

GAEC de La Janaie 35 Montreuil Le Gast

"Crèmerie Fermière Le P'tit Gallo"

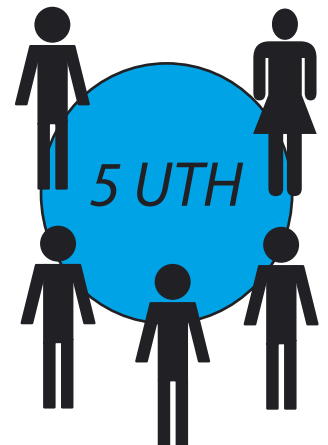


Production laitière biologique
Système herbe – Transformation
2010

Historique

- 1980** Installation de Jean-Claude et Odile sur 20 ha dont 6 ha en propriété, construction de tous les bâtiments.
- 1998** Début de conversion de la ferme à l'agriculture biologique.
- 2000** Certification de la ferme en bio. 240 000L de quota.
- 2004** Installation du fils, Yves, qui transforme le lait en produits frais, création de la crèmerie « Le P'tit Gallo ». Augmentation du quota de 70 000L.
- 2007** Ouverture du nouveau magasin éco-construit.
Embauche d'un salarié, augmentation de l'activité transformation.

Main d'oeuvre

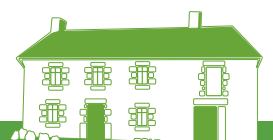


2 associés (Yves et Odile)
3 salariés : Gilles, Morgan et Thibaud :
transformation, livraison.

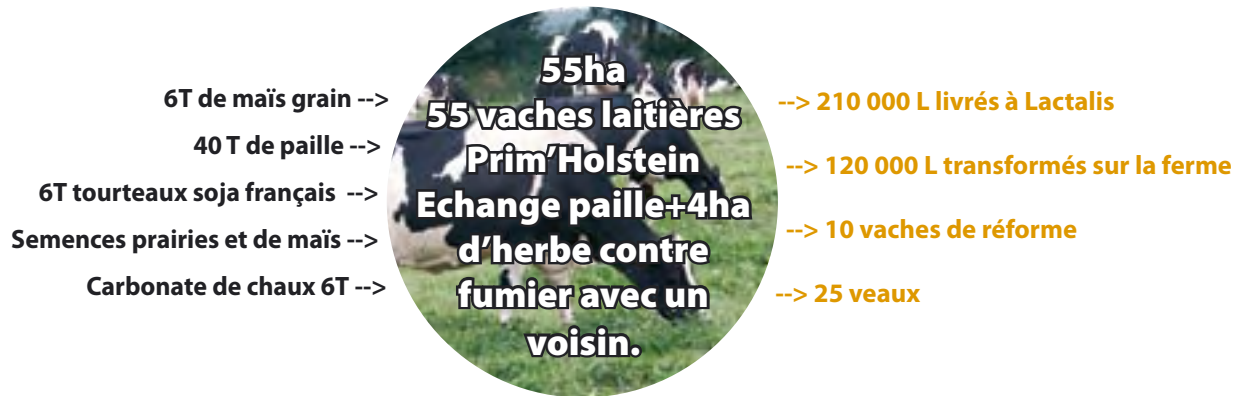
Le choix de la Bio



"Nous avons choisi la bio parce qu'elle correspond à notre vision de l'agriculture. Nous étions déjà depuis plusieurs années dans un processus de désintensification de l'exploitation vers un système toujours plus autonome et économe. De plus, avec la création de l'atelier de transformation, la bio était une évidence car il s'agit, aujourd'hui, du seul gage de transparence".

