COLLECTION
L'ESSENTIEL

ET SI J'ENGRAISSAIS MES CHEVREAUX À LA FERME ?

Cette fiche a été réalisée dans le cadre du projet ValCabri. Elle s'appuie sur des enquêtes réalisées auprès d'éleveurs et sur l'ensemble des supports réalisés dans le cadre du projet.

DE NOMBREUSES MOTIVATIONS POUR ENGRAISSER À LA FERME

- Pour mieux valoriser le produit : le chevreau de 8 jours n'est pas vendu assez cher et l'éleveur lui a déjà consacré du temps, en particulier pour l'apprentissage de la tétée,
- Pour valoriser des atouts de l'exploitation : disponibilités en bâtiment, en main d'œuvre, proximité de l'abattoir etc…
- Pour diversifier la gamme, répondre à la demande des clients quand on est producteur fermier,
- Pour reporter le lait au pic de production. Au printemps, certains producteurs fermiers ont du mal à transformer tout le lait produit en fromage et à le vendre. Certains transforment une partie de ce lait en tomme, un produit de report qui peut se vendre plus tard en saison. D'autres utilisent ce surplus de lait pour engraisser des chevreaux.
- Pour valoriser le lait non commercialisable pendant les premiers jours de lactation,
- Pour atteindre un effectif suffisant pour faire fonctionner la louve ; pour amortir le bâtiment « chevrettes » en le remplissant en totalité, le premier mois avec les petites chevrettes et les chevreaux d'engraissement.

Et vous, vous avez peut-être encore d'autres motivations ?

Un préalable indispensable : s'assurer d'un débouché

Les chevreaux engraissés à la ferme peuvent être vendus en filière longue à l'abattoir (via ou pas un groupement de producteurs ou un négociant) qui se chargera de leur commercialisation ou en circuits courts à des particuliers, bouchers restaurateurs…. En circuits courts, les chevreaux peuvent être vendus en carcasse, demi-carcasse, sous vide voire transformés.

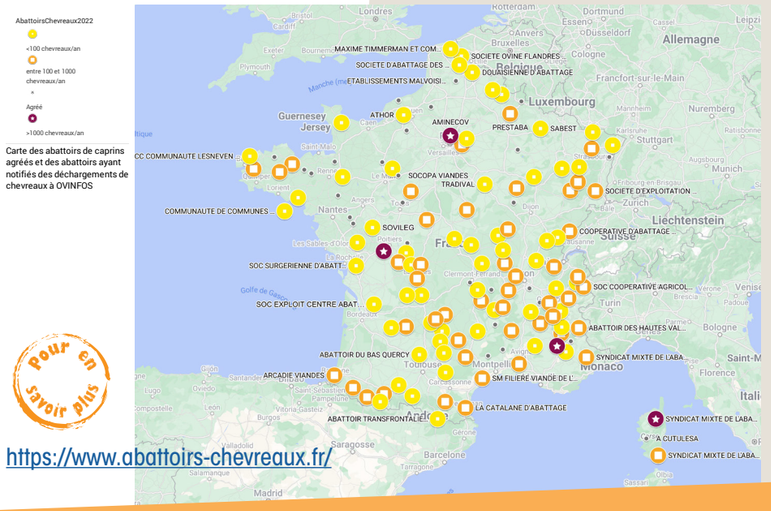
En filière longue

- Se rapprocher de l'abattoir le plus proche pour savoir s'il est intéressé et sous quelles conditions : périodes de vente, prix, type de chevreau…Classiquement, les chevreaux doivent peser entre 9 et 11 kg vif, les lots doivent être les plus homogènes possibles et les chevreaux ne doivent avoir ni arthrite, ni problèmes pulmonaires sous peine de saisie à l'abattoir.

En circuits courts

- S'assurer de la faisabilité du projet avec la présence d'un abattoir à proximité,
- Investir individuellement ou collectivement ou déléguer à une structure spécialisée pour la découpe et la mise sous vide, s'assurer là encore de la proximité des structures,
- Prévoir une étude de marché,
- Connaître la réglementation : transport des animaux vivants, des carcasses, stockage….

