



Élevage ovins lait
Dans les Pyrénées-Atlantiques

Le Réseau Thématique « Circuits de proximité en productions laitières » a pour vocation de capitaliser et créer de la référence sur ces sujets en élevages ovins, caprin et bovin lait.

EARL Ithurbidia : quand la transformation fromagère rencontre l'innovation en plein cœur du Pays basque

Chiffres clés de l'exploitation

Main-d'œuvre :

3 UMO : Jean-Louis, Virginie et Peio
1 UMO bénévole : Françoise

SAU :

34 ha intégralement en herbe

Troupeau :

- 400 brebis Manech tête rousse
- 96 agnelles de renouvellement
- 12 béliers
- 444 agneaux vendus

Production laitière :

- Volume total : 77 892 L produits dont plus de 80% est transformé et commercialisé en vente directe sur la ferme
- 214 L/brebis en 259 jours de traite
- TB : 73,66 g/l – TP : 51,4 g/l
- Prix du lait moyen : 2 922 €/1 000 L

Appellation, marque ou label :

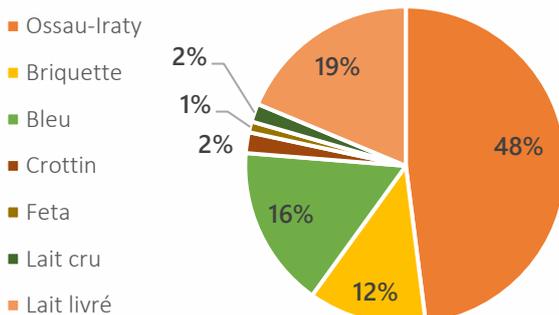
AOP Ossau-Iraty

Système fourrager :

Exploitation de montagne en système herbager

Figure 1

Répartition des produits en fonction des volumes transformés



Un peu d'histoire...

« Il m'a semblé primordial de valoriser le travail de mes parents en transformant l'essentiel de la production sur la ferme. »

À la fin des années 1980, Jean-Louis, le père de Virginie, s'installe sur la ferme familiale et développe la production laitière du troupeau ovin. Il est ensuite rejoint par sa femme, Françoise. Jusqu'à l'installation de Virginie en 2015, de nombreux investissements sont réalisés pour développer un outil de travail productif. Toute la production est alors livrée à la laiterie locale Agour. Virginie s'installe avec l'ambition de valoriser la production en se lançant dans la transformation fromagère, après avoir suivi une formation de fromager en apprentissage en complément de son diplôme d'ingénieur agronome. Pour créer de nouveaux débouchés, en plus de la vente directe à la ferme, elle développe des recettes diverses et innovantes. Elle investit également dans l'aménagement d'un local spécifique répondant aux exigences réglementaires, sanitaires, technologiques et pratiques. En 2022, son compagnon Peio s'installe à son tour, après la retraite de sa mère avec un nouvel atelier apicole, complémentaire de l'activité de transformation laitière.





Témoignage

Pourquoi le choix de la transformation laitière ?

Mes parents ont développé la production laitière ovine de l'exploitation familiale. Il m'a semblé primordial de valoriser ce travail en transformant le lait que nous produisons et en commercialisant les produits en vente directe, pour la majeure partie.

Pourquoi commercialiser en circuits courts ?

La commercialisation en circuit court permet une meilleure valorisation de son produit mais surtout un contact direct avec la clientèle qui nous paraît essentiel. Le fait que l'exploitation soit également située sur une route touristique est un réel atout.

Selon vous, quels sont les points de vigilance à avoir ?

Il est important de garder une relation de confiance avec les partenaires qui ont participé et participent encore à la vie de la ferme. Nous continuons ainsi, de manière saisonnière, à travailler avec la laiterie Agour, avec laquelle mon père travaillait.

Comment créez-vous de nouveaux produits ?

Lorsque je me suis installée, ma préoccupation principale était de trouver un débouché complémentaire à la vente directe. J'ai donc sollicité les fromagers et crémiers locaux afin d'identifier leurs besoins et créer les produits demandés. J'élabore moi-même toutes les recettes que nous avons mis au point. Mon apprentissage dans le Cantal a été très formateur et m'a permis de comprendre les clés de la transformation et de l'affinage. Nous avons ainsi construit un outil de travail approprié à la diversité des produits et spacieux. Le fromage que nous commercialisons le plus est l'Ossau-Iraty et notre produit signature : le Bleu !

ORGANISATION DU TRAVAIL : FABRICATION ET TRANSFORMATION

La transformation est réalisée par Jean-Louis et Virginie sur des jours fixes. Ce calendrier leur permet d'échelonner la fabrication des différents produits sur la semaine. Chaque jour est ainsi dédié à la fabrication d'un ou plusieurs types de fromages. Le nettoyage après la transformation et l'affinage sont également des composantes indispensables au bon fonctionnement de l'atelier. En parallèle, Peio, avec l'aide de Jean-Louis, assure la traite et le soin des animaux, ainsi que la surveillance en période d'agnelages. Françoise s'occupe tout au long de l'année des ventes sur le magasin de l'exploitation et Virginie s'occupe des livraisons et du marché qui a lieu 1 fois par mois.

Figure 2

Répartition des différentes tâches au cours de l'année

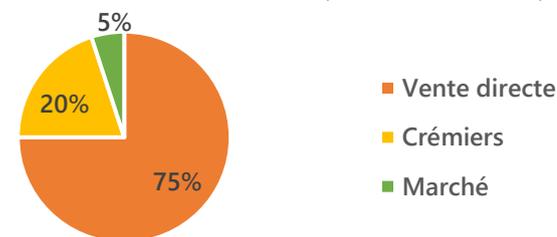
	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
Transformation												
Fabrication	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL				V/JL	V/JL
Affinage	V	V	V	V	V	V	V	V	V		V	V
Nettoyage	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL	V/JL				V/JL	V/JL
Troupeau												
Agnelages	P/JL	P/JL									P/JL	P/JL
Traite	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL				P/JL	P/JL
Alimentation	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL	P/JL
Commercialisation												
Vente directe	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
Livraisons crémiers	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
Marché	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V

V: Virginie P: Peio JL: Jean-Louis F: Françoise

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Figure 3

Circuits de distribution (en % du volume)



Fiche réalisée par :

Suzanne ROUAN - Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques
(07 84 44 12 07)

Document édité par l'Institut de l'Élevage

149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
Septembre 2024 - Réf. : 0024 601 100

Conception : Beta Pictoris - Réalisation : Institut de l'Élevage -
Crédit photo : EARL IT

Pour en savoir + : portail.inosys-reseaux-elevage.fr



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 et de la Souveraineté alimentaire (CasDAR) et de la CNE.

