



Fiche n° 9

200 chèvres Poitevine - 25 ha - 2,75 UMO
Mixte laitier - fermier.
Signé Poitou-Charentes Fermier Poitevin
ADDCP et Accueil Paysan.

Dany et Jean Christophe SAUZE,
producteurs à ARDIN
« ou la passion de la race Poitevine valorisée par la
production fermière »

Historique de l'exploitation



Historiquement, si Dany et Jean Christophe SAUZE habitent à Ardin, c'est avant tout par esprit familial. En effet, Fernand, le père de Dany et trois de ses frères étaient éleveurs de vaches laitières à Ardin. Fernand étant devenu veuf assez jeune, Dany cesse ses études en 1980 pour tenir la maison et s'occuper de ses trois frères et participer aux travaux de la ferme. Un BTS en poche et de retour de la coopération en Algérie, Jean Christophe devient professeur en CFA à Loudun en 1980, puis à Melle en 1982 quand un poste se libère.

En 1980, il épouse Dany. Le couple reste alors sur Ardin où il achète une maison en 1984 au lieu dit Saint-Goard à Ardin de façon à rester proche de la ferme de Fernand. Trois enfants naîtront.

En 1987, les voisins éleveurs de Dany et Jean Christophe arrêtent la production ce qui permet au jeune couple d'acquérir les petites parcelles de coteaux qui touchent la maison familiale. Et quand Fernand décide de prendre sa retraite en 1988, Dany décide de reprendre la ferme familiale. Elle abandonne alors son métier de comptable pour se convertir en agricultrice sur les 25 ha de l'exploitation à partir du 1^{er} janvier 1988. Après la cessation de quotas, elle choisit la production caprine. Jean Christophe travaillant lui même au CFA de Melle, il enseignait l'élevage de chèvres. Il connaissait par ailleurs depuis fort longtemps les chèvres pour avoir eu une grand mère qui avait quelques chèvres et faisait ses fromages sur Champdeniers. Sur la parcelle acquise l'année précédente, un bâtiment tunnel est rapidement monté pour accueillir 80 chèvres et le lait est alors livré à la coopérative de la Chapelle-Thireuil. Le cheptel passera ensuite à 120 chèvres après un petit agrandissement du tunnel.

Le choix de la Poitevine, puis de la production fermière

Pour ce qui est de la race de chèvre choisie par les éleveurs, il faut faire remonter un peu l'histoire en 1985 et à la volonté du Lycée Agricole de Melle d'arrêter l'élevage des chèvres Poitevine pour les remplacer par des Alpine. Jean Christophe se mobilise alors dès 1986 avec quelques éleveurs et des collègues enseignants pour préserver la chèvre de race Poitevine. L'ADDCP (Association de Défense et de Développement de la Chèvre Poitevine) est alors constituée.



Ce qui conduit naturellement la famille SAUZE à choisir pour moitié des chèvres de race Poitevine et pour l'autre moitié de race Alpine sur son élevage d'Ardin.

Pourtant, les éleveurs doivent bien constater en 1992 que la production laitière annuelle des chèvres Poitevine perd au Contrôle Laitier 150 kg en comparaison des chèvres Alpine, soit une production de 750 kg contre 900 kg. Au regard de la qualité du lait des Poitevine pour la fabrication fromagère d'une part, et du caractère industriel que prend la production caprine dans la région, le couple d'éleveurs opte alors pour le démarrage de la production fermière et Jean Christophe prend le double statut de salarié (enseignant à mi-temps) et exploitant agricole.

Cette orientation fermière permet alors de continuer à valoriser le lait des chèvres Poitevine et de rester sur une taille d'élevage correspondant plus à la philosophie du couple. A

noter entre temps qu'une tentative d'association des éleveurs dans un GAEC en système céréales + bovins viande et caprin avec fabrication fromagère échoue à cette période pour des raisons de divergence de point de vue sur le pilotage de l'exploitation.

L'EARL Saint Goard est alors constituée qui comprend Dany et Jean Christophe. Une fromagerie est construite sur le site de Saint Goard. Les premiers marchés réalisés sont ceux de Coulonges sur L'Autize et Fontenay le Comte (sur le marché de Niort, trop de producteurs étaient déjà présents).

