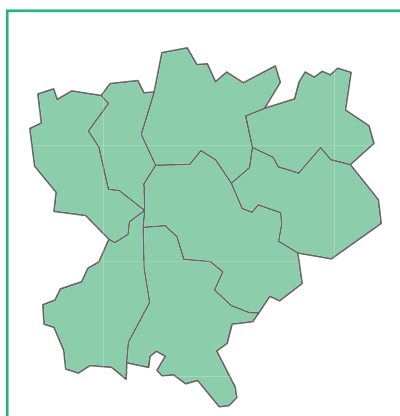


CAS TYPE CAP FROM SPÉ-RA02

CAPRINS FROMAGERS SPÉCIALISÉS AVEC PÂTURAGE ET EN CIRCUITS COURTS

2 UMO, 20 ha, 80 chèvres, 52 000 l de lait, fromages lactiques, circuits courts

Ce type d'exploitation se rencontre sur l'ensemble de la région Rhône Alpes. La grande diversité des territoires régionaux va induire **des disponibilités fourragères très variées** (des parcours, des légumineuses de type luzerne et sainfoin sur le Sud de la région, des alpages et de la prairie naturelle sur les départements savoyards, ...)



mais aussi **des traditions fromagères** (AOC Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, Rigotte de Condrieu, Charolais et Chevrotin, technologies lactiques ou pâtes pressées) **et des habitudes et des bassins de consommations très divers avec des populations à pouvoirs d'achats différents** (agglomération Lyonnaise, zones rurales du Nord de la région).

Le système décrit dans cette fiche peut être localisé sur les départements de la Loire, du Rhône ou encore de l'Isère ou de l'Ain. La prairie naturelle y est dominante, les grands bassins de population ne sont pas loin. Les habitudes de consommation en fromages fermiers de vache et de chèvre sont importantes. Les fromages en faisselle sont une particularité régionale.



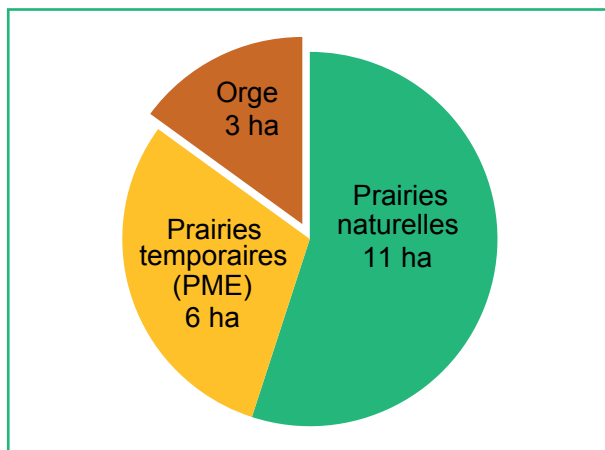
LE TERRITOIRE DE L'EXPLOITATION

Dans ce système, les céréales sont autoconsommées et assurent une partie des besoins en paille.

Des prairies temporaires multi-espèces (PME - mélange graminées + légumineuses) assurent plus de la moitié du stock de foin. Elles sont renouvelées tous les trois ans en rotation avec les céréales.

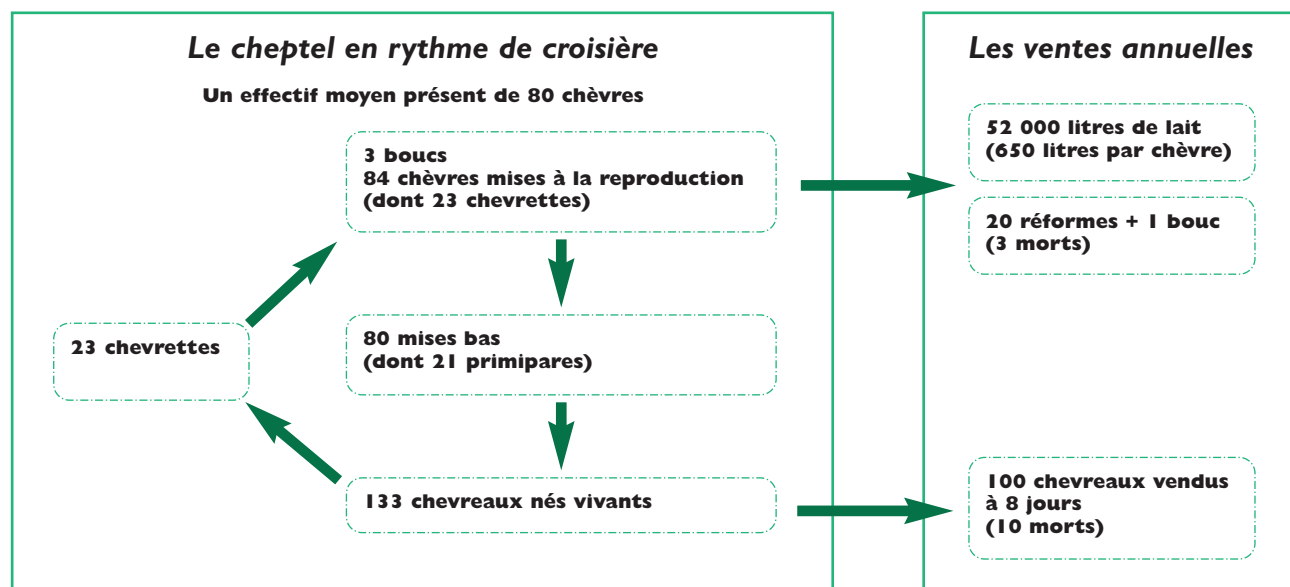
Avec un chargement de 4,7 chèvres / ha de SFP, l'autonomie fourragère de l'exploitation est assurée.

> Assolement



Rhône-Alpes

LA CONDUITE DU TROUPEAU



Les trois quart des mises bas ont lieu sur la deuxième quinzaine de janvier. Les primipares et les retardataires constituent un second petit lot qui s'étale jusqu'à mi-mars.

Les animaux sont taris 2 mois avant la mise bas.

Il y a arrêt complet de la traite et de la fabrication du 15 décembre au 15 janvier.

Les chevreaux sont vendus à 8 jours faute de temps, de place et faute d'un outil d'abattage et de découpe à proximité.

Pour assurer la reproduction, un bouc issu d'IA est acheté chaque année (achat au sevrage).

LE LAIT ET LES PRODUITS FABRIQUÉS

Le lait est intégralement transformé en fromages de type lactique.

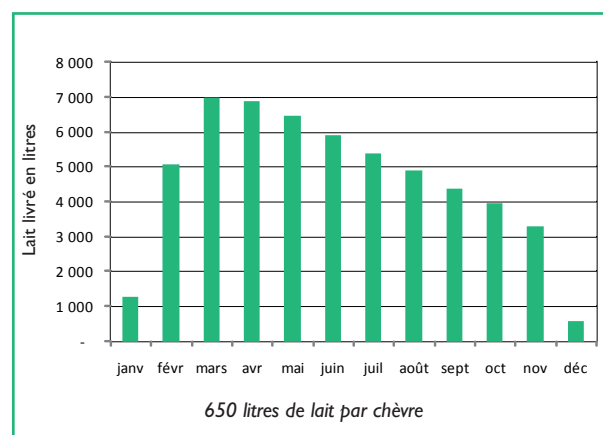
La fabrication de fromages de tailles et de formes différentes permet de présenter une gamme aux consommateurs.

Par leur durée d'affinage plus longue, les fromages de grande taille constituent un moyen intéressant pour gérer le pic de production, mais aussi pour gagner du temps en fromagerie le dimanche par exemple.

Les pertes en fromagerie (accidents, invendus) sont estimées à 5% du lait qui entre en fromagerie (exploitation en rythme de croisière).

Le lactosérum est valorisé par des porcs autoconsommés. Les eaux blanches de la fromagerie et de l'installation de traite sont évacuées vers une fosse toutes eaux puis épandues par des drains sur de la surface en herbe.

> La production laitière du troupeau



LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

L'objectif des éleveurs est de pouvoir assurer les marchés des fêtes de fin d'année.

Pour assurer la vente de leurs fromages, les éleveurs combinent plusieurs modes de vente :

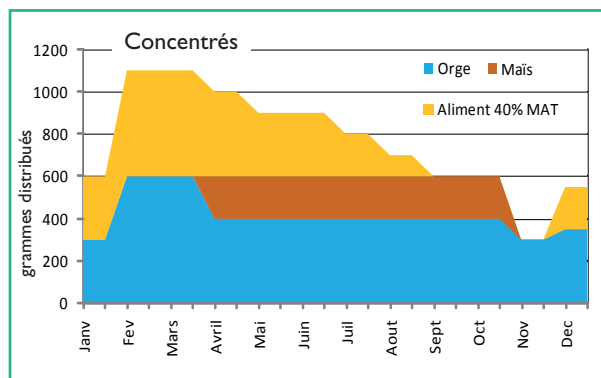
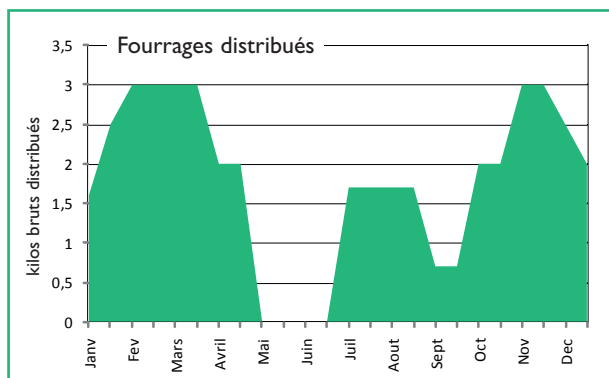
- 3 marchés par semaine,
- Vente à la ferme,
- 1 tournée auprès de détaillants (épiciers, crémiers, superettes) et AMAP

Au final, **70% du chiffre d'affaire fromage provient des circuits vente directe.** La vente, via un intermédiaire, assure les 30% restants.



L'ALIMENTATION DU TROUPEAU

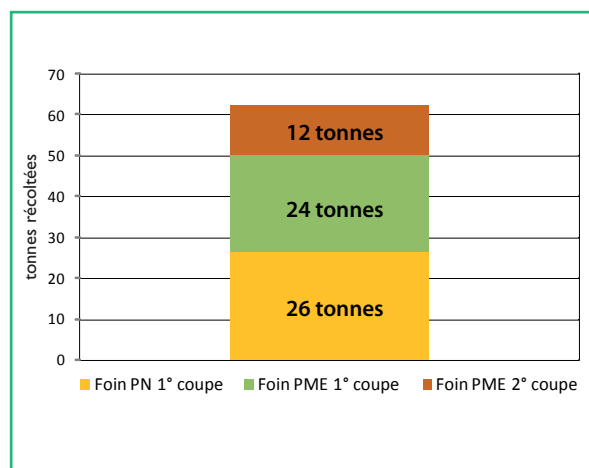
> Les rations distribuées par chèvre et par jour



> Les besoins annuels en fourrages et concentrés

	En kg brut distribué par an		En tonnes brut Total troupeau
	Par chèvre	Par chevrette	
Foin de prairies naturelles	650	400	61
Orge produite	150	0	12
Maïs acheté	40	0	3,2
Aliment 40% de MAT	85	0	6,8
Aliment chevrettes	0	150	3,45
TOTAL CONCENTRÉS	275	150	25,45

> 62 T de fourrages stockés



> L'efficacité de la ration

CONCENTRÉS CHÈVRE : 275 kg par chèvre (soit 420g/litre de lait)

AUTONOMIE ALIMENTAIRE (fourrages et concentrés) : MS 88% - UFL 79% - PDI 63%

> L'utilisation des surfaces

6 ha (PME)	Déprimage	Foin 1°coupe		Foin 2°coupe		Pâturage	
7,5 ha (PN)		Foin 1°coupe		Pâturage			
3,5 ha (PN)		Pâturage					
	avril	mai	juin	juillet	août	sept	oct

L'exploitation est autonome en fourrage. La gestion des stocks doit cependant s'envisager de façon pluriannuelle ; les excédents des « bonnes années » sont consommés les années de mauvaises récoltes. De la luzerne déshydratée peut être distribuée pour améliorer la qualité de la ration.

Le pâturage tournant est pratiqué. Les animaux sortent entre les deux traites. Des clôtures fixes ont été installées sur les prairies naturelles ; des clôtures mobiles sont installées sur les prairies temporaires à l'automne. Faute de temps, les chevrettes ne sortent pas.

Les céréales autoconsommées représentent 35% des quantités de concentrés distribués.

Le fumier est épandu (10 à 15 tonnes par hectare) sur les surfaces en céréales et sur quelques hectares de prairies de fauche. L'apport d'engrais sur les prairies de fauche permet de sécuriser les rendements.

LES EQUIPEMENTS

Le bâtiment et l'installation de traite

Les animaux sont logés dans un tunnel d'élevage. Une salle de traite a été installée de façon à permettre le transfert direct du lait en fromagerie.

Le matériel

L'exploitation dispose d'un tracteur et d'une chaîne complète de récolte des fourrages. Tous les travaux de labour, semis, épandage et moisson sont réalisés par entreprise ou CUMA.

LE TRAVAIL

Le travail est assuré par deux exploitants polyvalents.

La commercialisation guide l'organisation du travail et la répartition des tâches. Elle induit des rythmes de travail variés sur la semaine.

Lors des sorties commerciales : 3 marchés (20 h par semaine) et 1 livraison (5 h par semaine), une personne seule doit assurer la totalité du travail sur l'exploitation.

Des horaires d'ouverture permettent de limiter le temps consacré à la vente à la ferme à 1 heure par jour.

La charge de travail annuel se répartit entre :

- **4 000 heures de travail d'astreinte :**

40% du temps est consacré à l'élevage, 30% à la transformation fromagère et 30% à la vente.

- **60 jours de travail de saison :**

10 jours sont employés pour le troupeau (curage) et 50 jours pour les surfaces (fenaïsons, ...)

La fromagerie

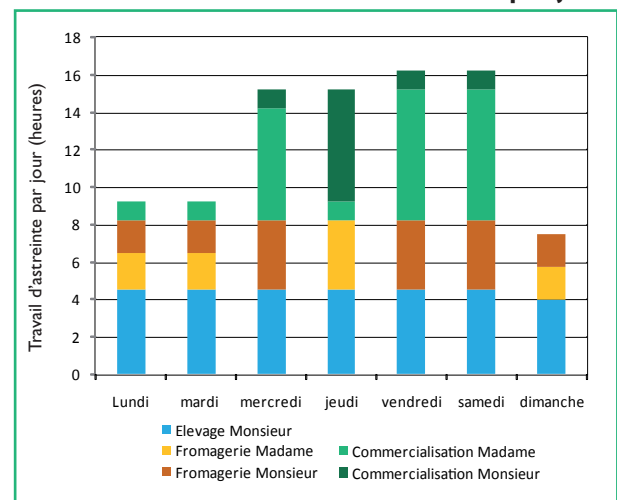
Pour des fromages de qualité, pour un bon confort de travail, une fromagerie bien conçue et bien équipée est un impératif. Pour assurer la transformation de 52 000 litres de lait, un local de transformation de 80m² est nécessaire.

