

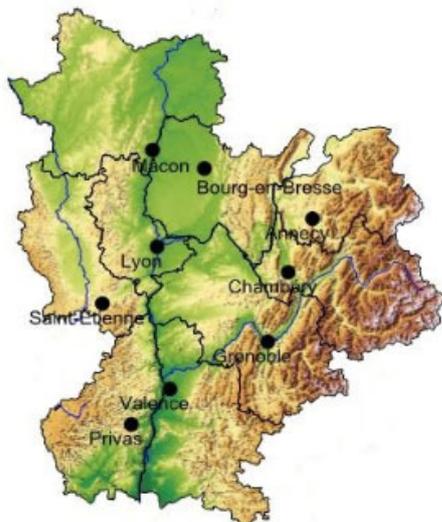


Rhône-Alpes &  
Saône-et-Loire



CAP FRO RA05

# Caprins fromagers fermiers Grand Volume



Ce type d'exploitations peut se rencontrer sur l'ensemble de la région Rhône-Alpes, mais plutôt à proximité des grandes agglomérations.

**Créer, développer puis maintenir son réseau commercial constitue un challenge majeur pour ces producteurs fermiers qui transforment des volumes importants.**

Une localisation à proximité des bassins de consommation favorisera le recours aux circuits courts.

Une autre problématique à laquelle ces exploitations sont confrontées est celle de l'organisation du travail, de la gestion du temps de travail et des salariés.

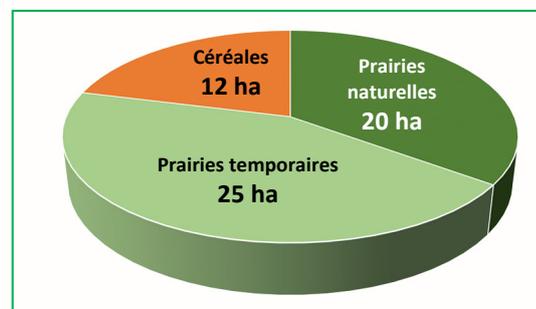
Produire du lait tout en maîtrisant les coûts de production, la continuelle recherche de cohérence entre ce que l'on produit et ce que l'on peut vendre, sont autant d'éléments de réussite de ce système.

## L'EXPLOITATION ET SES PRODUCTIONS EN QUELQUES CHIFFRES

| La structure  | Les produits et les ventes  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 UMO dont 3 UMO associés et 2 UMO salariés</li> <li>• 200 chèvres de race Alpine ou Saanen</li> <li>• 57 ha de SAU dont               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 ha de prairies naturelles</li> <li>- 25 ha de prairies temporaires</li> <li>- 12 ha de céréales</li> </ul> </li> <li>• Séchage en grange</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 000 litres de lait transformés en une gamme de fromages lactiques, pâtes pressée et molle, et yaourts, vendus en circuits courts</li> <li>• 298 chevreaux pour la vente et le renouvellement</li> <li>• 180 quintaux de céréales pour le troupeau et la vente</li> </ul> |

## LE TERRITOIRE DE L'EXPLOITATION

Dans ce système, les céréales sont autoconsommées et assurent une partie des besoins en paille. Les surfaces en prairies de l'exploitation lui permettent d'être autonome en fourrages. **Le séchage en grange permet de faucher de façon plus précoce et sécurise une première coupe de qualité**, ainsi que la réalisation de la 2<sup>ème</sup> coupe.



## BÂTIMENTS, MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

### Le bâtiment et l'installation de traite

La chèvrerie est séparée avec une aile paillée de 2 m<sup>2</sup> par chèvre et une autre pour le séchage en grange. Une griffe et un tapis roulant (auge mécanique) assurent la reprise et une distribution rapide du fourrage. Un distributeur automatique de concentrés circulant sur des rails au-dessus du tapis d'alimentation permet de fractionner les repas et de simplifier le travail de distribution.

Les chevrettes sont logées jusqu'à l'âge de 10 mois dans un bâtiment spécifique. Un vieux bâtiment ou un appentis abrite les boucs.

Un hangar de stockage pour le matériel et le foin récolté en balle ronde est également nécessaire pour travailler dans de bonnes conditions.

Pour la traite, 2 quais de 28 places avec 14 griffes en décrochage automatique ont été installés. Avec ce dimensionnement, 4 montées sur les quais sont nécessaires. La traite est assurée par une personne seule tandis qu'en parallèle une autre distribue l'alimentation et veille au déplacement rapide des animaux.

Après les mises-bas et en période de reproduction, **la présence de lots implique une réflexion sur la circulation des animaux.**

### La fromagerie

Une fromagerie d'environ 150 m<sup>2</sup> est nécessaire pour assurer la transformation de 160 000 litres de lait. Elle comporte une salle pour la préparation des sorties commerciales qui sert également de magasin, une zone pour le stockage des emballages et un bureau. Un appentis pour le véhicule de livraison devant la porte de sortie permet de charger (et décharger) à l'abri.

Pour obtenir des produits de qualité, elle est bien équipée : Séchoir, hâloir, chambre froide...

Multi moules et répartiteurs permettent de gagner du temps et concourent à la régularité des fabrications. Le retournement est assuré par les 2 personnes qui travaillent en fromagerie.

Une zone dans la salle de fabrication est dédiée au chauffage du lait pour la fabrication des yaourts et des pâtes pressées.

### Le matériel

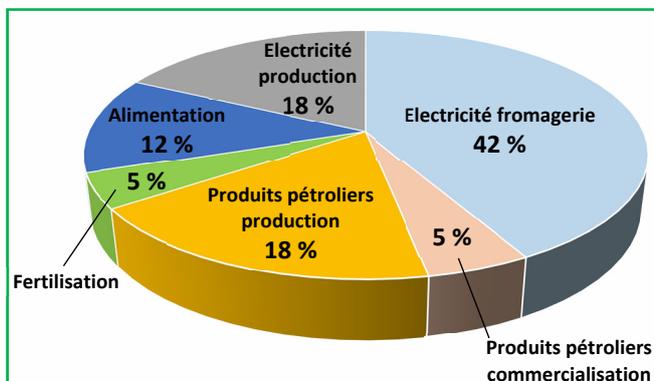
2 tracteurs sont présents sur l'exploitation, l'un dédié au travail quotidien et l'autre à l'auto chargeuse. Ce matériel est utilisé pour la récolte de la première coupe en vrac et pour de l'affouragement en vert en fonction de la pousse de l'herbe. Une chaîne de récolte complète avec une presse à balle ronde est nécessaire pour la seconde coupe de foin.

## LES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

L'électricité (groupe froid, hâloir, séchoir...) utilisée pour la transformation fromagère représente le premier poste de consommation d'énergie de l'exploitation (42%). En y ajoutant le carburant utilisé pour la commercialisation des fromages, c'est 47% de l'énergie nécessaire au fonctionnement de l'exploitation qui est consacré aux activités aval.

Le système alimentaire (achat de concentrés, carburant tracteur et la fertilisation) constitue le second poste de consommation d'énergie pour l'atelier caprin (35%).

L'électricité (installation de traite + fromagerie) représente 60% de consommation totale d'énergie. S'intéresser à ce poste ouvre la possibilité de réaliser des économies importantes.



Détail des consommations d'énergie de l'atelier caprin (hors construction bâtiment et matériel)

## LE LAIT, LES PRODUITS FABRIQUÉS ET LEUR COMMERCIALISATION

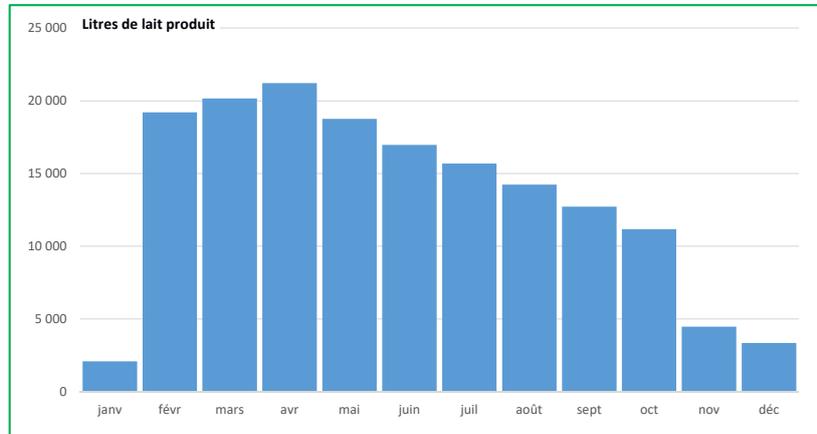
### La production laitière

- 160 000 litres transformés soit 800 litres par chèvre
- TB : 38 g/litre
- TP : 32 g/litre

L'exploitation produit du lait toute l'année. **Les animaux sont taris 2 mois avant leur mise-bas** de façon à assurer leur besoin physiologique de repos mammaire.