En 2008, le cheptel est à présent de 200 chèvres exclusivement Poitevine depuis... une nouvelle chèvrerie est montée en 2006 pour accueillir les animaux. Entre temps, l'ADDCP s'est dotée d'un label de production, le « *Signé Poitou-Charentes Poitevine* » qui met en avant la chèvre Poitevine.



La structure et le fonctionnement



Au même titre que la Baudet du Poitou ou la vache Parthenaise, la **chèvre Poitevine** est un animal emblématique de la région Poitou-Charentes. Née en 1986 de la passion de quelques hommes, l'ADDCP réussit le pari audacieux de redonner une vie socio-économique à ses fromages en lançant son cahier des charges « Signé Poitou-Charentes Poitevine ». Jean Christophe SAUZE est le Président de ces irréductibles amis de notre belle Poitevine.

La main d'œuvre sur l'exploitation : 2,75 ETP, dont Dany et Jean Christophe à temps plein et leur fille, Emeline, salariée à mi-temps, auxquels s'ajoute un apprenti à quart-temps.

Le troupeau : les 200 chèvres Poitevine produisent environ 600 litres/chèvre/an avec un TP de 31 g/kg et un TB de 33 g/kg au contrôle laitier, soit un peu plus de 120 000 litres. Environ la moitié est transformée en fromages fermiers sous label « Signé Poitou-Charentes Poitevine » (signe IRQUA). A noter par ailleurs que les éleveurs ont également des ânesses Baudet du Poitou.

L'alimentation vise le maximum d'autonomie pour correspondre à « l'esprit fermier » et elle est composée à 60 % de foin (1 kg de foin et par jour, pour moitié des graminées ou de la luzerne), de 0,6 kg de céréales autoconsommées (orge et maïs), 0,4 kg d'aliment fibreux et 0,3 kg de complément. Au delà de l'autonomie, ce système présente l'autre intérêt d'être simple pour la distribution. En projet, l'utilisation du pâturage est envisagé sur la ferme pour permettre au caractère rustique de la chèvre Poitevine d'être valorisé. Sur les trois distributions journalières, celle du midi sera alors interrompue.

La traite est réalisée grâce à un système « épi » sur deux quais disposant de 14 postes avec sorties par l'avant. Elle dure 1 h matin et soir, soit 2 h par jour. On compte de 2 à 4 lots selon les périodes de l'année et les mises-bas sont relativement groupées en saison. Les livraisons de lait à l'entreprise permettent de mieux réguler mensuellement la production.

La fabrication fromagère et la commercialisation : Le choix des producteurs est de valoriser les produits en circuits courts. Ainsi, les trois marchés réalisés permettent d'écouler près de 75 % des fromages. Le reste se partage entre la vente à la ferme qui est encore très réduite et la commercialisation dans les petits magasins des alentours. La valorisation par litre visée par les producteurs est de 2,20 €/litre sur les marchés et 2 €/litre dans les magasins. Le label Poitevine est un atout pour la commercialisation. Ce qui permet de compenser, en partie seulement, la moindre productivité de cette race. Pour la valorisation, les producteurs considèrent qu'il faudrait viser plus de 0,50 €/litre par poste de production (élevage, fromagerie) et par intermédiaire. Aujourd'hui, ils considèrent que les producteurs fermiers ne revalorisent pas assez leur temps de commercialisation.

Le travail sur l'exploitation (hors travaux de cultures) pour 2,75 UMO

	Horaires de travail par jour	Horaires de travail par semaine
Elevage (hors période chevreaux) - Traite - Alimentation : 1 h 30 de distribution + 0 h 45 de réapprovisionnement hebdomadaire) - Chevrettes	2 h/jour 2 h 15/jour 0 h 30/jour	30h
Fromagerie	Transport du lait : 1 h/j Fabrication : 4 h 45/j	40 h/semaine
Commercialisation	3 marchés par semaine : 22 h (2 x 5 h + 12 h) Livraisons : 10 h (2 x 5 h)	32 h/semaine
TOTAL		102 h/semaine

Le travail de l'exploitation représente au minimum 102 heures par semaine, soit trois plein-temps (sans compter le travail des cultures, les périodes d'élevage des chevreaux, la comptabilité et l'entretien notamment). L'astreinte pèse sur les exploitants 7 jours sur 7. Les éleveurs considèrent que l'exploitation correspond au travail de deux couples à temps plein. L'objectif visé par les éleveurs est d'avoir organisé le travail pour qu'une seule personne puisse réaliser toutes les tâches de façon à pouvoir se libérer des journées extérieures. Les congés se résument à une semaine par an aux périodes de Noël en se faisant remplacer.



