

L'élevage

La mise-bas se fait à 14 mois. Les agnelles sont à partir de l'âge de 6 semaines sur le site qui est dans le bourg, puis rejoignent la bergerie.

Pour l'alimentation, l'objectif est de consommer de l'herbe pâturée car c'est le plus économique et le plus sain. De plus, l'utilisation d'enrubannage ou d'ensilage a un impact négatif sur la qualité du lait qui est très perceptible en transformation. La surface accessible aux brebis est limitée à 18 ha dont 2 sont cultivées en céréales. Cela oblige à bien gérer l'herbe pour ne pas en manquer. L'ensemble des céréales est consommé sur la ferme.



Des fourrages déshydratés sont donnés pour apporter des protéines. C'est cher car coûteux énergétiquement. La luzerne pourrait être récoltée en foin mais c'est techniquement assez difficile à réaliser. Les fourrages déshydratés restent une alternative non négligeable à l'importation de soja.

Les brebis sont réformées sur les critères de mamelles, de rusticité et de longévité. Les plus vieilles brebis sont rendues à leur dixième mise-bas. L'âge moyen du troupeau est élevé pour limiter le renouvellement. C'est plus économique et cela évite d'avoir à dresser des animaux pour la traite. Elles font 4 à 5 lactations en moyenne. Les réformes sont vendues en circuit long à Vitré ou transformées en merguez et saucisses qui sont vendues en direct.

Les béliers sont gardés 2 ou 3 ans puis échangés avec des collègues pour favoriser une diversité génétique et éviter la consanguinité.

Les agneaux de 1 mois sont vendus en agneaux de lait en circuit long ou en caissette en vente directe. La traite des brebis commence seulement lorsque les agneaux sont vendus.

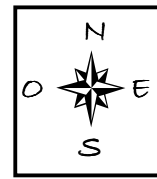
La transformation



Le lait des lundis, mercredis, jeudis et vendredis est transformé à la ferme, celui du week-end est vendu à des artisans. De la tomme (fromage type présure), des fromages lactiques et des yaourts sont fabriqués. Il faut 6 litres de lait pour faire 1 kg de tomme, 3,5 litres pour 1 kg de lactique et 1 litre pour 1 litre yaourt. C'est donc la tomme la moins rentable économiquement. Les produits sont vendus dans les 2 magasins Brin d'herbe, 4 Biocoop de Rennes, la Biocoop de Vitré, le magasin Nature source à Vitré, à la ferme, sur un site internet local avec 12 autres producteurs (Panier des prés). Le marché de Vitré a été arrêté pour des raisons de temps.

Implication sociale

Nicolas est administrateur d'Agrobio35 (groupement des agriculteurs bio). Marie-Line est Présidente du Panier des prés. La vente dans les magasins Brin d'herbe implique 25 heures de présence par mois (réunions et permanences pour la vente).



Synthèse de la visite NESO

Chez Nicolas Fauvel et Marie-Line Leroux

À Marpiré, le 15 novembre 2014

Activité : Ovins lait et fromagerie

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

Contexte et étapes de l'installation

Nicolas s'installe en 2000 en reprenant les terres (25 ha) et bâtiments de son père. Les bâtiments sont enclavés dans le bourg de Marpiré. Ils servent de hangar à fourrage et accueillent les agnelles. Un second bâtiment, la bergerie, sera construit en 2000 hors du bourg, sur l'ilot regroupant le plus de terres accessibles. La conversion des terres en agriculture biologique (2 ans) avait été entamée par le père de Nicolas pour lui permettre de valoriser la production en bio dès son installation. Le cheptel de départ était constitué de 100% d'agnelles. La vente de lait se faisait à des artisans fromagers et une laiterie.

Pour des raisons d'allègement du temps de travail, Nicolas cherchait une personne pour s'associer avec lui.



Marie-Line s'associe à Nicolas et s'installe en 2011 en développant une activité de transformation. Le laboratoire de transformation est créé à cette occasion. L'objectif est de créer une nouvelle plus-value pour créer un salaire supplémentaire sur la ferme.