**Dans l'objectif, d'assurer les marchés de fin d'année et de fidéliser la clientèle, les réformes sont conservées et traites jusqu'au démarrage des mises bas, de même les mises bas sont étalées sur 2**

**mois et demi ; de mi-janvier à fin février pour le lot de multipares et sur mars pour les primipares. Cet étalement des mises bas permet également un écrêtement du pic de production et une meilleure répartition du travail dans le temps.**



### La transformation

**Le lait est en très grande partie transformé en une gamme de fromages de type lactique** dont des produits frais comme les faisselles. Un peu de **pâte pressée non cuite** pour mieux gérer le pic de lait et favoriser le report, et **des yaourts** en produits d'appel viennent compléter la gamme de fromages fabriqués. Pour ces 2 produits, un pasteurisateur permet le chauffage du lait et sert de cuve de fabrication.

1 000 yaourts (nature et à la confiture) soit 125 litres de lait sont fabriqués chaque semaine et ont nécessité l'investissement dans une étuve et dans une operculeuse. Cette dernière machine sécurise la fermeture des pots et garantit une DLCO plus longue.

**La valorisation du lait vendu est de 2 €/litre.** Cette valorisation peut varier fortement en fonction de la localisation de la zone de commercialisation, du rapport entre vente directe et indirecte, mais surtout du **prix de vente fixé au démarrage de l'activité.**

Les pertes en fromagerie (accidents, invendus) sont estimées à 1% du lait qui entre en fromagerie, l'exploitation est en rythme de croisière.

Le lactosérum peut être valorisé par des porcs élevés en plein air. Pour 160 000 litres transformés, il faut élever 12 porcs (2 bandes de 6/an). Cette option ne peut cependant s'envisager qu'avec de la vente en vif ou s'il y a un abattoir et des moyens de découpe à proximité.

Les eaux blanches de la fromagerie et de l'installation de traite sont évacuées vers une fosse toutes eaux puis épandues sur les surfaces en herbe.

### Les circuits de commercialisation

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

- 2 gros marchés par semaine,
- vente à la ferme,
- 2 tournées auprès de détaillants (rayon fromage des GMS, superettes, crémiers) grossistes

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

## LA MAIN-D'ŒUVRE ET LE TRAVAIL

### Le travail

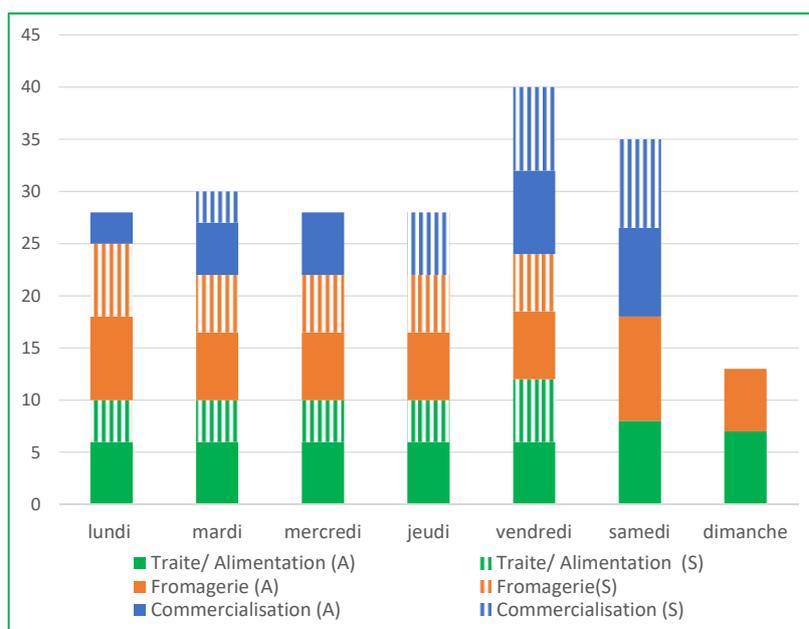
Le travail est assuré par un collectif regroupant 3 exploitants associés et 3 salariés à temps partiel annualisés pour l'équivalent de 2 équivalents temps plein. Chaque associé est responsable d'un domaine : élevage, fromagerie et vente, gestion des surfaces. Ils sont cependant suffisamment polyvalents pour venir en appui sur l'ensemble des tâches et pour assurer le remplacement des autres lors des week-ends et des congés.

