

La chèvrerie de Servières



Morgan et Elisabeth

Contexte pédoclimatique

- | Altitude : 800m
- | Climat : océanique à tendance montagnarde, gelées tardives printanières
- | Exposition : sud pour le corps de ferme et les terrasses de maraîchage
- | Sol : sablo-limoneux
- | Eau : sources de la Vienne
- | Milieux : prairies permanentes, zones humides, bois



Informations clés :

- | Entreprise individuelle (en cours de réflexion sur le statut)
- | 2 ETP (2021)
- | SAU : 24 ha en 4 îlots de prairies
- | 45 chèvres alpines chamoisées
- | 2 cochons (autoconsommation)
- | 2 chiens de troupeau
- | CA : 36000€

Un projet de diversification

Morgan s'est installé en 2003 sur le plateau de Millevaches pour créer une ferme caprine qui lui permette de vivre en se rapprochant de l'autosuffisance alimentaire et énergétique, tout en redonnant à l'écosystème qui accueille sa ferme sa santé et son abondance. Depuis 2020, Elisabeth a intégré la ferme : ils peuvent aujourd'hui développer des activités secondaires et atteindre l'objectif de diversification nécessaire à l'équilibre humain et écologique du lieu.



Activités

| Activité principale :

Transformation fromagère : fromages de chèvre lactiques et pâtes pressées

| Productions annexes :

Jus de pomme, charcuterie maison, miel, tartines

| En projet :

Atelier poules pondeuses, maraîchage, foodtruck, pain, vaches jersiaises



Bâtiments et matériels

| **Bâtiments en autoconstruction** : adapter les outils et bâtiments aux besoins, diminuer les frais, choix de matériaux locaux (chanvre de Corrèze, scierie de Faux-la-Montagne)

Chèvrerie de 200m² avec 6 postes de traite et un grenier à aménager

Fromagerie de 45m² avec une cave d'affinage de 15m²

Maison d'habitation de 60m² (en cours d'aménagement)

Yourtes : autoconstruction et collaboration avec un artisan cévenol

| Espaces de stockage :

Tunnel froid de 210m² (stockage + expérimentation production légumière et fruitière)

Tunnel de stockage du foin de 135m²

| Autres matériels importants :

Remorque frigorifique

Tracteur

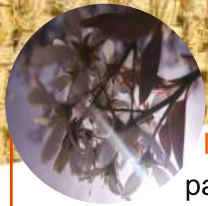
Tractopelle

Girobroyeur

Clôtures refaites à neuf



Durabilité



Stratégie économique

- | **Autofinancement à 100%** rendu possible par l'autoconstruction et les subventions. Prêt de 15000€ pour la maison.
- | EBE réinvesti entièrement dans le développement.
- | Propriété des bâtiments, du matériel et des terres (sauf fermage pour les prairies autour du lac).
- | Charges importantes : foin-luzerne, travaux de clôture, main d'œuvre ponctuelle...
- | La production s'est concentrée depuis le début sur la **transformation fromagère pour pouvoir dégager du financement**. Aujourd'hui, volonté d'apporter de la valeur ajoutée en misant sur la transformation des produits bruts.

Viabilité

- | **Autoconsommation** au coeur du projet.
- | **Générer des revenus** n'est pas un but en soi mais permet d'ajouter progressivement les **activités de diversification** et mener à bien le projet dans sa globalité.



Commercialisation

- | Production des fromages entre mi-mars et fin novembre.
- | 2020 : 6 à 8 marchés par semaine, mais très chronophage. Choix de **simplifier la commercialisation**.
- | 2021, **afin de renouveler la clientèle** : tournée pour les épiceries, restaurants et clients. Inscription sur la plateforme **locavore.fr**. Création du **site internet**.



Vivabilité

- | **Temps de travail** : de trop grosses journées de travail, surtout dans la période estivale avec des amplitudes pouvant aller de 4h à minuit en jours de marchés.
- | **Vacances** : pas de vacances jusqu'à présent. L'aide d'Elisabeth et de stagiaires devrait alléger la charge de travail de Morgan et lui permettre de prendre des temps de repos.

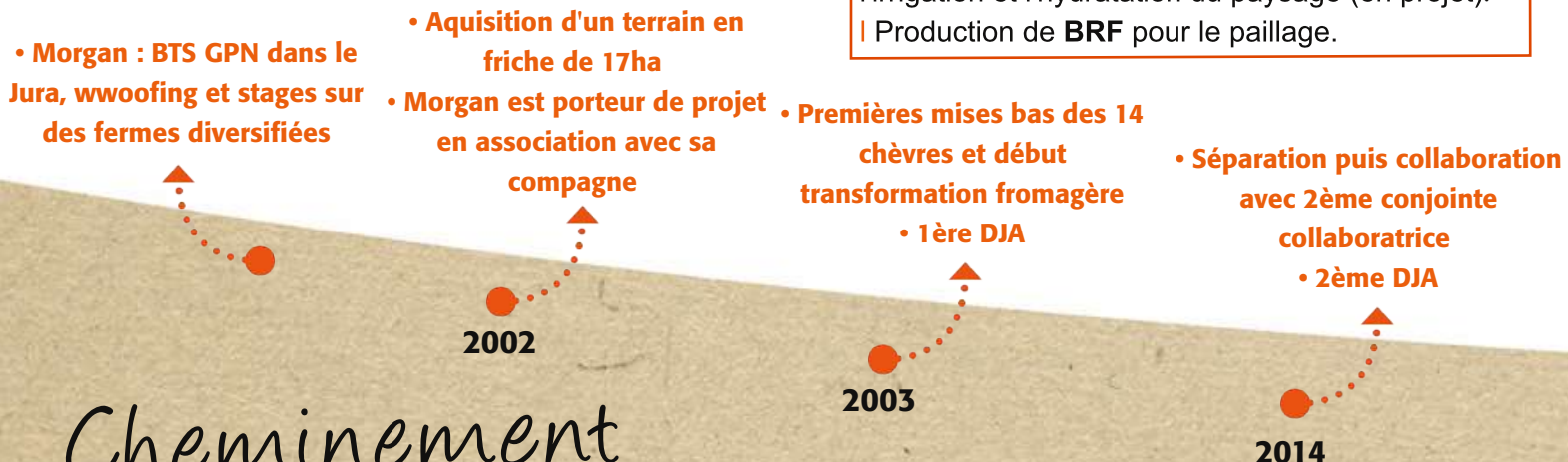


Vie sociale et territoire

- | Bonnes relations avec le voisinage qui vient aider pour des **travaux ponctuels**, mais la charge de travail sur l'exploitation ne permet pas de pouvoir rendre la pareille.
- | Assos **AIRELLE** et **ADEAR** qui accompagnent le développement du projet et les installations.
- | Journées d'échange des **CIVAM en Limousin**.
- | Envie de **transmettre les connaissances** engrangées.

Environnement

- | Conséquences des activités humaines : **un paysage dégradé par le surpâturage passé - à régénérer**, des **sécheresses estivales** qui font diminuer la ressource en herbe pour les chèvres.
- | **Valorisation des prairies** par les chèvres (peu de refus).
- | Choix d'une prairie proche du corps de ferme et orientée sud pour mettre en place l'atelier maraîchage.
- | **Utilisation de la pente** pour la collecte d'eau, l'irrigation et l'hydratation du paysage (en projet).
- | Production de **BRF** pour le paillage.



Cheminement

Cueillir les fruits de nombreuses années de travail

La préoccupation de Morgan est d'intégrer la vie humaine dans le respect de la Terre. Au-delà de la dimension économique, les pratiques mises en place sont mues par une motivation éthique en lien avec le constat de dégradation des terres sur la montagne limousine. Les objectifs sont de diversifier les productions et activités afin de permettre une autoconsommation maximale, de proposer des produits frais aux clients, mais aussi de restaurer l'environnement végétal.

Vers la rusticité du troupeau

- | Troupeau de 45 chèvres en lactation (**race alpine chamoisée**)
- | Chevrettes **élevées sous la mère** pendant 1 an → résistance aux maladies, simplification de la garde du troupeau.
- | Chevrotage à partir de début mars → synchronisation avec le pic de croissance de l'herbe début avril.
- | **Sélection pour la résistance aux maladies** (production laitière raisonnable, diversification de l'alimentation par le parcours) → pas d'emploi systématique de traitement antiparasitaire.



Conduite extensive

- | Terrains : 15ha de **parcours boisés** + 8ha de **prairies permanentes**. 17ha cloturés avec objectif de rouvrir les milieux pour en faire des prairies.
- | Pâturage et parcours de avril à fin novembre, quelques sorties en hiver → **valoriser les milieux naturels** : pourtour du lac de Servières, sous-bois, arbres fourragers (saules, bouleau, etc), ronces, genêts, bruyères et myrtilles.
- | Ration complétée en hiver par du **foin-luzerne** (2/3), du foin de prairies permanentes (1/3) et en été par de la **luzerne déshydratée**.
- | **Pâturage tournant** sur 24 îlots de 0,5ha en moyenne, recouplement au filet électrifié, critère d'entrée de 20cm d'herbe.

