



LA FERME

- 30 ans d'activité
- Le foin, notre spécificité

ZOOM CHIFFRÉ

- Nos points forts, nos faiblesses
par rapport aux exploitations de la région

LA FROMAGERIE

- L'évolution d'une démarche
- Notre valorisation de ce fromage à forte notoriété

LA FERME / 30 ANS D'ACTIVITÉ

Les grandes étapes

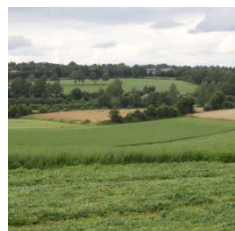
- **1981** Installation de Patrick en GAEC mère-fils
- **1990** Installation de Francine en EARL avec Patrick
- **1995** Entrée dans la démarche AOC
Objectif : absence de germes pathogènes dans la logique du lait cru
- **2000** Agrandissement et embauche d'un salarié
- **2001** Mise en place d'un séchage en grange
Objectif : revenir à la qualité par une alimentation plus traditionnelle
- **2010** Début de la conversion BIO
Objectif : économique et écologique
- **2012** Création de la fromagerie et certification BIO
Objectif : assurer la valorisation de notre production laitière par la construction d'une fromagerie

LA FERME / 30 ANS D'ACTIVITÉ

En chiffres

- Francine et Patrick associés + 3 salariés
1 sur la ferme et 2 sur la fromagerie
- SAU : **122 ha**
- Quota : **550 000 litres**
- Vaches laitières : **95 normandes**
- Production par vache : **5300 litres**
- Production à 70‰ : **5900 litres**
- TB moyen : **42,4 g**
- TP moyen : **35,2 g**

Source : chiffres contrôle laitier 2012






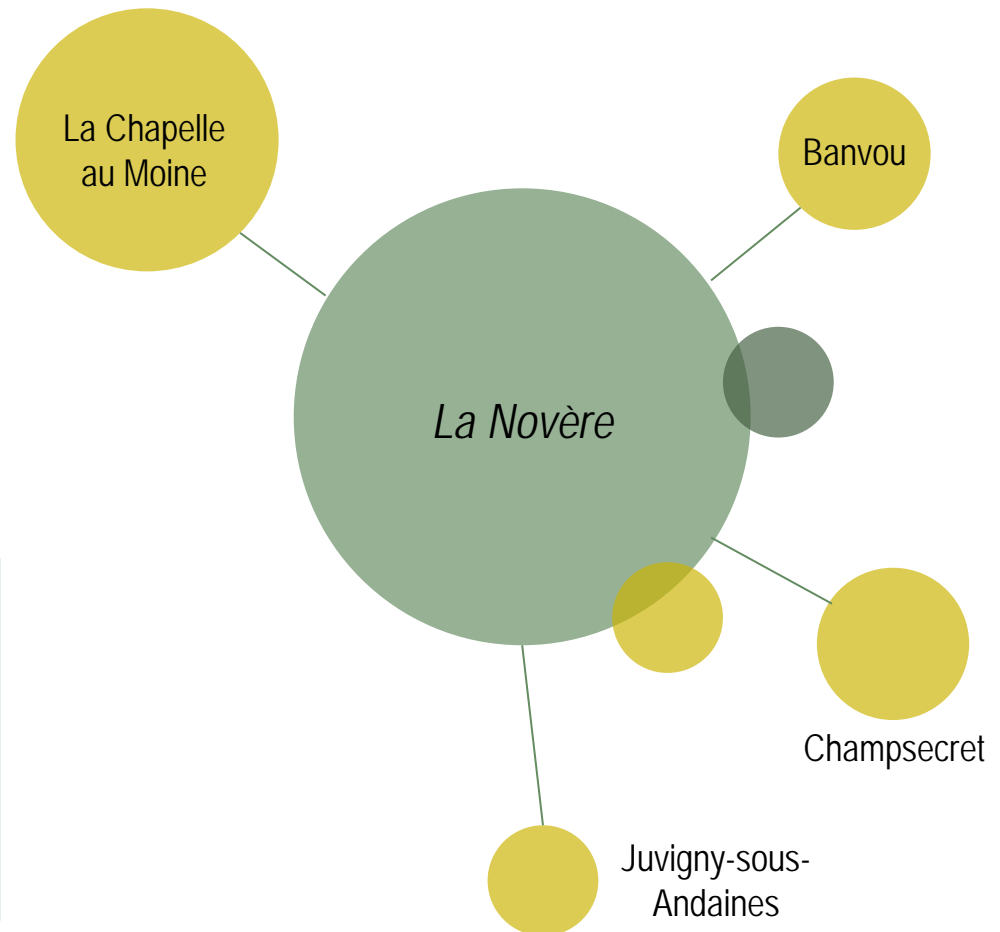
LA FERME / 30 ANS D'ACTIVITÉ

L'assolement

- PT = 86,87 ha (dont 11,50 ha de luzerne)
- PP = 14,61 ha
- Céréales = 28,04 ha

TOTAL de 129,52 ha

-  ROTATION PÂTURES VL & FOIN
-  ROTATION CÉRÉALES & FOIN
-  PÂTURES GÉNISSES



LA FERME / LE FOIN, NOTRE SPÉCIFICITÉ

Pourquoi le foin ?

