



Provence Alpes
Côte d'Azur



COLLECTION THÉMA

Au GAEC de la chèvre blanche, une gamme variée de produits avec des yaourts fermiers au lait de chèvre

Garder une clientèle fidèle tout en assurant une bonne valorisation du lait

“ Dans le département des Alpes Maritimes, pour conforter une installation, développement d'une gamme diversifié de produits. ”



ÉLÉMENT-CLÉ DE L'EXPLOITATION

Une large gamme de produits commercialisés en circuits courts

- Gamme de fromages lactiques, pâtes pressées,
- yaourts fermiers au lait de chèvre,
- porcs, chevreaux, œufs.

Une diversité de circuits

80 % des produits sont vendus en direct (marchés sur Nice). Les éleveurs livrent un magasin de producteurs et sont de permanence une fois par mois.

Les fromages sont aussi présents au rayon fromage d'une GMS locale, dans des commerces de proximité et sur des foires du département. L'adhésion à l'association « bienvenue à la ferme » démultiplie la promotion.

DONNEES REPERES

Main-d'œuvre : un GAEC père/fils avec 2 associés et une salariée (mère).

Les surfaces : 100 ha de landes permettant le pâturage. Quelques parcelles de prairies naturelles pâturées au printemps mais tout à fait insuffisantes pour récolter du foin.

Troupeaux : 110 chèvres Saanen dont 90 traites
45 000 litres de lait produits et transformés.
25 porcs charcutiers valorisant le lactosérum de la fromagerie.
100 poules pondeuses plein air.

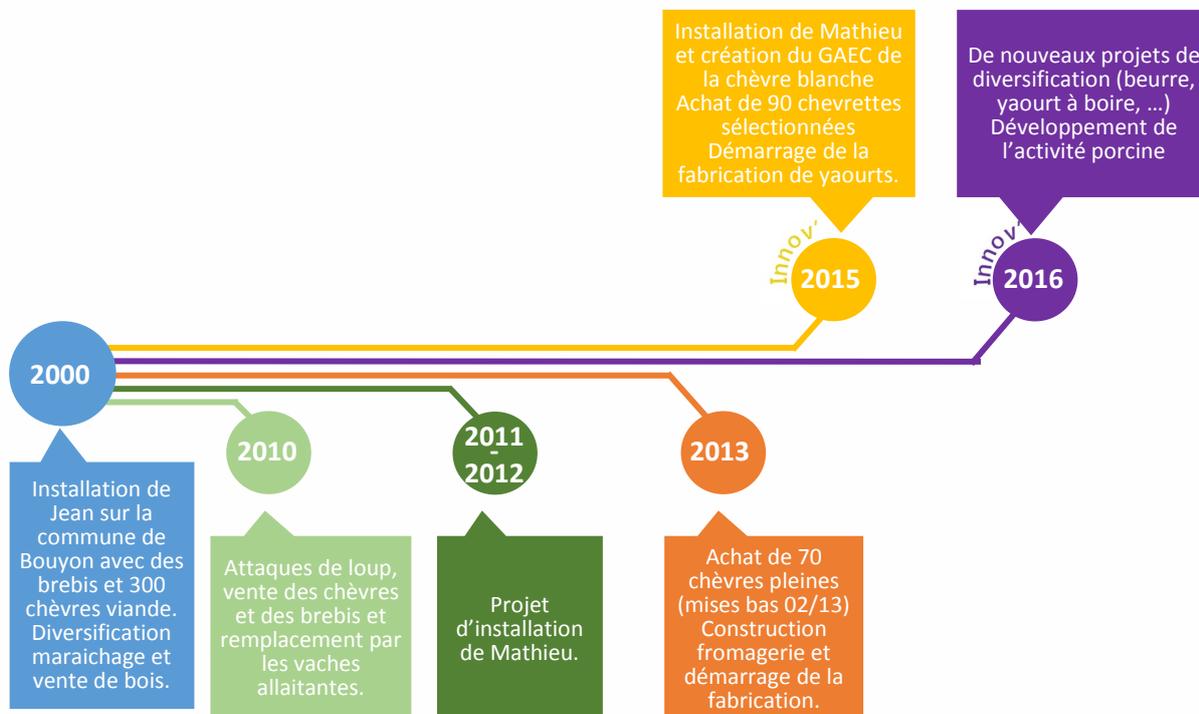
Système fourrager : Elevage caprin sortant en parcours, mais avec une part importante d'alimentation à l'auge (foin de Crau et de luzerne).
Mises bas mi-Janvier, à mi-Février.



TRAJECTOIRE D'ÉLEVAGE INNOVANT

“ FAIRE DECOUVRIR A NOS CLIENTS UN PRODUIT COMPLETEMENT DIFFERENT DU YAOURT INDUSTRIEL ET ETRE FIER DE VOIR QU'ILS L'APPRECIENT ! ”

• Les dates et innovations-clés



ZOOM SUR...L'ANALYSE STRATÉGIQUE DE L'EXPLOITATION



► L'INNOVATION ...POINT PAR POINT

● Des yaourts fermiers au lait de chèvre

« Durant un stage pendant mes études, j'ai découvert la fabrication de yaourts au lait de chèvre. Les yaourts fermiers de chèvre sont quasiment inexistantes sur le département des Alpes-Maritimes. Nous avons choisi de ne fabriquer que des yaourts natures, sans arôme, de les conditionner en pots de verre, car cela garanti une meilleure qualité en adéquation avec l'appellation « fermier »



Mon installation reposait sur l'augmentation du volume de production pour assurer un revenu, il était indispensable d'offrir une gamme variée de produits pour pouvoir écouler sans difficultés. Le yaourt constituait une bonne réponse à cette problématique.