Quelques données de présentation

Matériel et Bâtiment

- 1 hangar à fourrage
- 1 bâtiment pour les agnelles
- 1 bergerie
- 1 laboratoire de transformation avec matériel
- 1 tracteur
- 1 camion pour les livraisons

Production et vente

- 190 brebis
- 42 000 L/an produits dont 25 000 L de lait transformés à la ferme

Surface

35 ha

Données économiques

- Investissement à l'installation de Nicolas : 100 000€
- Pour l'installation, Nicolas a bénéficié d'un prêt à taux bonifié et d'une dotation de 14 000€ environ
- Investissement à l'installation de Marie-Line : 110 000€
- Dotation pour l'installation de Marie-Line : 17 500€

Descriptions / Qualités

Naturel

- Les terres sont limoneuses, hétérogènes et globalement humides. Une partie est drainée.
- Les talus et haies avaient été détruits avant l'installation de Nicolas. L'ilot autour de la bergerie a totalement été replanté avec du merisier et de l'orme résistant à la graphiose, arbres qui poussent vite.
- Les prairies sont composées d'une flore à multiples espèces (légumineuses et graminées)
- Le sol est toujours couvert. Les rotations sont basées sur les prairies. Les céréales sont implantées en mélange (orge - pois) ou, si c'est en pur, c'est une céréale rustique (triticale) qui est semée
- Les brebis sont de race Lacaune, race très laitière.
- L'eau bue par les animaux, celle utilisée pour la transformation et l'ensemble de la ferme provient du réseau
- La ferme est certifiée en bio et adhère aussi à Biocohérence
- Pas de désaisonnement des brebis

Amélioration possible

Naturel

- De nouvelles plantations de haies permettraient de mieux intégrer la bergerie dans l'environnement et la reconstitution de talus détruits permettrait de se réapproprier le patrimoine

Descriptions / Qualités

Origine



- L'alimentation est produite à 100% sur la ferme. Les minéraux (sel et lithothamne) sont achetés à l'extérieur
- La bergerie a été construite avec un tunnel
- Les produits de nettoyage du laboratoire sont écologiques
- Zéro pesticide et engrais chimique de synthèse, zéro OGM

- 50% du lait est transformé à la ferme, le reste est vendu à des artisans locaux
- L'ensemble des fromages et yaourts est vendu localement en vente directe ou circuits courts
- Volonté de travailler avec le lait cru
- Les aromates utilisés pour certains fromages sont produits en France
- La monotraite l'été permet une meilleure organisation du travail

Descriptions / Qualités

Energie

- Le bois des haies permet une autonomie en chauffage de la maison d'habitation de Nicolas
- Deux panneaux solaires ont été installés pour alimenter la fromagerie en eau chaude
- Pas d'utilisation d'enrubannage (sauf exception) ni d'ensilage, donc pas d'utilisation de plastique pour l'alimentation
- Les déplacements sont limités car toute la production est vendue très localement (rayon de 50 km)
- Utilisation de pots à yaourt de grande taille plutôt que de pots individuels



Améliorations possibles

Energie

- L'utilisation de pots en verre au lieu du plastique pourrait diminuer l'impact énergétique, mais ils demandent une organisation pour les récupérer, les nettoyer et sont plus lourds à porter.
 - Installer une éolienne pour produire l'électricité nécessaire au laboratoire
 - Réduire l'utilisation de fourrages déshydratés

Descriptions / Qualités

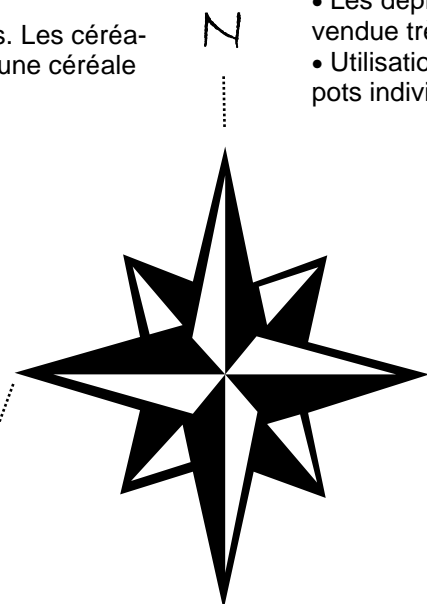
Social

- Nicolas avait la volonté de s'associer pour trouver un meilleur équilibre entre temps de travail et revenu
- Une salariée a été embauchée pour travailler dans la fromagerie pendant la saison laitière
- 2,5 UTH sur 35 ha, soit 1 personne pour 14 ha
- La ferme sert de dépôt pour le groupement de producteurs « Panier des Prés »
- Vente de lait à des artisans locaux pour qu'ils le transforment
- Travail avec une ETA pour les travaux de semis et récolte, avec une CUMA pour les remorques
 - Accueil de stagiaires

Amélioration possible

Social

- Améliorer les conditions de travail (table d'alimentation pour ne pas s'abîmer le dos, rapprocher le hangar à fourrages de la bergerie)



« L'activité est encourageante car le prévisionnel économique que nous avons réalisé lors de mon installation est atteint »
Marie-Line