Un salarié à mi-temps est mobilisé en binôme avec un associé sur la réalisation des marchés et sur la préparation des sorties commerciales. Les 2 autres salariés sont à 75% ; l'un est affecté à la fromagerie et l'autre à l'élevage. Ils peuvent être amenés à travailler quelques week-ends dans l'année.

Les associés sont organisés pour prendre un week-end sur 3 (en dehors de la période des foins et des moissons où le temps de repos peut être décalé) et 2 semaines de vacances en été et en hiver. En été, la présence de stagiaires permet de compenser l'absence des associés et des salariés permanents. De même, le recours à un groupement d'employeurs permet de donner de la souplesse à l'organisation.

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

Des horaires d'ouverture permettent de limiter le temps consacré à la vente à la ferme à 1 heure par jour, sauf le samedi où le magasin est ouvert 3 heures.



Le travail des salariés est symbolisé en hachuré.

En période de pleine production, 200 heures de travail d'astreinte par semaine sont nécessaires pour s'occuper des animaux, fabriquer et vendre le fromage. Le samedi et le dimanche, le travail en élevage et en fromagerie est simplifié avec du report sur le lundi

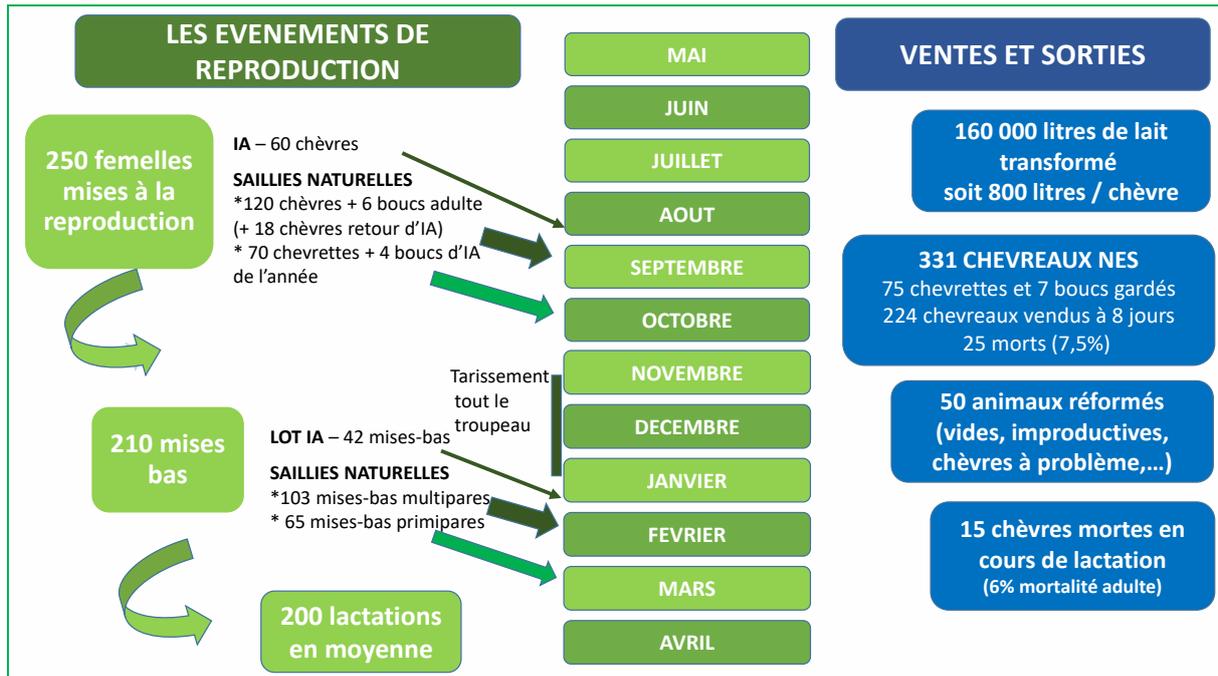
Le travail d'astreinte sur l'année est de 8 600 heures ; 40% du temps est consacré aux activités liées à l'élevage, 35% à la fromagerie et 25% à la commercialisation.

Le travail de saison (curage, labour, moisson, foin, manipulation des animaux (parage, tri...), entretien du territoire (clôtures, haies...) est estimé à 55 jours ; avec le séchage en grange, la récolte du foin est plus rapide, il y a moins de retournements et chargement et déchargement nécessitent moins de temps.

Dans ce type d'exploitation, il ne faut pas négliger le travail administratif avec en particulier celui consacré à la gestion des salariés.

La méthode bilan travail permet de calculer le temps disponible calculé (TDC). C'est un indicateur de souplesse de l'exploitation vis-à-vis du travail. Avec 900 heures de TDC par exploitant, la vivabilité de l'exploitation apparaît correcte. A noter cependant que l'essentiel de la souplesse est concentré sur la période novembre / janvier. La période de production est caractérisée par une activité intense.

## LA CONDUITE DU TROUPEAU



Chaque année, un lot d'IA de 60 chèvres est constitué. Avec 70% de réussite, 42 chèvres inséminées mettent bas, ce qui permet de conserver une trentaine de chevrettes et 7 boucs issus de ces accouplements. 4 de ces boucs seront utilisés avec le lot de chevrettes, les 3 autres seront vendus.

Pour les saillies naturelles, 6 lots de 20 chèvres avec un bouc sont constitués. Cela permet de gérer les paternités et d'éviter la consanguinité.

Des constats de gestation sont réalisés de façon systématique de façon à éliminer les chèvres vides et improductives.



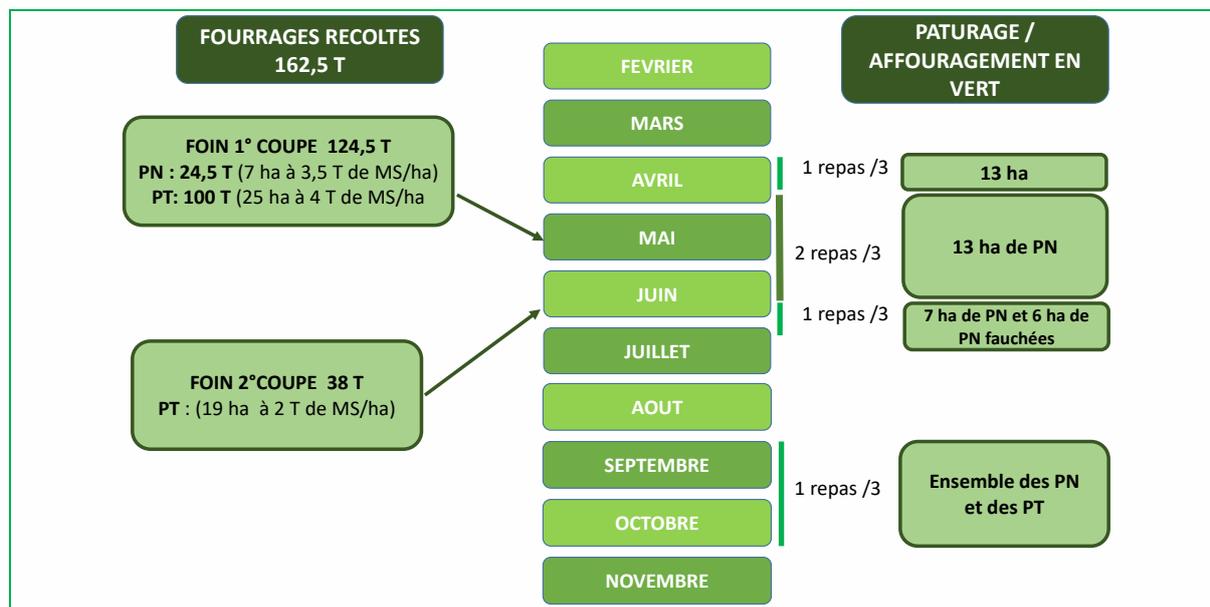
## LA CONDUITE DES SURFACES ET DE L'ALIMENTATION

Pour tenir compte du changement climatique et pour pallier aux sécheresses de printemps et/ou été, la surface est majorée de 15%. **L'exploitation est autonome en fourrage**, mais la gestion des stocks est pluriannuelle; **les bonnes années assurent la sécurité des années plus difficiles**.

