

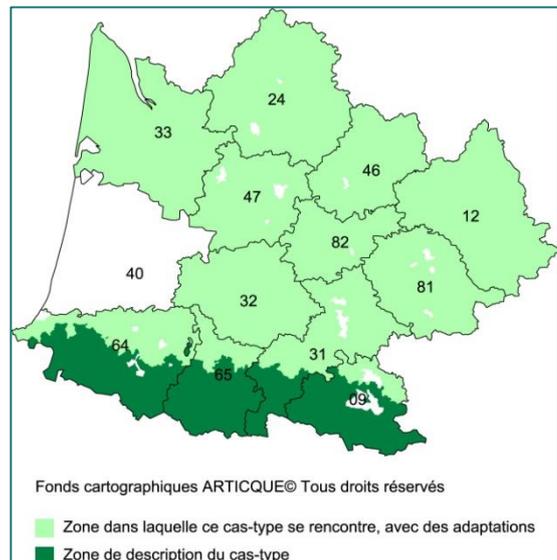
# CAPRINS FROMAGERS SPÉCIALISÉS - RATION A BASE DE PATURE ET FOIN – VENTE DIRECTE ET A DES INTERMÉDIAIRES

1 couple sur 10 hectares avec 52 chèvres.  
Vente de fromages en direct et via des intermédiaires.

Ce système peut se rencontrer dans tous les départements d'Aquitaine et de Midi-Pyrénées. Selon les surfaces disponibles, des variantes concernant la part d'achat dans l'alimentation sont observées. La localisation influe sur le niveau de valorisation des fromages et les charges de commercialisation.

La structure est de faible dimension et dépend des achats pour l'alimentation assurée pour partie par du pâturage. Les activités de transformation et de commercialisation permettent de valoriser les charges alimentaires liées aux achats. La main-d'œuvre est orientée vers l'élevage et le devenir du produit.

Ce système se trouve en zone de montagne, mais est possible dans toutes les régions, moyennant quelques adaptations (potentiel fourrager, aides liées à la localisation...).



## ASSOLEMENT

SAU : 10 ha

SFP : 10 ha

La surface est constituée de prairies naturelles. 6 hectares sont dévolus à la fauche, et 4 ha permettent le pâturage de printemps / été.

## TROUPEAU CAPRIN

52 chèvres pour 32 000 litres de lait produit

10 chevrettes

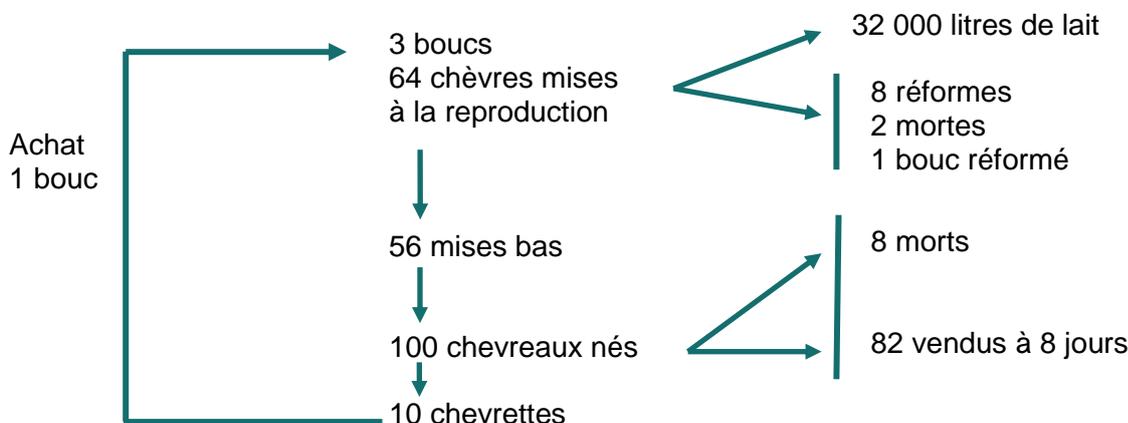
5,2 chèvres / ha SFP

## LA CONDUITE DU TROUPEAU

### Le cheptel en rythme de croisière

### Les ventes annuelles

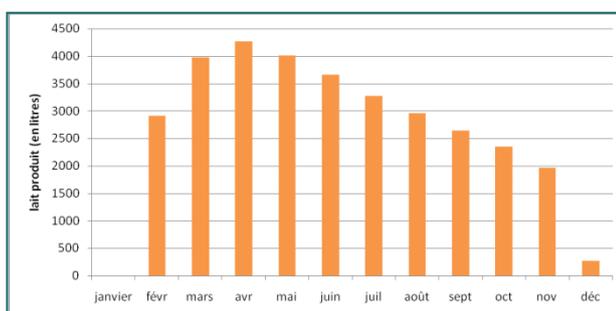
Effectif moyen présent : 52 chèvres à 615 litres



La reproduction est assurée par monte naturelle, pour des mises-bas de saison, à partir de février. Un bouc reproducteur est acheté chaque année et conservé trois ans.

Dans ce système, les mises-bas sont très groupées. Les adultes mettent bas en février et mars, et les primipares légèrement décalées en mars. Le troupeau est tari deux mois, en décembre et janvier. Les chevreaux sont vendus à 8 jours, faute de place et surtout de temps pour assurer l'engraissement.

