

## PETITS RUMINANTS LAITIERS BIO : UNE FILIERE EN PLEIN DEVELOPPEMENT !

13 Septembre 2018 – SPACE – Parc des Expositions Rennes Aéroport

Conférence organisée par INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB) et INTERBIO PAYS DE LA LOIRE

SPACE : Salon des Productions Animales Carrefour Européen



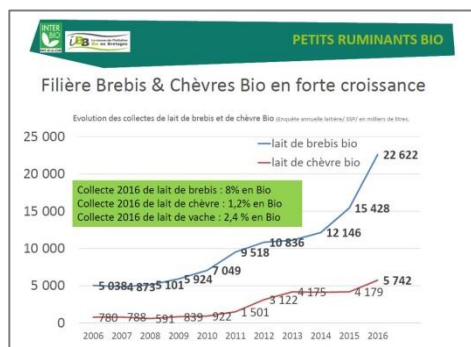
**INTRODUCTION** de Denis Paturel (Secrétaire d'IBB) et Goulven Oilic (IBB) | **INTERVENTIONS** de : Marie-Eve Taillecourt (Gaec Lait Berbis) | Noël Mahuas (Producteur Chèvres Bio - Eurial) | Bernard Quinton (Technicien Référent Bio - Eurial) | Pierre Gautier (Technicien Terrena) | Youssef Mezdid (Technicien Bio Triballat)

### Lait de chèvre et de brebis Bio : des filières en plein développement pour un marché en progression

Au niveau national, le nombre de fermes laitières en brebis Bio progresse de 14% entre 2016 et 2017 (509 fermes recensées en Bio + conversion) et le cheptel de 19% (sources : Agence Bio). Sur la même période, le nombre de fermes chevrières Bio augmente de 10% (1 039 fermes en Bio + conversion) et le cheptel de 14%. Côté collecte, on dénombre 15 entreprises pour le lait de brebis et 16 pour le lait de chèvre. La part des brebis laitières et des chèvres Bio dans les cheptels nationaux sont respectivement de 9 et 7.75% en 2017. Le poids du Grand Ouest au niveau national reste modéré, avec 58 exploitations en brebis laitières Bio + conversion en 2017, et 170 en chèvres Bio.

En petits ruminants, on distingue trois types d'exploitations : un système livreur (lait commercialisé en laiterie), un système fromager (majorité de la production transformée à la ferme et vendue en circuit-court) et un système mixte – surtout en chèvres – (production laitière pour partie transformée et pour partie livrée en laiterie).

Dans l'ouest de la France, la production de lait de chèvre (conventionnel et Bio) est très majoritairement destinée aux circuits longs.



La collecte Bio nationale n'a cessé d'augmenter depuis 10 ans : elle a été multipliée par 7 pour le lait de chèvre (5,7 millions de litres en 2016) et par 4,5 pour le lait de brebis (22,6 millions de litres). Les fabrications sont également en augmentation, avec des progressions à deux chiffres observées pour les fromages frais, qu'ils soient de chèvre (+23,7%) ou de brebis (+13,2%) (FranceAgriMer juin 2018).

Présentations et graphiques de la conférence téléchargeables sur [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

## Produire et transformer du lait de brebis : de la passion, du travail et de l'organisation

**Un système très réfléchi, de la passion et beaucoup de travail et d'organisation** : Marie-Eve Taillecourt témoigne du système mis en place au Gaec Lait Berbis à La Croix-Helléan (56), depuis son installation en 2012. Trois associés, un temps partiel et un saisonnier travaillent désormais avec un troupeau de 110 brebis Lacaune, 25 antenaises, 4 béliers et 8 cochons qui valorisent le lactoserum (plus quelques bovins viande). Objectifs : **produire un lait de qualité en quantité suffisante et avoir des animaux en bonne santé**. Avec 215 litres/lactation (mono-traite), la totalité du lait produit est transformée en une large gamme dont la Tomme constitue la variable d'ajustement à la demande... et le trésor de l'exploitation ! (8,5 T prévu en 2018)



**Un tel système nécessite quatre domaines de compétences** : production de l'alimentation du cheptel (prairies, céréales,...), élevage des animaux, transformation, et vente (circuits courts), mais aussi une très bonne organisation, notamment en période de forte charge de travail. A ces conditions, il permet une rémunération correcte des associés, et ce, peu de temps après l'installation. Les échanges professionnels sont également très formateurs et nécessaires.

