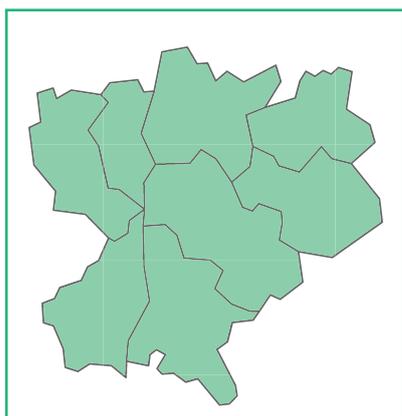


## CAS TYPE CAP FROM SPÉ-RA02

# CAPRINS FROMAGERS SPÉCIALISÉS AVEC PÂTURAGE ET EN CIRCUITS COURTS

2 UMO, 20 ha, 80 chèvres, 52 000 l de lait, fromages lactiques, circuits courts

Ce type d'exploitation se rencontre sur l'ensemble de la région Rhône Alpes. La grande diversité des territoires régionaux va induire **des disponibilités fourragères très variées** (des parcours, des légumineuses de type luzerne et sainfoin sur le Sud de la région, des alpages et de la prairie naturelle sur les départements savoyards, ...)



mais aussi **des traditions fromagères** (AOC Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, Rigotte de Condrieu, Charolais et Chevrotin, technologies lactiques ou pâtes pressées) **et des habitudes et des bassins de consommations très divers avec des populations à pouvoirs d'achats différents** (agglomération Lyonnaise, zones rurales du Nord de la région).

**Le système décrit dans cette fiche peut être localisé sur les départements de la Loire, du Rhône ou encore de l'Isère ou de l'Ain.** La prairie naturelle y est dominante, les grands bassins de population ne sont pas loin. Les habitudes de consommation en fromages fermiers de vache et de chèvre sont importantes. Les fromages en faisselle sont une particularité régionale.

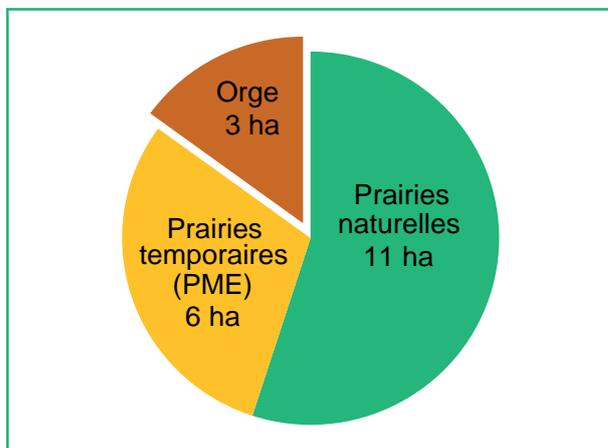
### LE TERRITOIRE DE L'EXPLOITATION

Dans ce système, les céréales sont autoconsommées et assurent une partie des besoins en paille.