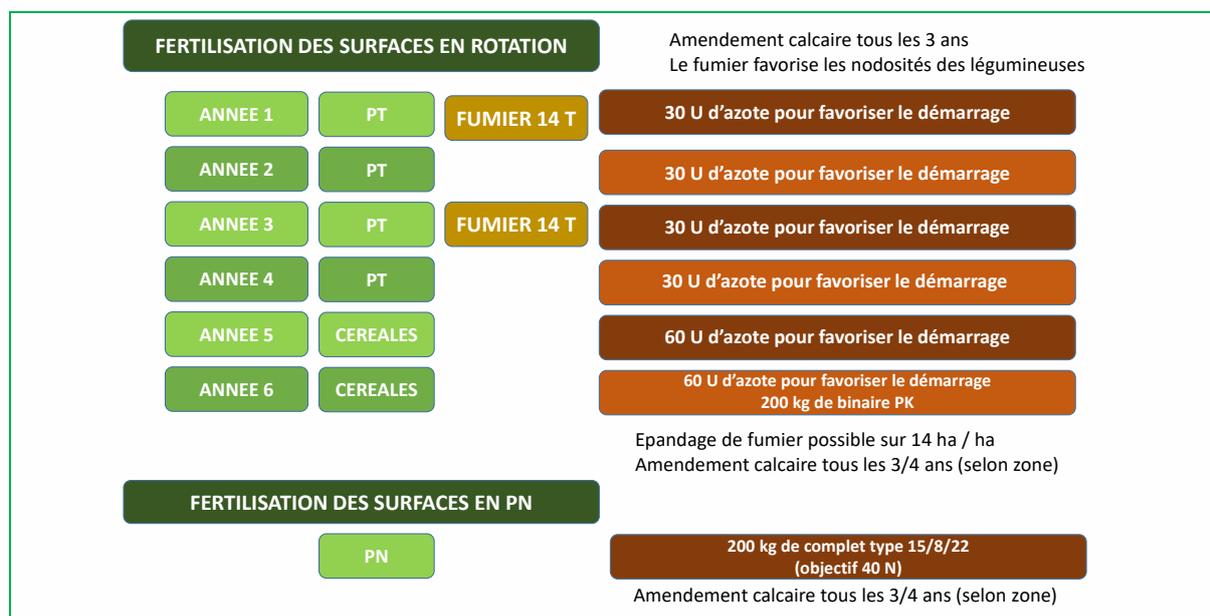
Il y a nécessité de faire de la quantité au printemps. Un apport azoté va favoriser le démarrage de la végétation. L'apport régulier de fertilisation PK ou de fumier sur l'ensemble des prairies, le séchage en grange participent à cette sécurisation du système alimentaire.

Selon les périodes, le pâturage assure entre un tiers et deux tiers des besoins en fourrages grossiers. Il est essentiel à l'équilibre du système. Les repousses d'automne peuvent être valorisées en foin ou en affouragement en vert. L'arrêt de la distribution de foin peut s'envisager au printemps, mais nécessiterai de ressortir les animaux après la traite du soir.

### Éléments clés de la conduite des surfaces fourragères



La régularité dans l'apport de la fertilisation est nécessaire pour sécuriser le rendement. Un plan de fumure (obligatoire en zone vulnérable) va permettre d'ajuster et d'optimiser la fertilisation.

