

19-20-21  
OCTOBRE  
2012

14<sup>ème</sup> Salon  
des Métiers d'Art  
du Plateau Briard

Santenay  
Feriaire des 4 Saisons  
Voie aux Vaches

Vendredi  
13h-18h  
Samedi & Dimanche  
10h-19h

# Val-de-Marne-infos

L'hebdomadaire du Val-de-Marne

Jeudi 23 août 2012 • N° 612 • 1€

**INNOVATION**

**CHENNEVIÈRES - SUR - MARNE**



**UNE ENTREPRISE CRÉE DES COSMÉTIQUES  
À BASE DE LAIT D'ÂNESSE**

■ **ENQUÊTE  
DE CONJONCTURE OSEO**  
des espoirs de reprise  
pour 2013

■ **AGENCE DE  
DEVELOPPEMENT**  
Les Matinales, un cycle  
de web-conférences  
dédié à l'innovation

■ **GRAND PARIS**  
Le contrat de développement  
territorial  
**CAMPUS SANTE**  
avance à grands pas

## LA SEULE ASINERIE d'Île-de-France CRÉE DES COSMÉTIQ

Unique en Île-de-France, l'asinerie Téliane/Francilienes a été inaugurée fin juin. Grâce au lait de ses ânesses élevées en plein air dans le Parc départemental de la Plaine des Bordes à Chennevières-sur-Marne, cette entreprise artisanale produit des cosmétiques écologiques et biologiques. Pierre Cousin, l'éleveur s'est également imposé une exigence : « Garder le souci de l'animal tout au long de l'organisation au contraire de quelques entreprises utilisant le lait d'ânesse à des fins purement lucratives. » E=M6 y a tourné une émission le 9 juillet dernier.

Sur les quinze éleveurs d'ânes installés en France, le seul francilien est situé dans le Val-de-Marne. Son asinerie (du latin « asinus », âne) porte le nom de sa première ânesse : Téliane. Sa fabrication artisanale de cosmétiques écologiques et biologiques est, tout naturellement, à base de lait d'ânesses. Celles-ci sont obligatoirement de « jeunes mamans », car, contrairement aux vaches, les ânesses doivent allaiter un ânon pour avoir du lait.

Cette asinerie qui compte 24 ânesses, est ouverte dans le cadre d'une ferme pédagogique : Francilienes, exploitation agricole péri-urbaine à vocation d'élevage où, et c'est « unique en Île-de-France, les ânesses sont élevées en plein air, et nourries exclusivement à l'herbe et au foin produits sur la ferme. »

Si l'ânesse produit du lait dès la naissance de son petit, la traite pour les cosmétiques ne peut commencer qu'au bout de deux mois. Elle deviendra, nature oblige, impossible au sevrage de l'ânon, sevrage qui peut intervenir dès le 8<sup>e</sup> mois de celui-ci mais aussi se poursuivre jusqu'à son 15<sup>e</sup> mois.

### Trois traites/jour devant les enfants

L'étable étant toute proche des aires de jeux pour enfants aménagées dans le Parc des Bordes, les familles s'y promenant peuvent assister à la traite pratiquée trois fois par jour (attention aux fils légèrement électrifiés installés à l'intérieur des clôtures mais accessibles de l'extérieur). « Le lait est récolté à la main, et en fonction des besoins seulement », expliquent le trayeur ou la trayeuse. La traite demande patience et délicatesse car l'ânesse ne possède que deux petits trayons. Le lait frais dont le goût rappelle l'amande ou la noisette, est fragile. Cru, il peut se conserver 72h maximum. Après la traite, ce lait dont la faible teneur en matières grasses lui donne un aspect très blanc et fluide, est expédié à notre laboratoire qui l'incorpore aux produits cosmétiques. La quantité obtenue est variable d'une ânesse à l'autre et d'une journée à l'autre. L'ânesse nous donnera en moyenne 1 litre de lait par jour et l'ânon entre-tendra lui-même la lactation en tétant pour se nourrir. »

Élever des ânesses laitières n'est pas un but commercial ordinaire car un tel élevage est « peu productif. » En effet, « il échappe à la logique de l'agriculture intensive, à son lot de pesticides et de traitement en masse des troupeaux : nos ânesses vivent dans des prés sur lesquels elles bénéficient d'un abri. »

Hormis l'aspect commercial incontournable, ce projet d'asinerie se veut exemplaire de l'agriculture péri-urbaine avec « le retour au localisme et des produits du terroir fabriqués par des artisans fiers de leur statut et de leur métier ! » ■



