

L'atelier vaches laitières

Les vaches laitières ont accès à 11 ha de terre sur la ferme. Tout le reste de la surface est coupé par une route, empêchant les vaches de s'y rendre. Elles ne peuvent donc pas aller pâturer elles-mêmes l'herbe : les producteurs sont obligés d'aller la ramasser pour l'apporter aux vaches.

En hiver, les vaches mangent du foin, de l'ensilage de maïs, et du mélange céréalière. Au printemps, elles ont de l'herbe pâturée et l'été de l'herbe et du maïs.

Toute l'alimentation est produite sur la ferme, sauf le correcteur azotée : du tourteau de colza est acheté car acheter du tourteau de soja présente trop de risques au niveau de la présence d'OGM.

Les veaux sont vendus entre 8 et 15 jours. Les génisses sont gardées à 15 km de la ferme. Elles reviennent 15 jours avant leur mise-bas pour s'habituer doucement aux vaches du troupeau et pouvoir l'intégrer.

Les producteurs travaillent avec la race Prim' Holstein plutôt qu'avec de la Normande car il y a peu de disponibilité dans cette race en taureau reproducteur. Sur la ferme, l'insémination artificielle est pratiquée.

Les vaches n'ont plus leurs cornes par mesure de sécurité pour les producteurs mais aussi pour elles : étant en libre circulation dans la stabulation, elles peuvent parfois se donner des coups de tête et les cornes peuvent les blesser sérieusement.

L'atelier fromage

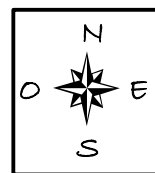
Le Lait est transformé après la traite et ne subit aucun traitement ni physique ni chimique. Il est transformé tel quel. Autrement dit, il n'est pas « standardisé » car les producteurs partent du principe que le produit doit vivre au rythme des saisons.

3 typologies de fromages sont fabriquées dans la ferme : une pâte pressée non cuite à croûte lavée (Le Darley), une pâte pressée à croûte naturelle (Le Hirel) et une pâte persillée (Le Bleu de Bellevue).

Les ingrédients entrant dans la fabrication de ces 3 fromages sont (en plus du lait cru de l'exploitation) : de la présure non OGM, des ferments lactiques et du sel de Guérande. L'affinage est également assuré à la ferme exclusivement sur des planches en bois. Ce matériau offre en effet des qualités d'affinage incomparables et amorti les variations d'humidité dans la cave. Durant cette période, les fromages sont retournés et brossés régulièrement.

Pour en savoir plus :

Tél. 02 96 41 14 66 – Mail : fromagerie.darley@gmail.com



Synthèse de la visite NESO

Chez le GAEC Darley

À Ruca, le 7 mars 2009

Activité : Producteurs et transformateurs de lait

N : Naturel - E : Energie - S : Social - O : Origine

Contexte et étapes de l'installation

1979 : Installation des parents en porc et lait

1987 : Le quota qui avait été mis en place en 1983 n'était pas suffisant pour dégager un revenu correct. Pour être autorisé à faire plus de lait, il fallait faire de la vente directe : c'est ce qui a déclenché le commencement de la fabrication des fromages. Le porc demandait beaucoup d'investissements ce qui a entraîné l'arrêt de cet atelier. Un salarié est embauché à temps partiel puis à temps plein.

2003 : Le salarié part et Frédéric, le fils, s'installe sur la ferme

2009 : Benoit, le second fils rejoint le GAEC

Les fromages

Au début de la transformation, un seul fromage était fabriqué (« Le Darley ») ainsi que du fromage blanc. La situation géographique de la ferme qui est proche de la côte a développé naturellement une clientèle saisonnière. Pour répondre à cette particularité, il fallait fabriquer un produit qui pouvait se fabriquer en hiver et s'affiner jusqu'à l'été. La tomme « Le Hirel » fut ainsi développé.

Puis au début des années 2000, Dominique, par goût personnel et par curiosité réfléchit à l'élaboration d'un bleu. Quelques années plus tard, le « Bleu de Bellevue » fit son apparition sur les étales !

La transformation se fait 5 à 6 jours sur 7. Pour pouvoir garder une certaine souplesse de travail, il n'est pas envisagé de transformer plus de lait. Chaque jour de transformation est consacré à un fromage.

Quelques données de présentation

Surface	Production et vente	Données économiques
• 45 ha	• Lait produit par an : 300 000 litres	• 4 emplois à temps plein
Matériel et Bâtiment	• Environ 7000 litres de lait par vache/an	
• Salle de traite 2x6 postes	• 180 000 litres de lait transformés en fromage	
• Fromagerie		
• Stabulation refaite en 2004-2005		

Descriptions / Qualités

Naturel

- Implantation de mélanges céréaliers depuis 3 ans (triticale, avoine, vesce, pois)
- Pas de traitement fongicide sur le triticale
- Pratique en partie le désherbage mécanique sur le maïs pour limiter l'utilisation d'herbicides
- Race Prim' Holstein
- Eau du réseau utilisé pour l'abreuvement

Améliorations possibles

Naturel

- Cesser l'utilisation d'herbicides sur les cultures de vente (céréales)
- Passer le maïs en désherbage mécanique total pour arrêter l'utilisation d'herbicides

Descriptions / Qualités

Energie

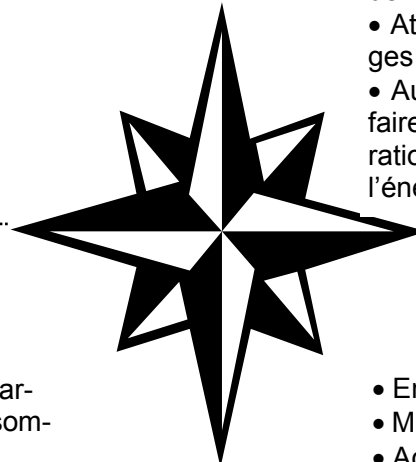
- Le séchoir à foin sera à terme utilisé avec de l'huile...
- Vente de lait cru : projet d'utiliser des berlingots (poche plastique pour le conditionnement)

Améliorations possibles

Energie

- Limiter l'utilisation du séchoir à foin et continuer de favoriser l'utilisation de l'air ambiant plutôt que de consommer du fioul
- Attention à l'utilisation des berlingots : préférer si possible les emballages réutilisables (bouteilles)
- Aujourd'hui, apporter de l'herbe coupée aux vaches plutôt que de les faire pâturer est indispensable, mais s'il y a des évolutions de la structuration de la ferme, veiller à limiter cette pratique qui prend du temps et de l'énergie

N



O

E

S

Descriptions / Qualités

Origine

- Vente à Brin d'herbe, des fromagers, des restaurateurs, supermarchés locaux, marché locaux, à la ferme, à une association de consommateurs, des épiceries
- Hormis une partie du tourteau de colza, tout est produit sur la ferme

Améliorations possibles

Origine

- Produire les protéines sur la ferme pour l'alimentation des vaches pour être plus autonome
- Continuer à faire attention à ne pas utiliser d'OGM (Tourteau de colza tracé non OGM plutôt que de soja)

« Nous avons l'objectif d'être toujours plus autonomes »

Descriptions / Qualités

Social

- Entraide avec un producteur de fromages de chèvre pour les livraisons
- Magasin à la ferme
- Accueil régulier de stagiaires
- Organisation de journées « portes ouvertes »
- Echanges localement pour entraide entre agriculteurs et prêt de matériel

Améliorations possibles

Social

- Départ à la retraite de Dominique, la recherche d'un successeur devient pressante.
- Profiter des échanges déjà existants avec les voisins pour aborder les différentes façons de produire.