

Les Fermobioscopes d'Agrobio 35



Ferme le Lait des Champs
La Bazouge du Désert

Production laitière, transformation
et vente directe à la ferme

Système herbe, maïs

2012



L'HISTORIQUE

1976	Création du GAEC entre Clément et ses parents : 40 ha.
1977	Création de l'atelier veaux de boucherie
1987	EARL entre Clément et Nelly
1995	Agrandissement de 11 ha
1997	Agrandissement de 8 ha, SAU de 69 ha
1998	Transfert et automatisation de l'atelier veau de boucherie
1999	Conversion des terres (en août)
2000	Mise aux normes des bâtiments
2001	Livraison du lait en bio (en septembre)
2002	Arrêt de l'atelier veaux, reprise de 5,5 ha, réalisation d'un CTE
2007	Installation de Jean-Noël qui reprend une ferme voisine. Agrandissement de 52 ha. Création du GAEC Le lait des champs, association avec Gisèle. 625 000 L. 3,5 UTH
2011	Installation de Marjolaine. Création de la nouvelle stabulation et du laboratoire de transformation.
2012	Mise en service de la stabulation et du laboratoire de transformation, ouverture du magasin à la ferme. Projet d'installation d'Olivier.

LA MAIN D'OEUVRE

4,5 UTH { Clément
Nelly
Marjolaine
Jean-Noël
Gisèle

LE CHOIX DE LA BIO

« En 1997 et 1998, nous participions à un groupe de réflexion sur les systèmes herbagers (sur le secteur d'Argentré) : nous étions lassés de faire du maïs qui nous coûtait de plus en plus cher (coût des intrants, temps de travail). Progressivement, les surfaces en herbe de la ferme ont augmenté et les achats extérieurs ont diminué. Après avoir fait quelques visites chez des voisins en bio avec notre technicien de laiterie, nous avons décidé de convertir l'exploitation à l'agriculture biologique. »



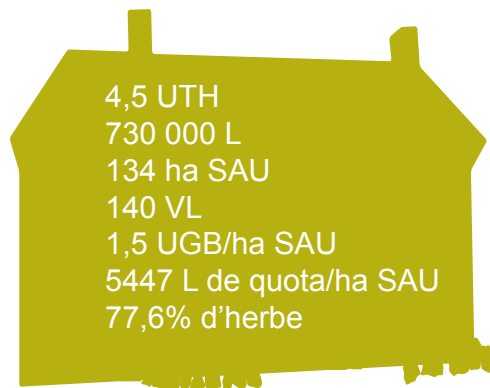
• Agrobio 35 •
Les Agriculteurs Bio d'Ille et Vilaine



LE SYSTEME

Achats

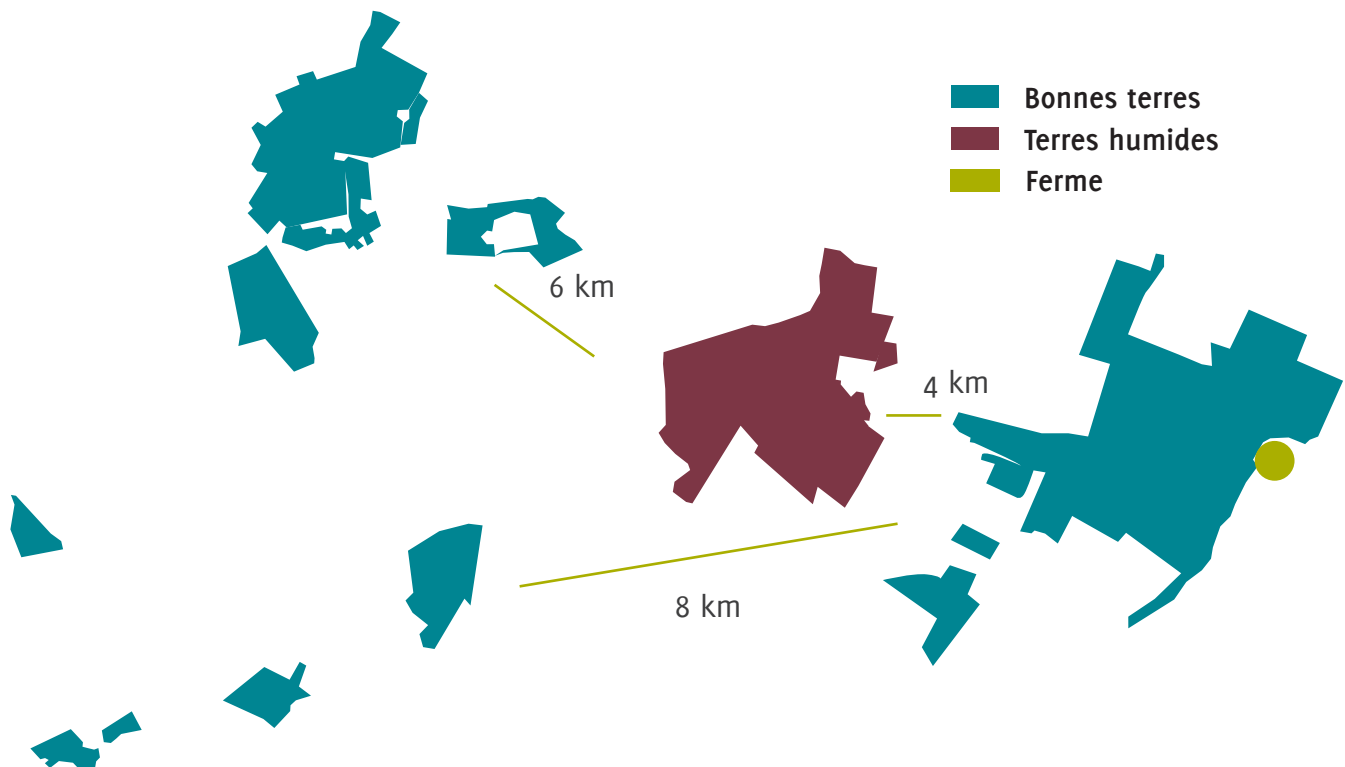
- 75 T de carbonate humide
- 50 T de paille
- 800 unités d'azote de lisier de porcs
- 15 T de concentrés
- Pour la transformation : arômes, confitures, ferments, emballages



Ventes

- 585 000 L
- 30 000 L pour la transformation (objectif)
- 10 000 L pour le distributeur de lait
- 20 génisses
- 30 vaches de réformes
- 60 veaux
- 32 T de blé

LE PARCELLAIRE



Malgré les quelques parcelles hydromorphes, le parcellaire est assez homogène et constitué de terres profondes. L'un des gros inconvénients de l'exploitation, c'est le morcellement des surfaces :

- Un bon bloc de 32 ha accessibles aux laitières
- Un îlot de 23,5 ha de l'autre côté de la départementale (5000 voitures / jour) pour les génisses.
- Un îlot de 11 ha à 12 km sur la commune de St Ellier du Maine (en Mayenne)
- 52 ha à 4 km (acquis lors de l'installation de Jean-Noël)

L'ORGANISATION DU TRAVAIL

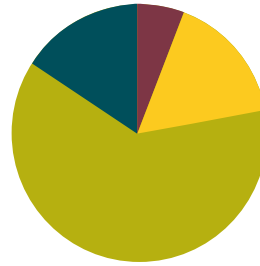
Nous prenons un week-end sur deux : Clément et Nelly travaillent un week end, Marjolaine et Jean-Noël le week end suivant. Nous prenons 2 semaines de vacances chacun et travaillons environ 10 heures par jour chacun.





L'ASSOLEMENT

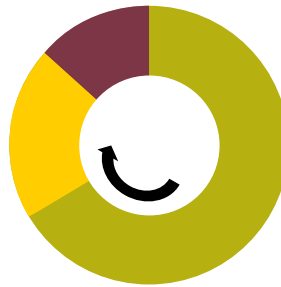
- Blé : 8 ha
- Maïs : 22 ha
- Prairies temporaires : 83 ha
- Prairies naturelles : 21 ha



«Notre système étant callé, l'assolement évolue peu d'une année sur l'autre. D'habitude bien représenté sur les exploitations biologiques, nous ne faisons plus de mélange céréalier sur la ferme. Pour nous, les apports protéiques et énergétiques qu'il permet sont trop faibles. Aussi, nous préférons faire du blé pour la vente.»

LES ROTATIONS

- Prairies temporaires : 5 ans
- Maïs : 1 an voire 2 ans
- Blé : 1 an



Une seule rotation est mise en place sur la ferme mais des variantes sont apportées à cette rotation en fonction de l'éloignement des terres :

- La composition des prairies est adaptée à la destination de celles-ci. En effet, les prairies les plus proches sont pâturées par les laitières. Elles sont composées de plusieurs espèces à dominante RGA - TB plus un peu de dactyle, de fétuque élevée, de RGH et de trèfle hybride.
- Les prairies plus éloignées sont destinées aux génisses et à la fauche (RGH, trèfle violet et dactyle).

« La rotation, c'est la succession des cultures sur une même parcelle. La maîtrise des rotations détermine la réussite d'un système bio. »

LES BÂTIMENTS ET LE MATÉRIEL

La nouvelle stabulation dispose de 152 places en logette. L'ancienne stabulation est utilisée pour les génisses et les tarées. La salle de traite est une 2 x 10 places. Nous avons créé un laboratoire de transformation de 100 m².

Nous fonctionnons avec un minimum d'équipement en propre sur la ferme : 2 tracteurs de 145 et 160 ch, du matériel de fauche et de fenaison, une herse étrille et une dessileuse-mélangeuse. Le reste des travaux est assuré par l'entreprise (ensilages, pressages) ou par la CUMA (matériel de travaux du sol, semis, épandage, télescopique...).





LE TROUPEAU

140 vaches laitières
(Race : Prim' Holstein)
4 taureaux



35 génisses de moins de 1 an
35 génisses de 1 à 2 ans
35 génisses de plus de 2 ans
Soit 203,5 UGB

- → 625 000 L de lait dont :
 - 585 000 L livrés à Triballat
 - 30 000 L destinés à la transformation (objectif)
 - 10 000 L vendus dans le distributeur à lait
- → 20 génisses
- → 30 vaches de réforme
- → 60 veaux

Frais vétérinaires : 27€ /VL/ an

Taux de renouvellement : 25%
Taux de réforme : 21%

LA PRODUCTION LAITIÈRE



- → TP : 31,2‰
- → TB : 39,4‰

Quota : 730 000 L
Production moyenne : 4 464L/VL/an
Prix de vente : 420€/1000L vendus à la laiterie

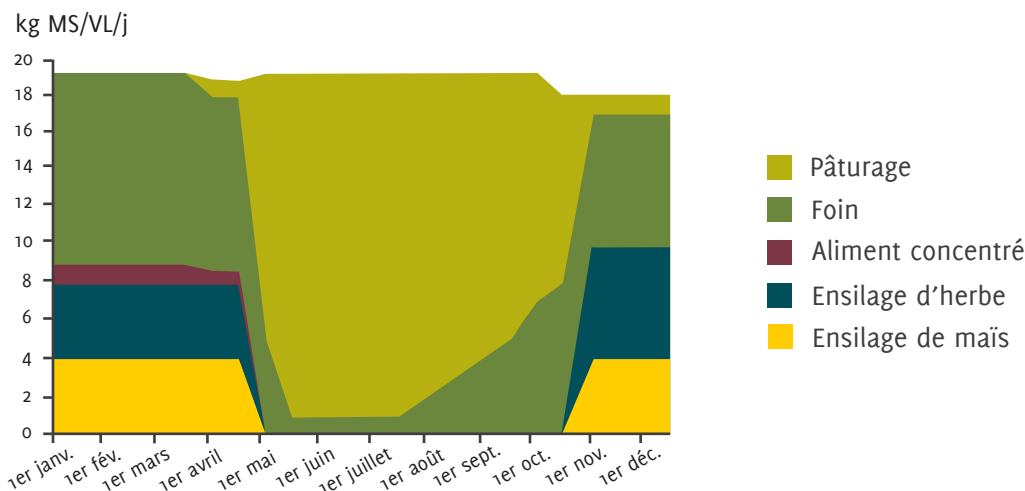
«La production par vache est volontairement basse. Pour nous l'objectif est de réaliser le quota en limitant l'utilisation et l'achat de concentrés à l'extérieur.
Les génisses vêlent au mois de juillet (en moyenne à 36 mois). Nous essayons de regrouper les vêlages entre juillet et octobre de manière à profiter de la plus value estivale sur le lait bio.»

