



Compte-Rendu

Journée « Ensemble pour un élevage éthique sur notre territoire »
Aubenas – 12 décembre 2019 Lycée agricole du Pradel et Centre
social du Palabre.

Cette journée a été organisée par le [CIVAM 07](#), [le Réseau AMAP](#)
[AuRA](#), [le CFPPA du Pradel](#) et [l'AMAP d'Aubenas](#).



**Visite de Ferme chez Coralie et Sébastien Guérin, chèvrerie
Lacoste à Villeneuve de Berg.**

Profil de la ferme

Installation en 2004 avec 40 chevrettes.

Nb de chèvres : 70 en lactation en transformation fromagère

NB d'UTH : 2 (1 en élevage fromagerie + A en fromagerie,
commercialisation et administratif).

Expérience : 2 BTS PA + expérience pro en contrôle laitier et

commercialisation.

Surface : environ 20 ha (10 ha clôturés et 10 de parcours)

Production : 800l/chèvre/an

Monotraitte depuis 2013 avec une machine à 8 postes. Au passage à la monotraitte, ils ont perdu 9% de lait mais ont augmenté leur chiffre d'affaire grâce au gain de temps pour mieux valoriser le lait en fromage.

Alimentation : pâturage dès que possible (mars à novembre), parcours surtout en juillet et aout.

Ration : Foin de Crau, luzerne déshydratée, maïs grain, orge aplatie, CMV.pas d'OGM, donc pas de correcteur azoté hors luzerne. La ferme n'est pas autonome en aliment et achète tout en extérieur.



Reproduction : Mise bas entre février et mars . Tarrisement vers le 15-20 décembre. Pas de lactations longues pour le moment. Saillies naturelles après le 2à septembre (3 logs + chevrettes). Prolificité 1,8. Coralie et Sébastien ont fait l'essai sur des chèvres qui n'avaient pas mis bas de les tarir puis de reprendre la traite comme les autres. Cela fonctionne très bien et ils réfléchissent à le faire sur un tiers du troupeau. Cela diminuerait la charge de travail à la naissance des chevreaux et réglerait en partie le problème de la gestion des chevreaux.

Transformation : La totalité du lait produit est transformé à la ferme tous les jours soit environ 50000l/an.

Type de production : type picodon en grande majorité, faisselles, tomettes de 250g, pâte pressée, lait et flans.

Commercialisation : 2 marchés + 1 tournée de livraison + 1 magasin de producteurs ouverte en 2018 + 1 AMAP à Aubenas.

Logement des chevreaux

Désinfection avant la première naissance. 4 cases de 1é à 20 chevreaux- capacité de 64 chevreaux maxi . 0,5m² /chevreau. Lampe UV chauffante jusqu'à séchage complet, puis suivant la température ambiante (mini 10°C). Proximité de la laiterie (traite et chauffage du lait). Alimentation au chenaux, 10 cm par chevreau minimum.

Soins : Séparation de la mère dès la naissance avant de téter. Séchage manuel et mise de collier d'identification, désinfection du cordon puis mise en case sous une lampe chauffante, Pas de CAEV donc pas de lait thermisé : grand confort de travail.

Alimentation des chevreaux :

Premier repas : buvée du colostrum (1ere traite) chauffée à 40°C- environ 10% du poids vif 1H à 4H après la naissance (soit environ 0,5l par chevreau).

Deuxième repas : idem, même repas le soir.

Repas suivants : lait entier de la première de lactation – 2 repas par jour – environ 0,7 litres/Repas/animal – chauffé à 42-45°C dans chenaux.

Quantité de lait estimée jusqu'à la vente : 12 litres de lait par chevreau (estimation avec lait en poudre : 4,10€/chevreau). Ils ont fait le choix de nourrir qu'avec le lait maternel qui de toute façon ne peut pas être commercialisé avant 7 jours.

Coûts :

Charges : Interbev (contribution volontaire obligatoire = taxe depuis 2018) 4 cts par chevreau.

En cas de problème sanitaire (diarrhée) : cout supplémentaire 4€ chevreau (carbodiar).

Prix de vente : engraisseur : 1,2€/kg à 1,3€/kg si chevreau>5kg

0,8€/kg à 0,9€Kg si chevreau<5kg

Poids moyen à la vente 5,9kg – soit 7,67€ par chevreau – CA 605€ en 2018.

Aujourd'hui la vente de chevreau à l'engraisser est une vente à perte. Mais Coralie et Sébastien n'envisagent pas d'élever les chevreaux à la ferme même si le circuit actuel ne les satisfait pas totalement. Ils ont l'avantage d'avoir encore un engraisseur qui passe sur le territoire.

Objectifs :

Le prix de vente étant très bas :

Déposer entre 4 et 10 jours d'âge, en veillant au poids de 5kg mini.

Eviter les problèmes sanitaires (diarrhées) pour éviter les couts medicamenteux et véto.

