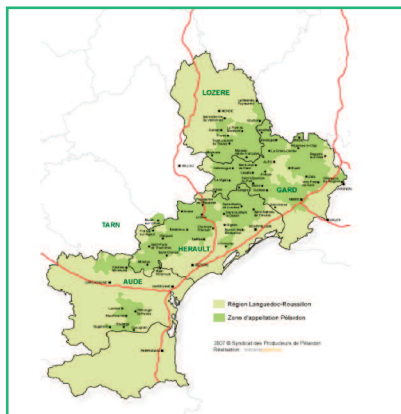


## CAS TYPE CAP FROM SPÉ-LR02

# CAPRINS FROMAGERS, VENTE EN CIRCUITS COURTS

2 UMO, 34 ha, 65 chèvres, 40 000 l de lait, Pélardon AOP et lactiques, circuits courts

Ce type d'exploitation se rencontre sur l'arrière pays du Languedoc Roussillon dans la zone de l'AOP Pélardon. La grande diversité des territoires régionaux induit des disponibilités pastorales très variées (des parcours sous châtaigniers aux garrigues à chênes verts). La proximité des bassins de consommation détermine le niveau de valorisation du litre de lait.



Pour en savoir plus : [www.pelardon-aop.fr](http://www.pelardon-aop.fr)

Extrait du cahier des charges de l'AOP Pélardon :

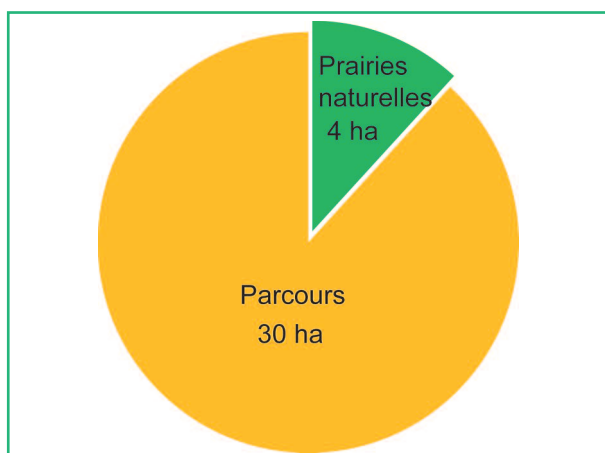
- l'éleveur doit disposer d'au moins 0,2 ha par chèvre.
- Les chèvres doivent pâturer au moins 210 jours par an si l'élevage est à une altitude inférieure à 800 mètres et 180 jours s'il est situé à une altitude supérieure.
- La consommation de concentré (concentrés troupeau) est limitée à 400 grammes par litre de lait
- L'ensilage, l'enrubannage, les crucifères cultivées, les drèches issus des déchets industriels de fruits et légumes, les pailles ammoniacuées, ... Les OGM sont interdits.
- Pour être commercialisés sous le nom de « Pélardon » les fromages doivent avoir été affiné au minimum 11 jours à compter de l'emprésurage. Son poids doit être supérieur à 60 grammes, son diamètre compris entre 60 et 70 mm et sa hauteur comprise entre 22 et 27 mm.

### LE TERRITOIRE DE L'EXPLOITATION

Ce système ne récolte pas de fourrage. Des fourrages de très bonne qualité (foin de Crau ou de luzerne) sont achetés.

A partir de fin mars ou de début avril, les chèvres sont conduites sur les 4 ha de bonnes pâtures. Ces surfaces de bonne qualité sont divisées en parcs (5 à 7), afin de pratiquer un pâturage tournant. L'objectif est de revenir sur un même parc après un temps de repousse de 25 à 30 jours.

#### > Assolement

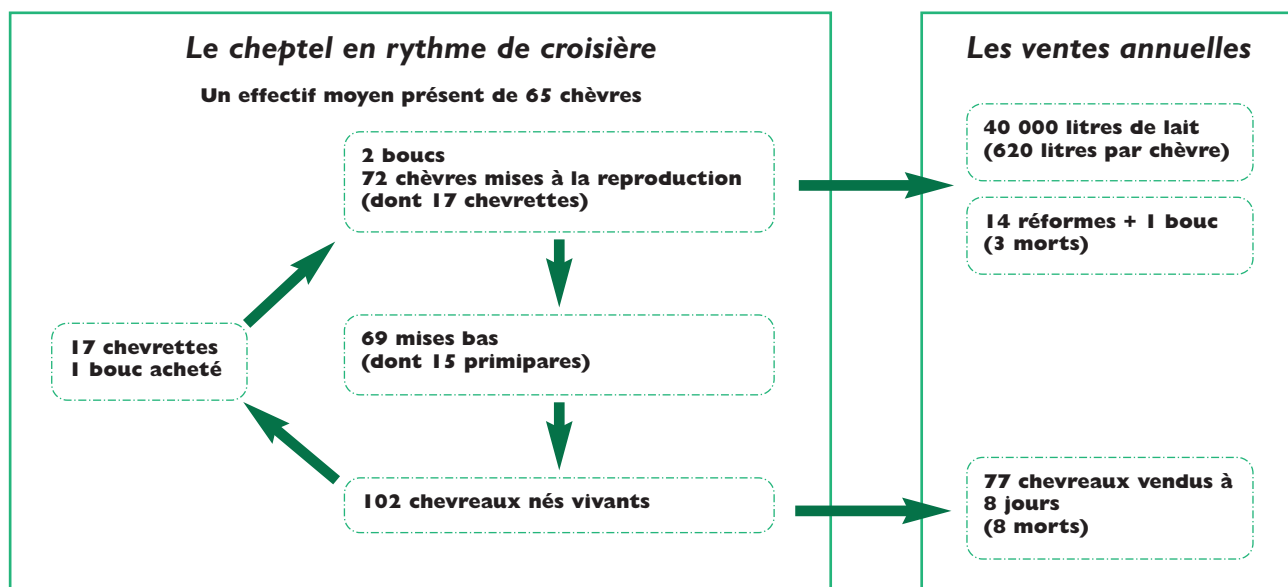


En année favorable à la pousse de l'herbe, 3 passages sont possibles sur chaque parc. De la fin du printemps jusqu'à la fin de l'été, les chèvres accèdent aux parcours en complément de foin distribué à l'auge ou d'un repas sur prairie.

En automne, le pâturage sera conduit avec une alternance entre les bonnes pâtures et les parcours. En hiver, le troupeau est nourri à l'auge et selon la météo, le troupeau a accès aux parcours.



## LA CONDUITE DU TROUPEAU



Les animaux sont de race Alpine ou Saanen.

Les mises bas ont lieu principalement du 15 Janvier à la fin Février, avec 54 adultes et 15 chevrettes.

Les animaux sont taris après 10 mois de lactation et la traite est interrompue du 15 Novembre au 15 Janvier.

Les chevreaux sont vendus à 8 jours.

2 boucs assurent la reproduction et sont renouvelés par achat tous les 3 ans.

Une vingtaine d'IA sont réalisées chaque année et assurent une bonne partie du renouvellement.

Le reste du troupeau est sailli en monte naturelle à partir du 15 Août.

Les chevrettes sont mises à la reproduction un mois après les adultes pour obtenir un décalage des mises bas.