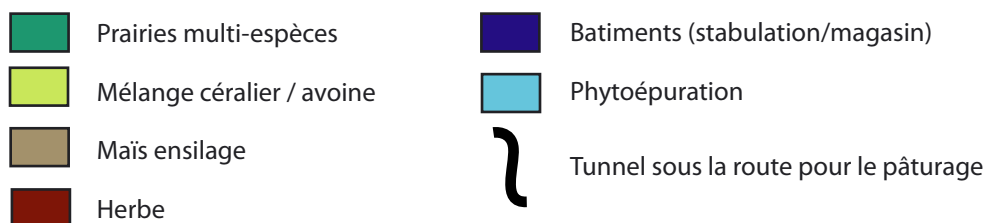
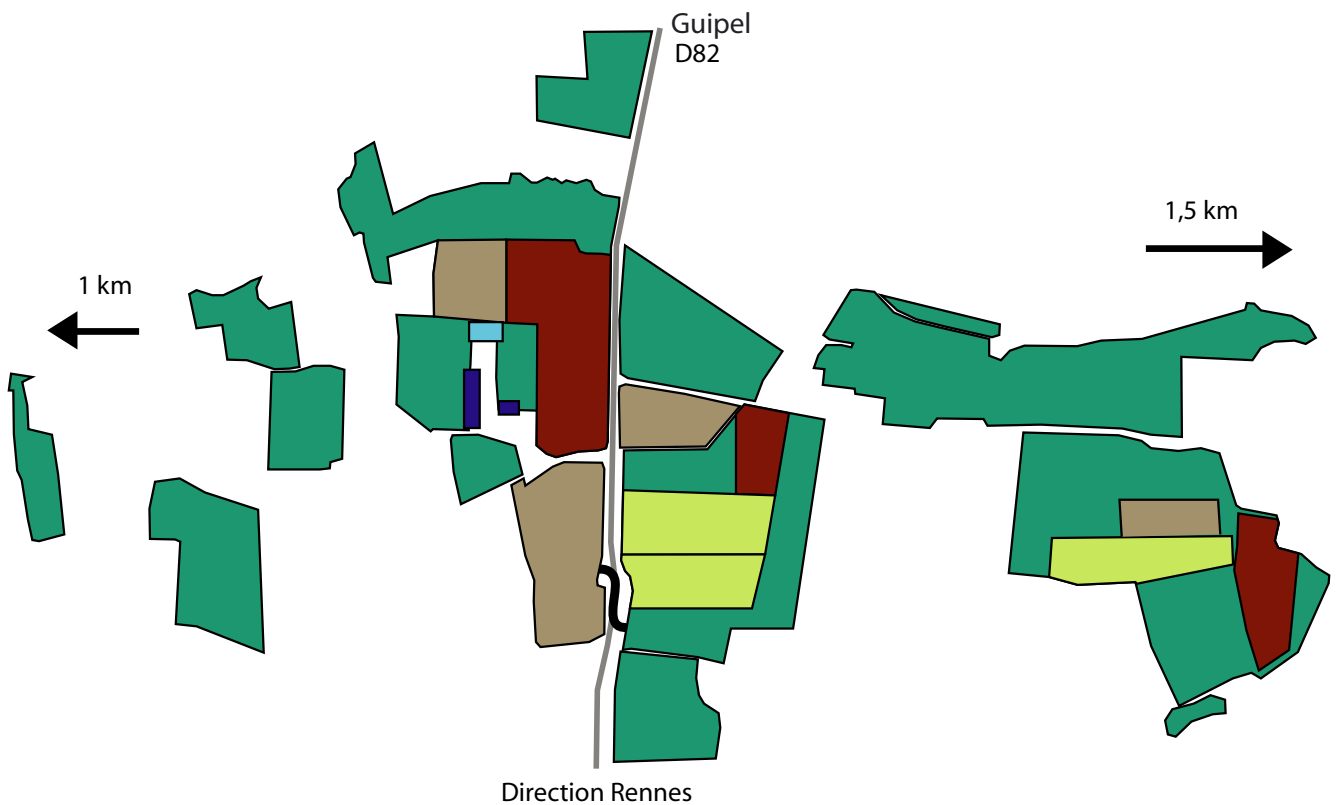


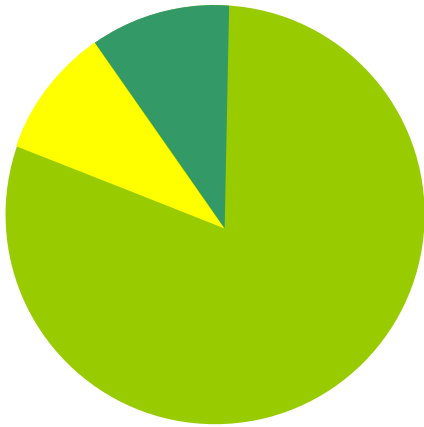
Le système en 2010



95% d'autonomie sur la ferme
 (avec les échanges)

Le parcellaire





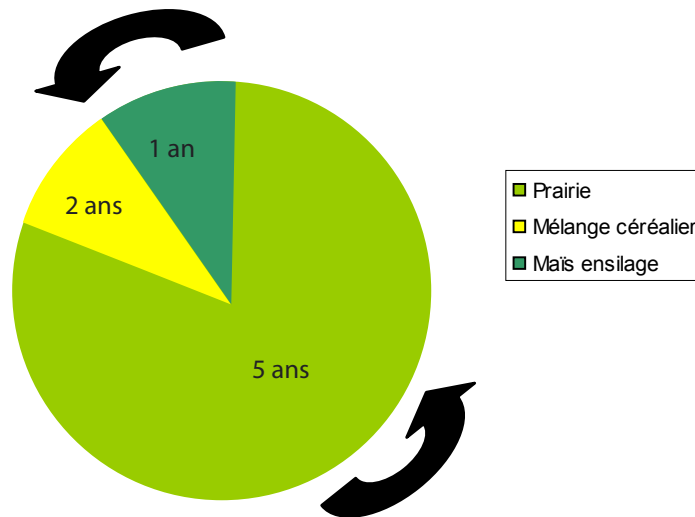
■ Prairie	44,5 ha
■ Mélange céréalier	5 ha
■ Maïs ensilage	5,5 ha

55 ha de SAU (Surface Agricole Utile)
 50 ha de SFP (Surface Fourragère Principale)

82 % d'herbe constitue la base de l'alimentation des animaux :
 Plus de 80 % de l'aliment est issu des pâtures: herbe pâturée par les vaches, enrubannage d'herbe et foin.
 Mélange céréalier, maïs ensilage complètent la ration.
 Prairies à flore variée.



Les rotations



■ Prairie
■ Mélange céréalier
■ Maïs ensilage

Le troupeau

55 Vaches laitières
 (Race : Prim'Holstein)



14 génisses de moins de 1 an
 14 génisses de 1 à 2 ans
 5 génisses de plus de 2 ans
Soit 77,16 UGB

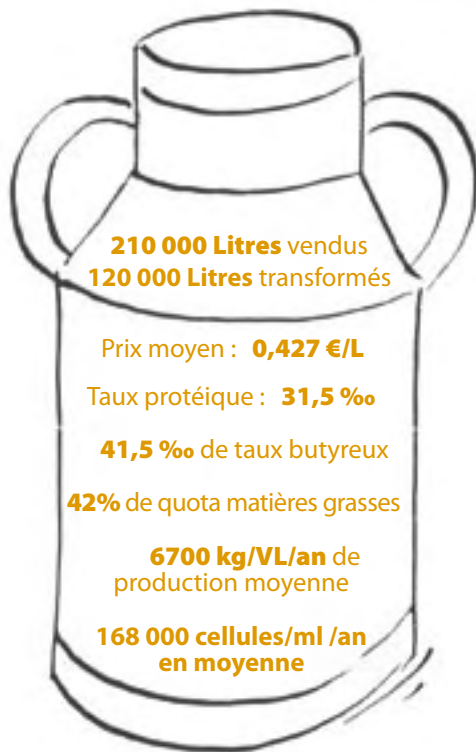
- **210 000** Litres de lait livrés à Lactalis
- **120 000** Litres transformés avec un objectif de 150 000 Litres
- veaux
- réformes

Taux de renouvellement : **21%**
 Taux de réforme : **21%**
55,50 euros/UGB/an de frais vétérinaires

"Une vache produit ici en moyenne 20 Kg de lait par jour.
 L'un des gros avantages de cette ferme réside dans le regroupement des terres qui simplifie le déplacement des animaux.
 12 génisses par an intègrent le troupeau laitier."



