

La Ferme aux Cabris
Samantha LE FLOCH et Pascal PREFOL
Le Peyrard 42370 LES NOES
06 83 49 57 46 / lafermeauxcabris@orange.fr

Production : Caprins et bovins viande + porcs
SAU : 70 ha, 15 ha en propriété
Commercialisation : Vente directe et circuits courts
Région : Monts de la Madeleine.
Conditions naturelles : sol granitique, peu profond et pentu. de 620 à 1000 m.
Main d'œuvre : 2 UTH
CA : 118 000 €, hors subv 92 000 €
EBE : 48 700 €
Annuités : 32 000 €



Samantha et Pascal élèvent 92 chèvres dans les Monts de la Madeleine. Le lait produit est transformé en fromages à la ferme. Les chevrettes de

renouvellement et les chevreaux de boucherie sont nourris au lait de vache bio (acheté à un éleveur laitier proche). Les produits sont vendus en vente directe et circuits courts (une petite partie des chevreaux est vendue à un engraisseur). Samantha et Pascal sont en cours de changement de race pour la Massif Central (recherche de rusticité et d'adaptation au territoire), leur objectif est de monter le troupeau à 103 chèvres. Toujours en recherche d'innovation, ils participent à de nombreuses formations techniques (technologies fromagères, soins naturels aux animaux) et à plusieurs groupes de réflexion (ARDAB, ADDEAR, Producteurs fermiers de la Loire...).

Parcours

- 2006 : installation Pascal sur terres du grand-père (15ha en friche). 45 chevrettes indemnes CAEV + 5 génisses ferrandaises, construction bâtiment.
- 2007 : installation de Samantha, (avant technicienne fromagère). Fabrication des 1ers fromages. Récupère 17 ha complémentaires d'une ferme voisine + 13 autres ha.
- 2008 : fin du bâtiment avec la moitié du séchage en grange.
- 2009 : 2e case de séchage en grange. Aménagement pour l'élevage des cabris.
- 2010 : création d'un point de vente à la ferme
- 2011 : introduction de 15 chevrettes Massif Central et un bouc. + 17 ha
- 2014 : lancement d'un magasin de producteurs à Renaison.

Atouts

- Capacité de remise en question, de questionnement et expérimentation (soin aux animaux, alimentation, technologie fromagère)
- Séchage en grange et Fabrication d'Aliment à la Ferme
- Bâtiment et fromagerie fonctionnels
- Forte biodiversité végétale

Contraintes

- Annuités élevées et démarrage difficile (forte sous estimation du terrassement)
- Aménagement du bâtiment à terminer
- Sols compactés, à faible fertilité, très peu de labourable, sols tassés
- Pentés fortes
- Achat de fourrages chaque année et de presque tous les concentrés
- Manque de trésorerie en hiver, liée au non désaisonnement

Valorisation / commercialisation

32.000 litres de lait sont transformés en fromages et produits laitiers : pâtes lactiques (cœur de myrtille, cendré, grillé, aux fleurs, apérichèvres, Rouchain, pâte pressée non cuite (tomme), yaourts, desserts lactés, flans, beurre de chèvre et brousse. Primés plusieurs fois au concours des produits fermiers innovants de la Loire.

Commercialisation des fromages à 92% en vente directe et circuits courts (75% sur 3 marchés à Roanne, Renaison et Riorges, Vente à la ferme 15 %, 1 Ruche Qui dit Oui et 1 AMAP de 15 paniers) et 8 % en GMS et magasin bio

Vente de la viande en circuits courts (27 cabris, 2-3 veau, 8 porcs) et à un engraisseur (42 cabris)

Spécificités techniques

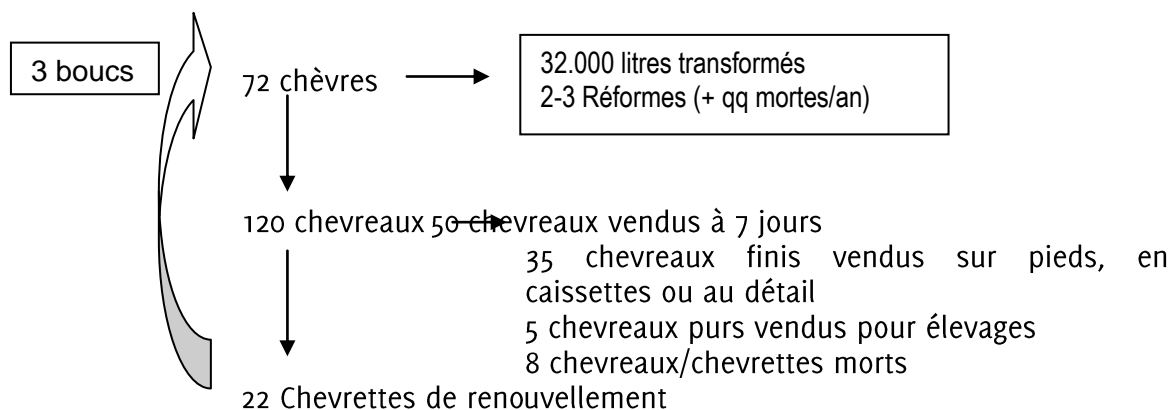
Surfaces : 70 ha dont 50 ha mécanisables, dont 1 ha de cultures en rotation avec PT 3 ans (type prairies suisses à flore variée). Culture selon les parcelles : Avoine / Chanvre / Pomme de terre / Méteil

TCS pour implantation des cultures, sursemis et hersage des prairies.

Fertilisation : Epanchage de compost, fumier jeune et chaulage au carbonate de calcium.

Conservation fourrages : séchage en grange au maximum, puis bottes ou balles rondes.

Conduite de l'élevage caprin :



Le troupeau est en phase de croissance pour un effectif ciblé de 103 chèvres.

Mise bas en mars (en une quinzaine de jour, grâce à l'effet bouc), passage en mono-traite vers Noël pour tarissement en janvier. Arrêt des céréales au tarissement. Sinon ration de céréales 2 fois par jour à la traite.

Alimentation des animaux :

Chèvres : - **Fourrages :** Pâturage d'avril à novembre + foin.

Le reste du temps : ration hivernale : foin séché en grange. Pour les chèvres en lactation, c'est du foin de luzerne acheté à un céréalier de l'est lyonnais qui est distribué.

- **Concentrés :** 200g (3 semaines avant mise-bas) + 100g /semaine soit 400-500g à la mise bas et jusqu'à 800 g/j/chèvre (pic de lactation). Achat des matières premières et réalisation du concentré à la ferme : pois, triticales, avoine, orge, (acheté à des céréaliers bio de l'est lyonnais), maïs (acheté à Cizeron Bio). Permet de bien valoriser la formation Obsalim : les proportions du mélange sont modifiées en fonction des animaux et de la qualité de la transformation fromagère.



Cabris : 7 jours et + au colostrum puis lait de vache pur, jusqu'à 2 litres + Foin à volonté + argile. Poids vif : min 4 kg à la naissance, 18 à 22 kg à l'abattage.

Soins aux animaux :

Soin aux cabris :

- Une seringue de 5ml de yaourt (bio, du commerce) à la naissance.
- Cordon pressé, passé au lavandin.
- A 48h : 5 ml Oligo-éléments et 5 ml huile de foie de morue
- Ravintsara + Cyprès sur le dos. Prévention contre le cabri mou.

Soin aux chevrettes (idem cabris) + Préparation anti-coccidiose avant la mise à l'herbe, en phyto : mélanges de plantes (phytaromix)

Soin aux chèvres :

- Préparation mise-bas avec minéraux et draineur hépatique
- Cure mensuelle drainage en homéopathie Berberis + Solidago
- Parasitisme : un allopathique si besoin sous copro (5 à 6 copro par an, pour un antiparasitaire par an) mais à chaque nouvelle lune traitement en aromathérapie
- Cure de magnésium mensuelle : 4 j/mois, dans l'eau.
- Tous les 2 ans Pil-test : analyse poil qui permet de gérer la complémentation minérale.

Autres ateliers : 8 vaches allaitantes AB (Ferrandaises) production de veaux (caissettes) et steaks hachés pour les réformes, valorisation des parcelles éloignées.

8 porcs charcutiers, en conventionnel, de race gascon pour valorisation du petit lait (vente directe de viande, saucissons à cuire)

Projet pour l'avenir :

- Bâtiment : finir plancher au-dessus des chèvres pour améliorer l'ambiance du bâtiment en hiver et stocker la paille, aménager les logettes des vaches et créer une fumière.
- Création en cours d'un magasin de producteurs à Renaison.
- Augmenter le troupeau à 103 chèvres.