



Fiche n° 1



230 chèvres Saanen
96 ha de SAU – 4,6 UMO
Route du Chabichou
Bienvenue à la ferme

EARL du Domaine du Parc

Jean Frédéric Granget à Celle-Lévescault (86)

« Il faut savoir concilier tout : de la production à la transformation »



Présentation de l'exploitation

Jean Frédéric Granget est installé depuis 1987 au Domaine du Parc situé à Celle-Lévescault dans la Vienne, mais l'exploitation était détenue avant lui par son père. Ce dernier a acheté la propriété en 1971 avec 45 chèvres à son actif. Jean Frédéric décide alors de s'installer avec son père en GAEC, jusqu'en 1996 (lors de la retraite de M. Granget) avec 75 ha et 200 chèvres.

C'est en 1989 que débuta l'activité fromagère, la transformation et l'alimentation était alors faite par Jean Frédéric, et la traite ainsi que la vente par le père.

En 1994, accueil d'un salarié sur l'exploitation, à l'heure actuelle 5 salariés travaillent sur l'exploitation (mais pas à plein temps). Deux salariés s'occupent de la vente, 2 autres s'occupent de la traite et la fabrication fromagère, et enfin le dernier fait la traite du matin et les travaux divers. En 2002, un incendie ravage la fromagerie une nouvelle voit donc le jour en 2003 (150m²).

Aujourd'hui, l'exploitation compte 230 chèvres et 96,24 ha de SAU.





Les motivations de la viande caprine

Jean Frédéric vient de débiter la transformation de 4 chèvres de réformes en différents produits carnés caprins. C'est pour lui un moyen de mieux valoriser ses chèvres lorsqu'elles sont en fin de carrière. « Au lieu de vendre mes chèvres de réforme 20 € maximum à un marchand d'animaux, je peux les valoriser jusqu'à 200€ ». Ce nouvel atelier lui permet donc d'obtenir des marges plus qu'intéressantes.

Plusieurs atouts sont venus se greffer au projet, notamment le fait que l'abattoir soit proche (Lusignan) ainsi que l'atelier de transformation (SARL Bonneau), ce qui permet de limiter les déplacements et donc les frais.

« Ce projet ne me demande pas réellement d'investissements, il y a un aspect pratique, même si le coût de transformation est élevé : les marges par chèvre sont bonnes ».



La transformation

Les chèvres de réforme destinées à être transformées sont emmenées par Jean Frédéric à l'abattoir en fourgonnette. L'abattage se fait donc à Lusignan. Les carcasses sont ensuite emmenées à l'atelier de transformation de M. Bonneau en ligne directe, aucun déplacement n'est donc effectué par Jean Frédéric.

Pour débiter, Jean Frédéric propose à ces clients une gamme de produits raisonnable. Ce sont au total 5 produits différents qui sont exposés dans son magasin et sur les marchés. On peut donc retrouver sur le magasin du Domaine du Parc : du pâté, des rillettes, du saucisson et du gigot séché.





La commercialisation

Lorsque des clients viennent sur la ferme, il leur est possible d'acheter les produits transformés. En effet, Jean Frédéric possède un petit magasin où il propose les produits à base de viande caprine, ainsi que ses fromages. Mais de nombreux marchés sont réalisés chaque semaine par un salarié, ce qui permet

donc à Jean Frédéric de proposer ses produits sur d'autres lieux de vente. Il est donc possible de retrouver ses produits : le mercredi à Lusignan et Pouzioux la Jarrie, le jeudi à Poitiers (aux 3 cités), le vendredi à Rouillé, le samedi à Vivonnes, et le dimanche à Poitiers (Zup).

Produits	Prix
Pâté/Rillettes (180 g)	5 €
Saucisson (190 g)	4-5 €
Viande séchée (150 g)	6 €



Le fait d'être adhérent à la Route du Chabichou et au réseau Bienvenue à la ferme permet à l'exploitation d'accueillir un public de tout âges (et donc un grand

nombre de clients potentiels), à l'évidence un atout pour faire découvrir les produits de la ferme à base de viande de chèvre.

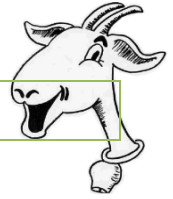


Les perspectives

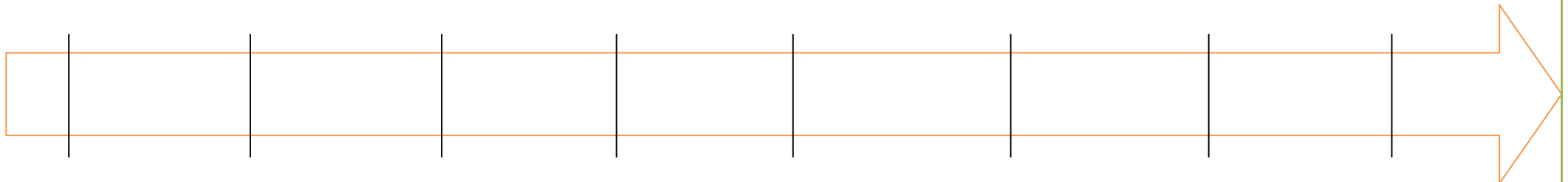
Le but de Jean Frédéric est aujourd'hui de faire transformer un minimum de 12 chèvres par an. Un des principal objectif

étant de transformer toutes les « belles » chèvres de réforme, et ce pour obtenir un poids de carcasse plus important.

Historique de l'EARL du Domaine du Parc – de 1971 à aujourd'hui



1971 1987 1989 1994 1996 2002 2008 Aujourd'hui



<p>Le père de Jean-Frédéric achète une ferme</p> <p>45 ha / 45 chèvres / 1 vache laitière charolaise</p>	<p>Arrivée de Jean Frédéric, création du GAEC</p> <p>75 ha / 200 chèvres / 15 vaches laitières</p>	<p>Début de la transformation fromagère</p> <p>Traite et vente par le père / transformation et alimentation par Jean-Frédéric</p>	<p>Embauche d'un salarié à plein temps pour pallier à la charge importante de travail</p>	<p>Retraite du père, le GAEC devient EARL</p> <p>Embauche de la sœur de Jean-Frédéric, et d'une fromagère</p>	<p>Incendie qui détruit : fromagerie, bâtiment stockage des fourrages, salle de traite et bâtiment des chevrettes (reconstruits en 2003)</p>	<p>Adhésion au réseau « Bienvenue à la ferme » et au « Signé Poitou-Charentes »</p>	<p>96,24 ha / 230 chèvres / 4,6 UMO et 4 chèvres transformées pour des produits à base de viande caprine</p>
--	--	---	---	---	--	---	--