

« La brune, la transformation et la viande forment notre trio gagnant »

Le Gaec Colson, en Côte-d'Or, mise sur les produits pour dégager de la valeur ajoutée. La brune apporte des taux valorisés en laiterie et par l'atelier de transformation lancé en 2018. L'engraissement valorise les veaux bruns en taurillons.

🕒 Publié le 3 juillet 2023 - Par Costie Pruilh



Deux des quatre associés du Gaec Colson : Benoît est responsable des laitières et des génisses, et Matthias de la transformation. « Une des forces du Gaec est que nous sommes nombreux et chacun a une spécialité. Cela rend le travail plus efficace. »

© C. Pruilh

La race brune [↗](#) fait depuis longtemps partie du paysage au Gaec Colson, à Moloy en Côte-d'Or. Autour d'elle, le Gaec a développé quatre activités : production laitière collectée, sélection et vente de génétique, engraissement de taurillons, et transformation du lait. Elles permettent au Gaec d'afficher un très bon produit d'exploitation.

Des vaches productives et de bons taux

La brune permet au Gaec de bien valoriser son lait, collecté par une coopérative qui le vend à Eurial. Son lait est riche en **taux butyreux** et en **taux protéique**.



Lire aussi : Croisement laitier : la brune expose ses atouts [↗](#)

En 2022, le lait du Gaec Colson affiche près de 41 g/l de TB [↗](#) et plus de 35 g/l de TP. Ces bons taux [↗](#) ont généré près de 26 euros pour 1 000 litres de recette supplémentaire. Par ailleurs, en système **robot** et **ration distribuée toute l'année**, les 126 vaches du Gaec Colson sont productives : 9 500 litres par vache de moyenne économique. Au total, l'incidence de la richesse du lait représente un billet de plus de 29 000 euros sur l'année.

« *C'est avant tout la qualité des fourrages [↗](#) qui permet aux vaches du Gaec d'exprimer leur potentiel* », analyse Laurette Millot, conseillère à Alysé, coopérative de conseil en élevage. Les meilleures laitières produisent jusqu'à 50 kilos de lait par jour.

Benoît Colson est passionné de **génétique** brune. Son travail a généré une activité de vente d'embryons, de génisses (17 en 2022) et de vaches en lait (3 en 2022). Deux taureaux sont entrés au centre d'insémination artificielle. « *Je ne connais pas la marge de cette activité. C'est difficile à évaluer vu qu'elle améliore le potentiel et la longévité des laitières et joue donc sur la marge de l'atelier lait plus globalement.* »

Les taurillons règlent le problème des veaux mâles

L'atelier taurillon permet de valoriser les veaux mâles bruns, très mal payés, moins que des veaux Holstein. Cette activité n'a pas nécessité d'investissement : les animaux sont logés dans l'ancienne stabulation des laitières. Et le Gaec n'est pas limité par les fourrages grâce à l'assolement en commun qu'il a avec deux autres structures agricoles. Cela permet aussi de ne pas être contraint par la surface d'épandage.

Tous les veaux mâles sont engraisés sur la ferme jusqu'à 2 ans maximum (400 à 500 kg de carcasse), avec le **maïs** de l'exploitation et le **tourteau de colza** matière première achetée pour l'atelier lait.



Les taurillons valorisent l'ancien bâtiment des laitières, du stock fourrager et une surface d'épandage non limitante. © C. Pruilh

Jusqu'en 2022, « c'était un atelier linéaire, qui ne perdait pas d'argent mais n'en dégagait pas non plus beaucoup (100 à 200 € par animal), expose Benoît Colson. En 2022, et encore début 2023, les **taurillons** se sont bien vendus : environ 5 euros par kilo. Quand le prix du tourteau de colza était bas, la marge était vraiment intéressante : environ 850 euros par animal. Ce sera moins vrai en 2023. Mais la nouvelle PAC apportera un peu plus d'aides via le couplage aux bovins. Cela conforte cet atelier. »

La transformation apporte de la plus-value

Les qualités de la brune sont valorisées avec le projet de transformation et de vente directe de Matthias Colson, installé en 2017. Le jeune associé n'a pas opté pour un fromage affiné, qui demande une formation spécifique et un savoir-faire. Ni pour le yaourt, car il y a déjà deux gros fabricants de yaourts fermiers dans la région. « J'ai choisi la **crème glacée**, qui valorise la richesse du lait des brunes. Avec d'autres producteurs fermiers, nous vendons ensemble nos produits, ce qui est plus efficace que d'être concurrents. »

Lire aussi « Nos clients veulent du goût et de la qualité »

Puis, à la demande de magasins, Matthias Colson s'est lancé dans la fabrication du **fromage frais**. Et de la **crème fraîche** pour répondre à la demande d'un artisan et de collectivités. « Pour le fromage frais, le lait de brune riche en protéine B/B pour les **kappa-caséines** est un vrai plus. Cette protéine est amélioratrice du rendement fromager. »



Le Gaec Colson a développé sa gamme en fonction de la demande et de façon complémentaire avec les autres producteurs de la région : crème glacée, fromage frais et crème fraîche. © C. Pruilh

L'objectif du Gaec est de valoriser le lait environ **600 euros pour 1 000 litres**. Cet objectif est calculé en déduisant de la recette de l'atelier, les charges opérationnelles, de structure, la rémunération de Matthias et les annuités. *« Nous sommes à notre objectif. Pour l'instant, nous ne visons pas davantage car nous sommes en phase de croissance et nous voulons faire passer le plus de lait possible dans la transformation »,* précise t-il.

Réduire les coûts de la transformation

Matthias Colson explique en effet qu'il fait attention à ce que ses **tarifs de vente** restent accessibles, *« à 8 euros par litre de glace et 3,50 euros par kilo de fromage blanc. »*

Avec **l'inflation**, les coûts ont augmenté de 20 %. Matthias a peu répercuté ces évolutions à ses clients : +7 % au magasin de la ferme. *« Nous cherchons surtout à réaliser des économies. Nous avons pris sur nos marges. Pour les emballages et les ingrédients, j'essaie de négocier davantage et d'acheter en gros. »* Pour le poste énergie, le Gaec a investi dans une **chaudière à bois** qui valorise le bois issu de l'entretien des haies.

Gérer la croissance de la transformation

Le Gaec est victime de son succès, dépassé par la demande pour ses produits ! Il lui faut gérer cette phase de croissance. En 2022, l'atelier transformation a consommé 75 000 litres de lait. En 2023, le volume devrait atteindre 300 000 litres transformés.

« En 2023, nous avons agrandi et modernisé l'atelier pour augmenter le débit et la capacité totale de la pasteurisation et de l'écémage. Aujourd'hui, nous avons un équipement adapté et qui facilite le **travail**. Il faut à présent trouver un **salarié** à plein temps sur la transformation. C'est la principale difficulté car nous sommes un peu loin de Dijon, à 45 minutes de route », craint Matthias.

La main-d'œuvre est une difficulté

Le challenge de la main-d'œuvre [☞] concerne surtout l'atelier de transformation. Pour l'activité agricole, le groupement d'employeurs – lié à l'assolement en commun et à une activité de prestations sur cultures – permet au Gaec d'attirer des salariés et apprentis. Mais la partie élevage est moins attractive.

« Le frère de Benoît Colson partira bientôt en **retraite**. Il devrait être remplacé par son fils qui est spécialisé dans la mécanique. Le départ en retraite de Benoît – dans cinq ou six ans –, devrait être plus difficile à pallier. Même s'il continuera à aider sur la ferme, il faudra bien trouver un passionné d'élevage », concluent Matthias et Baptiste Colson.

La qualité des fourrages permet à la brune d'exprimer son potentiel

Fiche élevage

Le Gaec Colson

4 associés et 0,1 UMO salarié et apprenti pour le Gaec

126 vaches laitières traites

1,2 million de litres produits dont 75 000 litres transformés à la ferme en 2022

9 500 I/VL/an

350 ha de SAU, dont 65 ha de prairies permanentes, 60 ha de maïs fourrage et grain, 45 ha de luzerne, 11 ha de prairies temporaires multiespèces

La rentabilité du Gaec Colson et de l'atelier lait

Le **produit lait** a augmenté de 36 %, porté par la hausse du prix du lait : de 378 à 466 €/1 000 l toutes qualités et primes comprises.

La **transformation** dégage un résultat de 45 000 € (rémunération de Matthias déduite) pour 75 000 litres de lait transformé.

Le **produit de la vente d'animaux** a progressé de 24 % grâce notamment à la hausse du prix de la viande.

Le **tourteau de colza** distribué en 2022 a été acheté en 2021 sous divers contrats à des prix attractifs : 265 à 300 €/t. En 2023, avec un tourteau acheté à des prix élevés en 2022 et un prix du lait 2023 qui pourrait être inférieur ou égal à 2022, la marge laitière devrait être moins bonne.

Le **coût de production total** est supérieur de 21 €/1 000 l à celui du tiers le plus performant du groupe (lait, culture et taurillons). « Ce qui le place à un niveau moyen », estime Laurette Millot, conseillère à Alysé, coopérative de conseil en élevage.

Le **coût des fourrages** est élevé du fait de l'assolement en commun. Le Gaec paye tous ses fourrages, hors prairies permanentes, en prestation intégrale, main-d'œuvre comprise. Par contre, les charges de mécanisation sont du coup moins élevées.

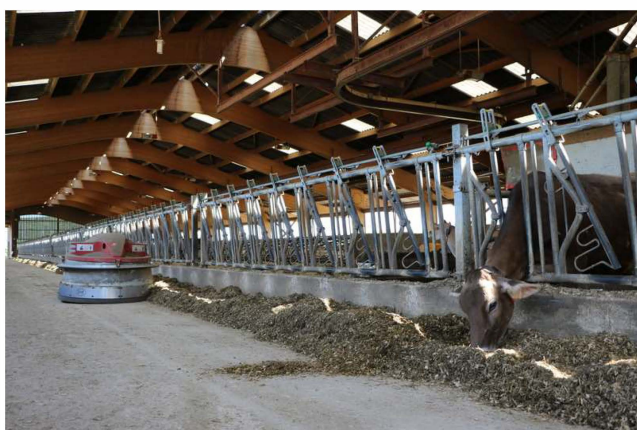


Le **coût des concentrés** est au niveau de la référence, « grâce à l'utilisation de tourteau de colza matière première acheté par camion et à l'autoconsommation de céréales. Et le Gaec analyse tous ses fourrages pour caler au plus juste la ration », précise Laurette Millot.

La complémentation apportée au robot de traite contenait en 2022 de la drêche de blé (2,3 kg MS/VL) et une farine d'orge et de maïs (1,1 kg), cultivés sur l'exploitation et transformés à la ferme. © C. Pruilh

Des fourrages en quantité et qualité

Au Gaec Colson, les vaches n'ont accès qu'à dix hectares de prairies directement accessibles. « Sur l'année, le pâturage représente moins de 10 % de la ration des vaches. Le sol, le climat, les routes autour et le système robot de traite font que nous ne développons pas la surface pâturable accessible », expose Benoît Colson.



La ration 2022 des laitières comportait (en kg MS/VL) : du maïs ensilage (10,5), de la luzerne enrubannée (3,1), du trèfle enrubanné (2,6), un mélange orge-maïs (1,9), du tourteau de colza 35% (1,5), de la mélasse de betterave (0,74) et de l'urée (0,16). © C. Pruilh

Pour asseoir le système fourrager, le Gaec a misé sur l'**assolement en commun**. La mutualisation des terres a par exemple permis de mettre le maïs « dans les meilleures terres, humides en fond de vallée, en bordure de rivière. Nous arrivons ainsi à sécuriser nos rendements de **maïs non irrigué** : 10 à 15 tMS/ha (0,90 UFL, 28,1 % de taux d'amidon) », indique Baptiste Colson, responsable de la partie cultures. La mise en commun de moyens permet également de récolter dans de bonnes conditions. Le Gaec vise pour l'herbe un rendement de 5 à 6 tMS/h et 18 à 20 % de MAT pour sa **luzerne**. Enfin, une partie des couverts est récoltée en fourrage :

un mélange de pois fourrager et d'orge de printemps (semence fermière), pour un fourrage équilibré distribué aux génisses.

Un lait qui répond aux attentes des clients

« Les clients veulent surtout du local. Ils s'intéressent aussi à comment le lait est produit, et à ce que mangent les vaches, détaille Matthias Colson. Les clients sont sensibles à l'accès au pâturage, au fait que nous donnons des aliments provenant de la ferme, et que nous savons ce que nous donnons à nos vaches. Ils ne parlent pas d'OGM, mais ils sont sensibles au fait que les aliments ne viennent pas de l'autre bout du monde et ne provoquent pas de déforestation. À ce titre, le soja a très mauvaise presse. Cela nous conforte dans notre choix du **tourteau de colza matière première**. »

L'accès libre à la prairie est également important pour l'image de l'élevage auprès des clients qui viennent visiter la ferme.

