

RENDEMENT FROMAGER

Plus de TP, c'est plus de fromages

Quand on a choisi la transformation fromagère à la ferme, 1,5 point de TP en plus, ça fait plusieurs dizaines de kilos supplémentaires de fromage à la fin de l'année !

À 900 m d'altitude, la commune de Leschaux et ses 250 habitants surplombent le lac d'Annecy. C'est là, et un peu plus haut dans les alpages pendant la belle saison, que la famille Jacquot produit un lait destiné à la fabrication de Reblochon et d'Abondance, deux AOC hautes-savoïardes de grande renommée. 20% de la production laitière (85 000 l) est transformée sur place, en Abondance AOC fermier, commercialisé en direct. Un atelier de transformation, une cave d'affinage et un magasin ont été créés pour cette activité lancée en 2007 dans le cadre de l'installation d'Émilie.

80 ha à 1 400 m d'altitude

Du 20 mai au 30 août, les 70 vaches de race Abondance du Gaec des Noisetiers évoluent dans les alpages. Un équipement de traite y a été installé dans un chalet à l'intersection des 8 parcs. Pendant la traite, les vaches reçoivent du SandiBrio AFT, un concentré d'énergie et de protéines. « De 6 à 8 kg pour les débuts de lactation, à moins de 1 kg sur le dernier tiers de lactation », précise Émilie Jacquot. En saison hivernale, le troupeau redescend dans la vallée pour y consommer un mélange fibreux composé pour moitié de foin, et pour l'autre de luzerne et regain (2^e coupe), complémenté par 1 kg de SandiDuo AFT (concentré et valorisateur d'énergie) et 5-6 kg de SandiFromagère AFT (concentré d'énergie et de protéines). « La valorisation des alpages impose d'avoir des vaches en pleine forme à la sortie d'hiver, car elles sont très sollicitées par les longs déplacements avec des dénivelés importants », explique Émilie.

Un véritable suivi technique

En automne dernier, les associés du Gaec se sont rapprochés de Christian Genoud (Sanders Aurore) pour qu'il réalise un bilan du troupeau et de la ration. Avec l'arrivée de Stéphane et Michel au sein du Gaec en 2008, les quantités à produire avaient quasiment doublé. « Il nous fallait améliorer notre productivité laitière tout en soutenant les taux, qui sont déterminants pour la transformation fromagère », résume Émilie. L'équation était d'autant plus difficile à résoudre que la qualité de la récolte de foin avait



Qui dit AOC dit bien sûr cahier des charges. Au chapitre de l'alimentation, c'est celui de l'Aftalp : l'ensilage y est interdit, tout comme la distribution de foin à la pâture ; quant à l'utilisation des aliments concentrés (sans OGM), elle est plafonnée à 1 800 kg/vache/an.

Indice
verilaît
10,3
litres

GAEC DES NOISIETIERS
Leschaux (Haute-Savoie)
Émilie, Stéphane,
Nicole et Michel Jacquot

- 70 VL de race Abondance
- 320 000 l de quota (lait destiné à la fabrication de Reblochon AOC)
- Prix sur 12 mois (en juin) : 428 €/1 000 l
- + 85 000 l transformés en Abondance AOC fermier, commercialisé en direct
- 84 ha de prairies permanentes et 80 ha d'alpages à 1 450 m d'altitude

été moyenne. « Nous étions dans l'attente de conseils et d'un véritable accompagnement technique », expliquent les éleveurs. Il s'agissait également de sécuriser l'état des vaches pour préparer la prochaine montée dans les alpages.

Sécuriser l'état des vaches

Émilie et Stéphane, qui s'occupent de l'alimentation, ont été très intéressés par l'approche du programme Ideal System permise par le logiciel Sandifeed, notamment sur la gestion du poids des animaux. Ils ont décidé de faire confiance à

Sanders. 6 mois après, les résultats sont visibles et la plus-value chiffrable. Le troupeau est sorti de l'hiver avec une note d'état exceptionnelle : + 0,5 point, soit 30 kg de poids vif supplémentaire. L'effet est également perceptible sur la persistance laitière et le rendement fromager. Le bilan sur ce semestre estime la plus-value à 3 220 € (voir calcul), rien que sur le rendement fromager (TP), car c'est sans comptabiliser l'augmentation de productivité laitière que les vaches ont exprimée sur cette période : + 1 376 kg sur le niveau d'étable.

Amélioration du rendement fromager sur 6 mois (1^{er} semestre 2009)

	Avant	Après
Lait/vache/an	5 200 kg	6 576 kg
TP	34,5‰	36‰
TB	38,5‰	idem
Taux cellulaire	90 000	idem

Plus-value obtenue sur 6 mois : 3 220 €

- **sur le lait livré** (bonification de 1,5 point de TP supplémentaire) : $320\ 000\ l / 2 = 160\ 000\ l \times 7\ \text{€} / 1\ 000\ l = + 1\ 120\ \text{€}$
- **sur le lait transformé sur place**
(rendement fromager=11%) : $85\ 000\ l / 2 = 42\ 500\ l \times 11\% = 4\ 675\ \text{kg} \times 4,5\%$ de rendement supplémentaire
= 210 kg de fromage en plus à 10 €/kg = + 2 100 €

La valeur ajoutée de la vente directe

L'ensemble de la production fermière d'Abondance du Gaec des Noisetiers est commercialisé en direct. « Nous maximisons ainsi la valorisation à 1 €/l de lait », indique Émilie Jacquot. Le magasin de la ferme à Leschaux est ouvert tous les jours de 16 à 19 h. Du 25 mai au 30 août, les fromages sont également proposés sur le site de l'alpage de la « Combe du Villard ». Une fois par semaine, Émilie se déplace à Albertville pour vendre sa production sur un marché à la ferme. Le Gaec fait également partie d'une association de 16 producteurs qui ont ouvert et tiennent, par alternance, un magasin à Annecy « Au rendez-vous du terroir » avec plus de 300 références de produits, des fruits et légumes aux fromages, en passant par la viande, le miel ou encore les confitures. Tout y est produit par les agriculteurs associés. L'Abondance de la famille Jacquot est aussi proposé en « dépôt-vente » dans un magasin du même type à La Motte-Servolex, près de Chambéry.

