

Les chèvres et la feuille de chou — 12^e édition juillet-août 2023

Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

- A la chèvrerie, un nouveau temps fort de la saison s'annonce : le temps des reproductions. Dès la fin du mois d'août, nos deux boucs, Ulysse et Upsilon, entameront leur mission. À eux deux, ce sont pas moins de 45 femelles, tous âges confondus, qu'il faudra saillir. Cette année, nous visons les 100 % de réussite. Bon courage à nos fiers géniteurs !

Upsilon, né en mars 2023

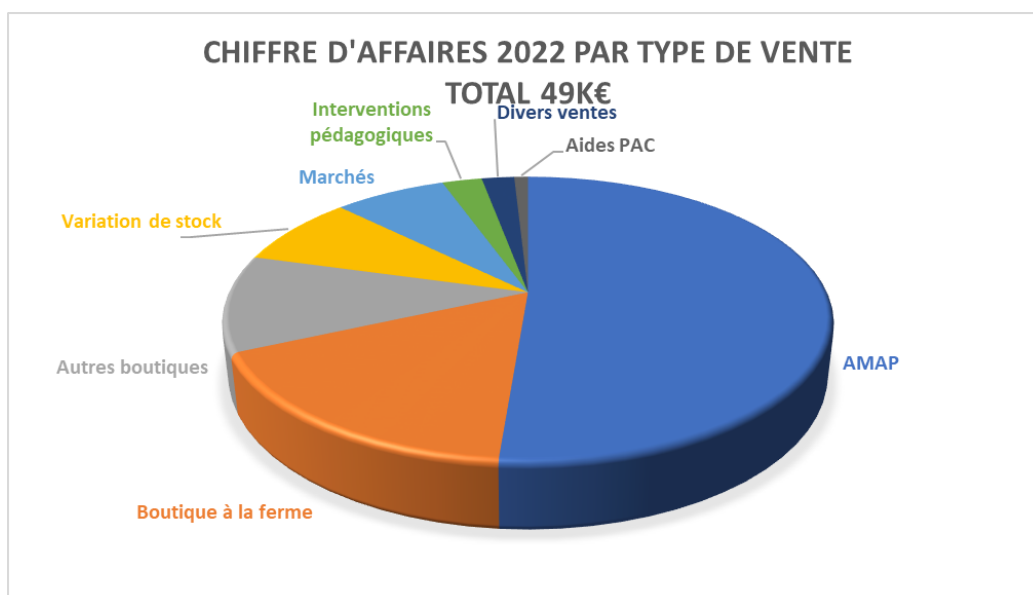


Ce mois-ci, nous vous présentons notre bilan financier de 2022, face au prévisionnel 2023.

Pour rappel, nous sommes arrivés à la ferme de Toussacq fin juin 2021 avec nos 29 chevrettes et 1 bouc. En mars 2022, nos chevrettes ont mis bas pour la première fois et sont entrées en lactation. Nous avons 29 animaux à la traite quotidienne pour une moyenne de 2L de lait par chèvre par jour.

Notre chiffre d'affaires 2022 provient en majeure partie de nos partenariats AMAP : en 2022, nous avons développé 7 partenariats. En 2023, ce chiffre est grimpé à 15. Notre deuxième source de revenus, ce sont les épicerie et boutiques, notamment la boutique de la ferme de Toussacq, que beaucoup d'entre vous connaissent et apprécient. Pour nous, c'est un partenariat précieux : les ventes y sont excellentes, le transport de quelques mètres à peine et nos relations avec la gérante au beau fixe. Autres points de vente significatifs en 2022 : l'Épicerie solidaire de Gurcy-le-Châtel, mais aussi l'épicerie La Grange à Larchant, la Biocoop de Provins, et la vente à la ferme de Sophie Besnard, à Mandres-les-Roses.

