

Tout sur le Pis qui Chante

Olivier LEBERT



Reportages sur Olivier Lebert éleveur laitier Bio, Producteur de fromages



REUSSIR



L'hebdomadaire professionnel d'informations agricoles

agri72.fr



édition "Le Pis qui Chante"





DOSSIER DE PRESSE

Le Pis qui chante,
les Renouillères
72 150 Vilaines-sous-Lucé.
Tél. : 02 43 40 93 74.



Villaines-sous-Lucé - Du fromage bio "made in" chez nous !

VILLAINES-SOUS-LUCÉ • Producteurs de lait bio, les paysans du Pis qui chante se sont associés à un fromager et proposent maintenant une tomme de vache bio et locale. Rencontre.

Dernière mise à jour : 18/10/2012 à 18:25



C'est essentiellement à l'herbe que sont nourries les vaches qui donnent le lait bio pour les fromages.

Olivier Lebert, Jérôme Calmet et Thierry Gosselin espèrent très bientôt vendre leur tomme de fromage bio aux cantines du secteur. Les trois associés du « Pis qui chante » à Villaines-sous-Lucé ont également pour ambition de commercialiser leur savoureuse production au grand public. Afin de mieux se faire connaître, ils ouvrent les portes de leur ferme samedi 20 octobre.

Une transmission d'exploitation réussie à Villaines-sous-Lucé

Mardi, la Chambre d'agriculture organisait sa journée transmission au Grand-Lucé. Olivier Lebert et Jérôme Calmet, qui sont associés depuis 2007, ont fait profiter l'auditoire de leur expérience réussie d'installation.



Une cinquantaine de personnes ont assisté à la matinée transmission au Gaeç le Pis qui Chante à Villaines-sous-Lucé tandis que près de 200 assistaient à l'après-midi d'information

L'actualité locale de Château-du-Loir et sa région.



VILLAINES SOUS LUCE SECHOIR A FOIN PANNEAUX PHOTOVOLTAIQUES SOLAIRES

Olivier Lebert a repris l'exploitation familiale. En 2007, il s'est associé à Jérôme Calmet. Depuis 2010, ils produisent du lait bio et maintenant du fromage bio également.

Publication : 18/10/2012 à 12:17





Reportage chez Olivier Lebert, éleveur laitier bio et producteur de fromages dans la Sarthe

« Rechercher autonomie fourragère et énergétique, créer un fromage et développer la vente directe pour ancrer l'élevage dans son territoire »



Dans les prairies vallonnées de Villaine-sous-Lucé (au sud-est du Mans dans la Sarthe), Olivier Lebert exploite en GAEC avec deux associés 108 ha, principalement conduits en herbe. « Le Pis qui chante », le nom de son exploitation produit du lait bio, transformé pour partie en fromage et de la viande en caissette.

« Le Pis qui chante », dans la Sarthe, est une exploitation laitière dans une vallée, traversée par une rivière qui débouche sur une pisciculture. Cela implique que la qualité de l'eau doit toujours être irréprochable et que les pratiques agricoles sont regardées de près. En 1998, l'exploitation semble vouer à disparaître. Olivier Lebert occupe alors des fonctions dans le domaine commercial. Il décide toutefois de reprendre l'exploitation familiale et de transformer les atouts en contraintes.

Mieux valoriser l'herbe

« Dès mon installation en 1998, j'ai choisi de conduire l'exploitation sur un modèle extensif basé sur l'herbe, tout d'abord par goût, mais aussi parce que c'était le système le mieux adapté à la situation de l'exploitation ». La mise en place d'un système tout herbe était une condition importante pour remettre la ferme en route. Et tout naturellement explique l'éleveur, l'exploitation a été convertie en bio en 2009 « afin de valoriser au maximum le potentiel de nos sols et chercher à produire mieux et plus avec moins ».

Rechercher plus d'autonomie fourragère

Olivier Lebert s'associe avec Jérôme Calmet en 2007. *« A ce moment, nous avons la volonté d'intensifier notre production et de rechercher un maximum d'autonomie sur la ferme ».*



Olivier Lebert devant le séchoir de foin en grange

L'optimisation de l'herbe est aussi passée par la mise en place d'un système de séchage en grange. « Pour assurer l'autonomie fourragère et protéique du troupeau, il était alors nécessaire de produire du fourrage de qualité et en quantité.

En 2008, j'ai participé au Festival des groupes organisé par la FNGeda et Trame en Franche-Comté. J'ai découvert des systèmes de séchage de foin en grange et rapporté l'idée dans la Sarthe. Avec Jérôme, nous avons décidé d'un commun accord d'en mettre un sur l'exploitation. Depuis l'été 2010, la luzerne et le foin peuvent ainsi être récoltés plus tôt, puis séchés et stockés dans de bonnes conditions afin de sécuriser les stocks de fourrage ».

Rechercher de l'autonomie énergétique

Au « Pis qui chante », l'autonomie passe aussi par la recherche d'indépendance énergétique. 920 m² de panneaux photovoltaïques ont été installés sur un bâtiment. « Même si ce système ne concourt pas à notre autonomie à proprement parlé, le fait de produire du courant et de l'injecter

dans le réseau général tend à limiter la dépendance globale aux énergies non renouvelables. Nous avons aussi en projet la mise en place d'un système de méthanisation en phase sèche. Cette idée nous est venue suite à la visite du GAEC du Bois Joly (cette exploitation est membre des Agriculteurs Méthaniseurs de France, association animée par Trame) qui utilise cette technique. Ce système nous servirait à chauffer l'eau qui alimente la fromagerie et les maisons d'habitation ».



Thierry Gosselin était agriculteur en Franche-Comté sur une ferme pédagogique.

Diversifier les activités de l'exploitation

Puis, afin d'augmenter la plus-value des produits et valoriser le lait localement, Olivier Lebert et Jérôme Calmet ont créé en 2012 un atelier de transformation fromagère sur l'exploitation. Et un



troisième associé est venu rejoindre « Le Pis qui chante ». Thierry Gosselin était agriculteur en Franche-Comté où il fabriquait du Morbier. Dans la Sarthe, il produit un nouveau fromage : « Le Refrain », un fromage qui se situe entre la Tomme et le Munster.

Sur les 545 000 litres de quota potentiels, 70 000 litres sont consacrés à la transformation fromagère. L'objectif est d'arriver à

transformer 50% de la production en fromages pour dégager un emploi de plus et qui sait intégrer un nouvel associé au GAEC. « Nous avons chacun des fonctions bien identifiées, explique Olivier Lebert. Jérôme s'occupe de la gestion du troupeau, Thierry de la fromagerie et moi des relations extérieures et de la commercialisation. Et nous nous partageons les contraintes. Si nous sommes en GAEC, c'est aussi pour avoir du temps libre avec nos familles ».



Jérôme Calmet s'occupe principalement du troupeau laitier.

Diversifier les activités de l'exploitation

Puis, afin d'augmenter la plus-value des produits et valoriser le lait localement, Olivier Lebert et Jérôme Calmet ont créé en 2012 un atelier de transformation fromagère sur l'exploitation. Et un troisième associé est venu rejoindre « Le Pis qui chante ». Thierry Gosselin était agriculteur en Franche-Comté où il fabriquait du Morbier. Dans la Sarthe, il produit un nouveau fromage : « Le Refrain », un fromage qui se situe entre la Tomme et le Munster.

Thierry Gosselin était agriculteur en Franche-Comté sur une ferme pédagogique.

Sur les 545 000 litres de quota potentiels, 70 000 litres sont consacrés à la transformation fromagère. L'objectif est d'arriver à transformer 50% de la production en fromages pour dégager un emploi de plus et qui sait intégrer un nouvel associé au GAEC. *« Nous avons chacun des fonctions bien identifiées, explique Olivier Lebert. Jérôme s'occupe de la gestion du troupeau, Thierry de la fromagerie et moi des relations extérieures et de la commercialisation. Et nous nous partageons les contraintes. Si nous sommes en GAEC, c'est aussi pour avoir du temps libre avec nos familles ».*

Un projet en cohérence avec son environnement

Et les trois associés d'expliquer en coeur : *« Dans notre projet global, nous souhaitons être en cohérence avec nos idées tout en respectant celles des autres : nous voulons être à l'aise dans notre environnement local. Nous voulons aussi valoriser en direct nos produits. La vente de fromages ainsi que la vente en caissette de vaches et de veaux de lait via des réseaux locaux est donc importante pour nous car elle permet de mettre en avant l'exploitation et par la même le parcours, les choix et les échanges qui l'ont amené à être telle qu'elle est actuellement. Dans l'avenir, nous avons l'ambition de développer davantage ce créneau de proximité (accueil à la ferme) et augmenter aussi la production fromagère ».*

Un éleveur impliqué dans les groupes de développement

Pour conforter ses choix et optimiser ses pratiques, Olivier Lebert participe à des groupes d'échanges, suit des formations comme les « 3 Jours des présidents » organisés par la FNGeda et Trame, et reste ouvert à toutes sources d'innovation qui pourraient faire évoluer son système. Il est président de la Fédération départementale des groupes d'agriculteurs (FDGA) de la Sarthe.

Le Pis qui Chante



La FDSEA et les JA dévoilent leur liste pour la chambre

Arnaud FRUCHET

Le 28/12/2012 à 18:00



Vendredi 21 décembre à Spay, la FDSEA et les Jeunes agriculteurs ont présenté leur liste de candidats pour les élections chambre d'agriculture de janvier 2013.

Avec 21 titulaires et 2 suppléants, la liste FDSEA - JA est fin prête à entrer en campagne pour les élections chambre, avec ce slogan 'Faisons le choix de l'avenir'. *'Nous avons une belle liste, diversifiée et complémentaire, avec des candidats motivés à faire fonctionner la chambre et ses services, et à porter haut les couleurs du syndicalisme majoritaire'* a réaffirmé le Président de la FDSEA, Michel Dauton.

Liste des candidats collègue 'chefs d'exploitation et assimilés' :

- BOBET Alain (canton de Saint Calais)
- BOURDIN David (canton de Montfort)
- BOURGE Alexandre (canton de Ecommoy)
- BOUSSARD François (canton de Pontvallain)
- CHARTRAIN Annabelle (canton de Pontvallain)
- COCHONNEAU Claude (canton de la Chartre)
- CORMIER Isabelle (canton de Malicorne)
- COSSON Philippe (canton de Fresnay sur Sarthe)
- DAUTON Michel (canton de Sablé)
- DAVIERE-BOUTET Carole (canton de Sablé)
- DUMUR Jean (canton de Montmirail)
- LANDREIN Jean-Loïc (canton de Bonnétable)
- LEBALLEUR Isabelle (canton de Le Mans Ouest)
- LEBERT Olivier (canton du Grand Lucé)
- LEMOUCHER Nicole (canton de la Flèche)
- LELAIS Reynald (canton de la Chartre)
- LEROUX Yannick (canton du Lude)
- MOHAIN Frederic (canton de Beaumont sur sarthe)
- PANCHER Philippe (canton de Conlie)
- ROUSSEAU Thierry (canton de Sillé le Guillaume)
- SCHAEPELYNCK Catherine (canton de Mamers)
- THOMELIN Roselyne (canton de Tuffé)
- VOVARD Christophe (canton de Loué)

La Chambre d'agriculture Pays de la Loire en Sarthe

La Chambre d'agriculture Pays de la Loire assiste et accompagne des milliers d'actifs agricoles et d'agriculteurs en Sarthe, dans tous les domaines de production et les thématiques agricoles, avec ses conseillers, ingénieurs et techniciens. Elle forme également aux métiers et savoir-faire de l'agriculture en s'appuyant sur plusieurs centres de formation.

La Chambre d'agriculture Pays de la Loire est présente au Mans et sur l'ensemble du territoire de la Sarthe à travers ses 4 antennes de proximité. Elle dispose aussi d'un laboratoire d'analyses régional.

Une assemblée au service des agricultures et des territoires

L'institution en Sarthe est pilotée par une assemblée de 45 représentants élus avec un mandat de 6 ans, par 2 collèges :

1. Collège d'individuels = 33 membres dont 21 chefs d'exploitation, 2 représentants des propriétaires, 4 représentants des salariés de la production, 4 représentants des salariés des groupements professionnels, 2 représentants des anciens exploitants.
2. Collège des groupements = 11 membres dont 1 représentant des Cumas, 4 représentants des coopératives, 2 représentants du Crédit agricole, 2 représentants des Mutuelles agricoles et Mutualité, 2 représentants des organisations syndicales.
3. Membre du CRPF = 1 membre
4. Membres associés = 8 membres.

Les élus en Sarthe



Le président et les membres du Bureau ont été élus le 22 février 2013 :

- Président : Jean-Loïc LANDREIN
- Vice-président : Claude COCHONNEAU
- 2^e vice-présidente : Catherine SCHAEPELYNCK
- 3^e vice-président : Michel DAUTON
- 4^e vice-présidente : Jacqueline MANCEAU
- Secrétaire : David BOURDIN
- 1^{er} secrétaire adjoint : Alexandre BOURGE
- 2^e secrétaire adjoint : Nicole LEBOUCHER
- 3^e secrétaire adjointe : Roselyne THOMELIN
- 4^e secrétaire adjoint : Philippe PANCHER
- 5^e secrétaire adjoint : François BOUSSARD
- Membre : Annick JANVIER
- Membre : Philippe POTIER
- Membre : Isabelle LEBALLEUR
- Membre : Olivier LEBERT.



Actualité des GDA, GEDAR et de la FDGA de la Sarthe

Innov'action - GDA Grand Lucé - 21 juin 2013



Innov'action à Villaines sous Lucé: « du fourrage au fromage ». Les associés du Gaec le pis qui chante, représentés par Jérôme Calmet, ont présenté les réflexions et les évolutions menées sur leur exploitation pour être autonome en aliments et énergies.

Découvrez une vidéo sur le lien [suivant](#). (contact: Florence LAVIE, Conseiller Développement CA72, 02 43 35 22 55 ou fdga.sarthe@gmail.com)

Livre recettes Vallée du Loir

Comme ces 18 Chefs sélectionnés par l'Office de Tourisme de la Vallée du Loir, prenez le temps de cuisiner « maison » des produits de qualité, riches de parfums et saveurs du terroir issus du savoir-faire de nos producteurs locaux.

Chef ! Cuisine-moi le terroir

18 recettes variées suggérées par les restaurateurs du Pays Vallée du Loir.

Entrées, plats et desserts sont proposés à la composition de vos menus gourmands pour le plaisir de vos convives.

Plus qu'un livret de recettes, cet ouvrage vous recommande aussi de bonnes adresses pour vous restaurer et vous approvisionner en produits du terroir.



Crédits photographiques : JC Landemard, Ouset France, Cuy Poidevin, Toomas Kolovrin, Cuy Durand, Sylvain Lira, OTHV, Laurence Moutéret Impression : ImpprimLoire, graphisme : www.empremegeographic

ouvrage financé par :



Le plein de bons produits au marché fermier d'automne

Villaines-sous-Lucé - 26 Octobre 2014



- Le stand du Gaec du Pis qui chante a connu un vif succès.

Hier, on pouvait acheter du pain bio de la Fournée du Lorouër, des rillettes de porc bio de chez Sylvie et Francis Vaudoux, toute une kyrielle de produits à base de miel des Ruchers belmontais, des légumes de la ferme de l'Hêtre Rousseau, des fromages de la Chèvrerie des Belles-y-vienent, sans oublier le stand du Gaec du Pis qui chante qui a cartonné avec son fromage Le Refrain.

Le public ne s'y est pas trompé et a plébiscité ce premier marché fermier d'automne. Les visiteurs sont venus faire leurs courses, plutôt en fin de matinée, pour s'approvisionner en produits locaux, fabriqués de manière artisanale et dans le respect de l'environnement.

Les producteurs étaient certes moins nombreux qu'au printemps, mais le marché accueillait un jeune éleveur de vaches charolaises et limousines. Benoît Vérité se lance dans la vente directe de viande, et ce marché local est une occasion de se faire connaître au public.

L'association des Jardiniers sarthois a exposé des légumes d'automne : potimarrons, potirons, pommes de terre, poireaux et de superbes échalotes « cuisse de poulet » cultivées par un adhérent, Georges Binet.

Salon de l'agriculture : Thierry, fromager du pis enchanté

21.02.2015



Photo "Le Maine Libre", Olivier Blin

Lundi, au Salon de l'agriculture à Paris, son fromage, baptisé le « Refrain », chantera aux narines du jury du concours général agricole des produits. Une première pour le fromager de Villaines-sous-Lucé.

L'endroit, vert et vallonné, invite déjà à la rêverie.

Puis le lieu-dit, flanqué entre Villaines-sous-Lucé et Courdemanche, confine à l'invitation. « Le Pis qui chante », plus qu'un jeu de mot réussi, vous plonge dans la proximité odorante d'une centaine de Normandes, bêtes à plaire et prêtes à traire.

A la ferme du « Pis qui chante », Gaec tenu par trois compagnons de verdure, l'un d'eux, Thierry Gosselin, s'est installé comme fromager voilà cinq ans.

Dans son labo, en secret, il a créé les bases du « Refrain », un fromage de vache qui décline tellement de succulents couplets qu'il pourrait bien devenir, dès lundi, l'une des vedettes du Salon International de l'Agriculture. Thierry, pour la première fois de sa carrière de laitier, a décidé de concourir.

les honneurs du Salon

Photo • Le Maine Libre • Olivier Blin



VILLAINES-SOUS-LUCÉ. Lundi, Thierry Gosselin va présenter « Le Refrain » au concours général du Salon de l'agriculture, un fromage de vache au lait cru qui séduit déjà de nombreux Sarthois.

Thierry, fromager du pis enchanté

Lundi, au Salon de l'agriculture à Paris, son fromage, baptisé le « Refrain », chantera aux narines du jury du concours général agricole des produits. Une première pour le fromager de Villaines-sous-Lucé.

Jean-Benoît GAYET

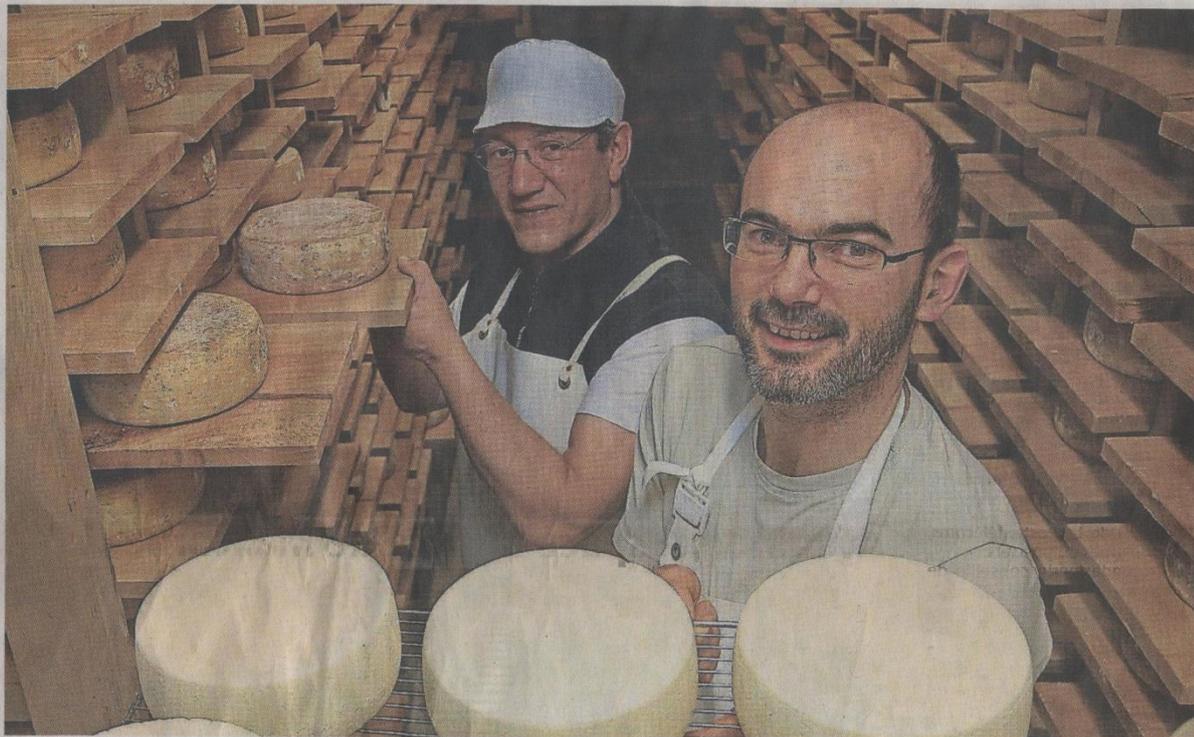
jean-benoit.gayet@maine-libre.com

L'endroit, vert et vallonné, invite déjà à la rêverie. Puis le lieu-dit, flanqué entre Villaines-sous-Lucé et Courdemanche, confine à l'invitation. « Le Pis qui chante », plus qu'un jeu de mot réussi, vous plonge dans la proximité odorante d'une centaine de Normandes, bêtes à plaire et prêtes à traire.

Un « Refrain » entraînant

À la ferme du « Pis qui chante », Gaec tenu par trois compagnons de verdure, l'un d'eux, Thierry Gosselin, s'est installé comme fromager voilà cinq ans. Dans son labo, en secret, il a créé les bases du « Refrain », un fromage de vache qui décline tellement de succulents couplets qu'il pourrait bien devenir, dès lundi, l'une des vedettes du Salon International de l'Agriculture. Thierry, pour la première fois de sa carrière de laitier, a décidé de concourir.

« J'ai fait mes armes en Franche-Comté et je travaillais le gruyère, le comté, la raclette, le morbier et la tomme de montagne. C'est là-bas, par Saint-Claude et Métabief, que j'ai appris toute la subtilité des nuances que pouvaient susciter le travail d'un bon lait de vache ». Le langage est simple, vrai, percutant. Thierry Gosselin, sarthois d'origine contrôlée, a fait son retour dans le département en apportant dans sa valise toute l'expérience du fromager des montagnes : « En 2010, à Villaines, j'ai rejoint le Gaec du Pis qui chante pour m'associer avec Olivier et Bruno ». Le but : démarrer au sein de l'exploitation une activité fromagère. Aux commandes de l'alchimie : Thierry, spécialiste de la croûte lavée : « J'ai fait beaucoup d'expériences et d'essais dans des petits seaux au début, dans des bassines, ensuite. Je savais que j'avais la bonne matière première avec la qualité du lait de ses normandes nourries à l'herbe sèche et aux



Thierry Gosselin a appris à maîtriser les subtilités de la création d'un bon fromage de vache en Franche-Comté, avant de rejoindre le Gaec de Villaines-sous-Lucé. Photo « Le Maine Libre », Olivier Blin.

pâturages. Je n'avais plus qu'à trouver l'alchimie ».

200 fromages par semaine

Et le « Refrain » fut ! Un fromage d'un bon kilogramme, tout en lait cru de vache, en croûte lavée, dotée d'une coloration légèrement orangée : « Je me suis inspiré de la culture fromagère francomtoise pour créer ce bébé » se souvient Thierry. Succès assuré. En 2012, lors d'une porte ouverte mémorable à la ferme de Villaines. Les spécialistes et le grand public

découvrent le phénomène du « Refrain » : « À l'époque, je sortais environ 150 kg, soit 100 fromages par semaine. Aujourd'hui, j'ai doublé mes volumes. L'investissement que nous avons programmé sur sept ans au niveau du Gaec été amorti en deux ans, avec un emploi à la clé. C'est pas mal, non ? ». Les dix litres de lait nécessaires à la fabrication d'un seul fromage d'un kilo représentent aujourd'hui le quart de la production totale du cheptel laitier de l'exploitation.

