



Jean-Pierre &
Idoline TRAVERSE
24-CARLUX



Lait et Fromages sur une ferme à taille humaine

Jean-Pierre s'installe sur la ferme de ses parents en 1989 avec 11 vaches laitières et 21ha de SAU dont 70 ares de tabac. Il construit une stabulation de 200m² (aire d'exercice et salle de traite). Après le décès de son père en 1993, il arrête le tabac et entame la conversion à l'Agriculture Biologique.

En 1995, il revient à un système «tout-herbe» qu'il avait abandonné pendant 5 ans ; il arrête l'ensilage de maïs et diminue le troupeau. En 2003 alors qu'il livre le GIE Biolait depuis 4 ans, celui-ci arrête la collecte en Nord-Aquitaine... ce qui l'oblige à jeter son lait. Il assiste alors aux premières réunions d'associations de consommateurs et s'y intègre. Il installe ainsi un atelier de transformation fromagère en 2007 et commence à livrer des AMAP, qui sont devenues aujourd'hui son principal débouché.

En 2012, il reprend en location une partie de la ferme d'un ami agriculteur décédé, avec 25ha de prairies et une stabulation, à 5 km de sa ferme.

3 UTH sont présents sur la ferme : Jean-Pierre et sa femme Idaline. Leur fils Alexandre les rejoins en 2013. Idaline est sur le poste de transformation, nettoyage et livraison aux AMAP. Jean-Pierre assure la traite, l'alimentation, les soins aux animaux, les cultures, la partie administrative et seconde Idaline à la fromagerie.



Contact

La Chapelle 24370 CARLUX
05 53 29 84 16



Repères

- Installation en 1989
- 3 UTH
- SAU 48ha dont 1ha de méteil, 1ha de prairie temporaire et le reste en prairie naturelle
- 16 mères de race Abondance qui produisent 50 000 L de lait/an
- Livraison en AMAP et associations de consommateurs
- Transformation des produits laitiers



avec la participation de





La production

Le troupeau est composé de 16 mères et 13 génisses de race Abondance, adoptée pour ses qualités fromagères, qui produisent entre 3000 et 3500L/vache/lactation avec 2 périodes de vêlage liées à la demande linéaire des AMAP. Les vaches en production mangent 1,6kg de méteil/tête/jour en début de lactation, hors période de pâturage (hiver et sécheresse estivale) et 400g en fin de production, ce qui suffit à maintenir leur état corporel. Elles pâturent 6 mois de l'année environ, de manière rationnée.

L'autonomie en fourrages est totale. Le parasitisme et l'immunité sont gérés par homéopathie et phytothérapie.

La production représente 50 000 litres de lait produits, dont environ 30 000 transformés, 10 000 en lait conditionné et 10 000 destinés à l'élevage des jeunes et les besoins en produits laitiers de la famille.

Les produits transformés finis sont : pâte semi-pressée affinée, fromage battu, fromage moulué, beurre, crème fraîche et yaourts.

La commercialisation

Livraison auprès de 6 AMAP et associations de consommateurs locales et, depuis 2014, de 2 restaurateurs, 2 cantines scolaires, 2 épicerie locales, 2 magasins bio et 2 fromagers.

Les veaux croisés quittent la ferme à l'âge de 3 semaines.

zoom
SUR...

Le compost à la ferme

Le fumier de la litière accumulée ainsi que le raclage de l'aire d'exercice paillée contenus dans la fumièrre sont compostés (mis en andain et laissés reposer pendant 5 mois) au printemps avec l'épandeur à fumier (1 fois/an). Cela représente une production d'environ 220 T brut/an. Le compost ainsi réalisé est épandu à l'automne - de septembre à novembre - sur les prairies à raison de 8 à 12 T/Ha et 15 à 20 T sur le méteil, et cela tous les 2 ans.

Construction de la fumièrre couverte en 2010.

Projets & perspectives...

Un chantier de construction d'une cave d'affinage est en cours, et devrait être terminé en automne 2015. Cette cave permettra d'étendre la gamme de produits transformés (tomes, pâte pressée cuite).

La création d'un GAEC est prévue courant 2016.

Pour en
savoir plus...



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

20, rue du Vélodrome
24000 PERIGUEUX

☎ 05 53 35 88 18

✉ d.dominique@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr