

## DES NAISSANCES SAISONNIÈRES

Les chèvres comme les ovins ont un cycle de reproduction saisonnée. Vers l'âge de 2 ans, les femelles peuvent avoir leur premier chevreau. Les saillies ont lieu mi-septembre, pour une fécondation vers début octobre.

La gestation dure 5 mois. Les mises bas ont donc lieu fin février-début mars. Sur un troupeau de 40 chèvres laitières il y a environ 38 naissances par an, la moitié étant des mâles, la moitié des femelles.

Les mâles partent à 3 jours pour être engraisés dans des élevages intensifs et exportés vers les pays qui consomment de la viande de chèvre. Il n'existe pas aujourd'hui de filière « éthique » de viande de chèvre...

Les femelles sont toutes gardées. Certaines, entre 2 et 5, sont gardées pour le renouvellement du troupeau, d'autres sont vendues à des élevages voisins pour augmenter la diversité génétiques des troupeaux.

Une chèvre est réformée (c'est à dire qu'elle n'est plus « en âge » d'avoir des chevreaux) vers 6-8 ans même si certaines restent dans le troupeau pendant plus de 10 ans alors que d'autres ont des difficultés à mettre bas ou porter les chevreaux et restent donc moins longtemps...

Seules les chèvres qui ont eu des chevreaux peuvent bien sûr produire du lait ! Elles seront toutefois tarées deux mois avant de mettre bas.

## DU LAIT AU FROMAGE DE CHÈVRE

Chez Pierre, il n'y a qu'une traite par jour, tous les jours, le matin. Le lait obtenu (entre 65 et 108L) est directement transformé (sauf le dimanche) à la fromagerie présente sur le lieu. Des fromages affinés (crottins et bûches, vendus de frais à sec) et de la tome sont produits. Leur fabrication est différente.

Fromage affiné : le lait est mis à cailler à 22°C pendant 24h. Le lendemain, le caillé est récupéré et mis en moule. Le jour suivant, les fromages sont démoulés et retournés au bout de 24h encore. Ils sont prêts à la consommation et stockés dans les frigos avant la vente. Un fromage très frais a 4-5 jours, un mi-sec, 10 jours, un sec 3 semaines.

Tome : le lait est mis à cailler une heure à 35 °C. Le caillé est ensuite mis à égoutter et est pressé dans les moules puis mis à affiner dans les chambres froides. L'affinage de la tome dure 2 mois. Et le rendement est bien plus faible : il faut 10L de lait pour produire un kg de tome.

*Pour en savoir plus : Pierre Estrade – la ferme de la Cerisaie – La Crublais – 35 Saint-Thurial – fermedelacerisaie@hotmail.fr*

# SYNTHÈSE DE LA VISITE NESO

Chez Pierre Estrade

A Saint-Thurial

Le 5 septembre 2020

## Élevage de chèvre et transformation en fromage

### N : Naturel - E : Energie - S : Social - O : Origine

#### PROJET DE VIE, ITINÉRAIRE ET INSTALLATION

Les parents de Pierre ne sont pas agriculteurs, encore moins éleveurs. Après des études universitaires, Pierre a ressenti le besoin de travailler en extérieur et d'effectuer un métier où les activités sont diversifiées. L'agriculture lui a paru répondre à ces caractéristiques, bien qu'il connaisse mal le métier. Il a alors obtenu un BTS agricole et travaillé pendant 4 ans comme salarié agricole sur une ferme, le temps d'acquérir une bonne expérience pratique et technique avant de s'installer lui aussi.

En 2013, Pierre a l'occasion de reprendre une ferme avec maison d'habitation à rénover et 25 ha de terres. Le cédant est parti deux ans auparavant. Les terres sont mauvaises mais cela convient pour l'élevage caprin. Rapidement, il a l'opportunité d'acheter 15 ha supplémentaires avec de meilleures terres. Il développe alors un petit élevage de bovins et de cochons. L'élevage est labellisé AB en 2015.

#### LES DÉBOUCHÉS

Tout est vendu en direct : 50% Brin d'Herbe, 50% AMAP

L'entrée à Brin d'Herbe (définitive en janv 2020) a permis d'arrêter la vente sur les marchés.

