

Les yaourts de cette ferme de Loire-Atlantique médaillés au Salon de l'agriculture

Lors du Salon de l'agriculture, **la Ferme Gineau de Saint-Michel Chef Chef** a obtenu deux médailles au Concours général agricole pour ses yaourts au citron et ses fromages blancs.

Il récompense le fleuron des produits français issus de nos fermes. Le **Concours général agricole** a rendu son verdict lundi 27 février 2023 sur le **Salon international de l'agriculture**.

Déjà récompensée ces deux dernières années, la **Ferme Gineau**, basée à **Saint-Michel Chef Chef** (Loire-Atlantique) a récolté deux nouvelles médailles dans la catégorie « Produits laitiers » : l'argent pour ses **yaourts au citron** (bronzés en 2022) et le bronze pour ses **fromages blancs**, qui avaient obtenu le même métal l'an passé.

En 2021, l'exploitation avait décroché l'or pour ses yaourts nature.

Entreprise familiale depuis trois générations, la ferme est aujourd'hui gérée par Antoine Gineau – qui a repris le flambeau de son père et avant lui de son grand-père – et Florence, sa femme. Les **agriculteurs bio** élèvent, sur près de 280 hectares, 75 vaches de race Prim'Holstein, Montbéliarde, Normande ou encore Pie Rouge.

Transformation sur place

Ils transforment une bonne partie du lait sur place en yaourts, fromages blancs et crèmes desserts pour les vendre en local sous la marque **Invitation à la ferme** que l'on peut retrouver dans les grandes surfaces, les magasins bio, sur les marchés de la région... ou directement sur l'exploitation.

Le couple emploie 12 salariés. « Ces médailles, c'est une belle reconnaissance du travail qu'ils fournissent et évidemment une satisfaction pour l'entreprise », témoigne Antoine Gineau.

L'éleveur insiste sur le **bien-être animal**.

Sur la ferme, l'alimentation est essentiellement basée sur l'herbe. Les vaches pâturent neuf mois dans l'année. Ce sont elles qui décident de la qualité du lait et donc de nos produits.

Antoine Gineau, co-gérant de la Ferme Gineau

Deux magasins de producteurs vont ouvrir

La SCEA Gineau va poursuivre son développement cette année. Trois ans après l'ouverture de **La pause locale**, la boutique de la ferme, l'exploitation s'apprête à lancer **deux nouveaux magasins de producteurs locaux** dans le pays de Retz.

Le premier ouvrira en avril dans le centre de **Saint-Brevin-les-Pins** (rue du Général de Gaulle). Le second est prévu à **Machecoul** (rue du Marché) avant la fin de l'année 2023. « Nous allons proposer des produits de 70 producteurs situés à 80 km à la ronde du lieu de vente », précise Florence Gineau.