L'aménagement d'un local existant représente un coût de 650 € du m². Il faut y ajouter 12 000 € de matériel (chambre froide, tables inox, chariots). Le coût d'une fromagerie neuve réalisée par une entreprise est estimé à 120 000 €.

La souplesse de l'exploitation approchée au travers du temps disponible calculé (TDC) est correcte (750 heures par personne).

Le TDC est cependant très inégalement réparti sur l'année avec un pic au moment du tarissement (70% du TDC)

> Le travail sur une semaine : de 8 à 16 h par jour



FORCES ET FAIBLESSES DU SYSTEME

Pour réussir

- **Etre formé et compétent sur les multiples facettes du métier : éleveur, cultivateur, transformateur, vendeur,...**
- **Réalisation d'une étude de marché et sens du commerce,**
- **Maîtrise du pâturage et du parasitisme,**
- **Localisation proche de ses clients : avec une exploitation isolée géographiquement les frais de commercialisation et les temps de déplacements vont s'envoler.**

😊 Forces

- **Forte autonomie alimentaire.**

Perspectives

- **Attention à la saturation des marchés de proximité sur certains secteurs.**

😞 Faiblesses

- **Temps de travail important,**
- **Investissements lourds en particulier sur la fromagerie.**

CAS TYPE CAP FROM SPÉ-RA02



CAPRINS FROMAGERS SPÉCIALISÉS AVEC PÂTURAGE ET EN CIRCUITS COURTS

2 UMO, 20 ha, 80 chèvres, 52 000 l de lait, fromages lactiques, circuits courts

Résultats économiques de l'exploitation en euros - 2 UMO (conjoncture 2009 - exploitation au bénéfice réel)

% / PB LES PRODUITS		81 989 €
92 % Produits caprins		75 047 €
Fromages		74 100 €
♦ 49 400 litres à 1 500 €/1 000 litres		
Viande		947 €
♦ 21 Réformes à 7 €		147 €
♦ 100 chevreaux à 8 €		800 €
0 % Produits végétaux		191 €
♦ Paiement couplés 3 ha à 63,74 €		191 €
8 % Paiements découplés		6 751 €
♦ ICHN 20 ha à 158 €		3 160 €
♦ PHAE 17 ha à 76,22 €		1 296 €
♦ DPU 20 ha à 106 €		2 120 €
♦ Modulation		175 €
LES ANNUITÉS		17 164 €
LE REVENU DISPONIBLE		24 449 €
pour vivre et autofinancer		

% / PB LES CHARGES		40 376 €
21 % Charges opérationnelles		16 961 €
14 % Charges animales		11 403 €
♦ Maïs 6,2 tonnes à 200 €		1 240 €
♦ Concentrés azotés 6,8 tonnes à 390 €		2 652 €
♦ Concentrés jeunes 3,45 tonnes à 280 €		966 €
♦ CMV 80 chèvres à 7 €		560 €
7 % soit Alimentation		5 418 €
♦ Poudre de lait 0,5 tonne à 1 850 €		925 €
♦ Paille litière 15 tonnes à 70 €		1 050 €
♦ Frais vétérinaire 80 chèvres à 15 €		1 200 €
♦ Contrôle laitier 80 chèvres à 17 €		1 360 €
♦ Frais de reproduction 1 bouc à 250 €		250 €
♦ Divers 80 chèvres à 15 €		1 200 €
7 % soit Frais d'élevage		5 985 €
3 % Charges végétales		2 515 €
♦ Engrais PN fauche (35/10/20) 6,5 ha à 60 €		390 €
♦ Engrais PME fauche (50/10/20) 6 ha à 115 €		690 €
♦ Implantation PME 2 ha à 150 €		300 €
♦ Frais culture orge 3 ha à 320 €		960 €
♦ Divers		175 €
1 % Frais de transformation 49 400 litres à 21,5€/1 000 l		1 062 €
2 % Frais de commercialisation 49 400 litres à 40€/1 000 l		1 981 €
29 % Charges de structure		23 415 €
Hors amortissement et frais financiers		
♦ Foncier (fermage + entretien)		2 595 €
♦ Charges sociales		6 800 €
♦ Bâtiment (location + entretien)		1 520 €
♦ Matériel		2 000 €
♦ Carburants, déplacements		2 500 €
♦ Autres (assurances, eau, électricité,...)		8 000 €
51 % L'EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION		41 613 €
LES AMORTISSEMENTS		12 647 €
LES FRAIS FINANCIERS		2 449 €
LE RÉSULTAT COURANT		26 517 €

