**Interview David Lambert**

DERRIÈRE LE…

LAIT METRO CHEF,

SE CACHE DAVID LAMBERT

David Lambert est producteur de lait sur une exploitation familiale.

Et s’il travaille aussi bien avec METRO, c’est qu’ils partagent

des valeurs fortes et une exigence qualité sans faille.

Résultat : un lait labellisé Bleu Blanc Cœur qui garantit

le bien-être des animaux et la juste rémunération des producteurs.

**David, où est installée votre exploitation ?**

Nous sommes basés à Saint-Hilaire-de-Chaléons, à une trentaine de kilomètres au Sud-Ouest de Nantes. Je dis « nous » parce que mon frère Nicolas m’a rejoint sur l’exploitation en 2006.

**Vous produisez un lait Bleu Blanc Cœur. Qu’est-ce que ça veut dire ?**

En fait, Bleu Blanc Cœur, c’est un label qui garantit un certain nombre de choses au niveau de l’alimentation des vaches, de la teneur du lait en Oméga 3, mais aussi du bien-être animal.

**Vous pouvez préciser ?**

Déjà, l’alimentation des vaches doit être 100% sans OGM. Et en ce qui concerne le lait, il doit être riche en Oméga 3, et avoir une teneur minimum en acides gras. Pour atteindre les seuils requis, on nourrit nos vaches avec de l’herbe du pâturage 150 jours par an minimum. Et l’hiver, on complète avec des graines de lin !

**Et au niveau du bien-être animal ?**

Là aussi il faut répondre à des critères très précis, au niveau du couchage par exemple, avec 6m2 minimum par vache. Il faut aussi garantir une place à l’auge pour chaque vache et un accès à l’abreuvoir de 10 cm par bête. Pour nous, le bien-être de nos vaches est primordial !

**Vous produisez ce lait Bleu Blanc Cœur en partenariat avec METRO ?**

C’est ça ! Nous avons commencé notre partenariat en novembre 2020. Le courant est passé tout de suite, notamment parce qu’on avait cette volonté commune de travailler sur un produit de qualité en rémunérant le producteur à sa juste valeur. Aujourd’hui, Nicolas et moi-même avons d’ailleurs accepté de devenir ambassadeurs METRO Chef pour porter ces valeurs communes.

**Qu’est-ce qui a changé depuis la mise en place de cette collaboration ?**

Déjà, ça nous a permis de revaloriser notre travail. Et ça c’est grâce au contrat qui lie METRO, la laiterie Saint-Père et nous, et qui indique noir sur blanc que notre lait est acheté à un prix légèrement plus élevé. Mais cette revalorisation n’est pas le fruit du hasard, c’est le juste prix qui vient récompenser la qualité de notre travail et le respect des chartes de bonnes pratiques.

**Avez-vous d’autres idées pour développer votre collaboration avec METRO ?**

C’est sûr qu’on est ouvert à la discussion et qu’on ne manque pas d’idées. On pourrait par exemple proposer d’autres produits transformés tels que du beurre ou de la crème engagée, qui pourraient être valorisés chez METRO. Rien n’est encore en développement mais comme le partenariat fonctionne très bien, tout est possible !