

Pas de Tabou sur le Travail en Elevage



GAEC de la Borie du Moulin Lalbenque (46)

Guillaume et Lauriane BALDIE

Un système d'élevage optimisé et simplifié pour se libérer du temps et diversifier son activité



L'exploitation en quelques chiffres

Production de bovins viande : 70 vaches de race Gasconne

180 ha dont :

- 50 ha de prairies permanentes,
- 58 ha de prairies temporaire,
- 18 ha de luzerne,
- 30 ha de céréales d'hiver,
- 10-20 ha de landes et parcours

1 laboratoire de découpe et de transformation

Commercialisation de la production 100 % en circuits de proximité et vente directe.

3 associés en GAEC

2 salariées qui représentent 0,5 ETP (Laboratoire)

1 boucher auto-entrepreneur

Le GAEC a été créé en 2008 suite à l'installation de Guillaume et Lauriane sur l'exploitation familiale. Le cheptel était alors constitué de Blondes d'aquitaine et valorisé en broutards. Mais la crise des prix des broutards à l'époque a fait prendre conscience au jeune couple de leur volonté de ne plus être prisonnier des prix du marché mondial. Le GAEC s'est donc tourné vers un système plus maîtrisé grâce à la vente directe de veaux. Cette décision a entraîné de profonds changements, notamment dans la gestion du troupeau avec l'introduction de la race Gasconne et la construction d'un laboratoire de découpe et de transformation sur l'exploitation.

Le parcellaire et les bâtiments d'élevage sont regroupés autour de l'exploitation, ce qui permet de limiter les déplacements pour les travaux des champs et la surveillance du troupeau. De même, le laboratoire de découpe et transformation a été

construit au centre de l'exploitation. Le troupeau, en race Gasconne, est mené en 3 lots pour pouvoir proposer de la viande toute l'année.

Les rôles au sein du GAEC sont bien répartis entre l'élevage, les cultures et la découpe, transformation et commercialisation et 2 des 3 associés peuvent se remplacer

La totalité de la production est transformée sur l'exploitation et la commercialisation est assurée localement : cantine scolaire du village, restaurateurs, marchés et vente en direct sur l'exploitation.

Travail, circuits de proximité et diversification

Objectifs des exploitants

- Avoir une production de viande régulière sur l'année.
- Se libérer du temps sur la partie élevage et cultures pour assurer la découpe, la transformation et la vente de la production.
- Se libérer du temps et arrêter l'activité de découpe une semaine supplémentaire dans l'année.

Solutions et facteurs de réussite

Différentes solutions pour se libérer du temps

Au niveau de l'élevage :

- **Modification de la race du cheptel vers une race rustique** : les associés ont fait le choix de passer de la Blonde d'Aquitaine à la Gasconne. L'objectif de ce choix est de limiter au maximum les interventions sur le troupeau, en misant notamment sur la facilité de vêlage et la valorisation des prairies.
- **Fabrication hebdomadaire de l'aliment concentré** : le GAEC a investi dans un mélangeur pour fabriquer l'aliment concentré et valoriser les surfaces du GAEC. La fabrication a lieu une seule fois par semaine, en quantité suffisante pour assurer les rations de la semaine.
- **Pâturage tournant et modification de la taille des pâtures selon la période** : le pâturage tournant permet à Guillaume de valoriser au maximum l'herbe et limiter l'affouragement au champ. Selon les périodes et la charge de travail à l'atelier de découpe et de transformation, il agrandit la taille des parcelles pour baisser la fréquence de rotation des animaux.
- **Amenée d'eau dans toutes les prairies** : le parcellaire le permettant, les associés ont choisi d'acheminer l'eau dans toutes les pâtures pour ne pas avoir l'astreinte « du

tonneau d'eau » à la pâture.



Au niveau de la découpe et la transformation :

- **Construction du laboratoire de découpe et de transformation sur l'exploitation** : en intégrant l'atelier sur l'exploitation, les associés ont voulu maîtriser la qualité du travail de découpe et transformation, mais également limiter les temps de transport et les coûts de prestation.

Limites et points d'amélioration

- **Développer l'entraide entre voisins** pour alléger les chantiers sur les cultures et fourrages
- **Le laboratoire au centre de l'exploitation** est un point faible pour la transmission de l'exploitation
- Le statut du **boucher en auto-entrepreneur** est une **fragilité du système actuel du GAEC** : les associés réfléchissent à une solution de remplacement si besoin.

Facteurs de réussite pour atteindre les objectifs

- Pause-café du matin en commun pour échanger sur le travail de la journée, les difficultés...
- Accompagnement et formations aux métiers de découpe et transformation

CONTACTS

Agathe PITORRE – JA Occitanie
jeunes.agriculteurs.occitanie@gmail.com
06 48 75 36 41

Claire SABY
GIE Elevage Occitanie
claire.saby@elevage-occitanie.fr
06 24 24 38 07

Paroles d'éleveurs :

« Le temps ne peut pas être allongé, donc on essaie de simplifier »