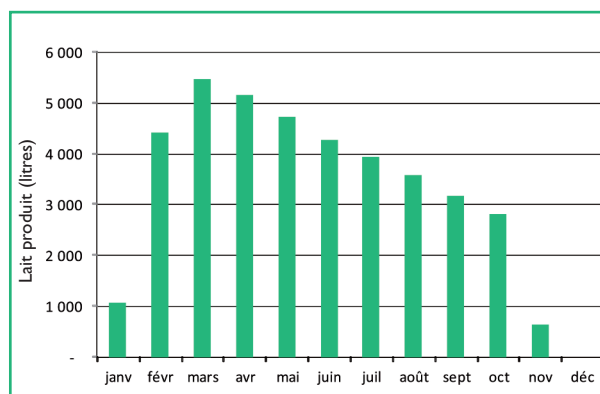
Les chèvres sont échographiées au mois d'octobre.

### LE LAIT ET LES PRODUITS FABRIQUÉS

Le lait est intégralement transformé en fromage et principalement en Pélardon AOP. Le reste des fabrications est constitué par des fromages lactiques de poids et de formes différents, ce qui permet de présenter une gamme aux consommateurs. Les fromages de grande taille, permettent, grâce à leur durée d'affinage plus longue, de gérer plus facilement les pics de production. Le rendement fromager moyen est de 1,8 à 2 pélardons par litre de lait.

La valorisation moyenne du lait est de 1.80 €/ litre

### > La production laitière du troupeau



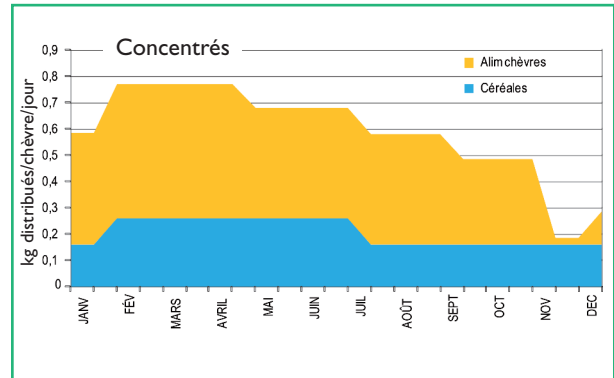
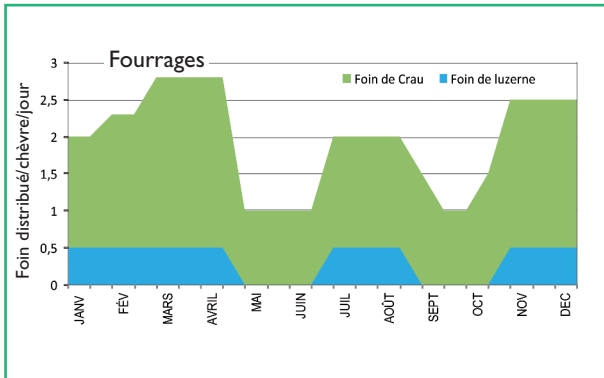
- 40 000 litres de lait vendus
- 620 litres de lait par chèvre d'effectif moyen
- TB : 35
- TP : 32
- Durée de lactation : 10 mois

### LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

La commercialisation s'organise suivant des combinaisons variables entre marchés hebdomadaires (2 par semaine), la vente à des commerces locaux (1 tournée par semaine), et la vente directe à la ferme (tous les jours sauf le dimanche).

## L'ALIMENTATION DU TROUPEAU

### > Les rations distribuées par chèvre et par jour



### > Les besoins annuels en fourrages et concentrés

	En kg brut distribué par an		En tonnes brut Total troupeau
	Par chèvre	Par chevrette	
<b>Foin de Crau</b>	604	186	41,7
<b>Foin de luzerne</b>	152	145	13
<b>TOTAL FOURRAGES</b>	<b>756</b>	<b>331</b>	<b>54,7</b>
<b>Céréales</b>	75	0	4,9
<b>Aliment chèvres</b>	139	119	11,2
<b>Aliment chevrettes</b>	0	3	0,05
<b>TOTAL CONCENTRÉS</b>	<b>214</b>	<b>122</b>	<b>16,2</b>



### > L'efficacité de la ration

**CONCENTRÉS CHÈVRE : 223 kg par chèvre**  
 • soit 345g de concentré chèvre par litre,  
 • soit 400g de concentré troupeau (chèvres+chevrettes) par litre  
**INDICE DE PATURAGE : 25% de la ration de base est prélevée sur les surfaces**

Les chevrettes reçoivent un aliment démarrage (3 kg par chevrette) à partir de l'âge d'un mois avec du foin à volonté. Par la suite, elles consomment le même aliment que les chèvres pour des raisons de facilité de stockage et d'utilisation.