Carte des abattoirs de chevreaux



Carte des abattoirs de caprins agréés et des abattoirs ayant notifiés des déchargements de chevreaux à OVINFOS

https://www.abattoirs-chevreaux.fr/

ENGRAISSER À LA FERME, C'EST RENTABLE

L'intérêt économique de l'engraissement des chevreaux à la ferme a été évalué auprès d'une trentaine d'éleveurs dans le cadre du projet ValCabri.

Exemple de rémunération permise par l'atelier chevreaux dans une exploitation de 200 chèvres

300 €
pour rémunérer 45 heures de travail soit à peine 7 €/heure

Chevreaux 8 jours

4 400 €
pour rémunérer 85 heures de travail soit près de 52 €/heure

Chevreaux engraissés à la ferme

En filière longue, plus de la moitié des éleveurs enquêtés dégagent plus de 2 SMIC/UMO avec l'atelier d'engraissement. Les facteurs qui font le revenu dans ce circuit sont les suivants : l'utilisation du lait postcolostral, un faible taux de mortalité, une main d'œuvre suffisante pour gérer les périodes critiques et l'utilisation de bâtiments rationnels mais peu coûteux.

En circuits courts, les résultats sont plus divers. Un prix mal fixé et des charges de transformation et de commercialisation trop élevées peuvent mettre à mal la rentabilité de l'atelier. Chacun, en fonction de ses objectifs de revenu, doit calculer son prix de revient pour fixer au mieux son prix de vente en tenant compte de son contexte d'élevage et de commercialisation.

Pour en savoir plus

Consulter les 2 fiches Rentabilité du projet ValCabri :
https://urlz.fr/jS1g
https://urlz.fr/jS1l

La viande de chevreau, une source de nutriments nécessaires à la santé

Viande maigre par excellence, riche en protéines de bonne qualité, source de vitamine B12, la viande de chevreau constitue également un apport intéressant de minéraux essentiels tels que le fer, le zinc et le sélénium. Elle a ainsi toute sa place dans une alimentation équilibrée.

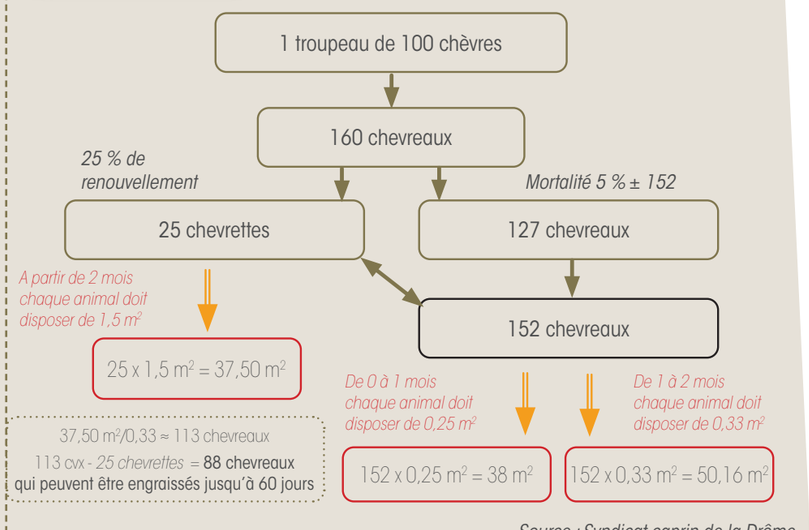
Pour en savoir plus

https://urlz.fr/jS2D

LES CONDITIONS DE RÉUSSITE D'UN POINT DE VUE TECHNIQUE

La question de la place nécessaire est souvent un des freins à l'engraissement à la ferme, la figure ci-dessous relativise cette question.

Manque de place ?



