



## Maëlle Coquio Ferme de la Chenaye

### Le projet d'installation

Le projet de Maëlle est un projet né petit à petit. Après des études dans l'environnement, elle a souhaité travailler sur les territoires ruraux et s'est tournée vers l'agriculture. Elle a acquis de premières expériences dans ce domaine en travaillant dans différentes fermes. Progressivement, l'envie de créer sa propre activité et de ne pas rester salariée s'est imposée.

Philippe Aubert, conjoint de Maëlle, et son frère Florent Aubert sont associés depuis 5 ans au sein d'une ferme en bovin lait. Maëlle a eu envie de les rejoindre et l'idée d'ajouter une activité fromagerie sur la ferme a germé.

La ferme tenue par Philippe et Florent Aubert s'étend sur 87 hectares avec une cinquantaine de vaches laitières, une quinzaine de génisses et une dizaine de bœufs. Ils sont installés en bio système herbagé avec du maïs et du blé. Les vaches produisent environ 220 000 litres de lait par an.

L'activité de transformation de Maëlle se concentrera sur 40 000 litres de lait. Elle déclinera sa gamme de fromage en tomme, fromage à pâte molle et fromage frais. Maëlle projette de vendre sa production en AMAP, magasins de producteurs et épiceries sur les territoires de Saint Pierre de Plesguen, Dinan, Ploubalay et éventuellement Combourg, Dinard et St Malo.

“ *La formation CIAP 35, c'est une formation concrète qui créer un réseau et donne confiance en son projet* ”



### Son parcours en stage paysan créatif

Maëlle a commencé à élaborer son projet en participant à la formation "de l'idée au projet" dans les Côtes d'Armor, menée par Agriculture Paysanne 22. Elle a également fait une formation spécialisée en fromagerie. En 2017, elle intègre la



# HAPPYTERR #

ALLIANCES PAYSANNES  
INNOVANTES  
ET TERRITORIALES  
POUR RÉUSSIR  
LE RENOUVELLEMENT  
DU MILIEU AGRICOLE



formation Paysan Créatif de la CIAP 35 et, en parallèle, elle s'inscrit dans le parcours 3P (Plan de Professionnalisation Personnalisé) de la Chambre d'Agriculture 35. La formation Paysan Créatif lui a permis de pratiquer la transformation de lait en fromage pendant un an sur la ferme de sa paysanne référente, Lauriane Lereau. Elle a également pu participer à l'activité d'élevage sur sa future ferme avec Philippe et Florent. C'est avec eux qu'elle a aussi appris à conduire le tracteur et à faire la traite en autonomie.

**“ L'agriculture paysanne c'est l'autonomie de sa ferme, et surtout la maîtrise des décisions et de son projet. ”**

Maëlle a ainsi pu se rendre compte de l'organisation du travail demandée pour mener son travail sur la ferme. C'était pour elle un vrai avantage de passer du temps sur son futur site d'installation car elle a pu tester sa relation professionnelle avec ses futurs associés. Cette expérience de collaboration au quotidien lui a également permis de voir plus clair dans ses enjeux de travail en couple et d'association avec deux hommes.

## Et la suite ?

**Maëlle s'est installée en juillet 2019. Les travaux de construction du laboratoire de transformation ont commencé au printemps 2019 et les premiers fromages ont été fabriqués et commercialisés au mois de juin 2020.**

**L'objectif final est de transformer 40 000 litres de lait d'ici 4 ans, ce qui représente environ 20 % de la production totale de lait produit sur la ferme.**

31 Bd Albert Einstein - CS 92315  
44323 NANTES CEDEX 3  
Tel : 02 40 20 83 93 - Fax : 02 40 20 22 55  
[contact@ciap-pdl.fr](mailto:contact@ciap-pdl.fr) - [www.ciap-pdl.fr](http://www.ciap-pdl.fr)

LES RÉSEAUX NATIONAUX QUI APPUIENT ET QUE NOURRISSENT LE DÉVELOPPEMENT DE CES INITIATIVES

