

Visites en Loir et Cher jeudi 9 juin 2011 : unité de méthanisation, porcs bio et production de fromages de chèvre

1/ Ferme de Laprovol à Renay : unité de méthanisation

Thierry MORICE, adhérent d'Argenvilliers

Notre visite commence par un accueil chaleureux de Mme Odile DESHAYES de la société Laprovol ou café et viennoiseries nous attendaient pour bien entamer la journée.

Après un rappel historique de l'exploitation, nous avons débuté le parcours de visite. En 1980 l'exploitation s'installe avec 3 bâtiments avicoles de poulets de chair sur 5000 m², puis vient ensuite une activité d'entrepreneur en épandage de matières organiques et enfin de pressage de pailles.

En 2000 l'entreprise possède des stocks importants en fumier qui nécessite des plans d'épandages obligatoires d'où vient l'idée de faire de la méthanisation avec d'autres agriculteurs.

Définition de la méthanisation :

Processus qui permet de transformer des matières organiques (fumier, lisier, graisses animales, déchets de silo coopérative en « biogaz » (énergie renouvelable) par une fermentation anaérobie (absence d'air).



La méthanisation se fait dans un « digesteur » de matières organiques (surmontée d'une bâche en forme de coupole), qui fonctionne comme une panse de vache.

On dégrade la matière organique (15000 t/an) dans un grand digesteur à 44 °C qui brasse le tout à l'aide de pales. On obtient du biogaz soit 40 de CO₂ et 60% de méthane. La cogénération est le principe qui permet de produire de la chaleur et de

l'électricité à partir du « biogaz ». Ce biogaz est transformé en électricité et chaleur grâce à un moteur (8500h réalisé/an) et un générateur ; cela produit 150 KW / heure d'électricité qui est en partie revendu à EDF 11 €/KW.



Le groupe électrogène produit l'électricité à partir du biogaz qui est brûlé sans compression.

Le reste est utilisé pour le séchoir et la granulation de la paille de colza qui est vendue comme combustible (moins de mâchefer que les granulés issus de céréales). (Le processus de granulation permet de densifier un produit par pression mécanique).



Une unité de granulation fabrique des « bouchons » de paille de céréales ou colza, fientes séchées, composts.

Du compost est aussi fabriqué pour être mis dans un séchoir et transformé en granulés utilisables en fertilisants avec des formules différentes.

Vie de l'Asavpa 28

En conclusion la société avec ses diverses activités pense rester stable et surtout veut donner une autre image de l'agriculture, celle qui innove et travaille sur les énergies renouvelables et ressources naturelles. Nous remercions Mme Deshayes pour cette visite très intéressante.

2/ Visite de l'élevage de porcs bio Earl de Gorgeat à Azé

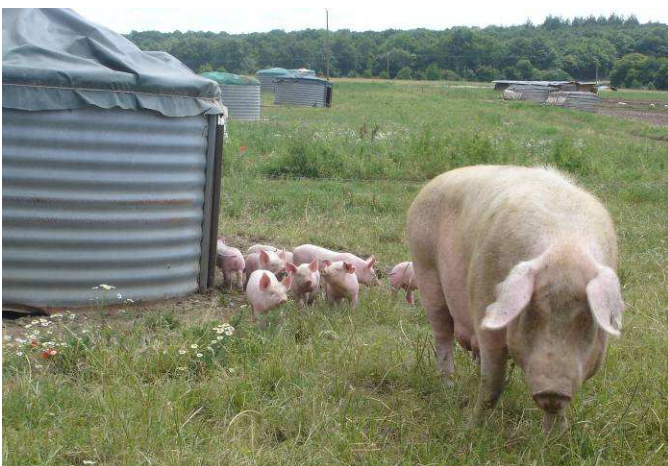
Michel ESNARD, adhérent de Tréon

Nous sommes reçus par le salarié qui a en charge tout le travail sur l'élevage. A la ferme de Gorgeat, l'élevage est « naisseur-engraisseur », il produit environ 700 porcs / an. De race Large-white et Landrace, avec verrat Piétrain. Depuis peu, du « sang » chinois est introduit pour améliorer les qualités maternelles des truies.



Nous sommes reçus par le salarié qui a en charge tout le travail sur l'élevage de porcs bio

Les porcelets sont nés sur place, dans une « cabane » ronde en plein air où ils restent avec la mère pendant 6 semaines. Ils sont ensuite sevrés et confinés pendant 5 semaines dans un bâtiment de l'exploitation.



