

# CIRCUIT "ÉLEVAGES LAITIERS DANS LE PIÉMONT PYRÉNÉEN"



## Ludovic BRUNET A Montgaillard de Salies

La personne qui y travaille :  
Ludovic

Production / activité :  
50 vaches laitières, 45 ha  
Système herbe (lait de vache)



### MIEUX / BIEN VIVRE MON METIER :

*Bien choisir son système de production en fonction de ce que l'on est et de ses convictions. Ne pas forcément faire les choses à la mode ou comme le voisin. C'est la clé pour mieux affronter les moments difficiles et les crises*

Transformation / commercialisation :  
Livraison à la fromagerie FAUP (pour du fromage au lait cru ou pasteurisé)  
Une grande exigence sur la qualité du lait

Historique / dates clés :  
1999 : reprise de l'exploitation familiale  
2002 : système herbe, paddocks  
2006 : homéopathie pour les vaches



## GAEC des Bessous A Salies du Salat

Les personnes qui y travaillent :  
4 associés : Yannick, Stéphane, Marie, Maxime (3 frères et sœurs et 1 cousin)

Historique / dates clés :  
2007 : reprise par Yannick de la ferme familiale  
2009 et 2011 : installation de Stéphane puis Marie  
A partir de 2009 : modernisation et construction de l'ensemble des bâtiments  
2019 : installation de Maxime et mise en place d'une "Épicerie" de produits locaux sur la ferme

Production / activité :  
500 brebis laitières, 70 brebis viande,  
200 ha  
"Épicerie" de produits locaux

Transformation / commercialisation :  
Fromage de brebis, viande de mouton  
Vente à la ferme et par le biais d'intermédiaires



### MIEUX / BIEN VIVRE MON METIER :

*On peut être agriculteur et vivre... Ne pas avoir peur de se moderniser pour gagner un temps précieux. Et ne pas s'isoler mais s'entraider. Il faut être fier de notre métier, montrer au monde l'utilité de notre présence*

# Ferme de Ludovic Brunet

## A Montgaillard de Salies

### Présentation de Ludovic Brunet et de sa ferme

Lorsque mon père est arrivé à la retraite, ma mère a repris la ferme de vaches laitières le temps que je finisse ma formation agricole. Je me suis installé en 1999. J'ai 78 UGB, dont 56 mères, sur 45ha dont 17ha pour le foin et l'ensilage. J'ai suivi une formation sur les systèmes herbagés et mis en place ce système en 2002.

Je produis entre 260 000 à 300 000 litres de lait par an, et je vends toute la production à la fromagerie FAUP, qui a une forte exigence de qualité. Le lait est analysé 4 fois par mois (matière grasse, staphylocoques...) et l'analyse des bactéries coliformes peut être faite jusqu'à 10 fois par mois. Au vu de mes pratiques, je pourrais être labellisé bio, mais je n'y gagnerais pas forcément beaucoup car la fromagerie valorise déjà bien mon lait.

Parmi les éleveurs qui vendent leur production à la fromagerie FAUP, il y en a que très peu à être passé en système herbagé, c'est même assez anecdotique... Avec un contexte foncier très tendu, c'est difficile d'établir des liens d'entraide entre voisins. Par exemple, il n'y a pas de CUMA sur notre territoire. Par contre, la recherche s'intéresse aux systèmes herbagers, notamment Jean-Pierre Theau de l'INRA de Toulouse avec qui je collabore parfois.

### Le goût du métier et la volonté d'apprendre

La clé pour mieux affronter les moments difficiles, c'est d'aimer ce qu'on fait. C'est important de bien choisir son système de production, en fonction de ce qui on est et de ses convictions. Quand je rentre dans un sujet, il faut que je le creuse à fond. Ça a commencé avec l'AFOCG. Ce qui me plaît avec la compta, c'est que quand j'arrive au bout, je vois le résultat. Aujourd'hui je continue avec l'INRA.

Je me suis mis à l'homéopathie en 2006, et je soigne notamment les mammites avec cette méthode.

Quand on écoute les contrôleurs laitiers, il faudrait systématiquement nettoyer tous les manchons pour éviter les mammites. Alors que c'est plutôt une question de baisse de forme, de défenses immunitaires faibles... Un troupeau, c'est niveau collège ! On peut par exemple avoir une génisse qui ne grandit pas bien parce qu'elle est un peu timide.

Dans ma démarche de changement de système, je me suis intéressé aux autres races (mon père n'avait que des Prim'Holstein). Suite à mes expériences, à des rencontres, j'ai intégré des Montbéliardes et des Abondances au troupeau pour leur adaptation au territoire et au système herbager.



## Baisse de la production pour une meilleure qualité de vie

Ce n'est pas parce qu'on a un gros chiffre d'affaire qu'on s'en sort bien. Aujourd'hui, l'EBE de la ferme est autour de 50 000 €. Avec la mise en place du système herbager, je suis passé d'une production moyenne de 7000L/vache à 5000L/vache, mais j'ai aussi baissé mes charges. André Pochon, qui est une référence sur les systèmes herbagers, indique que les rendements des prairies permanentes baissent après les 4 premières années, qui sont généralement très bonnes. Il faut attendre environ 10 ans pour que le système soit bien installé.

Aujourd'hui, ce qui me pèse le plus c'est la traite et la pression de faire de la qualité. On peut avoir un problème sur une traite et ça nous met la paye du mois par terre, c'est assez dur. Je mets 2h pour traire 40 vaches, plus environ 1h pour nettoyer la salle de traite. J'ai pu optimiser ce temps grâce à la mise en place d'un nouveau système de lavage (lavette et nettoyage des pieds).

