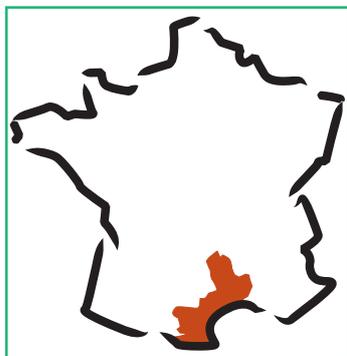


CAS TYPE CAP FROM BIO-LR 03

CAPRINS FROMAGERS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, VENTE EN CIRCUITS COURTS

2 UMO, 65 chèvres, 40 000 l de lait, Pélardon AOP et lactiques, circuits courts



Pour les éleveurs caprins fromagers fermiers de la région Languedoc-Roussillon, être certifié « agriculture biologique » n'induit pas de bouleversements importants dans la conduite des animaux et des surfaces mais plutôt des ajustements à la marge. A partir du cas type fromager conventionnel « caprins fromagers, vente en circuits courts » décrit en 2011, nous avons décliné le passage à l'agriculture biologique en insistant sur les points à enjeux du cahier des charges pour 2 types d'exploitations : la première localisée en plaine et l'autre en zone de montagne. La disponibilité et la nature des ressources fourragères étant différentes.

LE TROUPEAU

65 chèvres produisant 550 litres de lait (hypothèse de -70 litres / chèvre par rapport aux conventionnels) 35 750 litres de lait produit soit 33 000 litres transformés et vendus (-2 080 litres pour l'élevage des chevrettes et -670 litres de pertes, autoconsommation, invendus, dons, ...)



ALIMENTATION DES ANIMAUX

Ce que dit le cahier des charges

- Présence de 60% de fourrages grossiers (foin et pâturage), dans la ration journalière.
- 60% des aliments proviennent de la ferme ou sont produits en coopération avec d'autres fermes à proximité.
- Les OGM sont interdits.
- Dès que les conditions le permettent, les animaux doivent avoir accès au pâturage.

Tous les aliments doivent être bio. Pour limiter l'incidence économique de leur coût d'achat, **la plus grande autonomie alimentaire est à privilégier**. C'est un des points clé de réussite.

En zone de montagne	En plaine
Les surfaces disponibles <ul style="list-style-type: none"> • 6 ha de SF fauchable • 3 ha de SF pâturable • 35 ha de parcours 	Les surfaces disponibles <ul style="list-style-type: none"> • 4 ha de SF pâturable • 110 ha de parcours
Les fourrages <ul style="list-style-type: none"> • Besoin : 600 kg / chèvre soit 39 T au total • 18 T de foin récolté (3 T de MS / ha) et 21 T acheté (+ besoin de 6 T pour les chevrettes) • Pâturage d'avril à octobre 	Les fourrages <ul style="list-style-type: none"> • Besoin : 400 kg / chèvre soit 26 T au total intégralement acheté • Pâturage toute l'année
Les concentrés Le CDC Pélardon AOP limite la distribution de concentrés à 400 grammes / litre Besoin de 190 kg / chèvre suitée soit au total 12,35 T	
Autonomie alimentaire <ul style="list-style-type: none"> • Sur les fourrages, l'exploitation est autonome à 70 % avec le pâturage • La totalité des concentrés est acheté 	Autonomie alimentaire <ul style="list-style-type: none"> • Sur les fourrages, l'exploitation est autonome à 60% grâce au pâturage. • La totalité des concentrés est acheté



SANITAIRE

Les élevages caprins fromagers en conventionnel comme en bio de la région Languedoc-Roussillon sont peu touchés par des problèmes sanitaires majeurs : faible concentration d'animaux, rations peu acidogènes, quantité de concentrés limitée...

