



Fiche n° 7

160 chèvres sur 80 ha avec 2,5 UMO
Mixte laitier - fermier
Route du Chabichou

Mariam et José DANMAILLE à Aubigné (79) : « Au cœur du Poitou méridional, un projet de vie »

L'historique de l'exploitation en quelques étapes



José DANMAILLE s'installe en 1981 avec 70 chèvres sur 30 ha à Bret sur la commune d'Aubigné en Deux-Sèvres. Il s'agit alors d'une création de chèvrerie. Le Lait est livré à la laiterie de Chef-Boutonne. Madame DANMAILLE mère faisait du fromage avec quelques chèvres et José a donc la culture de la fabrication du fromage de chèvre. En 1987, quand José souhaite agrandir son élevage à 130 chèvres et que la Laiterie de Lescure qui vient de reprendre celle de Chef-Boutonne refuse de lui accorder une référence laitière, l'éleveur se lance assez naturellement dans la transformation fromagère.

Il s'agit alors de transformer la différence de lait entre sa livraison antérieure à l'entreprise laitière et le lait des 60 chèvres supplémentaires. La petite fromagerie de madame DANMAILLE mère est réutilisée et les fromages sont commercialisés en totalité à des fromagers de Paris et Lyon. Parallèlement, Mariam se forme en 1984 au lycée agricole de L'Oisellerie à Angoulême et prépare son projet d'installation avec José.

En 1992, l'exploitation s'agrandit de 30 à 50 ha puis de 50 à 80 ha en 2004. Suite à l'arrêt de l'activité d'un fromager parisien en 1998 et de la relance commerciale par d'autres fromagers, un projet de nouvelle fromagerie aboutit en 2000. Cette nouvelle fromagerie fermière permet un agrandissement de la capacité de transformation et la mise aux normes des locaux de fabrication.

Aujourd'hui, une structure d'exploitation pour un couple, un salarié et un apprenti

L'élevage :


Mariam, José et Luc, un salarié à 3/4 temps et un apprenti à mi temps, conduisent le cheptel de 180 chèvres de races Saanen et Alpine qui sont réparties en cinq lots.

L'exploitation compte 80 ha de SAU, dont 20 ha de fourrage (10 ha de luzerne et 10 ha de graminées : Ray Grass et fétuque). L'alimentation est composée de foins de luzerne, de trèfle violet et de graminées (fétuque, dactyle, moha, etc.) auxquels s'ajoutent en pleine lactation : 800 g d'orge, 200 g de maïs grain, 150 g de soja et 300 g de luzerne déshydratée. Trois repas sont distribués par jour aux chèvres.

Pour l'instant, l'élevage n'est pas inscrit, ni au contrôle laitier, ni au schéma de sélection. Des boucs inscrits sont utilisés pour la reproduction. Les chèvres produisent en moyenne 750 litres/an avec des taux protéiques et butyreux de 29 et 35 g/litre.

La reproduction a lieu en août et les mises bas démarrent à partir du mois de janvier. Les chevreaux sont alors vendus à trois jours.

Le travail d'astreinte est estimé à 4 h par jour pour la traite et l'alimentation, dont 2 h 30 de traite.



La transformation du lait en fromages : le sérum au service de la tradition fermière, de la typicité et du goût authentique

- ▶ **La fabrication** : environ 100 000 litres de lait sont transformés en fromages sur l'exploitation. La fabrication se fait tous les jours de la semaine. Et le temps du travail d'astreinte est estimé à 4 h par jour. L'emprésurage se fait 2 h après chaque traite. Le lait est exclusivement travaillé au sérum sans ferments du commerce. Les producteurs revendiquent haut et fort cette spécificité qui donne le goût et la typicité à leurs fromages fermiers. Certains consommateurs leur disent que leurs fromages « ont le goût d'autrefois ». Pour Mariam et José, il est essentiel à leurs yeux que les producteurs fermiers défendent cette pratique de l'utilisation du sérum pour défendre une profession et se démarquer des produits industriels qui utilisent les ferments du commerce. Sinon, comment les consommateurs sauraient demain distinguer un fromage industriel d'un fromage fermier ? Le fromage est affiné 10 jours en moyenne.
- ▶ **Le plateau de fromages** : leur plateau de fromages est composé au 3/4 du fromage local : le Mothais sur Feuille. Sont également produits : le chabis, la bûche, le crottin, le rond de patou (une forme de Mothais cendré), la briquette et les fromages frais. Sur le travail du Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille en vue d'une reconnaissance en AOC, Mariam estime que ce fromage mérite cette appellation d'origine. Par contre, elle pense qu'il faut rester très vigilant pour préserver ses caractéristiques traditionnelles (feuille non ébouillantée, pas de ferment du commerce, etc..).
- ▶ **La commercialisation** : les fromages partent une fois par semaine, le mardi, sur Paris et Lyon à partir de La Crèche (79), ce qui limite à la fois le temps de transport et de commercialisation pour les exploitants. La valorisation du lait peut être estimée à 1,30 €/litre.



En guise de conclusion

Les éléments clefs de la réussite de l'exploitation résident dans le faible temps de commercialisation permis par la vente en directe à des crémiers - fromagers et une assez bonne valorisation auprès des fromagers des grandes métropoles françaises. La maîtrise technique de l'élevage et de la technologie fromagère restent une base indispensable à la réussite de l'exploitation.