

**CAPRINS /** La simplification et le confort de travail, tel était le thème de la journée qui a eu lieu en Drôme dans le cadre de la quinzaine du conseil en élevage. Du concret avec la visite de trois chèvres.

## Des chevriers qui se simplifient la tâche

La quinzaine du conseil en élevage est une opération nationale de France conseil élevage (contrôle laitier). Pour la troisième édition de cet événement, Drôme conseil élevage avait donné rendez-vous le 17 février sur trois exploitations en polyculture-élevage qui élèvent des chèvres. L'automatisation, la simplification et le confort de travail ont été choisis comme thèmes pour cette journée, qui a commencé à l'EARL de la Houpe à Portes-lès-Valence. Agnès et Jean-Marc Baternel ont des caprins, des poulets de chair et 105 hectares de grandes cultures (maïs grain et ensilage, blé, luzerne, sorgho, tournesol). Pour nourrir les chèvres, de la luzerne est, en outre, achetée sur pied. Agnès et Jean-Marc Baternel emploient un salarié et Quentin, leur fils, va prochainement s'installer avec eux.

### 450 chèvres

De race saanen et réparties en lots de 60, les 450 chèvres du troupeau mettent bas fin décembre. 180 chèvres sont à l'insémination artificielle (élevage adhérent à Capgènes). Les chevreaux partent à l'engraissement, sauf 200 chevrettes et 10 boucs issus d'inséminations artificielles et gardés dans l'élevage.

En 2014, la moyenne annuelle du troupeau s'est établie à 1 110 kg de lait par animal, un taux butyreux de 33,3 g/kg et un taux protéique de 31,5 g/kg. Près de 500 000 litres de lait ont été collectés par la coopérative laitière de Crest, Valsud.

### 60 postes de traite et une mélangeuse

La chèvrerie (1 500 m<sup>2</sup>) a été construite en 2007. Datant de la même époque, la salle de traite a été en partie revue en 2012 en raison de pièces à remplacer devenues introuvables (changement du décrochage automatique des manchons...). Elle se compose de deux quais de 30 postes chacun, de deux aires d'attente et d'une sortie par l'avant. Les chèvres sortent toutes en même temps, rapidement. La salle de traite est aussi équipée d'une distribution pneumatique d'aliments (système de dose de 80 à 100 g) pour inciter les chèvres à venir. Dans les crèches, la nourriture est apportée une fois par jour (le matin) avec une mélangeuse distributrice. Les chèvres reçoivent ainsi du maïs ensilage et grain, de la drèche, des bouchons de luzerne, du foin, et un complément alimentaire (correcteur azoté). Elles ne vont pas à l'extérieur.



La salle de traite de l'EARL de la Houpe se compose de deux quais de 30 postes chacun, de deux aires d'attente et d'une sortie par l'avant.

### 23 à 33 secondes par chèvre

En termes d'organisation du chantier, la traite se fait à deux. Pendant que l'un est dans la fosse, l'autre fait circuler (entrer

et sortir) les lots de chèvres. Le temps de traite est de deux heures et demi le matin et le soir en période de mises bas, soit 33 secondes par animal ou 180 chèvres à l'heure. En période dite « de routine » à partir de deux mois de lacta-

...depuis 1968  
BÂTIMENTS ET MATÉRIEL  
D'ÉLEVAGE NEUF  
ET RÉNOVATION

600 chemin des Chirons  
26760 Beaumont-lès-Valence  
Tél. 04 75 59 73 32  
info@socma-sa.fr - www.socma-sa.fr

tion), il est d'une heure trois quarts, soit 23 secondes par animal ou 258 chèvres à l'heure. « Cet élevage se situe dans la moyenne des temps de traite d'une salle de plus de 30 postes », a constaté Solène Dutot, conseillère caprine à Drôme conseil élevage.

Optimiser l'organisation du chantier de traite des chèvres et réduire leur temps d'astreinte, c'est ce que cherchent Agnès et Jean-Marc Baternel. Avec la mélangeuse, ils ont aussi gagné du temps dans la distribution de la nourriture aux animaux. Mais celle-ci leur prend encore deux heures par jour. Si tous les aliments étaient stockés sur place, la durée pourrait être diminuée. ■

Annie Laurie

**AUTOMATISATION /** A la Ferme de Saint Alban, à Aouste-sur-Sye, un robot distribue les concentrés aux chèvres. Du temps et de la précision ont ainsi été gagnés.

## Un robot donne à manger aux chèvres

À l'EARL Ferme de Saint Alban, Éric Barnier a un élevage caprin ainsi que 55 hectares de cultures céréalières et fourragères. Les productions sont en grande partie autoconsommées. Et de la luzerne est achetée sur pied (10 à 15 hectares). Depuis 2007, l'exploitant emploie Cyprien Jullian, qui est salarié associé. 270 chèvres de race saanen sont élevées, séparées en cinq lots (liés à la productivité, l'âge et les longues lactations). 15 boucs dont 8 adultes sont dans le troupeau. Et 100 chèvres sont en insémination artificielle (Capgènes). Les mises bas ont lieu en septembre. Tous engraisés, les chevreaux sont vendus à 30 jours au poids de 10 kg aux Établissements Ribot à Lapalud (84). La

ration alimentaire des chèvres se compose de 75 % de luzerne plus 25 % de trèfle et ray-grass. Chaque lot de chèvres a son parc. Le temps consacré à la traite est d'une heure trente le matin et une heure dix le soir. En moyenne, 900 kg de lait par chèvre ont été produits en 2014, avec un taux butyreux de 36,7 g/kg et un taux protéique de 33,8 g/kg. Collecté par la coopérative Valsud, le lait sert à produire du picodon AOC.

