

Lundi 22 juin 2020 à 7:22 - Par Olivier Estran, France Bleu Creuse

Dossier : La relance éco, France Bleu à l'heure du déconfinement

La relance éco : Avec Montlait, les éleveurs creusois mettent du beurre dans leurs revenus

Quasiment un an après son lancement, le beurre Montlait fabriqué en Creuse gagne du terrain, de nouveaux consommateurs, et baisse son prix.



En un an, le prix du beurre Montlait a fortement baissé © Radio France - Olivier Estran

Voilà le genre d'histoire qu'on aime bien : celle du **développement d'une marque locale fondée par des éleveurs** et qui leur permet de vendre leur production à un meilleur prix. Cette marque c'est [Montlait](#). Elle fédère aujourd'hui **environ 800 éleveurs laitiers du Massif Central** dont une trentaine en Creuse.

Les consommateurs ont compris qu'il fallait jouer la carte locale

Ces éleveurs ont pris en main le conditionnement et la vente de leur lait, se sont lancés dans la fabrication de fromage à raclette, et [depuis presque un an, ils produisent du beurre fabriqué dans la laiterie d'Auzances](#). "Pendant le confinement nos ventes de beurre ont progressé", détaille Pascal Leclercq, éleveur à Saint-Bard (à la limite de la Creuse et du Puy-de-Dôme) et représentant des éleveurs creusois de Montlait. "Depuis, ça s'est un peu tassé,

mais là je viens de faire le point avec notre commerciale, et apparemment les commandes reprennent. Les consommateurs ont compris qu'il fallait jouer la carte locale et ils font la différence avec notre beurre qui mise sur la qualité. Nous, on utilise 22 litres de lait pour faire un kilo de beurre, soit quasiment deux fois plus de matière que pour un beurre dit 'industriel'."

Un prix qui baisse pour le consommateur et des revenus qui montent pour le producteur

"Aujourd'hui la laiterie d'Auzances sort une tonne de beurre par mois. Au bout d'un an, on a commencé à amortir nos machines, ce qui nous permet de baisser significativement les prix, on tourne autour de 2,85 euros la plaquette de 250 grammes, alors que nous étions à 3,15 euros lors de notre lancement."

Et le fait d'être propriétaire de sa marque, de **maitriser la chaîne de production permet de mieux gagner sa vie** : *"Avec le beurre Montlait, on arrive à se dégager une prime de mille euros par an. Compte tenu de nos salaires très moyens, c'est comme si on avait un 13e mois."*

Ce beurre a été lancé dans les grandes surfaces creusoises mais aujourd'hui, *"il est distribué dans tout le massif central. On est aussi dans l'ouest parisien et jusqu'en Bourgogne. On doit s'étendre avec un partenariat avec la chaîne Lidl qui mise aujourd'hui sur des produits de qualité, et qui doit nous offrir de plus vastes débouchés."*

Du beurre creusois dans le gâteau creusois

L'ouverture de nouveaux marchés n'est pas la seule chose qui donne le sourire à Pascal Lerclercq. Il y a aussi **une reconnaissance locale** : *"Des pâtisseries creusoises commencent à utiliser notre beurre pour fabriquer le fameux gâteau creusois. C'est le cas d'Alain Battu à Aubusson et Didier Giraud à Guéret. C'est une belle avancée."*

Pourquoi chercher très loin quelque chose que l'on a sous la main ?

"On est en train de monter un dossier pour obtenir un Label Rouge pour notre gâteau, explique Philippe Vacheyroux, pâtissier à Boussac et président des fabricants de 'Creusois'. Et pour cela, on est décidés à utiliser des produits locaux : du beurre Montlait, de la farine issue d'un moulin à Saint-Léonard-de-Noblat qui moud des céréales creusoises. On va aussi mettre des noisettes qui vont pousser chez nous. On se donne deux ans pour faire un gâteau avec nos produits locaux."

"On va dans le bon sens", complète Pascal Leclercq. "On a bien conscience que notre produit est encore un peu plus cher qu'un beurre classique, mais pourquoi chercher très loin quelque chose que l'on a sous la main ?"



[Olivier Estran](#), [France Bleu Creuse](#)