



“C’est un métier riche, passionnant mais exigeant. Il faut être ouvert d’esprit, savoir oser et innover. Il faut être fier de ce que l’on fait. Notre métier participe au bien-être du consommateur.”

# Gaec des Grands Prés



**Gwenola Santier**

2, LA BROUSSE - PLESSALA - 22330 LE MENE

**Type de production :** élevage bovin lait

**Quelques chiffres :** 92 ha, 5 associés de 28 à 57 ans, 75 vaches laitières de race Prim'Holstein

**Produits phares de l'exploitation :** fromage blanc, yaourts, lait ribot, crème fraîche



**Environnement de l'exploitation :** regroupés autour de valeurs communes et avec un seul objectif : offrir un produit sain et de qualité aux consommateurs. Le GAEC des Grands Prés, fondé au départ sur la seule production laitière, a progressivement évolué vers la valorisation du lait en commençant par une gamme de fromage frais. Avec le temps, la gamme s'est élargie à une quinzaine de produits au vrai goût fermier : crème fraîche, faisselle, lait ribot, etc... et depuis 2015, des yaourts !!!



## Témoignage

22 - Côtes d'Armor

### POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS INSTALLÉ AGRICULTEUR ?

Je suis fille d'agriculteur et mon père m'a transmis, dès mon plus jeune âge, sa passion de la terre. J'aime vraiment vivre en milieu rural mais aussi le faire vivre. Après un Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole, j'ai fait un BTS Services en Espace Rural puis obtenu un CS transformation.

### POURQUOI DIVERSIFIER/TRANSFORMER VOTRE PRODUCTION ?

Le fait de transformer notre lait sur place nous permet de valoriser nous même le lait que nous produisons : c'est une grande satisfaction. Cela nous permet de garantir la qualité de l'ensemble de nos produits.

### POURQUOI VALORISER VOS PRODUITS VIA AGRILocal ?

C'est un mode de commercialisation supplémentaire pour notre GAEC. Agrilocal est un bon outil de mise en relation

entre producteurs et acheteurs.

### QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT AU QUOTIDIEN DANS VOTRE MÉTIER ?

C'est l'aspect transformation de notre lait : du pis de la vache à l'assiette ! Le contact avec les consommateurs est aussi très plaisant sans parler de la diversité du travail. Le fait d'être 5 associés est rassurant : nous apprenons les uns avec les autres.