



Le point sur...



Journée Filières et Techniques Lait de chèvre Bio

6 mai 2010



La Laiterie de Kerguillet (Plouay - 56) et la ferme caprine de Jean-Pierre Le Gal (Languidic - 56) ont accueilli le 6 mai 2010 la journée "Filières et Techniques" organisée par Inter Bio Bretagne et dédiée au lait de chèvre Bio. La présentation des spécificités de cette filière encore modestement développée a permis de répondre aux principales attentes des 25 participants présents (éleveurs Bio, en conversion ou projet d'installation, techniciens, distributeurs, fournisseurs de biens et autres).

La filière en chiffres...

En 2009, selon la FRAB*, le nombre de chèvres élevées en Agriculture Biologique en Bretagne se monte à 2 320 animaux (Bio + conversion) répartis sur 41 élevages, soit 24% d'augmentation par rapport à 2008. Cette hausse s'explique surtout par l'installation d'un élevage de plus de 150 mères en 2009 et au recensement de 240 bêtes non comptabilisées l'an passé. Les tailles de cheptel varient de 3 à 240 chèvres laitières. 63% des éleveurs ont moins de 50 chèvres.

80% des éleveurs pratiquent la vente en circuits courts (60% des volumes**). Les circuits longs de commercialisation du lait de chèvre Bio sont variés : coopératives ou entreprises privées spécialisées Bio ou non.

Le Morbihan et le Finistère regroupent à eux seuls 80% du cheptel breton, avec des structures d'élevages nettement différenciées : une moyenne de 50 chèvres par élevage dans le Finistère contre 90 dans le Morbihan.

Cette distinction s'explique par le mode de valorisation du lait qui diffère d'un département à l'autre : majoritairement en vente directe via une transformation fromagère dans le premier cas, une livraison aux laiteries dans le second. La valorisation des produits, ainsi que les circuits de commercialisation, figurent d'ailleurs parmi les débats qui animent cette filière.

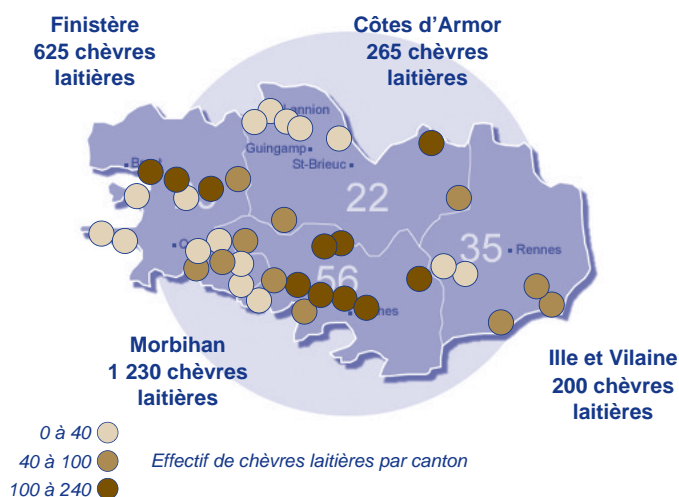
La visite de l'outil de production de la **Laiterie de Kerguillet / Etikébio** a permis de présenter les nombreuses technologies de transformations employées car la laiterie possède une gamme de produits très diversifiée.

L'**élevage de Jean-Pierre Le Gal** visité l'après-midi a complété ce panorama. La principale difficulté technique qu'il a rencontrée lors de sa conversion concerne la gestion du parasitisme. Les leviers mis en œuvre - gestion du pâturage, alimentation, vermifuge aux périodes à risque - ont permis de résoudre ce point sensible. Cet élevage permet de faire vivre 1 UTH alors que 25 animaux constituent un maximum en élevage fromager.



