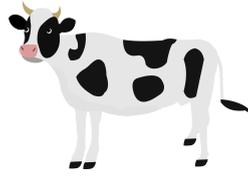


Éleveur laitier



Témoignage

Je suis éleveur de vaches laitières. On est 4 membres de la famille à travailler sur la ferme. Ma belle-mère s'occupe **des cultures qui nourrissent les vaches**, mon cousin est spécialisé dans **la production de nos yaourts** et ma femme et moi **prenons soin du troupeau**. **C'est beaucoup de travail et c'est 7 jours sur 7** (les vaches ne s'arrêtent pas de vivre le week-end). Il faut **surveiller** les animaux, en **prendre soin**, les **alimenter**, les **traire** deux fois par jour, il faut **nettoyer** la ferme, veiller aux **règles d'hygiène**... Et le soir, il faut gérer l'administratif de la ferme. C'est super d'être 4, parce que ça permet de se relayer de temps en temps, et réussir à prendre quelques week-ends et 1 ou 2 semaines de vacances par an.

On fait de l'élevage dit "**extensif**". Nos vaches sont peu nombreuses sur une **grande surface**, vivent en **plein air**, elles pâturent dans nos prairies, **mangent de l'herbe et les céréales qu'on produit sur la ferme**. On fait ce métier parce qu'on aime les animaux, alors leur bien-être est essentiel pour nous ! Et **le pâturage, ça a plein d'intérêts écologiques**. Même si on n'est pas labellisés bio, parce que la procédure coûte trop cher, **on fait très attention aux impacts environnementaux** de notre activité.



Nous avons un troupeau de 70 vaches : c'est un troupeau plutôt important, qui nous permet d'essayer de nous rémunérer correctement tous les 4. Mais ça n'est pas facile.

Avant, on vendait notre lait à une **fromagerie industrielle**, mais l'entreprise nous achetait notre lait **vraiment trop peu cher**, et ils essayaient tout le temps de négocier les prix. On vendait parfois à perte !

Alors on a décidé de s'organiser différemment : mon cousin a rejoint la ferme pour travailler avec nous, **nous transformons nous-mêmes notre lait, et nous produisons nos propres yaourts fermiers** depuis 2 ans. C'est beaucoup plus intéressant financièrement, et c'est aussi beaucoup plus valorisant !

Nous vendons nos yaourts localement, en direct, sur la ferme, ou sur les marchés du département de l'Orge. On adore rencontrer nos clients et les recevoir à la ferme. Le grossiste Biolocal a intégré nos produits dans son catalogue, et **on souhaite vendre de plus en plus aux cantines**. Une façon simple et délicieuse pour les chefs cuisiniers de respecter l'obligation de servir un produit laitier par jour !



1

Les différents types d'élevages et leurs avantages et inconvénients

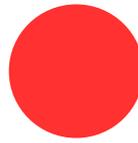
Élevage extensif



Élevage intensif



Bien être animal	Les vaches sont en extérieur (prairie) la plus grande partie de l'année (en hiver elles sont en intérieur). Elles sont moins nombreuses sur une même surface.	Les vaches sont en intérieur la plus grande partie de l'année. Elles sont plus nombreuses sur une même surface. Cela entraîne du stress, un risque de maladie plus important et donc une utilisation plus importante de médicaments.
Déjections	Les bouses permettent de fertiliser les prairies	Les déjections sont concentrées et rejetées : peut polluer les sols et les rivières
Biodiversité	Favorise la biodiversité. Par ex : les traces de sabot sont un refuge pour des insectes	
Nourriture	Se nourrissent d'herbe quand elles sont dehors, de céréales et légumineuses l'hiver	Se nourrissent de soja (importé, cf document 2)

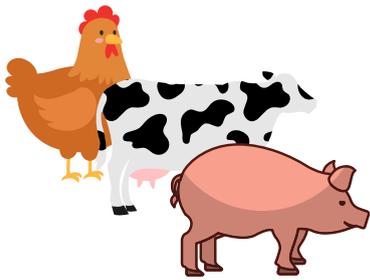


2

L'élevage intensif : une pratique en question ?

Dans les élevages intensifs, les animaux (vaches, volailles, porcs...) sont majoritairement nourris avec du **soja que l'on importe**. Ce soja est par exemple **cultivé dans des champs au Brésil**, sur des **terres qui étaient auparavant de la forêt Amazonienne**. Ces cultures sont la principale cause de la **déforestation** en Amérique du Sud.

On peut pourtant nourrir les animaux sans soja. Ainsi, les éleveurs qui nourrissent majoritairement leurs bêtes avec des céréales et des légumineuses produites dans leurs champs, dans leurs fermes, évitent donc de participer à ces destructions environnementales et ces pollutions.



Les animaux d'élevage peuvent être nourris de différentes façons

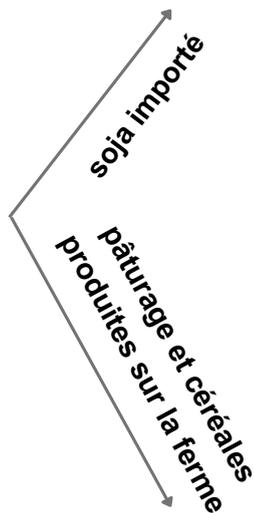


Figure 1 : A gauche : forêt Amazonienne (Brésil)
A droite : champs de soja, issus de la déforestation



Figure 2 : Vaches laitières et champs de céréales (Département de l'Orge)

Sources : Chaire bien-être animal, VetAgroSup / Programme de recherche PSDR4 "La polyculture élevage, un système d'avenir pour la transition agroécologique et la durabilité des exploitations agricoles"



Des yaourts artisanaux et fermiers

Les différences entre un yaourt fermier et un yaourt industriel

1/ La différence pour la santé :

- Le lait d'une vache qui a pâturé (c'est-à-dire brouté de l'herbe) sera naturellement plus riche en oméga 3, un acide gras indispensable au développement et au bon fonctionnement du corps humain.
- Les propriétés du lait fermier aident le corps à développer et renforcer la flore intestinale.
- Il n'y a que des produits naturels dans les yaourts fermiers : des vraies fraises dans le yaourt à la fraise ! Alors que dans les yaourts aux fruits industriels, il y a souvent des arômes chimiques.

2/ La différence de matière grasse

Dans un yaourt industriel, le lait utilisé est un lait standardisé fait de mélanges de plusieurs laits. La standardisation est l'étape où l'on enlève la matière grasse du lait, pour en rajouter juste ce qu'il faut. Parfois, les yaourts industriels utilisent même du lait en poudre. Les yaourts entiers industriels ont donc souvent moins de matière grasse qu'un yaourt fermier. **Cette différence de matière grasse donne des yaourts fermiers qui ont plus de goût et qui sont très onctueux.**

3/ La différence de savoir faire : un yaourt fermier, c'est un yaourt fabriqué à la ferme, dont le lait vient de la ferme, de vaches élevées sur la ferme. Pas de transport, pas de processus industriel, et une seule personne qui fait toutes les étapes.

Cette qualité a un coût, c'est pourquoi mes produits sont plus chers !

Source : invitationalaferme.fr "Yaourt fermier, fabrication, conditionnement, tout savoir !" Consulté le 17/05/2024

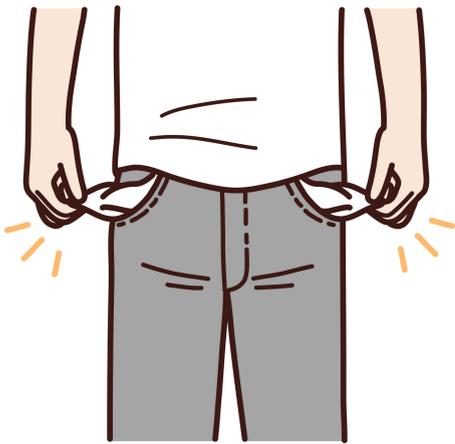




4

Éleveur laitier, un dur métier très mal rémunéré

On arrive à se verser 1200€ par mois chacun, c'est moins qu'un SMIC, alors qu'on travaille en moyenne 60h par semaine.



En France en 2021, **14,5%** des personnes vivent sous le seuil de pauvreté monétaire*.

Pour les éleveurs laitiers, ce taux est de **19%**, soit près **d'un éleveur sur 5** ! (2018)

Définition : *Le seuil de pauvreté est le niveau de revenus au-dessous duquel un ménage (personne seule ou famille avec ou sans enfants) est considéré comme pauvre.

Source : INSEE



58h

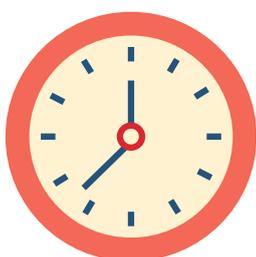
de travail par semaine en moyenne pour un éleveur laitier

Source : Fondation pour la Nature et l'Homme

1 à 2 semaines



de congés par an



Entre 6 et 8h

Début de journée

Autour de 19h

Fin de journée



5

Circuit court : pour une activité rémunératrice !