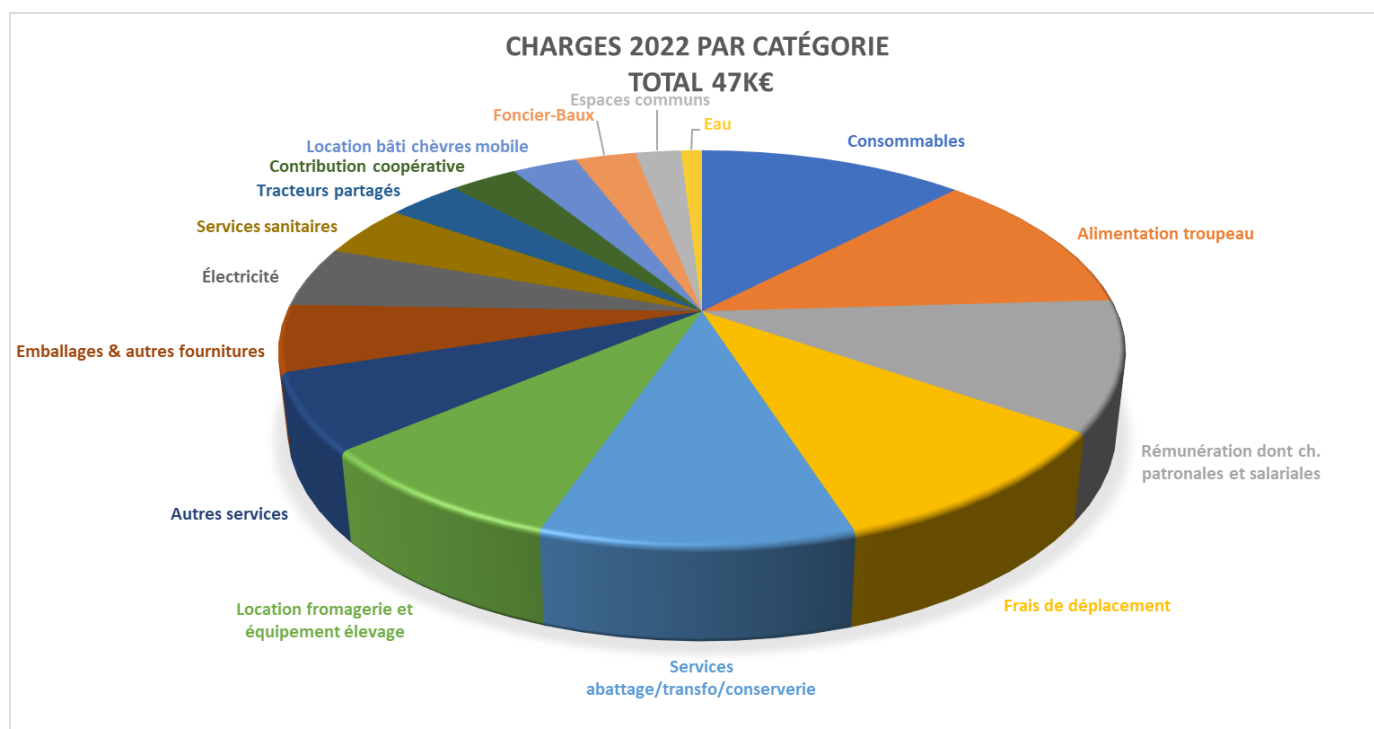
Chiffre d'affaires	Réalisé 2022	Prévi 2023
AMAP	25 177	49 654
Boutique à la ferme	8 354	12 000
Autres boutiques	5 408	8 000
Variation de stock	3 951	2 300
Marchés	3 509	6 000
Interventions pédagogiques	1 246	500
Divers ventes	1 017	1 500
Subvention d'investissements		5 963
Aides PAC	431	600
Total	49 092	86 517



Côté charges, le plus gros des dépenses se concentre sur l'alimentation du troupeau (foin de luzerne, de prairie, pois fourrager, avoine, orge, paille). Nous avons la chance que l'ensemble de ces matières premières soient produites à la ferme de Toussacq. Les prix subissent beaucoup moins les effets de l'inflation et de la spéculation. Viennent ensuite les différents loyers et mises à disposition (prairies, bâtiments). En 2022, le troupeau était logé dans des poulaillers préfabriqués. En 2023, la construction de la nouvelle chèvrerie nous apporte un confort de travail bien plus important, en échange d'un coût de mise à disposition bien plus élevé.

Nous avons terminé l'année 2022 à l'équilibre. Nous attendons un résultat similaire pour 2023.

Charges	Réalisé	
	2022	Prévi 2023
Consommables	5 684	7 796
Alimentation troupeau	5 545	13 499
Rémunération dont ch. patronales et salariales	4 965	18 680
Frais de déplacement	4 847	6 000
Services abattage/transfo/conserverie	4 743	1 504
Location fromagerie et équipement élevage	4 000	4 500
Autres services	2 945	3 200
Emballages & autres fournitures	2 539	3 000
Électricité	2 298	2 500
Services sanitaires	1 981	2 200
Tracteurs partagés	1 577	1 800
Contribution coopérative	1 440	4 000
Location bâti chèvres mobile	1 398	9 808
Foncier-Baux	1 296	1 296
Espaces commun	975	1 200
Eau	450	500
Total	46 682	81 483
Résultat	2 410	5 034



En page suivante, retrouvez le rapport moral présenté par notre coopérative, Les Champs des possibles, à l'AG de juin 2023.

Isabelle Thiers & Abdennour Hammad Les Délices de Santoline



Quelle année que l'année 2022 pour Isabelle & Abdennour! Après plusieurs mois de présence sur la Ferme collective de Toussacq à Villenauxe-la-petite (77480) pour préparer l'installation, c'est l'année du grand saut pour leur activité: premières mise-bas pour leurs 29 chevrettes, premiers contrats AMAPs, première saison de traite & transformation fromagère, premier essai de valorisation de la viande de chevreaux & de porcs en terrines...que d'étapes majeures à fester grandeur nature!

Et les résultats sont là: les AMAPs et la boutique s'arrachent les fromages, les terrines ont fait la joie des colis de fin d'année, les tests de ketchup au petit lait sont concluants, le troupeau est en forme et a du succès auprès des visiteurs de la ferme!

C'est aussi l'année de leur première expérience comme duo d'associés de leur activité collective les Délices de Santoline (petit clin d'œil à leur chèvre de fête!). Comment s'organiser dans le travail? Comment décider ensemble? Comment encadrer les stagiaires? Que de questions à expérimenter pour trouver un équilibre confortable pour tout le monde.

Et comme si ça ne suffisait pas, l'atelier a démarré en parallèle du chantier de construction de la nouvelle chèvrerie: avec sa haute ossature bois, sa grande aire paillée et sa salle de traite, tout sera réuni pour offrir aux chèvres une ambiance adaptée à leurs besoins et des conditions de travail facilitées à leurs éleveurs. En attendant, les chèvres ont dû patienter dans les anciens poulaillers de la ferme disposés au milieu de leurs prairies et leurs éleveurs ont dû composer avec une salle de traite en palette aménagée dans l'un d'eux. Assez sportif ergonomiquement, l'entrée dans le bâtiment début 2023 a été un soulagement!

Côté collectif: en plus des challenges humains, économiques & organisationnels quotidiens d'une vie professionnelle sur une ferme collective, Isabelle & Abdennour ont aussi accordé du temps à la transition de la coopérative en gouvernance partagée. Temps



de formation, de travail en cercle, de co-construction, ils ont souhaité apporter leur contribution à cette expérimentation collective.

En somme, une première année de test d'activité riche en grandes étapes! Et Isabelle & Abdennour en témoignent:

«Notre première année de production s'est très bien passée. Nous avons eu la chance de ne rencontrer que peu d'accrocs. Nous avons pu compter sur le soutien et les conseils de tous ceux qui nous entourent dans la construction de notre projet. Avec la contribution du Réseau des AMAP, nous avons consolidé plusieurs partenariats AMAP, notre principal débouché. Cette année a confirmé notre passion pour le métier d'éleveur dans toute sa complexité.»