



Vincent et Pauline
Duperray

Compte-rendu de visite de la FERME DUPERRAY Producteur de fromages à pâte cuite, pressée et crèmes desserts à St Cyr de Valorges - 20 février 2019 –

Etaient présent : Gisèle Barardel, Elsa Blanc, Jacqueline Martel et Denis Bérouton



Les céréales

La ferme de Vincent Duperray (et de sa fille Pauline) se situe sur la commune de St Cyr de Valorges au lieu-dit Laval. Le Bâtiment est au milieu des terres agricoles à 700m d'altitude. La superficie s'étend sur 65 ha. qui se répartissent de la manière suivante :

- 6 ha. sont cultivés en méteil, c'est-à-dire un mélange de pois (riche en protéines mais convoité par les sangliers), de triticale (associant les qualités du seigle et du blé et permettant un bon équilibre grain/paille) et de blé. Ce mélange est transformé en farine pour nourrir les bêtes. Vincent sème ses propres graines. La moisson se fait au mois d'août puis le lieu est semé en prairie.
- 4 ha. sont cultivés en maïs qui apporte un complément au foin.
- Le reste est consacré au foin et à la prairie. Le foin est coupé en mai et bénéficie d'un séchage en grange par soufflerie qui lui donne une bonne qualité nutritive. Une griffe à foin permet de distribuer la nourriture de manière précise et efficace.



Le méteil



Le maïs



Les montbéliardes au repos

Ils élèvent une quarantaine de vaches laitières, surtout des montbéliardes et quelques prim'holsteins. L'hiver (décembre à mars) elles restent dans le bâtiment de stabulation car l'herbe n'a pas encore assez poussé pour qu'elles puissent brouter. Le reste de l'année, elles sont en plein-air. Ce bâtiment est très lumineux grâce à une couverture partiellement translucide.

La ferme est agréée BIO depuis 2016. Il y a 1,5 contrôle par an effectué par Bureau Véritas.

Pour lutter contre la maladie, Vincent travaille sur l'immunité. Il donne aux génisses, une fois par semaine, de l'huile de foie de morue ou de poisson. Quand une vache est malade, elle est soignée par des huiles essentielles et de l'homéopathie.

Les vaches produisent 200 000 litres de lait par an. Vincent vend son lait à Biolait. Ce groupement d'agriculteurs, né il y a une vingtaine d'années, collecte le lait dans 1400 fermes et le vend à des industriels. Le prix est mutualisé. Cet esprit coopératif plaît à Vincent. Leur slogan est *Bio partout et pour tous !*

Vincent Duperray a repris la ferme de son père qui la tenait de son père qui l'avait achetée. Pauline, sa fille, a fait des études d'agriculture. Après avoir obtenu un BTS en production animale, elle a passé un certificat en spécialisation de transformation de produits fermiers. Elle a ensuite fait des stages dans 2 fermes en Nouvelle-Zélande pendant 8 mois. Puis elle a commencé, en décembre 2017, son parcours d'installation avec la Chambre d'Agriculture (l'expression n'est pas excessive). Elle n'a pas encore tous les agréments.

Nous avons visité le lieu dans lequel se situera le laboratoire. Il se trouve à côté du bâtiment abritant le tank à lait réfrigéré à 3°. Lui-même jouxte la salle de traite où les vaches se rendent 6 par 6 avant d'aller se reposer sur une litière propre où la paille est régulièrement changée.

Pour compléter cette activité, Claire, l'épouse de Vincent, s'occupe de leur gîte (pour 6 personnes), tout près de leur lieu d'habitation, qu'ils louent toute l'année.

Lorsque le laboratoire sera installé, les premiers produits qu'ils pourront nous livrer seront les crèmes desserts. Le fromage viendra plus tard car il nécessite un temps d'affinage.



Le futur laboratoire

Nous serons heureux d'aider de petits paysans respectueux de la nature, à s'installer.