

PORTRAIT DE FERME

EARL FERME DE CÉVIN

46 150 LHERM



FROMAGER



ALTITUDE



BOURIANE

Olivier et Sophie Hélin de la Ferme de Cévin sont installés sur la commune de Lherm dans le Lot. Le système de production repose sur l'élevage caprin et la transformation fromagère avec un léger complément en bovin lait dont la production est également valorisée en fromage.

Lors de son installation, Sophie est quasiment partie de zéro, hormis d'anciens bâtiments. Elle a donc acheté le troupeau, trouvé les débouchés, investi dans la salle de traite, la chèvrerie et l'atelier de transformation avant et au cours de l'année de son installation.



SYSTÈME D'EXPLOITATION CAPRIN LAIT BIO



LE CHEPTEL

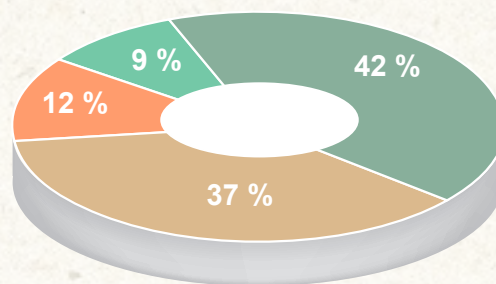
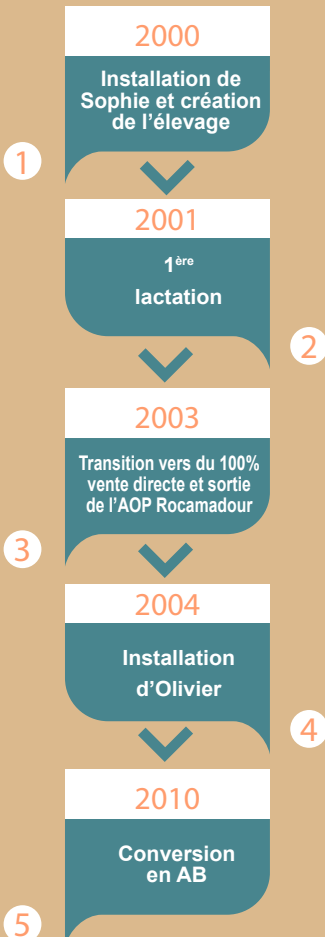
L'ATELIER COMPREND

- 80 chèvres en pure Alpine et pure Poitevine et de croisées
- 20 chevrettes de renouvellement
- 2 boucs vasectomisés et 3 boucs entiers sélectionnés pour un EMP de 15 UGB.

ASSOLEMENT DU SYSTÈME

Productions végétales	Surface
Prairies permanentes	18,88 Ha
Prairies temporaires	16,60 Ha
Légumineuse fourragère (luzerne, sainfoin)	5,58 Ha
Méteil protéagineux	3,93 Ha
Total surfaces fourragères	44,99 Ha

DATES CLÉS



- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Légumineuse fourragère
- Méteil protéagineux

ROTATION





LA CONDUITE DU TROUPEAU

Catégorie d'animaux	Fourrage en kg de MS/animal/jour	Concentrés en kg/animal/jour
Chèvres	Pâturage + foin rationné plusieurs fois par jour	De 0.4 à 0.8Kg (méteil et/ou orge/maïs) selon période et mode de traite.
Chevrettes	Pâturage + foin rationné plusieurs fois par jour	0.3Kg au sevrage et jusqu'à 0.5Kg avant mise bas.
Boucs	Pâturage + foin à volonté	0.4Kg

La ferme est autonome en fourrage. Concernant les concentrés, elle se fournit auprès d'un voisin ou d'une coopérative pour un total d'environ 10 tonnes maïs/orge par an + environ 8 tonnes de méteil produit sur la ferme.

Consommation d'environ 40 tonnes de fourrage/an. Distribution de foin avant la traite du matin. Au printemps, luzerne et orge distribués en vert.

Occasionnellement les chèvres reçoivent des drêches de brasserie.

En 2020, un lot de 30 chèvres était en lactation longue, sélectionnées parmi les chèvres vides arrivées au tarissement.

Pour le troupeau qui n'est pas en lactation longue, le mois de février correspond aux mises bas (~800g de concentré distribués). En mars : mise à l'herbe et diminution de la ration à 600g/jour. En juin, passage en monotraite et diminution de la ration à 400g jusqu'au tarissement en novembre (distribution en une fois le matin). Les chèvres repassent en bitraite lorsque le lot de mise bas est suffisant.

Les chèvres en lactation longue passent également en monotraite en juin et profitent d'une ration un peu plus importante sur la période hivernale.

Les chevreaux/chevrettes en excédant de l'auto-renouvellement sont isolés et nourris au colostrum issu de la traite des mères puis partent auprès d'un ramasseur entre 8 et 21 jours.



ZOOM SUR...

LE PÂTURAGE

Les chèvres sont au pâturage de mars jusqu'au tarissement (~novembre). De 4 à 7h/jour selon les périodes.

GESTION DU PARASITISME

A la ferme, l'alternance pâturage bovin et caprin est pratiquée afin de limiter la pression parasitaire.

Certaines prairies semées - prairies à flore variées notamment - sont riches en plantes à tanin (chicorée, plantain...).

~2 traitements d'antiparasitaire par an au cas par cas.

Sophie et Olivier travaillent avec l'école vétérinaire de Toulouse pour le suivi des coprologies (strongles et douves).

LA REPRODUCTION

Reproduction par Insémination Artificielle (IA) sur les multipares les plus jeunes.

Pour les chevrettes et primipares : monte naturelle dirigée.

