

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Les "Flocons du Mézenc", chèvrement bons !

Les grandes étapes

✓ 1994

Installation de Philippe sur une fraction de l'exploitation familiale (15 ha) pour constituer un troupeau de chèvres et créer une fromagerie.

✓ 1996

Arrêt de la vente sur les marchés de producteurs ; constitution d'une clientèle propre composée de commerçants, restaurateurs, particuliers sur un secteur de 40 km autour de l'exploitation (mise en place de tournées de livraison).

✓ 2003

Création d'un nouveau produit, les "Flocons du Mézenc", petits fromages de chèvre pour accompagner l'apéritif.

✓ 2008

Arrêt temporaire de la fabrication des "Flocons du Mézenc" suite à une gestion délicate de ce produit et pour consacrer cette quantité de lait aux autres fromages produits sur l'exploitation. À suivre...

✓ Projets à court terme

- Changer l'emplacement de l'exploitation : Philippe et son épouse recherche une autre exploitation pour travailler ensemble.
- Créer un autre atelier diversifiant : volailles et œufs (qui bénéficieraient du circuit de commercialisation des fromages).

✓ et à moyen terme

Philippe conduit d'ores et déjà son exploitation en agriculture biologique. Il souhaite rapidement demander la certification AB pour faire reconnaître son travail.

Contact :
Philippe Gibaud
Machabert - 43550 St-Front
Tel : 04.71.59.51.39



Interview de Philippe Gibaud :

Description et origine de l'exploitation

A la base, c'est la passion de l'animal qui m'a poussé à m'installer. J'ai tout de suite été intéressé par les chèvres même s'il n'y en avait quasiment pas sur place. Mes parents étant en activité à l'époque, ils m'ont laissé une partie de leur exploitation pour m'installer. Le choix de la transformation fromagère devait me permettre de compléter l'activité d'élevage et de mieux maîtriser le devenir de ma production mais il s'imposait aussi puisqu'il n'existait pas de collecte en 94.

C'est donc trois métiers qu'il m'a fallu apprendre et maîtriser : l'élevage, la transformation et la vente.

En 2003, à la demande d'un de mes distributeurs, j'ai recherché à fabriquer des fromages pour l'apéritif. Après quelques essais, j'ai mis en place une petite production de petits fromages à cette fin, que j'ai appelé "Flocons du Mézenc". Aujourd'hui, je stoppe cette activité, sûrement que temporairement, compte tenu de mes projets à court terme (cf ci-contre) et d'un manque de lait.

Quelle était votre difficulté principale ? Quelle solution avez-vous trouvée ?

Globalement, une meilleure maîtrise de la fabrication dès le départ m'aurait permis de me libérer plus temps pour la vente et donc d'éviter les "galères" du début. Heureusement, adhérent au syndicat d'éleveurs de chèvres, j'ai pu bénéficier de formation collective sur la transformation qui me furent très salutaires.

Quels ont été vos résultats ?

Arriver à vivre, c'est à dire faire vivre sa famille, sur une activité que l'on a créée de part en part est source de fierté. De plus, aujourd'hui, je fais un produit qui me plaît et rencontrer des clients qui en sont satisfaits est très gratifiant.

Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?

D'après mon expérience, j'insisterai sur l'importance de bien maîtriser les aspects techniques de son futur projet pour s'enlever un poids lié à l'apprentissage par soi-même. Mais en plus de 10 ans d'activités agricole, je rajouterai de faire attention à son cadre de vie. Ce n'est pas la quantité de travail qui fait le revenu !

Quelques chiffres clés...

Philippe et Annie
(salarisée à mi-temps)
soit 1,5 ETP

15 ha tout en herbe

45 chèvres (alpines)
en production

27 000 litres de lait
transformés par an

1 "chevretton" nécessite
0,7 litre de lait

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.