Azalane, le lait d’ânesse breton et responsable

Morgane Leblanc, 36 ans, s’est lancée il y a un an et demi dans l’élevage biologique d’ânesses. Installée à Saint-M’Hervé en Ille-et-Vilaine, elle commercialise depuis un peu plus d’un an des produits issus de ce lait encore peu répandu. Un virage professionnel à 360° qui permet à la toute nouvelle éleveuse de se rapprocher de la nature.

Une reconversion professionnelle audacieuse

Passionnée de chevaux, Morgane Leblanc découvre l’âne à 30 ans, lorsque son mari lui offre une ânesse. Quelques mois, plus tard, cette dernière met bas d’un ânon femelle, baptisée Azalée. C’est le déclic pour Morgane : elle décide de virer de cap. « J’étais responsable qualité dans une entreprise de parquets », témoigne-t-elle, « j’ai voulu changer de vie et faire ce que je voulais ». L’idée fait son bonhomme de chemin et trois ans après, Morgane suit une année de formation en agriculture. « J’ai eu un coup de cœur pour l’âne », continue-t-elle, « et j’ai tout de suite pensé au lait d’ânesse ».

Le 1er janvier 2015, Morgane Leblanc s’installe donc en tant que jeune agricultrice bio. « Le choix du bio était évident », précise-t-elle, « ça correspondait à mes convictions ». Depuis mai 2015, elle commercialise des produits alimentaires à base de lait d’ânesse, sous forme de lait lyophilisé et de compléments alimentaires. Une filière très peu développée. « Je ne voulais pas faire du cosmétique comme tout le monde », explique l’éleveuse. « En France, on est seulement deux à être basées sur

l’alimentaire », ajoute-t-elle. Pourtant, si le lait d’ânesse est bon pour la peau, il l’est aussi pour l’organisme. Ingéré, il aide notamment à traiter les maladies de peau, les problèmes intestinaux, les bronchites et l’immunodéficience. Des effets bénéfiques liés à sa composition, la plus proche du lait maternel.

Le lait d’ânesse lyophilisé.

Le choix du bien-être animal et de la production paysanne

Par amour pour ses animaux, la créatrice d’Azalane privilégie l’élevage à taille humaine, tourné vers le bien être animal. Pour l’instant, elle possède sept ânesses dont seulement deux sont en production. Un chiffre qui passera à quatre courant septembre. « A terme, le cheptel ne dépassera pas dix ânesses », prévient Morgane Leblanc. Et seule la moitié sera en production. Car chez Azalane, les ânesses sont en repos une année sur deux. Cela limite les quantités produites, d’autant que les ânons restent sous la mère, et n’en sont séparés que progressivement. La majorité du lait leur est donc destiné jusqu’au sevrage. Et après ? « Je leur trouve une super famille », s’exclame Morgane Leblanc.

Morgane Leblanc et son élevage.

Une organisation qui lui permet de développer une relation privilégiée avec ses ânesses et leurs petits, tout en gérant la production de sa source jusqu’au produit fini. A l’opposé du modèle

industriel, tout est ainsi réalisé manuellement chez Azalane, de la traite à la lyophilisation. « Je pense que je suis la seule en France à lyophiliser sur l'exploitation le lait que je produis », commente Morgane Leblanc. Et les projets sont encore nombreux : étude avec l'INRA de Rennes sur le lait d'ânesse, échanges avec Christophe Favrot de Nomad Yo sur les processus de production, et peut-être développement d'une petite gamme de soins pour le visage. « Ça permettrait de mettre en valeur le lait d'ânesse », explique l'éleveuse, « mais pour ça, je veux trouver le bon laboratoire, breton, et qui travaille sur des produits naturels ». Une priorité pour Morgane Leblanc. « Je souhaite vraiment que ça reste en Bretagne » conclut-elle, « je veux des produits 100 % bretons ».

Pour aller plus loin

Le site internet d'Azalane