

# Journée filière et technique Lait de chèvres Bio

Compte Rendu de la journée du 13 juin 2013

1

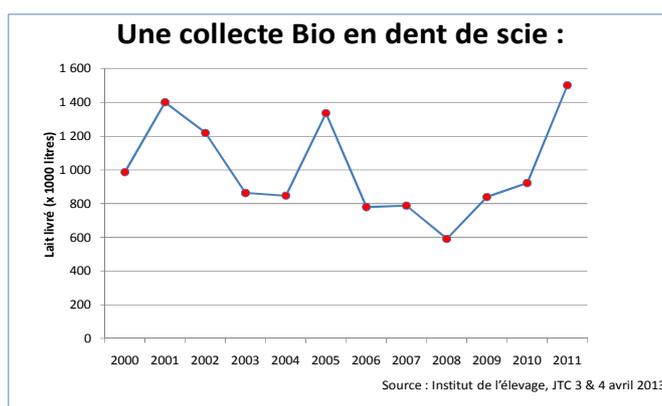
## La filière lait de chèvre biologique

En 2012, on comptait plus de 700 éleveurs caprins Bio ou en conversion en France. La taille moyenne du cheptel était de 58 chèvres par ferme. Deux grands types d'exploitation cohabitent : les fermes fromagères (50-60 chèvres/ferme), majoritaires en nombre, et les fermes livrant leur lait à des entreprises de transformation (plus de 100 chèvres/ferme). En France, la production de lait de chèvre Bio se situe entre 20 et 27 millions de litres, avec une production annuelle par chèvre de 500 à 700 litres. La 1<sup>ère</sup> région productrice est la région Rhône-Alpes avec 145 élevages.

La Bretagne, quant à elle, comptait en 2012, 47 élevages essentiellement « fromagers », ce qui représente 3 236 chèvres. 70% des élevages sont localisés dans le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine.

Le prix payé au producteur en Bio se situait entre 720 et 800 €/1000 litres en moyenne sur l'année 2012, contre 580 à 618 €/1000 litres en conventionnel (variabilité selon les régions). Ce différentiel peut être un élément favorable pour les éleveurs "livreurs" à l'engagement d'une réflexion vers la conversion en Bio, d'autant que la demande en fromages de chèvre Bio continue à progresser.

### La collecte du lait de chèvre Bio en France



Au niveau de la collecte et de la transformation, 10 établissements s'y consacrent en France dont deux en Bretagne : la Laiterie de Kerguillet (56) et la Laiterie Triballat-Noyal (35). Après une période de collecte Bio "en dents de scie" (2000-2008), déstabilisante pour structurer la filière, la collecte est en progressions continue depuis 2009. En parallèle, les fabrications de fromages de chèvres Bio sont en augmentation.



## Triballat souhaite développer sa gamme de fromage de chèvre biologique

Marc Belhomme, Responsable relation - producteurs au sein de l'entreprise Triballat a accueilli le groupe de participants en se réjouissant du partenariat mis en place entre Initiative Bio Bretagne et les principales organisations de développement de l'Agriculture Biologique pour organiser ces journées d'échange transversales. Il a ensuite retracé les grandes lignes de l'histoire de l'entreprise, précisant à chaque fois la place qu'y occupait l'Agriculture Biologique. L'activité Bio de Triballat remonte à 1975, époque à laquelle l'entreprise travaillait – uniquement en production bovine laitière - en collaboration avec des marques privées car le cahier des charges de l'Agriculture Biologique était alors inexistant. Actuellement, 30 millions de litres de laits de vache biologiques sont transformés par l'entreprise (sur une production nationale totale d'environ 453,8 millions de litres en 2012).

La filière lait de chèvre conventionnel transformé étant en crise depuis 2010, l'entreprise a décidé cette même année de développer une gamme biologique, créant ainsi *le Petit fromage Bio au lait de chèvre*, fabriqué à Noyal-sur-Vilaine. En 2011, le volume de lait de chèvre biologique collecté représentait 650 000 litres. Triballat souhaite actuellement développer cette gamme de fromages et recherche des éleveurs de chèvres Bio, majoritairement sur le département de l'Ille et Vilaine, pour un volume de 1,5 million de litres.

La vente de fromages et yaourts de chèvre biologiques connaît une forte croissance, mais les marques de distributeurs concurrencent désormais fortement ces productions.



Bruno Camier, responsable de l'atelier de production Le Petit Billy (Noyal/Vilaine)

La visite de l'atelier Le petit Billy, commentée par Bruno Camier, Responsable production, où sont également fabriqués les fromages de brebis et de chèvre biologiques, a permis de visualiser l'ensemble des étapes de fabrication des fromages. Il s'agit d'un atelier fortement mécanisé (à l'image du robot de retournement des fromages), mais dans lequel certaines tâches importantes sont encore effectuées manuellement, comme le moulage à la louche, dans un objectif de qualité supérieure du produit.



## Valorisation des chevreaux par Ovi-Ouest

Thomas Courcier d'Ovi-Ouest a présenté cette coopérative de producteurs spécialisée dans la production d'agneaux et de chevreaux de boucherie. Sur le Grand Ouest, la section ovine rassemble plus de 100 adhérents (22 000 brebis) et la section caprine compte 72 adhérents (23 000 chèvres). La part de l'Agriculture Biologique y est faible. Il n'existe pas de différenciation concernant la vente des chevreaux conventionnels ou biologiques, qui sont très majoritairement vendus à l'export à l'occasion de Noël et de Pâques. Il s'agit de sous-produits de la production laitière qui sont faiblement valorisés. Ovi-Ouest dispose également d'une pépinière de chevrettes à fort potentiel génétique, mais aucune certification AB n'existe à ce jour. Les animaux arrivant dans un élevage biologique doivent donc vivre une période de conversion de 6 mois à compter de leur arrivée dans l'élevage.

3

### Visite de l'élevage caprin de Damien Sauvage, situé à Melesse (35)

Eleveur de chèvres laitières depuis près de 10 ans, Damien Sauvage a converti sa ferme à l'Agriculture Biologique en 2011. Il élève 200 chèvres de race Alpine chamoisées et livre 190 000 litres de lait à l'entreprise Triballat.

L'une des principales difficultés techniques de l'élevage de chèvres Bio réside, selon lui, dans la gestion du pâturage. Il s'appuie donc sur les conseils d'un technicien qui l'aide à élaborer un planning prévisionnel de pâturage. D'une manière générale, les animaux restent entre 3 et 4 jours sur des paddocks de 0,75 à 1 ha. Il dispose de 3 blocs de 3 à 4 paddocks, et alterne tous les 3 mois entre ces blocs. Les animaux sortent tous les jours sauf en cas de forte pluie.

La présence sur la ferme d'une autochargeuse permet de compenser certaines périodes de pâturage plus courtes. L'achat de ce matériel a en outre permis d'arrêter les achats de luzerne déshydratée car la valeur de l'herbe récoltée est très satisfaisante.

La gestion de la santé mérite également beaucoup d'attention. A titre d'information, Damien vermifuge ses animaux de manière curative s'il observe une chute de production laitière, et après analyses coprologiques positives.

La production moyenne du troupeau est de 2,5 litres de lait par chèvre et par jour.



Damien Sauvage (en rouge) expliquant la gestion du pâturage



Enfin, pour compléter le témoignage de Damien, Anaëlle Verney, conseillère caprine de la Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine et Youssef Mezdid, technicien dans l'entreprise Triballat, ont répondu aux questions des participants sur la partie technique et notamment sur l'alimentation, les aspects sanitaires, les spécificités du cahier des charges Bio et les conditions de réussite du passage en Bio.



Elevage de chèvres Bio de Damien Sauvage (35).

4

### **La distribution, dernier maillon de la filière avant la consommation : visite de la plateforme Biocoop Grand Ouest (Melesse – 35)**

Afin d'avoir un panorama complet de la filière, la journée s'est achevée par le dernier maillon de la filière avant la consommation, à savoir la distribution. La plateforme Biocoop Grand Ouest a ouvert ses locaux et ses entrepôts aux participants. François Cressard, directeur-adjoint de la plateforme, a exposé les principales étapes du développement de la plateforme et l'ensemble des contraintes logistiques entourant cette activité très spécifique qui consiste à approvisionner des magasins sur un vaste secteur géographique. La plateforme, qui emploie actuellement 268 salariés, livre 85 magasins du grand ouest (sur un total de 337 magasins Biocoop en France). Les produits frais et ultra-frais sont stockés dans un entrepôt réfrigéré de 600 m<sup>2</sup>. Parmi les très nombreuses références disposées dans ce vaste entrepôt, nous avons bien retrouvé les fromages de chèvres Bio de Triballat, ce qui nous permis d'achever cette journée en ayant parcouru l'ensemble de cette filière.

Sources : Agence Bio 2013, Institut de l'élevage 2013, Initiative Bio Bretagne 2013, Chambre d'Agriculture 35, FRAB Bretagne, Ovi-ouest, Triballat.

#### **Contacts**

Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 23 - [goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr](mailto:goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr)

Stanislas LUBAC - Tél.: 02 99 54 03 33 - [stanislas.lubac@interbiobretagne.asso.fr](mailto:stanislas.lubac@interbiobretagne.asso.fr)

#### **Votre contact à Initiative Bio Bretagne**

Goulven Oillic - *Coordinateur Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique*  
Tél. : 02 99 54 03 50 - [goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr](mailto:goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr)

#### **INITIATIVE BIO BRETAGNE**

33, avenue Winston Churchill - BP 71612  
35016 RENNES Cedex  
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06  
[contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)

