

## PORTRAIT DE FERME

# EARL DU MAS DE LAVAL

12 260 SALVAGNAC-CARJAC



100% FROMAGER



300m ALTITUDE



ZONE DE CAUSSES

L'EARL du Mas de Laval est situé sur la commune de Salvagnac-Cajarc. Camille LAIZE est le chef d'exploitation.

L'exploitation est en zone de Causse, sur des sols (pH supérieur à 7) à très faibles potentiels et très superficiels, à une altitude de 300 m et avec 690 mm de pluie en 2020.

L'EARL possède un atelier caprin, atelier principal, où 100% du lait est transformé en fromages. Les fromages sont uniquement commercialisés en vente directe. Il y a également un atelier équin et un atelier porcin sur la ferme.



## SYSTÈME D'EXPLOITATION CAPRIN LAIT BIO



### LE CHEPTEL

#### L'ATELIER COMPREND

- 100 chèvres de race Alpine
- 30 chevrettes de renouvellement
- 6 boucs.

### ASSOLEMENT DU SYSTÈME

Productions végétales	Surface
Prairies permanentes	44 Ha
Prairies temporaires	8 Ha
<b>Total SFP</b>	<b>52 Ha</b>
Grandes cultures	4 Ha
<b>Total SAU</b>	<b>56 Ha</b>

### DATES CLÉS

1975

Création de l'atelier caprin.

1

2002

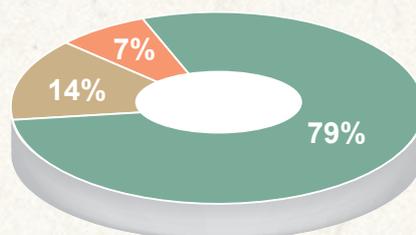
Conversion en AB.

2

2006

Reprise de Camille à la suite de ses parents.

3



- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Grandes cultures



### ROTATION



### OBSERVATION DU CONSEILLER

ATTENTION : l'éleveur dispose de 12 ha de surface mécanisable, ce qui explique la rotation : 4 ha de céréales et 8 ha de Luzerne. En AB, les rotations avec des prairies de longues durées sont à privilégier.



## LA CONDUITE DU TROUPEAU



Catégorie d'animaux	Fourrage en kg de MS/Animal/Jour	Concentrés en kg /Animal/Jour
Chèvres	Foin à volonté + pâturage	0,6 kg (0,3 kg d'orge + 0,3 kg de compléments azotés)
Chevrettes	Foin à volonté + pâturage	0,3 kg de compléments azotés
Boucs	Foin à volonté + pâturage	0,2 kg d'orge en flushing 2 semaines avant la lutte

L'exploitation est autonome en fourrages (sauf foin de Luzerne) sur l'atelier caprin. La ration de base est calée sur le foin et le pâturage. Les achats d'aliments se font sur la céréale (20T/an) et sur les compléments azotés (10 T/an) pour les 3 ateliers. L'EARL achète également les 2/3 du foin de Luzerne consommé.

La traite débute à partir de mi-février et se termine mi-décembre.

Les chevreaux et chevrettes non gardées dans le renouvellement sont vendus à 1 semaine à 1€/kg à la coopérative des chevriers.



## ZOOM SUR...

### LE PÂTURAGE

Le troupeau pâture de mi-avril à fin octobre. Toutes les parcelles sont utilisées sur la période de pâturage.

Le troupeau est conduit en gardiennage, le chevrier (cousin de Camille) déplace le troupeau au cours de la journée dans différents milieux : landes/pelouses puis strates arborées. Le chevrier oriente le troupeau dans un milieu ou dans un autre en fonction de la période de l'année et des besoins des chèvres.

### GESTION DU PARASITISME

Le fait de faire tourner les chèvres sur les parcelles limite la pression sanitaire.

Les chevaux de l'exploitation passent après le troupeau de chèvres sur les parcelles. Cette pratique est essentielle pour l'éleveur qui explique sa faible pression sanitaire par cette pratique.

