



## Fiche n° 12

150 chèvres - 80 ha de SAU - 4,8 UMO  
Route du Chabichou et Bienvenue à la Ferme  
Vente en magasin fermier

### GAEC Le Maras :

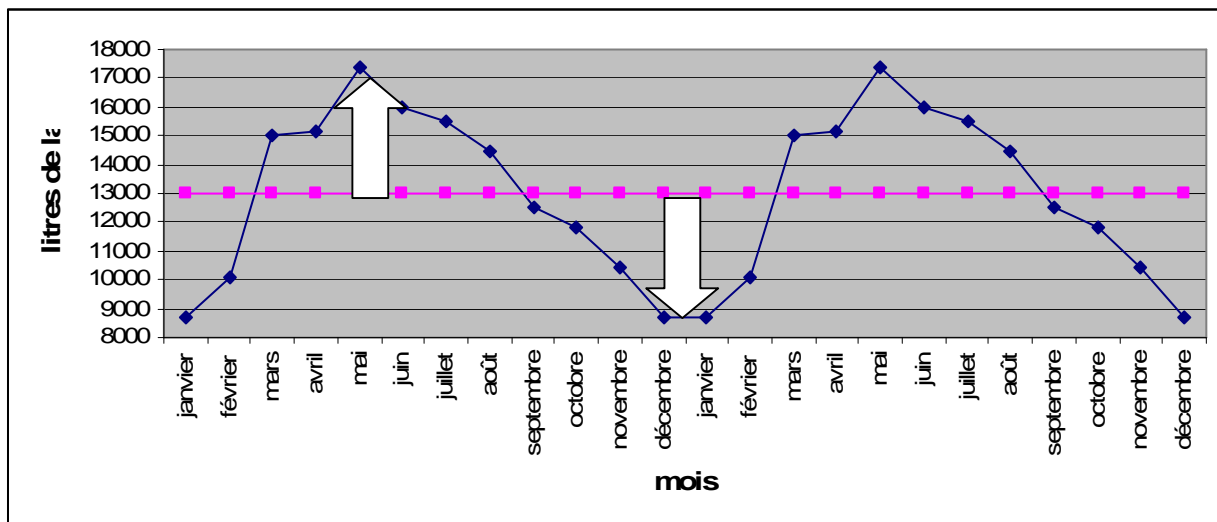
« Une exploitation fermière caprine, familiale et sociétaire pour faire du territoire par le circuit court »

## Commercialisation et cohérence du système

Pour Marie-Hélène GAUVREAU et les associés du GAEC le Maras, la cohérence d'une structure fermière tient en premier lieu par les capacités de commercialisation des fromages produits sur l'exploitation. La première cohérence à trouver est donc celle de l'adéquation de la production de lait et de fromage aux fluctuations de la consommation de fromages par les consommateurs. La figure 1 ci-dessous illustre l'évolution de la production qui s'est donc adaptée aux évolutions des possibilités de commercialisation par période de l'année en circuit court.



**Figure 1** : évolution de la production laitière mensuelle au GAEC le Maras sur deux ans\* et moyenne de production mensuelle



\*Note : c'est la représentation de la production laitière de 2007 qui est présentée sur cette figure

Le GAEC produit en moyenne 13000 litres de lait de chèvre mensuellement. Autour de cette moyenne, la production fluctue de 8 600 litres à 17 300 litres, soit un écart global de 8 700 litres. Ces écarts correspondent à une adaptation des éleveurs, et donc aux pratiques d'élevage, au potentiel de vente des fromages.

Les périodes phares de la commercialisation pour le GAEC sont celles de Noël, des Portes Ouvertes de Bienvenue à la Ferme en avril, des week-ends prolongés de Pâques et de l'été. La période creuse démarre à la Toussaint et se termine (hormis la semaine de Noël bien sûr) à avril.

C'est donc la dynamique annuelle de ce débit commercial des fromages qui a donc contraint les éleveurs à caler les mises-bas des chèvres et donc la reproduction sur ce volume. Ainsi, les mises-bas ont lieu pour les adultes en trois lots (mi-janvier, mi-avril et mi-novembre) et fin février pour les chevrettes. Une trentaine de chèvres est également laissée en lactations longues pour allonger la production en fin d'année et préserver une commercialisation à cette période généralement « plus sèche ». Les éleveurs utilisent l'insémination sur 60 chèvres pour améliorer la productivité laitière des animaux. Aujourd'hui, le GAEC produit 155 000 litres par an avec un effectif moyen de 150

chèvres. Les taux protéiques et butyreux sur les douze derniers mois ont été de 32,7 et 37,2 au contrôle laitier. L'index combiné caprin donné par Capgènes est de 2,65. On mesure le travail effectué par les éleveurs pour obtenir ces niveaux de performances techniques sur leur cheptel de chèvres.

Mais ce qu'il faut comprendre, c'est que cet équilibre entre la commercialisation des fromages et la production laitière ne s'est pas trouvé en quelques mois ni même en quelques années. La présentation de l'évolution historique de la structure permet de comprendre cette dynamique.

## Une structure associative

- **La main d'œuvre**

3 ETP associés : Marie Hélène, Brigitte et Jean Claude

1,6 ETP salarié : Bernard et Manuela et 0,2 ETP salariée pour les marchés

- **Les surfaces**

80 ha de SAU dont 20 ha de SFP (en dehors de la surface fourragère, les travaux pour les cultures sont réalisés pas l'entreprise).

- **Le troupeau**

150 chèvres à 1 000 litres/chèvre et 45 chevrettes issues à 100 % d'insémination.

- **Les fromages et la commercialisation**

Le plateau de fromages est diversifié avec des chabis, bûches, pyramides, pavés, carrés, tommes, frais, aromatisés, etc... 85 % de la commercialisation s'effectue en vente directe. L'objectif serait de valoriser les fromages au dessus de 1,60 €/litre (prix actuel). Les marchés réalisés sont ceux de Chauvigny (jeudi et samedi) et de Poitiers (samedi). La vente à la ferme permet une commercialisation d'environ 15 % du volume annuel. La participation au point de vente de Bellefonds permet d'accroître la vente. Les 15 % de vente indirecte correspondent aux restaurateurs et à des supérettes aux alentours de la structure.

A noter également la commercialisation de la viande de chevreau en direct (tout ce qui reste après le renouvellement et les ventes de reproducteurs), soit 100 chevreaux/an en moyenne.



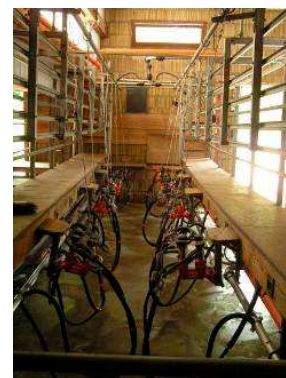
## Un système fourrager pour l'élevage

- **L'alimentation : un système reposant largement sur le foin**

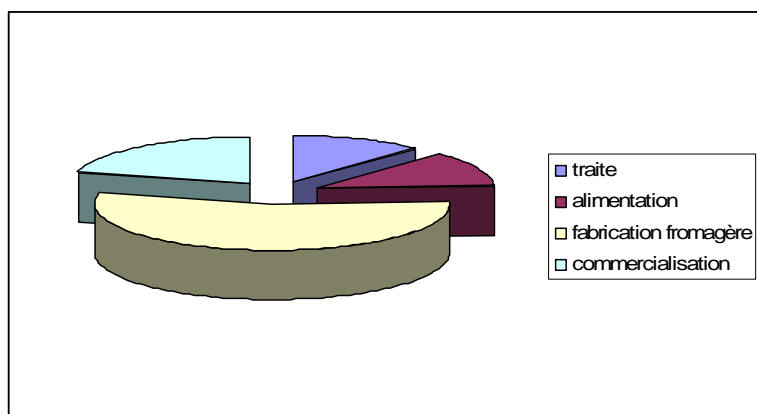
Les chèvres disposent de 2,5 kg/j de foin, soit 1,7 kg de foin de Ray-grass + trèfle violet et 0,8 kg de foin de luzerne distribués /jour. Les chèvres disposent en moyenne de 1,120 kg de concentré par jour décomposés comme suit : 350 g de blé + 350 g de maïs grain + 420 g de « chèvre 25 » Les chevrettes nées en janvier - février disposent de paille et de foin à volonté (moitié dactyle, moitié ray-grass + trèfle violet) et de 400 g de concentré (100 g de maïs grain + 100 g de « Chèvre 25 » + 200 g de « granulé chevrette à 18 %).

## • Le travail et le temps d'astreinte

- La traite et le nettoyage représentent chaque jour 2 h 30 à 3 h 00 de travail (soit une vingtaine d'heures par semaine).
- L'alimentation des chèvres et chevrettes prend 3 h 15 par jour aux éleveurs (non compris le temps passé à entrer les bottes dans le bâtiment (très variable) et le temps à faire la litière quotidiennement (soit un peu plus de 20 h par semaine également).
- La fabrication en fromagerie, c'est-à-dire la fabrication, la préparation des marchés, les commandes, l'emballage et la vente à la ferme, représentent 90 h par semaine en période de croisière, mais elle peut compter 50 h/semaine au mois de janvier.
- La commercialisation sur les marchés et les livraisons prennent 35 h/semaine. Les éleveurs réalisent environ 5 300 kms/an pour faire les marchés aux alentours.