Les truies sont au calme, en plein air, avec leur portée

Les porcs sont ensuite nourris 12 semaines en extérieur avec des cultures biologiques produites sur l'exploitation : orge, triticales, féveroles, pois. + un peu de soja et concentrés bios. Les lots de 70 à 80 porcs vivent dans un bâtiment déplaçable de 100 m², sur paille, avec possibilité de parcours libres. Ils sont abattus après une durée de vie minimale de six mois (comme le veut le cahier des charges de l'agriculture biologique) ainsi la viande sera bien " mure ". Ils font alors 115 kg environ. Un charcutier indépendant vient transformer sur place dans le petit « laboratoire » de la ferme, les cochons en charcuterie un jour et demi chaque semaine. Environ 4 porcs par semaine sont ainsi valorisés. Les produits sont vendus sur les marchés, également sur commande (caissette) et à la ferme par une salariée. Merci de cette belle visite.



Nous terminons la visite par une sympathique dégustation de rillettes, pâté et boudins issus de l'élevage de porcs bio

3/ Visite de l'élevage de chèvres Earl du petit Perche à Romilly du Perche

Annette et Denis LE LOUARN, adhérent de Tillay le Peneux

L'élevage de chèvres a débuté en 1968, lancé par Mr Pelletier père et s'est agrandi en 2006 avec l'arrivée successive de ses deux fils.

Il se situe sur une exploitation de 160 hectares de cultures, dont la moitié en mauvaises terres réservées aux fourrages ; les bonnes parcelles produisent des céréales.

Les frères Pelletier emploient 12 personnes : élevage et fromagerie (sur les 12, 11 sont des femmes).

Les chèvres sont au nombre de 1560 (1000 sont des mères). Elles sont nourries par un robot d'alimentation qui est programmé à heure fixe.

Vie de l'Asavpa 28



Le robot d'alimentation est programmé pour mélanger les céréales et compléments lors de la distribution

La ration est = fractionnée en 5 repas par jour (orge, maïs, granulés, foin et paille). Une année où le foin manque, il est compensé par plus de paille et vice-versa.

Toutes les chèvres sont saillies par insémination artificielle, avec « en sécurité » quelques boucs qui passent par là dans les jours qui suivent pour rattraper le coup !

Les chevrettes sont gardées. Les chevreaux ne valent rien ; « ça ne paye pas la poudre de lait à 2 euros le litre qui faut leur donner ! ».

La traite se fait par un manège de 36 places. Le tour dure environ deux minutes par chèvre à la fin duquel la traite est finie. L'opération se fait deux fois par jour.



La traite est devenue moins pénible avec le manège qui permet également un gain de temps

Une chèvre produit environ 850 litres de lait par an. Et il faut en moyenne un litre de lait par fromage. L'élevage transforme 2000 litres de lait par jour à la ferme.

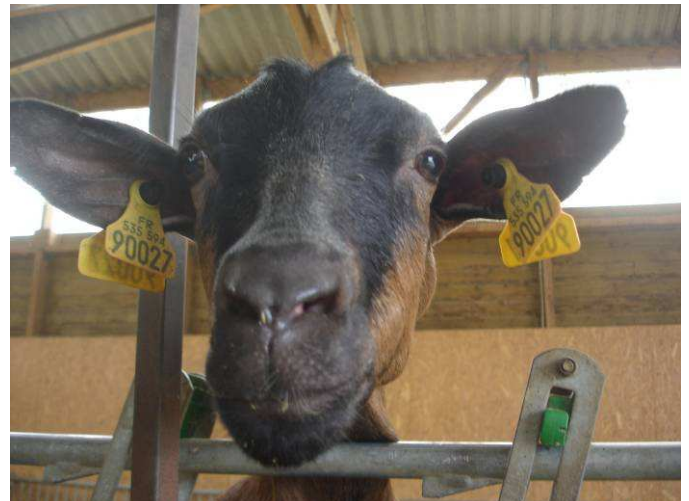
Toute la production de lait est transformée manuellement en fromage dans leur laboratoire. Quatre analyses bactériologiques sont faites avant la vente (Escherichia coli...). Différents types de fromages de chèvre sont élaborés sur place : buches, crottins, « trèfles » une spécialité locale qui bénéficie d'une reconnaissance en indication géographique protégée (IGP).



Fromage de chèvre au lait cru, le Trèfle du Perche dévoile une fine croûte naturelle, cendrée, gris bleuté, légèrement plissée.

Les fromages sont vendus principalement sur :

- Paris, Rungis (pour expédition dans toute la France et aussi sur l'Italie, la Suisse, l'Allemagne...).
- Chartres (« Compagnie des marchés » de Barjouville)
- et sur les marchés locaux.



Les chèvres sont très sociables, curieuses de notre présence ; « un petit coucou pour la Gazette ! »

La visite s'est terminée par une dégustation des différents fromages avec des affinages plus ou moins longs (le chèvre frais, demi-sec, sec et leur spécialité qui est le trèfle). Quel régal !

Nous tenons à remercier l'équipe organisatrice pour cette agréable journée.