Source : Syndicat caprin de la Drôme

Les chevreaux élevés sous les mères *se développent très bien et ne rencontrent pas de problème sanitaire d'après les éleveurs interviewés dans le cadre du projet Valcabri. Nous ne disposons pas de résultats d'essais en ferme et en station expérimentale pour mettre des chiffres sur ce ressenti. Si le gain de temps est important avec cette pratique (pas d'apprentissage de la tétée ni de lait à reconstituer), la perte économique n'est pas à négliger puisque le lait consommé par les chevreaux n'est pas valorisé en fromage ou livré à la laiterie. A chacun de faire ses calculs : quels bénéfices (gain de temps, meilleurs résultats techniques…) pour quelles pertes selon le niveau de valorisation possible pour ce lait ?*

Le sanitaire est aussi une source d'inquiétudes et un frein à l'engraissement. Les enquêtes réalisées dans 60 élevages, au début du projet ValCabri sont pourtant rassurantes. Le taux de mortalité est bien inférieur à celui des ateliers d'engraissement. 35% des éleveurs disent ne pas rencontrer de problèmes sanitaires, et 40 % ne font aucun traitement.

Pour en savoir plus

Consulter la fiche Engraisser à la ferme du projet ValCabri :
https://urlz.fr/jV79

Les essais du Pradel ont montré que l'obtention de bons résultats techniques est possible quel que soit le type d'aliment utilisé

COMPARAISON DE 3 ALIMENTS D'ALLAITEMENT SUR CHEVREAUX LEGERS - RÉSULTATS D'ESSAI À LA FERME EXPÉRIMENTALE DU PRADEL (2020)

Cet essai porte sur la comparaison de 3 aliments d'allaitement après la période colostrale : un lait maternel brut et deux laits reconstitués enrichis en acides gras oméga 3, l'un contenant 65 % de poudre de lait écrémé (PLE) et l'autre n'en contenant pas. Son objectif est d'évaluer l'impact des différents laits utilisés sur les critères zootechniques de croissance des chevreaux, ainsi que sur la qualité des carcasses et des viandes.

3 lots de 20 chevreaux ont participé à cet essai. Leur poids moyen à la naissance était de 4,7 kg. La croissance a été similaire pour les trois lots avec un Gain Moyen Quotidien (GMQ) naissance-abattage de 210 g/jour. Les chevreaux ont été abattus à 24 jours pour 10 kg de poids vif en moyenne.

L'ajout de PLE n'a pas eu d'impact sur la croissance et la qualité de la carcasse des chevreaux. Toutefois les chevreaux nourris au lait à 0 % de PLE ont eu une consommation plus élevée que ceux nourris au lait à 65 % de PLE (7,8 kg vs 6,2 kg de poudre par chevreau).

S'agissant du lait maternel, les chevreaux ont consommé au total 37,7 L (dont 20 L en lait post-colostral), soit 1,5 L par jour en moyenne. Dans cet essai, les carcasses des chevreaux élevés au lait maternel ont été un peu moins grasses et ont eu une couleur plus claire. Cela va dans le sens des attentes des consommateurs qui sont demandeurs d'une viande blanche pour ce type de produit. Les qualités sensorielles de la viande, analysées en laboratoire par un jury d'experts, n'ont pas été différentes entre les trois modalités d'allaitement. La viande de chevreau léger a un goût assez peu marqué et ne présente pas de problème majeur de tendreté.

Pour en savoir plus

https://idele.fr/cappradel/

ET SI J'ENGRAISSAIS MES CHEVREAUX À LA FERME

MON PROJET EN QUELQUES LIGNES

1. J'ai un débouché ☐ oui ☐ non

2. Je sais quel chevreau je vais produire ☐ oui ☐ non
   Si oui, quel type de chevreau ? ☐ léger ☐ lourd

3. Je pose quelques chiffres

Si j'ai choisi filière longue, calcul d'un revenu en nb SMIC/UMO

	Données observées ValCabri (2019)	*Vos données*
Produit (€/chevreau)	30,93 €	
Lait (€/chevreau)	9,80 €	
Autres charges (€/chevreau)	6,83 €	
Rémunération (€/chevreau)	14,30 €	
Soit en nombre de SMIC/UMO	2,1	