Avec 80 chèvres en transformation fromagère, ce système nécessite la présence de 2 personnes. Un salarié à temps partiel en fromagerie peut constituer une réponse pour plus de souplesse. Les charges de structure affectables à l'atelier de transformation (eau, électricité, ...) et à la commercialisation (carburants, ...) sont estimées à 2 400 €

Options retenues pour ce cas type :

- Le montant des DPU retenu est dans le bas de la fourchette de ce qui est observé sur la région,
- les surfaces et le bâtiment sont en location,
- la fromagerie a été aménagée dans un bâtiment existant,
- les annuités ont été calculées sur la base de prêts JA zone de montagne.

Perspectives pour 2010

Le système va pouvoir bénéficier de la DPU herbe et de la prime à la chèvre. En fin d'année, la hausse du prix de l'énergie et des aliments va peser sur les charges.



Les indicateurs économiques

Résultats technico-économiques de l'atelier

- Marge brute atelier caprin 58 086 €
soit par chèvre 726 €
soit pour 1 000 litres 1 117 €

La marge brute représente 77% du produit caprin

Capital d'exploitation 158 800 €

- Aménagement bâtiment et stockage 15 000 €
- Matériel de traite 15 000 €
- Aménagement en fromagerie 64 000 €
- Equipement commercialisation 10 000 €
- Matériel agricole 30 000 €
- Cheptel 24 800 €

Autres indicateurs économiques

- EBE par UMO familiale 20 806 €
- Revenu disponible par UMO familiale 12 224 €
- Charges de structure par chèvre 293 €
- Annuités sur produit 21 %
- Annuités sur EBE 41 %

Sensibilité du système

L'excédent brut d'exploitation varie de :

- 7 410 € soit 18% pour une variation de 10% de la quantité de fromages commercialisés.
- 5 700 € soit 14% pour une variation de 50 litres de lait par chèvre.
- 4 940 € soit 12% pour une variation de 100 €/1000 litres du prix du litre de lait de chèvre.
- 510 € soit 1% pour une variation de 30 €/tonne de concentrés (et poudre de lait) achetés.

VOS CONTACTS DANS LES DEPARTEMENTS :

Philippe ALLAIX - Chambre d'Agriculture 42

Tél : 04 77 91 43 03

philippe.allaix@loire.chambagri.fr

Anne EYME-GUNDLACH - Chambre d'Agriculture 26

Tél : 04 75 43 29 53

aeymegundlach@drome.chambagri.fr

COORDINATION REGIONALE :

Christine GUINAMARD - Institut de l'Elevage

Tél : 04 92 72 32 08

christine.guinamard@inst-elevage.asso.fr

LES RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

Les Réseaux d'Elevage sont un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs des Chambres d'Agriculture et de l'Institut de l'Elevage.

LES PARTENAIRES FINANCIERS

Ce document a reçu l'appui financier de France Agrimer et du Casdar



Septembre 2010

Document édité par l'Institut de l'Elevage - 149 rue de Bercy, 75595 Paris cedex 12
www.inst-elevage.asso.fr - ISBN : 978-2-84148-979-4- PUB IE : 00 10 50 031