



Fiche n° 1

60 chèvres - 1,5 UMO -
Route du Chabichou

Mélanie BOURSIN : "Reprendre une petite exploitation fermière pour vivre en lien avec les gens du pays, les consommateurs... et mes animaux"

« vendre en direct, c'est génial car tu as un retour immédiat sur ton produit, ... en bien ou en moins bien »



« Je me suis aperçue que j'avais besoin de contacts pour réfléchir, confronter mes idées, être bien dans ce que je fais... je n'aime pas travailler seule tout le temps ... »

Présentation de l'exploitation

Mélanie BOURSIN n'est pas issue du milieu agricole mais elle a toujours été attirée par l'agriculture et les chèvres. D'abord fleuriste, elle a souhaité changer de vie. Une formation caprine à Melle en 2004 et le hasard des rencontres, des stages... l'ont amené chez « Nicole » qui commençait à réfléchir à son arrêt d'activité. « *Le fonctionnement de cette exploitation correspond à mes valeurs. Le respect de la nature et de l'homme, le lien de proximité avec les clients, le voisinage* ». Le projet d'installation a alors débuté en parrainage et a été effectif début 2008.

Surfaces et activités

L'exploitation produit annuellement 25 à 30 000 litres de lait transformés en intégralité. **Les 31 chèvres** de race Alpine produisent en moyenne 900 à 950 litres chacune. Pour cela, elles reçoivent du foin de luzerne à volonté et une complémentation d'orge (500 g/jour/chèvre) et d'avoine (100 g/jour/chèvre) acheté à un voisin. Il n'y a pas de surfaces agricoles autres que celles recevant les bâtiments et **le chiffre d'affaires est exclusivement réalisé par les chèvres et la vente de fromages.**

Pour rester dans le respect des cycles naturels et s'imposer une trêve annuelle, la reproduction est saisonnée et les **misés-bas sont regroupées début mars**. L'été, la demande en fromage est forte, ce qui rend cohérent le choix de saisonnalité. En revanche, la production estivale n'est pas suffisante pour répondre aux demandes.

Pour l'instant l'élevage et la transformation s'effectuent dans les bâtiments de Nicole, la « cédante ». **Un bâtiment et une fromagerie** d'une capacité de 60 chèvres sont en cours de construction et seront opérationnels pour la prochaine campagne.

Mélanie travaille seule pour l'instant, mais a le projet de s'associer. En attendant, elle accueille de nombreux stagiaires ingénieurs qui l'aident à la fois dans le travail journalier comme dans la réflexion pour mettre en place son activité.

Répartition du travail :

- 1 h 30 de traite / jour
- 1 h 30 d'alimentation des animaux / jour
- 2 h 00 de travaux de fromagerie / jour
- 4 h de marché/commercialisation / jour (4 fois / semaine)

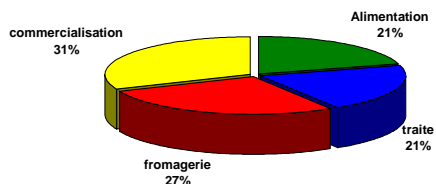


Figure 1 : Répartition du travail d'astreinte hebdomadaire



Transformation

La production est transformée en fromage de technologie lactique. 75 % des fromages sont des Mothais sur feuille. Le reste est réalisé en bûches, pyramides, lingots, fromages frais aromatisés ou non, au grès des demandes.

La maîtrise de la transformation est un point important et Mélanie a beaucoup appris de sa première année, à ses dépens malheureusement (pertes de fabrication).

Les effluents de fromagerie sont stockés et évacués par citerne spécialisée (coût important).

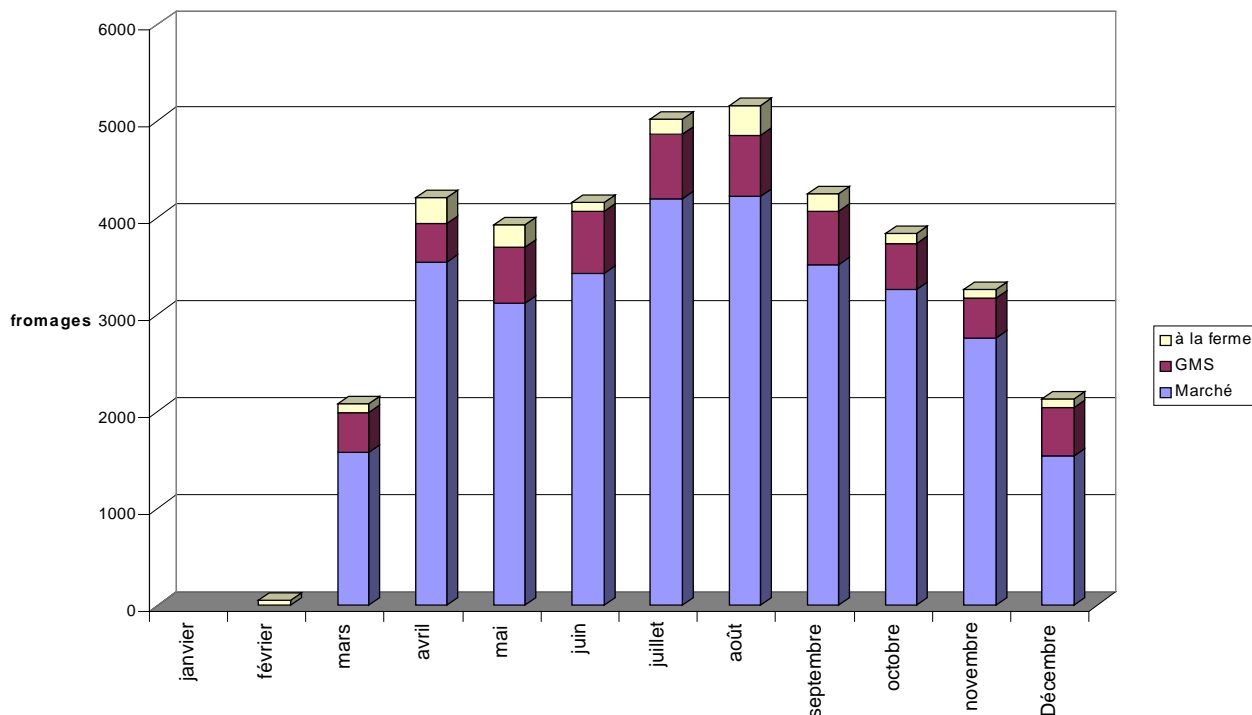


Figure 2 : Répartition des ventes de fromages (équivalent 200 g frais) - (2006)



Commercialisation

La valorisation est habituellement de 1,90 à 2 € / litre. Elle devrait être un peu plus faible cette année compte tenu des difficultés rencontrées en fromagerie.

80 % des ventes s'effectuent en direct, principalement sur les marchés (4 marchés). Le reste de la commercialisation se répartit entre 2 crémiers, 1 épicerie fine et 1 grande surface.

La commercialisation en directe est privilégiée. Cela prend du temps, mais c'est une meilleure valorisation du produit et Mélanie apprécie le contact et les discussions avec les clients. Les crémiers sont aussi intéressants pour les échanges d'informations : « *Ce sont des gens qui ont une bonne connaissance des produits et de leur fabrication* ». En revanche, les contacts avec les supermarchés sont difficiles et ceux-ci toujours plus exigeants : « *Nous ne parlons pas le même langage. Moi je lui parle de mon produit, de ma façon de travailler, le Directeur me parle de prix ...* »



La suite...

Ecart par rapport au projet initial :

Tout n'est pas transmissible ! Certaines techniques ou astuces permettaient aux prédécesseurs une régularité dans le travail et les résultats économiques. Il faudra un peu de temps à Mélanie pour trouver « les réglages » de son système. Vraisemblablement, la première année se soldera par un écart de 25 % de résultats économiques.

D'un projet d'installation individuelle, familiale, Mélanie BOURSIN évolue vers la possibilité d'une association. « *J'ai un projet de parrainage avec une jeune femme qui est actuellement en formation. Ce parrainage devrait débiter au printemps 2008. Espérons que cela aboutisse!* ». Il faudra alors repenser les circuits de vente, développer la clientèle et le volume de lait transformé. La structure en cours de construction le permettra. « *Pourquoi pas développer une vente en AMAP ou imaginer d'autres façons de fonctionner ?* »



Conclusion

A l'origine : une exploitation qui fonctionne bien, très optimisée, avec peu de chèvres et une commercialisation en circuit court. Lorsque l'on reprend une ferme de ce type, il faut être épaulé, accompagné, car le maintien de l'efficacité est un gage de réussite. La production fermière demande beaucoup de travail. Pour Mélanie, les travaux normaux de l'élevage, de la transformation et de la commercialisation se cumulent avec la mise en place des infrastructures (construction des bâtiments d'élevage et fromagerie), la gestion administrative et la maîtrise technique de l'ensemble. Même en rythme de croisière, l'emploi de main d'œuvre ou l'association deviendra vite une nécessité.

Pour l'instant et malgré les aléas de début de parcours, Mélanie est contente de ce qu'elle est en train de réaliser. Fabriquer du fromage de chèvre et le vendre, mais pas n'importe comment !

- **Privilégier le « local », tant pour les ventes que pour les achats de matières premières ou encore les services des artisans.**
- **Etre respectueux de la nature dans les choix réalisés : respect du cycle de la chèvre, bâtiment en bois, alimentation simple et adaptée,...**
- **La proximité et l'entraide avec les habitants du hameau, le lien qu'elle affectionne avec les clients, le plaisir qu'elle entretient à élever ses chèvres et à faire ses fromages.**

C'est pour cela précisément qu'elle a choisi de faire ce métier.

Les phases clefs des débuts de Mélanie BOURSIN

La phase de formation théorique

La phase de formation pratique

La phase de mise en forme du projet d'installation

La phase de recherche de maîtrise technique et de surcharge de travail

Dates repères....

Septembre 2004

Février 2005

Janvier 2006

Septembre 2006

2007

Décembre 2007

Janvier 2008

2008

Avant 2004, Mélanie était fleuriste, sans lien avec le milieu agricole

2004 : formation BPREA à Melle (79)

Février 2005 : Rencontre avec Nicole travail ensemble pendant l'été pour faire connaissance et voir ses méthodes de travail.

Janvier 2006 : stage 6 mois, puis Mélanie enchaîne plusieurs stage et remplacement

Septembre 2006 : Préparation du « parrainage » dans le cadre du PIDIL : Programme pour l'Installation des jeunes en agriculture et de Développement des Initiatives Locales.

L'année 2007 a été riche et difficile car mise en place du projet de reprise, devis, démarches administratives, étude d'installation. Dans le même temps, il fallait travailler ensemble, préparer la suite

Les accords, banque et CDOA, sont arrivés fin octobre après de multiples problèmes à régler. En décembre 2007, le permis de construire est accordé

Janvier 2008. Installation : Il ne reste plus qu'à demander les aides financières et construire le bâtiment

Mars 2008, premières mise-bas et production pour Mélanie. Construction des bâtiments. Beaucoup de travail et des difficultés techniques (transformation) à régler