Transformation fromagère

- | Tomes, faisselles et bicous.
- | Elaboration de produits à **forte valeur ajoutée** (tartines, plateaux...)



Etat intermédiaire
du coteau

Maraîchage

- | Les cultures (légumes, petits fruits, PPAM) seront implantées sur des **terrasses** orientées au sud et en partie sous une **serre bioclimatique**.
- | Régénération de la **fertilité des sols** (couverts végétaux, buttes autofertiles, arbres, broyat de genêts et d'arbres).
- | Système de **collecte et de circulation de l'eau** par gravité (mares, baissières, bassins de collecte, pompes) pour irriguer les cultures maraîchères et réhydrater un coteau.

• Séparation et seul sur la ferme
avec un stagiaire

2019

• Arrivée d'Elisabeth sur la ferme
• Design eau
• Re conception du système-ferme

2020

• Départ de Rudy
• Fin des travaux des logements
• Mise en place des nouveaux
circuits de commercialisation

2021

Contraintes

- Multiples chantiers à mener de front.
- Epuisement physique : confort spartiate des débuts, longues journées, manque de jours de repos.
- Jusqu'à récemment Morgan était seul sur la ferme.
- Sécheresses problématiques pour la ressource fourragère.
- Une clientèle vieillissante et peu dynamique à renouveler.

Atouts

- Libre de prêts financiers.
- Maîtrise de tous les processus de production : construction, entretien.
- Autodidacte.
- 2 personnes sur la ferme, avec des personnalités et qualités complémentaires, qui permettent d'avancer sur les projets et de se diversifier.

Perspectives



A suivre

- | Repenser le **statut de la ferme** pour intégrer Elisabeth
- | Réaliser le **captage de l'eau** sur le terrain et sa **circulation** pour pouvoir réhydrater le paysage dans sa globalité et ramener de la biodiversité.
- | Construction d'une **serre bioclimatique**.
- | Développer un **atelier maraîchage** : hiver 2021 : travaux de préparation des terrasses de culture et le système d'irrigation ; 2022 : expérimentations en autoconsommation.
- | **Aménager les habitations** et accueillir : maison familiale, yourtes, grenier.
- | **Faire connaître la ferme** : création d'un label, d'un site internet...
- | **Transmettre** une vision du monde et **faire vivre** la ferme : accueil de stagiaires et wwoofers, séjours d'immersion en yourte...



Retour d'expérience

« Ce projet se met en place lentement du fait de l'autoconstruction et l'autofinancement. Il s'inscrit dans une **dimension de temps "lent"**. Il s'enrichit au fil des expériences, des rencontres, des nouvelles lectures et des découvertes. A l'image des produits de la ferme, il se modifie, mûrit, s'affine. Le temps passe plus vite que le programme prévisionnel des travaux et cela pousse involontairement à **apprendre à prendre son temps**. Le tout va doucement, mais sûrement vers une accumulation de savoirs, la polyvalence, la diversité... Il s'agit d'une longue gestation à l'abris des regards, une somme d'éléments travaillés indépendamment qui se lient progressivement pour former le projet dans sa globalité. »

Morgan

Pour aller plus loin

| Groupe SAEL, Leviers d'actions face au changement climatique, 2020

https://www.civam-limousin.com/images/livret_mise_en_ligne_v2.pdf

| Association Pastoralisme sur la Montagne Limousine (APML)

<https://assopastolimousin.wordpress.com/lapml/lassociation/>

| Stage "Paysan créatif en Limousin" de l'ADEAR Limousin : accueil de Rudy pendant 12 mois - <https://adearlimousin.com/index.php/creatif-en-limousin/>

| Association Airelle en Corrèze - <http://dlacorreze.org/2016/03/16/association-airelle-corrèze/>



www.lechevrequivousrendzebre.fr



Fédération des CIVAM en Limousin

Groupe SAEL (Systèmes Agro-Ecologiques en Limousin)

Groupe d'échange entre paysans, producteurs, porteurs de projets qui souhaitent faire vivre une agriculture respectueuse des humains, de la nature et des sols

www.civam-limousin.com

Contact : ewa.kan@civam.org - Tel : 0555260799

