



Pot d'Vache : une petite ferme laitière, 100% en vente directe

Historique de la ferme

Installé pendant 14 ans sur une ferme d'élevage de porcs et vaches charolaises dans l'Indre, puis salarié dans un Groupement de défense sanitaire agricole, Éric Robin Lamotte s'est installé à son compte sur la commune de Nouzerines en Creuse en 2012.

Il démarre son activité avec 14 ha accolés à la ferme et 11 vaches laitières, de race Normande, Brunes des Alpes et Jersiaises, et installe un atelier de transformation à la ferme.

La production laitière démarre après le sevrage des premiers veaux au printemps 2013, immédiatement vendue sur les marchés sous forme de **lait cru, fromage blanc, fromages et yaourts**.

Rapidement, Éric fournit aussi des restaurateurs et des établissements scolaires de proximité.

Aujourd'hui, avec ses 15 vaches en production, Éric dispose de **100 L de lait par jour, soit 700 L par semaine**.

Répartition de la production laitière par semaine

100 L de Yaourts

100 L lait cru

500 L Fromages



Le mode de production de la ferme d'Éric lui permet donc de produire **chaque semaine** :



80 yaourts 500gr
480 yaourts 125 gr

qu'il vend aux particuliers et aux établissements.

Afin de pouvoir fournir régulièrement et durablement sa clientèle et des établissements scolaires, Éric privilégie donc de travailler avec de petites cantines dont les besoins en volumes correspondent à ses capacités de production.

Les chiffres clés

♦ Main d'œuvre : 2 UTH

Eric, chef d'exploitation

Un salarié aide nettoyage : 4h/sem

Une salariée vente marché : 12h/sem

Un apprenti à mi temps

♦ Superficie totale : 23ha

10 ha en propriété, 13 ha en location

⇒ 10 ha prairies naturelles

⇒ 11ha de prairies semées

⇒ 2 ha de mélanges céréales-protéagineux

♦ Troupeau

⇒ 15 vaches en production.

⇒ 18 vaches en tout sur la ferme

⇒ Des vêlages repartis sur l'année

♦ Bâti

Bâtiment - stockage et salle de traite : 900 m² avec toiture photovoltaïque

Bâtiment de stockage extérieur et stabulation : 400 m²

Fromagerie : 100 m² - 2 salles de transfo, une chambre froide et un espace de vente.

**Pâturage tournant dynamique,
plantation de haie, mono-traite,
production de 95% de l'alimentation
sur la ferme,
100% vente directe**

Un fermier investi dans les approvisionnements à la restauration collective.

En 2015, Éric participe aux concertations du Pays Combrailles en Marche, qui souhaite résoudre la problématique des approvisionnements de nos petites cantines en produits locaux. En 2016, un test de livraisons de yaourts est mis en place, en multipliant les débouchés, entre Nouzerines et Champagnat, trajet de 100 km aller-retour.

Le succès réside sur la concentration des livraisons les 1er lundis du mois. Éric charge donc 400 yaourts, qu'il livre à plus 10 cantines et épiceries de sa tournée.

En 2020, le travail effectué dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la Creuse (PAT) permet d'identifier la problématique de la logistique transport pour pérenniser et généraliser les approvisionnements en restauration collective : le transport ne peut pas être à la charge des producteurs.

L'herbe de qualité, un élément clé de la production laitière

Une implantation de prairies "longue durée", soignées pour assurer la pérennité.

Prairies multi espèces : graminées et légumineuses, amendées en fumier, calcaire tous les 3 ans.

Entretenues en fauche/pâturage pour en préserver la qualité

Maintenues par cycles de 10 ans

Optimisation de la pousse d'herbe

3 lots de vaches au pâturage.

Pâturage tournant dynamique (1 ou 2 fois par jour) pour les vaches en production.

Paddock avec clôtures mobiles.

Fauche si trop de pousse d'herbe

Faire du stock et diversifier les ressources fourragères

Objectif : être autonome en foin de qualité.

Surveillance de la pousse d'herbe et des stades.

Complément en luzerne (plante fourragère source de protéines) achetée

Culture de 2ha de méteil en rotation avec les prairies.

Catalogue bio et local en Creuse : Un gain de temps, et d'argent !