Si j'ai choisi filière courte, calcul d'un prix de vente

	Données observées ValCabri (2019)	*Vos données*
Lait (€/chevreau)	91 €	
Autres charges élevage (€/chevreau)	11 €	
Charges de transformation et commercialisation (€/chevreau)	29 €	
Travail (€/chevreau)	23 €	
Prix de revient pour dégager 2 SMIC/UMO (€/chevreau)	153 €	
Soit en €/kg carcasse	17,39 €	

4. Contacter votre technicien caprin pour affiner votre projet

" Nous commercialisons en circuit court 100 à 120 chevreaux par an ", Laurent Balmelle, Elevage du Serre en Ardèche

"Nous avons chaque année environ 200 chevreaux, 30 chevrettes que nous gardons pour le renouvellement, une 50aine que nous vendons à Chevrettes de France : nous engraissons donc entre 100 et 120 chevreaux par an, abattus entre 6 semaines et 2 mois (de 16 à 20 kg vif). Ils sont commercialisés en carcasse pour partie pour des bouchers (parfois bouchers-abatteurs) ; tout le reste découpé et sous vide soit en morceaux au détail soit en colis de 1/2 chevreau ou chevreau entier.

Nous travaillons avec l'abattoir d'Aubenas à 40 min de chez nous et louons un atelier de transformation à un ami producteur fermier situé entre l'abattoir et chez nous.

Nous vendons majoritairement en circuit court, à la ferme, dans notre magasin de producteurs, dans un magasin de produits régionaux et à quelques restaurants et bouchers.

Nous vendons du chevreau depuis une 15aine d'années, les prix ont fortement évolué chaque année (au moins 5 % par an) et particulièrement ces 2 dernières années (plus de 7 % par an).

Nous sommes cette année à 10,70 €/kg HT en vente à des bouchers qui prennent en charge l'abattage. Nous vendons nos colis (découpe et mise sous vide) entre 21,50 €/kg TTC (chevreau entier) et 22,70 €/kg TTC (demi chevreau). Nous faisons aussi de la vente au détail.

Nous distinguons les prix par produit (les plus chers étant ceux qui partent le plus vite) par exemple le prix des épaules a augmenté de plus de 30 % sur les dernières années, nous étions toujours en panne après quelques jours jours de mise en rayon. Mais également par circuit : nous faisons 15 à 20 % de remise chez nos revendeurs et restaurateurs.

Par ailleurs, nous engraissons encore cette année une 40aine de chevreaux au lait des mères (cela nous "coûte très cher" par rapport à la transformation du lait en fromages (nous valorisons environ notre lait à 3,30 €/litre). Chaque année nous diminuons ce nombre et nous attendons le retour des essais organoleptiques du projet Topcabri, pour continuer cette baisse. Mais cela nous permet quand même de passer une partie de notre pic de lait en plus des tommes réalisées sur cette même période (nous avons peu de clients au printemps et une très forte affluence en été)".

ValCabri

Des solutions pour faciliter le travail

La question du travail est un des plus gros freins à l'engraissement à la ferme. A chaque étape de l'engraissement : transport des chevreaux, identification, gestion du colostrum, apprentissage de la tétée, transfert du lait postcolostral, nettoyage des bâtiments…, des éleveurs ont mis en place des solutions souvent peu onéreuses pour se simplifier le travail..

Pour en savoir plus

Consulter la fiche Trucs et astuces du projet ValCabri : https://urlz.fr/jVdE

POUR PLUS D'INFORMATIONS

https://idele.fr/valcabri/

Contactez votre technicien ou syndicat d'élevage caprin de votre département

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Rédaction : Nicole Bossis - Institut de l'Élevage - nicole.bossis@idele.fr
Sophie Espinosa - FNEC- sespinosa@fnec.fr
Mise en page : Valérie LOCHON (Chambre régionale d'agriculutre de Nouvelle-Aquitaine)
Réf : 0023 502 037 • Juillet 2023
www.idele.fr