

GAEC RIZET À OUDRY (71) / En 2013, le Gaec Rizet a construit une nouvelle chèvrerie ainsi qu'une nouvelle fromagerie. Soucieux de moderniser leur outil de travail et de développer la production caprine sur l'exploitation, les associés ont opté pour des installations à la fois spacieuses, bien mécanisées, ergonomiques et même esthétiquement réussies.

Nouveau bâtiment pour l'atelier caprin



Les quatre rangées de cases de la chèvrerie sont desservies par deux tapis d'alimentation de 50 m de long chacun. A terme, le bâtiment abritera 350 chèvres en production.

C'est en 1991 que la famille Rizet s'est remise à la production caprine. La première chèvrerie avait été aménagée dans une ancienne étable, de même que la première fromagerie digne de ce nom. Puis, une nurserie neuve a vu le jour en 2004. D'une surface de 450 m², la chèvrerie première mouture a accueilli jusqu'à 160 chèvres, traites dans une salle 2 X 5 postes, construite sous un ancien stockage à fourrages. En 2013, le bâtiment est arrivé à saturation avec 220 chèvres en production. La salle de traite atteignait alors vingt ans d'âge. « À l'origine, c'était une belle salle de traite qui allait bien pour cent chèvres ! », confie aujourd'hui François-Régis qui a rejoint le Gaec familial en 2006. Mais avec plus du double d'animaux, le temps de traite s'était considérablement rallongé au point d'atteindre « six heures par jour plus une heure de nettoyage, soit un total de sept heures par jour rien que pour

la traite des chèvres ! », rapporte l'éleveur. Cinq heures de travail supplémentaires étaient par ailleurs nécessaires pour nourrir le troupeau pendant la période d'affouragement. Les journées étaient bien remplies ! Deux d'entre eux étant complètement accaparés par l'atelier caprin et un autre ne pouvant se consacrer que très brièvement aux autres travaux de la ferme.

Le choix de développer les chèvres

C'est autour du rituel café familial du matin que les Rizet ont imaginé de construire un nouvel outil de travail. « Nous arrivions à une charge de travail trop importante. Les animaux étaient logés dans de mauvaises conditions. Sombre, mal ventilé, le bâtiment était devenu pour nous un vrai problème », se souvient François-Régis. Les trois frères - Frédéric, Xavier, François-Régis - allaient bientôt être rejoints par Emeric, le fils de Fré-

déric. Pour eux, « c'était le moment de réaliser cet investissement pour permettre le développement de l'atelier caprin tout en installant Emeric, sans avoir à reprendre trop de terrain ». En agissant ainsi, le Gaec a d'ailleurs fait le choix « d'agrandir l'atelier dont l'horizon était le plus clair », confie François-Régis. En effet, au démarrage de l'atelier caprin au début des années quatre-vingt-dix, ce sont les bovins qui « palliaient » au revenu de l'exploitation. Aujourd'hui, les deux ateliers sont complémentaires. « Dans le contexte actuel, nous ne regrettons pas d'être diversifiés », confie l'éleveur. Et depuis 25 ans, l'exploitation a réussi à stabiliser ses débouchés et son réseau commercial.

Contrainte de place

Avec un système d'alimentation basé sur un affouragement quotidien en vert « pour produire un lait AOP », la famille Rizet voulait « une chèvrerie qui permette à une personne de se débrouiller seule de la traite à l'alimentation », explique François-Régis. Cet impératif était notamment inspiré par la gestion des week-ends. Autre condition : que la fromagerie soit implantée à proximité de la chèvrerie pour ne plus avoir à transférer le lait. Faute de terrain disponible autour de la ferme, les associés ont dû faire montre de beaucoup d'astuce pour implanter leur nouvelle installation.

D'abord, ils ont été contraints de démolir un ancien poulailler dont la transformation aurait été trop coûteuse. Imaginée au départ dotée d'un seul couloir central d'alimentation de 100 m de long, la chèvrerie a été finalement scindée en deux couloirs de 50 m. Elle est donc moitié moins longue mais plus large (25 m). Quant à la fromagerie, elle a pu être aménagée sous une ancienne stabulation à génisses qui abrite aussi la nurserie et les chevrettes.

Affouragement en vert par deux tapis

La chèvrerie est équipée de deux tapis d'alimentation desservant chacun deux rangées de cases toutes équipées de cornadis. Deux trémières distributrices



François Mathieu, président de la Sica La Truelle et François-Régis Rizet dont le Gaec a pour habitude de faire appel à la Sica pour tous ses gros travaux de maçonnerie.

autochargeuses et programmables survolent ces tapis pour déverser les céréales et les concentrés. À l'extrémité du bâtiment, les deux tapis débouchent sur une aire bétonnée où les éleveurs les approvisionnent en fourrage vert ou en foin. À la belle saison, l'affouragement est effectué quatre fois par jour à l'aide d'une faucheuse autochargeuse. Un fractionnement des repas qui incite les chèvres à mieux valoriser la ration, précise François-Régis. En hiver, les chèvres ont droit à trois repas de foin. Avant chaque ré-affouragement, le tapis est vidé de ses refus. Ces derniers sont redonnés aux bovins à l'engraissement. « L'inconvénient du bâtiment est son paillage », reconnaît François-Régis. « Effectué depuis les deux tapis d'alimentation, il prend trois quarts d'heure par jour, signale l'éleveur. Un poste qui sera amené à être modernisé dans les années à venir », confie-t-il. La stabulation n'est parcourue que par un seul couloir bétonné ne laissant passer qu'une personne.

