

## DES ÉLEVEURS CAPRINS S'INSTALLENT EN PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR



**Céline, 32 ans**  
Hautes-Alpes,  
installation avec DJA en 2015  
Martin moniteur de ski en saison,  
conjoint collaborateur

### FORMATION

- Bac agricole "à distance", stage en exploitation brebis lait fromagère dans le Briançonnais.
- Stage PPP de 3 mois sur une exploitation caprine fromagère dans l'Embrunais.

### L'EXPLOITATION FIN 2018

- Elle est située à Le Grave à 1 525 mètres d'altitude.
- 19,5 ha dont 9,5 ha de PN et 10 ha de parcours.
- 49 chèvres.
- 13 000 litres transformées en une gamme diversifiée de fromages (lactiques, pâtes molles, pâtes pressées).
- Commercialisation des fromages en vente directe : à la ferme et localement sur les marchés hebdomadaires de La Grave et de Briançon.



### SI C'ÉTAIT À REFAIRE

*"Si nous avions eu plus de moyen, nous aurions eu probablement une autre stratégie d'investissement ; nous aurions investi tout de suite et de façon plus importante mais sans avoir plus d'endettement.*

*Il faut prévoir le Plan de Développement de l'Exploitation (PDE) au plus bas, et si ça marche bien avoir de bonnes surprises. Les tableaux ne font pas la place aux aléas.*

*J'aurais aussi acheté le troupeau à un seul endroit et je me serais plus formé en transformation fromagère."*

## A la Grave, une installation progressive en 2 étapes



### PARCOURS D'INSTALLATION

Céline et Martin sont originaires des Hautes-Alpes (Briançon et La Grave). Ils ne sont pas issus du milieu agricole.

Un projet de couple pour vivre à La Grave

La priorité de Céline a toujours été de rester "vivre" là où elle est née. Elle a passé un diplôme des "métiers de la montagne" et a travaillé pendant 3 ans dans différents offices de tourisme. Mais, il était difficile de trouver un poste avec des perspectives d'évolution à la Grave. L'idée de se tourner vers l'élevage était au départ plus du côté de Martin, mais ils se sont tous les 2 lancés dans une formation "à distance" pour préparer le Bac pro agricole. C'est au cours de son 1<sup>er</sup> stage en exploitation que Céline a réellement commencé à se passionner pour ce métier : *"ce sont mes maîtres exploitants qui ont vraiment su me faire découvrir et aimer ce métier, et me transmettre leur passion."* Martin a également fait un stage dans une exploitation bovine et caprine du secteur.

Céline a souhaité s'installer de façon progressive, avec un petit troupeau, peu d'investissements et beaucoup d'autoconstruction.

#### S'installer à La Grave

Le projet initial de Céline et Martin était d'acheter une

parcelle dans le hameau du Chazelet et d'y construire le bâtiment d'élevage, la fromagerie et leur maison d'habitation. Pendant 3 ans, ils ont cherché des terres agricoles... sans succès. Ils n'ont pas eu non plus le soutien de la mairie pour la mise à disposition de communal. De plus les banques étaient réticentes devant le montant de l'investissement.

Puis l'opportunité s'est présentée avec Roland, un éleveur de vaches allaitantes d'un autre hameau de la Grave qui voulait trouver un repreneur.

#### Une transaction en 2 temps

Roland souhaitait dans un premier temps diminuer son activité avant l'âge de la retraite, tout en ayant la certitude que quelqu'un reprenne son bâtiment ensuite. La transaction s'est faite par l'intermédiaire de la SAFER : il y a eu au départ en 2015 signature d'une promesse de vente, avec location à titre gratuit pendant 2 ans d'une partie des terres et du bâtiment. Au bout des 2 ans, si Céline ne pouvait pas acheter, le propriétaire était libre de vendre ailleurs (pas de bail). Cet arrangement convenait à Céline qui souhaitait pouvoir s'installer progressivement.

Le dossier DJA a été déposé fin 2014.

## LE PROJET EN QUELQUES LIGNES



## LES 4 CHOIX TECHNIQUES DU PROJET



**En 2015**, Céline reprend 6 ha et une partie du bâtiment de Roland pour y loger les chèvres (85 m<sup>2</sup>). Démarrage avec l'achat de 25 chèvres et 2 boucs, de race alpine chamoisée. Suite à des avortements, seulement 17 chèvres seront en lactation. Une fromagerie est installée dans un Algéco.

**En 2016**, nouvel achat de 11 chèvres.

**Novembre 2016**, achat de la totalité du bâtiment. Aménagement intérieur (hiver 2016/2017), installation de la machine à traire, puis déménagement des chèvres.

**En 2018**, le troupeau est de 49 chèvres. Démarrage de la fabrication dans la nouvelle fromagerie. Isolation extérieure du bâtiment (prévue initialement en 2017).