Ce que dit le cahier des charges

- La gestion sanitaire du troupeau repose sur la prévention. Une surveillance accrue des animaux est encouragée. Le recours aux médecines naturelles (aromathérapie, phytothérapie, homéopathie), est préconisé.
- L'utilisation de médicaments allopathiques est autorisé en curatif (3 traitements/an sur les chèvres), mais le délai d'attente légal est doublé. Lors de traitement en cours de lactation, attention à l'incidence économique qui peut être importante.

Les points de vigilance

- Gestion du parasitisme.

L'utilisation d'antiparasitaire est autorisée sous réserve de pouvoir démontrer leur nécessité. Des coprologies préalables au traitement doivent donc être réalisées.

De même pour limiter l'infestation, la gestion des parcelles pâturées doit être rigoureuse.

Toutes ces règles s'appliquent également en conventionnel.

- Gestion des mouches

C'est un problème récurrent (en bio et en conventionnel) car il n'existe pas de solution universelle et efficace.

En bio, l'utilisation de fils englués, ventilateurs, désinsectiseurs électriques donnent des résultats satisfaisants.

LES ANIMAUX DE RENOUVELLEMENT

Ce que dit le cahier des charges

- Les animaux de renouvellement doivent être élevés préférentiellement au lait maternel.

Des 65 mises-bas annuelles, 104 chevreaux naîtront vivants. Pour assurer le renouvellement du troupeau, 16 chevrettes doivent entrer en production chaque année.

16 chevrettes élevées au lait de chèvre

Besoin en lait

- 16 Chevrettes
- En moyenne 2,3 litres/jour pendant 8 semaines, soit au total 130 litres/chevrette.
Soit 2 080 litres

Perte chiffre d'affaire fromages

- Lait chevrettes
- $2\,080 \times 2,29^* \text{ €/ litres} = 4\,763 \text{ €}$
*2,29 : Valorisation du lait en zone de plaine

Charges non engagées

- Poudre de lait
- $25\text{kg/chevrette} \times 2\text{€/kg} = 800 \text{ €}$

Soit au total une moins value de 3 963 €

La rentabilité économique de cette pratique est loin d'être acquise compte tenu de la valorisation du litre de lait. Elle est cependant à mettre en regard de la possibilité d'écarter le pic de lait à une période où la commercialisation des fromages est plus aléatoire.



BÂTIMENTS ET INSTALLATIONS

Ce que dit le cahier des charges

- L'éclairage doit être naturel et abondant.
- L'aire de couchage doit être sèche et recouverte de litière.
- Les surfaces à prévoir par chèvre sont de 2,5 m² pour l'aire d'exercice et de 1,5 m² pour l'aire de couchage.

Toutes ces indications sont conformes aux normes et recommandations techniques habituelles.

PRODUCTION LAITIÈRE ET TRANSFORMATION FROMAGÈRE

Ce que dit le cahier des charges

- Les produits de nettoyage (machine à traire, locaux et matériels de fromagerie) doivent être inscrits sur une liste de produits homologués.

Dans la pratique, il n'y a pas de restriction pour les produits courants.

- Les ingrédients doivent être inscrits sur une liste homologuée
- Le sel doit être certifié bio. Il ne doit pas contenir d'anti agglomérant.
- La présure, les levures doivent être garanties sans OGM.
- Les conservateurs, colorants, arômes de synthèses sont interdits.

Toutes ces indications ne représentent pas de contraintes particulières.

COMMERCIALISATION

La valorisation de la certification AB, passe par la possibilité de pratiquer des prix plus élevés qu'en conventionnel. En Languedoc-Roussillon, sur des circuits de vente directe, l'image fermière permet déjà de pratiquer des prix élevés. La valorisation du « bio » est donc parfois difficile. L'accès à certains circuits spécifiques bio, type AMAP permet d'augmenter les opportunités de débouchés.

De même, la certification peut permettre de se positionner auprès de revendeurs spécialisés. En termes de temps de travail, ce type de circuit est intéressant car il permet d'écouler rapidement des quantités importantes de fromages.

A noter que la double mention « AOP Pélardon et AB » peut être un atout non négligeable pour une commercialisation hors région.

Les prix de vente sont variables selon les zones. En plaine, les prix sont un peu supérieurs à cause d'une plus grande densité de consommateurs et de la présence des touristes de la zone littorale.



En zone de montagne	En plaine
<p>90% du lait transformé en Pélardon AOP Rendement : 1,8 Pélardon / litre de lait</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pélardon vente directe : 1,42 € HT - (50%) • Pélardon vente à intermédiaire : 1 € HT - (50%) <p>10% du lait est transformé en produit de report</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomme (9 litres / kg) : 20 € / kg HT <p>Soit une valorisation moyenne du lait de 2,18 €/ litre</p>	<p>90% du lait transformé en Pélardon AOP Rendement : 1,8 Pélardon / litre de lait</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pélardon vente directe : 1,51 € HT • Pélardon vente à intermédiaire : 1,14 € HT <p>10% du lait est transformé en produit de report</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomme (9 litres / kg) : 20 € / kg HT <p>Soit une valorisation moyenne du lait de 2,29 €/ litre</p>
<p>* sont vendus en directe les tommes et 50% des Pélardons et avec intermédiaires le reste des Pélardons.</p>	

EN CONCLUSION

Pour les caprins fromagers en zone méditerranéenne en dehors de l'alimentation, il y a relativement peu de contrainte à passer en agriculture biologique. Les systèmes sont peu intensifs et utilisent peu ou pas d'engrais chimiques ni produits de traitement.

LES PREALABLES AU PASSAGE EN BIO

- Avoir des convictions et ne pas s'y lancer uniquement pour des raisons économiques (primes, ...)
- Avoir une bonne maîtrise technique
- Partir avec un troupeau sain sur le plan sanitaire
- Avoir une bonne organisation administrative pour gérer au mieux les contrôles et la certification.

LES POINTS CLES

- Avoir un bon niveau d'autonomie fourragère
- Pouvoir valoriser le bio sur le tarif des fromages. En vente directe de proximité et avec des prix déjà élevés, la plus value est parfois difficile à trouver.
- Saisir les opportunités de circuits spécifiques « bio »

ELEVER DES CHEVREAUX AU LAIT MATERNEL, QUELLE RENTABILITE ?

On observe également sur certaines exploitations en agriculture biologique, l'élevage de chevreaux de boucherie au lait de chèvre. En considérant 50% des chevreaux engraisés jusqu'à un poids de carcasse de 8,5 kilos :

44 CHEVREAUX ÉLEVÉS AU LAIT DE CHÈVRE

Besoin en lait

- 44 chevreaux de boucherie

En moyenne 2,3 litres/jour pendant 6 semaines, soit au total 97 litres/chevreaux. Soit 4 268 litres.

Valorisation des chevreaux de boucherie

- Chiffre d'affaire : 3 609 €

Vente à 9 €/kg carcasse à des bouchers (50%) et à 10,3 €/kg de carcasse à des particuliers (50%).

- Coûts directs associés : 740 €

1,59 €/kg carcasse pour abattage et découpe
2,35 €/kg carcasse pour abattage, découpe, mise sous vide et emballage

• Sans oublier au cas par cas les frais de transport (aller et retour vers l'abattoir, livraison clients), le temps de travail supplémentaire pour l'élevage, la commercialisation, la mortalité, ...

Soit une marge pour la vente des chevreaux de : 2 869 € soit 65 € / chevreau

Perte chiffre d'affaire fromages

- Lait chevreaux :

4 268 * 2,29 €/litre = 9 773 €

La rentabilité économique de telles pratiques est loin d'être acquise compte tenu de la valorisation du litre de lait. Elle est cependant à mettre en regard de la possibilité d'écarter le pic de lait à une période où la commercialisation des fromages est plus aléatoire.