Jusqu'à 960 litres de lait par jour

Située à l'extrémité du bâtiment opposée à l'aire d'arrivée des fourrages, la salle de traite est de type « ligne haute simple équipement ». Elle a une capacité de 2 X 26 chèvres traites par 26 postes. Une ration de concentrés est automatiquement distribuée aux chèvres durant leur séjour en salle de traite. L'équipement de traite est doté d'un système de décrochage automatique. Avec cette nouvelle salle de traite, il faut compter une heure quinze pour traire les 325 chèvres à une seule personne. Trente minutes supplémentaires sont nécessaires pour le nettoyage final. Côté fromagerie, si les tâches sont glo-

bialement moins mécanisables que dans la partie élevage, les Rizet ont malgré tout investi dans un outil de travail spacieux, moderne et fonctionnel. Un lactoduc conduit automatiquement le lait de la salle de traite au tank en fromagerie. Perché en hauteur, le tank alimente les bacs de la salle de caillage par gravité. En pic de production, « la salle de caillage reçoit jusqu'à 960 litres par jour », fait remarquer François-Régis. À côté, une vaste salle de fabrication sert au moulage des nombreux fromages lactiques élaborés par le Gaec, dont le fameux charolais AOP. La fromagerie compte deux salles de séchage, permettant de s'ajuster au volume de production saisonnier de l'élevage. Les Rizet ont investi dans un puissant lave-vaisselle pour le nettoyage du matériel. Grâce à ce nouvel outil de travail, le Gaec est parvenu à faire évoluer la production de 150 000 à 220 000 litres de lait par an en 2015 et cela tout en augmentant le nombre de vaches charolaises de 95 à 110 vèlages. Pourtant, le nombre d'associés est resté le même. Daniel et Chantal, tous deux retraités, sont toujours présents pour les livraisons, la comptabilité et diverses tâches. Depuis 2008, Amélie - l'épouse de François-Régis - est salariée à plein-temps et notamment en charge la fabrication des fromages et la facturation. Aux périodes de pointe, le Gaec fait intervenir aussi le service de remplacement féminin ou une salariée saisonnière.

Au-delà des gains indéniables en termes de temps et de confort de travail, les associés ont constaté que depuis qu'ils ont inauguré leur nouveau bâtiment, implanté tout au bord de la route du hameau du Montot, les ventes de fromages ont beaucoup progressé ! La cerise sur le gâteau en quelque sorte. ■

Vite fait, bien fait!

Adoptés de l'autoconstruction depuis toujours, les membres de la famille Rizet ont pour habitude de faire appel à la Sica La Truelle pour tous leurs gros travaux. Il en avait été ainsi pour la réalisation de la mise aux normes de leurs bâtiments d'élevage en 2000. Pour leur nouvelle chèvrerie, la Sica les a aidés pour les fondations, les dallages, la réalisation des quais de traite, les carrelages, le coulage des murs et des bétons banchés, les enduits... Joseph, le maçon de la Sica, est intervenu de début février à août 2013, période de réalisation du chantier, soit sept mois seulement pour des réalisations aussi importantes, fait valoir François-Régis.

« Pendant les gros travaux de maçonnerie nous étions quatre membres de la famille en permanence pour aider Joseph », confie l'éleveur qui souligne que ce sont les associés qui ont été aux côtés du maçon pour la clé pour que la for-

mule soit efficace financièrement. Une grosse partie des bétons a été réalisée en février, période où le gros des vèlages du Gaec était passé et les chèvres en partie taries, précise l'éleveur. « Quand on réalise de tels ouvrages, des liens se créent avec le maçon. Il apporte sa vision, son conseil... Il nous évite aussi de nous contredire entre associés ! », confie François-Régis. « La présence du maçon oblige aussi à respecter les horaires alors qu'en son absence, les éleveurs ont du mal à se libérer des travaux de la ferme pour se consacrer au chantier en temps et en heure », fait remarquer le président de la Sica La Truelle François Mathieu. Autre spécificité des travaux réalisés avec la Sica, cette dernière établit au jour le jour la liste des matériaux à fournir, ce qui délesté les intéressés du choix technique des fournitures tout en leur laissant la possibilité d'acheter directement les matériaux gagnant au passage la marge que prêterait une entreprise. ■

Marc Labille