### LA REPRODUCTION

Toute la reproduction se fait en septembre en monte naturelle. Les 6 boucs sont placés au sein du troupeau de chèvres sans faire de lots. L'effet bouc est pratiqué, les boucs sont dans un autre bâtiment le restant de l'année et n'ont aucun contact avec le troupeau de chèvres sauf pendant la lutte. Un flushing est réalisé (+200g d'orge//animal) 15 jours avant la lutte. Les mises bas ont lieu début février et sont groupées sur 3 semaines.

### L'ÉLEVAGE DES CHEVRETTES

Les chevrettes sont choisies à partir des performances des mères et sur leur conformation.

Les chevrettes restent sous la mère pendant 2 mois et ne sortent pas au pâturage, elles intègrent le troupeau de chèvre au moment de la lutte et sortiront à ce moment-là.



## LES ÉQUIPEMENTS

L'EARL est propriétaire d'une chèvrerie de 500 m<sup>2</sup> (construite en 2006). Cette chèvrerie est amortie. Elle contient la salle de traite et le laboratoire de transformation. Les chevrettes, les boucs et le stockage se trouvent dans un autre bâtiment de 400 m<sup>2</sup>.

Toute la distribution des aliments est manuelle.

L'exploitation possède deux tracteurs, le matériel de fenaison, une charrue et un semoir. Un cover crop est en CUMA.



## LA VALORISATION DU LAIT

L'exploitation transforme 40 000 L/an en 10 fromages différents, principalement en Rocamadour. 30% de la production est vendue en Biocoop, 20% sur les marchés, 40% en GMS/Restauration et 10% à la ferme. Le litre de lait est valorisé en moyenne de 2,50€ à 3,20€.



## LES RÉSULTATS ÉCONOMIQUES\*

\*(dernière année comptable connue)

- La vente de produits transformés est de 118 093 €/an, soit 2.95€/L en moyenne.
- L'exploitation achète 16 000 €/an d'aliments.
- EBE consolidé pour rémunération des salariés et des associés (salaires et charges sociales), paiement des annuités et autofinancement : 117 000 €



## LES TRAVAILLEURS

3,25 UTH travaillent sur la ferme, Camille le chef d'exploitation, Charlotte et un cousin en salariat et également deux apprentis.

Camille possède un ATE animateur équin et Charlotte détient une licence en architecture et un CQP équestre en plus d'une formation en éthologie.

Camille s'occupe des marchés, des travaux du sol, de la fromagerie et de la comptabilité. Charlotte s'occupe surtout de l'atelier équin mais intervient également en fromagerie. Le cousin de Camille est responsable du troupeau (pâturage et traite).

Camille souhaiterait se dégager plus de temps et pense à engager des saisonniers pour palier aux charges de travail importantes au cours de l'année.



## ATOUTS / CONTRAINTES

	ATOUTS	CONTRAINTES
TERRITOIRE	Tourisme important	-
ÉLEVAGE	Bonne valorisation des parcelles au vu du potentiel	Faibles rendements.
FILIÈRE	-	Valorisation des chevreaux

## SATISFACTION DE L'ÉLEVEUR

ASPECT	☹️	😐	😊
SOCIAL			X
ÉCONOMIQUE			X
TRAVAIL		X	
AGRONOMIE			X
ZOOTECHE			X

Le fait d'être 100% en vente directe permet à Camille d'avoir un contact direct avec les consommateurs. Sur le plan économique la valorisation du lait est plus élevée qu'en filière longue.

La charge de travail reste élevée sur certaine période de l'année (mises bas, marchés,...) pouvant aller jusqu'à 15h de travail par jour. Cette astreinte est l'un des seuls bémols du système de Camille.

Le potentiel agronomique des parcelles du Mas de Laval est très faible. Cependant, Camille est satisfait de ce qu'il a pu mettre en place au vu de ce potentiel. Il est également satisfait de son troupeau. La pression sanitaire est faible (un des principaux objectifs pour l'exploitant) et les chèvres produisent ce qu'il faut pour la transformation et la vente directe.



## QUELS SONT VOS CONSEILS POUR LES FUTURS INSTALLÉS EN LAIT DE CHÈVRE BIO ?

“

- Partir vers de l'élevage raisonné (faibles charges avec valorisation du pâturage)
- Travailler pour soi et pour le consommateur
- Attention à la vente directe, diversifier au mieux ses circuits et réfléchir à la montée en puissance de la transformation et de la commercialisation.

”