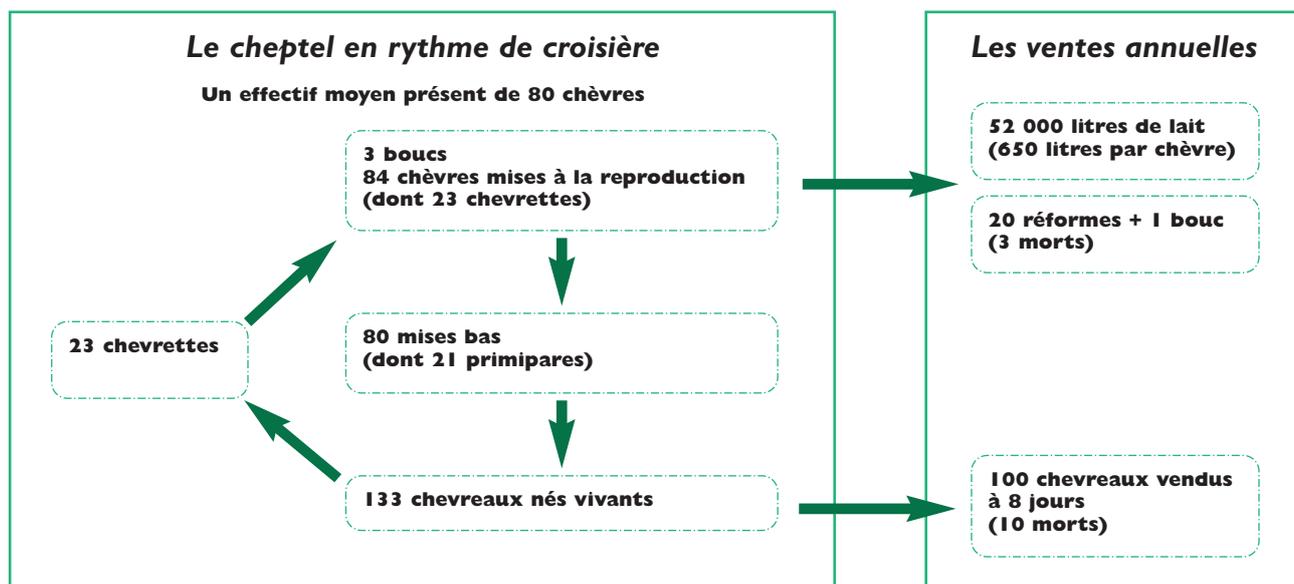
Des prairies temporaires multi-espèces (PME - mélange graminées + légumineuses) assurent plus de la moitié du stock de foin. Elles sont renouvelées tous les trois ans en rotation avec les céréales.

Avec un chargement de 4,7 chèvres / ha de SFP, l'autonomie fourragère de l'exploitation est assurée.

#### > Assolement



## LA CONDUITE DU TROUPEAU



Les trois quart des mises bas ont lieu sur la deuxième quinzaine de janvier. Les primipares et les retardataires constituent un second petit lot qui s'étale jusqu'à mi-mars.

Les animaux sont taris 2 mois avant la mise bas.

**Il y a arrêt complet de la traite et de la fabrication du 15 décembre au 15 janvier.**

Les chevreaux sont vendus à 8 jours faute de temps, de place et faute d'un outil d'abattage et de découpe à proximité.

Pour assurer la reproduction, un bouc issu d'IA est acheté chaque année (achat au sevrage).

### LE LAIT ET LES PRODUITS FABRIQUÉS

**Le lait est intégralement transformé en fromages de type lactique.**

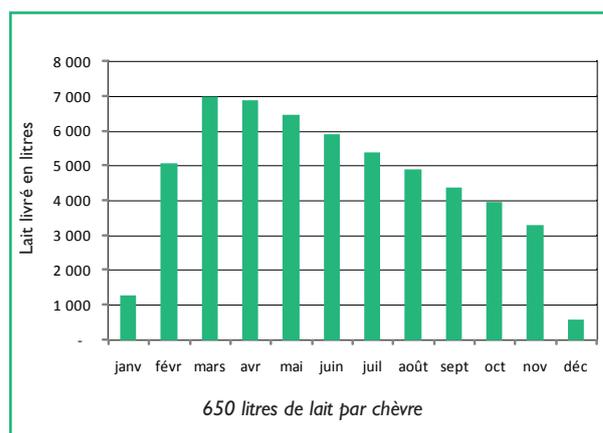
La fabrication de fromages de tailles et de formes différentes permet de présenter une gamme aux consommateurs.

Par leur durée d'affinage plus longue, les fromages de grande taille constituent un moyen intéressant pour gérer le pic de production, mais aussi pour gagner du temps en fromagerie le dimanche par exemple.

Les pertes en fromagerie (accidents, invendus) sont estimées à 5% du lait qui entre en fromagerie (exploitation en rythme de croisière).

Le lactosérum est valorisé par des porcs autoconsommés. Les eaux blanches de la fromagerie et de l'installation de traite sont évacuées vers une fosse toutes eaux puis épandues par des drains sur de la surface en herbe.

### > La production laitière du troupeau



### LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

L'objectif des éleveurs est de pouvoir assurer les marchés des fêtes de fin d'année.