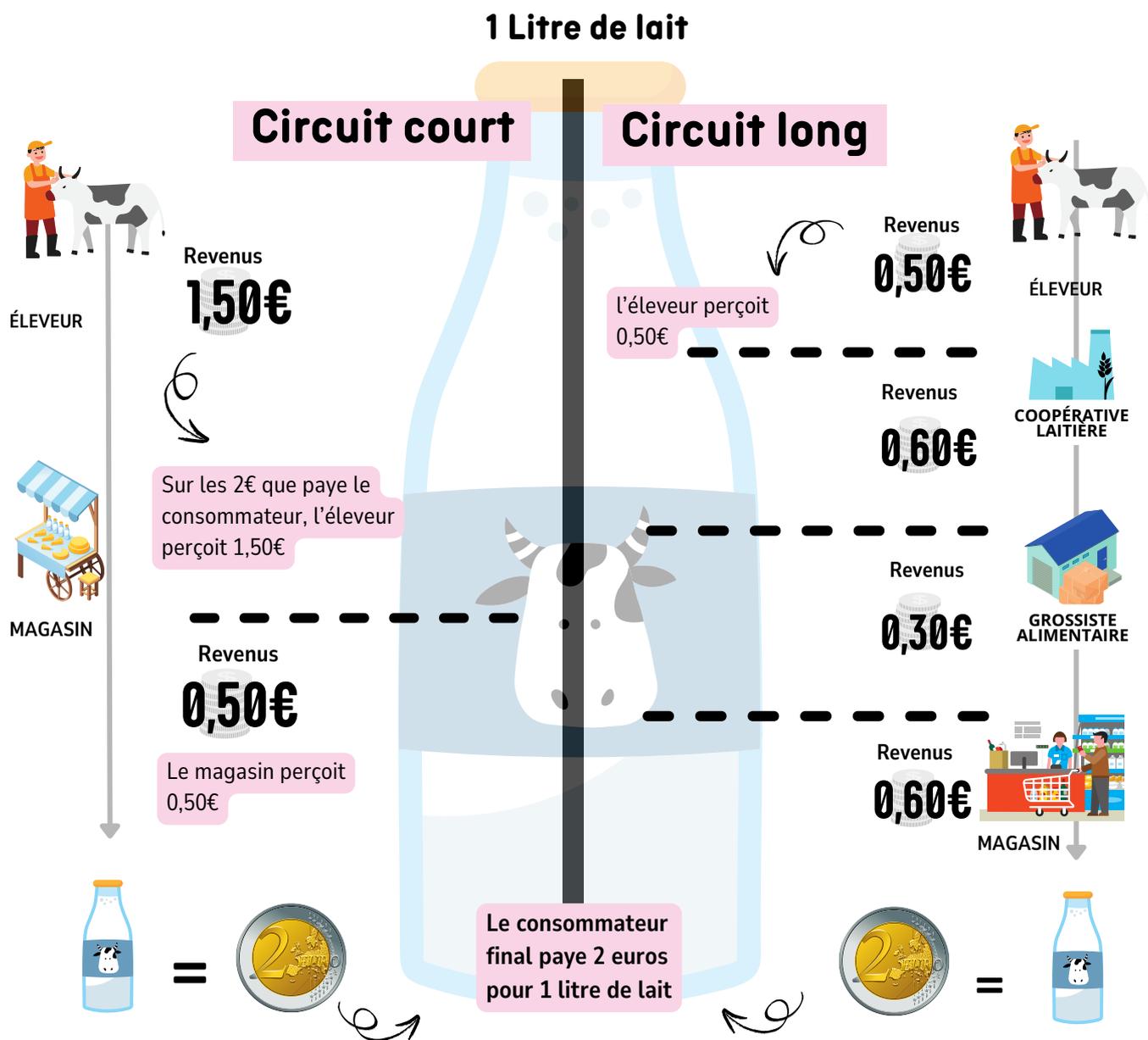
Avant, mes produits étaient commercialisés en circuits longs, maintenant je les vends en circuits courts !