### Plus d'une heure gagnée

L'an passé, l'EARL s'est équipée d'un roll food. C'est un robot qui distribue la ration d'aliment concentré en deux repas par jour. Il est guidé au sol par un fil électrique souple introduit dans une saignée faite dans la dalle. Il faut

voir les chèvres, quand il arrive. Elles le connaissent. Il est même devenu leur grand copain ! Avec ce robot, Cyprien Jullian estime le temps gagné à environ une heure par jour. « C'est l'intérêt principal », indique-t-il. Mais c'est aussi un gain en précision dans la quantité distribuée. Le robot seul a coûté 17 000 euros. Avec les autres fournitures, l'investissement s'élève à 23 000 euros. Il a fallu autour de 110 heures pour l'installer. Si l'exploitant décide de rallonger le bâtiment, les modifications seront très simples à réaliser. Le robot n'est pas utilisé pour repousser le fourrage car les auges sont surélevées. Toujours l'année dernière, une chaîne d'alimentation d'un bâtiment d'élevage avicole a été récupérée pour distribuer les granulés dans la salle de traite. Elle a été achetée 2 500 euros et a nécessité 60 heures de travail (avec fabrication d'éléments pour adapter le système...). Cette chaîne a fait gagner un quart d'heure de plus, par rapport à l'opération manuelle, selon Cyprien Jullian. L'automatisation, c'est de la simplification dans le travail et du confort. ■

A. L.

À l'EARL Ferme de Saint Alban, le robot distribue la ration d'aliment concentré en deux repas par jour. Il a permis de réduire le temps de travail d'environ une heure.



**GAEC DE BANTOUX /** Dans l'élevage de Frédéric, Pierre et Nadine Boutarin à La Répara-Auriples, le foin est séché en grange et distribué aux chèvres avec une griffe.

## Le foin séché en grange



Au Gaec de Bantoux, le foin est directement distribué dans la mangeoire à l'aide d'une griffe.

À Gaec de Bantoux, à La Répara-Auriples, Frédéric Boutarin, Pierre (son père) et Nadine (sa mère) ont 180 chèvres, 6 boucs et 45 chevrettes de race alpine. Sur leurs 70 hectares de cultures céréalières et fourragères, 43 sont dédiés à la production caprine, qui est conduite en mode biologique. Les chèvres disposent d'un parc permanent d'un peu moins d'un hectare et vont sur des parcours. Les saillies sont pour 100 % naturelles. Les chevreaux naissent en février. En moyenne, 500 kg de lait par chèvre ont été produits en 2014, avec un taux butyreux de 38,4 g/kg et un taux protéique de 30,5 g/kg. Le lait d'environ 80 chèvres est transformé sur place en picodons AOC, dont 90 % sont vendus sur les marchés et le reste à la ferme. L'autre partie est collectée par la fromagerie Val d'Or-

mèze (à Gilhoc-sur-Ormèze, en Ardèche).

Lors de la construction de la chèvrerie actuelle, qui est opérationnelle depuis 2007, le Gaec s'est équipé pour sécher le foin en grange. Avec 2 200 m<sup>3</sup> de capacité, l'installation se compose de trois cellules, dont deux de séchage et une de stockage. Le foin y est empilé par couches de 80 à 120 cm de haut à l'aide d'une griffe. Deux ventilateurs récupèrent l'air chaud sous le toit et le renvoient sous des caillebotis où repose le fourrage.

### Moins de cinq minutes pour affourager

Le fourrage est donc rentré en vrac et séché dans la grange. À ce propos, Frédéric Boutarin constate : « C'est une façon de

travailler différente. Tous les stades sont importants, du ramassage du foin à l'emplacement et la façon de le manipuler. Le travail au champ est plus rapide. Plus le pré est loin, plus le chantier est compliqué à gérer. Nous avons la chance d'avoir la plupart de nos terres autour de la ferme. Si l'on veut que le séchage fonctionne bien, on ne peut faucher que 2,5 hectares environ à la fois. Le foin est laissé un jour à un jour et demi au champ. Ramassé trop humide, il se compactera, sera plus dur à manipuler et mettra plus de temps à sécher. Si elle est bien maîtrisée, la technique permet d'obtenir des foin de meilleure qualité : on ne perd pas de feuilles et les tiges restent souples. Moins exposé à la rosée et au soleil, le foin a une meilleure allure et appétence. Il sèche plus vite et garde plus d'éléments nutritionnels ».

Le fourrage (luzerne, foin de prairie et sainfoin) est donné en deux ou trois repas par jour avec la griffe utilisée pour le mettre dans les cellules lors de la récolte. « C'est comme une mini-pelle accrochée au plafond, circulant sur deux rails, explique Frédéric Boutarin. Le foin est déposé directement dans la mangeoire. On arrive à le répartir régulièrement dedans, avec l'habitude. C'est super-rapide : le foin est distribué en moins de cinq minutes. » Autre intérêt, depuis la cabine de la griffe, l'opérateur a une vue d'ensemble sur le troupeau et peut, ainsi, repérer d'éventuelles anomalies. ■

A. L.