

Petite ferme, grand avenir

Depuis 34 ans, Kathleen Castrec et Achille Talon ont développé leur activité d'élevage de chèvres et de transformation à Trémargat, jusqu'à atteindre une belle renommée sur les marchés costarmoricains ! Avec un bonheur de vivre qui a donné aux jeunes de la famille l'envie de poursuivre et développer l'aventure.



KATHLEEN, NOLWEN, UNE STAGIAIRE ET ACHILLE

La ferme :
48 chèvres
25 ha de SAU
dont 3,5 ha de blé noir et 4 ha d'orge
Entre 20 et 25.000 litres transformés
Prix du lait aux 1000 litres : 2200 euros
Marge brute pour 1000 litres : 1756 euros

Kathleen et Achille se sont installés à Trémargat avec un projet de vie plus qu'un projet économique : ils ont été séduits par le coin et sont restés, depuis 1977. « On s'était formés avec des éleveurs des Alpes pour élever des chèvres, transformer et vendre le fromage ». Par chance, ils sont sept ou

huit éleveurs en Côtes d'Armor à débiter ensemble : « il n'y avait aucune référence sur les chèvres. On se réunissait l'hiver et suivant les besoins, on faisait venir des intervenants. On s'est serré les coudes. Après est venu le Cedapa, et on a continué à faire comme cela ». Le système d'élevage est très classique au début, avec beaucoup de concentrés. Petit à petit, ils augmentent la part d'herbe et diminuent les concentrés.

J'ai adapté le système Pochon aux chèvres

« J'ai adapté le système Pochon aux chèvres », explique Achille, « le terme capricieux ça vient de chèvre. Le RGA-TB est trop dense au pied pour les chèvres ». Les mélanges mis en place se composent donc de RGA diploïde demi tardif (3 Kg), RGA diploïde tardif (3 Kg), de Féтуque élevée (8 Kg), de Fléole (4 Kg), de Trèfle blanc (3 Kg) et de Lotier (3 Kg). Selon Achille, « le lotier augmente le rendement fromager ». Ce mélange lui permet aussi de mieux réguler la part du trèfle dans la prairie : « quand tu fais du fromage, il ne faut pas avoir un fourrage trop riche en azote. Trop d'urée dans le lait, ça dégrade les protéines ». Achille a aussi 4 ha en RGH-TV, « parce que ça démarre tôt au printemps, et parce que le mélange assure une bonne production de foin ». Les chèvres pâturent au fil avant (des bandes pour environ deux jours) et au fil arrière (à cause du parasitisme).

Les intervalles de pâturage sont environ de cinq à six semaines : « il ne faut cependant pas entrer trop haut sinon les chèvres gaspillent. Une chèvre ne mange jamais là où elle a marché ! ».

Dans tous les cas les hauteurs de sortie sont élevées : « les chèvres trient leur nourriture. Elles font beaucoup de refus. Seules les prairies naturelles sont bien pâturées. » A l'auge ils évaluent les refus : « le foin de prairies naturelles est consommé à 80%, pour les autres foins, cela varie de 40 à 60% ». Les prairies naturelles sont donc précieuses : « certaines ne se dégradent pas. Pas de fougères, pas de rumex, et de la flouve odorante, l'herbe à bison que les chèvres adorent ».

Les chèvres sortent le matin après la traite et sont rentrées tous les soirs : « les chèvres doivent manger du foin toute l'année. Si elles ne consomment pas assez de cellulose, tu les mets sur le dos tout de suite. Le moindre écart,

le moindre stress climatique peut être fatal. Cette année, le printemps a été génial pour les chèvres. Bon évidemment, il ne faudrait pas que cela dure... ». A la saison d'herbe, les chèvres ont donc du foin, de l'herbe et environ 400 grammes d'orge. En hiver, c'est seulement foin et 500 à 600 grammes d'orge. « En année normale, on est autonome en foin et on consomme 9 tonnes d'orge, en partie produite sur la ferme ».

