

GAEC Fougère
Bruno Gerfaux, Gérard Fournier-Bidoz
Le Mont 74230 SERRAVAL
04 50 27 51 43

Production : Bovin lait, transformation fromagère Reblochon fermier AOP et Tomme.

SAU : 73 ha, 22 ha en propriété

Commercialisation : 85% en circuits courts, le reste via un affineur

Région : Aravis.

Conditions naturelles : sols argileux majoritairement / 1100 m, de 900 à 1200 m.

Main d'œuvre : 3 UTH.

CA : 184 000 € // **EBE :** 90 000 €

Annuités : 6 000 €



Le GAEC Fougère met en œuvre un élevage bovin en système tout herbe avec transformation intégrale du lait en fromage Reblochon AOP et tomme. Depuis sa création, le projet a été de développer une ferme à taille humaine, avec la

maîtrise de l'ensemble du système de production. Ce qui apporte, aujourd'hui encore, la satisfaction de produire des fromages de qualités en gérant la production de l'herbe jusqu'aux clients.

Parcours

- 1976 André Gerfaux s'installe à la suite de ses parents sur la ferme de Serraval et poursuit la fabrication de reblochons avec une vingtaine de vaches laitières. Evelyne le rejoint sur l'exploitation en 1988.
- 1994 : Création du GAEC Fougère avec Gérard Fournier, le troupeau passe à 32 laitières, mise aux normes de la laiterie et lactoduc Gérard apporte un bâtiment avec 30 génisses et 40 ha situé à 15 km de Serraval.
- 1998 : Réfection et agrandissement de la grange
- 1999 : Début de la conversion en bio
- 2000 : Aménagement d'une 2e année grange et agrandissement de l'écurie et salle de traite
- Installation de la fosse
- 2013 : Retraite d'André et Eveline, installation de Bruno, achat de céréales entières pour fabriquer l'aliment à la ferme.

Atouts

- Les 2 sites distincts apportent des terres différentes, fourrages différents et complémentaires, une précocité en bas.
- Autonomie globale de la ferme : autonomie en fourrage et en génisse, faibles achats extérieur de céréales (600 kg/VL/an).
- Polyvalence des associés.
- Bonne valorisation permise par la transformation et la vente directe

et rendent le travail dangereux. 25% des surfaces non fauchable, non mécanisable.

- Entretien des épines dans les prairies non fauchables.
- Contrainte de l'AOP : 3 races de vaches autorisées et 75% du fourrage doit venir de la zone AOP. Pas plus d'1.8 tonne de concentrés. Fabrication sitôt la traite terminée, donc 2 fois par jour.
- Système gourmand en main d'œuvre : Production des foin, traite, transformation fromagère et affinage, gestion des ventes.

Contraintes

- 2 sites à distants de 15 km.
- Fortes pentes : limitent les surfaces fauchables, doublent la durée des travaux,

Valorisation / commercialisation

- 134 000 L de quota pour 115 000 L de lait produits.

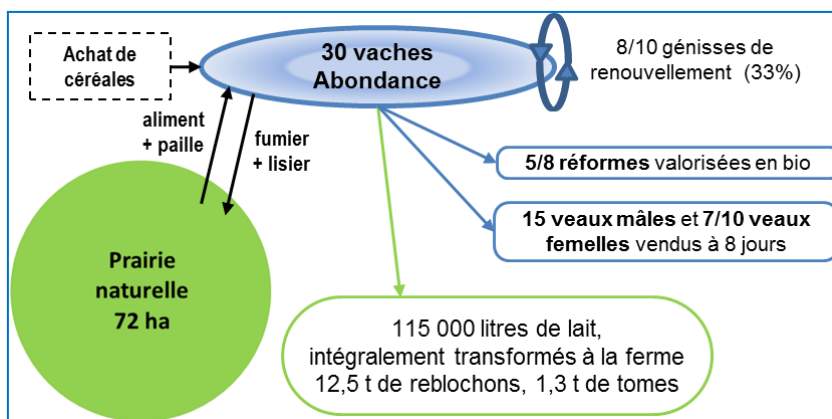
- Intégralement transformé à la ferme : 1/7 de tomes (1300 kg), 6/7 de reblochons (12 500 kg). Rendement de 8.5 L de lait pour un Kg de Reblochon.
- 1/7e du reblochon est envoyé à l'affineur, le reste est vendu en circuits courts : à la ferme ou en magasins bio locaux.
- Tome vendue en directe.
- Le petit lait est valorisé pour l'alimentation des vaches en hiver et l'alimentation des cochons : 5 porcs charcutiers par an, pour l'autoconsommation.

Spécificités techniques

Gestion du troupeau :

30 mères de races Abondance, et 1 montbéliarde :

- 5 à 8 vaches pour la réforme, via un maquignon, parfois valorisées en bio.
- 1 Taureau Abondance gardé 18 mois et IA.
- 30 veaux par an en moyenne : 15 mâles, vendus à 8 jours, et 15 génisses, triées selon la mère, 8 à 10 gardées pour le renouvellement, les autres vendues à 8 jours.
- Les vêlages sont étalés, pour avoir du lait toute l'année.



Gestion des terres :

- 100% de prairie naturelle.
- Les vaches sont rationnées au fil, 2 fois par jour, cela permet d'optimiser la production d'herbe à la surface.
- Les laitières restent en haut, au Mont. Les génisses sont en bas, au Villards, après sevrage. Parfois les laitières sont descendues également au Villards après tarissement.
- L'alpage au Villard permet de faire du foin, sur les prairies du bas.
- Gestion des prairies :
 - Selon la pousse de l'herbe, une prairie est fauchée en foin, puis une fauche de regain puis pâturage, sinon un pâturage suivi d'une fauche puis du regain ou repâturage.
 - En moyenne, il y a 4 passages par pâturage à 900 m, 3 dans les prairies plus hautes.
 - Fertilisation au lisier au Mont, au fumier au Villard. Aucun engrais acheté. Passage de lisier entre les foin et les regains. Le lisier est dilué à l'eau : permet d'en mettre moins mais plus souvent, avec un bel épandage.

Alimentation des animaux :

En hiver, de novembre à fin avril : alimentation au foin, regain et concentré : 600kg/VL/an. 2 à 4 kg/VL/j en lactation. Apport de petit lait en hiver. Le concentré est acheté à Jean-François Excoffier, qui sème un mélange épeautre-avoine-orge. Céréales achetées entières, puis aplaties à la ferme et enrichies en orge-maïs et d'un peu de son, achetés à des paysans bio du coin.

Au printemps : les laitières sortent à l'herbe, transition d'un mois pendant lequel on réduit les apports de concentrés. Les paires sont à 1,5 km maximum de la ferme, soit jusqu'à 3 km par jour pour la traite matin et soir.

A partir d'août, complémentation au foin. Tout le foin est produit à la ferme.



Les génisses sont en alpage (20 ha) pendant 5 mois en été. En hiver, elles sont nourries au foin et regain.

Soins aux animaux :

- Soins en aromathérapie, homéopathie et phytothérapie principalement :
 - Cure de magnésium de 10j, tous les 2 mois.
 - Argile aux veaux : pour soin de la flore intestinale et anti-diarrhée.
 - Antiparasitaire : éventuellement sur les génisses, avec bassine à lécher et plantes.
 - Grippe à l'automne : traitement préventif en aromathérapie ou homéopathie.
 - Les bâtiments sont tenu propres régulièrement, particulièrement pour les veaux.
 - Tarpissement aux plantes.
 - Très rarement, traitement antibio en cas de cellules.
- Contrôle laitier « fait maison » à l'aide du compteur à lait et de true-test.
- Achat d'un logiciel Isalait pour le calcul des lactations.

Transformation fromagère :

Elle est réalisée 2 fois par jour après la traite.

Les ferments lactiques (levain) sont faits maison.

- Le levain est posé en fond de cuve avant la traite.
- Après l'arrivée du lait un caillage rapide par présure est réalisé.
- 45 minutes plus tard, réalisation du moulage et pressage.
- Le soir à 17h, on réalise le démoulage, salage, séchage et mise en séchoir.
- Pendant une semaine, les fromages sont retournés tous les matins.
- Avant d'être lavés puis mis en cave pendant 15 jours minimum avec des retournements réguliers

La ferme produit 110 reblochons par jour en hiver, une quarantaine en été.



Projets pour l'avenir :

- Essai de betteraves fourragères.
- 2 jeunes en année d'essai, pour une installation prévue en fin d'année 2015.