Pour assurer la vente de leurs fromages, les éleveurs combinent plusieurs modes de vente :

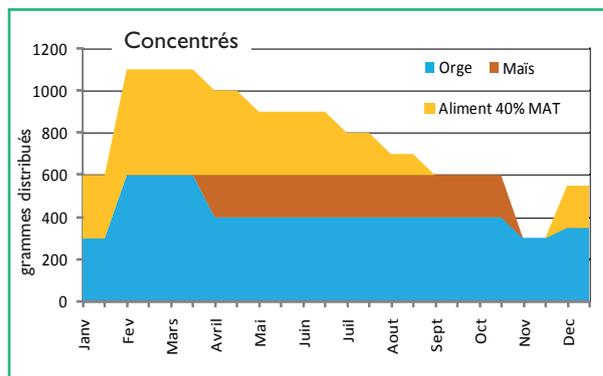
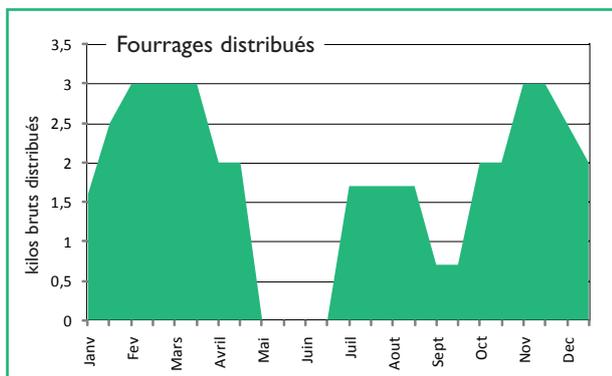
- 3 marchés par semaine,
- Vente à la ferme,
- 1 tournée auprès de détaillants (épiciers, crémiers, superettes) et AMAP

Au final, **70% du chiffre d'affaire fromage provient des circuits vente directe.** La vente, via un intermédiaire, assure les 30% restants.



## L'ALIMENTATION DU TROUPEAU

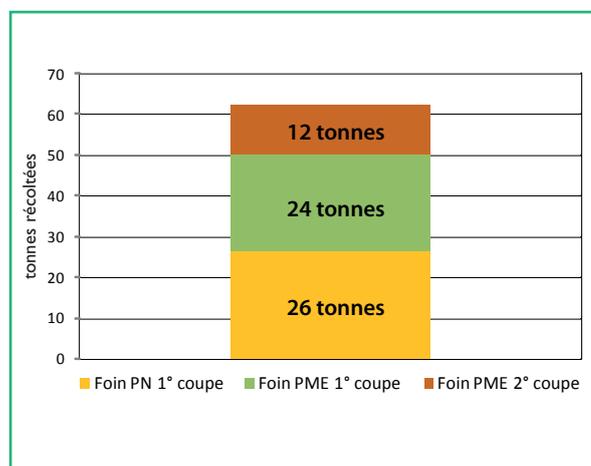
### > Les rations distribuées par chèvre et par jour



### > Les besoins annuels en fourrages et concentrés

	En kg brut distribué par an		En tonnes brut Total troupeau
	Par chèvre	Par chevrette	
Foin de prairies naturelles	650	400	61
Orge produite	150	0	12
Maïs acheté	40	0	3,2
Aliment 40% de MAT	85	0	6,8
Aliment chevrettes	0	150	3,45
<b>TOTAL CONCENTRÉS</b>	<b>275</b>	<b>150</b>	<b>25,45</b>

### > 62 T de fourrages stockés



### > L'efficacité de la ration

**CONCENTRÉS CHÈVRE : 275 kg par chèvre (soit 420g/litre de lait)**

**AUTONOMIE ALIMENTAIRE (fourrages et concentrés) : MS 88% - UFL 79% - PDI 63%**

### > L'utilisation des surfaces

Surface	avril	mai	juin	juillet	août	sept	oct
6 ha (PME)	Déprimage	Foin 1°coupe		Foin 2°coupe		Pâturage	
7,5 ha (PN)		Foin 1°coupe		Pâturage			
3,5 ha (PN)	Pâturage						

**L'exploitation est autonome en fourrage.** La gestion des stocks doit cependant s'envisager de façon pluriannuelle ; les excédents des « bonnes années » sont consommés les années de mauvaises récoltes. De la luzerne déshydratée peut être distribuée pour améliorer la qualité de la ration.