La lactation dure de mars à décembre. Les chèvres sont naturellement cyclées sur le raccourcissement des jours et mettent bas au printemps quand l'herbe commence à pousser. Depuis 5 ans, Achille et Kathleen sont passés en monotraite, qui a entraîné une baisse de la production de 20%, « sans doute moins en fromage, parce que les taux sont plus élevés ». La traite et le soin aux chèvres demande cependant 5 à 6 heures de travail quotidien, plus environ 3 heures de fromagerie, sans compter la commercialisation (environ 2,5 jours par semaine). Les fromages sont commercialisés pour moitié en vente directe : à la ferme, sur les marchés de Lannion et Saint-Brieuc, dans quelques restaurants, et pour l'autre moitié dans des magasins, des moyennes surfaces locales. La clientèle est majoritairement constituée d'habités : beaucoup viennent directement à la ferme. « Il n'y a jamais eu d'horaire d'ouverture, mais les locaux savent quand venir. Et au pire, ils savent qu'ils peuvent se casser le nez ! »

L'installation en préparation

Mathieu (le fils) et sa conjointe Nolwenn n'avaient pas programmé cette reprise de la ferme familiale. Au contraire, ils s'étaient tourné vers la montagne, exilés en Savoie pour travailler dans la restauration, lui en cuisine, elle en salle. Mais avec l'arrivée des enfants, les horaires de la restauration deviennent difficilement conciliables avec la vie de famille. Et ils ont envie de travailler pour eux, marre de faire des heures pour pas grand-chose. Ils cherchent alors à s'installer, en Savoie, sur une ferme auberge, ou « ce qu'on trouverait ». Ils ne trouvent rien : « en Savoie tout est hors de prix ». Alors ? Achille leur dit : « ne perdez pas de vue qu'ici il y a une activité à reprendre, un cadre idéal pour élever ses enfants... »

Alors va pour Trémargat. Mathieu et Nolwenn s'installent dans la continuité... et le changement. Continuité parce qu'ils reprennent une activité bien rodée, une clientèle fidèle. Changement parce qu'ils souhaitent à terme valoriser leur compétence en restauration : « on rénove une maison dans le village de Kergonan, pour faire des chambres d'hôtes. Et pourquoi pas des cours de cuisine ? La clientèle de Saint-Brieuc peut être intéressée de venir là le week-end ». Et la diversification est en cours : des gâteaux de blé noir, du miel...

Depuis qu'ils sont revenus, ils apprennent le métier. Mathieu est professeur de cuisine au CFA de Ploufragan mais seulement trois jours par semaine et Nolwenn est dès qu'elle le peut sur la ferme. Il reste encore deux ans de tuilage. Ils savourent la chance de profiter d'une expérience de 34 ans et fourmillent donc de projets. « Aujourd'hui on reçoit souvent des jeunes qui sont en projet, ajoute Kathleen. Ils arrivent avec leurs chiffres. Ils veulent savoir combien de temps il faut, combien on gagne, etc... Mais ce n'est pas un métier comme les

autres. Si on compte comme cela, on est malheureux ». Mathieu ne dit pas autre chose : « c'est une recherche d'un cadre de vie plus que d'un emploi. Je n'avais pas cette vision-là avant d'avoir des enfants. J'ai gardé un bon souvenir de mon enfance. J'étais tout le temps au boulot avec mes parents, mais en même temps ils étaient tout le temps disponibles ». Et Achille de conclure : « On n'a pas tout foiré si leur a donné envie de venir là ».

NATHALIE GOUÉREC, CEDAPA

Un système simple et efficace

Christophe Carro, de Saint-Gouéno, a avancé doucement vers l'herbe, grâce à l'appui du groupe Mené et en se forgeant petit à petit son expérience dans la gestion de l'herbe. Aujourd'hui il a trouvé son équilibre à environ 20 % de maïs dans la surface fourragère.