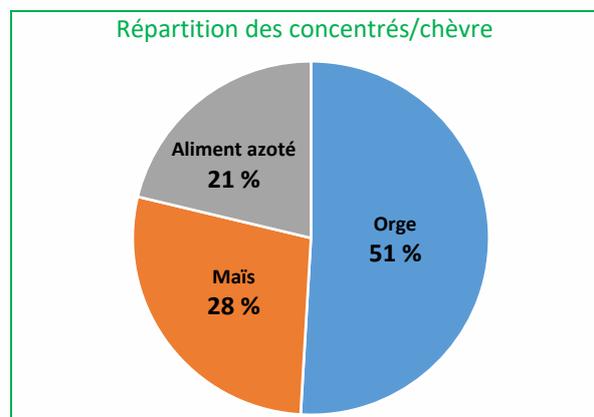
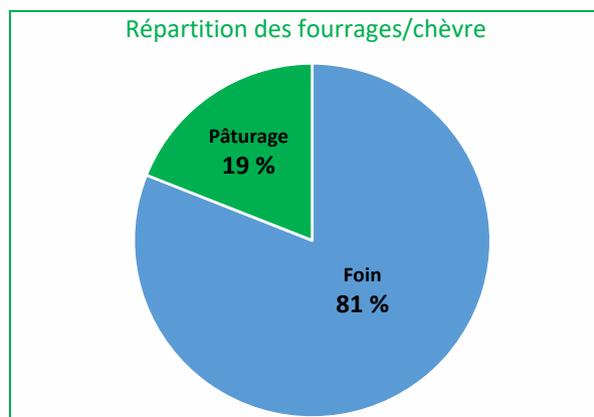
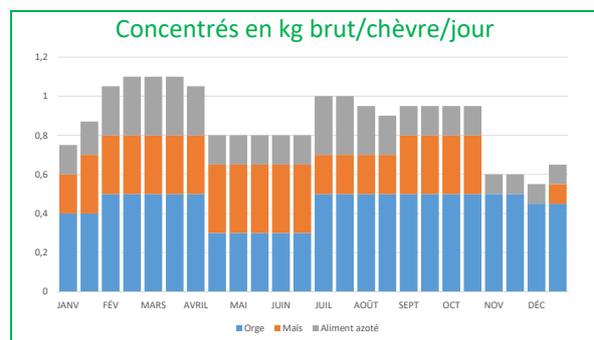
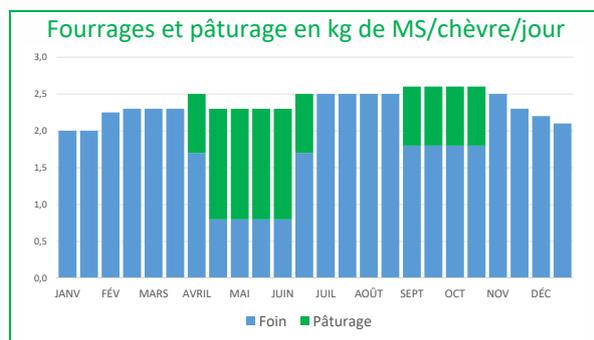


## LA CONDUITE DE L'ALIMENTATION

L'herbe pâturée occupe une place importante dans l'alimentation du troupeau. Au-delà de l'aspect alimentaire, les économies de concentrés permis par la qualité de l'herbe au printemps, le temps gagné sur la récolte mais aussi l'image positive d'animaux au pâturage auprès des consommateurs sont autant d'éléments à prendre en compte.

## L'ALIMENTATION EN QUELQUES CHIFFRES

- Autonomie en fourrages : 100%
- 150 jours de sortie au pâturage
- Fourrages distribués / chèvre : 700 kg
- Fourrages distribués / chevrette : 300 kg
- Taux de refus : 5% (séchage+ 2°coupe)
- Autonomie (massique) en concentrés : 50%
- Concentrés / chèvre : 320 kg
- Concentrés / litre de lait : 400 grammes
- Autonomie énergétique : 73%
- Autonomie protéique : 62%
- Besoin en paille : 300 kg / chèvre suitée
- Autonomie en paille : 33%



|                             | Récolte   | Par chèvre (en kg)     | Par chevrette et bouc de l'année (en kg MS) | Par boucs | Besoin total du troupeau caprin dont boucs adultes |
|-----------------------------|-----------|------------------------|---|-----------|--|
| <b>Foin</b>                 | 162,5 tMS | 538 kg MS              | 254 kg MS                                   | 400       | 127 tMS  |
| <b>35 T en stock tampon</b> |           |                        |   |           |  |
| <b>Total fourrages</b>      | 162,5 tMS | 538 kg MS              | 254 kg MS                                   | 400 kg MS | 127 tMS  |
| <b>Orge</b>                 | 54 t      | 162,7                  | 107,4                                       | 100       | 40,6 t   |
| <b>Aliment azoté</b>        |           | 67,8                   | 42,6  | 20        | 15,2 t   |
| <b>Maïs acheté</b>          |           | 88,9                   |   |           | 18,09 t  |
| <b>Total concentrés</b>     |           | 319                    | 150   | 120       | 73,8   |
| <b>Poudre de lait</b>       |           |                        | 18  |           | 1 260 kg   |
| <b>Paille</b>               | 36 t      | 300 kg/chèvres suitées |   |           | 63 t   |

