découvrir, approfondir, innover | collection **Théma**

inosys RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

RÉSEAUX THÉMATIQUES 2021 2027

Zoom sur

Le « système fromager avec un petit volume » correspond aux élevages caprins qui produisent, transforment et commercialisent moins de 40 000 litres de lait de chèvre par an.

Éléments clés

- En Auvergne-Rhône-Alpes, 3/4 des élevages caprins transforment à la ferme, soit environ 1000 exploitations fromagères fermières.
- Une bonne attractivité de la filière : 38 installations caprines aidées par an en moyenne, tous systèmes confondus, au niveau régional.
- Cependant, des études nationales ont montré qu'en élevage caprin, 1/4 des éleveurs ont des carrières qui durent moins de 11 ans.
- Ces arrêts précoces peuvent avoir des causes multiples, mais montrent qu'il est important de réfléchir son projet pour qu'il soit durable, d'autant plus dans des systèmes de petites dimensions, qui offrent moins de marges d'adaptation.

caprins lait

Élevages caprins lait
en région Auvergne-Rhône-Alpes
et Saône-et-Loire

S'installer en système fromager avec un petit volume

FACTEURS DE RÉUSSITE ET POINTS DE VIGILANCE

S'installer en élevage caprin fromager fermier

Pour certains, c'est un rêve, un projet de vie, pour d'autres c'est un projet professionnel ; pour beaucoup, c'est un parcours du combattant avec de multiples démarches à accomplir. Pour des candidats non issus du milieu agricole, il est parfois difficile de faire le tri au milieu de la multitude d'informations mise à disposition.

Sur le périmètre Auvergne-Rhône-Alpes & Saône et Loire, des systèmes caprins fromagers fermiers ont été modélisés en s'appuyant sur l'expertise d'une équipe de conseillers. Les éléments techniques et économiques de ces exploitations sont simulés et réactualisés chaque année. On trouve ainsi, en détail, des indications sur le troupeau et les événements de reproduction, les surfaces et l'alimentation, la transformation fromagère et la commercialisation, le travail et les résultats économiques. 3 systèmes fromagers sont distingués en fonction du volume de lait transformé : les petits volumes jusqu'à 40 000 litres, les moyens volumes, entre 40 et 80 000 litres et les grands volumes, au-delà de 80 000 litres.

Le système « fromagers petit volume » est une voie d'installation plébiscitée par les candidats non issus du milieu agricole. Ce système parait ne pas nécessiter de gros investissements et semble simple à maîtriser. Avec ce type d'installation, on observe cependant de nombreux arrêts précoces. Face à ce constat, l'équipe caprine Auvergne-Rhône-Alpes & Saône et Loire a décidé de travailler sur ce document, pour mettre en avant les facteurs de réussite et points de vigilance à intégrer dans la conception de son projet. Cette fiche est en outre illustrée par des témoignages d'éleveurs.

Commençons par faire le point sur la constitution du troupeau

Le troupeau n'est surtout pas la 5ème roue du carrosse. C'est LE choix à ne pas rater ! Voici quelques règles pour bien choisir ses animaux …

Avec le soutien de
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
FONDS NATIONAL D'AMÉNAGEMENT ET DE DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE
Massif des Alpes

CONSTITUER SON TROUPEAU, UN DES POINTS CLÉS POUR LA RÉUSSITE DE SON INSTALLATION

Prix 2023

Une chevrette Alpine ou Saanen, c'est :

180 à 200 €
sevrée

380 à 400 €
échographiée pleine saisonnée

450 €
échographiée pleine désaisonnée

Un bouc issu d'IA, c'est :
250 € **au sevrage**

QUELS SONT LES POINTS À RETENIR ?

- Connaître les performances du troupeau d'origine.
- Connaître l'environnement dans lequel les animaux ont évolué.
- Connaître le statut sanitaire du troupeau pour éviter d'introduire de nouvelles maladies, ou pour prendre des mesures pour en limiter l'expression au sein du troupeau.

RACES DE CHÈVRES, PRODUCTION DE LAIT ET MATIÈRE UTILE (MU)

Choisir une race de chèvre c'est arbitrer entre des critères techniques et d'autres plus personnels (côté esthétique, souhait de conservation d'une race protégée...).

La synthèse des résultats nationaux Contrôle laitier 2023 donne les indications suivantes :
- Alpine, Saanen : 1 000 litres et 70 kg de MU en 330 jours ;
- Races rustiques : 500 litres de lait et environ 30/35 kg de MU en 275 jours.