Localisation de la production Chiffres 2009*

La région Bretagne, 4^{ème} en nombre de chèvres Bio



Sources : *Observatoire régional de la production biologique - Ed. 2010 - Chiffres 2009 - **Observatoire régional de la production biologique - Ed. 2009 - Chiffres 2008 (Réseau GAB-FRAB)

Filière "Chèvres Bio" Données nationales

Source : Chiffres clés 2009
Ed. 2010 Agence Bio

450 exploitations
(+12,5% vs 2008)

23 937 animaux
(+13,9% vs 2008)

Soit 2,7% du cheptel total
en chèvres (Bio + conventionnel)



Carte d'identité :
Ferme de Jean-Pierre LE GAL
Kerenduic - 56440 LANGUIDIC

La ferme de Jean-Pierre Le Gal est conduite en Agriculture Biologique sur une surface de 30 ha. L'herbe est la base de l'alimentation du troupeau de 200 chèvres laitières de race Alpine. Les animaux pâturent ainsi sur 23 ha de prairies qui permettent également de produire du foin. Le pâturage est l'un des grands changements qui s'opère lors d'une conversion à l'Agriculture Biologique. La ration est complétée par des quantités modestes de maïs, de bouchons de luzerne et de correcteurs azotés achetés à l'extérieur de la ferme. M. Le Gal produit par ailleurs 7 ha de céréales, en général du triticale, car il s'agit de l'une des céréales les plus faciles à produire en Bio. La gestion du temps de travail est fondamentale pour Jean-Pierre Le Gal : cet élément justifie en grande partie le choix d'un système très herbagé. Les chèvres pourraient certes produire davantage si elles consommaient plus de concentrés - bien que leur production actuelle soit très correcte - mais ce serait au détriment du confort de vie (mise en place de plus de cultures = augmentation du temps de travail). Un tel choix augmenterait par ailleurs les charges, alors que leur maîtrise constitue précisément l'un des autres objectifs de la ferme.

Jean-Pierre Le Gal livre la **laiterie Colarena**, et plus ponctuellement la **laiterie de Kerguillet**.



◀ **La Laiterie de Kerguillet / Etikébio**, créée en 1920, s'est depuis quelques années, engagée dans un modèle de production qui associe un savoir faire éprouvé à un engagement profond dans la Bio. Rebaptisée Etikébio en 2003, vocable révélateur des idéaux prônés par son repreneur Xavier Maréchal, l'entreprise, avec ses treize salariés, entend conserver une taille humaine, même si son réseau de distribution s'étend aujourd'hui sur l'ensemble du territoire national (magasins et grossistes spécialisés en Bio, restauration collective).

Etikébio, comme son nom l'indique, est un projet d'entreprise qui va au-delà du strict respect de normes techniques destinées à fabriquer des produits de qualité. C'est aussi l'intégration d'une éthique sociale, environnementale et territoriale grâce à laquelle l'entreprise et ses 13 salariés se réapproprient leur rôle, au coeur d'une région - La Bretagne - à laquelle ils sont très attachés. Ainsi, Etikebio privilégie les partenaires locaux qui partagent ces mêmes valeurs.

Les produits laitiers à marque Etikébio se caractérisent également par leur largeur de gamme, construite pour être un véritable atout en rayon : yaourts (avec une dominante de parfums originaux), faisselle, crème fraîche, lait en poudre, kéfir... Outre le lait de chèvre, les laits de vache et de brebis sont également collectés et transformés par la laiterie.

Depuis quelques années déjà, Etikebio a entamé une diversification de sa production vers les produits frais et les produits à base de lait de chèvre, à fort potentiel de croissance ; et plus récemment, vers les fromages en 2010. Avec le souci constant d'aider au développement de l'économie locale et régionale, l'entreprise travaille en étroite partenariat avec des producteurs morbihanais : 5 producteurs - qui ne trouvaient pas jusqu'alors de solution durable pour l'écoulement de leur production - sont collectés pour un litrage en Bio de 400 000 litres par an.

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Inter Bio Bretagne : contact@interbiobretagne.asso.fr

Avec le financement de



INTER BIO BRETAGNE

Association interprofessionnelle de la filière
Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