\* Vente de 13,4 T d'orge

\*\* Achat de 27 T de paille

## FORCES ET FAIBLESSES DU SYSTÈME

### Pour réussir

- Etre formé et compétent sur les multiples facettes du métier : élevage, cultures, transformation fromagère, vente... + gestion du personnel.
- Avoir le sens du commerce.
- Avoir réalisé une étude de marché et **bien raisonner ses prix**. Attention à ne pas démarrer avec un prix trop bas qui sera difficile à faire évoluer de manière significative. **Penser à le faire évoluer régulièrement.**
- Maitrise du pâturage et du parasitisme.
- Raisonner le litrage vendu par km. Avoir des gros marchés pour bien valoriser son temps et ses frais de déplacements.

### Points de vigilance

- Attention à la saturation des marchés de proximité sur certains secteurs.
- Ne pas négliger le travail administratif (facturation, suivi sanitaire, gestion des salariés...).
- Capacité à gérer du personnel (organiser le travail, aspects administratifs, formation, consignes, document d'évaluation des risques, sécurité).
- Prévoir du temps d'échange régulier entre les associés et gérer les relations et les prises de décisions.
- Faire des points annuels avec tous les associés et les différents intervenants de l'élevage sur les différents domaines de l'exploitation.

### Forces

- Forte autonomie alimentaire.
- Autonomie de décision sur son volume de production et son prix de vente.
- Gamme diversifiée.
- Une bonne organisation du travail permet de se libérer du temps.
- Partager les prises de décisions à 3 associés assure plus de sérénité sur une grosse exploitation.

### Faiblesses

- Temps de travail important : il est primordial de prévoir des solutions de remplacement, pour souffler, ou en cas de coup dur.
- Investissement lourd en particulier sur la fromagerie.
- Gérer les mouvements de personnel.
- Transmission difficile du fait de l'importance du capital.
- En cas d'entrée d'un nouvel associé, réussir l'intégration dans le collectif existant surtout s'il est familial.

Document édité par l'Institut de l'Élevage  
149 rue de Bercy – 75595 Paris Cedex 12 – www.idele.fr  
Avril 2020 – Référence Idele : 00 17 601 014 – Mise en page : Isabelle Guigue  
Crédit photos : ADICE – CA 06

#### Vos contacts dans les départements :

|                      |   |                |                                       |
|----------------------|---|----------------|---------------------------------------|
| • Alessio MORO       | ADICE                                   | 06 62 42 06 44 | alessio.moro@adice-conseil.fr         |
| • Anne EYME GUNDLACH | Chambre d'agriculture de la Drôme       | 04 27 24 07 33 | anne.eyme-gundlach@drome.chambagri.fr |
| • Philippe ALLAIX    | Chambre d'agriculture de la Loire       | 04 77 91 12 12 | philippe.allaix@loire.chambagri.fr    |
| • Agnès LIARD        | Chambre d'agriculture du Rhône          | 04 78 19 61 67 | agnes.liard@rhone.chambagri.fr        |
| • Jean-Luc NIGOUL    | Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire | 06 09 83 58 79 | jlnigoul@acsel-conseil-elevage.fr     |
| • Nathalie MORARDET  | Auvergne-Rhône-Alpes Elevage            | 04 72 72 49 80 | nmorardet@aurafilieres.fr             |

#### Coordination régionale :

|                       |                       |                |                              |
|-----------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|
| • Christine GUINAMARD | Institut de l'Élevage | 04 92 72 32 08 | christine.guinamard@idele.fr |
|-----------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|

#### INOSYS – RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

Un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs de l'Institut de l'Élevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages. Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la Confédération Nationale de l'Élevage (CNE). La responsabilité des financeurs ne saurait être engagée vis-à-vis des analyses et commentaires développés dans cette publication.