**Figure : répartition hebdomadaire du travail sur le GAEC (hors cultures et comptabilité):**  
**« la fabrication fromagère représente la moitié du temps total du travail »**



Sur plus de 165 h de travail par semaine, la fabrication fromagère en représente 55 % (soit 90 h) en période de pointe.

Le travail d'astreinte en élevage, c'est-à-dire la traite et l'alimentation des chèvres, représente quant à eux une quarantaine d'heures/semaine, soit 25 % du travail total.

## • L'élevage des chevreaux

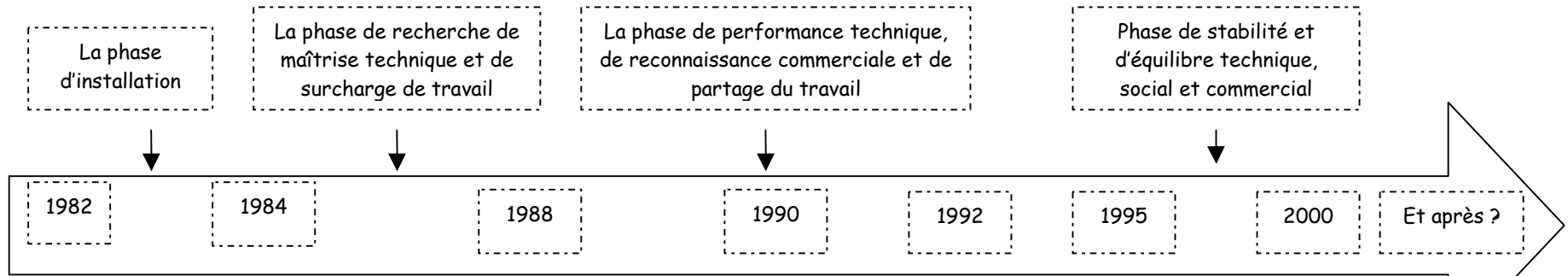
Les éleveurs du GAEC commercialisent aussi la viande de chevreau en direct, c'est-à-dire tous les animaux qui restent après l'assurance du renouvellement et les ventes de reproducteurs, soit une centaine de chevreaux engraisés par an en moyenne.



## En guise de conclusion

Depuis le début, l'idée essentielle des associés est de « faire du territoire », d'où le choix de la production fermière dès le début des années 1980, à une période où la production fermière n'avait pas encore la notoriété qu'elle a acquise depuis. Aujourd'hui, les produits sont reconnus et l'accueil à la ferme permet de faire connaître l'élevage et la fromagerie. Des visites pédagogiques sont possibles avec des enfants ou des groupes. Les exploitants participent aux réseaux « Bienvenue à la ferme » et à la Route du Chabichou depuis peu. Le point de vente collectif de Bellefonds renforce encore l'esprit collectif qui habite les producteurs.

## Les phases clés de l'évolution du GAEC du Maras : "Une dynamique en plusieurs périodes"



Avant 1982, Marie Hélène et Jean Claude ont une expérience professionnelle en dehors de l'agriculture.

1982 : installation de Marie Hélène et Jean Claude, alors âgés de 24 et 28 ans, avec leur père en GAEC en système porc engraissement + 22 chèvres sur 80 ha de SAU

Arrêt des porcs en 1984 et augmentation du nombre de chèvres à 70.

*Au début des années 1980, des enfants naissent qui donnent du travail aux exploitants en dehors de leur exploitation*

\* En 1988, le père part à la retraite. Brigitte, la femme de Jean Claude devient conjointe d'exploitant.

\* Les éleveurs participent au lancement d'un groupe au sein du réseau « Bienvenue à la Ferme ». C'est un déclic qui permet de mieux se faire connaître pour commercialiser et adhérer à un mouvement collectif pour échanger et partager.

\* Le pâturage des chèvres est arrêté cette même année

\* Cette année-là est une période de transition avec le départ d'un associé, l'embauche de salariés temporaires (quelques mois) et l'arrivée progressive de Brigitte qui entrera dans le GAEC en 1992.

En 1990, les premières portes ouvertes du réseau démarrent ; c'est un grand succès qui ne connaîtra jamais d'arrêt.

Un premier article paraît sur l'exploitation ; la renommée grandit

Un point de vente collectif est constitué à Bellefonds (86) pour partager les clientèles des producteurs qui se connaissent

En 1995, le GAEC recrute une salariée à mi-temps à la fromagerie pour alléger le travail.

Bernard, un frère, devient salarié du GAEC. Plus de 4,5 ETP vivent à présent sur la structure de 150 chèvres



