

**GAEC Les Vallons**  
**Elevage ovin caprin**

**Produits issus de l'Agriculture Biologique (AB)**

**1650 Chemin de Fioussac**

**83136 La Roquebrussanne**

**Tél./Fax : 04 94 86 97 71**

**Port. : 06 85 76 01 32**

**Email : [fromageriedesvallons@wanadoo.fr](mailto:fromageriedesvallons@wanadoo.fr)**



*Cher(e)s amapien(ne)s,*

***Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'élevage ovin caprin fromager, sans jamais avoir osé le demander !***

*D'ici une semaine, nous devrions avoir le gros des mises-bas sur le troupeau. Une centaine de chèvres et de brebis sont « à la pousse » comme disent les bergers (en provençal, les « pousses » sont les mamelles). Pendant au moins 8 jours, nous devons jeter le premier lait (colostrum). Réservé aux jeunes, il est impropre à la fabrication des fromages. Puis, comme prévu, début mars nous recommencerons nos livraisons sur les AMAPs.*

*Le troupeau pète la forme. Tout l'hiver, en plus des parcours où elles trouvent leur gourmandise, nous les avons complétement avec du bon foin, de la luzerne et du maïs (bio, évidemment !). Seule ombre au tableau, avec la neige qui a duré 3 semaines sur le plateau d'Agnis et la pluie qui s'en est suivie, l'entrée des bergeries ressemble à un champ de gadoue dans lequel on s'enfonce jusqu'au mollet. C'est bien la première année où nous devons remercier le mistral qui va nous sécher tout ça !*

*Les caprices de la météo étant d'inépuisables sujets de conversation, il vaut mieux en revenir à nos fromages !*

*Au tout début, vous n'aurez guère que des frais, puis les semaines passant, nous serons en mesure de vous proposer toute la gamme de nos fromages de chèvres et de brebis. Cette année, le père Noël nous a apporté un nouvel équipement de fromagerie, une salle d'affinage pour les tommes (pâtes pressées). Cela va nous faciliter le travail, et nous l'espérons, vous fournir des tommes encore plus moelleuses et mieux affinées. Les premières vous seront proposées à partir de mai.*

*Nous allons également devoir augmenter nos tarifs. De 23€ le plateau de 1 kg, nous passons à 24€.*

*Notre résultat 2008 est décevant, et inférieur à 2007. Pour mémoire, un résultat d'exploitation (bénéfice ou déficit !) inclut le prélèvement privé des agriculteurs, et la marge d'autofinancement qui permet de réaliser les investissements nécessaires à la poursuite de l'activité. Et un résultat médiocre impacte prioritairement ces deux postes.*

*Plusieurs explications à ces mauvais chiffres.*

*Les handicaps :*

*- Nous menons un système d'élevage pastoral extensif dans les mêmes conditions de climat et d'altitude qui existent en montagne, mais étant rattachés à une commune (LA ROQUEBRUSSANNE) située en zone de plaine, nous échappons à tous les dispositifs d'aides prévues pour les élevages de montagne, et qui dans certains cas, constituent la moitié des recettes de l'exploitation.*

*- Un contrat étant un contrat, nous n'avons pas voulu réviser en cours d'année les engagements que nous avons pris début 2008. Et comme beaucoup d'entreprises, nous avons été victimes l'été dernier de la hausse du cours des carburants. En effet, nos coûts de livraison sont très importants, que ce soit pour la collecte quotidienne du lait (14 kms de pistes et routes) ou pour les livraisons hebdomadaires de fromages (distances interdépartementales).*

*Les voies de sortie :*

*- Améliorer la productivité moyenne du troupeau. Les charges étant ramenées à l'animal (ou au litre de lait produit), une solution consiste à augmenter la production laitière des chèvres et brebis. C'est dans ce but que nous nous sommes inscrits depuis 3 ans au contrôle laitier, qui permet de sélectionner la descendance des meilleures laitières du troupeau. Rassurez vous, nous n'en sommes pas encore à monter une usine à lait. Les résultats sont très lents. Nous étions à 150 kgs de lait annuel par animal. L'an dernier, nous sommes passés à 200 kgs et nous visons à terme 300 kgs. Là où les élevages hors sol et intensifs plafonnent à 1000 kgs de lait annuel. Notre volonté est bien de conserver nos races rustiques (brebis brigasques et chèvres du Rove) qui fournissent un lait très riche en taux protéiques et butyreux, indispensable à une fabrication fromagère de qualité.*

*- Peut être, faire nos livraisons avec un âne !!*

*- En attendant et faute de mieux, nous devons augmenter nos tarifs comme nous vous le proposons cette année.*

*Au chapitre de la transparence qui reste un grand incontournable de la charte des AMAP :*

*- Nous sommes prêts à discuter de ces chiffres et présenter notre comptabilité 2008 à vos responsables d'AMAP.*

*- Nous restons certifiés en bio, malgré les menaces qui pèsent sur ce mode de production, à travers un cahier des charges européen revu à la baisse (spécialement en productions animales), afin de satisfaire les exigences de l'agrobusiness qui veut mettre la main sur les parts de marché juteuses des produits bios.*

*- Du coup, nous soutenons la nouvelle démarche que veut mettre en place la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique). Celle d'un identifiant bio français qui maintient un haut niveau d'exigence sociale, environnementale et écologique. Nous restons également adhérent de Nature et Progrès, qui depuis 50 ans se bat pour conserver une éthique de la bio, à la fois exigeante et à dimension humaine.*

*- A noter du côté d'Alliance Provence, réseau régional des AMAP, la future mise en place d'une enquête d'évaluation participative pour les fermes en élevage. Ce document devrait sortir bientôt, suite à une rencontre bergers/consom'acteurs qui a eu lieu récemment à LAMBESC. Certains points soulevés, tels l'interdiction de l'IVERMECTINE (un anti parasitaire très toxique) vont même plus loin que les cahiers de charge bios. A suivre, donc. Tous les renseignements sur le site : [allianceprovence.org](http://allianceprovence.org).*

*Dernier point : Cette année 2009, vos chèques devront être adressés au GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) LES VALLONS que nous venons de créer. Comme son nom l'indique, il s'agit d'une association d'agriculteurs qui travaillent en commun. En l'occurrence, il s'agit ici d'un GAEC père/fils. C'est Mathias, qui après un parcours d'installation qui aura duré en tout près de 5 ans, en sera désormais le responsable. Denis quant à lui, parle de plus en plus de retraite, et de voyages en MONGOLIE. Mais ça, c'est une autre histoire, dont nous vous parlerons peut être une autre fois.*

*Vous trouverez ci-joint notre dépliant et le contrat d'engagement, à remettre ainsi que les chèques, soit au référent fromages de votre AMAP, soit à nous renvoyer.*

*A très bientôt donc,*

*Mathias et Denis CAREL.*