

EARL Verier, Nord

# Des yaourts et du sucre bio fermiers

Depuis plus de cinq ans, Hubert Verier et son épouse Catherine transforment le lait de leurs vaches en yaourts et en beurre. Le passage en agriculture biologique a fait bondir leurs ventes. Aujourd'hui la moitié des 100 000 litres produits sur la ferme est transformée.

**D**ans le Nord, à Hazebrouck, Hubert Verier a repris l'exploitation familiale en 2005. En 2012, son épouse Catherine le rejoint : ensemble ils décident de se lancer dans un atelier de transformation laitière. « *Ce projet, c'était celui de Catherine, explique Hubert Verier. En 2016, la conjoncture laitière n'était pas très bonne et après une rapide étude du marché, nous nous sommes rendu compte que très peu d'élevages étaient en agriculture biologique et encore moins proposaient des yaourts.* »

## Prim'holstein et normande

Le couple entame fin 2016 une conversion bio en 18 mois et commence à produire ses premiers yaourts. En 2017, quand la ferme reçoit le label « Agriculture Biologique », les ventes de yaourts explosent et la production passe de 80 à 3 000 yaourts par semaine. Pour répondre à cette demande grandissante, un nouveau bâtiment consacré à la logistique (emballage, chambre froide) voit le jour en 2018. Un an plus tard, le beurre vient étoffer la gamme de yaourts nature, aux fruits et à la vanille. « *Nous avons investi dans une baratte. Nous faisons du beurre doux et demi-sel qui, aujourd'hui, représente la moitié des volumes produits sur la ferme* », chiffre Hubert Verier.



Catherine et Hubert Verier élèvent une trentaine de vaches laitières pour une production annuelle de 100 000 litres de lait.

Aujourd'hui, les trente vaches de l'EARL Verier produisent près de 100 000 litres à l'année, dont la moitié est transformée à la ferme, quand le reste est collecté par la coopérative Prospérité Fermière. Pour optimiser sa production, l'éleveur introduit la race normande dans son troupeau de Prim'holstein : « *En bio, les vaches sont moins poussées, elles présentent beaucoup moins de problèmes de santé. J'introduis la normande pour avoir des vaches encore plus robustes et qui valorisent au mieux le système pâturage. Par ailleurs, j'ai choisi cette race pour sa qualité fromagère.* »

En plus de l'élevage, Hubert Verier cultive sur 45 hectares des céréales, des pommes de terre, du maïs grain, du méteil, de la luzerne et aussi des betteraves fourragères et sucrières. « *Il y a trois ans, Tereos cherchait des producteurs en agriculture biologique. Dans l'atelier transformation, nous utilisons du sucre et j'avoue que je préfère utiliser du sucre blanc bio produit dans les Hauts-de-France plutôt qu'un autre sucre bio qui vient de l'autre bout de la planète* », affirme l'éleveur. Mais qui dit betterave, dit désherbage. « *En conventionnel ce n'est pas facile d'avoir une culture propre, alors imaginez en bio!* », s'exclame Hubert Verier. Alors, afin de résoudre ce

problème, il a conçu un désherbeur thermique en six rangs à partir d'un butoir à pomme de terre, de bouteilles de gaz, de désherbeurs, de colliers, de tuyaux, d'un peu d'imagination et de travail. « *En agriculture biologique, nous sommes plus aptes à essayer des nouvelles techniques car nous n'avons aucune roue de secours* », reconnaît l'éleveur, qui construit actuellement un nouveau laboratoire afin de réaliser du fromage. Fromage au lait écrémé style Bergues ou à pâte fleurie comme un brie ou un camembert, l'idée n'est pas encore arrêtée mais les premières meules seront disponibles à l'hiver.

## CARTE D'IDENTITÉ

- Date d'installation : 2005 (Hubert Verier), 2012 (Catherine Verier)
- SAU : 45 hectares, dont 22 ha de prairies (luzerne), 6 ha de méteil, 5 ha de céréales, 4 ha de betteraves sucrières, 1 ha de betteraves fourragères, 4 ha de maïs grain, 3 ha de pomme de terre
- Production : 30 vaches laitières et 100 000 litres de lait.
- Commercialisation : Coopérative Prospérité Fermière, vente directe et magasins bio, LeCourtCircuit.fr



La moitié de la production laitière de l'exploitation est transformée en yaourts, en beurre et bientôt en fromage.