La production laitière



Coûts directs pour 1000 litres de lait

Fourrages :	92,90 euros
Concentrés et minéraux :	28,40 euros

**Coût alimentaire :
121 euros**

Bâtiments et Matériels

- Une stabulation pour les 50 vaches laitières et une autre stabulation pour les génisses et le stockage de la paille et du foin (15 places en nurserie et 16 places pour les génisses).
- Un atelier de transformation accolé à la stabulation
- Un hangar : atelier mécanique et stockage des céréales
- Un magasin en éco-construction
- Mise aux normes réalisée en 2002 (phytoépuration)



L'alimentation du troupeau

De mai à octobre -----> pâturages + maïs aplati en début de saison

Période hivernale -----> herbe stockée (foin, enrubannage, ensilage), complémentation multi-céréales + ensilage maïs + soja

Les génisses -----> uniquement à l'herbe (pâturage) + fourrage herbe consommé l'hiver

Chargement

0,56 ha d'herbe/UGB
1,44 UGB/ha SFP

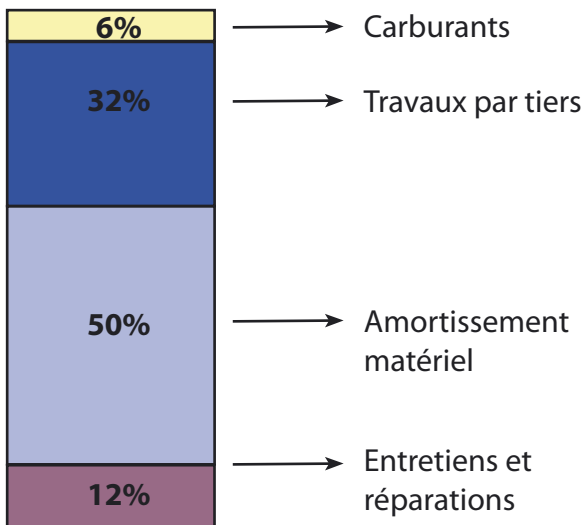
- 2 tracteurs de 85 CV de 2 ans et 10 ans d'ancienneté
- une herse étrille de 6m, une autochargeuse
- une faucheuse frontale
- une faneuse
- un endaineur.

Travail en CUMA : moisson, semis, ensilage, labour, désilage, pressage du foin.
Travail par des entreprises extérieures : ensilage herbe, semis maïs, enrubannage.



Coût de mécanisation

Coût de mécanisation : 864€/ha



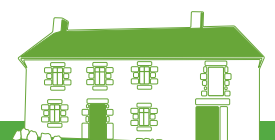
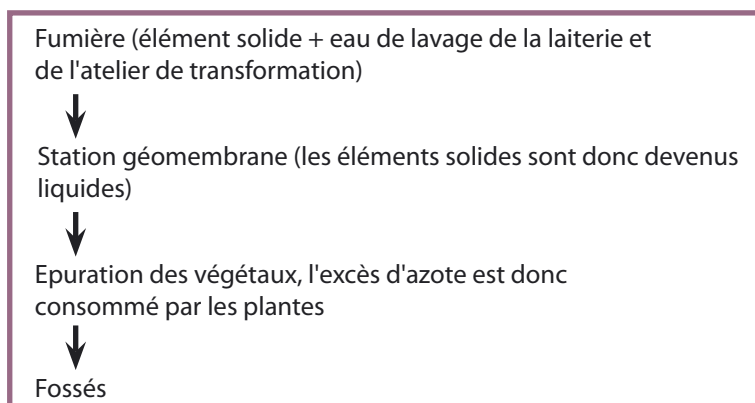
Impact sur l'environnement

- > Zéro pesticide
- > Pas de sol nu l'hiver
- > Arrêt de l'ensilage : séchoir en grange prévu pour 2011-2012 (diminution du plastique, de la ficelle)
- > Projet de plantation de 2,5 km de haies cet hiver
- > Chargement animal adapté
- > Phytoépuration



Phytoépuration

Choix des espèces végétales : roseau à l'intérieur, eucalyptus sur le talus



Efficacité économique

Produits activité : 386 853€
 Charges d'activité : 270 250€

EBE consolidé : 121 061€
 (avec charges sociales exploitant)

Temps de travail

Yves : Elevage, suivi global de la ferme

Odile : traite, vente à la ferme et permanence à Brin d'herbe, comptabilité

Gilles : Transformation
 Morgan : 60% transformation et 40% ferme
 Thibault : 60% livraison et commandes et 40% sur la transformation

Associés et salariés : travail 1 week end sur 4
 Congés : objectif de 4 semaines par an pour les associés et 5 semaines pour les salariés.

"Au niveau de la transformation, le travail est fonction des commandes. Pour la restauration collective, par exemple, c'est plus calme en juillet-août."

La transformation sur une semaine

Lundi

Ecrémage du lait (séparation de la crème du lait) : une partie de la crème est transformée en beurre et l'autre est vendue en crème fraîche après maturation.

Fabrication du fromage blanc : pasteurisation du lait demi-écrémé, ensemencement et maturation.

Fabrication du beurre : la crème est barattée afin d'obtenir le beurre.

Conditionnement de yaourts aux fruits, avec une préparation yaourt nature en seaux.

Lavage.

Mercredi

Ecrémage

Fabrication des yaourts natures et natures

sucrés : pasteurisation, ensemencement, conditionnement et étuvage.

Conditionnement de yaourts aux fruits.

Préparation de commandes, expédition.

Lavage.

Vendredi

Si nécessaire **fabrication de produits et écrémage.**

Lavage complet de l'atelier.

Mardi

Ecrémage

Egouttage du fromage blanc pris en gel dans des sacs ; on obtient un caillé granuleux que l'on va lisser et conditionner.

Fabrication du riz au lait puis conditionnement.

Préparation des commandes, expédition et livraisons.

Lavage.

Jeudi

Ecrémage

Préparation des yaourts natures servant à la

fabrication des yaourts aux fruits (pasteurisation, ensemencement, conditionnement en seaux, étuvage).

Préparation des commandes et livraison.

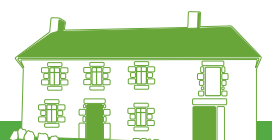
Lavage.



LE P'TIT GALLO
Crèmerie fermière Bio

La production sur une semaine

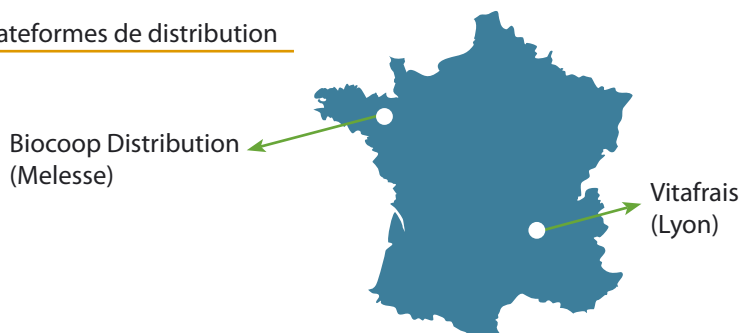
NOM DU PRODUIT	LITRES	PRODUIT FINI
Riz au Lait (pot de 500g)	420	840
Crème fraîche (pot de 250g)	120	440 + 2 seaux de 5kg
Yaourt aux fruits (pot de 125g)	500	2220 + 900 pots de 500g
Yaourt nature (pot de 125g)	200	800 + 250 pots de 500g
Fromage blanc (pot de 500g)	300	250 + 35 seaux de 5kg
Beurre	50	22kg
Yaourt nature sucré (pot de 125g)	150	600