### > L'utilisation des surfaces

Bonne pâture 4ha	Pâturage						
Parcours embroussaillés 30ha							
	avril	mai	juin	juillet	août	sept	oct

## LES EQUIPEMENTS

### Le bâtiment et l'installation de traite

Les animaux sont logés dans un bâtiment traditionnel en dur avec salle de traite et un quai de 16 places et 8 postes.

Pour faciliter le transfert du lait, l'installation de traite est attenante à la fromagerie.

### Le matériel

L'exploitation dispose d'un tracteur équipé d'une fourche à fumier; d'une remorque benne, d'un épandeur à fumier en CUMA et d'un girobroyeur.

Pour la commercialisation, elle possède également un véhicule frigo, une vitrine réfrigérée et l'équipement pour les marchés.

## LE TRAVAIL

Le travail est assuré par deux exploitants. La commercialisation guide l'organisation du travail et la répartition des tâches. Elle induit des rythmes de travail variés sur la semaine.

Lors des sorties commerciales, marchés et livraisons, une personne seule doit assurer la totalité du travail sur l'exploitation.

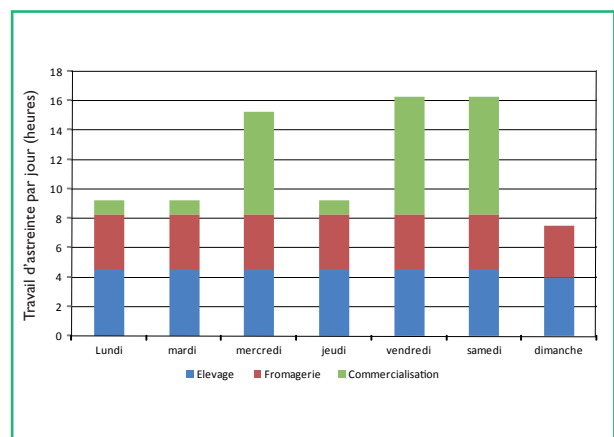
Des horaires d'ouverture permettent de limiter le temps consacré à la vente à la ferme à 2 heures par jour.

### La fromagerie

Tant pour la qualité des fromages que pour les conditions de travail, il est nécessaire de disposer d'un local de transformation agréé CEE de 70m<sup>2</sup>.

L'aménagement d'un local existant ou la construction d'un local neuf, avec l'ensemble du matériel (chambre froide, tables inox, clayettes, chariots, bac de caillage, ...), représente un investissement de 1000 à 1200 € par m<sup>2</sup>.

### > Le travail d'astreinte sur une semaine : de 8 à 16 h par jour



## FORCES ET FAIBLESSES DU SYSTEME

### Pour réussir

- **Etre formé et compétent sur les multiples facettes du métier : éleveur, transformateur, vendeur,...**
- **Réaliser une étude de marché et avoir le sens et le goût du commerce.**

### Perspectives

- **Frais de commercialisation en hausse constante du fait de l'augmentation du prix des carburants.**

### 😊 Forces

- **Bonne valorisation du lait**
- **Maîtrise de l'ensemble de la chaîne (de la production du lait à la commercialisation du fromage)**

### 😞 Faiblesses

- **Temps de travail important et tâches répétitives**
- **Investissements lourds en particulier sur la fromagerie**
- **Coût alimentaire très important : dépendance aux achats de fourrages et concentrés**