Retour sur un an d'expérimentation

« Ce nouveau fonctionnement me permet d'approvisionner des petits établissements que je n'aurai jamais pu livrer auparavant, même en massifiant mes dépôts à chaque tournée. L'école de La Nouaille, qui me commande de petites quantités environ tous les mois, je n'aurai jamais pu lui fournir mes produits. Aujourd'hui c'est possible. Et je conserve encore mes livraisons de proximité, pour le lien avec les équipes des établissements. »

Vente par Manger Bio Restauration					Rentabilité de la vente selon choix de livraison								
Pot d'Vache	90% de Yaourts				Livraison assurée par le PRODUCTEUR					Livraison par PROMOCASH			
	Distance	Nbr livraisons	Ventes annuelles	Panier moyen	Coût transport A/R	Coût temps de travail	Coût livr/€	Coût livraison	Rentabilité en €	Rentabilité	Coût livraison	Rentabilité en €	Rentabilité
Collège Dun le Palestel	50 km	12	1 327,26 €	110,61 €	13,00 €	37,50 €	0,46 €	50,50 €	60,11	54%	7,74 €	102,86 €	93%
Collège Marouzeau	36 km	2	349,44 €	174,72 €	11,00 €	25,00 €	0,21 €	36,00 €	138,72	79%	12,23 €	162,49 €	93%
Collège Bourgneuf	72 km	1	24,96 €	24,96 €	20,00 €	40,00 €	2,40 €	60,00 €	-35,04	-140%	1,75 €	23,21 €	93%
Ecole St Médard la R.	44 km	10	270,08 €	27,01 €	14,00 €	27,50 €	1,54 €	41,50 €	-14,49	-53%	1,89 €	25,12 €	93%
Ecole Sannat	48 km	9	200,00 €	22,22 €	15,50 €	30,00 €	2,05 €	45,50 €	-23,28	-104%	1,56 €	20,67 €	93%
Ecole La Nouaille	71 km	12	118,80 €	9,90 €	22,00 €	45,00 €	6,77 €	67,00 €	-57,10	-576%	0,69 €	9,21 €	93%
Ecole St Yrieix la M.	67 km	3	27,20 €	9,07 €	20,00 €	38,00 €	6,40 €	58,00 €	-48,93	-539%	0,63 €	8,43 €	93%

Et cette tournée, initiée en 2016, existe encore !

Chaque 1er lundi du mois, l'équipe des villages continue de se coordonner pour passer commandes, directement auprès du producteur.

Environ 200 € de yaourts et fromages se répartissent sur 7 écoles et épiceries, de l'Est du département. Éric utilise les services du transporteur, qui prélève ses produits directement sur la ferme, et les achemine aux établissements sur sa tournée de l'Est Creuse, pour seulement 14€ de commission.

Autrefois, la tournée coûtait à Éric environ 2h30 de temps de trajet, de l'essence, et de l'usure de voiture, soit un calcul de 87 €/la tournée.

Libéré du temps de livraison, Éric peut se consacrer à sa ferme et la transformation de son lait, sa famille, et comme aujourd'hui, donner du temps pour partager son expérience !



Une concertation indispensable le Projet Alimentaire Territorial de la Creuse

Depuis 2019, le travail de diagnostic territorial initié dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la Creuse (PAT) a permis la concertation entre de nombreux acteurs locaux.

Ce travail partenarial a permis un état des lieux Production/Transformation/Distribution/Consommation alimentaires ; et défini des axes de travail prioritaires, parmi lesquelles :
la relocalisation des approvisionnements en restauration collective.

Les grands enjeux

Diminuer le
gaspillage
alimentaire

Équiper,
accompagner,
former en
cuisine

Optimiser la
logistique :
transport,
commandes

Structurer les
filières de
production

Un travail partenarial : chacun ses compétences, au service d'une filière qui se structure

Des équipes de collèges et cantines
accompagnées de façons personnalisées



Professionnalisation
de la logistique



Travail et investissement des
producteurs locaux pour
s'adapter aux
exigences resto co



Quelques références et infos

Accompagner la transition alimentaire en restauration collective : [Ma Cantine](#)

En savoir plus sur la [SCIC Nourrir l'avenir](#)

Découvrir le [PAT de la Creuse](#) et contacter l'équipe de [l'A2.3 - Mangeons mieux Mangeons Creuse](#)

La plateforme [Manger Bio Restauration](#)

Le [Gab de la Creuse](#) et son réseau de producteurs bio

Le label Ecole en Démarche de Développement Durable [E3D](#)

Merci à tous les partenaires de cette journée

Ces fiches sont réalisées dans le cadre de l'évènement

Rallye bio territoire en Creuse

Pour davantage d'informations, contactez nous
06.08.72.23.54 ou animation.gab23@lilo.org



Journée organisée
en partenariat avec
CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LA
CREUSE



DRAAF-NOUVELLE-
AQUITAINE