Les grandes tables sarthoises séduites

Le fromage de vache de Thierry Gosselin a non seulement séduit le réseau très sélectif de la grande distribution. Il a aussi sidéré les toques blanches. Aux Matfeux, à Arnage, ou au Vigo et à la Fontaine des saveurs, au Mans, les chefs se délectent du « Refrain », déclinant sa pâte pressée non cuite au gré de leur imagination. Bilan de ce succès commercial : le Gaec du Pis qui chante a embauché l'an dernier un salarié

pour aider Thierry à créer et affiner ses fromages. Laurent Tatillon, c'est son nom, a investi le nouveau laboratoire et la salle d'affinage sous le regard complice du maître-fromager, qui glisse, ravi : « Plus qu'un spécialiste, celui-là, c'est un amoureux du fromage. Comme moi ». Verdict national lundi pour le « Refrain » sarthois.

Lire aussi en pages FRANCE MONDE

La préfète a visité la communauté de communes

Villaines-sous-Lucé - 30 Janvier



Corinne Orzechowski, préfète de la Sarthe depuis août 2014, a visité, mardi, la communauté de communes de Lucé. Elle a visité la fondation Georges-Coulon, avant de se rendre **dans une ferme bio, le Gaec du Pis qui chante, (photo) à Villaines-sous-Lucé**. C'est ici qu'est fabriqué le fromage Le Refrain. La matinée s'est terminée par la visite de la maison médicale de Courdemanche, d'un déjeuner avec les maires et d'une rencontre avec les chefs d'entreprises forestières, avant une halte.

Quatre chefs ont concocté le déjeuner des élèves

Le Grand-Lucé - 14 Octobre 2013



- Régis Vallienne, président de la commission réussite éducative au conseil général, entouré des quatre grands chefs, du cuisinier du restaurant du collège et d'Emmanuel Posson, conseiller technique en restauration collective.

Dans le cadre de la semaine du goût, quatre grands chefs ont fait découvrir aux 270 demi-pensionnaires du collège Paul-Chevallier les saveurs d'une bonne table, lundi midi. Cette opération, organisée par le conseil général, en partenariat avec 19 chefs sarthois et des producteurs locaux, se déroulait pour la 4^e année.

Dans les collèges de la Sarthe, environ 12 % des produits utilisés proviennent des circuits courts de proximité. L'objectif, dans les 4 à 5 ans, est d'en utiliser 20 %.

Le menu du jour, velouté de champignons ou crudités, saucisses de porc bio et son aligot, fromage et panacotta aux poires, a été cuisiné par Guy Podevin, restaurant de l'Hermitière, Damien Corvaisier, Le Parvis à Saint-Hilaire, Sébastien Pelé, La Petite Auberge, Xavier Frenot, l'Etang de Guibert et Grégory Poussin, le cuisinier du collège. Les saucisses provenaient de l'élevage de **porcs de Francis Vaudoux**, **le fromage du Gaec Le Pis qui Chante** et les légumes du Petit Potager.

« La restauration collective est pour nous quelque chose de nouveau, mais c'est aussi un moment d'échange avec des collègues et on découvre une autre façon de cuisiner », souligne Xavier Frenot.

Innov'action s'adresse aux étudiants

Mélanie BAH

Le 05/02/2015



L'opération Innov'action organisée depuis deux ans par les Chambres d'agriculture en Pays-de-la-Loire sera présentée cette année aux étudiants.

Jeudi 5 février, le Gaec le Pis qui Chante a ouvert ses portes à plus d'une centaine de jeunes en formations agricoles dans les MFR de Bernay-en-Champagne et de Verneuil-le-Chétif, ainsi qu'à des étudiants en licence pro à l'université du Maine. Cette ferme fait partie du réseau d'une cinquantaine de fermes de références identifiées dans le Pays-de-la-Loire pour leurs démarches innovantes, dans le cadre de l'opération Innov'action des Chambres d'agriculture.

Avoir une vision stratégique pour sa ferme

Les trois associés du Gaec ont ainsi mis en avant deux des points forts de leur élevage laitier en agriculture biologique : une ration fourragère 100% herbe, grâce au séchage du foin en grange, et le développement d'une activité fromagère en vente directe, permise par la qualité du lait ainsi produit. 'L'innovation en agriculture concerne les machines, elle se trouve aussi dans nos choix techniques, mais il existe en plus de l'approche technique et économique une approche sociale', a rappelé le président de la Chambre d'agriculture Jean-Loïc Landrein. Les associés du Gaec privilégient le temps consacré à leurs familles, tout en s'investissant également dans la formation et les groupes de réflexion pour faire avancer leurs projets.

D'autres portes-ouvertes spécialement organisées pour les jeunes auront lieu dans tous les départements.

Le fromage le Refrain présenté au marché de Malicorne

Villaines-sous-Lucé - 28 Mars

Le Refrain, célèbre fromage local, produit par le Gaec du Pis qui chante sera à l'honneur ce week-end, parmi une pléiade de producteurs régionaux, au marché gourmand de Malicorne.

Pour les Journées européennes des métiers d'art, un collectif de grands chefs a souhaité allier l'art, en l'occurrence la faïence de Malicorne, mais aussi le travail des producteurs locaux.

Jean-Marie Barbotin, chef traiteur et responsable de l'Ordre culinaire international de la Sarthe, Loïc Lami chef restaurateur et Dominique Bourgneuf de La Petite auberge, dans leur démarche de rencontrer tous les producteurs présents au marché, sont venus rendre visite à Olivier Lebert associé du Gaec.

Ils ont visité la ferme et en particulier le laboratoire où se fabrique le Refrain, fromage qui figure déjà sur leur carte. Ce marché gourmand, Made in Malicorne, va permettre de conforter ces artisans fromagers dans leur passion et de les valoriser auprès du public dans une rencontre gastronomique.

Les Térébinthes en visite à la ferme bio

Publié le 30/04/2015



Salvadore Garcia, 100 ans et Jeanince Liatel, résidents des Térébinthes, ont beaucoup apprécié la visite de la ferme.

Dans le cadre de l'opération Bienvenue à la ferme, les résidents des Térébinthes se sont rendus à la journée porte ouverte organisés par les responsables de la ferme Le pis qui chante de Villaines-sous-Lucé.

Ils ont pu déguster le nouveau fromage proposé par les agriculteurs, au joli nom de Refrain, réalisé à partir du lait bio transformé sur place. Après cette dégustation gourmande, ils ont fait une visite complète de l'exploitation et en particulier du séchoir en grange, et assisté à une démonstration des Border Collie, chiens de troupeau.

Villaines-sous-Lucé Tout savoir sur le lait bio

VILLAINES-SOUS-LUCÉ - Mardi 18 août l'exploitation laitière bio ouvre ses portes. À ne pas manquer : la démonstration de chien de troupeau !

05/08/2015 par Quignon Samuel



Les exploitants de cette ferme bio vont proposer une visite passionnante aux curieux.

L'Office de tourisme Vallée du Loir organise une rencontre avec les producteurs du GAEC Le Pis qui Chante, mardi 18 août, en matinée.

Production de lait et de fromage bio

Jérôme Calmet, Thierry Gosselin et Olivier Lebert, éleveurs de vaches normandes, feront visiter l'exploitation qui porte le label Bio depuis 2010, expliqueront leurs engagements ainsi que le fonctionnement de la ferme.

Quota de lait, culture de luzerne, le système de séchoir en grange, la zone de traite ainsi que la fabrication du fameux Refrain, un fromage affiné au lait cru fait d'une pâte pressée souple et douce, particulièrement bien appréciée des connaisseurs comme du grand public.

Chien de troupeau

Le point fort de ce rendez-vous est sans conteste une démonstration de chien de troupeau avec des Border Collie.

« Un exercice particulièrement bien apprécié des visiteurs », assure Jérôme Calmet.

Pratique

Mardi 18 août, de 10 h à 12 h, rendez-vous sur place, GAEC Le pis qui Chante, lieudit Les Renoulières à Villaines-sous-Lucé. Tarifs 3 € ou 1,50 €. Animation limitée à 50 personnes.

Renseignements et réservation auprès de l'Office de tourisme Vallée du Loir au 02 43 38 16 60.

Pratiques d'avenir Agriculture : la solution Cuma

Posté le [11 septembre 2015](#)



La demande en produits locaux des restaurants collectifs est de plus en plus importante. © Sylvain Cambon/CCMSA Image

La préparation du futur se trouvait au cœur de la 19^e édition du Salon aux champs. De nombreuses initiatives étaient présentées, répondant aux besoins des adhérents et des territoires. Exemples.

[S'organiser pour fournir la restauration collective](#)

Souvent perçu comme difficile à obtenir, le marché de la restauration collective peut être très intéressant pour les Cuma et autres groupements. Cantine scolaire, restaurant d'entreprise, etc. Ces structures ne font pas forcément appel aux producteurs locaux pour s'approvisionner. C'est donc aux agriculteurs de les démarcher comme l'évoque Olivier, fromager du [Gaec Le pis qui chante](#) : « J'ai décidé d'appeler les collèges et les lycées proches de mon exploitation. Je demande à parler au cuisinier de l'établissement et souvent, il accepte de travailler avec moi. Évidemment, ce sont des clients qu'il faut aller chercher un par un, mais les producteurs doivent se rendre compte que ce marché existe ».

Pourtant, il subsiste de nombreux doutes chez les agriculteurs, notamment par rapport aux quantités demandées par les potentiels clients. Mais là encore, des solutions existent : « Avec 45 autres producteurs de la Mayenne, nous nous sommes regroupés en association : Manger bio 53, raconte Joël, maraîcher. Aujourd'hui, nous fournissons près de 80 restaurants collectifs et nous employons deux salariés. Nous demandons aux cuisiniers une planification sur plusieurs mois de leurs besoins et ils passent commande via notre logiciel commun. Ça nous permet de mieux gérer les stocks. »

Regroupés en Cuma, en SAS ou encore en Scic, les exploitants présents se rejoignent sur le fait que la demande en produits locaux des restaurants collectifs est de plus en plus importante. Une opportunité à saisir pour eux.

Au Pis qui chante, on fabrique le refrain

Le Mans - Modifié le 28/09/2015



Olivier Lebert fabrique le refrain, un fromage fermier bio.

Olivier Lebert et ses associés, Jérôme Calmet et Thierry Gosselin, ont installé leur ferme Au Pis qui chante à Villaines-sous-Lucé, dans la vallée du Loir. Ils y fabriquent le refrain, un fromage fermier bio depuis 2010.

« **Nous avons 80 vaches laitières de race normande, nourries exclusivement à l'herbe de nos pâturages et aux céréales**, explique Olivier Lebert. **L'hiver, nous puisons du fourrage séché en grange, c'est une herbe qui garde toutes ses caractéristiques et qui donne un goût fruité au fromage.** »

Depuis quelques années, Au Pis qui chante livre 30 restaurants gastronomiques, cinq lycées et propose de la vente en ferme. « **Nous privilégions les circuits courts, c'est l'esprit de notre ferme** », rappelle Olivier, qui participe à Naturell'Mans.

Le Pis qui chante, les Renouillères 72 150 Vilaines-sous-Loué. Tél. : 02 43 40 93 74.

Villaines-sous-Lucé Le Refrain, une tomme qui gagne à être connue !

VILLAINES-SOUS-LUCE. Thierry Gosselin, du Gaec Le Pis qui Chante, promeut sa tomme, le Refrain, un fromage bio et local. Il a récemment embauché un employé.

29/10/2015 par c.archambault



Thierry Gosselin dans la cave d'affinage.

Son visage est familier pour la plupart des habitants du territoire. Présent sur les marchés et certaines manifestations locales comme le marché du goût, Thierry Gosselin parle de sa tomme avec passion.

« Pour la fabrication du Refrain, nous utilisons le lait bio produit sur la ferme par nos vaches normandes. Elles sont nourries de l'herbe poussée sur l'exploitation. Ici, on ne pratique pas l'ensilage. Le foin est séché en grange, une méthode qui apporte une très bonne qualité gustative au lait. Ce même lait cru est transformé sur place, dans la fromagerie. » Élaboré dans la pure tradition fermière, il est, de plus, difficile d'avoir un circuit de proximité plus court !

Secondé par Laurent

Le maître fromager, venu de Franche-Comté rejoindre en tant qu'associé Jérôme Calmet et Olivier Lebert, tous deux agriculteurs biologiques, travaille également avec Gwendoline depuis son arrivée au Gaec. Il est secondé depuis plusieurs mois par Laurent, et explique aisément, quand l'occasion se présente, cette création artisanale.

« Après le caillage, le moulage, l'égouttage, on passe au saumurage. L'affinage varie entre deux, quatre, six mois, voire plus. Cela permet de fixer des saveurs qui révèlent différentes personnalités et caractéristiques de la tomme. Les variations subtiles du goût s'adaptent à toute la famille, du plus jeune jusqu'aux adultes. »

Sa distribution est exclusivement locale. On peut retrouver le Refrain sur la majorité des bonnes tables des restaurants de la région. « Nous avons l'ambition de développer davantage le créneau de proximité. »

Vente directe à la ferme tous les jeudis, de 15 h à 19 h. [Gaec Le Pis qui Chante](#), au lieu-dit les Renoulières.

La Sarthe au Salon international de l'agriculture

Les agriculteurs sarthois ont fièrement représenté la Sarthe au Salon international de l'agriculture qui s'est tenu du 21 février au 1^{er} mars à Paris.

Avec plus de 691 000 visiteurs enregistrés lors de cette 52^{ème} de l'agriculture reste le salon préféré des Français. Comme chaque année, les Sarthois ont été nombreux à porter haut les couleurs du département.



Une cérémonie de récompenses a eu lieu à l'abbaye de l'Epau.

Plus d'informations sur :

www.cg72.fr

En chiffres

- . La Sarthe occupe le **5^{ème} rang français** pour la production de viande de volaille (1 100 éleveurs)
- . Le **7^{ème} rang** pour la production de viande de porc (450 leveurs).
- . Le secteur agroalimentaire représente un chiffre d'affaires de **2 milliards d'€ et 10 700 emplois**.
- . **1800 exploitations** sarthoises sont engagées dans des productions sous signe officiel de qualité.

Cérémonie de récompenses

L'ensemble des agriculteurs, structures et entreprises présents à ces deux salons ont été félicités et récompensés par les élus du Conseil départemental lors d'une cérémonie qui s'est tenue à l'abbaye de l'Epau, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture. Viticulteurs, producteurs de fromages, salaisoniers, éleveurs (de bovins allaitants, vaches laitières, chevaux, moutons et porcs), sans oublier les structures sarthoises (Fermiers de Loué, Boeuf Fermier du Maine, etc.) : c'est toute la diversité et la qualité de l'agriculture sarthoise qui s'est illustrée Porte de Versailles pendant 10 jours. En parallèle, le Salon international du machinisme agricole (Sima) qui s'est déroulé du 22 au 26 février à Paris Nord Villepinte, a permis aux entreprises sarthoises de présenter les dernières avancées technologiques.

Spécialité. Au Pis qui chante, Thierry a créé un sacré Refrain

Pays de la Loire - Modifié le 04/05/2015 | Publié le 02/05/2015



Thierry Gosselin dans la cave du Pis qui chante.

Chaque fromage porte une marque composée d'un numéro et d'une lettre, A, B ou C. Le premier est le numéro de la semaine de fabrication et le second, la « fournée » de la semaine (il y en a trois chaque semaine).

En tout juste deux ans d'existence, le Refrain de la ferme du Pis qui chante, à Villaines-sous-Lucé, s'est taillé une sacrée réputation dans le département.

Fromage de la famille des « pâtes pressées non cuites », on le trouve désormais, fondu ou ferme sous la lame, aux cartes de quelques-unes des plus belles adresses sarthoises : Auberge des Matfeux, Fontaine des saveurs, Cocottes sarthoises... Les rayons des supermarchés entre La Chartre et Le Mans, ainsi que les biocops lui ont fait une petite place. Le Refrain est aussi au menu des cantines des écoles et collèges des environs de Villaines et des lycées du Mans.

Entre trois et six mois d'affinage en cave

Le Refrain est fabriqué à partir du lait sarthois des vaches du Pis qui chante, ferme tenue par trois associés : Olivier Lebert et Jérôme Calmet que Thierry Gosselin a rejoints il y a deux ans et demi. Élevées dans les règles de l'art bio, nourries avec un foin d'exception, séchées en douceur dans un séchoir en grange, les belles Normandes donnent un lait de grande qualité. Des 400 000 litres produits chaque année par la ferme de Villaines-sous-Lucé, un quart est transformé en fromages. Mais pour en faire un savoureux Refrain, il fallait le fromager magicien. **« Je suis né en Normandie, sourit Thierry, mais c'est en Franche-Comté où j'ai travaillé six ans que j'ai découvert l'élevage et la fromagerie. »**

Le Refrain est vendu à partir de trois mois d'affinage. Jeune, il est souple et fond bien. **« Les restaurateurs l'utilisent alors souvent en le coulant sur des pommes de terre comme pour une raclette »**. À six mois, le Refrain affirme son caractère. Plus fruité. Plus goûtu. Un bonheur !

Le pis qui chante : <http://lepisquichante.free.fr/>

Tel. 02 43 40 93 74

Sarthe Salon de l'agriculture : Thierry, fromager du pis enchanté

21.02.2015



Lundi, au Salon de l'agriculture à Paris, son fromage, baptisé le « Refrain », chantera aux narines du jury du concours général agricole des produits. Photo "Le Maine Libre", Olivier Blin

Lundi, au Salon de l'agriculture à Paris, son fromage, baptisé le « Refrain », chantera aux narines du jury du concours général agricole des produits. Une première pour le fromager de Villaines-sous-Lucé.

L'endroit, vert et vallonné, invite déjà à la rêverie.

Puis le lieu-dit, flanqué entre Villaines-sous-Lucé et Courdemanche, confine à l'invitation. « Le Pis qui chante », plus qu'un jeu de mot réussi, vous plonge dans la proximité odorante d'une centaine de Normandes, bêtes à plaire et prêtes à traire.

A la ferme du « Pis qui chante », Gaec tenu par trois compagnons de verdure, l'un d'eux, Thierry Gosselin, s'est installé comme fromager voilà cinq ans.

Dans son labo, en secret, il a créé les bases du « Refrain », un fromage de vache qui décline tellement de succulents couplets qu'il pourrait bien devenir, dès lundi, l'une des vedettes du Salon International de l'Agriculture. Thierry, pour la première fois de sa carrière de laitier, a décidé de concourir.

Mardi 23 août

Découverte d'une ferme laitière bio

Et démonstration de chiens de troupeau



©OTVL

Découverte d'une ferme laitière bio et démonstration de chien de troupeau.

Découvrez l'élevage de vaches normandes, le système de séchoir en grange, rare en Sarthe, et l'atelier de transformation fromagère.

Dégustation de fromages (tommes et autres fromages frais), possibilité d'achats en fin de visite.

Rendez-vous : à 10h
Ferme du Pis qui Chante, lieu-dit
« Les Renoulières » 72150 VILLAINES
SOUS LUCE

Durée : 2h

Tarif : 3 €, Gratuit pour les moins de 15 ans
Visite limitée à 40 personnes,
réservation fortement conseillée.

En partenariat avec : Le Pis qui Chante



©OTVL - Pis qui chante

Réservations vivement recommandées
Office de Tourisme de la Vallée du Loir
Bureaux à La Flèche, Le Lude, Château du Loir
et La Chartre sur le Loir
Tél: 02.43.38.16.83
E-mail : info@vallee-du-loir.com
Site Internet : www.vallee-du-loir.com





FOIRES ET SALONS



SWISS EXPO : 15 - 18 JANVIER 2015

Les vaches Normandes suisses s'exposent à Lausanne du jeudi 15 au dimanche 18 janvier 2015. L'association des éleveurs Swiss Normande présente ses plus beaux spécimens, vaches et génisses de race Normande. L'Organisme de Sélection en race Normande soutient cette initiative avec un stand de promotion de la Normande.

Venez rencontre des éleveurs suisses de talents avec une vache Normande qui répond à leurs attentes avec un lait et une viande de qualité.

→ Voir l'agenda

LA NORMANDE BIO



LE PIS QUI CHANTE

A l'herbe et en bio, c'est là où la vache Normande exprime le mieux tout son potentiel santé, qualité et rentabilité.

Exemple du GAEC *le pis qui chante*, dans le département de la Sarthe, avec 85 vaches Normandes élevées dans un objectif de développement durable. Voir le site Internet : <http://lepisquichante.free.fr>

Sur le site Web de la Normande, retrouvez la liste des élevages qui accueillent du public et/ou font de la vente directe. N'hésitez pas à **contacter l'Organisme de Sélection** pour ajouter un élevage qui ne figure pas dans liste.

→ Voir la liste des élevages

BOUTIQUE



OFFRE SPÉCIALE NOËL

La boutique La Normande vous propose 20% de remise sur une sélection de produits. Cette offre spéciale est valable jusqu'au 19 décembre 2014, à l'occasion des fêtes de Noël. Blousons, chemises et cravates La Normande vous sont ainsi proposés à un tarif préférentiel avant les fêtes de fin d'année.

→ Visitez la Boutique

Accès réservé

Nom d'utilisateur:

Mot de passe:

Identification

Les actualités pro d'approximité.fr

Le 08/09/2015 14:48 Il y a : 205 jour(s)

Université aux champs : Comment s'organiser en groupe pour fournir la restauration collective ?

Auteur : CD -CD

Les 26 et 27 août, le Salon aux champs – salon national des CUMA a rassemblé plus de 10 000 visiteurs professionnels en Sarthe. Les circuits courts étaient présents.

avec :

- Un stand avec animations et conseils proposés par les CUMA, le Département, la Chambre d'agriculture, le GAB 72 et Isomir.
- Une restauration fermière organisée par le Réseau Bienvenue à la Ferme de la Sarthe
- Une université aux champs : un temps dédié à des témoignages et échanges pour fournir ensemble la restauration collective.

[Retour sur cette conférence très pédagogique.](#)

L'expérience de Manger bio 53

Joël Gernot, administrateur de Manger Bio 53, a présenté l'association créée en 2011. Elle regroupe 45 producteurs bio mayennais et 2 salariés pour répondre à la demande des restaurants collectifs.

Aujourd'hui, 4ème année d'exercice, ils fournissent 70 restaurations. Un logiciel permet aux acheteurs de commander en une fois les produits souhaités. Les livraisons se font par les producteurs eux-mêmes, en commun quand cela est possible. La planification est faite avec les cuisiniers pour anticiper les besoins. En cas de problème d'approvisionnement, le partenariat avec Biocoop Restauration permet d'avoir un filet de sécurité.

Le chiffre d'affaire de 2014 atteignait 240 000 €. Actuellement aidée par la Région, il faudrait multiplier ce CA par 3 pour être autonome. 20% des producteurs font 80% du CA. Tous les producteurs ont d'autres débouchés (20% maxi pour la restauration collective).

L'association est actuellement en cours de transformation pour devenir une SCIC (Société Coopératives d'Intérêt Collectif) afin d'impliquer l'ensemble des acteurs.

Transformateurs du Loir : un projet sarthois en cours

Olivier Lebert, producteur de fromage au Gaec Le Pis qui Chante a présenté la SAS (Société par Action Simplifiée) Transformateur du Loir qui regroupe 24 producteurs et 1 investisseur privé. L'objectif est la création d'une unité de transformation et de conditionnement de produits locaux bio et non bio, notamment pour la restauration collective, avec plateforme logistique. Cette boîte à outil permettra de proposer à tous les producteurs sarthois des prestations de découpe, de conserverie, de stérilisation et une organisation collective pour les commandes et livraisons auprès de la restauration collective. Cette offre variée et locale est très attendues par les cuisiniers et gestionnaires.

L'apport d'un expert

Emmanuel Posson, conseiller technique en restauration des collègues au Département, a rappelé les objectifs du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) qui facilite la planification des besoins des cuisiniers. Il a aussi précisé que les produits locaux ne sont pas forcément plus chers et que des efforts ont été fait par les cuisiniers, notamment sur la cuisson basse température. Ces économies doivent permettre de réinvestir dans des produits plus qualitatifs.

Carine DUVAL



Pascal COCONNIER, animateur – Emmanuel POSSON – Olivier LEBERT – Joël GERNOT



[Retour](#)

LE PIS QUI CHANTE

Vous aimerez son Refrain

À l'instar de la célèbre galette, que nous aimons "quand elle est bien faite" et dont nous connaissons tous la chansonnette, à Villaines-sous-Lucé, il est un fromage qui a, lui aussi, des choses à raconter. En effet, sa fabrication au Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) Le Pis qui Chante débute dès les verts pâturages de la vallée du Loir ! Voici donc l'histoire d'un fromage, que nous aimons "quand il est bien fait"...

Tout commence en 1880, lorsque les arrière-arrière-grands-parents de l'actuel propriétaire, Olivier Lebert, construisent l'exploitation agricole aux Renoulières, à Villaines-sous-Lucé. Le goût pour l'élevage se transmet de génération en génération, et, en 1998, Olivier commence à son tour sa grande aventure dans l'agriculture, aux côtés de son père. Ils travaillent ensemble jusqu'en 2007. Cette même année, Jérôme Calmet fait son entrée dans l'entreprise, en tant qu'associé et responsable de l'élevage. Olivier et Jérôme reprennent les rênes de la ferme qui compte cent huit hectares, dont soixante-dix de pâturages.

Une exploitation tournée vers l'avenir

Soucieux de respecter l'environnement autant que leurs quelque quatre-vingt-dix vaches laitières, les agriculteurs n'utilisent aucun pesticide dans leurs prés. C'est donc tout naturellement qu'ils souhaitent obtenir le label bio, chose faite en 2010.

Mais l'évolution ne s'arrête pas là ! Avec la volonté de proposer à leurs vaches un foin de la meilleure qualité, s'inspirant des éleveurs des alpages, les exploitants décident alors de faire construire un séchoir en grange. Une technique qui permet à l'exploitation d'être en autonomie fourragère. Une philosophie qui se traduit dès la plantation des pâturages ! Lorsqu'ils sont semés, les agriculteurs choisissent avec soin les herbes qu'ils vont cultiver : ils utilisent entre douze et quinze variétés différentes, afin d'assurer ce qu'ils appellent "*l'équilibre dans la prairie*" et une durabilité maximum. En effet, Olivier et Jérôme gèrent l'exploitation d'une véritable main de maître : agissant comme des chefs d'entre-



prise, ils investissent intelligemment. Des panneaux photovoltaïques installés sur le bâtiment leur offrent également une certaine indépendance énergétique. Ainsi, ces installations leur ont permis d'acheter leur bâtiment, et d'investir dans leur matériel. Ici, tout est calculé et rationalisé pour assurer la bonne marche de l'exploitation et gagner du temps, le tout sans tourner le dos à la qualité et au respect de l'environnement !

La volonté de créer un fromage

Le lait produit par les vaches est ainsi d'une qualité exceptionnelle. Les agriculteurs décident alors de l'utiliser pour proposer un bon produit, made in La Pis qui Chante ! En 2011, Thierry Gosselin s'associe à Olivier et

à Jérôme ; il apporte un savoir-faire de Franche-Comté où il fabriquait du morbier. Rapidement, il commence les essais : d'abord des yaourts, mais ce projet est vite abandonné pour laisser place à la recherche d'une recette de fromage. Pour les agriculteurs, l'idée première est de proposer aux collectivités un produit qui pourra être consommé dans les écoles, collèges et lycées. Il faut donc un fromage susceptible de plaire à tous, qui ne soit ni trop fort ni trop typé, idéalement à croûte lavée et à pâte souple. Fort de son expérience, Thierry se lance donc dans la composition d'une recette sur la base d'une tomme de Savoie. Une année entière sera consacrée à cette élaboration, pour aboutir finalement à un produit qui fera l'unanimité : le Refrain. Le succès est immédiat : les objectifs prévus par les agriculteurs

pour les deux années à venir sont atteints... en six mois ! Le Refrain fait fureur dans les locaux auxquels il était initialement destiné, mais il est aussi très vite vendu dans les grandes et moyennes surfaces et dans les épicerie de campagne. On le trouve également, à la grande surprise des associés et pour leur plus grand plaisir, sur les cartes de certains des meilleurs restaurants de Sarthe !

En 2014, l'exploitation doit, face à la demande toujours croissante, faire l'acquisition d'une cuve capable de contenir les mille litres de lait produits chaque jour à la ferme, alors que celle-ci n'était prévue que pour la fin de l'année 2018 ! Grâce à elle, les fromagers - puisque, face à la demande, un seul fromager n'est plus suffisant ; Thierry est donc secondé à mi-temps par Gwendoline Lapié dès le printemps 2013, puis ils sont rejoints par Laurent Tétillon en mai 2014 - peuvent accroître la production du Refrain. En effet, un fromage ne se fait pas en un jour ! Il doit d'abord subir l'étape de la maturation, qui permet la corrélation entre le travail des ferments et la présure, avant d'être cuit à 33°C, température optimale pour l'action de

cette dernière. Puis, lorsque le lait a bien pris et qu'il a l'aspect d'un gros yaourt, il doit être découpé à l'intérieur de la cuve. L'on obtient alors de petits cubes, de la taille de grains de maïs. Vient ensuite le mélange à froid qui permet d'évacuer un maximum de sérum le plus rapidement possible - en une dizaine de minutes environ -. Avec la deuxième chauffe, le fromage en devenir se condense. Après trente minutes de brassage, alors que le produit atteint une température de 38°C, il est mis à reposer, et le sérum resté en surface est retiré. Encore une phase de mélange, avant de déposer les grains caillés dans des moules, sur des tables d'égouttage, en une manœuvre qui doit être très rapide. Au bout de dix minutes, le fromage est déjà pris et peut-être retourné une première fois, pour qu'il s'égoutte et que les restes de sérum s'évacuent correctement.

Les petits Refrain doivent être tournés plusieurs fois dans la journée, ceux du dessus passent en dessous et vice versa, pour obtenir une belle régularité. Quand ils ont atteint le niveau d'acidité souhaité, ils sont placés pour la nuit au froid, à 12°C, dans les caves d'affi-



Le séchoir en grange, équipé de panneaux photovoltaïques.

nage, où la maturation est bloquée. Le lendemain, ils sont plongés dans un bain de sel appelé "saumure" (1), dans lequel ils tremperont pendant dix heures, avant d'en ressortir bien salés. Commence alors une longue phase de "bichonnage" du fromage : pendant toute la durée d'affinage, qui peut s'étendre de trois à neuf mois selon le résultat souhaité, tous les Refrain devront être colorés à la morge pour obtenir cette belle croûte orange qu'ils arboreront fièrement dans nos assiettes. Durant les premiers temps, ce lavage sera effectué trois fois par semaine, puis de moins en moins fréquemment : le dernier mois, il ne sera fait qu'une seule fois par semaine. Ce n'est qu'après avoir vécu toutes ces aventures que le Refrain pourra enfin être vendu et consommé.

Chaque jour, ce ne sont pas moins de soixante-dix fromages qui sont fabriqués par Thierry et Laurent ! Grâce à ce travail de longue haleine, le Refrain de l'exploitation Le Pis qui Chante est une belle exclusivité sarthoise, à la texture fondante en bouche, au goût subtil et aux saveurs équilibrées, sans amertume. L'essayer, c'est à coup sûr

l'adopter. Si vous avez la chance de le goûter, souvenez-vous de tout le chemin qu'il a parcouru avant de venir régaler vos papilles !

► Nathalie Chazelle

(1) Mélange d'eau, de sel et de éléments d'affinage.

Vous pouvez retrouver le Refrain dans de nombreux points de vente, dans les magasins de producteurs et dans plusieurs des meilleurs restaurants de Sarthe. N'hésitez pas également à visiter l'exploitation agricole Le Pis qui Chante, tous les jeudis de 15 h à 19 h, ainsi que lors des journées portes ouvertes.

Pour plus d'informations : www.lepisquichante.fr

[Pratique]

Le Pis qui Chante
Les Renouillères
72150 Villaines-sous-Lucé
Tél. : 02 43 40 93 74



Les trois associés du Pis qui Chante. De gauche à droite : Olivier Lebert, Jérôme Caimet, Thierry Gasseilh.

le 05/01/2016 à 15:00

CONFÉRENCE CRÉDIT MUTUEL

Crise agricole, avenir des filières, incertitude... une soirée pour reprendre la main sur la valeur ajoutée

Gros succès, jeudi 3 décembre, pour la soirée organisée par le GDA du Grand-Lucé en partenariat avec le Crédit Mutuel. Les 110 participants ont pu y découvrir des repères économiques sur l'avenir des filières et échanger sur des expériences d'agriculteurs permettant de ramener la valeur ajoutée au niveau de la production.

Jeudi 3 décembre, 5 caisses du Crédit Mutuel du département de la Sarthe (Saint-Calais, Le Grand-Lucé, Bouloire, Château-du-Loir, Le Lude) et le Groupement de développement Agricole du Grand Lucé ont organisés une **soirée débat sur l'agriculture** d'aujourd'hui et une réflexion sur l'agriculture de demain.

Jean Yves MORICE, économiste au CER France, est intervenu sur les cycles économiques, sur l'état actuel des filières agricoles et leurs perspectives.

Une table ronde a suivi, animée par Pascal BRULON (Le Mans Télévision), avec la participation de Thierry ROBERT (entrepreneur et ex franchisé de GMS), **Olivier LEBERT (bio vente directe)**, Mickaël CROISEAU (président de Bœuf Fermier du Maine) et Pierre MARSOLLIER (administrateur filière pomme Agrial).

110 exploitants agricoles ont assistés à cette conférence.

Sans éluder les difficultés conjoncturelles actuelles, les intervenants ont exposé leurs solutions permettant de trouver de **nouvelles formes de valeur ajoutée dans les exploitations agricoles** : transformation du lait à la ferme, labellisation en viande bovine, restructuration de filière arboricole avec création de nouveaux produits, développement d'un point de vente collectif.

Un point commun, que la filière soit longue ou courte : donner de la transparence au consommateur et répondre à ses nouveaux modes de consommation.



Soirée débat sur l'agriculture

DES PROJETS par et pour les agriculteurs



QUESTIONS à OLIVIER LEBERT, **Président du comité de pilotage PROJET.**

Quels objectifs visent ce dispositif proposé conjointement par la FDGA et la Chambre d'agriculture ?

«Il s'agit de favoriser la mise en réseau d'agriculteurs, de techniciens, de partenaires sur des thématiques partagées. Dans un environnement en pleine mutation, il est déterminant de favoriser les échanges pour mieux valoriser les connaissances acquises et les expérimentations techniques. Il convient, pour cela, d'assurer plus de transversalité qui permettra aux agriculteurs de profiter de l'expertise dont ils ont besoin pour enrichir leurs pratiques. Dans le contexte de crise actuel, notre message se veut résolument optimiste : en cette période difficile pour nos fermes, regroupons-nous pour inventer l'agriculture de demain».

Comment ce dispositif fonctionnera-t-il ?

«Jusqu'à présent, les agriculteurs souhaitant travailler sur une problématique ne savaient pas toujours vers qui se tourner. Ils pourront maintenant s'adresser au comité de pilotage Chambre/FDGA qui leur apportera une réponse concrète qui ira de l'apport de références techniques jusqu'à une proposition d'accompagnement. Les agriculteurs resteront maîtres de leur projet tout en bénéficiant d'un cadre clairement défini : objectifs, programmation, moyens (humains/techniques/financiers) alloués. Un élu référent ainsi qu'un chef de projet seront désignés afin de faciliter l'atteinte des objectifs fixés. Ils favoriseront la mise en réseau des agriculteurs et des techniciens en vue d'activer toutes les compétences nécessaires et de bien s'adapter aux problématiques locales. Ils veilleront à une plus grande valorisation des savoir-faire acquis en vue d'en faire profiter d'autres agriculteurs».

Du théâtre à la ferme

La compagnie Pascal Cosnet n'en a pas fini avec la traite des vaches. Son nouveau spectacle *D'une seule traite 2* met en scène le père Louis qui a laissé sa ferme à son fils associé en Gaec avec son ami Jean-Paul. Avec sa verve bien particulière et son humour désopilant, il met en scène les différents acteurs qui contribuent à la qualité du lait, de l'éleveur au consommateur en passant par les techniciens et les vétérinaires.

Chacun en prend pour son grade, dans la bonne humeur, et se reconnaît facilement dans cette suite de saynètes pleines de réalité.

Dimanche 4 juin, 21 h 30
à la ferme Le Pis qui chante
aux Renouillères à Villaines-



**D'une seule traite 2,
à découvrir dimanche !**

Photo : Institut de l'élevage.

sous-Lucé. Réservations au
02 43 40 93 74. Adultes 12 €,
gratuit pour enfants de moins
de 12 ans.

Un dimanche aux Renoulières



Les agriculteurs du Gaec le Pis qui chante avaient fait venir le Amber-G, un camion de restauration rapide.

Le 24 avril, le Gaec le Pis qui chante, basé aux Renoulières, ouvrait ses portes aux visiteurs dans le cadre de l'opération « Bienvenue à la ferme ». Le public a pu découvrir le travail du chien de troupeau qui rassemble les vaches normandes, le foin en vrac qui sèche naturellement, la salle de traite, la laiterie et la cave pour le fromage biologique, le refrain, produit sur place.

Les agriculteurs avaient fait venir un camion de restauration rapide, le Amber-G, tenu par Willy et

Micheline. Ils n'utilisent que des produits locaux : le pain est fabriqué par un boulanger manceau, la viande provient d'un élevage sarthois, le fromage n'est autre que du refrain produit aux Renoulières, les pommes de terre sont sarthoises. Willy propose ses recettes chaque jour au Mans : le mardi du côté de la clinique du Pré, le mercredi au Ribay, le vendredi en gare sud et le lundi et jeudi rue Bichat. Le week-end c'est pour des événementiels.

Villaines-sous-Lucé Agriculture : les bonnes pratiques en faveur du climat

VILLAINES-SOUS-LUCE - Le Pays Vallée du Loir continue ses actions entre professionnels du secteur agricole. L'une de ses rencontres aura lieu à la ferme « Le Pis qui chante ».

16/09/2016 par Maxime Davoust



Le Pays Vallée du Loir s'associe avec le Civam et l'Union des Cuma pour ces actions.

Le Pays Vallée du Loir poursuit son partenariat avec le Civam (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) et l'Union des Cuma de la Sarthe. Les objectifs sont de sensibiliser, proposer des retours d'expériences et des accompagnements ciblés aux agriculteurs du territoire.

Le diagnostic des émissions de gaz à effet de serre (GES) du territoire en 2013 a permis d'identifier leurs origines et leurs répartitions par secteurs d'activités, indique le Pays. Il a été estimé que les filières agricoles et sylvicoles produisent 29 % de ces émissions de GES. Ces activités économiques étant primordiales en Vallée du Loir, il est important de les accompagner dans la transition énergétique et économique.

Plusieurs actions s'adressant aux professionnels leur sont proposées. Elles visent à promouvoir des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement, notamment le pâturage (mercredi 12 octobre) à ferme [«Le Pis qui chante»](http://lepisquichante.free.fr) (site officiel ; <http://lepisquichante.free.fr>) à Villaines-sous-Lucé.

De l'herbe au fromage

L'exploitation bio qui emploie 6 personnes, dont 3 en GAEC, constitue l'exemple d'une réussite locale.

« On a 108 hectares dont 95 en herbes, indique Olivier Lebert qui a repris la ferme familiale en 2007. On a aucun champ plat. On est vraiment dans une ferme de la Vallée du Loir ! »

Le délicieux fromage le Refrain, qui gagne en notoriété, est le résultat de ce travail. L'exploitation organise régulièrement des portes-ouvertes. La vente directe a lieu tous les jeudis après-midi.

Rens. : Pays Vallée du Loir, Sarah Autexier : 02 43 38 16 76.

Des Sarthois au salon des vins et de la gastronomie du Mans

Publié le 06/12/2015



Les producteurs sarthois ont concocté une assiette apéritive pour les visiteurs de ce 9e salon des vins et de la gastronomie. Attention : y goûtez, c'est l'adopter. | Ouest-France

C'est la nouveauté de ce 9e salon des vins et de la gastronomie du Mans. Cinq producteurs sarthois tentent l'aventure avec des produits plein de saveur et de générosité.

Cinq producteurs ont investi le 9^e salon des vins et de la gastronomie, qui regroupe une centaine de stands jusqu'à ce soir, au centre des expositions au Mans.

Ces cinq producteurs de la Sarthe font partie du réseau « Bienvenue à la ferme », qui fédère en Sarthe une trentaine de producteurs autour d'une agriculture responsable, de la vente directe et de l'accueil dans les exploitations.

Nous, on a testé et on a craqué pour la nouveauté du Gaec Bio Avenir de Bruno Briffaut : **le P'tit Spay'ien**, un fromage blanc (bio) au sel de Guérande, dotée d'une botte secrète : des graines de fenugrec qui lui donnent un incroyable goût de noix. (200 g, 2,50 €).

La Milesiane d'Olivier Gasnier. Brasseur artisanal depuis 1995, autrefois installé à La Milesse, aujourd'hui à Aigné, il a inventé cet apéritif en s'inspirant de sa grand-mère. « C'est une base de jus de pomme et de cidre, à laquelle j'ai ajouté du Pineau d'Aunis. » À l'arrivée, un mélange réussi de Pommeau et de Pineau (70 cl, 11 €).

Le Refrain du Gaec Le Pie qui chante, à Villaines-sous-Lucé. Comme dit Olivier Gosselin : « C'est un fromage de vallée qui ressemble à un fromage de montagne. » À tel point que des Sarthois en emportent chez leurs amis des Alpes pour leur prouver qu'en Sarthe aussi on produit des fromages au lait cru qui tiennent la rampe pour des tartiflettes et des raclettes. Le secret du Refrain : le talent d'affineur d'Olivier Lebert et « des vaches de race normande, nourries au foin dans la vallée du Loir, en bio ».

Le Pâté de campagne de la ferme Chauvet, à Chantenay-Villedieu. Marylise et Jean-Noël Vovard produisent des porcs label, élevés au moins six mois, en semi-liberté, sur paille. Fier de son boulot, le couple assure aussi chambres et table d'hôtes, pour faire découvrir leurs produits. Comme ce pâté en verrine, sans conservateur, ni colorant, à tomber par terre. (320 g, 5,60 €). Et à stocker sans modération.

Le boudin blanc aux escargots Gros-gris, de Géraldine et Hugues Millot, éleveurs à Saint-Mars-sous-Ballon. Pour en boucher un coin aux invités de votre table de fête, il se sert, comme le boudin classique, avec une compote de pommes ou une purée de marron. Étonnant. (18,50 € le kg).

Ce dimanche, de 10 h à 19 h, au Centre des expositions du Mans. Entrée : 6 €; gratuit pour les moins de 16 ans.

Régionalisation : le schéma sarthois se précise

Fanny COLLARD

Le 28/02/2017



Le futur schéma organisationnel de la Chambre d'agriculture de la Sarthe a été précisé ce matin en session.

Ce 28 février s'est tenue la première session 2017 de la Chambre d'agriculture de la Sarthe, animée par son président Jean-Loïc Landrein, sa directrice adjointe Isabelle Allain, Benoît Dufumier, directeur départemental des territoires de la Sarthe et l' élu sarthois Olivier Lebert, et en présence de nombreux professionnels.

La séance a été l'occasion de présenter plus finement **le futur schéma organisationnel sarthois** qui fera suite à la régionalisation des Chambres d'agriculture. « *Le choix a été fait de garder une entité départementale avec un budget dédié, au fonctionnement allégé, afin de garantir la proximité avec le territoire* », a rappelé Jean-Loïc Landrein. Le bureau sarthois sera donc conservé. En parallèle, le réseau d'antennes local existant **sera réorganisé en quatre pôles - nord Sarthe, Perche, sud Sarthe et Ouest-le Mans**, qui sera chacun piloté par un manager d'antenne.

Vivagri.Sarthe : Agro'culture, complément des bouts de champs

Fanny COLLARD

Le 16/03/2017



Lors de son AG le 16 mars à Villaines-sous-Lucé, Vivagri. Sarthe a présenté sa nouvelle offre Agro'culture, qui vient compléter les bouts de champs.

La première assemblée générale des GDA sarthois sous leur nouveau nom Vivagri.Sarthe s'est tenue au **Gaec le Pis qui Chante à Villaines-sous-Lucé jeudi 16 mars** en présence de son président Eric Loyau, de la conseillère développement Lénaig Menuet, du président de la Chambre d'agriculture de la Sarthe Jean-Loïc Landrein et de l'élus sarthois Olivier Lebert.

La réunion a été l'occasion d'évoquer la **nouvelle formule Agro'culture**, initiée par les GDA et construite en partenariat avec la CA72. Le concept : en plus des bouts de champs classiques, **revenir régulièrement sur une même ferme 'support' pour suivre l'évolution des pratiques**. Deux journées techniques sont par ailleurs incluses à la prestation. « *Ce sera un contrat clair avec l'idée d'un groupe thématique efficace et dynamique* », indique Olivier Lebert. Les agriculteurs qui le souhaitent pourront toujours suivre **la formule initiale gratuite des bouts de champs** (incluant 3 bouts de champs classiques et trois sur la ferme 'support'). Le coût de la prestation Agro'culture est de 300 € par agriculteur adhérent de GDA, financement Vivea compris.

Ideal-72, prête à fournir la restauration collective

Delphine GROSBOIS

Le 16/03/2017



Porté par 23 producteurs, l'outil de transformation Ideal72 fonctionne depuis début novembre à Requeil. La société constitue aujourd'hui son offre d'approvisionnement en circuit court de la restauration collective.

Prévu pour avril 2016, le démarrage de l'outil construit à Requeil a eu quelques mois de retard. *"Mais depuis novembre, nous sommes opérationnels, déclare le directeur d'Ideal-72, Thierry Robert. "Et nous sommes prêts à monter en puissance, en particulier auprès de la restauration collective".* La première "cible" d'Ideal72 reste les producteurs qui vendent en direct, notamment, les 23 associés de la SAS Transformateurs du Loir, à l'origine du projet dès 2014 (1), dont certains sont membres du conseil d'administration dirigeant aujourd'hui l'outil porteur de la marque. Mais ils sont rejoints par d'autres clients, intéressés par la prise en charge de toutes les étapes de la transformation (de l'abattage de la carcasse au colisage pour la viande bovine par exemple) jusqu'au transport. De l'usine sortent aujourd'hui des steaks hachés frais, et bientôt des plats cuisinés, chaque producteur développant ses propres recettes. L'outil traite aussi bien des bovins (races laitières et allaitantes) que des ovins, des porcs, des fruits et des légumes.

Faire de leurs productions, un « Idéal » pour la Sarthe

22 producteurs sarthois se sont associés pour offrir à la Restauration Hors Domicile (RHD) et à la vente directe un outil de production novateur, Idéal 72 les artisans de la terre, destiné à promouvoir les circuits courts et à soutenir l'agriculture locale.

Publié le 27 Mar 17



La zone d'activité de Belle-Croix à Requeil abrite les laboratoires de TDL SAS.

La société basée sur la zone d'activité de Belle-Croix à Requeil a été médiatisée dans un premier temps sous le nom de Transformateurs du Loir (TDL) SAS. Aujourd'hui, ses actionnaires souhaitent plutôt capitaliser sur la marque « Idéal 72, les artisans de la terre ». Car il s'agit bien d'un projet initié par des professionnels expérimentés, tous des artisans de la terre. Des éleveurs bovins, ovins et porcins et des producteurs de fruits et légumes, conventionnels et bio.

Un axe fort d'Agir Pour

Le concept « Idéal 72, les artisans de la terre » est né en 2014. Il visait à créer en Sarthe un atelier de découpe de viande et de transformation de fruits et légumes issus de producteurs locaux. Aujourd'hui, le projet est devenu réalité.

« En 2014, la région des Pays de la Loire a lancé une action, Agir Pour le Sud Sarthe, destinée à la revitalisation du territoire après les différents plans sociaux que l'on a connu. Le projet TDL a été ciblé comme un axe fort pour le développement du Sud Sarthe », explique Thierry Robert directeur de la SAS Transformateurs du Loir. **« On a travaillé avec la chambre d'agriculture pour exposer et préparer le projet. En juin 2014, l'entreprise est née avec à sa tête 22 producteurs. »**

Si l'activité consiste à offrir à la RHD, entendez par là les restaurants scolaires, d'entreprises, les hôpitaux ou maisons de retraite, une nourriture de qualité produite localement par des éleveurs identifiés et soucieux de leur environnement, elle a aussi pour objectif **« de faire remonter de la marge dans les exploitations »**, indique le directeur.

« Avec Idéal 72, on veut que les agriculteurs sachent pour qui ils travaillent, qu'ils se lèvent le matin en se disant que leur activité n'est pas vaine et non rémunératrice comme actuellement. On a monté un outil spécifique et collaboratif pour ça. »

Une façon d'augmenter la valeur ajoutée des produits issus de l'agriculture et de s'engouffrer dans un concept à la mode. Celui de l'approvisionnement en local.

Restauration collective

Actuellement, six collaborateurs ont été recrutés, essentiellement des bouchers qui transforment la viande issue des exploitations des actionnaires. Mais pas seulement !

En effet, l'entreprise souhaite développer deux axes commerciaux : la transformation de produits destinés à la vente directe dans les fermes et à l'approvisionnement de la restauration collective.

Requeil Circuits courts alimentaires : le pari de vingt et un agriculteurs

05.04.2017



Un atelier de découpe et de transformation a été créé par des agriculteurs.

En Sarthe, des agriculteurs ont pris le taureau par les cornes et ont créé - pari osé- la société « Idéal 72 ». Sans doute la forme la plus aboutie pour s'alimenter en circuits courts.

Un atelier de découpe et de transformation a vu le jour à Requeil dans des locaux flambants neufs de 300 m² construits par l'ex communauté de communes du canton de Pontvallain. Trois bouchers préparent les bêtes des éleveurs.

À terme, l'objectif est aussi de développer des plats cuisinés et de démarcher la restauration collective pour l'approvisionner en circuits courts.

Ils sont 22 à s'être associés au projet : 21 agriculteurs, issus de toute la Sarthe, et le directeur Thierry Robert, ancien acteur de la grande distribution. Le mariage de la carpe et du lapin !

Il y a là aussi bien des éleveurs (bovins, ovins, porcins), des laitiers, des producteurs de fruits et légumes, en bio ou non.

Tous ont « une même vision de ce que doit être l'agriculture de demain » avec l'ambition, non cachée, de « faire remonter les marges pour faire vivre les exploitations ».

Un spectacle humoristique dans une ferme à Villaines-sous-Lucé

La compagnie Patrick Cosnet met en scène sa nouvelle pièce de théâtre, "d'une seule traite 2" ce dimanche 4 juin à Villaines-sous-Lucé.

Publié le 2 Juin 17



© Le Petit Courrier du Val de Loir - L'Echo de la Vallée du Loir

D'une seule traite 2, à découvrir dimanche ! Photo : Institut de l'élevage.

La compagnie Patrick Cosnet n'en a pas fini avec la traite des vaches !

Ce **dimanche 4 juin 2017**, la compagnie présente sa nouvelle **pièce de théâtre**: *D'une seule traite 2, à la ferme Le Pis qui chante aux Renouillères à Villaines-sous-Lucé*.

Avec poésie et humour, le spectacle vous propose de rencontrer le père Louis, cet agriculteur qui a laissé sa ferme à son fils associé en GAEC et à son ami Jean-Paul.

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x20t6q4_compagnie-patrick-cosnet-a-pouance-d-une-seule-traite-le-retour_creation[/dailymotion]

La pièce nous permet de découvrir le quotidien des différents acteurs qui contribuent à la qualité du lait de l'éleveur au consommateur en passant par les vétérinaires et les techniciens.

Chacun en prend pour son grade, dans la bonne humeur, et se reconnaît facilement dans cette suite de saynètes pleines de réalité.

Rendez-vous donc à 21h30, le dimanche 4 juin à la ferme Le Pis qui chante aux Renouillères à Villaines-sous-Lucé.

Chambres : régionalisation sur fond d'inquiétude

Fanny COLLARD

Le 26/06/2017



La CA72 a organisé le 26 juin une session dans le but de préparer le budget primitif des cinq chambres, bientôt régionalisées.

La Chambre d'agriculture de la Sarthe a organisé, le 26 juin, une **session d'été**. Le but était entre autres de préparer le budget primitif des cinq Chambres (4 départementales, 1 régionale), en vue de la prochaine **régionalisation**.

Nomination des présidents délégués territoriaux

Des précisions ont notamment été données sur la future organisation avec la nomination des **présidents délégués** des **quatre territoires** que couvriront les futures **antennes** : **Catherine Schaepeynck** pour le nord Sarthe, **Frédéric Richard** pour le Perche, **Michel Dauton** pour la Vallée de la Sarthe et **Olivier Lebert** pour la Vallée du Loir, sans oublier **Isabelle Leballeur** pour le secteur périurbain du Mans.

« Nous avons déjà commencé sur nos territoires à développer des projets en s'appuyant sur des **agriculteurs** du secteur ; il s'agira d'**officialiser** ces démarches », commente Catherine Schaepeynck. Michel Dauton, quant à lui, met en garde : « il faudra être bien **organisé** dans ces antennes locales pour que raison soit entendue dans un certain nombre de **débats**, notamment celui de l'utilisation de la **ressource en eau** au sein des commissions locales. »

Des instruments en résine pour les petits mélomanes

Publié le 05/09/2017



Olivier Lebert et Karine Ratineau au stand de la musique municipale. |

Ce samedi avait lieu le 10^e forum des associations, organisé par le centre social lucéen. Beaucoup d'associations étaient représentées, de loisirs, sportives, culturelles, caritatives, et spirituelles, puisque la paroisse lucéenne était présente également.

L'occasion pour le public nombreux de faire connaissance avec les représentants de ces associations et de franchir le pas.

La musique municipale, représentée par Olivier Lebert et Karine Ratineau, a présenté quelques nouveautés. Les fanfares cantonales ont financé l'achat de trois instruments de musique en résine, une trompette, un euphonium et un trombone.

Ces instruments plus légers que des instruments classiques et qui donnent un son très acceptable, sont destinés à des élèves débutants. Ces trois instruments ont été choisis pour tenter de les mettre en avant, car ils manquent très souvent dans les fanfares.



OBTENIR L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE : UNE OUVERTURE SUPPLÉMENTAIRE ?

FICHE FERME DU « GAEC LE PIS QUI CHANTE »

- 120 hectares dont 15 ha de céréales auto-consommées
- 85 vaches laitières de race « Normande »
- 400 000 l de lait dont 130 000 litres transformés en Tome
- 3 associés : Olivier Lebert (administratif & commercialisation), Thierry Gosselin (fromager) et Jérôme Calmet (élevage). + 3 salariés.
- 12,5% des ventes sont dédiés à la Restauration Hors Domicile



LE FROMAGE FERMIER « LE REFRAIN », AU LAIT CRÛ BIOLOGIQUE

« Fromage de fabrication fermière à partir du lait de vache normande nourrie à l'herbe et au foin. Tome élaborée en pâte pressée non cuite, souple et douce ayant été affinée 3 mois en cave. Idéal en dégustation à l'apéritif ou fondu dans vos meilleures recettes, il fera l'unanimité dans la famille...

Le Refrain Affiné, après 6 mois en cave, sera le roi de votre plateau de fromage. Fruité et rond en bouche, il vous rendra fier de votre terroir et en surprendra plus d'un ». Conditionné en tome de 1,5 Kg.

RÈGLEMENTATION FROMAGE AFFINÉ AU LAIT CRÛ

Cette famille de fromages à pâte pressée non cuite (la même que le Saint Nectaire, Etorki ou St-Paulin) à la particularité du pressage du caillé en cours d'égouttage. Le Refrain est affiné en cave fraîche et humide entre 3 mois et 1 an à 12°.

Il est transporté en glacière et est livré à la température demandé par le client. Mais il faut savoir que des tests de vieillissement ont été fournis à la DDPP de Sarthe prouvant une parfaite tenue et garantissant une DLUO d'un mois et demi à 12° (Responsabilité producteur).

L'AGRÉMENT EUROPÉEN

Le GAEC a commencé par vendre en gré à gré son fromage aux collectivités qui après l'avoir goûté, l'ont de suite adopté. Cependant les cuisines centrales et par extension la vente indirecte a besoin d'un agrément CE. Thierry Gosselin, le fromager du GAEC a donc pris la vache par les cornes, et monté le dossier d'agrément européen.

Combien de temps cela a pris en tout ? 6 mois à raisons de quelques heures par semaine.

Quel sont été vos interlocuteurs ? La DDPP auprès de laquelle le dossier a fait plusieurs allers retours, une personne de l'Enil (Ecole Nationale Industrie du lait) pour la formation et la Chambre régionale.

Cela a-t-il été facile ? Non car il fallait déjà comprendre ce qui était attendu dans ce dossier d'agrément et d'en comprendre les enjeux. Et si j'ai un conseil à donner c'est de réaliser la formation au moment où vous êtes prêt à déposer votre demande. En effet moi j'ai laissé trop de temps entre les deux et c'est plus dur de s'y mettre lorsque la formation n'est plus fraîchement en tête.

Quels bénéfices en retirez-vous ? Le fait de se pencher sur nos processus en a permis une amélioration certaine, notamment la traçabilité. Maintenant nos sachets de ferments sont étiquetés par lot, et la réalisation de fiche de fabrication nous permet un meilleur retour. En effet si l'on obtient une super qualité après affinage, il nous est plus facile de revenir grâce aux fiches sur les procédés utilisés 3 ou 6 mois auparavant. Enfin, La détection des failles en autocontrôle est déterminante pour notre réactivité.

Avec le recul, vos ventes ont-elles augmentées ?

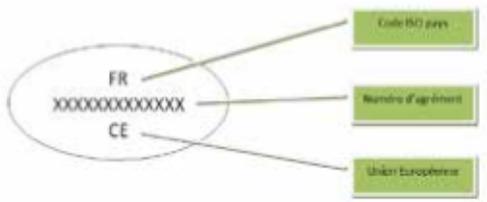
Il est certain que cela nous a ouvert les portes de plus de revendeurs qui ont l'obligation d'avoir des fournisseurs agréés.

Nous sommes donc en totale capacité pour répondre aux besoins des collectivités qui souhaitent diversifier leur plateau de fromage avec un bon produit local et issu d'un mode de production biologique.

Agrément Ce : Késako ?

L'agrément sanitaire est une autorisation délivrée par la préfecture du département qui permet aux établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale (viande, charcuterie, plats cuisinés à base de viande, poissons...) de fabriquer et mettre leurs produits sur le marché.