Avant d'arriver dans nos assiettes, les produits alimentaires (par exemple les yaourts) que nous achetons connaissent plusieurs étapes :

- 1/ La production (l'élevage laitier)
- 2/ La transformation et le conditionnement (la transformation du lait en yaourt et sa mise en pot) ;
- 3/ La distribution (le transport vers des magasins ou plateformes de distribution) ;
- 4/ La commercialisation, c'est-à-dire la vente (par exemple dans des supermarchés, ou au marché).

Les circuits alimentaires dit "longs" : font intervenir de nombreux intermédiaires : grossistes, détaillants, négociants, etc. ce qui diminue la part de rémunération du producteur.

Les circuits dits "courts": maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur, ce qui permet une meilleure rémunération des producteurs.

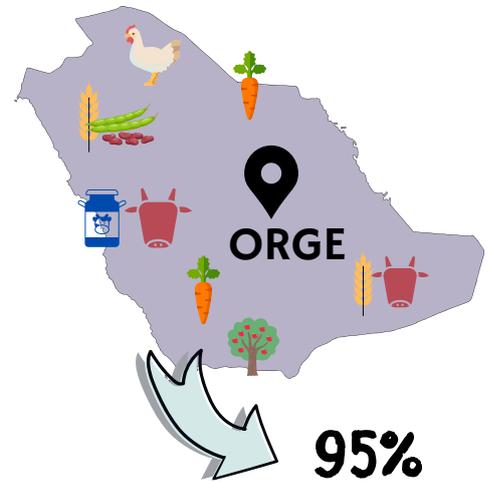




6

Les avantages de l'agriculture locale

Sur notre territoire du département de l'Orge, **95%** de ce qui est produit dans les fermes est exporté (vendu) en dehors de notre territoire, alors qu'on pourrait le consommer chez nous !



95%
des aliments produits dans le département est exporté (vendu) en dehors du territoire

Pourquoi consommer local et en circuit court ?

Pour soutenir les agriculteurs du territoire

Le producteur vend au juste prix puisqu'il y a moins d'intermédiaire. Et les exploitations impliquées dans le circuit court embauchent plus de main d'œuvre sur le territoire !



Pour rapprocher les mangeurs et les producteurs



Aujourd'hui les espaces de production agricole et les espaces de consommation alimentaire sont déconnectés. Les circuits courts permettent de recréer du lien, de la solidarité et des connaissances (saisonnalité, variétés locales, réalités du métier de paysan...).

Éleveur laitier



Prénom :

Age :

Loisir :

Mon métier

Je suis éleveur de vaches laitières et je travaille avec Être éleveur laitier c'est travailler .../..... jours et c'est faire beaucoup de tâches par exemple : , Avant on vendait notre lait à une mais on a arrêté car maintenant on transforme le lait directement et on vend localement nos à qui les vend aux cantines du département de l'..... *(témoignage)*

Mes difficultés

- Je travaille beaucoup : environh/ par semaine, jours/..... et j'ai peu de *(doc 4)*
- Quand on commercialise des produits en circuits long on est rémunéré qu'en circuits dits "....." car *(doc 5)*
- 1 éleveur sur vit sous le seuil de pauvreté en France *(doc 4)*

Ce que je propose

- Je pratique l'élevage dit de vaches (en plein air), c'est mieux que l'élevage intensif car *(doc 1)*
- On cultive la nourriture (fourrages et céréales) des vaches directement sur ce qui permet de ne pas utiliser du qui vient du Brésil et engendre de la *(doc 2)*
- On fabrique des yaourts non industriels. Ils sont meilleurs au goût car et bons pour la santé car *(doc 3)*
- On les vend localement, c'est mieux car *(doc 6)*

Mon avis sur le menu

Il y a des produits laitiers dans le menu ?

Oui Non

Le laitage proposé est artisanal ?

Oui Non

Il y a des produits locaux dans le menus ?

Oui Non

Commentaire :

.....

Éleveur laitier



Prénom :

Âge :

Loisir :

Mon métier

Qu'est ce que je fabrique ? Quelles sont les tâches que je réalise ? Avec qui est-ce que je travaille ? Quel type d'élevage est-ce que je pratique ? A qui est-ce que je vends mes produits ?

Mes difficultés

- *Quelles sont les difficultés que je rencontre dans mon métier ?*

Ce que je propose

- *Quel mode d'agriculture est-ce que je défends ? et pourquoi ?*
- *Pourquoi est-ce que mes produits sont bons au goût et pour la santé ?*
- *Quel mode de commercialisation est-ce que je choisis et pourquoi ?*

Mon avis sur le menu