En 2023, sur les fermes suivies en systèmes petits fromagers avec des troupeaux de race Alpine et Saanen, on observait une production moyenne de 610 litres (de 260 à 820).

Bien choisir ses animaux nécessite de se focaliser sur deux critères : les performances de production et la santé des animaux.

Chèvres ou chevrettes ?

Il est préférable de commencer avec des chevrettes qui s'adaptent plus facilement à un changement de milieu (alimentation, traite, bâtiment, parasitisme,...). Si l'on démarre avec des chèvres, il faut se limiter à une seule provenance en privilégiant des achats dans des élevages suivis. Acheter des chèvres de réforme et/ou sur leboncoin rime systématiquement avec « ennuis à venir » !

Comment choisir ses animaux

Dans tous les cas, avant d'acheter il faut aller voir les animaux, les observer pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de signes extérieurs de mauvaise santé (abcès, poil terne et piqué, pneumonie, mauvais développement, diarrhée, hernie...).
On peut aussi regarder le carnet de mises bas et le registre d'élevage pour, par exemple, repérer des avortements ou une mortalité importante et en connaître les causes.

Pour cette visite, il ne faut pas hésiter à se faire accompagner d'un éleveur, ou à demander des renseignements à un technicien de Conseil Elevage ou de la Chambre d'agriculture.

Performances du troupeau : du lait et des taux !

Sur les performances des animaux, disposer des résultats du contrôle laitier va donner des indications précieuses et fiables sur les niveaux de production laitière mais aussi sur la matière utile produite. Pour un fromager c'est primordial ! De bons taux butyreux et surtout protéiques, c'est un meilleur rendement et plus de fromages à vendre !

Connaître le statut sanitaire du troupeau, c'est disposer à un instant donné d'un état des lieux des maladies présentes. Sa réalisation est proposée par le GDS du département. Sont recherchées la chlamydiose, la fièvre Q, la paratuberculose et le CAEV.

Peu de troupeaux sont indemnes de toutes ces maladies.
Si on possède déjà une troupe, on évitera d'introduire de nouvelles maladies.
Dans le cas d'une création de troupeau, il faut éviter de démarrer avec trop de maladies majeures. Connaître les pathologies susceptibles de toucher le troupeau, c'est pouvoir adopter des pratiques de prévention pour en limiter l'expression et diminuer leur prévalence. Certaines maladies dites « multifactorielles » s'exprimeront d'autant plus que les conditions du milieu ne sont pas optimales (alimentation, ambiance du bâtiment, parasitisme...).

PAROLE D'ÉLEVEUR

GAEC Les Caprices du Petit Chère
Etables (Ardèche)
Installation en 2021

« Nous avons préféré acheter des chevrettes car cela nous donnait l'impression de commencer avec notre propre troupeau et pas celui d'un autre ! Cela nous a aussi permis de commencer doucement sur la production car le potentiel des primipares n'est pas maximal.
En plus, il est difficile d'avoir assez de chèvres provenant d'une seule exploitation ... des chèvres en provenance de plusieurs élevages, c'est plus de risques de problèmes sanitaires.

Comment avez-vous fait le choix de vos animaux ?
Cela s'est fait un peu au hasard, nous visitions une exploitation pour sa salle de traite et il y avait des chevrettes à vendre ! Ce que nous avons apprécié, c'est de voir l'environnement et les conditions d'élevage des chevrettes et des chèvres. Nous avons pu aller les voir régulièrement et aussi les récupérer déjà pleines.
Enfin, les éleveurs sont adhérents au contrôle laitier, ce qui a permis de connaître le potentiel de production des animaux achetés. Cela représente un coût (350 €/chevrette en 2021) ; mais nous avons préféré mettre le prix pour assurer la production. »

GÉRER SON TROUPEAU POUR PRODUIRE DU LAIT… UN MAÎTRE MOT … ANTICIPER !

« Le troupeau est là… Quelle conduite pour produire suffisamment de lait et de fromages à vendre ? »

La quantité et la qualité du lait produit vont dépendre des fourrages mis à la disposition du troupeau.

Anticiper l'organisation de l'alimentation

• Faire l'inventaire des aliments disponibles, et pour chaque période de la lactation (pic, pleine lactation, pâturage, tarissement), **établir des rations équilibrées en azote et en énergie** sans négliger vitamines, minéraux et oligoéléments.

