



Fiche n° 6



40 chèvres Alpine
2.5 ha de SAU – 2 UMO

Ferme du Puyjaroux

Eric Lhomme à Cellefrouin (16)



Présentation de l'exploitation

C'est en 2007, après une carrière de commercial et une formation caprine, qu'Eric Lhomme s'installe à Puyjaroux avec 15 chèvres. Il construit une petite fromagerie, réaménage une grange pour loger ses chèvres, et commence à transformer le lait en fromage.

Sa reconversion fut guidée par la volonté d'un monde plus humain,

plus nature et l'envie de quitter les rouages de la société. Il apprend à connaître les chèvres lors d'un stage et il apprécie alors le côté « Bucolique » de l'élevage caprin.

Aujourd'hui il a 40 chèvres et ses 2.5 hectares sont en prairies pour le foin et le reste de son alimentation est achetés.





La transformation

Fin 2010 et début 2011, Eric fait transformer en rillettes une trentaine de chèvres, dont quelques unes achetées à un voisin. Les chèvres sont abattues à Confolens. Il

se retrouve alors avec un stock de 2000 pots de rillettes.

De plus, il transforme lui-même du jus de pomme en vinaigre et en cidre.



La commercialisation

Mr Lhomme commercialise ses fromages en vente directe sur les marchés, ou dans un magasin de producteur fermier à Angoulême. La commercialisation des pots de rilette s'est faite naturellement sur

ses points de vente habituels ainsi que sur les marchés d'été sur la côte atlantique. Il vend également ses chevreaux à la ferme pour les clients demandeurs.

Produits	Prix
Cheveau	8€/kg carcasse
Rilette	4,5€/180g
Jus de Pomme	2.5€/litre



Les perspectives

Pour améliorer la rentabilité de la transformation de viande de chèvre, Mr Lhomme souhaiterait transformer lui-même et se renseigner des différents ateliers agrémentés en location. Il est en

contact avec le lycée agricole de Périgueux, qui loue l'atelier de transformation 150 €/jours avec la présence d'un technicien autoclave (diplôme spécifique nécessaire pour l'utilisation de ce genre d'appareil).