« PLUS TU AS DE L'HERBE, ET PLUS C'EST FACILE A GERER. »

La ferme (2010)
42 ha de SAU
230.000 litres de lait produit
250 places de porcs en engraissement
23% de maïs dans la SFP
Lait produit par ha : 7053 l
Lait produit par vache : 6630 l
Coût alimentaire : 64 € /1000 l
Résultat courant : 23.460 €

Christophe Carro, s'est installé en 1997 à Saint-Gouéno, sur 40 ha et 200.000 litres de lait, dans un premier temps en EARL avec sa mère : « j'avais toujours eu ce projet-là en tête, même si mon travail à l'extérieur, en coopérative agricole, me plaisait. Je n'avais

pas envie que l'exploitation disparaisse ».

Un système classique, maïs, herbe en full-grass et des céréales : « 13 ha de maïs pour 32 vaches et pas mal d'intrants ». Mais l'herbe lui semble un fourrage économique et avec un bon potentiel, d'autant plus que son parcellaire est groupé. « J'ai commencé à suivre des groupes herbagers au CEDAPA, d'abord vers Lamballe. J'ai suivi le programme Stéréo avec l'Inra ».

Il avance doucement sur la ferme, par tâtonnements, essais et échecs : « j'ai mis quelques années à bien maîtriser la gestion de l'herbe. Et puis je n'ai pas une grande surface, alors pour

produire le quota on a tendance à faire du stock de maïs pour assurer ! » D'autant que jusqu'en 2002, ils sont à deux à devoir dégager un revenu sur la ferme. Petit à petit, Christophe avance vers l'herbe et y prend goût : « j'ai pris confiance. Je crois aussi que j'ai compris qu'il ne faut pas raisonner sur l'animal mais sur le global ». Reste « qu'il ne faut pas se planter. On travaille davantage à flux tendu ». Trois déclics l'ont aidé à progresser. D'abord le fait d'implanter des RGH-TV et d'allonger ainsi la saison de pâturage. « Le fait aussi d'avoir renouvelé mes pâtures de RGA-TB et d'avoir maintenant des parcelles qui produisent bien ». Ensuite ce qu'il appelle « l'effet groupe Mené » : « quand on met les résultats économiques sur la table, on constate que ce n'est pas forcément en intensifiant sur l'animal et en dégageant de la surface pour les cultures de ventes qu'on dégagne le meilleur revenu. C'était une surprise On m'avait toujours dit le contraire ». Enfin il contractualise une MAE réduction des phytos avec le bassin versant du Syméol, et baisse ainsi sa sole en céréales : « tu t'aperçois qu'avec plus d'herbe c'est plus facile à gérer. Mieux vaut aller à 50-60 ares par vache que de rester à 35-40 ares ».

Bâtir un système simple

Il faut aussi s'affranchir du regard des autres : « c'est dur de ne pas faire comme tout le monde ».

Aujourd'hui il a réduit le maïs à 8 ha et les céréales à 7 ha, pour disposer de 27 ha d'herbe, soit environ 50 ares par vache laitière. Pour l'instant cet équilibre maïs-herbe lui convient bien : « je ne veux pas avoir plus de 35 VL, et je trouve plus simple d'avoir une ration hivernale essentiellement à base de maïs. Cependant je réussis à fermer le silo à maïs entre 90 jours (une année comme 2009) et 180 jours (les années plus favorables) ». La limite c'est donc la place en bâtiment (il ne faut pas trop baisser la moyenne par vache), et la distribution en libre service : « c'est difficile de gérer de l'ensilage d'herbe en libre service. Mon arbitrage sur le système fourrager intègre aussi ces contraintes structurelles. Le bâtiment est davantage conçu pour un système intensif ».

L'autre arbitrage concerne le travail : « quand tu es seul sur la ferme, il faut un système simple. A la belle saison, j'ai 2 heures et demi d'astreinte par jour, la moitié moins qu'en hiver ! »

NATHALIE GOUÉREC, CEDAPA