

Christine et Jean-Luc Durand ont le label lait certifié bio

Christine et Jean-Luc Durand, exploitants au lieu-dit « Le Boucher » sur la route de Fougeré, viennent d'obtenir le label lait certifié bio.



Les élus de la commune ont visité le cheptel de Christine et Jean-Luc Durand.

Venir à l'heure de la traite pour avoir du lait chaud

Installée depuis 1991, Christine a été rejointe en 1995 par Jean-Luc sur l'exploitation, un domaine de 80 ha dont la moitié est en prairie naturelle. Tournant le dos au productivisme, ils privilégient la

qualité. Depuis dix ans ils travaillent sans traitement et sans engrais, avec un cheptel de race normande d'une cinquantaine de bêtes dont les plus vieilles ont une douzaine d'années. Ils font partis des soixante exploitants

de lait bio sur le département. Ils ont choisi une autre organisation en développant la luzerne qui permet un apport d'herbe dès le mois de février à une époque où « *les animaux répondent bien* » précise Jean-Luc. Il recherche une totale autonomie, n'achetant que 400 kg de sel par an. « *Le but est que le lait soit immédiatement consommé, que les consommateurs se reprennent en charge et s'approprient la matière* » explique le maître des lieux qui souhaite voir « *les particuliers revenir à l'heure de la traite pour avoir du lait chaud, d'autant que le lait cru se congèle très bien* »

Travailler avec les AMAP

Chaque vache produit environ douze litres de lait par jour qui sont conservés dans des cuves dont la température doit se situer entre 2° et 4°. Le lait est régulièrement collecté par une laiterie bio de Loire-Atlantique. Mais les propriétaires ont commencé à travailler avec les AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) dont celle de Baugé en fournissant différentes recettes de desserts. Ils sont aussi présents sur le marché du village les mardi et vendredi de 17 heures à 19 heures.