

Manteyer

Du lait de brebis au yaourt, ils maîtrisent leur produit de A à Z

Il y a moins d'un an, les premiers yaourts au lait de brebis sortaient de l'atelier de transformation d'Aurélie et Damien Gerby à Manteyer. Lors du concours général 2024, pendant le Salon de l'agriculture, ils ont obtenu la médaille d'argent pour le yaourt nature.

Au bout du chemin de Bégüe, à Manteyer, se dressent les bâtiments de l'exploitation agricole de Damien et Aurélie Gerby. D'un côté, une bergerie. De l'autre, un atelier de transformation. Le couple a pu s'installer sur ce terrain grâce à l'ancien maire de la commune, Guy Jullien. « Pour ne pas voir partir un couple qui voulait s'installer dans le village, il nous a vendu des terres lui appartenant », raconte Damien Gerby. C'était en 2018. Auparavant, l'éleveur travaillait déjà à Manteyer. « Minot à faire les moissons », en prestation de service pour l'entreprise de Philippe Favier. En 2006, il est apprenti sur l'exploitation ovine de Jean-Michel Seigner. « Quand on est hors cadre familial, on dit que les brebis c'est moins cher que les vaches », poursuit-il. Quand son maître d'apprentissage prend sa retraite en 2008, Aurélie rachète les parts. L'épouse devient associée. Le troupeau s'agrandit. Mais le débouché reste le même : le lait de brebis est toujours vendu à la laiterie du col Bayard. Pendant dix ans, le couple est locataire avant d'avoir ses ter-



Aurélie et Damien Gerby, du Gaec des deux Bégüe à Manteyer, ont créé les yaourts "La bête des Alpes". La version nature a obtenu une médaille d'argent au Salon de l'agriculture.

Photo Le DL/Séverine Mizera

res. Sur celles-ci, deux bâtiments en bois sortent de terre en 2019.

La nourriture des animaux produite dans le Büech

Peu après, le père d'Aurélie, agriculteur à La Beaume, dans le Büech, prend sa retraite. « On a repris ses terrains situés à La Bégüe. D'où le nom du Gaec, les deux Bégüe », retrace l'éleveur. Là-bas, le couple cultive des céréales. Après trois ans de conversion, tout est en bio. « Désormais, on est autosuffi-

sant pour la nourriture des animaux, un troupeau de 400 brebis de race lacauenne. On peut même commercialiser l'excédent », précise-t-il. En produisant du lait toute l'année, le couple ne peut pas prétendre au label bio. Par contre, leur produit est à "haute valeur environnementale".

Doubler la production

En 2020, Covid aidant, Damien et Aurélie Gerby constatent l'engouement pour les produits locaux. À la même

période, une de leur amie, installée dans le Rosanais, arrête de produire des yaourts. Elle les vendait au Casot paysan du Bersac, le distributeur de produits locaux. Celui-ci sollicite le couple : est-il possible de faire des yaourts au lait de brebis ?

L'idée fait son chemin. Tout comme l'envie d'avoir un produit fini. « Même si on est les seuls à fournir en lait de brebis la laiterie du col Bayard, on reste des travailleurs de l'ombre. En plus, c'était au moment de la reprise de la laiterie donc il y avait des inquiétudes. On ne voulait pas

mettre tous nos œufs dans le même panier », confie Aurélie Gerby. Deux tests sont faits avec des laitiers. Finalement, le couple choisit d'investir dans un atelier de transformation. Avec des aides de l'Europe via la Région et de l'État, et l'appui d'une banque, le bâtiment sort de terre en 2023. En avril, les premiers pots sont réalisés. Pour l'instant, 1 600 pots sortent chaque semaine. L'objectif est affiché : doubler la production. « Cette diversification nous permet d'être moins dépendants de la politique agricole commune », complète l'éleveur.

De Sisteron à Embrun en passant par les collèges

Pour la recette, Aurélie Gerby suit une formation au centre fromager Actalia de Carmejane au Chaffaut-Saint-Jurson (04). Durant trois jours, théorie et pratique permettent de trouver le bon mélange pour le yaourt. Pour le packaging, place à l'improvisation. L'une de leur brebis sert de modèle. "La bête des Alpes" naît.

Dans un rayon de 80 km autour de la bergerie, les yaourts sont en vente. Dans les grandes et moyennes surfaces comme dans les distributeurs de produits locaux. La cuisine centrale du Bersac en achète également. Leur produit est donc dans les crèches, sur les plateaux portés aux aînés et dans les cantines des collèges.

● Séverine Mizera

Premier concours, première médaille

Damien et Aurélie Gerby ont un produit fini, ils peuvent donc participer au concours général agricole. Une seule catégorie leur est ouverte : le yaourt nature. Ceux sur un lit de confiture qui sortent du laboratoire de Manteyer ne peuvent pas concourir. « On connaissait déjà le salon et son ambiance en tant que visiteurs. Là, on avait un produit fini à mettre en valeur », sourit Aurélie Gerby. Tous les deux ans, le Salon

international de l'agriculture est couplé avec un Salon du fromage et des produits laitiers. "La bête des Alpes" était présente dans la vitrine de la laiterie du col Bayard. Les éleveurs y sont passés et ont noué des contacts avec d'autres professionnels pour de possibles débouchés hors du département.

Sur le stand des Hautes-Alpes, la dégustation est la meilleure manière de faire découvrir un produit et de

faire tomber les préjugés sur le lait de brebis souvent considéré, à tort, comme "fort".

« Sur place, c'est une autre saveur »

« On a fait du yaourt sur toast avec de l'huile de noix, de la confiture ou du miel. Les chefs présents ont proposé des pâtes farcies avec du yaourt. Les viticulteurs proposaient un accord pour l'accompagner », décrit Aurélie Gerby. En montrant les

différentes facettes de leur produit, le couple a séduit les visiteurs.

Il a aussi séduit le jury du concours général agricole. « La médaille, on l'espérait. On l'a eue. La prochaine fois, l'objectif est de faire mieux », sourit-elle. Obtenir l'argent est une reconnaissance du travail accompli. « Une fierté. » « Être sur place pour recevoir la médaille, c'est une autre saveur. À chaque fois qu'il y a eu une médaille pour

les Hautes-Alpes, on l'a fêtée », s'enthousiasme-t-elle.

« On a pu participer au Salon car on a été remplacés », souligne Damien Gerby. Depuis sa chambre d'hôtel à Paris, sa femme gérait les commandes. Leur apprenti, Tom, a « super bien bossé. En plus d'être moniteur de ski à Orcières, il s'est occupé de la traite, de l'alimentation des bêtes, des livraisons ».

● S.M.