#### QUELQUES DONNÉES DE PRÉSENTATION

Surface	Production et vente	Données économiques
40 ha : 30 ha groupés autour de la chevrerie / 10 ha à 2 km	40 chèvres laitières 20 000L de lait par an Tout transformé en fromages	CA : 70000 dont 58000 de fromage et 8000€ d'aides Prêt DJA : 30000 € Aides à la diversification (CD35) : 9000 €
Prairies permanentes : 8 ha Prairies temporaires : 24-17 ha céréales : 5-8 ha	8 cochons / an Petit élevage de vaches allaitantes (pour la viande)	Capital personnel de départ : 50000 € >>> pas d'emprunts Revenu net / an : 15 à 25 000€ (selon années)

Réalisation : Accueil Paysan 35 – Janvier 2021

### Observations / Qualités

- Production en agriculture biologique – labellisation 2015
- Chèvres de race alpine : race assez rustique
- Pas d'écornement des chèvres
- Saillies naturelles avec des boucs non issus de l'élevage (assure la non consanguinité)
- Fertilisation des sols : utilisation du fumier de caprin et bovin avant les céréales. Pas de fumure sur les prairies (pâturées dont amendement direct)

### ORIGINE

#### Observations / Qualités

- Alimentation : pâturage + foin en hiver + 500g d'aliments concentrés (protéines / céréales) par jour
- Quasi autonome dans la production des concentrés. Seul intrant extérieur : maïs car non produit sur la ferme : achat à une coopérative à Domagné
- Exportation des chevreaux mâles engraisés pendant 6 semaines en élevage intensif et exportés dans des pays consommateurs de ce type de viande

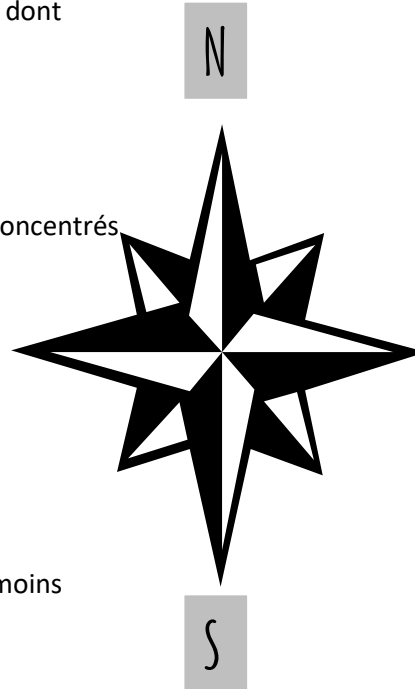
#### Améliorations possibles

- Participer au développement d'une filière plus éthique et moins intensive pour les chevreaux mâles ?

### Observations / Qualités

- Environ 60h / semaine
- 10 jours de vacances en hiver 10 jours en été, 1 WE sur deux (alternance avec la salariée)
- Revenus nets : de 15000 à 25000 € / par an selon les années
- Une salariée à temps complet depuis plusieurs années, envers qui il a une grande confiance
- Alternance des tâches avec sa salariée : 1 semaine traite + transformation / 1 semaine cultures, pâturages et soins aux animaux
- Adhérent de la CUMA de Saint-Thurial

### NATURE



### Améliorations possibles

- Diversifier le troupeau avec l'introduction de nouvelles races comme la Poitevine, moins productive mais intéressante pour le lait ?

### ENERGIE

#### Observations / Qualités

- Transport : la majeure partie des km réalisés l'est pour les livraisons et permanences ou réunions à Brin d'herbe (45 à 65 km AR en fonction du magasin)
- 1500L de fioul/an pour le tracteur (faible consommation)
- Moules pour le fromage en plastique réutilisables. Jamais changé depuis l'installation (7 ans)
- Construction des bâtiments avec techniques et matériaux écologiques (bois, enduits...)

#### Améliorations possibles

- En projet : Installation d'un chauffe-eau solaire sur la fromagerie (consommation importante d'eau chaude)

### SOCIAL

- Choix de n'effectuer qu'une seule traite par jour au lieu de deux pour ce type d'élevage >>> réduction de la production mais surtout du temps de travail et des astreintes
- Entraide et échanges entre éleveurs de chèvres du secteur et autres paysan.nes installé.es sur le territoire dans la même période

#### Améliorations possibles

- Prendre un peu plus de vacances
- Réduire le temps de travail quand sera en vitesse de croisière