Courbe de production laitière



## TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Les 32000 litres produits sont transformés à 90 % en fromages de type lactique et 10 % en tome de type pâte pressée. Cette fabrication pâte pressée a lieu une fois par semaine et permet au producteur de limiter le travail de transformation un jour de marché par exemple ou le week-end. Ces fromages, qui doivent être affinés plusieurs mois, constituent un stock de report qui permet d'assurer une commercialisation pendant la période de tarissement.

La commercialisation est assurée pour 80 % du chiffre d'affaires en vente directe, grâce à 2 ou 3 marchés hebdomadaires et de la vente à la ferme, plus ou moins développée selon la localisation et la période (été pour les zones touristiques, toute l'année ailleurs). Le réseau commercial se construit sur la durée.

20 % du chiffre d'affaires est réalisé par la vente à des intermédiaires (crémiers, restaurants, supérettes...) avec deux livraisons par semaine. Un véhicule avec caisson isotherme permet d'assurer les livraisons et le transport des fromages au marché.

Le lactosérum issu de la transformation fromagère est distribué à des porcs élevés pour la consommation familiale.

## L'ALIMENTATION DU TROUPEAU

Les rations distribuées en grammes MS par chèvre et par jour

Mois de lactation	Mises bas	Pic de lactation	Pleine production								Tariissement	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
foin de luzerne	800	1100	550	550	700	700	1100	550	550	550	500	500
foin de prairies naturelles	1000	1000	800	800	800	1000	1000	800	800	1000	1000	1000
orge	200	300	300	300	300	300	300	300	300	300	350	350
maïs	200	300	300	300	300	300	300	300	300	300	0	0
tourteaux de soja	200	300	300	300	300	300	300	150	150	150	0	50
pâture												

Les chèvres pâturent à partir d'avril, ce qui permet de diminuer les apports de foin de luzerne au printemps. Les foins de prairies naturelles sont produits sur l'exploitation, les foins de luzerne sont achetés pour assurer un fourrage de base de qualité.

Les chevrettes consomment du foin de prairies mais ne pâturent pas.

Deux traitements anti-parasitaires sont réalisés sur tout le troupeau : l'un en mai avec un produit sans délai d'attente et le second au moment du tariissement ce qui permet d'utiliser un produit avec délai d'attente plus efficace.

### Les besoins annuels en fourrage, concentrés et déshydratés

	kg MS par chèvre et par an	kg MS par chevrette (du sevrage à la mise bas)	Total troupeau (T MS)
foin de luzerne acheté	250	0	13
foin de prairies naturelles	335	420	22
céréales	200	0	10
tourteaux de soja	80	0	4
Aliment complet chevrette		150	1.5

### Efficacité de la ration

Concentrés chèvre / chèvre	451 g/litre
Déshydratés chèvre / chèvre	0 g/litre
Part des céréales autoconsommées	0 %
Autonomie alimentaire (MS)	43 %

## LE SYSTÈME FOURRAGER

### Utilisation des surfaces

4 ha prairies naturelles	Pâture							
	1ère coupe Foin 3 TMS / ha				2ème coupe Foin 1.2 TMS / ha			
6 ha prairies naturelles	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	
10 ha								

### Fourrages stockés

Foin de P.N.  
25 T.M.S.

**Les rendements fourragers**

		T MS par ha
foin de prairies naturelles	1ère coupe	3
	2ème coupe	1,2

**La fertilisation minérale**

en unités par ha	N	P	K
prairies naturelles	55	0	0

## LE TRAVAIL ET LES ÉQUIPEMENTS

Le troupeau caprin est logé en chèvrerie. Les chèvres pâturent à partir d'avril (mars si les conditions climatiques le permettent) et jusqu'en octobre. L'alimentation est distribuée matin et soir. La conduite du troupeau est simple, avec des mises-bas de saison.

Les travaux de fenaison sont assurés par l'exploitant, avec du matériel en propriété, à l'exception de la presse à balles rondes et des épandeurs.

La fromagerie, d'une dimension de 45 m<sup>2</sup>, permet d'assurer la fabrication des fromages selon deux technologies, lactique et pâte pressés. Le lactosérum est distribué à des porcs qui sont autoconsommés.

Le travail est conséquent, avec notamment un temps important consacré à la commercialisation. Chaque marché nécessite en moyenne 6 à 7 heures de temps de travail. La fabrication de pâtes pressées permet de donner un peu de souplesse au système, ainsi que l'arrêt total de traite pendant deux mois.

Ce système nécessite la maîtrise de compétences diverses : agriculteur, éleveur, fromager et commerçant.

### CONTACTS

Fabien Constantin  
CA 47

Jean-Pierre Dugat  
CA 33

Claudine Murat  
CA 12

Charles Drouot  
Asseldor

Olivier Dejean  
Ca 24

Yohan Valette  
CA 09-31

Emmanuelle  
Caramelle-Holtz  
Institut de l'Élevage

#### LES RESEAUX D'ELEVAGE

Les Réseaux d'Élevage sont un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs des Chambres d'Agriculture et de l'Institut de l'Élevage.

#### LES PARTENAIRES FINANCEURS

Ce document a été élaboré avec le soutien financier de l'Union Européenne et du Ministère de l'Agriculture(Casdar). Les données mobilisées pour sa réalisation ont été collectées dans le cadre du dispositif Réseaux d'élevage avec l'appui financier de FranceAgriMer.



Jun 2012

Document édité par l'Institut de l'Élevage - 149 rue de Bercy 75595 Paris CEDEX 12

www.idele.fr - PUB IE : 00 12 57 023