



Fiche n° 15

260 chèvres - 95 ha de SAU - 3,5 UMO
Mixte laitier - fermier
Bienvenue à la Ferme & Route du Chabichou

EARL du Domaine du Parc (Vienne) : une dynamique tournée vers l'emploi

La structure

Jean Frédéric GRANGER est installé en EARL sur la commune de Celle L'Evescault. Après 9 ans en GAEC avec son père, et suite à son départ à la retraite, Jean Frédéric se tourne vers l'embauche de salariés pour palier aux besoins de main d'œuvre. L'exploitation compte un troupeau de 260 chèvres Saanen à la traite, dont 50 % sont désaisonnées afin d'étaler la période de production. 60 % du lait est vendu à une laiterie, le reste est transformé sur l'exploitation.

La surface comprend 95 ha dont 20 ha de surface fourragère conduits pour une grande partie en luzerne. L'exploitation produit des céréales et des oléa-protéagineux ; une partie est autoconsommée notamment sous forme de tourteau de colza fermier.

Le travail sur l'exploitation s'organise autour de 5 personnes. Les employés, à leur demande, travaillent à temps partiel (soit 3,5 ETP) : 2 personnes pour la vente (marchés et tournées), 2 personnes pour la traite et la fabrication fromagère, 1 ouvrier pour la traite du matin et les travaux divers.

De plus, Jean Frédéric s'occupe de la gestion de l'entreprise, des cultures, assure les remplacements, et le commerce exceptionnel comme les foires. Il faut noter que le papa reste très présent sur l'exploitation : il assure 2 traites dans le week-end et dépanne Jean Frédéric en cas de coup dur.



La commercialisation : 80% des fromages vendus sur les marchés

Au démarrage de la transformation fromagère, la vente de fromage s'est développée par le porte à porte, puis quelques marchés. Cet esprit est toujours présent. Le Domaine du Parc est présent sur les marchés de Pouzioux, Lusignan, Poitiers, Rouillé et Vivonne. Les après-midi sont consacrées aux tournées pour les restaurants et les particuliers. La vente à la ferme, avec 9 % de part de vente, n'était pas une priorité, mais Jean Frédéric souhaite développer cette clientèle.

C'est dans cet esprit, et pour « donner une autre dimension de la communication » que Jean Frédéric a souhaité adhérer au Réseau « Bienvenue à la ferme ». Il est aussi adhérent du « Signé Fermier Poitou-Charentes ».

Une large gamme de fromages est proposée : tomme, bûche, chabis, carré, pyramide, crottin et le Domonial sous toutes ses formes. La valorisation du lait est variable d'un mois à l'autre. Elle était de 1,67 € par litre de lait en 2003 et de 1,70 € par litre de lait en 2007. Le plus gros mois de commercialisation est en Août.



La conduite du troupeau

La conduite technique du troupeau est relativement simple. La moitié des chèvres est désaisonnée pour produire du fromage toute l'année. La production laitière est en moyenne de 800 litres par chèvre.



Avant que Jean Frédéric et son père commencent la transformation fromagère, le lait était vendu à la laiterie et cette organisation a toujours continué. Cela permet de mieux gérer sa production en fonction des besoins de commercialisation : l'éleveur s'engage à livrer toute l'année.

L'alimentation est à base de foin produit sur l'exploitation (2 kg par jour : RGH + luzerne), avec une complémentation d'environ 1,7 kg : 200 g d'avoine, 500 g de complément azoté, 800 g d'aliment fibreux et 200 g de tourteau de colza fermier.

Le travail

Pour le suivi du troupeau, la traite et l'alimentation, le temps d'astreinte est de 4 h 30 à 5 h par jour. En fromagerie, le temps d'astreinte est de 4 h 30 à 5 h par jour, 6 jours par semaine et 58 à 60 h par semaine pour la commercialisation.

Cela représente environ 35 heures par semaine par ETP salarié. Les employés assurent 700 kms par semaine pour la vente des fromages.



Historique de 1971 à aujourd'hui ... Une dynamique tournée vers l'emploi

