entreprenant et attachant qui n'a jamais dérogé à sa philosophie de vie.

Pour en savoir plus :
www.bernardgaborit.com



La maison Gaborit a créé toute une gamme de produits laitiers. Ses fromages ont été récompensés au concours mondial des fromages en 2008.