



# Aménager une grange existante afin d'y loger 50 chèvres laitières pour 15 000 € d'investissement

Christelle et Olivier Barniers - EARL du Domaine de Miran - Vineuil - Indre

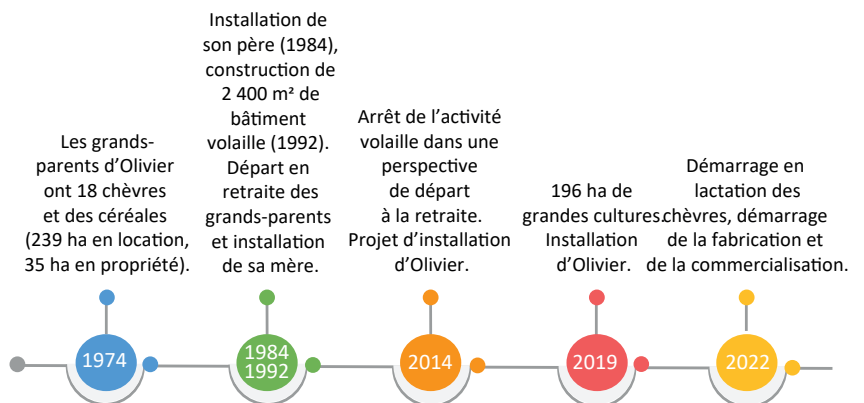
## DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

- 1 UMO exploitant + 0,5 UMO saisonnière + 0,5 UMO apprenti.
- Installation d'Olivier en 2019, gérant de l'EARL en grandes cultures.
- 196 ha de SAU dont 6,5 ha de SFT.
- Parcellaire regroupé (la parcelle la plus éloignée est à 3 km).
- Implantation de luzerne sous couvert de tournesol en 2023.
- Fromager en zone AOP Valençay.
- 1<sup>ère</sup> année de lactation avec 50 chèvres en 2022 dominance alpines.
- 27 000 litres en monotraite soit 540 litres/chèvre.
- Foin de luzerne acheté sur la zone Valençay.
- 90 % des concentrés sont produits sur l'exploitation (maïs, orge et pois), 10 % d'achat de concentrés du commerce a 30% de MAT.
- Mises bas d'automne uniquement avec programme lumineux sur tous les animaux.

## OBJECTIFS DE L'ÉLEVEUR/CHOIX DU BÂTIMENT

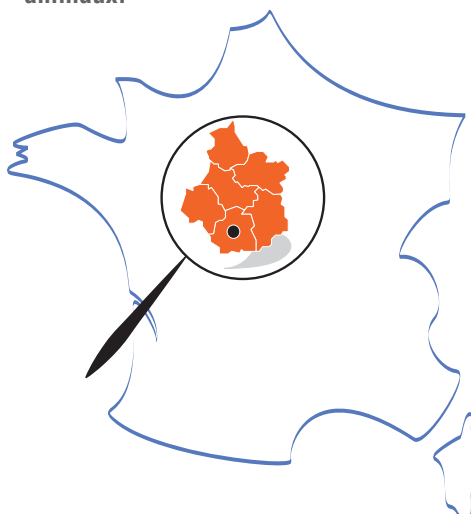
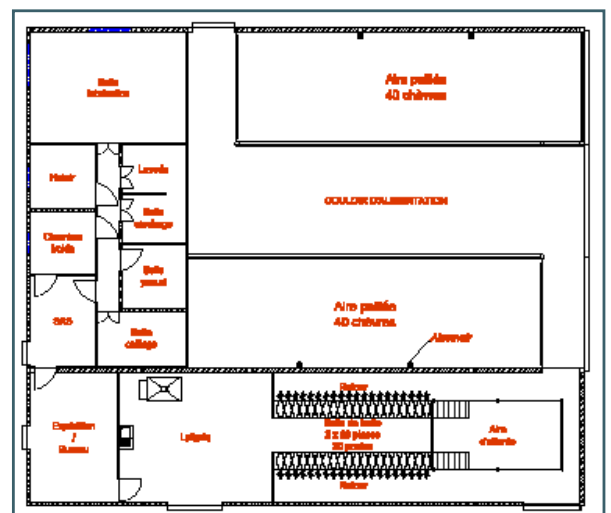
Vente de fromages avec 50 chèvres en lait, en limitant les coûts d'investissement et en optimisant le temps de travail.

Suite à l'arrêt de l'activité de comptable de Christelle, l'EARL a acheté une trentaine de chevrettes pleines en 2022 à l'Earl des rives de l'Anglin (Indre), et une vingtaine de chèvres en lactation. L'aménagement de la grange qui servait de stockage, en chèvrerie a été réalisé par l'éleveur.



