

Journée Filières et Techniques

Ovins Lait Biologique

Jeudi 1^{er} octobre 2015

Organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB)

en partenariat avec les Chambres d'Agriculture de Bretagne et le réseau GAB-FRAB



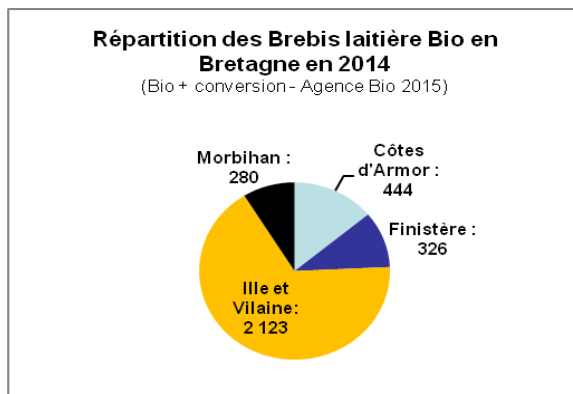
IBB a organisé le jeudi 1^{er} octobre 2015, dans le Morbihan, une journée "Filières et Techniques" Ovins lait biologique. Une trentaine de personnes y a assisté dont de nombreux porteurs de projets d'installation en petits ruminants.

Au programme : Accueil sur la ferme de Yann et Pauline Jouillat à Melrand (56) | Présentation de la filière laitière Bio (IBB) | Retour sur le voyage d'études au Pays Basque (Chambre d'Agriculture de Bretagne) | Témoignages de deux éleveurs de brebis laitières Bio (Yann Jouillat et Ludovic Josse) | Présentation de la ferme et visite | Présentation de la Laiterie de Kerguillet | Visite de la laiterie

Pour introduire la journée, IBB a présenté l'organisation de la filière laitière Bio à différentes échelles, avec un focus sur la filière Ovin lait. Leila Caro de la Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine est ensuite revenue sur le voyage d'études organisé dans le Pays Basque en septembre 2015 avec un groupe d'éleveurs de brebis bretons. Ludovic Josse a présenté son parcours d'installation en brebis laitière à la Croix Héliéan (56) et pour clôturer la matinée, Yann Jouillat a décrit son système et nous a fait visiter son exploitation. La visite de la laiterie Kerguillet, que Yann Jouillat livre en lait de Brebis, a achevé cette journée.

La filière Ovin lait Bio

Au niveau national, la collecte de lait de brebis Bio a progressé de 9,5% entre 2013 et 2014, dépassant les 12 millions de litres sur près de 15 millions de litres produits. Les fabrications de fromages de brebis (hors fondus) ont augmenté de 25,4%. 5,8% du cheptel français est conduit en Bio et ce dernier progresse de 12% entre 2013 et 2014. Le prix payé au producteur est relativement stable, en moyenne 1,20 €/l. En Bretagne, on compte 23 élevages Bio (4,4% du Cheptel français) dont les ¾ sont des producteurs-transformateurs. Deux laiteries collectent du lait de brebis Bio : Triballat Noyal et Kerguillet.



► [En savoir plus : Diaporama "Journée Filières et Techniques Ovins lait Bio" – Goulven Oillic, IBB](#)

Retour sur le voyage au Pays Basque - 28 et 29 septembre 2015

L'élevage de brebis laitières au Pays Basque est proche de celui qui existe en Bretagne, notamment pour les éleveurs qui livrent leur lait en laiterie. L'objectif du voyage était d'échanger avec les éleveurs basques sur leurs pratiques (gestion du parasitisme...) et de voir ce qui pourrait être transposé en Bretagne. Plusieurs visites d'élevages ont été organisées et différents thèmes ont été abordés : organisation, matériel, agnelages-gestion du troupeau... La Fromagerie des Bergers de Saint-Michel a également été visitée (fonctionnement, collecte, relation laiterie-éleveur...).

► [Compte-rendu "Voyage d'étude Ovin lait au Pays Basque" – Leila Caro, Chambre d'agriculture 35](#)

Ludovic Josse : d'un élevage de vaches... aux brebis laitières Bio

Ludovic et Marie-Eve élèvent 110 brebis Lacaune depuis 2012 à la Croix Helléan (56). La ferme familiale de 25 ha a été reprise en 2010 par Marie-Eve avec conversion en brebis lait Bio et construction d'une fromagerie en 2011. Afin de travailler dans les meilleures conditions dès le début, avec un projet réfléchi depuis plusieurs années, ils ont investi 65 000 € à l'installation (fromagerie) puis 19 000 €. Ludovic a rappelé l'importance de bien se former au départ voire avant l'installation (en fromagerie, sur l'élevage...) car dès les premières années tout doit être opérationnel : la production, les travaux des champs, l'alimentation, le pâturage, la fromagerie et la transformation, la commercialisation, les livraisons...

La production de l'élevage, (22 000 litres / an), est entièrement transformée : 80 litres / semaine en yaourts, 110 à 140 litres en fromage lactique et pâte molle, et le reste en pâte pressée (tommes) soit environ 60% de la production, avec un affinage de 4 à 8 mois. La vente de ces tommes permet d'être présent sur les marchés (Josselin et Ploërmel) toute l'année et de faire la jonction entre les périodes d'agnelage. La commercialisation se fait également en ligne via le site "Clic ta Brouette". Une salariée a été embauchée pour assister le couple. Le temps de travail se répartit ainsi : 1/3 sur la production, 1/3 sur la transformation et 1/3 sur la commercialisation. Les pics de travail ont lieu de février (agnelages) à mi-août (foin, culture : mélanges céréaliers, luzerne).

Les plus gros problèmes rencontrés concernent la gestion du parasitisme avec notamment la coccidiose sur les agnelles au sevrage. Une des priorités reste l'autonomie alimentaire. La période de lactation est calée sur la pousse de l'herbe. Pour maintenir une bonne productivité laitière, une herbe riche (légumineuses, trèfle) et de qualité est nécessaire.

Pour conclure cette présentation, Ludovic rappelle que les éleveurs de brebis en Bretagne ne sont pas nombreux mais qu'ils se connaissent bien et qu'ils échangent entre eux.

► [Pour approfondir voir la Fiche technique \(GAB-FRAB\) n°17 "Ovin lait, cas concret système"](#)
Contact : Christophe Lefèvre - GAB 56

Yann et Pauline Jouillat : producteur-transformateur et producteur livreur

Des brebis viande... aux brebis laitières Bio

Yann Jouillat a participé au voyage au Pays Basque et s'est formé en stage chez Ludovic Josse. En 2005, il s'installe sur 74 ha avec 450 brebis Romanes, avec vente d'agneaux à la coopérative. La charge de travail et les problèmes sanitaires récurrents (piétin) le font changer de direction. Il réduit le troupeau de brebis viande et introduit des vaches allaitantes. En 2013, Pauline se forme (BPREA) pour la transformation. L'atelier Brebis viande est arrêté et 40 agnelles laitières arrivent. En 2014, elle démarre la transformation et la ferme entame sa conversion Bio.



La machine à traire présentée par Yann Jouillat



Troupeau de brebis laitière Bio de Yann et Pauline Jouillat à Melrand (56)

Actuellement, Yann et Pauline Jouillat élèvent 130 brebis laitières et 36 vaches allaitantes et produisent plus de 33 000 litres de lait dont les ¾ sont vendus à la laiterie de Kerguillet. Le reste est transformé sur place (tommies, fromages lactiques, pâtes molles, yaourts), et vendu à la ferme et sur les marchés (Lorient notamment). Les brebis produisent en moyenne 256 litres par lactation et elles sont renouvelées tous les 5 ans environ pour s'assurer de la qualité du lait et limiter les cellules. La traite dure entre 1 et 1,5 heure (salle de traite : tapis roulant 12 postes acheté d'occasion en Aveyron).

La bergerie, la salle de traite et le laboratoire de transformation se situent dans une ancienne étable. Le lait est valorisé à 1,20 € / litre à la laiterie et près de 4 € / litre transformé à la ferme. Il ne reste pas beaucoup de temps à Yann et Pauline Jouillat pour commercialiser leurs productions, d'où l'intérêt du partenariat avec la Laiterie de Kerguillet.

► [Présentation de la ferme de Yann et Pauline Jouillat](#)

La Laiterie de Kerguillet



Daniel Tessier, gérant de l'entreprise, a présenté la Laiterie de Kerguillet et ses productions. Créée en 1920, la laiterie a débuté ses fabrications Bio en 2000. Elle emploie **14 équivalents temps plein**, dont 2 livreurs et 2 salariés pour la vente aux Halles de Merville de Lorient et dans une 2^{ème} boutique à Hennebont. L'objectif de la laiterie est de **transformer uniquement des laits biologiques de chèvre, de brebis et de vache, d'où sa recherche de producteurs Bio**. La laiterie s'approvisionne via Biolait ou directement à la ferme. Pour l'ancrage au territoire, certaines de ses fabrications (tommies) portent le nom du lieu de production : celui de la commune d'où vient le lait : *Priziac* pour la tomme au lait de vache, *Grand-Champ* pour celle au lait de chèvre, et *Plouay*, pour celle qui mélange les deux et *Melrand* pour la tomme de Brebis produite depuis cette année.

La laiterie transforme entre 8 000 et 10 000 litres de lait par semaine et produit plus de **80 références** (laits, crèmes, lait ribot, kéfir, yaourt aux fruits rouges, yaourt à boire, faisselle, fromages à tartiner, tommes de chèvre...). **Le lait de vache représente près de 60% des transformations, le lait de chèvre environ 30%.**

Au cours de la visite, les participants ont pu voir les différentes installations (cuves, pasteurisateur, écrémeuse, yaourtière, baratte, hâloir à tommes, salle de conditionnement...).



Presse à tomme (Laiterie de Kerguillet)



Salle d'affinage du fromage (Laiterie de Kerguillet)

Concernant la distribution, en plus de ses deux boutiques, la laiterie distribue sous ses marques propres en Bretagne, dans les magasins spécialisés Bio et sous marques distributeurs à plus grande échelle.

Daniel Tessier étudie l'**empreinte carbone de la laiterie**. Il est très attaché à sa réduction. Les camions roulent au gaz et un nouveau système de refroidissement au gaz est à l'étude.

La Laiterie de Kerguillet projette d'augmenter sa production. Un bâtiment de 400 m² a été acheté. **Le principal frein au développement reste actuellement le manque de producteurs de lait Bio** (surtout pour les laits de chèvre et de brebis) à proximité de la laiterie.

► [Présentation de la Laiterie de Kerguillet](#)

Votre contact à Initiative Bio Bretagne :

Goulven OILLIC

Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"

Tél. : 02 99 54 03 50 – goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Initiative Bio Bretagne :
contact@bio-bretagne-ibb.fr



Avec le soutien de



INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

33, avenue Winston Churchill | BP 71612 | 35016 RENNES Cedex

Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr