



Journée lait de chèvre bio – 26 novembre 2009

Monsieur Loïc COULBOIS, chevrier bio
Thézac (47)

Historique de l'exploitation

Le projet : installation en bio avec une cinquantaine de chèvres pour transformer le lait en fromage et le commercialiser en vente directe sur les marchés. Réalisation de deux stages sur la fabrication des fromages au centre de formation de Carmejane (04). La montée en charge du troupeau se fera progressivement. La 1^{re} année la fromagerie n'étant pas construite, le lait est vendu à la fromagerie de la Lémance. Les années suivantes la vente de lait va diminuer (au profit de la transformation fromagère) mais elle reste envisagée pour dégager du temps libre le week-end notamment.

2007 Achat de 36 chevrettes en décembre et deux boucs. Il est préférable de commencer avec des chevrettes plutôt que des mères afin de les élever la première année pour s'y habituer. Achat de 4 réformes en complément pour pouvoir commencer les essais de fromages. Les chevrettes sont converties en bio au bout de 6 mois.

2007 - Achat d'un lot de 70 ha : 60ha de bois et landes, 10 ha de terres arables dont 7 en friche passés directement en bio et 3 ha en conversion pendant 3 ans. 10 ha sont prêtés pour faire du foin.

2008 - Installation en août. Construction de la nouvelle chèvrerie en ossature bois.

2009 - Déplacement des chèvres dans le nouveau bâtiment

Poursuite de la construction de la fromagerie

2009 - En mars, première mise bas et premières lactations. Vente du lait à la laiterie de la Lémance.

2009 - 1^{ères} traites à la main : 3h de travail pour deux traites par jour à 1 personne. Finalisation de la salle de traite pendant l'été et mise en route : 12 chèvres par passage en 10 minutes, soit 1 heure de traite par jour (¼ h en plus pour le lancement du lavage).

2010 - Fromagerie terminée. Lancement de l'activité fromagère.

Main d'œuvre sur l'exploitation

Monsieur COULBOIS travaille sur l'exploitation avec sa compagne qui travaille à mi-temps à l'extérieur.

Monsieur COULBOIS fait parti du réseau **WWOOF** (World Wide Opportunities on Organic Farms) ; ce qui lui permet d'avoir régulièrement une aide sur son exploitation.

Gestion des temps de travaux

Temps de travaux :

Traite = 2*0,5 heure par jour

Soins = 2 * 1,5 heures par jour

Garde aux pâturages = 3 heures par jour (terrains non clôturés)

Fromagerie = 4 heures à 2 personnes par jour (temps estimé)

Gestion du matériel

Matériel en propre : 1 vieux tracteur 50cv, matériel de fenaison (petites bottes), épandeur à fumier...

Matériel en CUMA : Tractopelle

En prestation extérieure : semis, pressage en balle ronde de la 1^{ère} coupe de luzerne

Conduite en agriculture biologique du troupeau de chèvres laitières

Bâtiment

600 m² au total, dont 150 m² d'aire paillée pour les chèvres soit plus de 3m² par chèvre. Aux cornadis, il y a 50 cm entre deux chèvres (norme à 33 cm minimum), car elles sont gardées cornues. Cet espace permet d'éviter les accidents et que certaines mangent moins. L'écornage n'est autorisé en agriculture biologique que sous dérogation.

Race choisie : Alpines chamoisées

Gestion de l'alimentation

Monsieur COULBOIS a choisi de mettre l'accent aux vues de ces surfaces disponibles sur la qualité des fourrages et d'acheter le grain à l'extérieur. Idéalement, il souhaiterait acquérir 4 à 5 ha de terres pour y faire ses céréales bio.

Actuellement :

- 4 ha prairie + 20 hectares de bois.
- 11 - 12 ha pour la fauche
- 3 ha de luzerne + 1,5 ha implantés en 2009.

En 2009 : achat de 7 t d'orge et utilisation de 2 t restant de l'an dernier + 2 tonnes de féverole. Les céréales sont achetées à un producteur bio voisin.

Ration type par chèvre et par jours

700 g de luzerne

1,3 kg de foin

700 g de grains : 100g de féverole et 600 d'orge en moyenne.

Oligo-éléments et minéraux : 20 à 30 g en cure

Pâtûre : 3 h par jour en moyenne

Eléments économiques

Achat de chevrettes : 60€ / tête

TB (Taux Butyreux) = variation de 35 à 46 g/l (38,8 en moyenne)

TP (Taux Protéique) = variation de 28,9 à 31,5 g/l (30,6 en moyenne)

Prévisionnel lait vendu en 2009 = 11000 l (moyenne = 333l/chèvre : mises bas très étalées et problème de tank...)

Prix payé moyen (mars-septembre) = base 62 centimes/l ; en moyenne payé à 67 centimes/l

Oligo-éléments + minéraux : 300 kg à l'année – coût total : 250 €

L'atelier lait de chèvres bio représente 100% du chiffre d'affaires bio de l'exploitation.

Commercialisation

Vente du lait à la laiterie.

Fabrication de fromages destinés à la vente directe dès 2010



Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne
271, rue de Péchabout - BP 80349
47 008 AGEN CEDEX
Tél : (0)5.53.77.83.83 - Fax : (0)5.53.68.04.70
accueil@lot-et-garonne.chambagri.fr
Site : <http://lot-et-garonne.chambagri.fr>

Antenne du Bergeracois
Domaine de la Brie
24240 MONBAZILLAC
Tél. : 05 53 63 56 50 - Fax : 05 53 63 56 55
crda.bergeracois@dordogne.chambagri.fr
Site : www.dordogne.chambagri.fr