L'ALIMENTATION DU TROUPEAU

La ration du troupeau est constituée principalement par des fourrages produits sur la ferme :

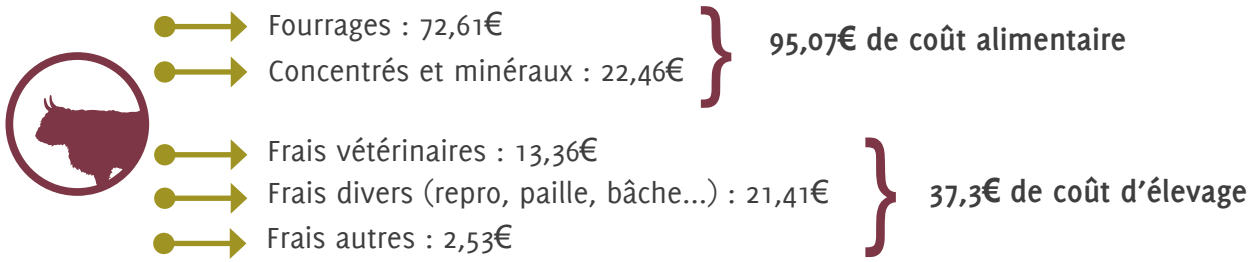
- du pâturage qui constitue près de 50 % de l'alimentation annuelle du troupeau
- de l'ensilage de maïs pour apporter de l'énergie au cours de l'hiver
- de l'ensilage d'herbe pour apporter des protéines et compléter la part énergétique hivernale
- du foin qui permet d'apporter des fibres et d'assurer la rumination des laitières

En complément nous achetons environ 15 T d'aliment concentré et 50 T de luzerne déshydratée.





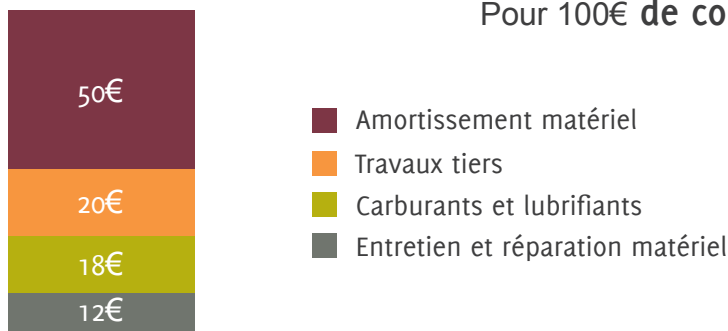
COÛTS DIRECTS pour 1000L de lait vendus en 2011



132,37€ de coût pour 1000L de lait vendus

En fonction des années nous pouvons avoir recours à l'achat de fourrages. Ce fût le cas en 2011 à cause de la sécheresse.

LES COÛTS DE MÉCANISATION

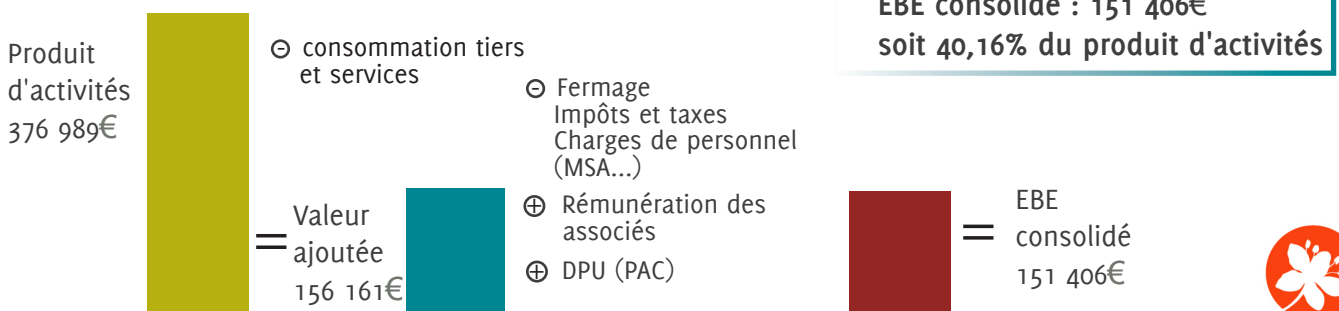


L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Zéro pesticide
- Pas de sol nu l'hiver
- 1km de haies plantées
- Répartition des matières organiques (compost et fumier) sur l'ensemble des surfaces
- Une chaudière à bois (bois issu de la ferme) a été installée pour chauffer l'eau de la salle de traite, le pasteurisateur, l'étuve, le bureau, le laboratoire et la maison.

L'EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE

L'EBE sert à payer les prélèvements privés, les amortissements et à avoir une marge de sécurité



• Agrobio 35 •
Les Agriculteurs Bio d'Ille et Vilaine

Les principaux financeurs du développement de la bio en Ille-et-Vilaine sont :





Les produits de Marjolaine

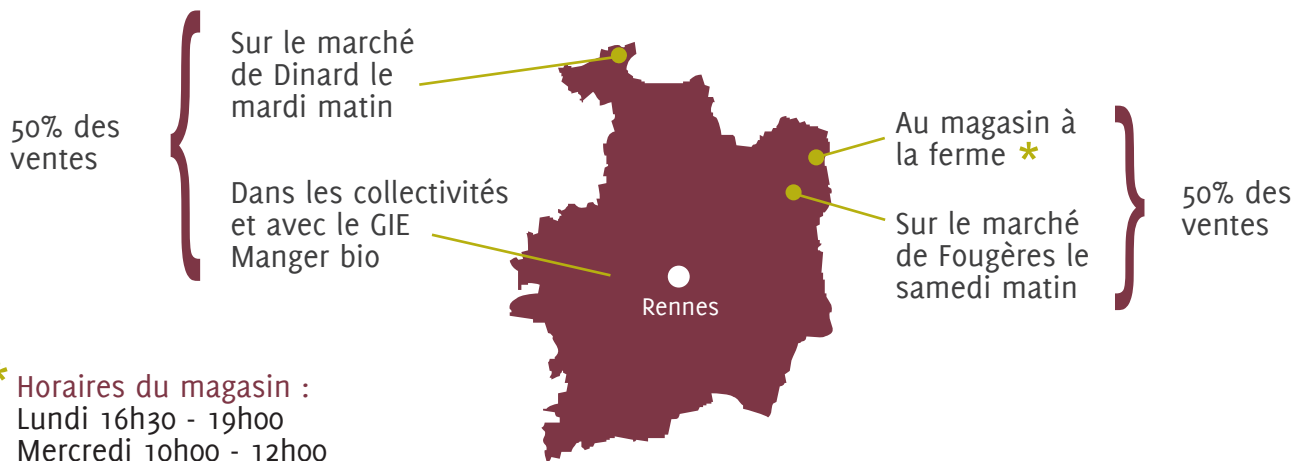
Le laboratoire de transformation

L'ensemble du laboratoire a été fait par des prestataires. Nous avons valorisé un bâtiment existant. Le laboratoire fait 100 m². Il est fabriqué avec des panneaux sandwichs. Il contient un pasteurisateur, un tank (300 L), une thermocelleuse, une étuve, une chambre froide et du matériel inox.

La gamme de produits

- Yaourts nature, nature sucré, nature 0%
- Yaourts aromatisés : vanille, citron, fraise, fruit des bois
- Yaourts brassés : fraise, cerise, framboise, abricot, myrtille
- Fromage blanc
- Crème fraîche
- Riz au lait
- Fromage frais nature
- Fromage frais ail et fines herbes
- Faisselle

Les lieux de vente



- * Horaires du magasin :
- Lundi 16h30 - 19h00
 - Mercredi 10h00 - 12h00
16h00 - 19h00
 - Vendredi 16h00 - 19h00
 - Samedi 10h00 - 12h00

Des œufs d'une ferme bio voisine y sont également vendus

Le temps de travail

La transformation du lait à la ferme couplé à la vente en circuits courts des produits est très gourmande en temps. Clément et Nelly font la traite, Jean-Noël livre les produits tous les matins (1,5 heures / jour), Marjolaine s'occupe de la transformation et/ou des marchés (7 heures / marché). Il faut compter 1,5 UTH pour les activités de transformation et de vente, ce qui équivaut à environ 75 heures de travail hebdomadaire.