Cette obligation découle de la réglementation européenne de 2006, le « Paquet Hygiène », qui responsabilise chacun des maillons de la chaîne alimentaire par rapport à la qualité sanitaire des produits mis sur le marché.



Propos recueillis par :
Isabelle PORDOY
GAB 72

OBSERVATOIRE UN PLUS BIO LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE N'EST PAS PLUS CHER !

Le collectif Un Plus Bio publie les résultats de son premier observatoire sur l'introduction de produits bio en restauration collective. Parmi un échantillon de 74 collectivités représentant plus de 210 000 repas par jour, l'Observatoire a recueilli les données relatives à 10 indicateurs et en tire trois grandes conclusions :

1. Un repas composé de 20 % de produits bio coûte en moyenne 1,80 euros en matières premières. Ce résultat s'inscrit pleinement dans la moyenne des prix observés pour l'ensemble de la restauration collective.
2. Il n'existe pas de lien objectif entre l'augmentation progressive du bio dans les menus et l'impact sur les dépenses des collectivités. Il est impossible de dresser un parallèle entre niveau de bio et courbe des coûts sur la durée.
3. Quand le bio s'introduit dans les assiettes, il est

majoritairement d'origine locale, à 57 %, et profite directement au développement des territoires.

Pourtant, le bio plafonne à 2,9% des achats de la restauration collective, loin des 20% dont on entend régulièrement parler. Cela rappelle qu'il est nécessaire d'accompagner les collectivités et les équipes pour faciliter l'introduction de produits bio locaux, en s'appuyant sur des filières structurées. Les formations à des techniques et des modes opératoires efficaces permettent également de repenser les approvisionnements en restant à coûts constants. Cet observatoire permet donc de défaire les croyances pour construire de nouvelles manières de cuisiner et de manger mieux en restauration collective pour, peut-être un jour, atteindre l'objectif espéré de 20% de bio en resto co !

Plus d'infos sur le site www.unplusbio.org

Commerce, industrie, services

Article

Photovoltaïque : Une opportunité pour les entreprises

Publié le 05/02/2018 - Par Karine METEYER

Même intérêt pour le Gaec Le Pis Qui Chante à Villaines-sous-Lucé équipé de panneaux photovoltaïques depuis 2010. "Nous cherchons l'autonomie fourragère et énergétique, explique Olivier Lebert, l'un des trois associés avec Jérôme Calmet et Thierry Gosselin. Afin d'avoir un foin de qualité, nous avons construit un bâtiment équipé d'un système de séchage en grange qui utilise la récupération de l'air chaud. Nous avons choisi de remplacer les tôles noires généralement utilisées pour cette technique par 920 m² de panneaux photovoltaïques. Nous avons mis en relation trois bureaux d'études (dimensionnement du séchoir, construction du bâtiment, panneaux) pour mettre au point cette technique qui était balbutiante à l'époque. Aujourd'hui, cela s'appelle de l'aérovoltaïque. Pour construire le bâtiment (200 000 euros) et investir dans les panneaux photovoltaïques (650 000 euros), on nous a conseillé de créer une SARL. Ainsi, Solacté loue le bâtiment au Gaec qui l'a équipé en séchoir. Avec la revente d'électricité sur 20 ans et des prêts sur 15 ans, on a financé une partie du bâtiment. La banque nous a prêté 850 000 euros grâce à l'assurance des revenus solaires, alors qu'en tant que Gaec, obtenir un prêt de 200 000 euros pour le bâtiment aurait été bien difficile. Au bout de sept ans, cette SARL nous dégage de la trésorerie... ce qui n'était pas prévu au départ." Très satisfaits de la formule, les associés ont aussi équipé le plus ancien bâtiment de l'exploitation dans le cadre d'une réfection de toiture avec 80 m² de panneaux. Toujours en veille sur l'évolution des tarifs d'achat, ils ont décidé en 2014 de monter un bâtiment de 800 m². "Malgré un tarif d'achat divisé par trois, ce bâtiment financé sur 15 ans nous coûte de 0 à 2 000 euros par an suivant l'ensoleillement. Sans les panneaux photovoltaïques, nous aurions dû attendre 4 à 5 ans pour le construire".



Salon de l'agriculture. Leur tomme de vache sarthoise monte à Paris

Publié le 22/02/2018



Olivier

Lebert et Thierry Gosselin affinent leurs fromages deux à trois mois avant de le commercialiser.

L'édition 2018 démarre samedi 24 février, porte de Versailles à Paris. Olivier Lebert y présentera sa tomme de vache bio, produite à la ferme, dans la vallée du Gruau, à Villaines-sous-Lucé (Sarthe).

C'est un fromage bien de chez nous, avec pourtant comme un petit goût de montagne. *Le Refrain*, une tomme de vache bio, vient des pâturages de la vallée du Gruau, à Villaines-sous-Lucé. Son secret : les 80 normandes de la ferme sont nourries en hiver avec un foin passé au séchoir. « **Il reste bien vert, ce qui donne son goût au lait, puis au fromage** », confie Olivier Lebert, éleveur et fromager.

Après des études de mathématiques et un diplôme dans le marketing, Olivier Lebert, 47 ans, a plaqué la vie de citoyen nantais pour revenir à la terre de ses ancêtres. « **Cette ferme, c'est le grand-père de mon grand-père qui l'a bâtie, à la fin du XIX^e siècle. J'y suis revenu pour y élever mes enfants et être près d'eux.** »

Avec deux associés, il crée la ferme du Pis qui chante et lance *Le Refrain* en 2012. Cette pâte pressée, « **qui répond à tous les critères d'un AOC** », a créé 5,5 emplois.

Julien Belaud.

Brossé chaque semaine

Le fromage est fabriqué et affiné sur place, puis commercialisé après deux à trois mois de cave, sur des planches de hêtre fournies par les forêts voisines. « **On le retourne et on le brosse toutes les semaines** », précise Thierry Gosselin, Normand parti apprendre le métier en Franche-Comté.

Un tiers de la production de lait est dédié au fromage, le reste est vendu à une coopérative. Pour répondre à la demande, la ferme doit produire 150 à 200 tommes par semaine. Elles sont dégustées dans les cantines des écoles, collèges et lycées du Mans. La ferme alimente aussi les boutiques bio, quelques épiceries de villages et grandes surfaces. « **Plusieurs restaurants l'ont même mis à leur carte** », ajoute Olivier Lebert.

Séduira-t-il aussi les palais du jury, au Salon de l'agriculture ? « **Nous leur soumettrons un fromage affiné de dix mois** », indique Thierry Gosselin. Réponse ce lundi.

Vente à la ferme tous les jeudis, de 15 h à 19 h. Le Pis qui chante, lieu-dit les Renoulières à Villaines-sous-Lucé. Contact : 02 43 40 93 74.



À table chez soi

12

LA RECETTE

« Sarthi-flette » au Refrain

Les ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1,5 kg de pommes de terre
- 500 g de Refrain
- 1/2 c. à c. de poivre blanc en grains
- 1 pincée de sel

La préparation

1. Laver les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau froide salée puis pendant 20 minutes après ébullition.
2. Préchauffer le four en position grill.
3. Couper le Refrain en lamelles.
4. Écraser les graines de poivre.
5. Peler les pommes de terre et les couper en grosses rondelles.
4. Les mettre dans un plat beurré et poivrer.
5. Recouvrir les rondelles de pommes de terre de lamelles de Refrain et enfourner.
6. Faire cuire le temps de faire gratiner le fromage.
7. Servir dès la sortie du four en accompagnement d'une viande rouge ou en plat unique avec une salade verte.



Sophie Pams

Thierry Gosselin, 45 ans, a rejoint l'équipe du Pis qui Chante pour créer le Refrain, ici dans la cave d'affinage.

Au Gaec, toujours le même Refrain

Depuis 2012, le Gaec Le Pis qui Chante, installé à Villaines-sous-Lucé, propose de la viande bovine, du lait bio mais aussi une tomme bio au lait cru, baptisée le Refrain.

Sophie Pams

sophie.pams@lemans.maville.com

À intervalle régulier, les clients font leur apparition, comme chaque jeudi après-midi. Dans la petite pièce, des articles de presse locale sont accrochés à droite à gauche. Si Thierry Gosselin fredonne le même refrain depuis quelques années, le pédagogue fromager semble toujours prendre plaisir à le répéter. L'exploitation d'une centaine d'hectares est dans la famille d'Olivier Lebert depuis cinq générations. Le Sarthois se lance dans l'élevage laitier avec Jérôme Calmet en 2007, avant de se convertir au bio deux ans plus tard. Peu de temps après, Thierry Gosselin rejoint l'équipe du Gaec (*Groupe agricole d'exploitation en commun*, Ndlr) Le Pis qui Chante. Après quelques essais, la fromagerie est officiellement lancée en 2012.

Aujourd'hui, la fabrication du Refrain est réglée comme du papier à musique. Tout commence par la traite du lait des 90 vaches normandes en production, nourries aux beaux jours au pâturage et en hiver au foin séché, avec des céréales en complément. Après une première traite de 500 litres la veille au soir, stockés à 12 °C avec du ferment, une deuxième de 500 litres le lendemain matin permet de compléter avec du lait chaud. « J'ajoute les ferments d'affinage et on continue à chauffer jusqu'à atteindre 33 degrés. On ajoute ensuite la présure, qui permet de solidifier le lait. Il devient un peu comme un gros yaourt (*rières*) », plaisante Thierry Gosselin, qui a appris le métier dans le Jura et le Doubs. Une fois bien ferme, place au « décaillage » : grâce au

tranche-caillé, fil à couper et instrument de musique du fromager, selon le Normand, la pâte est découpée en cubes appelés « graines de caillés ». « Une fois bien égouttés, on fait un brassage à froid puis une deuxième chauffe jusqu'à 38 degrés. Le but est que le sérum sorte au maximum des graines », précise le fromager.

1 000 litres pour 100 kg

Si le déroulé est minutieux, l'ensemble ne prend en réalité que trois heures environ. Étape suivante : le moulage, à la main. « Sur les 1 000 litres de lait, on obtient 100 kg de fromage », détaille Thierry Gosselin, interrompu de temps à autre par des amateurs de Refrain. Les quelques heures suivantes, plusieurs retournements permettront d'égoutter la tomme et de lui donner sa forme, tandis que les ferments continueront à travailler, avec

une vérification régulière de l'acidité. Puis, direction la cave d'affinage à 12 °C, pour une nuit de repos. Le lendemain débute la phase de salage, juste après le démoulage. « On les plonge dans la saumure 8 à 9 heures puis on les met sur grille pendant une semaine. On ajoute un ferment naturel rouge qui lui donnera cette couleur », explique Thierry Gosselin. Pendant trois mois au minimum, les fromages continueront d'être affinés : retournés régulièrement et frottés avec du sel, de l'eau et du ferment d'affinage. Puis, le Refrain sera vendu jusqu'à neuf mois d'âge. « C'est une tomme de montagne, légèrement fruitée. À trois mois, elle est idéale à fondre pour les raclettes et croque-monsieur. À partir de six mois, on peut l'apprécier en plateau à déguster », conclut l'expert.

Où trouver les produits du Gaec ?

(Liste non exhaustive)

- En vente directe, le jeudi de 15 à 19 heures
- Maison Reignier : 19 rue de Bolton
- U Express : 154-156 avenue Bollée
- Le Drive Fermier : le jeudi de 16 à 17 heures au 19 boulevard Paixhans, le vendredi de 11 heures à 18 h 30 aux Jardins de Vaujoubert route de Baugé
- Le Fenouil Biocoop : 6 avenue d'Hauza, 1 b rue Gambetta, 22 boulevard Louis le Prince Ringuet et ZAC de la Pointe, 2 rue des Noisetiers à Sargé-lès-le-Mans

Gaec Le Pis qui Chante
Les Renouillères
A Villaines-sous-Lucé
Contacts : 02 43 40 93 74
<http://lepisquichante.free.fr/#>



web



<http://lepisquichante.free.fr/>



<https://www.facebook.com/Le-Pis-qui-Chante-984233548317601/?fref=ts>