

Journée Filières et Techniques

Laits Biologiques

Jeudi 23 octobre 2014

Organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB)
en partenariat avec les Chambres d'Agriculture de Bretagne



IBB a organisé le jeudi 23 octobre, dans le Morbihan, une journée "Filières et Techniques" dédiée aux filières Laits Bio (vache, chèvre et brebis). Une vingtaine de professionnels (producteurs Bio, producteurs conventionnels, techniciens, porteurs de projets d'installation...) y ont participé.

Au programme : Accueil sur la ferme de Jean-Pierre Le Mouëllic à Plouay | Présentation de la filière laitière Bio (IBB) | Organisation du travail et performances des fermes laitières Bio (Chambre d'Agriculture de Bretagne) | Zoom sur l'étude sur les déficits fourragers (Chambre d'Agriculture de Bretagne) | Présentation de la ferme et visite Présentation de la Laiterie de Kerguillet | Visite de la laiterie

Les filières laitières biologiques

La journée a démarré sur la ferme laitière de Jean-Pierre et Valérie Le Mouëllic à Plouay (56), par une présentation par Goulven Oillic (IBB) de la dynamique des filières Laits Biologiques de vache (450 exploitations en Bretagne), de chèvre (55 exploitations) et de brebis (22 exploitations). Il a rappelé que **plusieurs opérateurs étaient à nouveau à la recherche de volumes complémentaires de lait (supposant de nouvelles conversions) pour répondre à la demande en produits laitiers Bio et anticiper également les futurs départs à la retraite des agriculteurs Bio.**

En savoir plus : Le point sur... Filières Laits Bio – Chiffres clés – Situation Septembre 2014 (IBB)

L'évolution de l'organisation du travail sur les fermes laitières

Isabelle Pailler (Chambre d'agriculture 29), avec l'appui de Jean-François Conan, éleveur à Guilligomac'h, a présenté les innovations mises en œuvre dans le groupe d'échange Bio et Herbager du Finistère pour améliorer l'organisation et les conditions de travail. Afin de favoriser la production laitière lors de la période de pâturage quand le coût de production est le plus faible, **les éleveurs finistériens ont adapté le modèle néo-zélandais au contexte breton** : vèlages groupés, vaches croisées, buvée collective en extérieur, mono-traite, rations hivernales simplifiées – les vaches étant tarées ou en fin de lactation, insémination artificielle par l'éleveur... en maintenant de **très bons résultats économiques.**

L'organisation du travail évolue avec une meilleure répartition du travail sur l'année et la diminution des fortes pointes d'activité dues aux chantiers de cultures annuelles. Le travail avec les vèlages groupés est mieux organisé avec des tâches bien identifiées par période autour de l'élevage.

Les changements de pratiques sur les vèlages, le croisement de races et l'alimentation occasionnent des modifications de la composition du lait. **Les taux de matière grasse et de matière protéique sont supérieurs.** Le prix unitaire du litre de lait (moyenne du groupe d'échanges) est supérieur au prix moyen constaté dans le département (hors plus-value Bio ou conversion). Le chiffre d'affaires de l'atelier Lait se maintient malgré des

volumes de lait livrés par exploitation qui ont tendance à diminuer. Des ateliers complémentaires à la production laitière ont été abandonnés sur certaines exploitations.

Plusieurs éleveurs ont expérimenté la **mono-traite**. Certains uniquement le dimanche (52 par an) et d'autres au printemps ou toute l'année, ce qui limite fortement l'astreinte journalière. Avec la mono-traite, la réduction du litrage produit est estimée à 30% (moins pour certains). Elle permet d'alléger la charge de travail (500 heures économisées sur une année si elle est réalisée quotidiennement), d'améliorer la fécondité pour certains, mais pas immédiatement, et d'augmenter la qualité des taux.

Les vaches produisent donc moins de lait mais ont d'avantage d'énergie pour la reproduction. Un travail de sélection est sans doute à mener pour réduire la perte en lait.



Troupeau "mixte" de Jean-Pierre et Valérie Le Mouëllic

La ferme laitière Le Moustoir à Plouay

Avant de passer en Bio en 2011, Jean-Pierre Le Mouëllic avait déjà engagé une démarche de réduction des engrais et phytosanitaires. Depuis le passage en Bio, il note que **les frais vétérinaires ont chuté**. Son système herbe est conçu pour être le plus simple et le autonome possible. Il a arrêté dans ce sens de produire du maïs depuis deux ans. Le parcellaire groupé autour de la ferme facilite la mise à l'herbe.

Il produit également des **céréales en mélange** (blé, orge, triticale pois). Une partie est aplatée et autoconsommée (5 ha) et l'autre est vendue à l'extérieur (10 ha). **Avec 60 vaches, il produit environ 230 000 litres de lait qu'il livre à la laiterie de Kerguillet.**

La Laiterie de Kerguillet



Daniel Tessier, gérant et **Marion Mentec**, responsable Qualité, ont présenté la Laiterie de Kerguillet et ses productions. Créée en 1920, la laiterie a démarré ses fabrications Bio en 2000. Elle emploie **14 équivalents temps plein** dont 2 livreurs et 2 salariés pour la vente aux Halles de Merville de Lorient et dans une 2^{ème} boutique à Hennebont. L'objectif de la laiterie est de **transformer que des laits biologiques de chèvre, de brebis et de vache, d'où sa recherche de producteurs Bio**. La laiterie s'approvisionne via Biolait ou directement à la ferme. Pour l'ancrage au territoire, certaines de ses nouvelles fabrications (tommes) portent le nom du lieu de production : celui de la commune d'où vient le lait : *Priziac* pour la tomme au lait de vache, *Grand-Champ* pour celle au lait de chèvre, et *Plouay*, pour celle qui mélange les deux.

La laiterie transforme entre 8 000 et 10 000 litres de lait par semaine et produit **84 références** (laits, crèmes, lait ribaud, Kéfir, yaourt aux fruits rouges, yaourt à boire, faisselle, fromages à tartiner, tommes de chèvre...). **Le lait de vache représente près de 60% des transformations, le lait de chèvre environ 30%.**

Avis aux producteurs : la transformation de lait de brebis est en projet !

Au cours de la visite, les participants ont pu voir les différentes installations (cuves, pasteurisateur, écrémeuse, yaourtière, baratte, hâloir à tommes, salle de conditionnement...).



Visite du hâloir à tommes avec Marion Mentec, responsable Qualité

Concernant la distribution, en plus de ses deux boutiques, la laiterie distribue sous ses marques propres en Bretagne, dans les magasins spécialisés Bio et sous marques distributeurs à plus grande échelle.

Daniel Tessier étudie son **empreinte carbone**. Il est très attaché à la diminuer autant que possible. Les camions roulent au gaz et un nouveau système de refroidissement au gaz est à l'étude.

Enfin, **la laiterie projette d'augmenter sa production**. Un bâtiment de 400 m² a été acheté. Le principal frein au développement reste actuellement le manque de producteurs de lait Bio (surtout pour les laits de chèvre et de brebis) à proximité de la laiterie.

Les deux visites ont notamment illustré les **partenariats producteurs-transformateur** et la journée a permis de mettre en contact plusieurs producteurs avec la laiterie.

Votre contact à Initiative Bio Bretagne :

Goulven OILLIC

Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"

Tél. : 02 99 54 03 50 – goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Initiative Bio Bretagne :
contact@bio-bretagne-ibb.fr



Avec le soutien de



INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne
Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

33, avenue Winston Churchill | BP 71612 | 35016 RENNES Cedex
Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06
contact@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr