



Fiche n° 8

300 chèvres - 65 ha de SAU - 3 associés
Système mixte laitier - fermier - fromage bio (AB)
Route du Chabichou et Biosèvres.

GAEC La Plaine de Foumard : « une exploitation fermière caprine bio »

L'installation sur l'exploitation familiale de François

Dès 1992, François GUILLOT reprend l'exploitation familiale basée à Azay le Brûlé et qui comprend alors 10 vaches laitières, 50 chèvres et 10 vaches allaitantes sur 65 ha de SAU. Le bâtiment est alors vétuste. Le projet de François est alors de développer la production caprine à défaut d'obtenir des quotas de lait de vache.

Une opportunité de location d'une chèvrerie se présente dans le bourg de la commune en 1993 qui évite alors la construction d'une chèvrerie neuve prévue initialement pour 150 places. Le

lait est alors livré à la Laiterie Coopérative de Lescure Bougon.

Auparavant, en 1991, François GUILLOT et Marie Josée (ou Marie Jo) s'étaient mariés. Marie Jo travaille alors au Contrôle Laitier des Deux-Sèvres. Auparavant, Marie Jo avait eu un projet d'installation dans le sud Vienne d'où elle est originaire. En 1989, elle fait un CS caprin à Melle et elle a une expérience de quatre années de fabrication fromagère fermière. Ces expériences professionnelles et ce goût pour l'agriculture seront un atout pour leur projet commun qui suivra.

Installer Marie Jo et passer en AB

En 1993, Marie Josée devient conjointe d'exploitant. En 1997, Marie Jo se forme au Lycée Agricole de Melle. Elle obtient un Brevet Professionnel « Responsable d'Exploitation Agricole ». Cela va lui permettre notamment de bénéficier de la Dotation Jeune Agriculteur et des prêts JA au moment de son installation qui suivra.

Pour permettre un second revenu sur la ferme, les éleveurs arrêtent la production des vaches laitières et passent en Agriculture Biologique pour les terres et la production des bovins viande. Dans un premier temps, les chèvres restent en agriculture conventionnelle, notamment au regard de la difficulté de pratiquer la synchronisation des chaleurs avec les éponges. Pourtant, les chèvres ont déjà pratiqué le pâturage sur l'exploitation, comme par le passé sur la ferme parentale. L'attrait pour la bio de François lui vient en partie de la sensibilité parentale. Pour permettre l'installation de Marie Jo, une chèvrerie neuve de 300 places est montée. Le projet est alors de poursuivre la livraison à la laiterie. Mais l'idée de faire du fromage est déjà en germe dans l'esprit des producteurs, en premier lieu de François.



Marie Jo s'installe officiellement en 2001 et l'EARL de la Plaine de Foumard est constituée. Le troupeau caprin passe alors en Agriculture Biologique. Le lait reste livré quelques années à Lescure Bougon avant de passer à la laiterie de Fontenille (79) après un arrêt de collecte en bio du Glac. Le prix du lait de chèvre bio est vendu à + 0,65 F/litre (soit environ + 0,1€/litre, ou encore + 20%). Ce prix ne

semble pas suffisant pour les éleveurs, mais ils sont alors prisonniers d'un collecteur unique du lait de chèvre AB sur la zone. Alors, quand une opportunité d'achat d'un caisson pour fabriquer du fromage se présente dès 2001, c'est un déclic pour les éleveurs. La fabrication fromagère et sa commercialisation démarreront en 2002.

Se libérer du temps et s'associer

Au regard du travail important sur l'exploitation, les éleveurs envisagent de s'associer. La rencontre avec Laurent GERARD SOUCHE qui envisage de s'installer enclenche une réflexion. Laurent part se former à Melle. Parallèlement, il travaille bénévolement sur l'exploitation en vue du projet d'association. Puis, il s'associe à François et Marie Jo en 2007 après son stage 50 heures réalisé dans



la Vienne au regard des difficultés rencontrées avec les Organisations Professionnelles Agricoles (OPA) en Deux-Sèvres pour un projet fermier caprin pour lequel on ne dispose pas de références technico-économiques. Les conseillers à l'installation considèrent alors qu'il manque 50 ha sur l'exploitation pour permettre l'installation de Laurent malgré les 300 chèvres et le projet de fabrication fromagère. Le projet sera même refoulé trois fois en CDOA structure pour obtenir du foncier. Les phases d'installation de Marie Jo et Laurent auront finalement été relativement difficiles. Pourtant, Marie Jo et François sont satisfaits d'avoir pu permettre l'installation d'un nouveau producteur.

Une fromagerie aux normes européennes

En 2008, une nouvelle étape professionnalise encore l'exploitation ; les éleveurs construisent une fromagerie en dur : 30 % des volumes de lait produits sont transformés en fromages dont les $\frac{3}{4}$ sont commercialisés via les magasins et 1/4 sur les marchés. La gamme de fromages est composée d'une dizaine de fromages différents. La valorisation est actuellement de 1,99 €/litre et elle varie en fonction du lieu de commercialisation (les marchés, la vente directe à la ferme et les magasins bio ou encore les grossistes). Les premiers marchés ont été ceux de Saint Maixent (le samedi) en 2002 et la Crèche (arrêté en 2003). Suivront Niort (le samedi) et La Mothe Saint Héray. La cantine de Azay le Brulé et différents magasins du type Espace bio sont approvisionnés également.

Pour pouvoir faire les marchés hebdomadaires, les éleveurs ont dû dessaisonner la moitié de leurs troupeaux de façon à avoir du lait toute l'année en quantité suffisante. Ainsi, depuis 2002, le bouc est introduit avec la moitié du cheptel caprin à la mi-mai et l'autre moitié reproduit à la mi-septembre. Les chevrettes sont mises à la reproduction à la mi-octobre.



Une vie associative extérieure riche

A noter que la volonté des associés est de s'investir à l'extérieur dans différentes associations agricoles. Marie Josée est ainsi impliquée à Biosèvres depuis plus de 6 ans ; elle en est même la Présidente. François est

impliqué dans les CDOA et Laurent participe à la vie de la Route du Chabichou et des Fromages de chèvre. Ces investissements extérieurs à la vie agricole sur l'exploitation prennent du temps et de l'énergie aux éleveurs.

Une structure reposant sur les caprins

La main d'œuvre :

3 ETP associés : Marie Jo et François GUILLOT et Laurent GERARD SOUCHE.

La responsabilité des ateliers est partagée : les chèvres pour Marie Jo, le fromage pour Laurent et les cultures et les bovins pour François. Des stagiaires viennent aider les exploitants dans leurs activités. Les associés s'accordent aujourd'hui chacun un week-end sur trois et 15 jours de congé par an. C'est l'un des avantages du statut associatif en GAEC qui était recherché par François et Marie Jo.

Les surfaces :

65 ha dont 17 ha de céréales autoconsommées (à 35 q/ha) et 48 ha de SFP en prairies : 28 ha de prairies naturelles et 20 ha de prairies temporaires (luzerne, Ray Grass + trèfle, Moha).

Le troupeau :

300 chèvres Saanen réparties en 4 lots physiques (dont 1 de primipares) et 2 lots de reproduction (mi-septembre et mi-février).

La traite :

La salle de traite se fait sur des quais contenant 75 places et avec 20 griffes.

L'alimentation :

Elle repose sur une ration hivernale de foin de luzerne et d'un mélange Ray Grass + trèfle, et sur le pâturage de début mars à mi-octobre. L'hiver, les chèvres consomment 600 g d'un mélange (orge + triticales + épeautre). Deux compléments bio sont apportés : l'un énergétique à 350 €/T et le second azoté à 450 €/T.

Les 600 quintaux récoltés sont autoconsommés sur l'élevage (soit environ 2 quintaux par chèvre et par an), ce qui est insuffisant pour être totalement autonome.



	1992	1997 - 2001	2001 - 2002	2007 - 2008
Les associés	François	+ Marie Josée conjointe d'exploitant	Marie Jo associée Arrivée de Laurent comme salarié	Laurent s'associe (2007)
Le statut d'exploitation	individuel	individuel	EARL (2001) à 2 + salariat (2002)	GAEC à 3
Le système de production	Caprins-Lait Bovins Lait Bovins Viande + 65 ha	Caprins-Lait+ Bovins Viande + 65 ha 1998 : arrêt des Bovins Lait, passage en AB Bovins Viande et cultures	Caprins Lait + Bovins Viande + 65 ha Passage en AB (BV et cultures)	Caprins Lait+ Bovins Viande + 70 ha Passage en AB
Les chèvres	de 50 à 120 (location chèvrerie)	300 (chèvrerie neuve et achat « caisson fromagerie »)	300 (chèvrerie neuve et achat « caisson fromagerie »)	fromagerie neuve
Laitier - Fromager	lait (Lescure - Bougon)	GLAC (bio) puis Fontenille (bio)	début des fromages début 2002 mixte lait-fromage	gamme d'une dizaine de fromages pour 30 % du lait transformé

En une quinzaine d'année, l'exploitation agricole individuelle initiale s'est totalement transformée passant d'un système « polyculture-élevage » à une société en système « caprin mixte fromager - laitier en AB ».

D'un point de vue des idées fondatrices du projet, des compétences acquises, des capitaux investis et de l'investissement associatif, les évolutions ont été fortes en à peine 15 ans d'exploitation. Dans cette situation en forte évolution, les éleveurs ont conscience qu'il faut savoir rester vigilants, d'une part à la santé de chacun dans cette situation où le rythme de vie reste en permanence très élevé, et d'autre part, aux changements de responsabilités qui s'opèrent sur l'exploitation rapidement sans même parfois s'en rendre compte. Il ne faut pas se laisser dépasser par son propre projet et les logiques qui peuvent conduire certains à développer une dimension économique d'exploitation sans l'avoir véritablement

choisi et finir ainsi par faire un métier de gestionnaire qui n'est pas celui recherché au départ.

Du point de vue technique, une question qui se pose sur l'exploitation est la relative inadéquation de la surface agricole avec le nombre de chèvres. L'autonomie alimentaire n'est pas possible actuellement et oblige l'achat extérieur d'aliment coûteux.

Pour les projets d'avenir, l'idée des producteurs est de renforcer encore la part de transformation à la ferme. Marie Jo évoque même la possibilité d'ouvrir un camping à la ferme ou de s'orienter en complément des productions vers une ferme pédagogique. Toujours des projets !

