

Porte ouverte chez un jeune investisseur à Bressuire (79)

L'élevage de cailles, une production attrayante

Séduit par la rapidité de rotation des lots, Romain Chabauty se lance dans l'aviculture avec l'élevage de cailles. Cette production confidentielle n'en est pas moins dynamique: le plus gros faiseur national, Cailles Robin, est en effet en pleine expansion. Et il trouve des fournisseurs. Pour preuve ce jeune éleveur qui a investi pour 173 000 € dans un bâtiment neuf • JS Moizan



Nous sommes très satisfaits de voir des constructions comme celle-ci, qui démontrent que l'aviculture n'est pas perdue pour de main, se réjouit Benoît Peraudeau, directeur de la production de Cailles Robin. Et la caille reste un produit qui dégage une marge suffisante pour investir dans du neuf. » Dans un contexte agricole morose, où l'aviculture apparaît comme la production la moins mal lotie, il y avait du monde pour assister le 9 octobre à la porte ouverte de la famille Chabauty à Noieterre, près de Bressuire (79). L'installation du fils sur l'exploitation a conduit l'entreprise agricole à diversifier son activité. Alain et Isabelle Chabauty comptaient déjà à leur actif 120 ha de terres, 80 vaches allaitantes et 400 m² de poulailler (poulets et pintades dont une partie en volailles démarrees); l'exploitation s'enrichit désormais d'une vingtaine de bovins supplémentaires et d'un bâtiment de 1 000 m² spécifiquement dédié à l'élevage de cailles, sous la responsabilité de Romain, 26 ans.

▲ L'apparence du bâtiment a été pensée pour être en harmonie avec les autres bâtiments de l'exploitation. Avec le recul, Alain Chabauty aurait choisi une couleur plus neutre pour les côtés.



▲ Malgré des bons résultats sur le premier lot, Romain Chabauty reste prudent se fixant une marge cailleteaux aliment minimale de 60 €/m²/an

Le jeune éleveur a décidé de s'installer il y a deux ans de cela. La caille, il l'a découverte un peu par hasard. Salarié d'une entreprise agricole pendant cinq ans, il avait rencontré un voisin de son employeur travaillant dans cette production. Ses parents côtoient par ailleurs des éleveurs de cailles au sein de leur groupement, Aprovol*, qui dénombre une cinquantaine d'adhérents dont une douzaine fait de la caille.

Travail plus pointu

La rapidité de rotation des lots et l'assurance d'un revenu régulier l'ont séduit. La norme est à 6,5 bandes par an, mais désormais, les progrès de la génétique permettent de faire sept bandes. Francis Bodin, président d'Aprovol et lui-même producteur de cailles, table sur « une marge aux alentours de 60-65 €/m²/an, plus rémunératrice que dans les autres productions; en contrepartie, le travail est plus contraignant et plus pointu ».

Romain Chabauty a pu s'en rendre compte sur le premier lot, sorti en sep-

tembre. L'atelier cailles représente un mi-temps (le reste du temps il s'occupe des bovins viande et du suivi des cultures) mais avec des périodes critiques. Les premiers jours sont les plus délicats à passer. Les volailles arrivent sur une litière composée de paille (2 400 kg) et de copeaux (40 m³). Elles pèsent alors entre 9,5 et 10 grammes. L'homogénéité du lot dépend pour beaucoup du démarrage, où la gestion de l'ambiance est primordiale. La température du bâtiment est réglée à 34 °C pour atteindre 40 °C sous les radiants, placés à 1 m 40 du sol. Elle redescend ensuite progressivement. Au début, l'alimentation est l'opération la plus « chronophage ». Les trois premiers jours, l'éleveur distribue l'aliment à la main sur quatre bandes de papier large de 60 cm et qui s'étendent sur toute la longueur du poulailler.

Bonnes performances

Le rythme de travail s'allège ensuite, l'éleveur y consacrant deux heures par jour. Mais il doit être attentif à la litière pour prévenir tout problème d'entérite. La surveillance des consommations, eau et aliment, est aussi un point important de son travail. Enfin, il administre des vitamines dans l'eau de boisson au démarrage et un traitement anticoccidien à onze jours.

L'autre gros pic de travail intervient lors de l'enlèvement des volailles et du nettoyage qui s'ensuit. Les 90 000 cailles partent en deux nuits. Mais cette tâche a été considérablement allégée avec l'introduction des containers voilà un an et demi par l'entreprise Cailles Robin. Alors qu'auparavant il fallait transporter les animaux dans des caisses de 60 cailles (environ 17 kg) jusqu'au camion, un chariot fait maintenant l'aller-retour entre le bâtiment et le camion. Une équipe se charge de mettre les cailles dans des seaux, tandis que des « porteurs » remplissent le container avec ces seaux contenant une trentaine de volailles. Le gain de temps est estimé à une demi-heure par camion, mais ▶

* Aprovol est le groupement des producteurs de volailles de la société Antigny nutrition animale, filiale de la Cavac.

► c'est surtout la réduction de la pénibilité qui est appréciable.

Ce n'est pas la seule amélioration qu'a connue la production ces dernières années. Elle a récemment adopté l'alimentation automatique et le démarrage en ambiance, qui s'est substitué à l'utilisation de parcs. Si Romain Chabauty a la chance de connaître d'emblée ce confort de travail, Francis Bodin peut quant à lui témoigner des progrès réalisés: « Depuis quelques années, la charge de travail a été divisée par deux ». Des progrès qui ont un impact positif sur la perception du métier comme l'explique Benoît Peraudeau: « Aujourd'hui, les gens ont moins peur de démarquer de la caille ».

