



Élevage bovins lait
En Rhône-Alpes

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

EARL La Ferme du Mas des Buissons : production et vente de fromages de vache dans le bassin grenoblois

Chiffres clés de l'exploitation

Main-d'œuvre :

3,9 UMO : les 3 associés et 1 salariée pour 0,9 UTH

SAU :

- 50 ha dont 8 ha de cultures (blé tendre)
- 2,5 ha de noyers

Troupeau :

- 25 vaches laitières de race Montbéliarde
- 12 génisses de renouvellement
- 16 veaux vendus
- Diversification : 70 poules pondeuses (objectif 180)

Production laitière :

- Volume total : 170 à 185 000 litres
- Transformation : 60 à 70 000 litres, le reste est livré à la coopérative SODIAAL
- 6 600 litres/vache
- TB : 40 g/l – TP : 34 g/l
- Prix du lait laiterie : 0,49 €/litre
- Valorisation du lait transformé : 1,87 €/litre

Appellation, marque ou label :

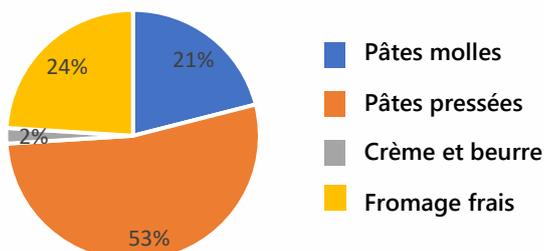
Non

Système fourrager :

Foin séché en grange principalement

Figure 1

Gamme des produits (en % du volume)



Un peu d'histoire...

« La transformation fromagère a permis l'installation d'un second associé sur une structure contrainte par le foncier »

L'exploitation laitière appartenait initialement aux parents de Frédéric Guyon, celui-ci s'est installé en 1996. Son épouse Aurélie est arrivée en 2010 sur l'exploitation. Le couple a alors choisi de créer l'atelier de transformation fromagère qui permettait de diversifier la production sans foncier supplémentaire et était en cohérence avec les souhaits d'Aurélie, en reconversion professionnelle. L'atelier a été développé peu à peu ainsi que les circuits de vente.

En 2023, l'EARL a accueilli un troisième associé, Clément, jeune agriculteur qui était depuis peu salarié sur l'exploitation.



La Ferme du Mas des Buissons



ORGANISATION DU TRAVAIL : FABRICATION ET TRANSFORMATION

Deux des associés gèrent les ateliers d'élevage, tout en consacrant quelques heures à la commercialisation des fromages. L'atelier fromagerie, lui, est pris en charge par une associée et une salariée. La transformation s'organise du lundi au vendredi, avec des journées dédiées à chaque type de fromage.

Figure 2

Nombre d'heures dédiées à l'atelier fromagerie sur une semaine

	lu	ma	me	je	ve	sa	di
transformation	7	3	3	3	1	0	0
affinage	0	2	0	2	2	0	0
nettoyage	2	1	2	1	3	1	0
vente à la ferme	0	0	8	0	0	3	0
préparation des marchés/livraisons	4	2	0	2	0	0	0
vente en magasin, tournées, livraisons	0	3	0	6	0	0	0
retour vente : rangement, gestion invendus	0	0	1	1	0	0	0
gestion caisse et commandes	0	0	0	0	3	0	0

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Commercialisation

- À la ferme : 2 demi-journées
- Marché de producteurs : 3 par semaine
- Magasin de producteurs en dépôt-vente
- Revendeurs : Intermarché, petits commerces
- AMAP de 800 adhérents

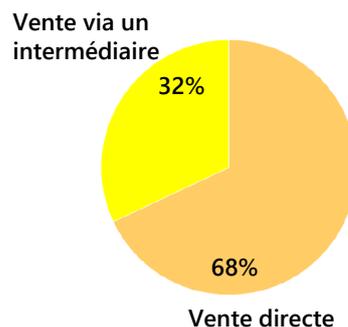


Figure 3

Circuits de distribution (en % du volume)

Témoignage

Pourquoi avoir fait le choix de la transformation laitière ?

En 2010, Aurélie a souhaité s'installer avec son époux sur la ferme. La structure de l'exploitation (foncier, bâtiments) ne permettait pas d'augmenter le troupeau. L'activité de transformation fromagère a séduit Aurélie, qui cherchait à se reconverter professionnellement dans un métier « qui fait sens » et permettant de concilier vie professionnelle et vie familiale.

Pourquoi commercialiser en circuits courts ?

La commune de l'exploitation se situe dans le bassin grenoblois, avec une clientèle relativement aisée, en recherche de produits fermiers locaux. Cela permet une bonne valorisation du litre de lait.

Une démarche innovante ?

Nous avons créé un groupement avec 3 autres fermes (volailles, bœuf, porc, œufs), la SARL Petits Bonheurs Fermiers. Nous avons un stand commun sur 3 marchés hebdomadaires, nous devons assurer la vente des produits sur un marché, ce qui permet de mutualiser le temps consacré à la vente et d'attirer plus de clientèle avec une large gamme de produits fermiers locaux.

Comment gérez-vous les pics de travail ?

Nous avons une salariée 27 h par semaine qui travaille en fromagerie et vente en magasin. La transformation est très régulière sur l'année, chaque type de produit a son jour de production. Il est primordial de consacrer un maximum de temps à notre famille le dimanche : livrer le reste du lait en laiterie permet cette souplesse. Outre les pics de travail sur les autres ateliers (fenaisons, récolte des noix), l'absence du salarié constitue le principal risque de surcharge de travail.

Fiche réalisée par :

Audrey VIGOUREUX - Chambre d'agriculture de l'Isère
(06 50 03 73 52)

Document édité par l'Institut de l'Élevage

149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
Septembre 2024 - Réf. : 0024 601 106

Conception : Beta Pictoris - Réalisation : Institut de l'Élevage –
Crédits photos : EARL La Ferme du Mas des Buissons

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.

