

Journée « Porte ouverte à la fromagerie de la Lémance » Jeudi 26 novembre 2009

A la demande de la Fromagerie de la Lémance et en partenariat avec ARBIO (Association Régional des Opérateurs Bio d'Aquitaine) et ASSELDOR (ASSociation des Eleveurs de DORDogne), les chambres d'agriculture de la Dordogne et du Lot-et-Garonne ont organisé une journée centrée sur la production de lait de chèvre en bio.

Cette journée a rassemblé plus de 60 personnes, dont plus de la moitié d'éleveurs en conventionnel, en cours de conversion ou bio, des techniciens ainsi que des étudiants du Lycée agricole de Neyrac.

Au cours de la matinée, trois groupes ont été constitués pour visiter la fromagerie, avoir une information sur le marché et les filières bio et enfin connaître les principes de la réglementation et les aides à la conversion disponibles, mesurer les conséquences d'une conversion pour une exploitation..



Lors de la visite de sa Fromagerie, son directeur et créateur Monsieur INQUIMBERT et son personnel, nous ont fait découvrir tout le cheminement du lait pour obtenir des fromages : la concentration du lait, le caillage, l'affinage et l'emballage. La fromagerie est très présente sur le secteur bio, même si elle garde une petite part en conventionnel (2%). Elle a une croissance de 30% par an depuis trois ans, essentiellement due à l'augmentation des ventes en fromages de chèvres bio.

Actuellement 1,2 millions de litres de lait de chèvre bio sont transformés sur le site. Monsieur INQUIMBERT estime qu'à horizon 2010, ce sont 2 millions de litre qui seront transformés.

La Fromagerie de la Lémance commercialise ses produits sous sa propre marque auprès de magasins spécialisés bio mais aussi sous marque distributeur pour le réseau des magasins spécialisés ou pour la grande distribution.

Aujourd'hui seule la moitié du lait de chèvre bio transformé à la fromagerie est produit localement.. Monsieur INQUIMBERT souhaite à l'avenir augmenter ses approvisionnements bio locaux et espère que des producteurs de sud Dordogne ou Lot et Garonne se convertiront ou s'installeront en bio. Monsieur INQUIMBERT rétribue les éleveurs partenaires à partir d'un prix de base (650 €/1000 litres) réévalué en fonction des taux de protéines et de matières grasses.



Magali BAINE, chargée de mission à ARBIO a, quant à elle, présenté le marché bio en France et la place importante des produits laitiers qui sont le 2^{ème} produit le plus consommé après les fruits et légumes bio. 56% de ces consommateurs n'achètent leur produits laitiers que sous le label « Agriculture Biologique ». Cette filière offre un bon potentiel de progression.



Jacques TOURNADE et Séverine CHASTAING ont présenté la réglementation bio en matière d'élevage caprin :

- une alimentation 100% bio
- une ration composée à 60% de fourrages grossiers
- un mode d'alimentation basée sur le pâturage

- un chargement de 13,3 chèvres par ha en moyenne
- 1,5 m² par chèvre et 0,35m² par chevreaux d'espace dans le bâtiment en stabulation libre.



Après un repas gracieusement offert par la Fromagerie de la Lémance, le groupe s'est rendu chez Monsieur SOTTORIVA à Saint-Bazeil qui nous a présenté son élevage caprin avec son associé jeune agriculteur Benjamin BONIFAY.



Cet élevage de 220 chèvres qui vient de démarrer a basé son système fourrager sur l'utilisation du pâturage (mélange dactyle, trèfle blanc), la mise en place de luzerne (20 ha ont été mis en culture) et un concentré fermier constitué d'un mélange céréales/pois/vesce cultivé en méteil. Cette année, un complément azoté sous forme de tourteau de soja bio (720 € tonnes) a également été apporté. Ce ne devrait plus être le cas à l'avenir, avec le développement de la luzerne. La productivité par chèvre en primipare était de l'ordre de 550 litres par chèvre.

Avec le concours de :



ASSELDOR

ASSociation des
ELEveurs de
DORdogne