C'est également compliqué de se faire remplacer lorsque je veux prendre des vacances. La prochaine étape pour moi sera peut-être une baisse de la production pour me dégager plus de temps. Dès le début ma femme m'a dit qu'elle ne souhaitait pas s'impliquer sur la ferme. J'ai attrapé la varicelle et j'ai dû être hospitalisé pendant 5 jours. Ma femme est venue me seconder. Maintenant elle vient parfois le weekend pour traire, et ça ne lui déplaît pas.

### Présentation de Marie et de la ferme

Mon frère Yannick s'est installé en 2007 avec 100 brebis à la traite et 86 hectares. Stéphane arrive en 2009, et moi en 2011. Aujourd'hui nous sommes 4 associés sur la ferme, mes deux frères Yannick et Stéphane, mon cousin Maxime et moi-même. Maxime a d'abord été recruté en service de remplacement pendant mon congé maternité, puis pendant le congé paternité d'un de mes frères. Nous nous sommes tous les quatre installés avec la DJA, que nous avons investi en part social dans le GAEC.

Nous avons 500 brebis laitières et 70 brebis Tarasconnaises pour la viande sur 200 hectares dont 30ha de prairie autour de la ferme. On est situé en zone inondable et zone de protection du patrimoine (le pont de Carrau, situé juste à l'entrée de la ferme, est classé monument historique). On n'était pas spécialement les bienvenus au début dans le village. Mais on est fier de notre métier, on montre au monde l'utilité de notre présence.

On produit de la viande et des fromages, que l'on vend à la ferme (1/3 des fromages), mais aussi à l'extérieur via un intermédiaire (2/3 des fromages). Au total, on produit 21 tonnes de fromage par an. On a mis en place le magasin sur la ferme en 2019. Il est ouvert du lundi au samedi et d'autres collègues voisins y vendent également leurs produits.



### Ne pas avoir peur d'investir pour gagner du temps

Au début, la salle de traite était vraiment précaire, en bois, de fabrication maison. Le hangar existant servait de bergerie mais ça n'était vraiment pas pratique.

Petit à petit, on a investi pour se simplifier la vie. Dès le début, avec une vraie bergerie de 800m<sup>2</sup>, une nouvelle salle de traite moderne avec un décrochage automatique, puis plus tard des tapis d'alimentation pour éviter de porter soi-même le foin d'un bout à l'autre de la bergerie, une pailleuse distributrice, des alimentateurs pour distribuer le grain à heures régulières....

Ce qui nous rapporte le plus de sous, c'est la vente de fromage. C'est donc surtout sur ce poste que l'on a investi, pour l'atelier de transformation en 2010, la rénovation de la nouvelle cave d'affinage en 2018 et le magasin en 2019. Au début, on transformait seulement la moitié du lait, maintenant on transforme tout. Notre prochain projet est de mettre en place un système de séchage en grande pour une meilleure qualité de foin.

Ce qui nous rapporte le plus de sous, c'est la vente de fromage. C'est donc surtout sur ce poste que l'on a investi, pour l'atelier de transformation en 2010, la rénovation de la nouvelle cave d'affinage en 2018 et le magasin en 2019. Au début, on transformait seulement la moitié du lait, maintenant on transforme tout. Notre prochain projet est de mettre en place un système de séchage en grande pour une meilleure qualité de foin.

On s'appuie beaucoup sur les subventions pour faire les investissements. Depuis la reprise en 2007, on a investi près d'1 million d'euros, dont 200 K€ de subventions. On est passé du système CUMA à l'achat de matériel à plusieurs. Il ne faut pas avoir peur de se moderniser pour gagner un temps précieux.

C'est Stéphane qui s'occupe de la partie comptabilité et administrative, en lien avec l'AFOCG, et qui se charge de monter les dossiers de subventions. Pour nous c'est très important de maîtriser ses chiffres, on ne veut surtout pas lâcher cet aspect-là.

## Organisation des activités

Le GAEC s'est constitué en 2009 avec l'arrivée de Stéphane. On a tous investi en notre nom propre, avec des systèmes de mise à disposition et location au GAEC. Pour ma part, j'ai investi 34k€ sur le million d'investissement total, et Maxime a juste investi le montant de sa DJA, comme nous tous. Maxime touche 1200€ de salaire, et les jumeaux ne se versent pas de salaire.

Pour le magasin, on a créé une SARL. Le GAEC vend le fromage par le biais de la SARL. Les 4 associés sont dans le GAEC et la SARL.

Chacun à son poste sur la ferme. Mes frères jumeaux s'occupent des animaux, Maxime est plutôt dans les champs, et moi je m'occupe de l'atelier de transformation et du magasin. Yannick et Stéphane sont super investis auprès des animaux, ils travaillent près de 12h par jour et sont irremplaçables pendant toute la période de traite (il leur faut 1h30 pour traire les 500 brebis). Pendant la période d'agnelage, on est tous les quatre là 24h sur 24h. Pendant un mois. Il y a toujours quelqu'un de réveillé !

## Organisation des activités

Comme on ne travaille pas sur les mêmes postes, il était important qu'on dégage du temps tous ensemble. Du coup, on déjeune tous les 4 une fois par semaine, pour échanger sur les différents projets et acter les décisions. Par exemple, c'est pendant notre déjeuner hebdomadaire que mes frères vont présenter leur prochain projet d'investissement.

On fonctionne beaucoup sur la confiance. Je leur fais confiance sur la partie agricole, dont je ne m'occupe pas vraiment. Moi ce que je veux, c'est du bon lait pour faire du bon fromage ! De la même façon, ils me font confiance pour les investissements liés à la transformation fromagère et au magasin.

