

« ils se sont installées »

Ronan LE PALUD

Pennevet Laurens

29180 Quéménéven

Tél : 06 60 52 64 11

ronan.lepalud@laposte.net



Description de la ferme

1. Le déroulement de mon installation :

Je me suis installé en 2 temps : j'ai tout d'abord repris les terres (compromis de vente) en mai 2011, sur lesquelles j'ai fait une année de blé noir, ensuite en 2012 les terres ont été mises en prairie.

Ensuite, il y a eu la construction de la fromagerie l'été 2013, les génisses pleines sont arrivées en septembre, et la transformation (et donc l'installation à proprement parler) va démarrer au printemps 2014.

2. J'ai choisi la Bretonne Pie Noir pour plusieurs raisons :

- Tout d'abord, c'est une vache rustique, pouvant facilement vivre dehors toute l'année, et qui permet donc de ne pas investir dans des bâtiments. Or qui dit bâtiment, dit gestion des effluents, épandage, distribution de nourriture.... Et je voulais absolument éviter cela.
- De part son format, la Bretonne Pie Noir a de faibles besoins nutritionnels, ce qui la rend très adaptée à un système tout herbe et économe en intrants.
- Ensuite, la Bretonne Pie Noir produit un lait riche, avec une bonne aptitude à la transformation fromagère.
- La Bretonne Pie Noir est une vache que je trouve « vive d'esprit » : ça peut paraître accessoire, mais je ne voulais pas d'une vache « robotisée ».
- La Bretonne Pie Noir est une race à faible effectif : c'est toujours intéressant de participer à la relance d'une race.



3. Système d'élevage :

La ferme compte 16 ha de SAU, dont 13.5 de pâture et le reste en friches, accessibles pour les animaux. Il y a actuellement 8 femelles, la ferme peut en accueillir 10 si besoin mais je ne pense pas aller au-delà. Le système est donc 100 % herbe (pâturage + foin). Les bêtes sont en plein air intégral, les vêlages sont groupés au printemps. Les veaux seront laissés jusqu'à 2 mois avec leur mère (2 mois et demi pour les femelles). Je pratiquerai la monotraite, en début d'après-midi, et transformerai l'intégralité du lait en tomme (fabrication un jour sur deux).

A noter que je garde mes matinées pour un mi-temps de travail à l'extérieur (formateur).

4. Les bâtiments :

En ce qui concerne les bâtiments, la ferme compte :

- Un hangar pour le stockage du foin
- Un bâtiment avec une salle de traite, qui est un transfert sur une ligne, avec 10 places au cornadis et 5 postes. (Comme ça, il n'y a pas besoin d'aire d'attente).
- Dans la suite de la salle de traite, la laiterie, la salle de transformation, une cave d'affinage et un sas de sortie.



La fromagerie

5. Commercialisation :

La commercialisation se fera surtout avec des livraisons, afin de ne pas y passer trop de temps :

- Une cantine collective (appel d'offre obtenu pour 2014 – 2015, cette structure prendrait jusqu'à 500 kg de tomme si le produit leur convient)
- Une école primaire
- L'école où je travaille pratique déjà la vente de paniers de légumes, je pourrai donc y ajouter de la tomme.
- 2 fromagers
- Sûrement un marché l'été, à la ferme ou sur un marché extérieur, à définir.
- A compléter et affiner dans les mois qui viennent !

L'installation

Ma formation initiale et professionnelle et parcours :

J'ai fait mes études d'ingénieur agro à Dijon, qui m'ont permis d'aller en stage dans le Jura (Montbéliardes pour le Comté), en Suisse (Salers en allaitantes), en Corse (Brebis laitières et transfo) et finalement mémoire de fin d'études avec la société des éleveurs de la Bretonne Pie Noir. Ensuite, j'ai fait notamment 6 mois dans le bâtiment dans une petite entreprise qui faisait maçonnerie, électricité, plomberie... et peut-être l'expérience qui m'a été le plus utile ! J'ai ensuite travaillé, et je travaille toujours, en tant que formateur en agronomie en maison familiale puis dans un centre de formation d'apprentis.

J'ai eu connaissance de la **disponibilité de la ferme et/ou des terres** grâce au répertoire installation de la chambre d'agriculture.

La **transmission**, le mode d'accès aux terres (location, achat) :

Il a fallu du temps ! Notamment parce qu'il y a un captage d'eau potable en contrebas de l'exploitation (les nitrates ont baissé !) et il fallait être sûr qu'il n'y ait pas trop de terres dans le périmètre de protection de ce captage. Il a aussi fallu du temps pour se mettre d'accord sur le prix. Mais ça s'est bien passé globalement.

Investissement-financement :

Il y a eu pas mal d'aménagements à faire, notamment salle de traite et fromagerie, les clôtures ... Et même si ça ne fait pas partie de l'exploitation, il a aussi fallu compter la rénovation de la longère pour y habiter.

Montant de l'**investissement** (travaux, cheptel et matériel) ?

- Terres : 64 000 € ;
- Bâtiments : 32 000 € pour la partie bâtiments agricoles ;
- Aménagement de la fromagerie : 30 000 € ;
- Aménagement de la laiterie, salle de traite et épuration par filtres à roseaux : 20 000 € ;
- Cheptel : 7000 €

Des aides (DJA, autres, ..) ?

J'ai suivi tout le parcours à l'installation, qui, bien que très pénible à suivre, m'a permis de bénéficier de DJA, de l'aide SIJA, et de taux de subventions intéressants pour l'aménagement de la fromagerie (40 %) et la salle de traite (35 %).

Les écueils

Par rapport aux difficultés rencontrées, pour l'instant, « ça va », à part un premier semis de prairie loupé qui a été difficile à avaler au niveau financier la première année.

Quelques conseils aux porteurs de projets ?

Planifier large, ne pas avoir de timing trop serré.

