



Fiche n° 11

85 vaches Normandes - 105 ha
3 UMO frères associés en GAEC
Le fromage de vache fermier et de beurre
CIVAM

La Fromagerie « Le petit trèfle » au GAEC de Blanchecoudre à Breuil-Chaussée (79) « devenir indépendant et valoriser sa richesse de système »

Une trajectoire familiale autour du lait de vache

Maurice FUZEAU s'était installé en 1970 avec des vaches laitières et allaitantes sur 28 ha au lieu dit de Blanchecoudre à Breuil Chaussée (79). Ce sera à partir de 1984 et la création du GAEC Blanchecoudre que l'installation de ses trois fils commencera avec Jacques. Christiane FUZEAU, femme de Maurice, s'installera en 1989 en même temps que Christian puis viendra le tour d'Hervé en 2001. Le projet de transformation fromagère débutera fin 2007.



Un système de production inscrit dans la durabilité

- **La main d'œuvre** : l'exploitation comprend aujourd'hui 3 UMO qui sont les trois frères FUZEAU, Jacques, Christian et Hervé.
- **Les surfaces** : la ferme compte 105 ha de SAU dont 17 ha de céréales triticales ou orge (ensilées et moissonnées), 5 ha de betteraves, 12 ha de maïs ensilage et 71 ha de prairies temporaires composées de RGA-Fetouque-lotier et trèfle blanc (celui du nom du GAEC...). Les pratiques culturales limitent à l'extrême les apports d'intrants sur les cultures. Du lisier de lapin et du fumier de bovin de voisins complètent le fumier de la ferme. Très peu d'azote est apporté.
- **Le troupeau** :
85 vaches laitières normandes à 6 500 litres (TP : 35 g/l et TB : 43 g/l).



La ration des vaches repose de mi-mars à fin octobre sur le pâturage de prairies complexes, avec une pause estivale selon la sécheresse. La ration hivernale est composée de 5 kg de betteraves, 7 kg d'ensilage de maïs, 2,5 kg d'ensilage de céréales, 3,5 kg de foin de luzerne et 3 kg de soja. Les plus fortes productrices sont complétées par un concentré.

- **La traite** se fait dans une salle de traite de 12 postes et prend 4 h/jour, lavage compris.
- **La reproduction** des vaches s'effectue entièrement via des inséminations en vue d'avoir deux périodes de vêlages : la première en juillet-août pour équilibrer le lait d'hiver et bénéficier du prix à cette période et la seconde de novembre à janvier pour valoriser l'herbe du printemps.
- **L'environnement** : les éleveurs sont accompagnés par le Contrôle Laitier, l'UPRA Normandie, le groupe du CIVAM, le syndicalisme agricole et le centre comptable ACCEA+. Chacun des frères a ou a eu des responsabilités professionnelles à l'extérieur de la ferme, ce qui a permis de se constituer un réseau.



En 2007, pourquoi s'être lancé dans la production fermière ?

A cette question, Christian répond en plusieurs fois et avec plusieurs arguments. C'est que les raisons sont multiples pour ne pas dire complexes. Tout d'abord, c'est la raison économique que les éleveurs mettent en avant. Après cinq années successives de baisse du prix du lait de vache, le contexte n'encourageait pas les éleveurs laitiers à l'optimisme pour leur avenir. Par ailleurs, la proximité de la zone industrielle de Bressuire et la jeunesse du voisinage agricole écartent fortement l'hypothèse d'une possibilité d'agrandissement de la structure pour optimiser le revenu. Du point de vue du système de production, les éleveurs ressentent également des regrets de ne pouvoir valoriser jusqu'au consommateur, ni le pâturage, ni l'absence d'OGM dans l'alimentation des animaux. Enfin, après plusieurs années de spécialisation en élevage, se remotiver autour d'un nouveau projet comme la production à la ferme semblait un challenge intéressant pour ces

éleveurs militants qui s'investissent à l'extérieur de la ferme. Faire correspondre un peu plus les idées personnelles avec le projet professionnel était évidemment une motivation supplémentaire non négligeable.

Toutefois, les éleveurs indiquent que franchir le pas de la production fermière ne va pas de soi ; il s'agit tout d'abord de se convaincre de la capacité à trouver des marchés et de savoir commercialiser ses produits. En livrant leurs produits aux industries, les éleveurs ont perdu leurs qualités de commerçants qu'ils avaient jusqu'à « *y'a pas si longtemps, du temps où ils vendaient leurs animaux et leurs produits sur les marchés locaux* ». Qui plus est, aujourd'hui, dans l'ouest, les systèmes avec livraisons aux industries étant si dominants, il n'est pas culturellement évident de se lancer dans la production fermière. Et puis dans la région, on mange a priori plus facilement du chèvre que du vache.

La gestion du travail sur la ferme : les débuts dans la fromagerie et la commercialisation

Les journées de travail des éleveurs débutent entre 6 h et 6 h 45 pour se terminer vers 19 h. La pause de midi s'effectue entre 12 h 15 et 13 h 45. Ce qui fait des journées effectives d'environ 11 h.

Le travail d'astreinte sur l'élevage correspond à 4 h de traite/jour et respectivement 2 h et 5 h d'alimentation des vaches l'été puis l'hiver. Soit 6 h à 9 h de travail d'astreinte/jour sur l'élevage.

Concernant le temps libre, les éleveurs tournent sur trois week-end : un week-end complet de travail, puis un second de travail les samedis matin et dimanche matin et un troisième sans travail à partir du samedi midi. Pour les congés, les frères s'accordent 10 jours et 5 jours par an chacun.

Le capital investi dans la fromagerie s'élève approximativement à 100 000 €, véhicule frigo inclus. Il est prévu de le rembourser sur 10 ans.

Les fromages et la commercialisation : les travaux d'une semaine à la fromagerie

lundi (3 h)	mardi (5 h30)	mercredi (7h)	jeudi (5h)	vendredi (4h)	samedi (0h)
écrémage	moulage. caillage	écrémage. beurre	beurre ; démoulage	salage from.	
caillage	écrémage	fromage blanc	fromage frais	beurre	
		retourner fromages			
	marché Bressuire	moulage from. Frais faisselles	tournée magasin		marché Bressuire
	(5 h)		vente à la ferme (5 h)	vente à la ferme (5 h)	(matin - 5h)

- Le travail est estimé par semaine à 19 h 30 en fromagerie et à 20 h pour la commercialisation, soit un total de travail hebdomadaire de près de 40 h, soit le travail d'une personne à plein temps pour l'activité fromagerie et commercialisation. En fin de semaine, il n'y a pas de fabrications.
- Le plateau est composé d'une dizaine de produits laitiers qui sont : le beurre, les fromages frais, les faisselles et les fromages affinés, le lait, la crème fraîche et le fromage blanc. Le beurre est un produit qui attire les consommateurs et sur les marchés, le panier moyen est composé de deux à trois produits (une plaquette de beurre, un fromage et du lait).
- En terme de valorisation, l'objectif des producteurs est de viser un volume annuel de transformation laitière fermière de 40 000 litres minimum, voire 60 000 litres. La fromagerie permet la transformation de 100 000 litres de lait.

Produits	Volume en kg/semaine	Lait valorisé	Prix en €/kg
beurre	40	800 litres	8
fromage affiné	42	250 litres	13,75
crème fraîche	5		7,5
fromage blanc	25 + 10	90 litres	3,5
fromage frais	8	35 litres	9
frais faisselle	13	25 litres	9
TOTAL	-	1 200 litres	

- La commercialisation est assurée via :
- les deux marchés de Bressuire pour 75 % des ventes
 - la vente à la ferme pour 15 %
 - la vente dans les petits magasins des alentours : 10 %
 - la vente par Internet et la vente par les portes ouvertes et les marchés locaux : faible

Et si c'était à refaire ? Et pour l'avenir ?

Si le projet de transformation fermière était à refaire, les éleveurs considèrent qu'ils changeraient leur gamme de produits. Les consommateurs sont moins friands de fromages frais que de fromages affinés contrairement à ce qui avait été envisagé. Et la maîtrise technique du fromage affiné a mis un peu de temps pour caler les paramètres de production.

La trajectoire des éleveurs révèle une recherche de mise en adéquation d'idées du développement agricole. Les éleveurs considèrent qu'ils doivent rester acteurs de leur métier. Paradoxalement, les livreurs de lait à des entreprises ne facturent pas leur lait, mais ils reçoivent une facture de la laiterie chaque mois. Où est l'indépendance et le rapport au marché ?

Sur le GAEC, le passage en production fermière constitue donc une étape importante de la transformation de l'exploitation elle-même et de la trajectoire individuelle des trois frères. C'est un travail qui s'oriente dans le sens d'une plus grande autonomie de l'exploitation à l'égard de l'environnement agricole mais inversement dans une dépendance accrue vis à vis du marché et des consommateurs. Le lien producteur - consommateur est à présent direct, avec moins d'intermédiaires agricoles ou agroindustriels. Progressivement, les éleveurs devront sans doute réinterroger leur projet au regard de l'évolution de leur marché et du travail à la fromagerie.

Les phases clés de l'évolution de la ferme familiale où les trois frères restent



