

Fermes de démonstration Bio de Rhône-Alpes



CAPRINS BIO

Édition 2014

7 fermes en caprins bio font partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Autant d'occasions d'échanger avec les éleveuses et éleveurs sur leurs pratiques d'élevage, gestion de la santé, de l'alimentation, leurs modes de transformation et de commercialisation, leurs parcours vers la bio et leurs satisfactions à être paysans bio !

1 La ferme aux Cabris

Samantha Le Floch et Pascal Prefol

72 chèvres, orientation du troupeau vers la race « Massif Central ». 70 ha.
Bonne technicité fromagère.
Transformation fromagère à la ferme en une large gamme.
Commercialisation majoritairement en circuits courts.
Séchage en grange et fabrication d'Aliments à la ferme.

2 Monique et Marc Perusset

90 chèvres Alpines. 25 ha + 20 ha de bois.
Transformation fromagère à la ferme en pâte lactique majoritairement et en ou pâte pressée non cuite en frais, sec et mi-sec.
Vente en circuits courts sur 2 marchés, en systèmes de paniers et à la ferme.

3 GAEC du Trolliet

Sébastien Marin et Christophe Gobatto



82 chèvres Saanen et Saanen-Alpine. 18 ha
Transformation fromagère à la ferme.
Vente en circuits courts : marchés, AMAP, à la ferme et quelques restaurants.
Transformation charcutière d'une partie des chevreaux et porcs charcutiers vendus en caissettes.



4 Exploitation agricole du lycée de St Genest Malifaux

110 chèvres Saanen. 42 ha.
Lait collecté et transformé par la Fromagerie du Val d'Ormeze.
Troupeau de 15 vaches allaitantes Limousines, viande vendue en caissette en directe.
Séchage en grange.



5 GAEC Biquette de la Jaubernie

Véronique et Gilles Léon

50 chèvres Alpine. 31 ha.
Transformation fromagère à la ferme : lactique Picodon en AOC, pâte typer Tomme, type feta et chevrotin...
Vente en circuit courts : magasin de producteur, marché et GMS locale.
Transformation charcutière d'une partie des chevreaux.
+ 3 ha de châtaigniers.

6 Oda Schmidt et Jochen Haun

54 chèvres Alpine. 65 ha.
Lait transformé à la ferme en Picodon AOC, vente directe essentiellement.
7 vaches allaitantes et viande vendue en caissette après transformation à l'abattoir de Die.
Production d'énergie : eau chaude solaire, photovoltaïque et bois-énergie.

7 Ferme de la Maréchale

Claudine Godelle

50 chèvres Alpines Chamoisées. 15 ha.
Gestion des chèvres en monotraite.
Transformation fromagère à la ferme.
Commercialisation majoritairement en direct puis en magasins spécialisés, en GMS locale et au magasin de la coopérative.



En pratique

Les visites sont gratuites, le rendez-vous est à fixer directement avec les producteurs, en fonction de leurs disponibilités. Plan d'accès et présentation détaillé de chaque ferme à retrouver sur corabio.org.



Elevage

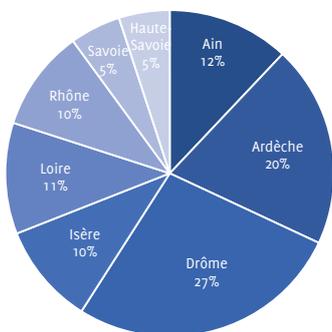
1^{ère} région productrice de fromages de chèvre bio

- 149 élevages caprins bio,
- 7 689 chèvres laitières élevées en bio :

- ◆ 8 % du cheptel total rhodalpin,
 - ◆ 17 % du cheptel bio français ;
- en comparaison, tous modes de production confondus, Rhône-Alpes regroupe 10 % de la production nationale.

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES EFFECTIFS DE CHÈVRES LAITIÈRES BIO

SOURCE : OBSERVATOIRE DE L'AGRICULTURE BIO EN RHÔNE-ALPES, FIN 2013



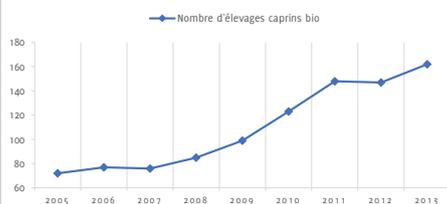
Diversification :

- 1 exploitation sur 3 cultive d'autres productions végétales que des fourrages et des grandes cultures, essentiellement des fruits et légumes (SAU 50 ha en moyenne) ;
- 2 exploitations sur 5 ont un autre atelier d'élevage : bovins, ovins ou volailles principalement.

La bio poursuit sa progression

PROGRESSION DES ÉLEVAGES CAPRINS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN RHÔNE-ALPES

SOURCE : AGENCE BIO



Transformation et valorisation

- 93 % du lait de chèvre bio est transformé à la ferme ou en prestation de service, à destination des circuits courts :

- ◆ 80 % du fromage de chèvre bio est commercialisé en vente directe essentiellement à la ferme et sur les marchés de plein vent ;
- ◆ 20 % des fromages sont vendus par les éleveurs à des magasins bio, en restauration collective ou en grandes et moyennes surfaces en direct.

- 7 % du lait de chèvre bio est collecté et commercialisé par les transformateurs, à destination de la restauration collective, des magasins bio et des grandes et moyennes surfaces. Les transformateurs bio sont ouverts à l'accueil d'éleveurs supplémentaires et des collecteurs conventionnels seraient prêts à développer une gamme bio. Sont certifiés bio : la fromagerie du Val d'Ormèze à Gilhoc-sur-Ormèze (07), les affineurs Cavet à Dieulefit (26) et la SARL Peytot à Planzolles (07).

Bio et AOP :

- Picodon : 1 tiers des adhérents sont en bio ;
- Chevrotin : 1 producteur adhérent sur 21 est en conversion ;
- Rigotte de Condrieu : 1 producteur adhérent sur 17 est certifié bio.



Viande caprine :

La filière viande caprine bio reste à développer. Trois quart des chevreaux sont transformés en viande pour la vente directe, à la ferme ou sur les marchés. Le quart restant, en circuits longs est encore peu valorisé en bio. Des débouchés pourraient se créer en restauration collective. Plusieurs abattoirs sont certifiés bio pour les caprins, dont ceux de Die et Romans.

Plus d'infos :

Corabio - Antoine Couturier - 04 75 61 19 35 - antoine.couturier@corabio.org
 ARDAB - Pauline Bonhomme - 04 72 31 12 10 - pauline-ardab@corabio.org
 Agribiodrôme - Fleur Moiroit - 04 75 25 99 79 - fmoiroit@agribiodrome.fr
 Agri Bio Ardèche - Claire Paganelli - 04 75 64 93 59 - paganelli.agribioardeche@corabio.org
 ADABio - Aurélie Herpe - 09 67 24 52 84 - adabio74@adabio.com

Edité avec le soutien de :



CORABIO
 1, rue Marc Seguin
 BP 11150 Alixan
 26958 Valence Cedex 9