### Offrez-vous un extra : buvez du lait d'ânesse extra-frais !

Le lait d'ânesse « bio » extra-frais peut être vendu à des particuliers -sur réservation- dès la traite. Par son goût rappelant l'amande ou la noisette, et son aspect très blanc et fluide en raison du peu de matières grasses, déguster ce lait est un plaisir pour les amateurs ! Mais il est « un peu » plus cher que le lait de vache de la superette du coin : 30€ le litre ! Pour s'offrir ce plaisir, il suffit de prévenir l'éleveur Pierre COUSIN (06 61 59 12 12) de son passage à l'asinerie et être présent à l'une des traites de l'après-midi : « Le lait sera ainsi traité devant vous. Il vous faudra apporter un récipient, si possible en verre, pour transporter votre lait extra-frais. » Très fragiles, ce lait doit être conservé à moins de 4°C et consommé dans les 3 jours. ■



## LES À BASE DE LAIT D'ÂNESSE

### COSMÉTIQUES, SAVONS, SHAMPOINGS...

#### POUR TOUTES « LAIT » PEAUX !

S'il en est une qui apprécie les cosmétiques fabriqués à la Ferme des Bordes, c'est bien l'Ancienne Ministre Nathalie KOSCIUSKO-MORIZET. En février dernier, elle n'hésitait pas à en faire de la publicité lors d'une interview par le magazine Elle. À la question : « Utilisez-vous des cosmétiques bio ? » Elle a eu cette réponse directe : « Oui. J'achète ma crème de nuit au lait d'ânesse de la marque Téliane sur [www.teliane.fr](http://www.teliane.fr) »

Le lait d'ânesse hydrate, nourrit et assouplit l'épiderme grâce au lactose et aux oméga 3 et 6 et présentent des propriétés hydratantes. Fort en vitamine A, il ralentit le processus de vieillissement cutané. Enfin, avec ses vitamines C et E, il protège la peau des attaques de l'environnement.

Riche en vitamines, en sels minéraux, en oligo-éléments et en acides gras poly-insaturés, « ce lait offre un concentré d'éléments essentiels pour la peau et la circulation du sang. »



Garantis sans paraben, sans phénoxyéthanol, EDTA, ou tout autre composant synthétique, les cosmétiques ont le label Qualité France et les savons et shampoings, la mention « Nature & Progrès » dont le fabricant, la Savonnerie Artisanale de Lorraine, est titulaire.

Exigence bio oblige, la conservation en emballage clos est limitée à 12 mois et les volumes des flacons ont été spécialement étudiés afin que les utilisateurs (et -trices !) puissent, en les maintenant à une température inférieure à 16 degrés, en faire usage pleinement dans les trois mois après ouverture. ■

#### TELIANE OU L'AMOUR D'UN HOMME POUR LES ÂNES

Téliane est le fruit de la rencontre d'un homme, Pierre COUSIN, et la gent asinienne. Pourtant Pierre avait connu un début de carrière dans la musique puis en tant que conseiller dans une Mission locale.

Lorsqu'il décide de se lancer dans la production de lait, il doit reprendre ses études pour passer en 2005 un bac pro. En 2007, il crée Téliane.

« J'ai toujours souhaité travailler avec les ânes, confie Pierre, pendant ma formation, un professeur nous a fait réfléchir à un projet de création. C'est là que j'ai décidé de travailler avec eux pour aller à l'encontre des préjugés négatifs qui leur sont associés : nos ânes sont choyés et leur bien-être est notre priorité. »

Dès 2008, Pierre obtient le 1er Prix de la créativité de la Maison de l'Emploi de Sénart pour ses produits bio au lait d'ânesse. Et l'année suivante le titre de « Super Tremplin » aux trophées MMA. ■

#### ÂNES À... VENDRE !

Comme dans tout élevage, les petits devenus grands sont à vendre. Quand, par exemple, Juliette, Orane, Jacquotte, Huguette, continuent d'allaiter leurs ânes Twist, Tatoo, et Télia, d'autres comme le jeune Ubik sont mis en vente aux environs de 400€.

Un acheteur doit savoir qu'un âne vit en moyenne 40 ans, mesure entre 1m et 1,60m au garrot, pèse entre 150 et... 450 kg ! Il peut supporter des températures allant de -30° à +50° ! Il lui faut un terrain herbeux ou boisé de 5 000 m². Sinon : foin et céréales.

Menacés de disparition il y a 30 ans (20 000 ânes en 1980), leur nombre est aujourd'hui en augmentation grâce notamment au développement des promenades. ■



#### Certification et tests microbiologiques

Afin de pouvoir obtenir une patente de la part des services de la Direction Départementale de la Protection et des Personnes, Francilianes procède tous les trimestres à des analyses microbiologiques en partenariat avec le laboratoire dermatologique ACM réputé dans les milieux médicaux et sportifs de haut niveau. « Par ailleurs, les ânesses, les ânes, les pâtures ainsi que le lait sont certifiés biologiques par SGS » qui est le leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification. ■

Infos+ : [www.francilianes.fr](http://www.francilianes.fr) ou [www.teliane.fr](http://www.teliane.fr)