

Ferme de la Bonnellerie



Emilien Retailleau

2b route des Belletières, La Vauceau, 86190 Chalandray

fermedelabonnellerie@ecomail.fr / 06 03 90 03 25 / Fb @Bonnellerie

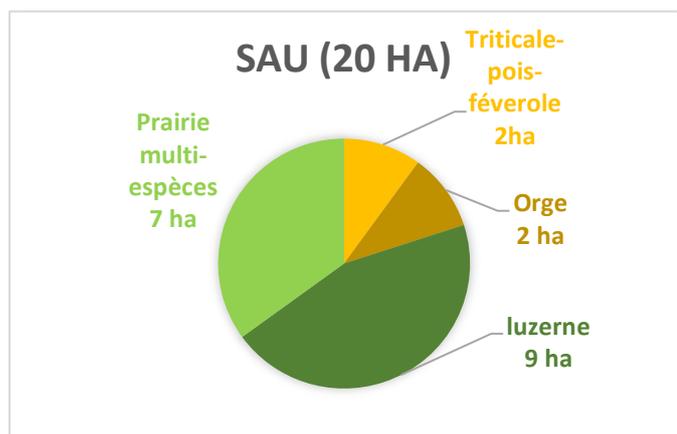
Présentation

L'exploitation agricole, lancée en 2018 par Emilien Retailleau avec 6 chevrettes de **race poitevine**, compte en 2023 une cinquantaine de chèvres en lactation, avec transformation intégrale du lait en fromages fermiers au lait cru, vendus principalement sur les marchés alentours et à la ferme. Les 20 ha de l'exploitation intègrent des céréales et prairies, pour viser au maximum l'autonomie alimentaire. La conversion **bio** a été entamée début 2022. Cette même année, une **nouvelle chèvrerie-fromagerie** a été construite, permettant d'accueillir le troupeau, le laboratoire et le magasin. Le développement de la ferme répond aux enjeux de préservation d'une race locale à faible effectif, de défense du pâturage, de l'agriculture biologique et de la biodiversité, et bien-sûr du modèle paysan avec l'objectif de vivre de son activité autour d'une production alimentaire traditionnelle et durable.

Le troupeau

- 50 chèvres de race poitevine, inscrites à l'ADDCP (Association de défense et de développement la chèvre poitevine)
- Production moyenne annuelle : 350-400 l (avec chevreaux sous les mères 2 à 3 mois), sur 9,5 mois de lactation
- Reproduction : saillies naturelles en septembre (1 seul bouc -> suivi de paternité), mises bas groupées en février
- Chevrettes de renouvellement : élevées sous les mères, sevrées à 2,5 mois, et premières mises-bas à 13 mois
- Chevreaux de boucherie : une trentaine élevée sous les mères, vendus à 6-7 semaines (15-20 kg vif), le reste est vendu à l'engraisneur.
- Taux de renouvellement autour de 15%. Longévité moyenne : 5-6 ans espérés, sachant que la poitevine atteint ses meilleures performances laitières à partir de la 3^e lactation
- Soins alternatifs (phyto et homéothérapie).

Les cultures



20 ha de SAU : groupés, 100% cultivables et 100% pâturables. Sols argilo-calcaires, à bon potentiel.

Rotation visée : triticale-pois-féverole, orge, 3-4 ans de prairie multi-espèces, (céréales), 4-5 ans de luzerne.

Gestion de la SFP (surface fourragère principale) : déprimage ou coupe exportée fin mars – début avril, puis pâturage tournant ou récolte de foin.

Prairie multi-espèces (semis à 28 kg/ha) : fétuque (7), raygrass anglais (6), fléole (1), luzerne (1) trèfle violet (6), trèfle blanc (3,5), trèfle hybride (3), plantain (0,5 mais trop), lotier.

Expérimentations :

- Semis de prairies sous couvert de céréale au printemps récoltée mature (échec 2022-2023, étés secs) et d'automne exportée en vert (réussite).
- Semis de prairies en dérobée après récolte du triticale (été 2023) : avoine rude/trèfle incarnat.
- Essais de prairies avec légumineuses annuelles, et comparaison de variétés de luzerne, notamment en association avec sainfoin.
- Micro-parcelle en agroforesterie (6 chênes, 6 châtaigniers).

Plantations de haies (300 m en 2020, 500 m en 2022), avec objectifs :

- biodiversité, ombre, coupe-vent
- barrière physique vis-à-vis de champs voisin en conventionnel,
- ressources fourragères éventuelle en été (saule, murier blanc, frêne, noisetier, etc.)

Pâturage

Sortie des chèvres dès que possible selon la pousse de l'herbe, de mars à novembre. Idéalement : après absence de rosée, sortie le **matin entre 2 et 3 h de pâturage**, puis **fin d'après-midi, 2-3h** également. **Pâturage tournant avec fil avant** en pleine pousse de l'herbe, puis pâturage en ilots 2-4 jours selon taille des paddocks le reste du temps. Pas d'abreuvement au champ (éviter contrainte logistique et pression parasitaire aux points d'eau). **Suivi du parasitisme** avec le Civam du Haut-Bocage. Pâturage compliqué en été (prairies grillées), seule la luzerne est pâturable.

Les produits (fromages et viande)

13 000 l de lait transformés en 2023. Objectif : 20 000 l/an. Fromages lactiques, au lait cru (crottins, palets, chabis, briquette, etc.), faisselles et vente de lait cru. Valorisation du litre de lait : **3 euros en moyenne**

+ Pâtés, rillettes, saucissons + chevreaux en carcasse

Les ventes, de mars à décembre :

- Vente à la ferme mercredi après-midi (17h30-19h)
- marché de Quinçay vendredi après-midi (16h-19h)
- marché d'Ayron samedi matin (9h-12h30)
- quelques superettes et restaurants
- expérimentation du libre service (mercredi)

Les investissements

2022 : construction d'une nouvelle chèvrerie de 24 mx17m (408 m², dont aire paillée de 120 m², laboratoire de 50m², magasin de 20m², stockage céréales de 40m²). **54 places au cornadis + 12.** Quai de traite 12 postes pour 18 places (max 3 montées de 18 chèvres). Coût total : **170 000 euros**, dont 37 000 euros de PCAE bâtiment d'élevage et 10 000 PCAE transformation.

Matériel : tracteur en copropriété. Matériel de travail du sol et de fenaison également. Interventions ponctuelles de la CUMA locale (bottelage) ou d'entrepreneur (moissons).

Analyse économique

Phase de lancement encore. EBE 2022 : 13 600 euros (11 000 l transformés). Anuités 7 800 euros. Aides PAC 13 500 (premier pilier 8 000 euros, dont DPB, prime jeune... / 2^e pilier 5 000 euros : aide à la conversion bio et prime race menacée)

En routine : **EBE visé de 40 000 euros** pour 70 000 euros de CA, et 15 000 à 18 000 euros de prélèvements privés.

Suivis Coûts de production avec Idele et Civam Haut-Bocage.

Les projets

- Atelier engraissement porcs (valorisation du sérum) : 8-10 animaux/an
- Réflexion temps de travail (salarié, associé)
- Réflexion de diversification en fromagerie (yaourts, tomes, camembiques)
- Développement de l'apiculture par Olivier (15 ruches actuellement, autour de 500 kg de miel vendu)
- Poursuite de l'accueil sur la ferme (stagiaires, écoles, woofing...)
- Réflexion lactation longue.