Le pâturage tournant est pratiqué. Les animaux sortent entre les deux traites. Des clôtures fixes ont été installées sur les prairies naturelles ; des clôtures mobiles sont installées sur les prairies temporaires à l'automne. Faute de temps, les chevrettes ne sortent pas.

Les céréales autoconsommées représentent 35% des quantités de concentrés distribués.

Le fumier est épandu (10 à 15 tonnes par hectare) sur les surfaces en céréales et sur quelques hectares de prairies de fauche. L'apport d'engrais sur les prairies de fauche permet de sécuriser les rendements.

## LES EQUIPEMENTS

### Le bâtiment et l'installation de traite

Les animaux sont logés dans un tunnel d'élevage. Une salle de traite a été installée de façon à permettre le transfert direct du lait en fromagerie.

### Le matériel

L'exploitation dispose d'un tracteur et d'une chaîne complète de récolte des fourrages. Tous les travaux de labour, semis, épandage et moisson sont réalisés par entreprise ou CUMA.

## LE TRAVAIL

**Le travail est assuré par deux exploitants polyvalents.**

**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 : 3 marchés (20 h par semaine) et 1 livraison (5 h par semaine), 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 1 heure par jour.

La charge de travail annuel se répartit entre :

- **4 000 heures de travail d'astreinte :**  
40% du temps est consacré à l'élevage, 30% à la transformation fromagère et 30% à la vente.
- **60 jours de travail de saison :**  
10 jours sont employés pour le troupeau (curage) et 50 jours pour les surfaces (fenaisons, ...)

## FORCES ET FAIBLESSES DU SYSTEME

### Pour réussir

- **Etre formé et compétent sur les multiples facettes du métier : éleveur, cultivateur, transformateur, vendeur,...**
- **Réalisation d'une étude de marché et sens du commerce,**
- **Maîtrise du pâturage et du parasitisme,**
- **Localisation proche de ses clients : avec une exploitation isolée géographiquement les frais de commercialisation et les temps de déplacements vont s'envoler.**

### 😊 Forces

- **Forte autonomie alimentaire.**

### La fromagerie

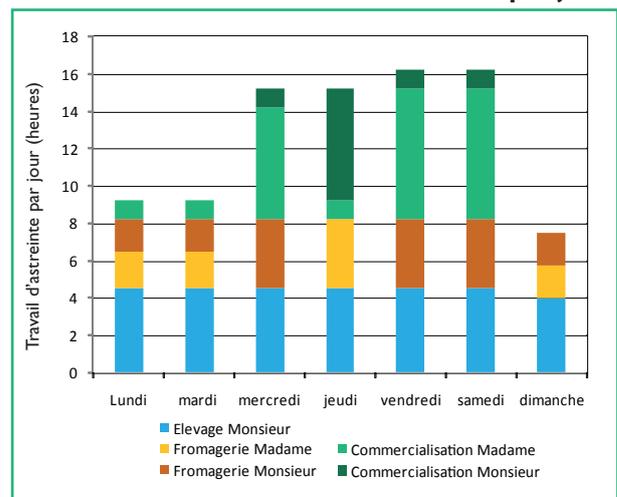
Pour des fromages de qualité, pour un bon confort de travail, une fromagerie bien conçue et bien équipée est un impératif. Pour assurer la transformation de 52 000 litres de lait, un local de transformation de 80m<sup>2</sup> est nécessaire.

L'aménagement d'un local existant représente un coût de 650 € du m<sup>2</sup>. Il faut y ajouter 12 000 € de matériel (chambre froide, tables inox, chariots). Le coût d'une fromagerie neuve réalisée par une entreprise est estimé à 120 000 €.

**La souplesse de l'exploitation approchée au travers du temps disponible calculé (TDC) est correcte (750 heures par personne).**

Le TDC est cependant très inégalement réparti sur l'année avec un pic au moment du tarissement (70% du TDC)

**> Le travail sur une semaine : de 8 à 16 h par jour**



### Perspectives

- **Attention à la saturation des marchés de proximité sur certains secteurs.**

### ☹ Faiblesses

- **Temps de travail important,**
- **Investissements lourds en particulier sur la fromagerie.**