Nous fabriquons des yaourts 1 fois par semaine.

Le lait est chauffé dans le pasteurisateur à double paroi jusqu'à 85 °C pendant 15 minutes. Puis rapidement refroidi à 45°C, température à laquelle sont ajoutés les ferments. Puis vient la phase de remplissage et de fermeture des pots qui s'effectue manuellement. Les éleveurs n'envisagent pas pour le moment d'investir dans une conditionneuse automatique. Les pots sont ensuite placés dans l'étuve à 45°C pendant 4 à 5 heures. Ils sont ensuite placés à 4°C dans la chambre froide.

Le partage d'expérience avec l'ancien maître de stage de Mathieu a été un facteur de réussite.

Le lait étant pasteurisé, les yaourts peuvent être consommés par les femmes enceintes et les personnes sensibles, contrairement au principe de précaution appliqué pour les produits au lait cru.

Les yaourts ont une DLC de 21 jours ce qui offre de la souplesse aux clients pour les consommer.

Le processus de transformation ne génère aucune perte : le rendement en yaourts est donc de 100 %.

Le choix de conditionner les yaourts en pots de verre permet une démarcation du produit et met en avant sa qualité de produits fermiers. Cependant, il rend la manutention des produits plus difficile car ils sont plus lourds et nécessite un grand volume pour le stockage des pots. Un container a été acheté spécifiquement pour cet usage. »



Investissement pour le matériel lié à la transformation des yaourts :

5 000 € pour l'étuve ; 14 000 € pour la cuve de pasteurisation (sert aussi aux pâtes pressées) ; 2 500 € pour le container de stockage des pots.

LES INDICATEURS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

1 Résultats économiques

La très **bonne valorisation du litre de lait** permise par des produits de qualité et diversifiés assure un chiffre d'affaires qui couvre les frais de production.

La viande de porc et les œufs augmentent les achats des clients.



2 Impact environnemental

Valorisation de surfaces non cultivables, **maintien de milieux ouverts**, riches en biodiversité. Le fumier est épandu sur les surfaces mécanisables. L'impact environnemental est **faible**. Absence de fertilisation chimique et de traitement phytosanitaires. Les eaux blanches sont collectées dans une fosse de traitement répondant aux normes préconisées par un bureau d'études spécialisé. Le lactosérum est redistribué aux cochons et poules.



3 Aspect travail

Le système est **très gourmand en temps de travail** mais il est intéressant et valorisant et représente la réalisation d'une passion. La coupure (tarissement des animaux) est indispensable pour se reposer et prendre des congés (1 semaine). Malgré des investissements réalisés pour limiter la pénibilité, le stress est quand même toujours présent « nous travaillons avec du vivant, les accidents pouvant survenir à tout moment sur les animaux (maladie), le lait (défauts de fabrication) ».

Valorisation du litre de lait de chèvre	3,00 €/l
Valorisation du lait transformé en yaourt	5,00 €/l
Marge brute de l'atelier caprin	900 €/chèvre



REGARDS CROISÉS

● Regard d'éleveur

« Nous sommes très satisfaits des retours positifs de nos clients, certains viennent visiter l'exploitation et se rendent ainsi compte du travail accompli, des investissements réalisés et de notre professionnalisme. Cette reconnaissance de notre métier et de notre savoir-faire est très gratifiante. Le développement de la fabrication de yaourts a permis de conforter mon installation et me permet de vivre de ma passion »

Mathieu - GAEC de la chèvre blanche à Bouyon

● Regard de technicien

« Le système global de l'exploitation est très cohérent : les éleveurs ont su diversifier leur gamme de produits et de productions sans « s'éparpiller ». Ils ont tout d'abord géré la mise en place et le développement du troupeau caprin avec la transformation fromagère, puis l'activité cochons, complémentaire pour la gestion du lactosérum (investissements pour atelier de découpe, formation) et l'atelier « poules pondeuses » de taille limitée mais permettant de répondre à la demande de la clientèle. Les éleveurs n'ont pas de problèmes de commercialisation, mais ils s'en donnent les moyens : par la diversification des transformations, la qualité des produits, et le travail consacré à la vente : marchés 4 à 5 fois/semaine, livraisons complémentaires, ... Tout en diversifiant, ils ont tenu à maintenir le caractère « fermier » de leurs produits : par exemple ils ne produisent que des yaourts nature en pots de verre et ne souhaitent pas ajouter des arômes. Ceci représente un atout de qualité. J'ai rarement vu une exploitation atteindre sa vitesse de croisière aussi rapidement ; peu d'élevages caprins transforment un litrage équivalent avec des ventes qui suivent, ... Les éleveurs partagent avec plaisir leur expérience, expriment leur passion du métier et de leur choix de vie. »

Pascale Clerc, conseillère du dispositif INOSYS-Réseaux d'Élevage – Alpes-Maritimes

Document édité par l'Institut de l'Élevage

149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
 Décembre 2019 - Réf. : 00 16 502 017 - ISBN : 978-2-36343-729-7 - ISSN : 2416-9617
 Conception : Institut de l'Élevage - Réalisation : Valérie Lochon (CRA APLC)
 Crédit photos : Institut de l'Élevage, Chambres d'agriculture

Ont contribué à la rédaction de ce dossier :

Christine Guinamard - Institut de l'Élevage - christine.guinamard@idele.fr
 Pascale Clerc - Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes - pclerc@alpes-maritimes.chambagri.fr

Pour en savoir plus : www.inosys-reseaux-elevage.fr

INOSYS – RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

Un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs de l'Institut de l'Élevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages.

Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la CNE.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale « Développement agricole et rural »

