

SALON DE L'AGRICULTURE ■ Leur ferme à Franchesse se développe

Les yaourts Debarnot décrochent l'or

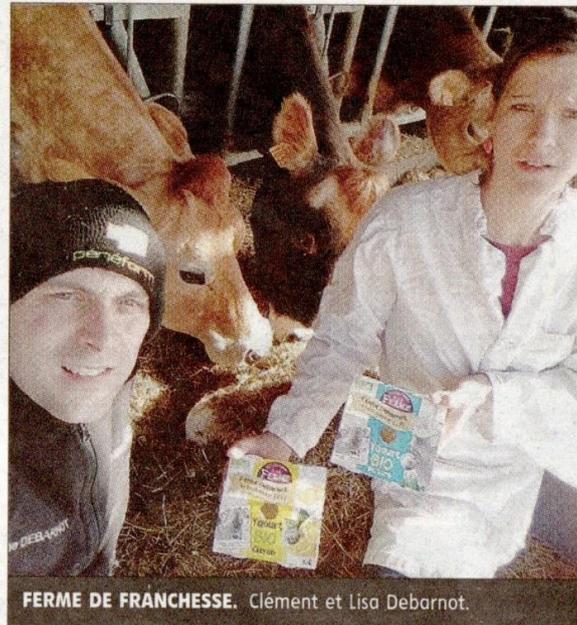
Producteurs de 25.000 yaourts par semaine à Franchesse, Clément et Lisa Debarnot ont ramené deux médailles du concours général du Salon de l'agriculture à Paris.

Le couple candidaitait pour la troisième fois. L'an dernier, ils avaient obtenu leur première médaille, l'argent, pour le yaourt nature. Cette année, il n'a décroché "que" le bronze, « sans doute parce qu'il y avait plus de candidats », avance Clément Debarnot.

Une médaille reste une belle reconnaissance dont les retombées économiques sont importantes. « La médaille d'argent l'an dernier avait boosté la commercialisation en grandes et moyennes surfaces, + 25 % de ventes ».

Cette année, la star est leur yaourt aromatisé au citron qui a obtenu une médaille d'or. « La base est la même que notre yaourt nature mais l'arôme apporte un plus ».

Leur riz au lait à l'extrait de vanille est en revanche reparti sans médaille. « On est étonné car c'est un produit commercialisé depuis un an qui marche très bien. Peut-être que la



vanille n'est pas assez présente aux yeux du jury. Nous attendons les commentaires. Ils arriveront d'ici quinze jours. »

Installés sur 60 hectares en système herbager depuis 2011, les éleveurs transforment leur production depuis 2013. Ils possédaient 25 vaches jersiaises. Pour faire face au développement de la ferme, ils ont acquis cinq va-

ches de plus, holstein, toujours en bio, et passé à temps plein leur salarié.

Les 25.000 yaourts produits chaque semaine sont vendus en supermarchés pour 60 % d'entre eux, le reste part en restauration collective. La plateforme Agrilocal leur permet d'écouler 20 % de leur production. ■

Stéphanie Ména
stephanie.mena@centrefrance.com

LES MÉDAILLES DU SIA 2019

MÉDAILLES D'OR

BIÈRES BLONDES. Bière blonde de haute fermentation. « La Lubie triple », brasserie Blondel, de Montluçon.

YAOURT. Yaourt au lait de vache ferme aromatisé citron. « Yaourt bio citron », de La Ferme Debarnot, à Franchesse.

PORC. Porc fermier d'Auvergne Label rouge (IGP anniversaire des 30 ans). Entreprise Hassenforder.

Porc délice Label Rouge. Entreprise Tradival, de Lalpasse.

MÉDAILLES D'ARGENT

BIÈRES. Bière blonde de haute fermentation. « La Lucie blonde », brasserie Blondel, de Montluçon.

DÉCOUPES DE VOLAILLES. Cuisses de poulet pièce entière avec peau. « Cuisse de poulet fermier blanc d'Auvergne », Syvofa, à Vichy.

FROMAGES. Fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie. Gaperon « L'ortie du Toine » (ail et ortie), de la Société laitière de Vichy, à Creuzier-le-Vieux.

« Comtesse de Vichy » de la Société laitière de Vichy, à Creuzier-le-Vieux.

MÉDAILLES DE BRONZE

CHARCUTERIES. Saucisse et saucissons cuits. « Saucisson du Bourbonnais » (saucisson à l'ail non fumé), de La Toque bourbonnaise, à Montluçon.

YAOURT BIO NATURE. De la ferme Debarnot à Franchesse.