

FICHE TECHNIQUE

LES CHÈVRES D'EUGÉNIE

Caprins lait



Bâtiment comprenant une aire paillée pour les chèvres et leur suite, un bloc de traite, une fromagerie et un magasin de vente.

Prévu pour un troupeau de 70 chèvres et leur suite

Les chèvres d'Eugénie

Eugénie SCHAFF
La plaine du Vignal
63490 Sugères
Tél : 06 33 25 37 43
Altitude : 650 m

SAU : 16 ha de prairies naturelles

Troupeau : 50 chèvres et 10 chevrettes

Race : Alpine et quelques Blanches du Massif Central

Référence : 30 000 l de lait

| Début des travaux : Août 2019

| Mise en service : février 2020 (les chèvres entrent dans le bâtiment), juin 2020 tout est opérationnel (fromagerie)

| Subvention : 75 000 € (PCAE) et 36 000 € (mesure 4.2.2 du FEADER) soit 111 000 € qui représentent 41 % du projet global.



DESCRIPTIF BÂTIMENT

- Il s'agit d'un bâtiment bi-pente avec une inclinaison du toit de 27 %.
- Le bâtiment a une longueur de 32 m et une largeur de 15 m.
- Surface du bâtiment : 480 m²
- La charpente est mixte avec des poteaux aciers et une charpente lamellée collée. C'est un bardage fait en mélèze. La toiture est isolée en bac acier.
- La ventilation est assurée par un dôme éclairant et ventilant dans le faîtage du toit (système Wolf) et des ouvertures modulables sur 16 m de long en haut des pans latéraux.
- Un couloir central surélevé de 4 m de large permet la distribution des fourrages.
- La surface de l'aire paillée est de 200 m². Le curage se fait 3 fois par an avec un bobcat loué.
- Un bloc de 75 m² est réservé à la traite et au stockage du grain.
- 105 m² sont utilisés pour la transformation, le local technique, le sas d'hygiène et le magasin de vente.



EQUIPEMENTS INTÉRIEURS

- 1 quai de traite surélevé, 6 postes et 12 places sur la stalle.
- 1 lactoduc conduit le lait jusqu'au tank en fromagerie.
- Cornadis : 96 places
- Une dizaine de portails pour passer facilement entre les zones
- Abreuvoirs chauffants avec un thermostat

CONDITION DE TRAVAIL

- Le temps de traite stricte est de 30 minutes à 1 seul trayeur pour 50 chèvres. Avec le lavage et balayage compter 1h00.
- Le curage se fait 3 fois/an et le paillage tous les 3 jours (30 mins).
- Le fourrage est distribué 2 fois par jour quand les animaux sortent au pâturage, avec un temps de distribution court (30 minutes/jour). En période hivernale une 3ème distribution est réalisée à midi. Les refus sont sortis manuellement 1 fois/semaine.

REALISATION DES TRAVAUX

Les éleveurs ont fait eux-mêmes les aménagements intérieurs : aménagements du quai de traite et du réseau de traite, installation des panneaux pour la fromagerie, mise en place des fenêtres, d'une partie de l'isolation... Ils évaluent ce travail à environ 800h00.

Les autres travaux comme la maçonnerie, le terrassement ou le bardage ont été réalisés par des entreprises extérieures.

AVANTAGES

- Tout est sous le même toit. Pas besoin de sortir à l'extérieur.
- Confort de travail : bâtiment conçu pour limiter les ports de charge. Ex : pas de transport du lait
- Bâtiment très lumineux (faîtage du toit et translucides latéraux)
- Bâtiment agréable pour les animaux : ambiance saine et suffisamment de place ce qui limite la concurrence.
- Fromagerie spacieuse (confort et place de stockage)
- Bâtiment évolutif : possibilité de modifier l'organisation de l'aire paillée, d'ajouter une partie stockage, d'augmenter le nombre de chèvres...
- Hauteur du bâtiment (Griffe à foin à l'avenir, passage avec des tracteurs et remorques chargées, étage à aménager sur la fromagerie).

INCONVÉNIENTS

- Évacuation des eaux de lavage pas prévue sous la vidange



Eugénie Schaff.

*J'ai pensé mon bâtiment pour qu'il soit **ergonomique, pratique et évolutif**. Ma volonté était d'investir dans le bâtiment, outil de travail au quotidien, plus que dans le matériel. Je souhaitais un bâtiment ergonomique et confortable pour travailler dans de bonnes conditions et ainsi me préserver. Il était également important pour moi de séparer la partie privée et professionnelle. Il a donc été réalisé à distance de la maison d'habitation.*



ENTREPRISES PRESTATAIRES

- Terrassement :	EURL Brionnet	63 Sauxillanges
- Maçonnerie :	Soissons	63 Ravel
- Charpente-toiture-bardage :	Système Wolf	67 Leutenheim
- Bloc traite-Cornadis-tubulaire :	MCDA	63 Veyre Monton
- Froid-climatisation fromagerie :	Tachet Froid et Clim	63 Lezoux
- Electricité-Plomberie :	SAS Fargette	63 Cunlhat
- Vitres-fenêtres-fournitures diverses :	Gedimat	63 Issoire
- Carrelage :	Rouchy	63 Issoire
- Panneaux sandwichs :	Maine Agrotec	53 Pré en Pail Saint Samson

COÛT DU BÂTIMENT

POSTE DE DÉPENSES	COÛT HT PARTIE ÉLEVAGE	COÛT HT FORMAGERIE
Permis de construire	800 €	
Terrassement	31 180 €	6937 €
Maçonnerie	40 673 €	16 762 €
Charpente-couverture-bardage	86 902 €	25 113 €
Salle de traite	23 000 €	
Abreuvoirs	3 000 €	
Location bobcat pour curage	800 €/an	
Tubulaire-barrières-cornadis	4 500 €	
Electricité	7520 €	13 000 €
Plomberie		6 077 €
Equipement frigorifique-climatisation fromagerie-cave		21 639 €
Panneaux sandwichs-portes		18 570 €
Gestion effluents (petit lait+eaux blanches)		1 589 €
TOTAL	197 575 €	109 687 €
	2822 €/chèvre	
	TOTAL	307 262 €

PLAN DU BÂTIMENT