## Produire du lait de chèvre en circuit long : se concentrer sur la production



Noël Mahuas parle d'expérience : il conduit en Bio son exploitation caprine de Grand-Champ (56) depuis 1994, avec 160 à 170 chèvres sur 37 ha, dont 10 en céréales, et 27 en herbe groupés autour des bâtiments. **Une gestion simplifiée du pâturage contribue à une bonne organisation du travail**. Concernant **les aspects sanitaires**, les chèvres, pourtant réputées très sensibles au parasitisme, n'ont pas reçu de vermifuge depuis 3 ans, résultat de **techniques acquises par l'expérience**, comme ne pas pratiquer de coupe rase des prairies. Un contrôle régulier de la pression parasitaire est effectué (coprologies). La production laitière moyenne par chèvre et par lactation est de l'ordre de 820 à 850 litres, qui sont collectés par la coopérative Eurial-Agrial. Les chevreaux ne sont pas valorisés en Bio.

## Groupement de producteurs, pour un suivi technique et économique

35 élevages caprins Bio sont suivis par le groupe coopératif Terrena, qui les accompagne. Pour Pierre Gautier, responsable nutrition animale en chèvre, **respecter la physiologie de l'animal et accorder une attention particulière à la gestion des fourrages** sont des points essentiels. D'un point de vue économique il est important de bien dimensionner l'élevage (litrage par unité de main d'œuvre), de **prévoir l'achat de chevrettes dès le démarrage** et de veiller à l'efficacité des achats alimentaires extérieurs (protéines, énergie).



## Collecteurs et transformateurs : répondre à une demande croissante, notamment en lait de chèvre

**En 2018, 2,3 millions de litres de lait de chèvre biologique seront collectés par Agrial (21 élevages)**. Cette collecte progressera en 2019 avec au moins 3 millions de litres prévus. Pour Bernard Quinton, technicien de la coopérative qui anime un groupe caprin Bio et accompagne les conversions et installations, il convient de rester prudents sur ces dernières. Il conseille de **débuter avec des bâtiments existants pour limiter l'investissement**. Agrial mène des partenariats avec plusieurs entreprises de transformation (contrats pluriannuels). La montée en puissance de la production de buchette de fromage de chèvre est en cours, avec un objectif d'approvisionnement en lait français. Mais il faut *"l'espoir de la part de marché... et tenter d'aller collectivement chercher ces parts"*. Une forte demande en fromage de chèvre est observée en RHD et distribution spécialisée.



L'entreprise **Triballat**, historiquement présente en lait de vache biologique (depuis 1975), collecte et transforme du lait de brebis Bio depuis 1999, et du lait de chèvre Bio depuis 2011. Le lait est collecté localement autour des ateliers de fabrication. Des gammes de produits distinctes sont destinées aux GMS et aux magasins spécialisés. **La collecte de lait de chèvre biologique est en plein développement.** Elle atteint 1,5 à 2 millions de litres par an. L'entreprise n'est **actuellement pas en recherche de collecte de lait de brebis biologique supplémentaire**, le nombre de producteurs suffisant pour l'instant aux fabrications. Youssef Mezdid, technicien Triballat, relie la croissance du marché des produits laitiers de chèvre et brebis Bio à un *"cocktail engouement pour le Bio et pour les petits ruminants"*.



## CHEVRES ET BREBIS LAITIÈRES EN BIO : DES FILIÈRES EN DÉVELOPPEMENT, MAIS DANS DES CIRCUITS DIFFÉRENTS

En production de lait de chèvre Bio, la filière longue peut accueillir de nouveaux producteurs pour répondre à la demande du marché : plus de 80% de volume de lait de chèvre sont valorisés en circuit-long, le reste part en circuit-court par des producteurs-fromagers.

En production de lait de brebis Bio, le débouché existe, mais plutôt en transformation et circuits courts, qui permet une belle valorisation à condition d'un investissement humain important. En circuit long par contre, même si le marché reste dynamique, les besoins sont actuellement couverts par rapport aux prévisions de débouchés commerciaux.

A noter enfin que les jeunes animaux (agneaux, chevreaux) ne peuvent être actuellement valorisés en Bio, leur élevage n'étant pas rentable et la filière de valorisation n'étant pas construite.

► [TELECHARGER LES PRESENTATIONS DE CETTE CONFERENCE](#) (disponible également sur [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr))

► **Contact à Initiative Bio Bretagne** : Goulven OILLIC, Coordinateur Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement économique – 02 99 54 03 50 – [goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)  
Compte-rendu conférence : Fabienne DELABY – Centre de Ressources et d'Information sur la Bio en Bretagne (CRIBB-IBB)

*L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord d'Initiative Bio Bretagne : [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)*

