

GAEC ROCHE ROUSSE

Daniel Vignon, Emmanuel Drogue,
Quentin Eymard
Les Berthonnets, 26420 Saint-Martin-en-Vercors
Daniel : 06 26 82 93 38
fermederocherousse@gmail.com



Production Bovin lait/transformation fromagère

SAU : 95 ha

Commercialisation : Magasins spécialisés, commerces de proximité, magasin de producteurs, vente directe à la ferme, marchés

Région : Vercors

Conditions naturelles : Montagne (900 m d'altitude)

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 210 000 € et 35 000 € de subvention

EBE : 90 000 €

Annuités : 55 000 €/an

Le dynamique GAEC de Roche Rousse permet de faire vivre trois associés, Daniel, Manu et Quentin. Des bâtiments d'élevages modernes, une nouvelle fromagerie en cours de construction, du matériel de fenaison performant, 34 vaches laitières Montbéliardes, permettent de produire 180 000 litres de lait en bio par an et d'en transformer 150 000 l. La bonne santé économique de cette ferme est directement liée à cette transformation de 84 % de la production laitière sous divers label de qualité (AB, AOP bleu du Vercors et prochainement en IGP St Marcelin) et la maîtrise intégrale de la vente par les associés.

Parcours

- 1998 : Installation individuelle de Daniel Vignon avec 8 vaches laitières, une fromagerie en propriété, le bâtiment d'élevage et les terres en location. SAU de 13 ha.
- 2001 : Conversion en bio
- 2003 : Création du GAEC Roche Rousse avec Emmanuel Drogue, SAU de 48 ha, agrandissement du troupeau (18 VL) et construction de la salle de traite et du bâtiment d'élevage avec séchage en grange.
- 2003/2014 : Agrandissement successif du foncier en location et du troupeau.
- 2014 : Quentin Eymard devient le troisième associé du GAEC. Le GAEC élève aujourd'hui 34 VL et 30 génisses de renouvellement pour 95 ha de SAU.

Atouts

- Une région qui se prête naturellement à l'élevage en bio
- Transformation de 84 % de la production sous labels de qualités
- Aucun problème de commercialisation, vente en circuits courts
- Autonomie complète en fourrage
- Séchage en grange et étable fonctionnelle
- Plusieurs associés ce qui permet de dégager des temps. 10 jours de vacances/an, un WE travaillé, un WE de 1.5 jours de travail et un WE libre



Contraintes

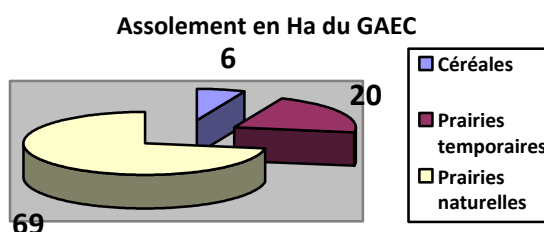
- La production laitière est directement liée à la qualité de la ration des vaches, le GAEC a choisi d'avoir en propriété pleine son matériel de fenaison.
- Les fortes pentes qui demandent de la technicité et ne permettent pas de remplacements ponctuels.
- Besoin d'acheter 50 % des concentrés.
- Un parcellaire éclaté, en cours de regroupement.
- Un temps de travail important lié à la production, la transformation et la vente.

Valorisation et vente

- Transformation de 84 % de la production sous labels de qualités : 60 % en AOP bleu du Vercors-sassenage, 25 % en pâtes cuites, 10 % en lactique « St Martin » (prochainement en IGP St Marcellin) et 5 % en frais (yaourts et lait).
- Vente en circuits courts :
 - ✓ Points de vente collectifs, le GAEC est associé dans deux magasins et dépôt vendeur dans deux autres
 - ✓ Vente en magasin spécialisés bio
 - ✓ Vente dans 20 commerces de proximité
 - ✓ Vente directe à la ferme
 - ✓ Un marché par semaine à la Chapelle en Vercors



Spécificités techniques



- 34 vaches laitières type Montbéliardes (5400 litres/an) et 30 génisses de renouvellement (1, 2 et 3 ans)
- Insémination Artificielle permettant de prévenir et surveiller les mises bas.
- Le marché de la viande en bio est porteur, les vaches de réformes sont vendues sur pied, cela limite le temps de travail de valorisation de la viande.
- Des vêlages toute l'année pour permettre une production continue. Difficultés d'anticipation des volumes de production.

Projets pour l'avenir :

- Finalisation de la nouvelle fromagerie à proximité du bâtiment d'élevage.
- Augmentation de la capacité de stockage en fourrage et en paille
- Regroupement du parcellaire
- Daniel Vignon est à dix ans de sa retraite, le GAEC commence à réfléchir à la transmission de son savoir-faire (transformation fromagère et vente) et de ses parts sociales.

"Le Vercors est un territoire qui se prête tout naturellement à l'agriculture biologique. Nous sommes trois à travailler sur l'exploitation. La transformation nous permet de participer au maintien de la vie locale et de travailler dans un parc régional préservé."