Salle de traite quai bois, 12 places avec cornadis, 2 pots trayeurs, 4 postes de traite. Auges en métal démontables, délimitant les aires paillées.  
Aire de sortie possible.  
Anciens bâtiments aménagés pour chevrettes et boucs, éloignés de la grange.  
Ancienne fromagerie de 30 m<sup>2</sup>.  
Stockage fourrage de 300 m<sup>2</sup>.

## LES BÂTIMENTS





## SI C'ÉTAIT À REFAIRE

### Avantages :

- « Pas besoin de repousser le foin, car il est dans des auges ».
- « Bonne hauteur de plafond et bonne ventilation, car l'air circule partout sans courants d'air pour les chèvres ».
- « Tout est démontable, le bâtiment est facilement reconvertible ».
- « Elles ont la possibilité de sortir dehors si besoin ».
- « Economique et facile à aménager ».

### Inconvénients

- « Bâtiment non isolé, donc froid en hiver, au moment de la pleine production ».
- « Béton au sol, ce qui oblige à curer souvent (plus de travail, mais moins de mouches et de problèmes sanitaires) ».
- « Distribution des concentrés à la main ».
- « Il faut faire attention de ne rien dégrader lors du curage avec le télescopique. Peut-être qu'un valet de ferme sera un investissement futur à prévoir ».
- « Les chèvres font tomber l'enduit du bâtiment en pierre. Il faut le réenduire de temps en temps ».

## PERSPECTIVES

« Nous avons le projet d'augmenter l'aire paillée pour atteindre notre objectif d'effectifs, en déplaçant la salle de traite dans un bâtiment attenant. Nous avons une machine à traire d'occasion à monter qui nous permettra de gagner du temps. Nous envisageons aussi d'installer un faux plafond amovible pour limiter le froid l'hiver et garder la fraîcheur l'été. »

## BÂTIMENTS ET ALIMENTATION

- Bâtiment en pierre, en location, appartenant au père d'Olivier.
- Auges démontables.
- Paillage manuel.
- Concentrés et foin de luzerne distribués manuellement.
- Pas d'alimentation à la salle de traite.

## BÂTIMENTS ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Temps de travail total : 9 heures le matin (4 par UTH) et 3 heures le soir (1,5 par UTH).

- Traite : 3 lots
  - Monotraite : 2 h par jour pour traire 50 chèvres à 2 en pot trayeur 4 postes avec le lavage.
  - 2 lots car les cornues (multipares) ne sont pas mélangées avec les non cornues (primipares).
- Alimentation
  - La botte carrée est stockée sur l'allée d'alimentation entre les 2 lots et distribuées en 2 repas.
  - Les concentrés sont distribués en 2 fois par jour, au seau.
  - Les auges sont nettoyées tous les jours..
- Fromagerie et commercialisation
  - 3 h par jour, le matin en fabrication.
  - 8 h par semaine.
- Paillage
  - 0,5 h tous les jours, à la main.

## INVESTISSEMENTS 2022 (installation sans aides)

	Prix HT	Prix par place
Pots trayeurs neufs, stalles et quai d'occasion	6 200 €	124 €
Fromagerie (tables, moules d'occasion, deshydrateur, climatisation, humidificateur - chambre froide déjà présente)	5 250 €	105 €
Aménagements de la chèvrerie (auges, électricité, abreuvoirs...)	4 000 €	80 €
<b>Total</b>	<b>15 450 €</b>	<b>309 €</b>

## CONFORT DES ANIMAUX

La hauteur sous plafond est importante (5 m), et il est trop froid l'hiver pour les chèvres. Il n'y a pas de réchauffeur ou circulateur sur le circuit d'eau. L'eau qu'elles boivent l'hiver peut être très froide. Cependant, l'été, la grange reste fraîche.

Les chèvres ont une bonne surface en aire paillée (entre 1.6 et 2.1 m2/chèvre)

Les cornues ne sont pas mélangées avec les non cornues, afin de limiter les bagarres et les blessures entre les 2 lots.

## GESTION DES EFFLUENTS

Curage toutes les deux mois maximum, fumier stocké en bout de champs et lactosérum épandu sur fumier.

Une fosse septique avec filtre à pouzzolane déjà existante récupère toutes les eaux et sont ensuite épandues.

## AVIS DU TECHNICIEN

« Atelier complémentaire à une structure de grande cultures déjà existante ou l'implantation de la luzerne est possible.

Cheptel à taille humaine, constitué avec un minimum d'investissement.

L'arrêt de l'achat de foin de légumineuse sera à envisager rapidement.

Il reste aussi à améliorer la productivité (lait taux cellules...) par la sélection (données contrôle laitier, IA...).



www.regioncentre-valdeloire.fr

## CONTACTS

Florence PIEDHAULT : [florence.piedhault@indre.chambagri.fr](mailto:florence.piedhault@indre.chambagri.fr)  
Louis THOMAS : [louis.thomas@indre.chambagri.fr](mailto:louis.thomas@indre.chambagri.fr)