• **Pour les fourrages**, faire le bilan des stocks après les récoltes en fin d'été. Dans les troupeaux saisonnés, il peut être utile de refaire ce bilan au moment du tarissement pour mieux prévoir la future lactation.

• **Pour les aliments achetés**, disposer de plusieurs devis pour comparer les prix, les valeurs des aliments, les moyens de livraisons, les quantités minimales livrées et surtout, pensez à comparer le prix du point de MAT !

Enfin, assurez vous que les animaux aient de l'eau propre à volonté.

Le pâturage, il faut aussi l'anticiper !

• Définir la surface disponible pour le pâturage.

• Gérer le pâturage passe par le suivi de la pousse de l'herbe mais également par celui du parasitisme. Au début de la saison de pâturage, l'objectif est que les parcelles et le troupeau soient sains. Un suivi régulier de l'état parasitaire du troupeau par des coproscopies permettra d'adapter au mieux le planning de pâturage.

A l'installation, pour réduire la charge mentale des éleveurs, le démarrage du pâturage peut être différé d'un an (s'il n'est pas imposé par un cahier des charges ou par le parcellaire avec, par exemple, des pentes non fauchables).

A retenir :

• Avant l'arrivée des animaux, anticiper leur alimentation (sans oublier les chevrettes et les boucs) en tenant compte des différents besoins physiologiques au cours de l'année.

• Comparer les valeurs des aliments et les prix, faire analyser les fourrages, pour établir des rations équilibrées.

• Réfléchir au planning de pâturage à l'avance en prenant en compte les surfaces disponibles, la gestion du parasitisme et le temps à allouer à la gestion du pâturage au quotidien.

REPÈRE CONSOMMATION

2 kg de MS/jour et par chèvre.
Prévoir 1 tonne de Matière Sèche de fourrage (pâturage inclus) pour une ingestion de 750 kg de MS car les refus à l'auge et le tri à la pâture sont importants en élevage caprin. Plus le fourrage sera de bonne qualité, plus les quantités ingérées seront importantes.

TRUCS ET ASTUCES

L'idéal pour les fourrages est d'avoir un hangar de stockage rangé par type de fourrage (n° de coupe, qualité), ce qui permet de suivre l'utilisation des stocks au fur et à mesure de l'année.

⚠ Gestion du parasitisme : Proscrire pour les chèvres la parcelle « parking », proche de la chèvrerie, c'est un réservoir à parasites.

En cas de pâturage des chevrettes, mettre à leur disposition une parcelle où les chèvres ne sont pas allées.

« La production de lait est au rendez-vous. Il faut la transformer et la vendre ! »

UNE FROMAGERIE ET DU SAVOIR FAIRE !

« Le rendement fromager, c'est la quantité de fromage que l'on va pouvoir faire avec un litre de lait. Il est en lien direct avec la quantité de matière utile du lait (les taux). Connaître son rendement, c'est pouvoir dire « dans ce fromage, il y a x litres de lait ». C'est pouvoir fixer ses prix de vente au plus juste. »

La fromagerie, un outil de travail indispensable pour transformer sa production laitière

Sa conception doit respecter un certain nombre de règles permettant de garantir une bonne hygiène de fabrication. Pour éviter des erreurs, il est conseillé de se rapprocher des structures techniques et des conseillers spécialisés proches de chez vous.

Plusieurs points devront être explorés et définis :

• Quel litrage est-il prévu de transformer et avec quelles technologies ? Combien de personnes vont être amenées à travailler simultanément ? La réponse à ces 3 questions va permettre le dimensionnement de la fromagerie et son organisation (positionnement des divers espaces, du matériel...). En cas de construction, pensez modularité et possibilité d'agrandissement.

• Pour la personne en charge de la fabrication, le temps passé en fromagerie peut être élevé. L'espace doit être confortable et agréable (ambiance thermique et lumineuse...). Pour réduire la pénibilité du travail, pensez ergonomie dès le démarrage (port de charge, travail à la bonne hauteur...) et n'hésitez pas à soumettre vos plans à des éleveurs déjà installés ; ils sauront vous faire réfléchir sur l'organisation des locaux, la circulation des produits et des travailleurs.

Du savoir-faire sur les technologies et la maîtrise de l'hygiène

Fabriquer de bons fromages qui vont plaire aux consommateurs, cela ne s'improvise pas !
Le porteur de projet doit se former aux techniques de transformation ainsi qu'aux règles d'hygiène et à leur gestion. La formation et le salariat chez des fromagers en place, sont de bons moyens de les acquérir.

EN SAVOIR PLUS

Optimiser la conception et l'agencement de l'atelier de fabrication au niveau de l'organisation et du temps de travail

Concevoir mon laboratoire et respecter les normes d'hygiène

Démarche de construction ou de rénovation d'un atelier de transformation de produits laitiers fermiers

Fiches techniques « Fabrication » de Déclic travail : Améliorer les conditions de travail en exploitations caprines laitières et fromagères fermières

Biblio PLF

CONSTITUER SON RÉSEAU DE COMMERCIALISATION, AVOIR DES DÉBOUCHÉS POUR SES FROMAGES !

Réaliser une étude de marché pour évaluer la concurrence et connaître son bassin de commercialisation. Elle est obligatoire depuis 2023 pour les demandes DJA, sauf en cas de reprise d'exploitation fromagère en rythme de croisière.

L'étude de marché permet de s'interroger sur sa gamme de fromages, sur les circuits de commercialisation et sur ses clients potentiels. Pour les démarcher, il faudra avoir défini sa politique de prix et disposer d'un argumentaire. Le calcul de son coût de production, les distances à parcourir pour vendre, le volume écoulé, le temps passé… sont autant d'éléments à prendre en compte !

QUELS SONT LES POINTS IMPORTANTS À RETENIR ?

- Réaliser une étude de marché.
- Anticiper : se renseigner en amont sur tous les circuits de commercialisation possibles, même si, au final, on ne les utilise pas.
- Réfléchir son prix : s'appuyer sur des outils comme le calcul du coût de production, voir observer les prix pratiqués sur la zone.

PAROLE D'ÉLEVEUR

GAEC Les Caprices du Petit Chère
Démarrage : février 2022

« Avez-vous réalisé une étude de marché ?
Non, cela ne nous a pas été demandé. Le secteur était bien connu par la conseillère, il n'est pas concurrentiel. Le bassin de commercialisation est très proche de l'exploitation qui est située à 15 à 20 minutes de Tournon et d'Annonay. »

« Comment avez-vous choisi vos circuits de commercialisation et vos clients ?
Notre stratégie était de ne pas mettre tous nos œufs dans le même panier : marchés, magasin de producteurs, grandes surfaces, épiceries et vente à la ferme, nous sommes partis large ! Ne pas se fermer au début puis faire le tri après, en fonction du temps passé, du volume vendu et du relationnel avec les clients. »

« Comment avez-vous choisi votre gamme de produits ?
Avant de nous installer, nous avons travaillé en fromagerie dans une autre exploitation. Ainsi nous maîtrisions plusieurs technologies fromagères. Dès le début, nous avions pour objectif de diversifier les produits afin de nous différencier et d'attirer le client. Après un peu plus d'un an d'installation, nous avons de nouveaux projets de diversification avec notamment le caillé doux de Saint Félicien ou un autre fromage à pâte pressée. »

« Comment avez-vous fixé le prix ?
Nous avons calculé le coût de production et le prix de revient. Au début, nous avions pensé mettre un prix inférieur au marché du Picodon AOP pour être sûr de les vendre. Ce montant permettait de valider le PDE[1]. Des consommateurs nous ont conseillé d'oser mettre un prix plus élevé pour être cohérents sur le marché. Finalement, après avoir observé les prix pratiqués localement, nous avons décidé de nous aligner.
⚠ *Ne pas partir trop bas car après c'est difficile de monter.* »

« Comment avez-vous géré le prévisionnel de commercialisation ?
Nous connaissions les performances du troupeau d'origine et savions donc que l'estimation de production du PDE[1] était sécuritaire. Nous avons repris les ventes d'un éleveur au magasin de producteurs. Nous avions donc connaissance de ses ventes et de son chiffre d'affaires. Malgré tout, cela restait toujours difficile à prévoir. Nous avons donc bien fait le point sur les attentes de chaque client avant de nous engager. Enfin, nous avons sollicité un affineur et une laiterie de notre zone, pour écouler le lait en cas de surplus. »

[1] Le PDE (Plan de Développement de l'Exploitation) montre la viabilité économique du projet.

QUEL PRIX POUR MES FROMAGES ET COMMENT LE FIXER ?

EN SAVOIR PLUS

Connaître son coût de production pour mieux fixer le prix de vente de ses fromages

Alimentation, frais d'élevage, de transformation ou encore de commercialisation, charges liées aux bâtiments, aux matériels, ... sans oublier la **rémunération de mon travail**, ... c'est l'ensemble de ces éléments qui va permettre de **calculer le coût de production des fromages et de fixer un prix de vente de façon objective**.
Ce calcul du coût de production représente un outil de suivi incontournable pour prendre du recul et piloter son activité, sortir du quotidien et prendre du recul.

De façon pratique, il est possible de demander à son conseiller de le calculer. On peut aussi le calculer à l'occasion d'une formation : au-delà de l'aspect théorique, les échanges autour des chiffres avec les autres stagiaires sont souvent inspirants. Ils permettent d'avancer sur sa propre réflexion et de décider d'évolutions. Ils donnent aussi des idées concrètes pour faciliter le quotidien.

Pré requis pour le calcul du coût de production :

- connaître son Grand Livre et la répartition des charges avec les quantités dans les différents comptes. L'objectif est de disposer d'une comptabilité analytique, plus facilement exploitable ;
- repérer les charges à intégrer dans le coût de production ;
- noter les litrages transformés et les quantités de fromages produits (rendement fromager).

Une fois le coût de production calculé, on va le rapprocher du chiffre d'affaires réalisé et **vérifier l'adéquation des prix de vente** des produits par rapport à la marge réelle générée par l'activité.

Un suivi régulier de son coût de production permet d'adapter les prix de vente pour conserver la marge prévue. Il est préférable augmenter progressivement ses prix en suivant l'évolution du coût de production, que de devoir faire une hausse de rattrapage importante qui pourra avoir un impact commercial négatif.

PAROLES D'ÉLEVEURS

Une formation sur le coût de production

« Cette formation m'a permis d'acquérir une démarche et un outil pour mieux suivre la rentabilité de mes produits et de pouvoir l'améliorer. »
Sylvain

« Cette formation m'a permis d'identifier les actions à mettre en œuvre pour établir un coût de production et un prix de revient au plus juste. »
Joseph

« Ce coût de production, comparé au prix de vente, me permet de réfléchir à arrêter les produits les moins rentables. »
Yannick

« Nouvel installé, il me reste beaucoup à faire pour parvenir au calcul de mon coût de production : mise en place de relevés des données en fromagerie, établir un rendement fromager par produit, mise en place d'un système de ventilation par famille de produits, travail avec le comptable pour effectuer une ventilation des charges par ateliers. Cette formation me permet d'acquérir une méthode. J'en ressors avec les idées claires sur ce que j'ai à mettre en place par la suite. »
Théo

ET LE TRAVAIL DANS TOUT CELA !

Eleveur, fromager, vendeur, on y pense facilement, mais aussi cultivateur, infirmier, nutritionniste… Le métier demande de la polyvalence sur le plan technique (élevage, transformation, cultures…) mais également sur le plan entrepreneurial (comptabilité, gestion, emploi et gestion de main d'œuvre, administratif…).

Cette liste à la Prévert montre la polyvalence, la multiplicité des aptitudes et compétences qu'il va falloir mettre en œuvre … et qui devront éventuellement être rassemblées sur une seule tête.

S'installer seul, c'est cumuler toutes les responsabilités et toute la charge mentale. De ce fait, il est important de **bien se préparer en amont de l'installation**, avec une attention particulière sur la charge de travail quotidienne. On peut réaliser un planning détaillé **avec des horaires** des tâches quotidiennes, en prenant en compte les temps d'élevage, de fabrication et de commercialisation.

Travailler seul c'est devoir **gérer des interactions spatiales** : faire un marché, aller livrer ses produits oblige à quitter la ferme. Comme on ne peut pas être à 2 endroits à la fois, cela va induire une organisation du travail spécifique ces jours-là. Attention, ne pas prendre à la légère cette recommandation ! Sans réflexion sur le temps de travail quotidien en amont de l'installation, le risque d'épuisement professionnel est réel sur le long terme, conduisant dans certains cas, malheureusement, à l'arrêt précoce de l'activité.

« Eleveur caprin fromager fermier, un métier aux multiples facettes avec des activités diversifiées ! »

Etre éleveur de chèvres, c'est être polyvalent !

EN SAVOIR PLUS

Schéma extrait de la plaquette ANICAP :

METTRE LE TRAVAIL AU CŒUR DU PROJET

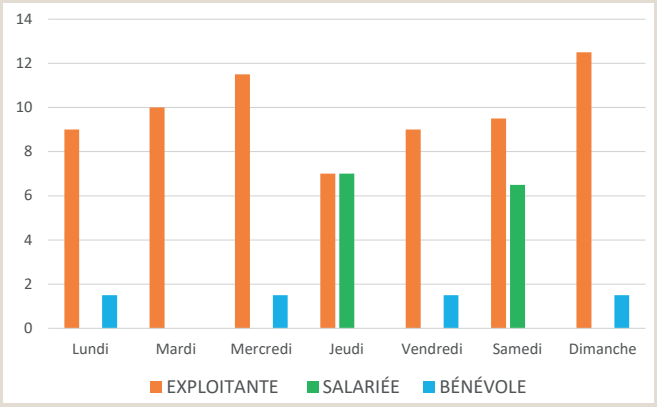
La dimension travail est au cœur du métier. Elle doit donc être prise en compte dès la phase projet de l'installation. S'installer en élevage laitier avec transformation fromagère, implique d'ajouter à la charge **d'astreinte de l'élevage et de la traite**, une astreinte liée à la **fabrication des fromages** et un temps non négligeable de **commercialisation des produits**... avec des interactions spatiales et temporelles. Dans ce contexte de charge de travail très importante, il est parfois difficile de **concilier vie personnelle et vie professionnelle**. Cette difficulté est d'autant plus marquée dans les familles ayant des enfants jeunes. Tout cela doit être réfléchi, discuté et partagé pour trouver une façon de vivre son métier qui corresponde à chacun.

Retour d'expérience sur une formation sur le travail dans le Puy-de-Dôme

- 8 éleveurs fromagers avec des petits volumes (une cinquantaine de chèvres en moyenne).
- Lors du pic de production : 13h00 de travail par jour, avec 5h30 pour l'élevage, 5h pour la transformation fromagère et 2h30 pour la commercialisation.
- 3 fermes embauchent des salariés quelques heures par semaine (en moyenne : entre 0h40 et 2h par jour).
- Pas d'embauche sur les autres fermes, soit faute de résultat économique suffisant, soit à cause de difficultés à trouver des salariés pour quelques heures par semaine.

ZOOM

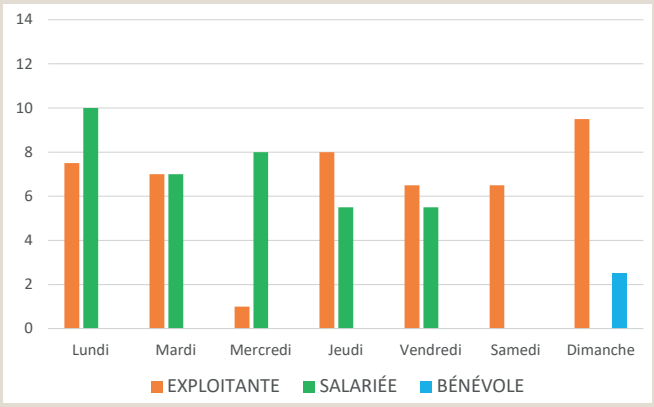
UNE SEMAINE DE TRAVAIL CHEZ MANON EN 2022, AVANT LA FORMATION



- 88 heures de travail par semaine, entre 10,5 et 16 h par jour, avec de très grosses journées les samedis et dimanches.
- Près de 80% (68h) du travail est assuré par l'exploitante.
- Appui du conjoint pour 4 traites du soir.
- Une salariée 2 jours par semaine.
- Horaires de démarrage de la traite du matin : 5h30 du lundi au samedi et 4h le dimanche pour être prête pour partir commercialiser à 6h.

« Pour Manon, cette introspection chiffrée sur le travail, son ressenti, sa fatigue… l'ont conduit à des évolutions de son organisation afin de libérer du temps pour mieux concilier vie personnelle et vie professionnelle. »

UNE SEMAINE DE TRAVAIL CHEZ MANON EN 2024, APRÈS LA FORMATION



- Augmentation de la taille du troupeau, avec l'objectif de livrer du lait certains jours de la semaine. Cela s'est traduit par une hausse du temps sur l'élevage, mais à une baisse de celui consacré à la transformation et à la commercialisation.
- Sur la commercialisation, seuls les circuits les plus rentables (temps passé/coût du carburant/quantité de produits vendus) ont été conservés. Passage de 30 h à 19 h par semaine.
- Des marges de manœuvre financières ont permis d'augmenter le temps de salariat (passage de 33 heures par semaine en pleine saison ; le reste de l'année la salariée travaille sur les cultures). Une salariée 5 jours par semaine.
- Manon a retrouvé de la sérénité dans son métier : elle a organisé son travail pour se libérer du temps pour les enfants les mercredis et un week-end sur trois. Même les semaines où elle est d'astreinte le week-end, les samedis et les dimanches sont moins chargés qu'auparavant. Les matins, elle commence à 6h30, elle gagne ainsi 1 à 2 heures de sommeil par jour.

PAROLES D'ÉLEVEUSES

Pour mieux vivre son métier

Dès la phase de réflexion sur le projet, bien intégrer l'importance de l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.

« Je suis sur la ferme, mais pas disponible pour mes enfants. »
Noëlle

« Je pensais que j'allais aller aux chèvres avec les enfants, personne ne m'avait prévenue. »
Maryline

Déconnecter et se fixer des objectifs privés.

« On a toujours pris du temps libre et on en prend un peu plus depuis quelques années. Lorsque je pars en vacances, je me dis que mes fromages seront peut-être moins beaux. Alors, je me dis tant pis, pendant une semaine ils seront un peu moins beaux, c'est pas très grave... »
Christine

S'équiper en pensant au travail d'astreinte.

Certains éleveurs commencent dans des conditions très spartiates, pénibles, chronophages. Dans ces situations, les personnes s'épuisent et les animaux souffrent (conditions sanitaires plus difficiles à maitriser avec un mauvais équipement).

« Je souhaitais un bâtiment ergonomique et confortable pour travailler dans de bonnes conditions et ainsi me préserver. Il était également important pour moi de séparer la partie privée et professionnelle. Il a donc été réalisé à distance de mon habitation. »
Eugénie

S'organiser pour gagner en efficacité.

Se fixer des horaires et les respecter
Déléguer certaines tâches
Prendre le temps de réfléchir à son organisation pour voir comment gagner en efficacité.

« Pour cela il faut un travail anticipé et organisé pour mettre des barrières entre travail et temps libre : limiter la vente à la ferme, se libérer fréquemment… »
Christine

EN SAVOIR PLUS

Guide installation filière caprine

Commercialiser des fromages fermiers

Tous les documents téléchargeables de l'interprofession (promotion, installation de traite, bien-être animal, guide pâturage…)

L'espace caprin du site de l'Institut de l'Élevage

FNEC :
- La filière caprine
- L'espace de publication

Les résultats d'expérimentation de la ferme du Pradel

Organisation du travail en circuits courts

CONCLUSION

Être éleveur caprin fromager fermier, c'est ...

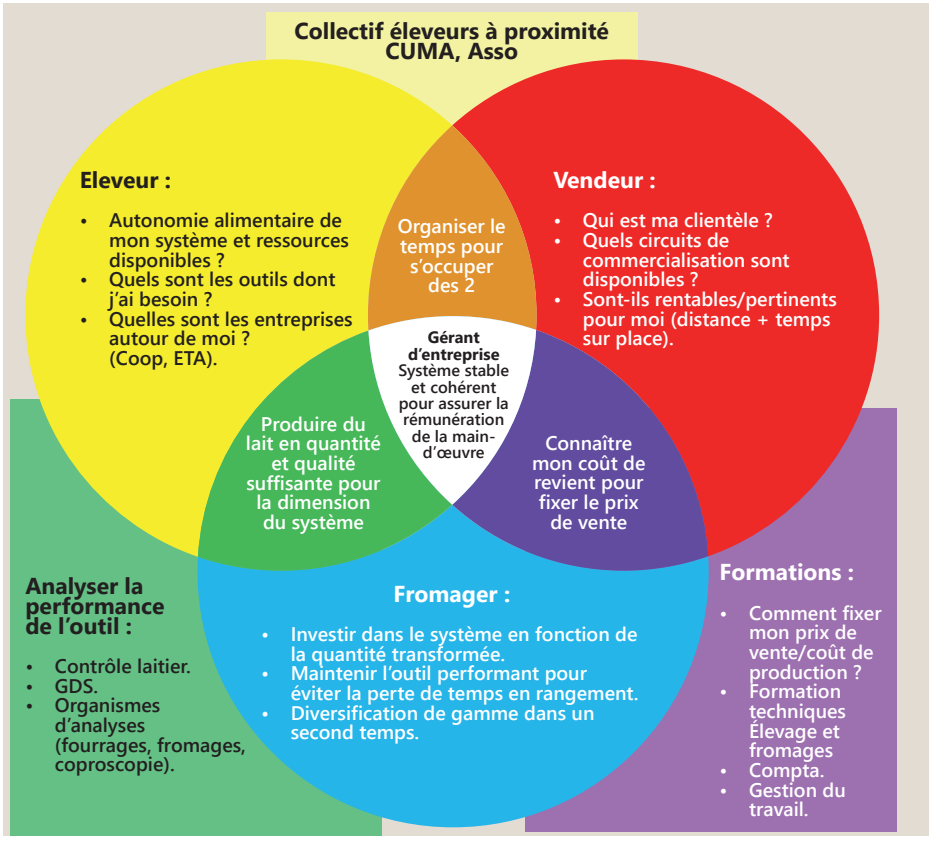
... un métier passionnant dans lequel on peut s'épanouir pleinement ;

... un métier varié et aux multiples facettes, en lien étroit avec la nature et les animaux. La formation et l'acquisition d'une vision globale du métier, notamment à travers une expérience en salariat, sont essentielles pour gagner en savoir-faire.

... un métier qui demande de maintenir un équilibre subtil entre ses aspirations initiales et les réalités économiques, les évolutions du collectif de travail et du cadre familial. L'arrivée d'enfants, le départ à la retraite de parents auparavant impliqués dans l'exploitation ... autant d'éléments qui nécessitent une remise en question régulière pour assurer la pérennité et l'épanouissement dans son activité.

... un métier qui demande de l'humilité pour accepter le regard extérieur et se faire accompagner. Que ce soit au moment de l'installation – même si le parcours d'installation peut sembler long et fastidieux, bien caler son projet en raisonnant ses choix est cependant un gage de réussite ! – ou à l'occasion d'un point d'étape, d'une évaluation des résultats économiques... les échanges avec des techniciens ou d'autres éleveurs permettent de progresser et d'avancer avec confiance.

Eleveur caprin fromager fermier, savoir-faire et envrionnement technique et professionnel



Document réalisé par l'équipe Inosys caprins lait Auvergne-Rhône-Alpes & Saône-et-Loire

ADICE	Priscilia CROUZET	priscilia.crouzet@adice-conseil.fr	06 62 42 06 44
ADICE	Mathilde CHAZALET	mathilde.chazalet@adice-conseil.fr	06 25 41 19 74
Chambre d'agriculture 07	Marie MAILLO	marie.maillo@ardeche.chambagri.fr	07 70 21 72 72
Chambre d'agriculture 38	Ségolène BALAŸ	segolene.balay@isere.chambagri.fr	06 99 62 08 48
Chambre d'agriculture 42	Philippe ALLAIX	philippe.allaix@loire.chambagri.fr	06 30 17 98 66
Chambre d'agriculture 63	Clémentine LACOUR	c.lacour@puy-de-dome.chambagri.fr	06 30 00 26 50
Chambre d'agriculture 69	Alix BONNARD	alix.bonnard@rhone.chambagri.fr	06 42 71 95 63
Chambre d'agriculture 71	Anne-Laure FERNANDES	anne-laure.fernandes@sl.chambagri.fr	07 86 89 66 90
Auvergne-Rhône-Alpes Élevage	Nathalie MORARDET	nmorardet@aurafilieres.fr	06 70 92 50 39
Institut de l'Élevage	Christine GUINAMARD	christine.guinamard@idele.fr	06 64 59 64 45

Fiche réalisée par :
Equipe réseaux d'élevage caprins lait Auvergne-Rhône-Alpes & Saône-et-Loire

Document édité par l'Institut de l'Élevage
149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
Mars 2025 - Réf. : 0025 601 004
Conception : Beta Pictoris - Réalisation : Isabelle Guigue (Idele)
Crédit photos : Eve Hilaire, Studio des 2 Prairies - Sabrina Saritepe - Anne-Laure Fernandes (CA 71) - Chambre d'agriculture 63

Pour en savoir plus : https://inosys-reseaux-elevage.fr

Un dispositif partenarial associant des éleveurs, et des ingénieurs de l'Institut de l'Élevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages.
Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la CNE

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Confédération Nationale de l'Elevage CNE