



Monique &
Gérard GIESEN
24-ISSAC



Itinéraire d'un petit fromage bio en circuits courts

Titulaires d'un BTS PA chacun, Monique et Gérard s'installent en 1991 en fermage total sur 25 hectares d'un site classé, à proximité du château de Montréal, avec 40 chèvres et 8 vaches. Pendant 2 ans, ils sont soutenus par des prêts JA puis s'autofinancent totalement jusqu'en 2001. Ils reprennent des prêts JA en 2000 après le passage fiscal de l'entreprise au régime réel. Après avoir transformé un peu de lait en fromage, ils arrêtent en 1995, les clients étant trop rares, ce qui leur permet d'éviter de devoir mettre la fromagerie aux normes.

En 1999 la surface de la ferme passe à 45ha, puis à 78 hectares en 2015, toujours en location.

La conversion en bio a lieu en 2010. En découvrant le système de commercialisation par paniers bio, ils décident de créer un nouveau laboratoire pour transformer une partie de la production en fromage frais, affiné et fromage blanc. 95% du lait de chèvre reste cependant commercialisé en laiterie.

3 ou 4 veaux de lait sont vendus en direct par an, les autres étant commercialisés en coopérative en conventionnel Label Rouge.

La vente directe de viande de veau et de fromages a lieu dans les associations de Mussidan et Bourrou, et le reste à la ferme auprès de connaissances.

Repères

- SAU 78ha en location
- 200 chèvres
- 23 vaches
- 2 UTH (Gérard et Monique)
- Production de 110 à 140 000 L de lait/an
- 15 veaux par an
- 95% de la production de lait vendue en laiterie et 30% des veaux en coopérative
- 2500 à 3500 litres de lait transformés/an



Contact

Maison Neuve
24400 ISSAC
05 53 82 43 55



avec la participation de



La production

Assolement

L'assolement est composé de 6ha d'ensilage de maïs, 40ha de prairies permanentes, 2ha de méteil (en rotation). 20 autres hectares de prairies temporaires sont composées essentiellement de trèfle et de dactyle, destinées à la fauche depuis le passage en bio avec l'espoir de pouvoir réimplanter des luzernières dès que possible.

10ha supplémentaires de coteaux calcaires sont mise à disposition par le voisin.

Le troupeau de chèvres

De race Saanen, les mères sont au nombre de 200, avec 2 saisons de mises-bas (sept/oct et fev/mars) pour un taux de renouvellement de 30% (objectif de descendre à 25%). Les boucs sont achetés à l'extérieur (0 à 3 selon les années). L'écornage est pratiqué à 15 jours / 3 semaines. Depuis 2014, les chevrettes sont vaccinées contre la paratuberculose vers 1 mois.

L'alimentation du troupeau est composé de fourrage en vert et d'ensilages de maïs et de foin, ainsi que d'aliment concentré acheté à 30% de protéines contenant un peu de luzerne déshydratée, tourteau de soja et un peu de tournesol, pois ou féveroles + quelques céréales. Le troupeau pratique le plein pâturage au printemps, ainsi qu'un peu à l'automne.

La production de lait

110 à 140 000 litres de lait sont produits chaque année ; 2500 à 3500 litres sont transformés en fromages, de 2 à 4 fois par semaine, selon les commandes des clients.

Projets & perspectives...

L'objectif prioritaire du couple est de consolider la production actuelle. Si le voisin prend sa retraite prochainement, 10 à 15ha de plus seraient disponibles, la perspective n'étant pas d'augmenter les troupeaux mais de permettre une meilleure rotation des cultures (*céréales pour la paille, grain*).

Pour en savoir plus...

zoom
SUR...

L'otelier veau de lait

Le troupeau de vaches est composé de 18 *Limousine* - pour produire des veaux à viande - et de 5 *Montbéliardes* (veaux sous la mère) - pour produire le lait pour engraisser les veaux - ainsi que de 7 génisses et 3 velles.

Environ 15 veaux sont produits chaque année par insémination artificielle. 3 à 4 sont vendus en colis dans les associations de paniers (100 à 115kg de viande), les autres sont commercialisés en conventionnel *Label Rouge* via la coopérative UNIVIA (5,5 mois / 140kg).

L'abattage est effectué à l'abattoir de Ribérac et la découpe est faite par le couple dans un labo privé loué à Beleymas.



• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

20, rue du Vélodrome
24000 PERIGUEUX

☎ 05 53 35 88 18

h.dominique@agrobioperigord.fr

www.agrobioperigord.fr