(Après la sortie de son premier lot, Romain Chabauty semble en effet serein. Les résultats ont tout de suite été au rendez-vous. Les 98 000 cailles ont été abattues à 31 jours pour un poids de 274 g et un indice de consommation de 2,48. L'éleveur estime que le réglage des assiettes assure un renouvellement rapide de l'aliment qui est ainsi plus appétant. Seule la mortalité, près de 8 %, contrarie l'éleveur, qui s'est fixé pour objectif 5 % sur le prochain lot. Des performances globalement supérieures à la moyenne du groupement (cf. encadré) qui lui permettent de dégager une marge cailleteaux-aliment au m² de 10,74 €. Un chiffre qu'il convient de relativiser comme le rappelle le jeune investisseur: « Le microbisme ne s'est pas encore installé. Dans les années à venir, ce sera peut-être un peu différent ».

Le bâtiment a été pensé pour faciliter le travail. « La hauteur est un peu particulière, relève Alain Chabauty. Elle est supérieure de 40 cm à un bâtiment classique. Les interventions à l'intérieur, comme l'enlèvement du fumier, sont ainsi plus confortables. Nous avons fait un diagnostic énergétique pour savoir si l'augmentation du volume nous pér-

Des résultats au-dessus de la moyenne 10,74 € de marge

	EARL	Antigny
Chabauty	(66 %)	
Nombre	98 000	-
Age moyen d'abattage (j.)	31	35
Mortalité (%)	7,92	4,98
Poids (kg)	274 281	
IC	2,48	2,7
Saisies (%)	1,81	1,07
Marge Cailleteaux-aliment du lot (€)	10 743	-
Marge Cailleteaux-aliment au m² (€)	10,74	9,72
Eau, EDF (€)	220	
Gaz (€)	590	
Litière (€)	917	
Prophylaxie (€)	442	
Main-d'œuvre (€)	520	
Marge brute du lot (€)	8 054	
Marge brute au m² (€)	8,05	
Charges fixes (MSA...) (€)*	687	
Annuités bâtiment (€)	2 761**	
Marge nette du lot (€)	4 606	
Marge nette au m² (€)	4,61	

* Étant jeune investisseur, Romain Chabauty bénéficie d'allégement de charges.

** Les annuités sont calculées sur un rythme de 6,5 bandes, soit 18 000 € à l'année.

qui leur semblait la mieux adaptée. Il faut compter une assiette pour 300 cailles environ. Après un lot, ils ne regrettent pas leur choix. Le père y voit même un second avantage: « elles évitent le gaspillage. Nous avons un excellent indice de consommation, je pense qu'elles n'y sont pas complètement étrangères. » Pour les pipettes, ils ont choisi Plasson, du « classique » nous dit Alain Chabauty, qui en est déjà équipé dans son poulailler de 400 m². Une pipette abreuve une quarantaine de cailles. Quant au chauffage, il est assuré par des radiants Sol'air de Systel. La ligne de gaz a la particularité de permettre le passage d'air comprimé avec une sortie tous les 12 mètres. Une simple soufflette permet ainsi de nettoyer les radiants à chaque bande.

Une station météo

Côté ventilation, essentielle pour assurer une bonne croissance, le bâtiment est statique, avec des volets latéraux et un lanterneau. Celui-ci est plus large que la moyenne, sans quoi il y aurait eu plus d'air à entrer qu'à sortir. « Compte tenu de la largeur du bâtiment (12 mètres), une ventilation dynamique ne se justifiait pas même si les résultats sont souvent meilleurs avec cette dernière », explique Alain Chabauty. Le tout est géré par un automate Ekostar (Tuffigo), suffisant pour ce type d'installation. À noter la présence d'une station météo qui permet de gérer l'ouverture des volets selon la direction du vent.

L'investissement, d'un total de 173 000 €, a été financé par des prêts JA (88 000 € à 1 % sur 15 ans), Cavac (45 000 à 0 % sur 6 ans) et Crédit Agricole (40 000 € à 2,5 % sur 12 ans). L'éleveur bénéficie par ailleurs, dans le cadre du Plan avenir élevage de la Cavac d'une marge garantie de 60 €/m²/an pendant cinq ans. ●

▼ Le bâtiment sera essentiellement destiné à la production de cailles. Néanmoins, en période creuse, l'été notamment, il pourra accueillir un ou deux lots de poulets.

naliserait, mais grâce à une isolation plus importante de la toiture (50 cm de Recticel), il n'y a pas de différence de consommation ». Autre particularité, esthétique cette fois, de la coque fournie par Dugué: son apparence tuile, faite pour rappeler la couleur des autres bâtiments de l'exploitation. Avec le recul, le père estime que « la toiture est une réussite, mais ça charge sur les côtés ». L'aménagement intérieur a été réalisé par Boissinot élevage. Pour l'alimentation, les éleveurs redoutaient que les animaux ne se coincent dans les assiettes, ils ont donc choisi la chaîne Jym



Note JYM

Index des annonceurs

BIG DUTCHMAN	27	LUBING INTERNATIONAL	7
CBD	21	MERIAL	44
CCPA	9	MEYN FOOD PROCESSING	
DISTEL	35	TECHNOLOGY	23
EMERGENCE	31	NATUR'ETHIQUE	25
EUROTEC'H FRANCE	11	SALMET INTERNATIONAL	19
INTERVET	2	SOGEVAL	17
JOSSE	29-33	TEN ELSSEN SPECHT	15