

**TÉMOIGNAGE**  
Réseaux thématiques  
2021/2027



**Élevage bovins viande**  
en région Auvergne Rhône Alpes

Le réseau thématique « Circuits de proximité produits carnés » mobilise des éleveurs bovins, ovins et caprins pour établir des repères, des références technico-économiques et construire des outils d'analyse.

# Ferme Guillaud Clément : proposer une viande de qualité et de proximité

## Chiffres clés de l'exploitation

### Main-d'œuvre :

1,23 UMO : Clément et un salarié

### SAU :

91 ha, dont :

- 27 ha de cultures (blé, orge, colza),
- 63,5 ha en surfaces fourragères dont 55 d'herbe, 6 ha de luzerne et 2,5 de maïs ensilage

### Troupeau :

63 vaches allaitantes de race Limousine

### Production de viande :

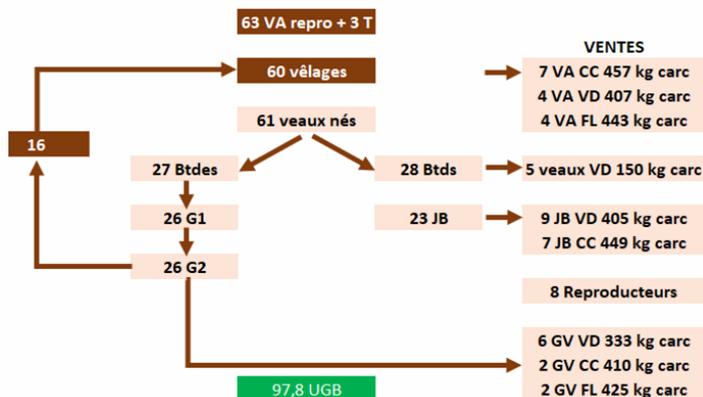
- Vente des mâles en taurillons et reproducteurs
- Veaux, génisses et jeunes vaches en colis, en dépiécé et à l'association des éleveurs de saveurs iséroises
- Génisses et vaches en filière longue (FL)
- Diversification de la gamme : volailles de chair

### Chargement apparent :

1,5 UGB/ha de surface fourragère principale

Figure 1

### Le fonctionnement du troupeau



## Un peu d'histoire...

**« La vente directe m'a permis d'apporter une réelle plus-value à mon élevage. »**

**2009** : Clément s'installe à la suite de son papa qui était double actif et de son parrain, parti en retraite. Il commence par de la prise en pension de montbéliardes et de l'engraissement de limousines.

**2011** : il arrête la pension et commence l'élevage de limousines avec 20 mères.

**2012** : il crée son atelier de volailles label avec Valsoleil.

**2016** : il arrête l'achat revente pour l'engraissement et se met à engraisser ses animaux.

**2019** : il démarre l'activité de vente directe de manière significative. Aujourd'hui, son cheptel compte 63 mères.



## L'ATELIER CIRCUIT COURT

Cette activité a démarré sur l'exploitation en 2019.

**Catégories et volumes commercialisés par an :**

- 8 génisses
- 11 vaches
- 16 jeunes bovins
- 5 veaux sous la mère
- 396 poulets en vente directe

**Abattage :**

- Abattoir de Grenoble ABAG (à 49 km de l'exploitation)

**Découpe, haché et mise sous vide :**

- ABAG
- Carrel (Hières sur Amby) pour les steaks hachés surgelés

**Colisage :**

- Chambre froide à la ferme



## Témoignage de Clément

**Pourquoi avoir développé la vente en circuit court ?**

J'ai démarré la vente en circuit court afin d'apporter une plus-value à mes produits, de pouvoir communiquer avec les clients et de préparer l'installation de ma femme.

**Les difficultés rencontrées**

C'est une activité qui prend beaucoup de temps et il faut savoir gérer les fluctuations de ventes (certains mois plus creux que d'habitude).

**Les points de satisfaction**

Je suis content de voir où j'en suis en démarrant de zéro au niveau du troupeau. Je peux expliquer aux consommateurs comment sont élevées les bêtes, mon quotidien et l'aspect vertueux de l'élevage.

**Organisation, rythme de travail**

L'activité prend 10 à 12 heures par semaine (5 pour les livraisons, 5 pour les marchés et le reste en aller et retour abattoir). L'aide de ma femme est précieuse pour cet aspect du travail.

**Et si c'était à refaire ? Quel conseil pour un jeune ?**

Si c'était à refaire je le referais sans hésiter !

Il faut bien faire attention de vendre au juste prix pour couvrir tous les faux frais. Il faut se garantir les débouchés et être vigilant sur le paiement. Il faut aussi rationaliser au mieux l'alimentation et favoriser le système herbager et ne pas hésiter à aller sur l'aspect génétique du troupeau afin d'avoir de la viande de qualité.

## LA GAMME PROPOSÉE

**Colis de bœuf de 6 kg**

- Rosbif, bifteck, Bourguignon, pot au feu, braisé

**Colis de bœuf de 10 kg**

- Avec côte de bœuf

**Colis de veau de 6 kg**

**La gamme complémentaire de produits :**

- Volailles entières: poulet label rouge prêts à cuire
- Steaks hachés sous vide et surgelés en 3 ou 6 kg
- Dépiécés
- Burgers
- Saucisses, merguez

## LES MODES DE COMMERCIALISATION

- Eleveurs de Saveurs Iséroises
- Supermarchés
- Marché à la ferme
- Vente directe à la ferme



Pour mieux connaître la Ferme Guillaud Clément :

[https://www.facebook.com/profile.php?id=100057290056342&locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/profile.php?id=100057290056342&locale=fr_FR)

**Fiche réalisée par :**

Sarah DUPIRE - Chambre d'agriculture de l'Isère  
06 89 95 35 28- [sarah.dupire@isere.chambagri.fr](mailto:sarah.dupire@isere.chambagri.fr)

**Document édité par l'Institut de l'Élevage**

149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - [www.idele.fr](http://www.idele.fr)  
Achevé d'imprimer en Décembre 2023 - Réf. : 0023 502 058  
Conception : Beta Pictoris - Réalisation : Institut de l'Élevage  
Crédit photos : Clément GUILLAUD

**Pour en savoir plus : [www.inosys-reseaux-elevage.fr](http://www.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 Transition alimentaire (CasDAR) et de la CNE.**