### OBJECTIFS : CONCILIER «REVENUS» ET "TRAVAIL"

- Bien valoriser les produits fromages et viande, pour pouvoir rester "petit" et garder une activité saisonnière du conjoint.
- Si on tire un revenu disponible de 16 000 à 20 000 € sur l'exploitation, cela nous suffit. L'objectif serait d'avoir un peu plus de temps libre au quotidien.

### 1 PRIVILÉGIER UN BON NIVEAU DE VALORISATION ET UNE GAMME DE FROMAGES DIVERSIFIÉE

Céline a dès le début choisi de fixer des prix de vente élevés (les plus élevés du département : 2,50 € le lactique de 1/2 litre, et 35 € le kg en pâte pressée). Elle a développé une gamme diversifiée de fromages avec des lactiques, des pâtes molles et des pâtes pressées. Elle fait partie de Capr'alp un groupement de producteurs caprins fermiers des Hautes-Alpes réunis autour d'une gamme de fromages identifiés et de marques déposées. Son choix est d'ajuster sa production de lait en fonction de la vente mais de ne pas baisser ses prix.

La valorisation moyenne du lait transformé est de 3,47 €/l (la moyenne du département est de 2,60 €/l).

### 2 MAXIMISER L'UTILISATION DU PÂTURAGE

Avec l'altitude, la période d'hivernage est longue à La Grave : environ 6 mois et demi, de novembre à mi-mai. Ensuite le pâturage est bien valorisé et utilisé au maximum, avec une flore très variée. Les chèvres peuvent être parquées (filets mobiles) ou gardées selon les disponibilités de l'exploitante.

### 3 LIMITER LES INVESTISSEMENTS PAR BEAUCOUP D'AUTO CONSTRUCTION

Céline et Martin ont fait le choix d'investir en fonction de leurs capacités financières. Pour limiter les coûts, ils essaient de récupérer des matériaux et d'acheter de l'occasion. Le chantier ne comportant pas de "gros œuvre", cela permet à Martin de réaliser la plupart des travaux, grâce à ses compétences et de la formation sur le tas.

L'aménagement intérieur de la bergerie et la salle de traite ont ainsi été réalisés pendant l'hiver 2016. Par contre la fromagerie n'a pu être terminée qu'en septembre 2017 ; de ce fait la fabrication fromagère s'est poursuivie dans "l'algéco", ce qui a entraîné des pertes de fromagerie importantes car le local était trop petit pour absorber l'augmentation de la production laitière de l'année.

### 4 DÉLÉGUER LE TRAVAIL DE RÉCOLTE DU FOURRAGE

*Nous ne pouvons pas cumuler toutes les charges de travail, comme par exemple celle de la récolte du foin : "c'est un voisin qui le fait, en échange d'une grosse part de la récolte : il prend 70 % de la récolte et il sort également le fumier ; normalement le foin se fait "à moitié" mais on préfère lui en laisser plus, car on ne peut pas être partout et cela se ferait au détriment d'autres tâches." Le foin produit ne représente que 10 à 20 % de la consommation. Les céréales sont achetées en totalité.*

## LES ÉTAPES PRINCIPALES DU PROJET

### Situation initiale

- Bac agricole "à distance", stages en exploitation pour Céline et Martin

### 2011-2012

- Recherche de surfaces au hameau du Chazelet.

### 2014

- Rencontre avec Roland.

### 2015

- Signature de la promesse de vente avec la SAF
- Achat de 25 chèvres et 2 boucs.

## LES STRATÉGIES D'INVESTISSEMENTS ET DE FINANCEMENT

La première phase d'investissement avec un Algeco en guise de fromagerie, les premières chèvres et un peu de matériel d'élevage ont représenté moins de 20 000 € totalement autofinancé.

Deux ans plus tard, pour l'achat du bâtiment, son aménagement, la construction de la fromagerie, 183 500 € ont été investis.

Les 202 000 € investis au total dans le projet ont été principalement couverts par des prêts (80 %) et à parité par des subventions (10 %) et de l'autofinancement (10 %).

Nature	LES INVESTISSEMENTS		LE FINANCEMENT	
	Date	Montant	Nature	Montant
Fromagerie algeco + équipements	2015	8 600 €		
Matériel élevage	2015	6 840 €		
Achat cheptel initial	2015	3 260 €		
<b>Total 1ère phase</b>		<b>18 700 €</b>	<b>Autofinancement</b>	<b>18 700 €</b>
Achat bâtiment	2016	92 450 €	Prêt JA	90 000 €
Aménagement de la fromagerie	2017	70 730 €	Autofinancement	2 450 €
Aménagement bâtiment	2018	20 315 €	Prêt MLT	54 632 €
			Subvention	16 098 €
<b>Total 2ème phase</b>		<b>183 495 €</b>	Prêt MLT	13 493 €
			Subvention	6 822 €
<b>TOTAL</b>		<b>202 195 €</b>		

Achat total du bâtiment = 150 000 €, comprenant une partie habitation = 57 550 €



## LES POINTS FORTS ET DE VIGILANCE DU PROJET

### POINTS FORTS

- Le fait de commencer "petit" a permis la mise en place de la commercialisation avec une bonne valorisation, et sans souci de débouché. "Dès le début, j'ai fixé de bons prix de vente ; ma production étant petite je ne suis pas tombée dans le travers de brader mes fromages pour pouvoir les vendre". Ces 2 premières années ont permis de réfléchir à la façon de travailler.