La durabilité sur l'élevage en six thèmes

Les éleveurs ont travaillé avec l'ARDEAR (Association Régionale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural) pour évaluer la **durabilité de l'exploitation** : les thématiques et résultats observés sont les suivants : 51 % d'autonomie, 79 % de qualité des produits, 47 % sur la transmissibilité, 75 % de travail avec la nature, 80 % sur le développement et 100 % pour la répartition.

1. **L'autonomie de la ferme** est à la fois la capacité d'être maître de ses choix techniques, économiques et financiers et la possibilité d'exercer cette capacité. **La ferme** :

- ☺ Autonomie décisionnelle au niveau des choix de productions, de commercialisation et des investissements.
- ☺ L'essentiel de la nourriture est produite sur la ferme.
- ☺ Alimentation basée sur l'utilisation maximum de fourrages.
- ☹ Dépendance vis à vis des protéines pour l'alimentation.

- ☺ Revenu disponible très moyen (0,6 SMIC / UTA)
- ☺ Assez indépendant vis à vis des aides PAC (21 %)
- ☺ Faible taux d'endettement (21 %) "garder même annuité"

2. La ferme dans le développement local. Les idées clefs sont : les paysans contribuent à la vie locale par leurs actes économiques, leurs rapports avec les autres et la société. **La ferme :**

- ☺ permet des relations avec les consommateurs (vente directe).
- ☺ est créatrice d'emplois par la mise en place d'activités apportant de la valeur ajoutée.
- ☺ permet la prise de responsabilités professionnelles et culturelles..

A noter que les éleveurs sont également adhérents du réseau « Accueil Paysan » avec un gîte.

3. Le travail avec la nature. Les idées clefs sont : de tendre vers des systèmes de production plus autonomes, valorisant les ressources locales et adaptées au contexte pédoclimatique et de désintensifier plutôt qu'extensifier ; le pâturage est envisagé dans les années à venir. **La ferme :**

- ☺ utilise peu d'engrais et de produits phytosanitaires.
- ☺ permet la valorisation des effluents d'élevage sous forme de fumier.
- ☺ son Bilan CORPEN est satisfaisant (35 u/ha).
- ☺ on compte peu de sols nus en hiver (8 %).
- ☺ le chargement animal à l'hectare est faible (1,4 UGB/ha SAU).
- ☺ le système permet la conservation et l'entretien des haies (111 ml/ha).

4. La qualité des produits. Les idées clefs sont : la qualité dépend avant tout des méthodes de production et des moyens de production mis en œuvre. Elle est identifiable et reconnue officiellement. **La ferme :**

- ☺ présente une transparence dans les méthodes de production (céréales et foin autoproduits malgré le manque de protéines).
- ☺ alimentation sans antibiotiques, ni activateurs de croissances, ni OGM.
- ☺ reconnaissance officielle de la qualité des produits.
- ☺ utilisation de deux races locales (chèvre Poitevine et baudet du Poitou).
- ☺ pas de pâturage des animaux sauf pour les Baudet du Poitou.

5. La répartition des volumes. Les idées clefs : il s'agit de répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au marché et d'orienter de façon volontariste les droits à produire vers ceux dont les droits ne permettent pas de dégager un revenu suffisant. **La ferme présente** une dimension économique adaptée aux actifs ainsi que le partage du travail.

6. La transmissibilité de la ferme. Les idées clefs : c'est la capacité d'une ferme à être reprise et à dégager du revenu et c'est un facteur déterminant du maintien d'un nombre important de paysans sur l'ensemble du territoire. **La ferme permet** un travail épanouissant même si elle laisse peu de temps disponible, que le revenu reste limité et que la valeur de capital assez élevée par actif (64 028 €).



**« Un autre monde est possible,
il suffit de le faire »**

(phrase inscrite dans la salle de traite des éleveurs)

En conclusion, nous retenons de ce système d'exploitation que les producteurs se sont investis « à faire coller » des idées avec la réalité de l'élevage caprin, c'est à dire : défendre une race locale malgré la moindre productivité, viser une autonomie, notamment alimentaire, et une durabilité les plus importantes possibles et rechercher une production fermière permettant une relation directe avec les consommateurs. C'est toute l'énergie d'une vie, de travail, d'investissement et même de militantisme.