Eviter la surcharge de travail, donc pas d'engraisement (et éviter l'attachement lors de l'abattoir)

Eviter le chevreau mou pour une bonne préparation des mères pendant le tarissement grace à des apports minéraux adaptés.

Ce qu'on retient

Difficulté à valoriser le chevreau.

Dépendance de l'engraisser qui fixe son prix et qui peut arrêter du jour au lendemain ses tournées.



Piste à étudier : mettre au bouc seulement 2/3 des mères pour avoir 1/3 de chevreaux en moins tout en conservant la même production laitière.

Témoignage du Projet CASDAR -ValCabri : Valoriser la production de viande caprine , expérimentation au lycée du Pradel

Son objectif est d'investiguer différents leviers d'amélioration de la rentabilité de cette production, pour relancer l'engraissement à la ferme.

La ferme expérimentale a été sollicitée pour tester 3 itinéraires techniques portant sur :

- l'alimentation des mères en fin de gestation (2019) ; Ration haute protéine vs ration témoin Pradel sur les 15 derniers jours avant la mise bas

- la nature de l'aliment d'allaitement (2020) ;

3 aliments testés : 0 % PLE (Poudre de Lait Ecrémé) ; 65 % PLE et lait maternel brut

- l'optimisation de l'itinéraire des chevreaux croisés (2021)

Une des races (Boer, Pyrénéen ou Rove) étudiées à l'INRA de Bourges sera testée au Pradel.

Un article est à venir sur le magazine la chèvre pour l'essai 2019

- PEPiT Chevrettes : Déterminer les effets du mode de distribution du concentré sur la croissance, les performances de reproduction et la première lactation des chevrettes

L'essai consiste à comparer un itinéraire conventionnel (foin + apports rationnés de concentrés) et un itinéraire basé sur l'apport de concentrés en libre-service + de la paille sur les premiers mois après le sevrage. Les chevrettes sont suivies depuis début janvier 2019 (Poids, Consommation des aliments, Note d'Etat Corporel...). On continue en ce moment en mesurant leur production laitière jusqu'à la mise à l'herbe (début mars).

On attend les dernières données pour faire une synthèse générale. On peut déjà noter qu'il y a une bonne ingestion de fourrage dans les 2 lots !

- PEI TALC : Technique d'Allaitement des Chevreaux

Plusieurs modalités ont été testées en termes de performances zootechniques, techniques, coûts et conditions de travail.

Vous pouvez trouver sur le site de l'Institut de l'Elevage les 5 fiches à télécharger

- Comment allaiter ses chevreaux

- Lait Maternel Acidifié

- Lait de Vache Acidifié

- Lait Maternel Thermisé

- Aliment d'allaitement

<http://idele.fr/.../public.../idelesolr/recommends/pei-talc.html>

Témoignage de Valérie Berouille, du Syndicat Caprin26

Le Syndicat caprin 26, mandaté par Caprin Rhône-Alpes a décidé de mettre en place un groupe de travail sur la valorisation de la viande caprine.

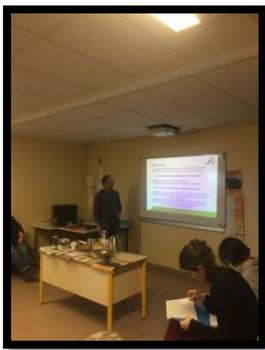
Depuis 10 ans il travaille à la mise en place d'une filière viande de chevreau sur la Drôme et les résultats sont là : facilitation de l'accueil des chevreaux à l'abattoir, intégration de la filière viande caprine dans les circuits agro-alimentaires locaux, distribution en restauration collective, valorisation de la vente directe, élaboration de nouvelles recettes.

Le syndicat caprin est un partenaire technique essentiel pour la filière caprine.

Grâce à toutes les actions menées sur la Drôme, le syndicat caprin arrive à valoriser les chevreaux à 60 jours à en moyenne 88€ de marge par chevreau (selon les races et les distances). Pour obtenir un chevreau sous la mère, à 60 jours il faut compter environ 100 l de lait . La plupart des éleveurs fromagers vendent le chevreau sur commande et le reste part à l'engraisseur.



Pour en savoir plus sur leurs travaux, recettes, contact, veuillez cliquer sur [le lien suivant](#).



Témoignage de la Chambre d'agriculture 07 sur l'état des lieux de l'abattage en Ardèche.

3 abattoirs multi-espèces en régie publique :

Annonay (2 250 tec)

Privas (250 tec)

Aubenas (3 000 tec)

=> 10 000 bovins soit 2 500 tec

=> 60 000 ovins soit 1 000 tec

=> 21 000 porcs soit 2 000 tec

2 abattoirs de volailles et lapins privés :

SARL du Val d'Ay et ESAT de Veyras

=> 50 000 volailles/an

+ 10aine d'Etablissements d'Abattage non Agréés (volailles-lapins) sur les fermes

Le développement des circuits courts, la re-territorialisation de notre alimentation passent par la préservation du potentiel d'abattage. Cela passe par un soutien aux abattoirs de proximité :

=> maintenir le maillage des outils sur le territoire

=> leur modernisation pour améliorer les conditions d'abattage

Qui ne s'oppose pas à l'étude de solutions alternatives :

=> abattage mobile, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche a contribué à mettre en avant cette solution d'abattage qui n'a pas encore trouvé son modèle économique

=> abattage à la ferme, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche s'est positionnée auprès de différents acteurs pour contribuer aux travaux pour rendre l'expérimentation possible

Pour en savoir plus sur la présentation, cliquez [ici](#)

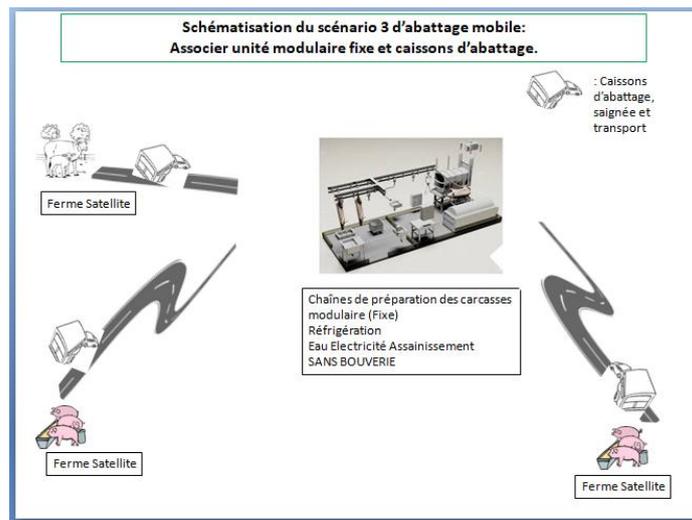


Témoignage de Pierre Pelissier, animateur d'Agribiodrôme, et Christian Bussat, éleveur porc plein air Bio à Dieulefit.

Un groupe d'éleveurs drômois en porc plein air s'est constitué autour de l'agglomération de Montélimar pour réfléchir à des solutions alternatives d'abattoir pour répondre à

- raccourcir les distances avec les abattoirs (min 1, 25h de distance pour aller à l'abattoir),
- réduire l'engorgement à l'abattoir de Die
- réduire les coûts liés au transport,
- reprendre la main sur une partie importante du métier d'éleveurs,
- et réduire le stress des animaux.
- répondre à la demande des consommateurs sur la fin de vie des animaux.

Plusieurs scénarios ont été étudiés et pour le moment le groupe retient plutôt le scénario 3 :



Le groupe étudie encore la possibilité de mixer les espèces petit ruminant et porcin.

Le groupe fait faire des devis à un constructeur italien. Le constat est que le projet n'est pas viable sans soutien public et intégration de la DDPP dès le démarrage du projet. Plusieurs changements sont en cours pour faciliter ce type de projet, dont la possibilité pour les vétérinaires de ferme à devenir vétérinaires officiels pour faire les contrôles ante mortem et celle des éleveurs à se former via VIVEA pour obtenir un certificat de compétence de mise à mort, pour pouvoir le faire à la ferme.

Pour en savoir plus sur l'étude, cliquez [ici](#)

Le travail réalisé en Allemagne sur les abattoirs est très intéressant.

CF. étude sur [l'abattage de proximité en Allemagne](#)

Pour information, Agribiodrôme a également accompagné la création d'un Micro-abattoir de 20 à 40 tonnes équivalent carcasse à Saint Auban sur Ouveze. Le projet a pris 3 ans. Pour en savoir plus [contactez Agribiodrome](#)

A la demande des participants voici une liste de documents ressources sur l'abattage à la ferme :

<https://drive.google.com/open?id=1HzIS111g82Nw3EmLZx2sHSnz7LI4PiGP>

Retour sur la soirée projection débat au Centre social du Palabre.

Une trentaine de personnes sont venues voir le film de Benoit Bringer, « [Faut-il arrêter de manger des animaux](#) » et ont ensuite participé à la discussion avec des éleveurs dans la salle.

Nous remercions particulièrement **Céline Berthier** du [GAEC Biquette de la Jaubernie](#) pour ces apports précis et vécus en tant qu'éleveuse, ainsi que le Centre du Palabre pour nous avoir accueilli.

Ce qu'on en retient

La soirée s'est terminée par un pot offert par le Réseau AMAP AuRA et l'AMAP d'Aubenas qui distribue chaque jeudi au Lycée Agricole à Aubenas de 18h30 à 19h30. Pour tout savoir sur l'AMAP et la rejoindre vous pouvez cliquer [ici](#).

