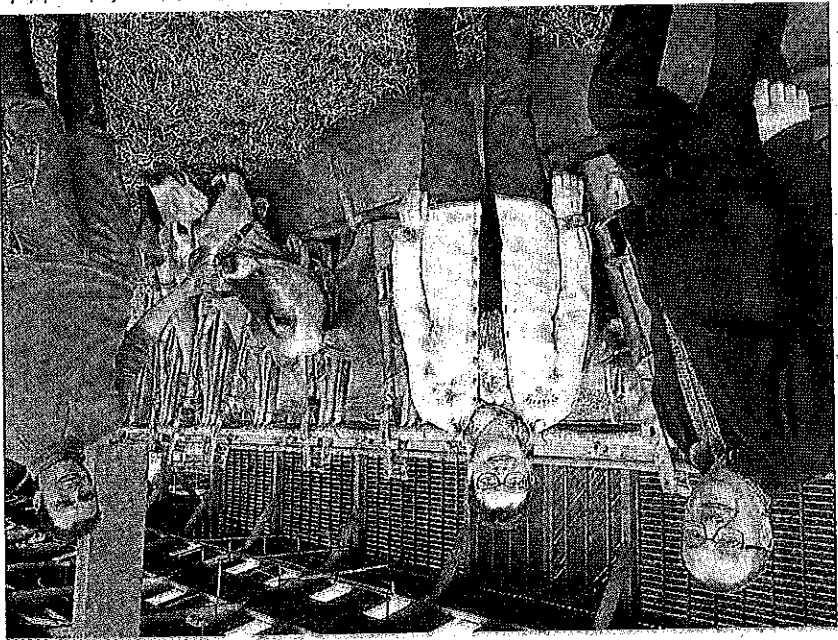


Les avant-gardistes du bio ont fait leur beurre

À force d'aduler les jersaisiennes et de leur donner du bon foie, Bernard Gaborit et sa femme ont fait pousser une entreprise de quarante personnes. Ils passent le relais à des enfants tout aussi exigeants.



Dans la famille Gaborit, voici Marie (production de fromages), Bernard et Geneviève et leur fils Pierre-Yves (chargé du suivi du troupeau) et Hélène au marketing.

Affaire Cointreau : de lourdes peines

Le tribunal d'Angers a condamné à de la prison les auteurs d'une vingtaine de cambriolages. Dont un avec séquestration.

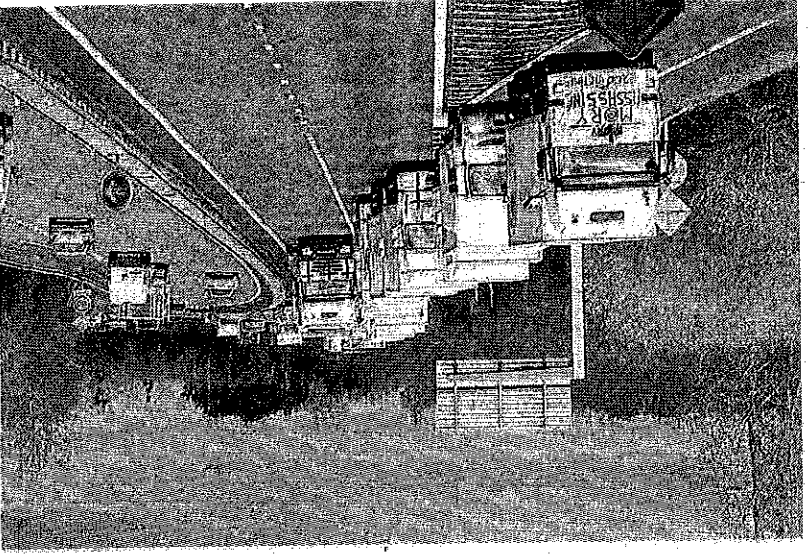
Le 2 mars dernier, trois hommes et leurs compagnes comparaissaient devant le tribunal correctionnel d'Angers, pour une série de vingt-cinq cambriolages autour d'Angers. Ils étaient notamment suspectés dans l'affaire du vol d'étuis à cire en or avec séquestration chez la veuve du PDG du liquoriste Cointreau, âgée de 91 ans, au château de la Richardièrre, dans la commune de Montreuil-sur-Loire. De véritables objets de prison et a prononcé la confiscation de son terrain cadastré. Absents à l'audience pour entendre leur peine, les trois hommes sont maintenus en détention. Présents, les trois femmes, âgées de 35, 49 et 60 ans, sont condamnées à un an de prison avec sursis. Pour deux d'entre elles, le tribunal confisque leur véhicule. Plus de 11 000 € de préjudice moral et matériel sont attribués à une partie des victimes.