- Améliorer la valeur intrinsèque du lait
- Garder voire augmenter l'autonomie fourragère
- Maintenir le potentiel économique
- Améliorer l'image AOC / AOP
- Améliorer le risque global par apport à l'environnement

LA FERME / LE FOIN, NOTRE SPÉCIFICITÉ

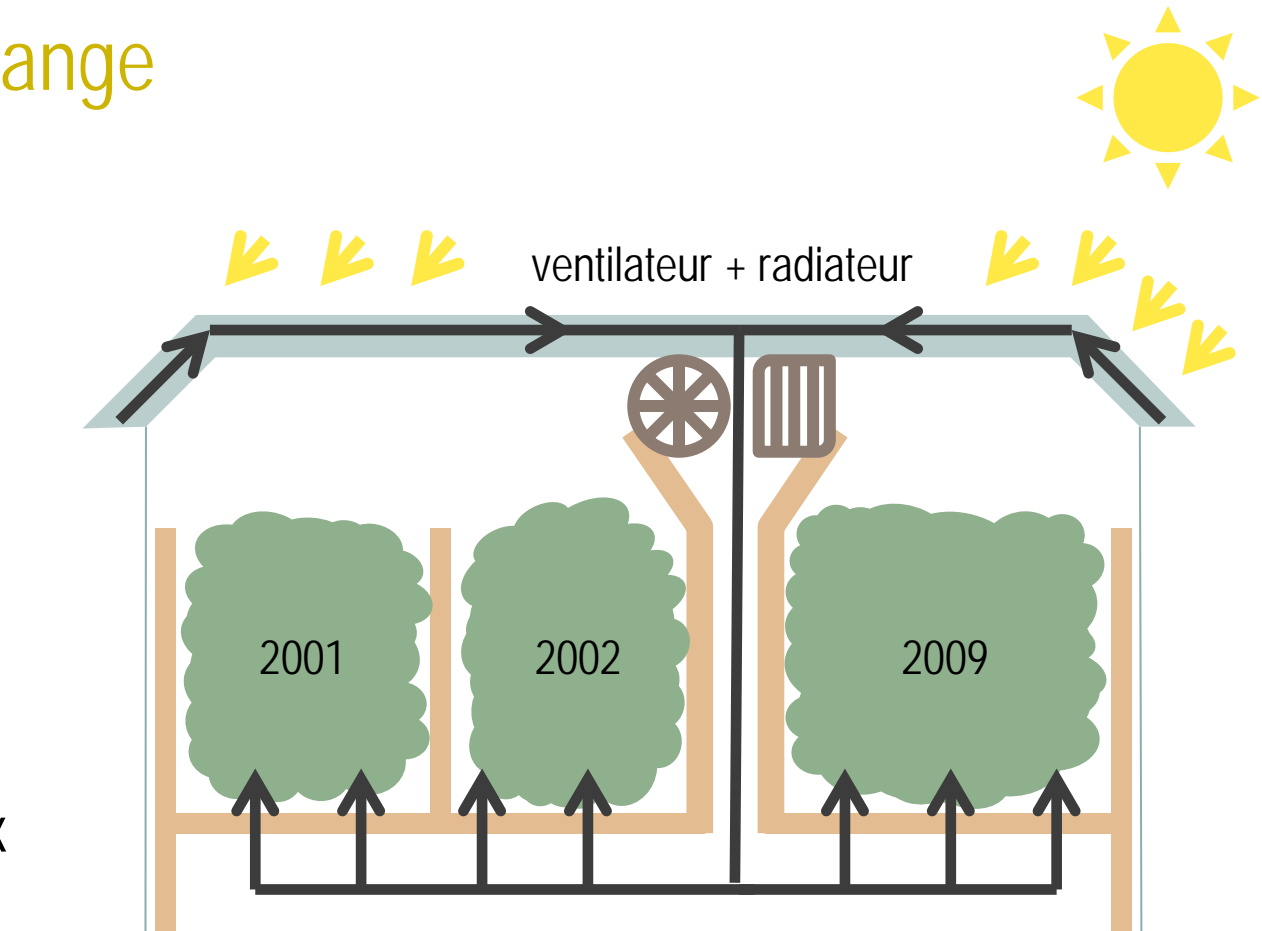
Le séchage en grange

En quantité :

- 300 à 350 t de foin
- env. 120 ha d'herbe fauchée

En qualité :

- chaleur solaire
- chaudière à copeaux de bois (haies de la ferme)



ZOOM CHIFFRÉ

	EARL NOVERE	Laitiers Bio	Exploitations laitières non bio
Nombre d'exploitations		68	1308
La main d'œuvre			
Main d'œuvre totale UTH	3.00	1.95	1.82
<i>Dont familiale</i>	2.00	1.63	1.65
L'assolement			
SAU (ha)	129	92	95
<i>Dont en propriété</i>	79	16.1	19.8
Cultures de vente (ha)	24	10.2	21.0
SFP (ha)	105	80.8	72.0
Le lait			
Nombre UGB	172	103	117
Quantité lait vendue	469 455	281 656	374 218
Quantité lait / Ha	3 640	3 061	3 939
DPU	42 910	28 520	32 056

ZOOM CHIFFRÉ

	EARL NOVERE	Laitiers Bio	Exploitations laitières non bio
Effectif VL	97	65	62
% UGB VL / UGB total	66%	63%	56%
<i>Chargement brut</i>	1.40	1.38	1.62
Lait brut / VL	4999	5259	6692
TB	44.4	41.4	42.3
TP	35.6	33.4	34.0
Qté de concentré / VL	797	706	1428
Frais véto / VL	67	46	81
Frais d'élevage / VL	124	90	124
Coût SFP / ha	33	152	331
Prix du lait / 1000 l brut	405	397	359
Prix des réformes	825	849	917
<i>Coût de concentré / 1000 l</i>	30	43	64
Marge brute / 1000 l	324	286	216
Marge brute / ha SFP	2475	1861	2118

ZOOM CHIFFRÉ

- Une situation économiquement viable

	EARL NOVERE	Laitiers Bio	Exploitations laitières non bio
Produit total	316 840	199 624	240 541
Produit / Ha	2456	2170	2 532
% Produit lait	61%	59%	57%
% aides compensatrices	22% (avec conversion)	15%	13%
Charges opérationnelles /ha	527	618	1020
Marge brute globale	248 864	142 135	143 614
EBE	142 400	78 717	82 090
EBE / Produit	45%	39%	34%

LA FROMAGERIE / L'ÉVOLUTION D'UNE DÉMARCHE

Pourquoi la fromagerie ?

- Une volonté de **valorisation totale** de notre lait par la transformation
- Une volonté de retrouver et sauvegarder un **terroir**, un savoir-faire, la vérité du fromage. Notre différence, l'association de 3 signes de qualité :



Bio, fermier et AOP

Un produit qui n'existait plus.



- Une volonté de sauvegarde de l'**économie locale**

LA FROMAGERIE / L'ÉVOLUTION D'UNE DÉMARCHE

Sa faisabilité

- 400 000 € d'investissements nets
- 3 hypothèses de prévision :

Quantité de lait transformée	Nombre de camemberts prévus	Main d'œuvre totale	Capacité d'autofinancement
0 litre	0	3 UTH	Equilibre
230 000 litres	104 500	4.5 UTH	3 % du produit
460 000 litres	209 000	6 UTH	9.4 % du produit

Pas de mise en péril de l'économie de la ferme même dans l'hypothèse de non fonctionnement de la fromagerie

LA FROMAGERIE / L'ÉVOLUTION D'UNE DÉMARCHE

Nos valeurs

La continuité de notre démarche durable :

- la mise en place d'une chaudière à copeaux de bois pour alimenter la fromagerie et la ferme
- une distribution des produits via des circuits courts

Une transparence totale pour une garantie du produit :

- un goût naturel et authentique (expression de la flore naturelle du lait)
- un environnement préservé (la biodiversité protégée)
- le meilleur pour la santé (avec de bons acides gras et sans OGM)

LA FROMAGERIE / NOTRE VALORISATION DE CE FROMAGE À FORTE NOTORIÉTÉ

Comment ?

Le lait :

- des vaches normandes
 - de bonnes protéines
- de l'herbe en pâturage
 - une couleur jaune
- du foin séché en grange
 - zéro ensilage

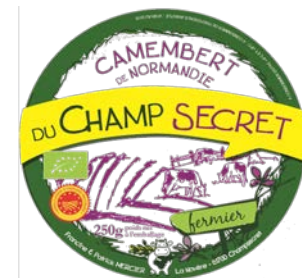
Le Camembert de Normandie :

- au lait cru
- le lait non réfrigéré
- écrémé naturellement
- moulé à la louche
- affiné sur place
- sans additifs
 - ex. pas d'ajout de chlorure de calcium

LA FROMAGERIE / NOTRE VALORISATION DE CE FROMAGE À FORTE NOTORIÉTÉ

Un plan réfléchi

- Sécurité alimentaire
- Organisation du travail



Couloir de visite





Merci de votre attention