Filiation connue sur tous les animaux afin de conserver la génétique.

Objectifs : pas de consanguinité et troupeau adapté au parasitisme et à la prévention des problèmes de santé : rusticité.

L'ÉLEVAGE DES CHEVRETTES

Une vingtaine par an. Attention portée sur la rusticité des mères ainsi que des taux. Depuis 2 ans, Olivier et Sophie laissent les chevrettes sous les mères jusqu'à 2.5 mois. 300g de concentré/jour distribués au sevrage (~2.5 mois) et progressivement jusqu'à 500g jusqu'à la première mise bas.



OBSERVATION DU CONSEILLER

A noter que : l'élevage est indemne de Caev et ne thermise pas le lait. De plus, l'effet n'est pas particulièrement observé sur l'élevage, néanmoins, il faut noter le risque de détériorer les cellules en laissant les chevrettes sous les mères.



LES ÉQUIPEMENTS

Un tunnel d'élevage de 120 places avec cornadis (~420m²), parc à chevrete (sevrage) et salle de traite 12 postes attenante et 8 places au cornadis pour les vaches.

Fromagerie de 50m² (coût ~50 000€ + une partie d'auto construction).

Un tunnel de stockage de 150m² et un bâtiment de 180m².

En propriété : 2 tracteurs, le matériel de fenaison, le cultivateur.

En CUMA : tracteurs, benne, épandeur, broyeur, épareuse, rouleau, herse, covercrop, remorque...



LES TRAVAILLEURS

2 UTH : Olivier et Sophie

Olivier a passé un BPREA avant son installation.

Sophie est issue du milieu agricole et a un BTS arboriculture. Elle a réalisé différents stages notamment en fromagerie et en élevage caprin avant son installation.

Pour lancer leur activité, Sophie et Olivier ont cherché à s'installer sur une filière qui permettait une production rapide à mettre en place. En lien avec leur coopérative, il leur a été conseillé de transformer directement leur production sous l'AOP Rocamadour.

La production via la filière ne leur correspondant pas, ils ont rapidement développé la vente directe afin de gagner en autonomie.

Concernant la gestion du temps :

Sophie s'occupe de la traite des chèvres, de la transformation du lait et de la santé du troupeau.

Olivier s'occupe de la commercialisation, des marchés, de la traite des vaches, du nourrissage des animaux et des aspects agronomiques sur la ferme.

7*8 heures par semaine chacun.

Congés : 1 semaine en hiver avec un remplacement sur la ferme et jusqu'à 1 semaine avant la rentrée des classes.



LA VALORISATION DU LAIT

100% de la production laitière est transformée sur la ferme et représente 36 700 litres produits pour 35 000 litres de lait transformés par an (lait pour chevrete et finition certains chevreaux ~1700 litres).

100% de transformation à la ferme en fromages (cabécou, tome...), caillé et yaourts.

Toute la production est valorisée en circuit court sur les marchés (50% du CA fromage), auprès des GMS et de la restauration (45% du CA from.) et auprès de la RHD (5% du CA from.).



LES RÉSULTATS ÉCONOMIQUES*

*(dernière année comptable connue)

■ La vente de fromage de chèvre représente un CA de 68 950€ en 2020 soit 1.97€/L. Les produits viande : 500€ (en 2020, la ferme a dû s'adapter et garder certains chevreaux en finition car non ramassés). Chevreaux en excédant : 430€.

■ Achats de concentré : 4 214€.

■ EBE consolidé pour rémunération des salariés et des associés (salaires et charges sociales), paiement des annuités et autofinancement : 49 732 €

■ 100k€ CA aides PAC comprises

ATOUTS / CONTRAINTES

	ATOUTS	CONTRAINTES
TERRITOIRE	-	Des sols hétérogènes
ÉLEVAGE	Une grande autonomie (santé, reproduction, échographie...)	Manque de stockage sur la ferme
FILIÈRE	Valorisation de la production en vente directe	Valorisation des chevreaux

PRATIQUE REMARQUABLE

Comparaison des productions laitières en fonction du troupeau (lactation longue ou non) sur l'année 2021 :

	Lait/jour (L)	Durée lactation en cours (J)	Cumul lait lactation (L)	TB lactation	TP lactation
Troupeau (Primi + multipares)	2,09	184	386	36,3	30,8
Lactation longue (Primi + multipares)	1,86	569	1058	38,5	32,1

SATISFACTION DE L'ÉLEVEUR

ASPECT	☹️	😐	😊
SOCIAL			X
ÉCONOMIQUE		X	
TRAVAIL		X	
AGRONOMIE		X	
ZOOTECHE			X

La démarche d'Olivier et Sophie s'inscrit dans le respect de l'animal et des produits proposés aux consommateurs. La ferme porte une attention particulière au bon maintien de la santé du troupeau en maîtrisant les aspects sanitaires et la reproduction et tend vers l'autonomie de pratique et de décision.

Il a fallu du temps pour que la ferme atteigne l'équilibre économique aujourd'hui atteint.

Les associés prennent le temps d'acquérir des connaissances agronomiques pour faire évoluer leur système de production et expérimentent en fonction de leur terroir et de leurs contraintes.



QUELS SONT VOS CONSEILS POUR LES FUTURS INSTALLÉS EN LAIT DE CHÈVRE BIO ?

“

- Prendre le temps, ne pas brûler les étapes. S'impliquer sur place petit à petit dans la mesure du possible, faire du concret.
- Ne jamais s'arrêter d'apprendre, de s'adapter et d'évoluer.
- Avoir un capital de départ ou alors être patient et endurant.

”