Préjudice moral

Hier, le tribunal a rendu sa décision. Jean Duville a été condamné à quatre ans et quatre mois de prison, avec confiscation de son véhicule. Michel Duville (son père) a

Opération escargot des MoryGlobal

À la veille de la liquidation, les salariés réclament un plan social à la hauteur de celui proposé en 2014.



Hier, à midi, une quinzaine de camions MoryGlobal arrivent de Rennes pour retrouver à Derval les camions partis de Nantes.

Des bio particulièrement exigeants

Thierry BALLU.

Ici, pas de soja ou de maïs. Pas de stabilisant dans le yaourt. « Il n'y a guère que la vaille ou les manques qui viennent de très loin », s'amuse Hélène Gaborit. Un nouveau format gagnant. L'entreprise continue d'embaucher. « À un rythme modeste mais constant. »

et respecter l'environnement. C'est le leitmotiv de Bernard Gaborit, plus tôt ultra dans ce registre (lire ci-dessous). Les exigences du label européen, symbolisé par une petite feuille, ne lui suffisent pas. Il ne s'est pas contenté d'adhérer à la marque Biocoop, nettement plus exigeante : avec ses partenaires il a créé une charte plus restrictive. Aujourd'hui, avec leurs trois enfants, les Gaborit exploitent 135 hectares et produisent autour de 550 000 litres de lait. Ils en achètent six fois plus, lait de jersaise, mais aussi de chèvre et de brebis, pour les besoins de la transformation intégrée à la ferme. L'entreprise emploie une quarantaine de personnes, vend à des magasins bio spécialisés ou des fromages sa soixantaine de produits dont des spécialités maison.

« Elles sont rustiques et paisibles. Les végétaux sont faciles. Ce n'est pas un hasard si elles ont conquis le monde », raconte ce passionné, Hélène, l'une des filles en charge de la direction commerciale. Elle tient en main un fromage à tartiner mis au point par sa sœur Marie, qui vient d'être lancée. Innover, batailler pour la qualité des produits, pour la qualité des charges européennes, symbolisées par une feuille. Il est moins exigeant. Exemple parmi d'autres, le label européen permet de pratiquer deux types culturels sur une même exploitation. « C'était connu et cela me convenait bien », pointe Bernard Gaborit. Les choses ont changé peu à peu. En 2009 avec l'adoption d'un cahier des charges européen, symbolisé par une feuille. Il est moins exigeant. Exemple parmi d'autres, le label européen permet de pratiquer deux types culturels sur une même exploitation. « Si le AB persiste à appa-

À chacun sa jersaise !

Depuis qu'il s'est installé voilà trente-six ans, Bernard Gaborit ne jure que par ces petits bovins à peau chambrée, qui n'ont guère leur pareil pour donner un lait crémeux. « Elles sont rustiques et paisibles. Les végétaux sont faciles. Ce n'est pas un hasard si elles ont conquis le monde », raconte ce passionné, Hélène, l'une des filles en charge de la direction commerciale. Elle tient en main un fromage à tartiner mis au point par sa sœur Marie, qui vient d'être lancée. Innover, batailler pour la qualité des produits, pour la qualité des charges européennes, symbolisées par une feuille. Il est moins exigeant. Exemple parmi d'autres, le label européen permet de pratiquer deux types culturels sur une même exploitation. « Si le AB persiste à appa-

Le parcours réussi de Bernard Gaborit, assuré-t-il. « Il n'y avait pas un châte-lain à ne pas avoir sa jersaise autrefois », assure-t-il.