

# GAEC DU PETIT ORIOL

FERME EN POLYCLTURE -  
ÉLEVAGE BOVIN LAIT



> 60 VACHES ENVIRON  
(30 laitières et une trentaine  
de génisses).  
Races : Montbéliarde  
et Abondance.

> 110 HECTARES  
ENVIRON



L'autonomie de l'alimentation du troupeau est assurée à 80 voire 85 %.  
C'est un enjeu économique important, surtout en bio où tout achat extérieur (essentiellement des tourteaux et un peu de paille pour la litière) a un coût non négligeable.



PALETTE DE PRODUCTION > lait, yaourts, faisselles,  
fromage blanc battu, Saint Marcellin, tommes.

## Commercialisation

### LE LAIT

collecté par Biolait.

### LES FROMAGES

vendus principalement  
sur les marchés de Mens.

### LE BLÉ

vendu à un paysan  
meunier.

2017

Entrée de Jérémie (compagnon  
d'Élodie) dans le GAEC.

2016

Départ à la retraite de Maurice.

2010

Création du GAEC  
et entrée d'Élodie  
(fille de Maurice et Véronique).

2010

Passage en bio.

1987

Passage des vaches laitières  
en stabulation.

1980

Reprise de la ferme  
familiale par Maurice  
et Véronique Pallanchard.

Paroles  
de  
paysan

Élodie Pallanchard  
et Jérémie Farjat



« Quand tu es dans le lait,  
tu ne choisis pas forcément la valorisation,  
à part si tu es en bio ou si tu veux  
transformer à côté. Tu as un contrat avec  
une laiterie, tu vends le lait au prix  
où ils veulent bien le collecter. »

Zoom

> Élodie et Jérémie produisent environ 100 000 litres  
de lait. La part transformée n'a cessé d'augmenter :  
en 2017 celle-ci représentait 12 000 litres et, en  
2019, 18 000 litres.

> La transformation en fromages et yaourts  
représente beaucoup de travail, mais la valorisation  
est autre que la collecte avec la citerne. Le lait  
est bien payé chez Biolait, mais pas autant que  
par la transformation.  
En moyenne, 1000 litres de lait sont payés  
470 euros (0,47 €/litre) en hiver et 378 euros  
(0,378 €/litre) en été.

> À titre d'exemple, 300 litres de lait permettent  
de fabriquer de 12 à 14 tommes de 1 à 1,5 kg.  
La tomme, vendue 14,50 euros le kilo, permet  
de valoriser le lait à environ 0,80 € le litre.

> Fromages et yaourts représentent à peu près  
1/3 des recettes de lait qui rentrent, ce n'est pas  
négligeable : l'atelier de transformation paie le  
salaire de quelqu'un à l'année.

> Le fait d'avoir un label fait également une  
différence considérable.