

8 Mars 2018

EDITION WEB

<http://terra.reussir.fr/actualites/deux-medailles-pour-la-ferme-de-milo-a-plumelec-au-sia:SERIHCQV.html>**Producteur de produits laitiers du Morbihan, récompensé au Salon de l'agriculture, qui travaille en particulier avec le SILGOM.**

Deux médailles pour la ferme de Milo de Plumelec au SIA

"Le pari qui a payé". Depuis 18 mois, Emmanuel Oliveux 27 ans, est revenu à la ferme de Milo, créant un atelier de transformation sur l'exploitation laitière et familiale de Plumelec(56). En lice avec les plus grands, il a proposé au jury du concours général agricole deux de ses yaourts. Il revient avec deux médailles, l'une d'argent et l'autre de bronze.

Abonnez-vous



Réagir



Imprimer



Envoyer



Emmanuel Oliveux a créé il y a 18 mois son atelier de transformation, La ferme de Milo. - © Claire Le Clève

Dans la cour, côte-côte, Emmanuel et Émile Oliveux canne à la main, discutent, "Emile, c'est mon grand-père, la ferme de Milo, ça vient de là". Une filiation certes, mais pas si évidente pour ce jeune homme, compagnon d'une institutrice et bientôt papa, pour qui "2018 est une grande année". Il est revenu sur le tard à la ferme, car "petit je ne m'y voyais pas", lui qui se dépeint "bouge-bouge, en souffrance assis sur une chaise à l'école qui n'était pas faite pour moi". Alors, Emmanuel Oliveux a pris des chemins de traverse, pratiqué "50 métiers", monté une usine de tri sélectif, des électros-aimants pour un accélérateur de

particules, des bâtiments industriels... Et c'est à une allergie foudroyante aux matériaux d'isolation que ce jeune, menuisier plaquiste de formation, doit son retour à la ferme de Milo. Le nom de l'atelier de transformation au sein de l'EARL War ar Maez, dont il est salarié depuis 18 mois et qu'il a monté de ses mains ! **Là, chaque semaine, dans 110 m² avec agrément sanitaire européen, il transforme près de 900 litres de lait en beurre et plus de 6 000 pots de yaourts. Seuls 40 000 litres annuels vont à la transformation sur les 285 000 litres de lait que donnent les 37 vaches de l'exploitation que gère le papa, Philippe, sur 45 ha, et livrés à Sodiaal.**

"Je n'en revenais pas"

Alors l'an passé, Emmanuel Oliveux, sans trop le dire, a bien tenté une première participation au concours général agricole. "Pendant le voyage, les yaourts ont versé, voilà, et puis ensuite j'ai lu les commentaires du jury, j'ai retenu", explique-t-il, volubile et souriant, sûr "qu'on grandit plus par les échecs". Alors cette année, il n'a laissé le soin à personne d'autre de transporter, de nuit, ses yaourts à Paris, 20, 10 par produit. "J'en ai présenté deux, mon nature et mon brassé aux fraises de la fruitière de Colpo, car si on fait du local, on ne travaille qu'avec des locaux". Et il ne croyait pas décrocher les lauriers, l'un d'argent pour le yaourt nature au lait de vache dont la catégorie n'a pas connu de médaille d'or cette année, l'autre de bronze pour celui à la fraise. L'or ? "Je pense que je n'étais pas loin, je suis le seul à avoir eu l'argent. Une petite ferme comme nous ! Ça fait vraiment plaisir", jubile-t-il, heureux. "Je n'en revenais pas !". L'histoire du pot de terre contre le pot de fer, "il y avait des "grands" à concourir avec moi, des Lactalis, Neslé, la laiterie de St-Malo. Je sors de nulle part et je passe devant". Un rêve, éveillé qui lui donne confiance sans le griser.

"Je n'en revenais pas"

Alors l'an passé, Emmanuel Oliveux, sans trop le dire, a bien tenté une première participation au concours général agricole. "Pendant le voyage, les yaourts ont versé, voilà, et puis ensuite j'ai lu les commentaires du jury, j'ai retenu", explique-t-il, volubile et souriant, sûr "qu'on grandit plus par les échecs". Alors cette année, il n'a laissé le soin à personne d'autre de transporter, de nuit, ses yaourts à Paris, 20, 10 par produit. "J'en ai présenté deux, mon nature et mon brassé aux fraises de la fruitière de Colpo, car si on fait du local, on ne travaille qu'avec des locaux". Et il ne croyait pas décrocher les lauriers, l'un d'argent pour le yaourt nature au lait de vache dont la catégorie n'a pas connu de médaille d'or cette année, l'autre de bronze pour celui à la fraise. L'or ? "Je pense que je n'étais pas loin, je suis le seul à avoir eu l'argent. Une petite ferme comme nous ! Ça fait vraiment plaisir", jubile-t-il, heureux. "Je n'en revenais pas !". L'histoire du pot de terre contre le pot de fer, "il y avait des "grands" à concourir avec moi, des Lactalis, Neslé, la laiterie de St-Malo. Je sors de nulle part et je passe devant". Un rêve, éveillé qui lui donne confiance sans le griser.

Des lauriers partagés

Car ces lauriers qui récompensent et gratifient, l'obligent aussi... "Ces médailles, c'est aussi pour les gens qui ont cru en mon travail, ceux qui viennent acheter à la ferme, le groupe Silgom qui m'a fait confiance dès le départ, ils contribuent à cette réussite", mentionne avec reconnaissance Emmanuel Oliveux dont 20 % des produits sont vendus directement à la ferme, 25 % auprès de collectivités et les 55 % restants dans une quinzaine de grandes surfaces du territoire. Ainsi, les patients de l'hôpital de Vannes, d'Auray et de Josselin mais aussi des Ehpad des écoles ont régulièrement sur leur plateau repas les yaourts de la ferme de Milo. Même coup de chapeau à l'Intermarché de Saint-Jean-Brévelay, le premier démarché sur un coup de fil. "Et dont le directeur m'a bien accompagné, il a pris de le temps de le faire, m'informant de ce à quoi je devais faire attention dans mes échanges avec la grande distribution". Aujourd'hui 15 GMS lui font confiance, "avec des prix conseils que j'ai travaillé à partir de notre coût de production. J'aimerais passer à 25 pour simplifier ma tournée de livraison sur deux jours au lieu d'un". Car les semaines d'Emmanuel sont denses, "un bon temps plein. Dès le mardi matin, quand j'ai mes commandes, je lance la production. Je suis en flux tendu pour offrir les DLC les plus longues, 23 jours réels, le jeudi c'est dans le camion", note ce jeune transformateur, réactif et organisé, dont le laboratoire est un terrain de jeu "de création de goûts, c'est passionnant". 12 recettes sont actuellement proposées aux papilles des consommateurs, "dont la recette du mois".

Claire Le Clève



Un pari gagnant - © Claire le clève



En

Deux yaourts présentés à Paris sur ses 12 recettes et deux médailles, l'une d'argent, l'autre de bronze. - © Claire le clève

pratique :

La Ferme de Milo, Fahonnac, 56420 Plumelec. Vente à la ferme de produits laitiers tous les mercredis et vendredis, de 17 h à 19 h et le samedi matin de 10h30 à 12 h.

06 10 25 95 04

lafermedemilo@gmail.com