

GAEC DE ROUSSES



Les Roussels
48400 ROUSSES

I) Présentation générale

Le GAEC est né de l'installation de Daniel et Jean-Marc Meynadier qui ont repris la ferme familiale de leurs parents qui eux même l'avaient reprise aux leurs.

C'est donc aujourd'hui la quatrième génération de notre ferme familiale. Nous sommes aujourd'hui 5 associés à travailler sur la ferme. Jonathan et Kévin Meynadier qui depuis tout petits voulez être agriculteurs sont les deux jeunes qui viennent de s'installer au printemps 2009.

Aujourd'hui, nous produisons du lait et de la viande bovine sur une superficie de 530ha au pied du massif de l'Aigoual sur la commune de Rousses en Lozère.

Ce terrain est très morcelé avec 50 îlots différents dont les $\frac{3}{4}$ sont des parcours.

L'atout principal de notre situation géographique est que nous sur un passage de plus en plus touristique.

Le gros inconvénient est que notre terrain est très morcelé avec des distance de plus de 13km de chemin ou de route.

Sur la ferme, nous produisons :

- Du lait de vache pour une coopérative (Cala à Rodez)
- De la viande de génisse et de veau en vente directe
- Du lait de vache en berlingot en vente directe

II) Présentation détaillée

1) Elevage

Les vaches laitières :



De race Montbéliarde (race mixte) elles sont élevées dans une étable en stabulation libre caillebotis/aire paillée.

Elles pâturent du mois d'avril au mois de juin les prés autour de la ferme puis sont alimentées le restant de l'année avec les fourrages de l'exploitation.

Il y a aujourd'hui 55 vaches laitières et 30 génisses de renouvellement issu de l'exploitation.

Elles sont traitées 10 mois de l'année et sont aux repos les deux derniers mois avant la mise bas qui ont lieu toute l'année.

Tous ces animaux sont nés et élevés sur notre exploitation.

Les veaux de lait « de Lozère »



Ce sont les veaux mâles Montbéliard et les croisés qui sont élevés pour faire des veaux de lait.

Ces veaux qui ont entre 5 et 6 mois sont nourris exclusivement qu'avec le lait naturel des vaches et grandissent par lot de 4 ou 5 dans des parcs paillés.

Tous sont commercialisés sous la marque « veau de Lozère » et sont donc nés, élevés et abattus en Lozère.

Leur poids carcasses varie entre 110 et 160 kg carcasse avec un rendement en viande en moyenne de 65%.

Les vaches allaitantes :



De race Aubrac (race viande rustique), elles sont en système plein air intégral(dehors toute l'année). Elles pâturent du mois d'avril au mois de décembre dans les parcours de la ferme et sont alimentées dehors de janvier à mars.

Il y a aujourd'hui 40 vaches et 16 génisses de renouvellement issues de l'exploitation. Les vêlages ont lieux de janvier à mars.

Les génisses « de Lozère »



Pour les génisses d'engraissement, commençant notre activité, nous avons acheté des génisses de 2 ans que nous avons engraisé avec la farine, et le foin de la ferme et que nous faisons abattre à l'abattoir de Marvejols en Lozère (75km de l'exploitation).

Ces génisses à 2 ans et demi font en moyenne 350kg carcasse soit 230kg de viande environ. En 2010, nous aurons nos premières génisses qui sont nées chez nous ou nous appliquerons la marque « De Lozère » qui certifie entre autre que les animaux sont nés, élevés et abattus en Lozère pour une traçabilité et une garantie parfaite du produit.

Les génisses sont la première année avec leur mères puis passe leur 1^{er} hiver dans l'étable puis ressorte et n'entrent à nouveau que pour être engraisées dans un parc de 7 places sur de la paille.

Le fumier est sorti tous les 2 mois.

2) Cultures :



L'exploitation compte 530ha mais ne compte que 120ha mécanisable.

Tout le reste soit 410ha sont des parcours ou vont transhummer les troupeaux allaitants d'Aubrac et les génisses de renouvellement Aubrac et Montbéliarde.

Sur les 120ha mécanisable, il y a :

-60ha de prairie naturelle ou il est fait principalement du foin

-20ha de céréales qui servent à l'engraissement des génisses d'engraissement et à la complémentation de la ration des vaches laitières et des génisses de renouvellement.

-32ha de prairie artificielle et/ou temporaire ou la 1^{ère} coupe est ensilée pour l'alimentation des vaches laitières et allaitante et la 2^{ème} coupe est récoltée comme regain pour les vaches laitières.

-8ha de maïs qui sont ensilé pour les vaches laitières est dés fois pour les vaches allaitantes et les génisses de renouvellement quand les hivers sont très froids.

Etant sur des terrains acides, nous chaulons sur les 60ha de labourable pour pouvoir « débloquer » le sol de l'acidité qui le rendrait stérile.

Nous mettons 20 tonnes/ha de fumier sur les terres labourable.

Nous mettons 66 unités d'azote/ha en deux passages sur les céréales et les prairies quant la plante en à besoin pour éviter toutes pertes dans les eaux fluviales.

Pour les traitements, nous ne traitons que les 8ha de maïs avec un désherbant contre le liseron et le « chiendent » aliment qui de toute façon ne sont pas distribués aux génisses d'engraissement.

Pour les rendements :



- 5T/ha en ensilage d'herbe pour une moyenne nationale de 7T/ha

- 14T/ha ensilage maïs contre une moyenne de 16T/ha

- 4T/ha de foin contre une moyenne de 6T/ha

- 45qtx de céréales contre une moyenne de 90qtx/ha

C'est rendements bien inférieurs montrent que nous faisons une agriculture résonnée dite « extensive ».

3) les produits proposés dans le point de vente

-le lait cru :

C'est le lait qui sortant du pis de la vache est refroidi et conditionné dans un sac alimentaire.

Il est vendu 1€/litre

- la viande bovine de génisse et de veau « De Lozère » :

Ce sont bien sur nos génisses que nous engraissons qui sont donc abattus à Marvejols et pour l'instant découpées à Mende à la boucherie Devèze. D'ici début juin, c'est nous qui découperons la viande dans notre atelier que nous sommes entrain de faire et qui sera au norme CEE.

Voici ci-dessous les prix au kg :



Génisse

Produits	Prix au kg
Filet	25€
Faux filet	20€
Rumsteck	19€
Rosbif TT/TG	17€
Beef	17€
joue	10€
Bavette	19€
Hampe en steak	10€
Basse côte	16€
Paleron	9€
Côte	20€
Foie	5€
Bourguignon	8€
Queue	5€
Cœur	5€
Rognon	5€
Langue	8€
Entrecôte	21€
Saucisse	9€
merguez	8€

Veau

Produits	Prix au kg
Filet	29€
Rôti noix/ bas carré	24€
Riz de veau	25€
Rôti épaule	20€
Ossobucco	13€
Côte	21€
Escalope	21€
Blanquette	14€
Tendron	13€
Foie	25€
Cœur	10€
Pied	7€
Saucisse	12€
rognon	7€
Tête de veau	8€
queue	8€

-les plats préparés. Ils ont été faits par nos soins dans un atelier de transformation normes CEE au CFPPA de Florac. Ces plats ont une DLUO de 2 ans

°**Le bœuf bourguignon** : 53% de génisse, oignon doux des Cévennes, lardons, tomate, farine de blé, vin rouge des Cévennes, herbes de Provence, sel et poivre.

10€/pot de 750g

°**La blanquette de veau** : 53% de veau de lait, carottes, poireaux, maïzena, herbe de Provence, sel et poivre.

13€/pot de 750g

°**Les gras doubles** : 48% de gras double de génisse, tomate, vin blanc, poitrine fumée, oignons doux des Cévennes, herbes de Provence, sel et poivre.

8€/pot de 730g

Voilà, vous avez découvert un peu plus la ferme du GAEC de Rousses, si vous voulez en savoir plus, venez nous rendre visite !