



JOUY-EN-JOSAS | La laiterie de Viltain va livrer aujourd'hui plus de 20 000 yaourts à destination des cantines des militaires participant au défilé parisien. L'exploitation fournit l'armée depuis 1954.

Des yaourts made in Viltain à la table des soldats du défilé

HERMINE LE CLECH

LES MACHINES tournent à plein régime dans la ferme de Viltain, à Jouy-en-Josas. Et pour cause ! La laiterie va livrer aujourd'hui plus de 20 000 yaourts aux militaires du défilé parisien. Pour l'occasion, les pots sont habillés d'un opercule aux couleurs du drapeau français, estampillé « 14 juillet 2021 ».

Il n'y a toutefois que l'emballage qui change. La recette, elle, reste la même. « C'est un clin d'œil sympa à faire en tant que producteur. L'année a été particulièrement éprouvante pour tous et on a voulu marquer le coup avec un design festif », sourit Benoît Dupré, à la tête de la ferme.

L'exploitation a l'habitude de nourrir les casernes et régiments de la région. Depuis sa création en 1954, la ferme de

Viltain fournit en yaourts le camp militaire de Satory, à Versailles. Un contrat décroché presque par hasard et « pour des raisons pratiques, puisque l'exploitation n'est qu'à 14 km de ses infrastructures ». Mais pour Benoît Dupré, l'armée est un client comme un autre.

« Les militaires font des appels d'offres aux grossistes qui leur proposent un panel de produits différents, dont les nôtres. Les choses se sont faites naturellement. J'ai autant de fierté à servir l'armée qu'à servir les cantines des écoles et des entreprises », soutient-il.

Un million de pots produits chaque année

Passée par trois générations d'agriculteurs, la ferme de Viltain est devenue l'une des plus grandes de la région. En 2015, l'exploitation mise sur la laiterie et double sa surface



En 2018, la ferme de Viltain a décroché le label Bleu Blanc Cœur. Une distinction française qui garantit des produits riches en oméga 3, réputés meilleurs pour la santé.



Tout passe par l'alimentation des vaches. Si on les nourrit bien, ça se reflète sur la qualité du lait et de nos produits.

BENOÎT DUPRÉ, GÉRANT DE L'EXPLOITATION

des vaches, assure Benoît Dupré. Si on les nourrit bien, ça se reflète sur la qualité du lait et de nos produits par la suite. »

L'exploitation n'a toutefois pas échappé à la crise sanitaire. « L'année a été particulièrement compliquée, assure Benoît Dupré. On fournit principalement la restauration collective et les lycées. Avec les confinements et le développement du télétravail, on a perdu des débouchés. »

Mais le fermier, aussi en charge de la stratégie commerciale de l'exploitation, se projette sur de nouveaux secteurs. Dès la rentrée, les yaourts made in Viltain seront disponibles dans les supermarchés. L'exploitation se positionne aussi pour fournir de nouveaux lycées de la région, en misant sur le caractère local de sa production. ■

L'année a été particulièrement éprouvante pour tous et on a voulu marquer le coup avec un design festif

BENOÎT DUPRÉ, GÉRANT DE L'EXPLOITATION

de production. Elle totalise aujourd'hui 400 ha de cultures, 300 vaches laitières et environ 50 salariés. Résultat : elle produit désormais un million de yaourts par an, contre 200 000 en 2014. Dans sa boutique, elle propose neuf saveurs différentes et quatre sortes de fromage blanc. Comptez environ 50 centimes la pièce pour la version nature et 1,20 € la version parfumée.

Mais à quoi ressemble le made in Viltain ? « Nos yaourts sont particulièrement

gourmands. Il y a un peu plus de tout : des pots plus grands, du lait entier et un peu plus de confiture que d'autres yaourts en grande surface », vante Benoît Dupré. Une recette à succès, puisque l'exploitation multiplie les labels et récompenses. En 2018, ses yaourts sont les premiers estampillés « produits en Île-de-France ».

« On a tout de suite adhéré à l'idée de production locale. D'abord parce que c'est dans nos valeurs, et ensuite parce que c'est une demande de plus

en plus importante de la part des consommateurs, qui veulent savoir d'où ça vient et comprendre les modes de production », précise le gérant de l'exploitation.

Bientôt dans les supermarchés

La même année, la ferme de Viltain a décroché le label Bleu Blanc Cœur. Une distinction française qui garantit des produits riches en oméga 3, réputés meilleurs pour la santé. « Tout passe par l'alimentation