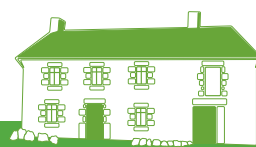
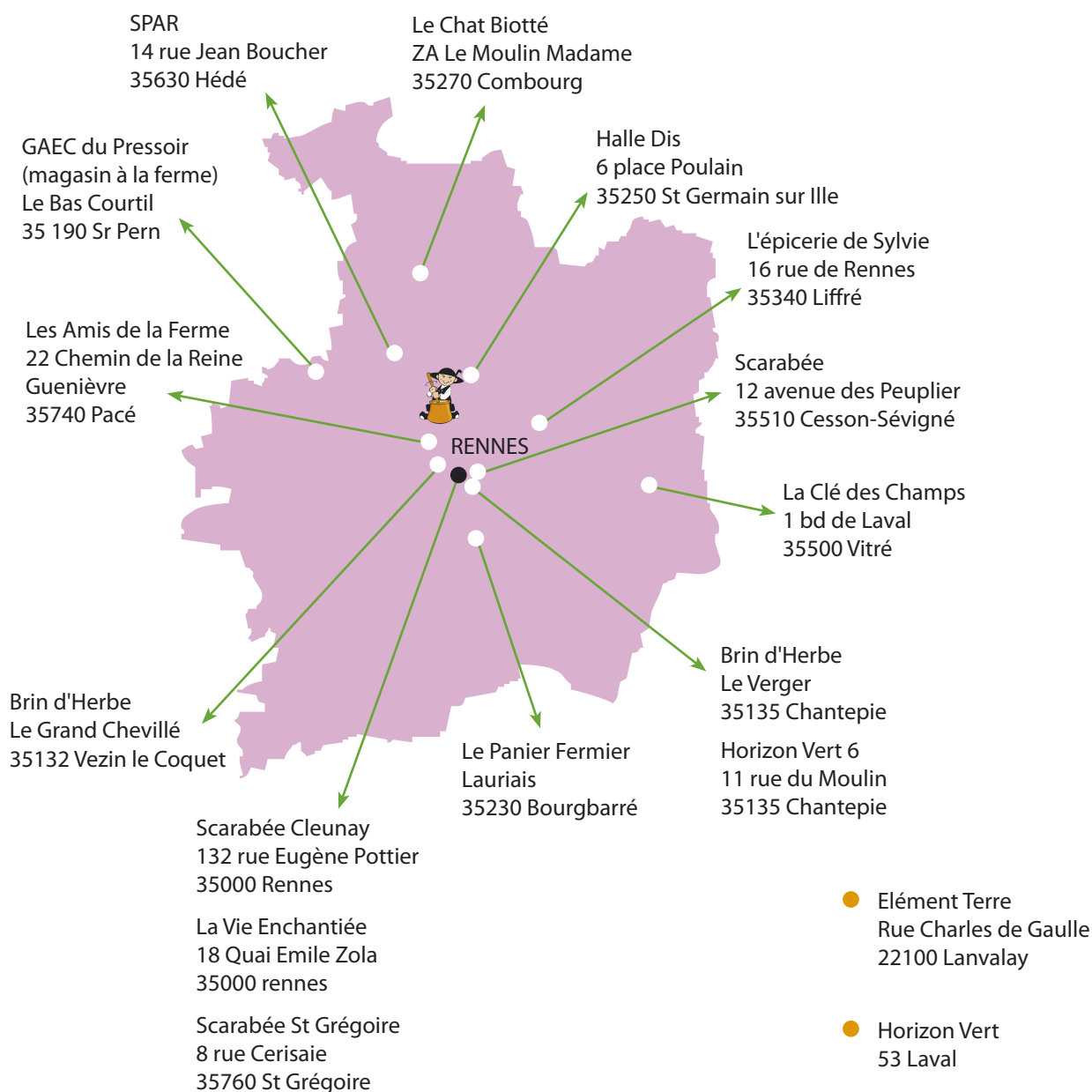


"Nous commercialisons nos produits via plusieurs circuits :
 - Les collectivités (GIE manger bio, restauration collective...) pour 30%
 - La plateforme vitafrais (Lyon, 3 départs/semaine), Biocoop (1 départ/semaine)
 - Magasins spécialisés, magasins de producteurs à la ferme, épiceries...
 Nous avons une cinquantaine de clients différents".

Les plateformes de distribution



Les magasins



Le magasin à la ferme

"16 producteurs locaux viennent déposer leurs produits dans notre magasin à la ferme."