### POINTS DE VIGILANCE

- 2 périodes de travaux, plus une année de transition difficile.
- Rapports avec le cédant difficiles durant les 2 années de cohabitation. Depuis qu'il a vendu cela va mieux.

## ÉVOLUTION DES RÉSULTATS ÉCONOMIQUES

Années	2015	2016	2017	2018
Nbre chèvres	19	27	39	42
Lait transformé (l)	4 500	9 870	12 870	13 000
Valorisation/l de lait transformé	3,75 €	3,78 €	2,90 €	3,47 €
EBE prévisionnel		20 825 €	29 365 €	34 069 €
EBE réalisé	3 026 €	19 344 €	20 146 €	23 162 €
Revenu disponible	3 026 €	19 344 €	18 808 €	16 309 €

Il n'y a pas d'annuités en 2015 et 2016, et Céline a bénéficié d'une année de report en 2017. En 2017, la valorisation baisse, suite aux pertes importantes en fromagerie. La production laitière progresse au fil des années. Les résultats économiques sont en deçà des prévisions, mais aujourd'hui, l'outil de travail est opérationnel et les résultats devraient décoller.

2016

- Achat de la totalité du bâtiment.
- Aménagement de la chèvrerie et de la salle de traite.
- Achat de 11 chèvres.

2017

- Construction de la fromagerie.

2018

- Isolation extérieure.

Aujourd'hui - 2019

- 49 chèvres pour 20 000 l.

## INVESTISSEMENTS INITIAUX ET ÉTAPES CLÉS

2015

- 18 700 € :  
algéco, fromagerie,  
cheptel et matériel  
divers.

2016

- 92 500 € :  
achat bâtiment.

2017

- 70 000 € :  
fromagerie.

### ÉVOLUTION DE LA STRUCTURE DEPUIS L'INSTALLATION ET PROJETS

#### Consolider l'existant.

Pour le moment, l'objectif est d'asseoir les bases de l'exploitation ; ne pas augmenter fortement la production laitière, et surtout continuer à avoir une forte valorisation.

Rester avec un conjoint collaborateur pluriactif qui assure une sécurité financière à la famille et dont l'activité saisonnière correspond à un creux dans le calendrier de travail de l'exploitation.

Créer un petit atelier de transformation "viande" pour valoriser les chèvres de réforme en saucissons, en réutilisant l'algéco qui a servi de fromagerie les premières années.

## REGARDS CROISÉS ÉLEVEUR ET TECHNICIENS

#### Avis de l'éleveur

"Avec la 1<sup>ère</sup> ébauche du projet du Chazelet, on s'est rendu compte que cela ne pourrait pas passer avec de gros investissements. Dans le projet avec Roland, on a été plus raisonnables et la banque nous a suivis. Mais ce qui nous a gênés c'est la pression "du PDE et de la DJA" ; il faut à tout prix "coller au projet", sinon il faut faire un avenant, qui coûte encore 1 000 €, se justifier, ... alors que la réalité ne se passe pas comme cela. On travaille avec du vivant, on ne peut pas prévoir les avortements, la mortalité, les accidents du travail... On n'a pas racheté des chèvres pour atteindre à tout prix l'effectif prévu, on a tout fait "en dessous" du prévisionnel, et finalement on s'en sort. Nous sommes très contents d'avoir pu démarrer doucement : nous n'avions pas beaucoup de lait les premières années, mais au moins on a tout vendu et sans brader."

#### Avis des techniciens

"J'étais très sceptique au départ sur l'intérêt d'avoir une 1<sup>ère</sup> phase d'installation avec peu de chèvres, et en "cohabitation" avec l'éleveur cédant ; je pensais que les éleveurs allaient démarrer dans de mauvaises conditions de travail, avoir du mal à aménager le bâtiment et construire la fromagerie en ayant en parallèle à s'occuper d'un troupeau et de fabriquer, même si le troupeau était petit, et le risque de rapports difficiles avec le cédant pouvait aboutir à un retrait lors de la vente. Finalement, cela a permis aux éleveurs de "se faire la main" sur un petit troupeau et de mettre en place tranquillement leur commercialisation. Un de leurs atouts est d'être très bricoleurs, et compétents dans l'autoconstruction."

Ont contribué à la rédaction de cette fiche :

Henriette Coursange - Syndicat Caprin  
et Fromager Fermier des Hautes Alpes  
h.coursange@free.fr

Christine Guinamard - Institut de l'Élevage  
christine.guinamard@idele.fr



ANICAP  
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

avec la contribution financière  
du compte d'affectation spéciale  
"Développement agricole et rural"

