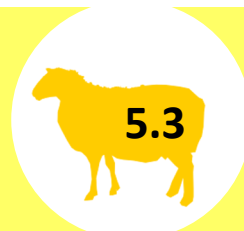


Rendement fromager et prix de vente



Vendre au juste prix est l'un des principaux enjeux pour un fromager. Il s'agit de savoir à quels tarifs vendre ses différents fromages pour couvrir les coûts de fabrication et assurer une rémunération correcte. Il existe une méthode de calcul du coût de production d'un litre de lait. Mais en déduire le prix de revient d'un fromage nécessite d'estimer les rendements fromagers. Par ailleurs, la connaissance des rendements fromagers permet d'anticiper les volumes produits et de les ajuster aux besoins des marchés.

Le **rendement fromager technologique** correspond à la masse de fromage démoulé issue de la transformation d'un litre de lait. On peut le traduire en un pourcentage. Attention, comme les fromages s'allègent par perte d'eau au cours de l'affinage, c'est bien la pesée au démoulage qui sert de référence.

$$\text{Rendement fromager} = \frac{\text{Masse de fromage démoulé}}{\text{Masse de lait transformé}}$$

Il existe de nombreux produits transformés à partir de lait de brebis. Cette fiche propose une approche du rendement fromager pour deux fromages emblématiques : la tomme et le petit lactique frais. Les chiffres sont issus de mesures réalisées dans des fermes de la région en 2020.

■ Facteurs impactant le rendement fromager

⇒ Qualité du lait

Une corrélation est établie entre le rendement fromager et la Teneur en Matière Sèche Utile (TMSU = Taux Butyreux + Taux Protéique), en particulier pour les tommes. Plus le lait est riche en matières grasses et en protéines, plus le rendement fromager est important.

En conséquence, les variations saisonnières de la qualité du lait influent sur le rendement fromager, qui augmente au fil de la période de lactation. De plus, l'alimentation des brebis influence également le TP et le TB. Par exemple, des besoins alimentaires insatisfaits peuvent générer des baisses des taux et donc du rendement fromager.

⇒ Matériel et procédés

Au cours des enquêtes réalisées en 2020, plusieurs facteurs intervenant potentiellement sur le rendement fromager ont été analysés, mais sans trouver de corrélation significative. Ainsi, le mode de traite (bi ou mono traite), la productivité des brebis, le fait d'être en agriculture bio ou le taux de cellules ne sont pas ressortis comme des facteurs influençant le rendement fromager.

En revanche, plus le temps avant démoulage est important, plus le fromage s'égoutte et perd du poids, ce qui diminue le rendement fromager mesuré au démoulage. De même, l'usage de multimoules et d'un répartiteur semble accélérer l'égouttage. Enfin, spécificité des tommes, les modalités de pressage jouent également sur l'importance de l'égouttage avant démoulage.

Au moment de la création de l'atelier, des valeurs de référence du rendement fromager sont utilisées pour chiffrer le projet. Mais une fois la fromagerie en fonctionnement, il est important de vérifier régulièrement son rendement fromager. Cela permet d'ajuster le prix ou le poids des fromages.

RENDEMENT FROMAGER ET PRIX DE VENTE

■ Rendement fromager et prix de vente des fromages frais lactiques

Le rendement fromager observé pour les lactiques frais est en moyenne de 43 %, l'essentiel des mesures effectuées en élevage se situant entre 37 et 48 %. Il a toutefois été observé quelques rendements fromagers divergents, allant de 30 à 53 %.

Ces fromages se vendent à la pièce. On peut calculer un prix de vente d'un fromage ainsi :

$$\text{Prix de vente d'un fromage} = \frac{\text{Prix de revient d'un litre de lait} \times \text{Masse d'un fromage}}{\text{Rendement fromager}}$$

■ Rendement fromager et prix de vente des tommes de brebis

Le rendement fromager observé pour les tommes de brebis est en moyenne de 21 %, l'essentiel des mesures effectuées en élevage se situant entre 19 et 23 %. Il a toutefois été observé quelques rendements fromagers plus extrêmes, allant de 17 à 30 %.

Ces fromages se vendent au kilo. On peut calculer un prix de vente au kg ainsi :

$$\text{Prix de revient d'un kg de tomme au démoulage} = \frac{\text{Prix de revient d'un litre de lait}}{\text{Rendement fromager}}$$

Toutefois, la tomme de brebis nécessite un affinage relativement long. La perte de poids lors de ce processus s'appelle la freinte. Elle est estimée à 10 à 20 % en fonction de l'âge de la tomme (environ 15 % sur une période de 2 mois). Il convient donc de moduler le prix de vente en fonction de la freinte :

$$\text{Prix de revient d'un kg de tomme affinée} = \frac{\text{Prix de revient d'un kg de tomme au démoulage}}{1 - \text{Pourcentage de freinte}}$$

A partir de ce prix de revient, il ne reste plus qu'à fixer le prix de vente au consommateur. Celui-ci inclut une marge de sécurité, liée à la couverture des risques de perte (invendus, aléas divers...).

$$\text{Prix de vente au kg} = \text{Prix de revient d'un kg de tomme affinée} + \text{Marge de sécurité}$$

⇒ Références pour les formules

Masse d'un fromage : mesurée en kg au démoulage

Rendement fromager : sans unité (ou en pourcentage)

Coût de production : regroupe l'ensemble des charges : charges courantes, amortissements, charges de rémunération des facteurs de production (terres en propriétés, capitaux propres, travail à hauteur de 2 SMIC / UMO)

Prix de revient d'un litre de lait : prix de vente qui, ajouté aux aides et aux produits joints, permettrait de couvrir le coût de production du lait. Le **prix de vente** devrait donc être au plus proche du prix de revient.

Pour plus d'informations sur les coûts de production, vous pouvez vous référer à la *Fiche 6 – Références technico-économiques* de ce guide.

NB : Pour simplifier les formules, les mentions « de brebis » ont été omises après les termes « lait » et « tomme ».

REDACTION : Camille LEMOINE (Adice), Constance WEY (AURAE), Fabrice VASSORT (CA 43), Gaïane SEYCHAL (CA 63), Jean-Luc NIGOUL (Acsel), Laura CRISPEL (AURAE), Maëva ANTHEME (CA 26), Marie CABROL (CA 26), Michel POCACHARD (CA 69), Nathalie MORARDET (AURAE), Philippe ALLAIX (CA 42)

PUBLICATION : AURA Elevage, Décembre 2021

LES PARTENAIRES



AVEC LEUR SOUTIEN FINANCIER



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité