

CAS TYPE N°3

Fromager fermier, 100 % de chevreaux engraisés - Chevreaux lourds

Circuits courts, vente en colis



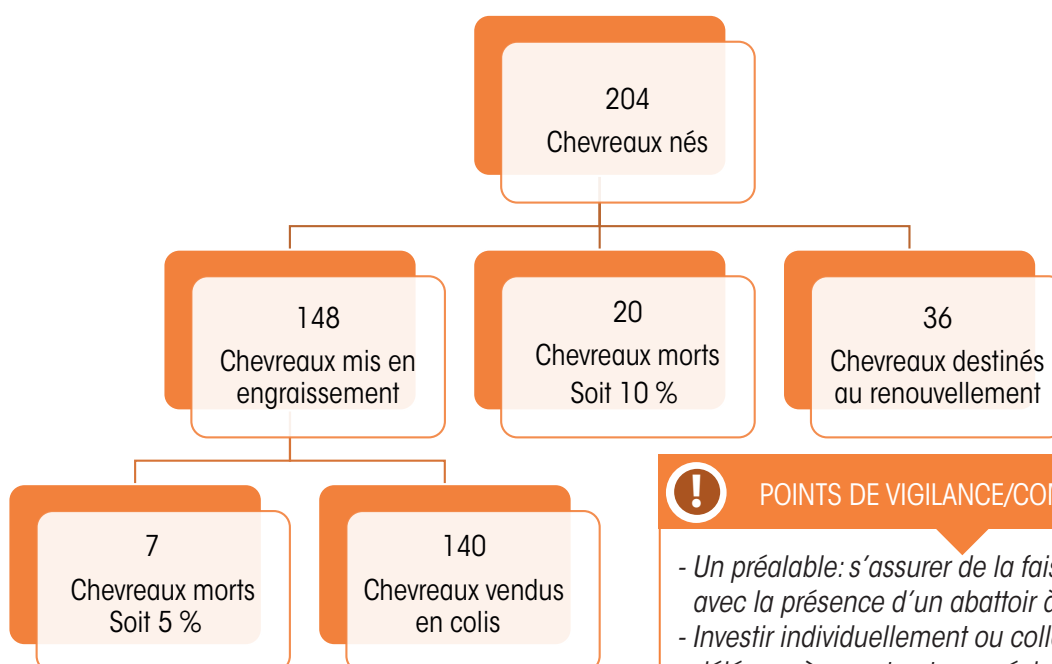
L'exploitation

Main d'œuvre
2,8 UMO

Nombre de chèvres
120 chèvres alpines

Mises bas de saison

La destination des chevreaux nés sur l'exploitation



POINTS DE VIGILANCE/COMMERCIALISATION

- Un préalable: s'assurer de la faisabilité du projet avec la présence d'un abattoir à proximité
 - Investir individuellement ou collectivement ou déléguer à une structure spécialisée pour la découpe et la mise sous vide.
- Le cas type a été décrit avec un atelier sur la ferme.
- Prévoir une étude de marché,
 - Connaître réglementation: transport des animaux vivants, des carcasses, stockage...

Les résultats techniques de l'atelier d'engraissement

	Atelier	soit/chevreau
Nombre de chevreaux mis en engraissement	148	
Nombre de chevreaux morts après démarrage engraissement	7	
Taux de mortalité	5 %	
Quantité lait post colostrale (l)	923	6,25
Quantité de lait commercialisable (l)	0	0
Quantité poudre de lait (kg)	2 878	20
Equivalent litres de lait	20 111	143
Nombre de chevreaux vendus	140	
Age à la vente chevreaux vendus engraisés (jours)	65	
Poids à la vente (kg vif)	2 454	17.5
GMQ en g/jour	210	
Kg carcasse par chevreau	9,8	

CAS TYPE N°3

Fromager fermier, 100 % de chevreaux engraisés - Chevreaux lourds
Circuits courts, vente en colis



Les premiers soins

- Désinfection du cordon.
- Distribution de colostrum de qualité (>24° Brix) dans les 6 premières heures, au minimum 100 g/kg de poids vif.

L'alimentation

- Lait postcolostral pendant 7 jours puis aliment d'allaitement
- Aliment d'allaitement avec ou sans poudre de lait écrémé.
- 150 à 180 g d'aliment/litre d'eau soit 130 à 150 g/litre de buvée, à adapter selon les modalités d'utilisation de l'aliment d'allaitement acheté.
- Température = 50°C pour une distribution à 40°C.).

Les bâtiments et équipements

- Appentis dédié, bonne ambiance (renouvellement d'air suffisant mais attention aux courants d'air), fonctionnel.
- Cases d'apprentissage puis 3 à 5 cases de 30 à 50 chevreaux, 0,25 à 0,33 m²/chevreau.
- 500 g de paille/m²/jour.
- Seaux multibiberons puis 1 allaiteur automatique.



[Consulter la fiche «Engraisser les chevreaux à la ferme»](#)

Le travail consacré à l'atelier d'engraissement

Les activités	Temps de travail total (en heures)	Soit par chevreau (en mn)
Assurer les premiers soins	5	2
Distribuer le colostrum	35	15
Assurer la distribution du lait	12	5
Assurer les traitements vétérinaires	2	1
Pailler	7	3
Entretenir et nettoyer le matériel et le bâtiment	9	4
Abattage	23	10
Transformation	94	40
Commercialisation	35	15
Temps consacré à l'abattage, la transformation et la commercialisation	152	65
Temps consacré à l'élevage	70	30
Temps global	222	95

CAS TYPE N°3

Fromager fermier, 100 % de chevreaux engraisés - Chevreaux lourds
Circuits courts, vente en colis

Transformation et commercialisation

Les animaux sont abattus à 30 km, par lot de 10. Ils sont ensuite découpés et mis sous vide à la ferme. Les colis sont vendus à la ferme et via un magasin de producteurs.



Des pratiques et équipements pour gagner du temps

Concernant l'élevage, voir les cas types 1 et 2,
Concernant la transformation, déléguer le travail si les éleveurs n'ont ni le temps ni les compétences,
Concernant la commercialisation, prévoir des lots assez importants, établir un fichier clients, réserver des journées spécifiques pour le retrait de la marchandise...



[Consulter la fiche «Engraissement des chevreaux, trucs et astuces pour se faciliter la vie»](#)



CONDITIONS DE RÉUSSITE

- Abattoir et atelier de découpe (si pas de compétences sur exploitation) à proximité.
- Etre formé à la découpe si transformation à la ferme.
- Bonnes conditions d'ambiance, hygiène des bâtiments et des équipements.

CAS TYPE N°3

Fromager fermier, 100 % de chevreaux engraisés - Chevreaux lourds
Circuits courts, vente en colis



Résultats économiques de l'atelier d'engraissement - Actualisation 2019

Les produits de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Produit de l'atelier	19 631 €
Prix /chevreau	140 €
Prix/kg carcasse	14,29 €

Dans le cas type, les chevreaux sont découpés et mis sous vide à la ferme. Ces tâches pourraient aussi être sous traitées, compter de 15 à 20 €/chevreau.

Les charges de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Charges de l'atelier (hors coût du travail)	9 670 €
Lait (€)/chevreau*	36,95 €
Autres frais d'élevage** (€)/chevreau	2,90 €
Autres charges*** (€)/chevreau	7,12 €
Frais d'abattage (€)/chevreau	20 €
Frais de transformation (€)/chevreau	
Frais de commercialisation (€)/chevreau	2 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/chevreau	68,96 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/kg vif	7,04 €

* Prix de l'aliment d'allaitement = 1 800 €/tonne

**= frais vétérinaires, litière, hygiène, consommables, énergie, taxes et cotisations

***= frais gestion, entretien/réparation/amortissements bâtiments et équipements

La rentabilité de l'atelier	Atelier
Nombre de chevreaux vendus	140
Rémunération permise atelier	9 961 €
Soit par chevreau	71,04 €
soit au kg carcasse	7,25 €
Soit en nb SMIC/UMO	4,5



Sensibilité du revenu de l'atelier d'engraissement

	Evolution	Impact en € (en % du revenu de l'atelier d'engraissement)
Mortalité	+ / - 5 points	+ / - 664 € (+/- 6,7 %)
Prix poudre de lait	+ / - 100 €/tonne	+ / - 290 € (+/- 2,9 %)
Prix de vente	+ / - 0,5 €/kg carcasse	+ / - 690 € (+/- 6,9 %)
Frais ATC*	+ / - 0,2 €/kg carcasse	+ / - 275 € (+/- 2,8 %)

* Abattage-Transformation-Commercialisation

Pour assurer la rentabilité de ces ateliers d'engraissement de chevreaux en circuits courts, chaque éleveur doit évaluer ses coûts de production pour fixer au mieux son prix de revient. La proximité des outils d'abattage et le cas échéant de découpe, la constitution de lots assez importants, l'utilisation de lait postcolostral ... contribuent à diminuer les coûts de production.



CAS TYPE N°3

Fromager fermier, 100 % de chevreaux engraisés - Chevreaux lourds
Circuits courts, vente en colis



Résultats économiques de l'atelier d'engraissement - Actualisation 2021

Les produits de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Produit de l'atelier	19 631 €
Prix /chevreau	140 €
Prix/kg carcasse	14,29 €

Dans le cas type, les chevreaux sont découpés et mis sous vide à la ferme. Ces tâches pourraient aussi être sous traitées, compter de 15 à 20 €/chevreau.

Les charges de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Charges de l'atelier (hors coût du travail)	10 786 €
Lait (€)/chevreau*	43,93 €
Autres frais d'élevage** (€)/chevreau	3,01 €
Autres charges*** (€)/chevreau	7,70 €
Frais d'abattage (€)/chevreau	20 €
Frais de transformation (€)/chevreau	
Frais de commercialisation (€)/chevreau	2 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/chevreau	76,92 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/kg carcasse	7,85 €

* Prix de l'aliment d'allaitement = 2 140 €/tonne

**= frais vétérinaires, litière, hygiène, consommables, énergie, taxes et cotisations

***= frais gestion, entretien/réparation/amortissements bâtiments et équipements

La rentabilité de l'atelier	Atelier
Nombre de chevreaux vendus	140
Rémunération permise atelier	8 844 €
Soit par chevreau	63,08 €
soit au kg carcasse	6,44 €
Soit en nb SMIC/UMO	3,9



Sensibilité du revenu de l'atelier d'engraissement

	Evolution	Impact en € (en % du revenu de l'atelier d'engraissement)
Mortalité	+ / - 5 points	+ / - 630 € (+/- 6,6 %)
Prix poudre de lait	+ / - 100 €/tonne	+ / - 290 € (+/- 3,3 %)
Prix de vente	+ / - 0,5 €/kg carcasse	+ / - 690 € (+/- 7,8 %)
Frais ATC*	+ / - 0,2 €/kg carcasse	+ / - 275 € (+/- 3,1 %)

* Abattage-Transformation-Commercialisation

Pour assurer la rentabilité de ces ateliers d'engraissement de chevreaux en circuits courts, chaque éleveur doit évaluer ses coûts de production pour fixer au mieux son prix de revient. La proximité des outils d'abattage et le cas échéant de découpe, la constitution de lots assez importants, l'utilisation de lait postcolostral ... contribuent à diminuer les coûts de production.



CAS TYPE N°3

Fromager fermier, 100 % de chevreaux engraisés - Chevreaux lourds
Circuits courts, vente en colis



Résultats économiques de l'atelier d'engraissement - Actualisation 2023

Les produits de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Produit de l'atelier	22 435 €
Prix /chevreau	160 €
Prix/kg carcasse	16,33 €

Dans le cas type, les chevreaux sont découpés et mis sous vide à la ferme. Ces tâches pourraient aussi être sous traitées, compter de 18 à 23 €/chevreau.

Les charges de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Charges de l'atelier (hors coût du travail)	11 944 €
Lait (€)/chevreau*	50,06 €
Autres frais d'élevage** (€)/chevreau	3,51 €
Autres charges*** (€)/chevreau	8,52 €
Frais d'abattage (€)/chevreau	20,95 €
Frais de transformation (€)/chevreau	
Frais de commercialisation (€)/chevreau	2,14 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/chevreau	85,18 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/kg carcasse	8,69 €

* Prix de l'aliment d'allaitement = 2 439 €/tonne

**= frais vétérinaires, litière, hygiène, consommables, énergie, taxes et cotisations

***= frais gestion, entretien/réparation/amortissements bâtiments et équipements

La rentabilité de l'atelier	Atelier
Nombre de chevreaux vendus	140
Rémunération permise atelier	10 491 €
Soit par chevreau	74,82 €
soit au kg carcasse	7,63 €
Soit en nb SMIC/UMO	4,2



Sensibilité du revenu de l'atelier d'engraissement

	Evolution	Impact en € (en % du revenu de l'atelier d'engraissement)
Mortalité	+ / - 5 points	+ / - 600 € (+/- 5,7 %)
Prix poudre de lait	+ / - 100 €/tonne	+ / - 290 € (+/- 2,7 %)
Prix de vente	+ / - 0,5 €/kg carcasse	+ / - 690 € (+/- 6,5 %)
Frais ATC*	+ / - 0,2 €/kg carcasse	+ / - 275 € (+/- 2,6 %)

* Abattage-Transformation-Commercialisation

Pour assurer la rentabilité de ces ateliers d'engraissement de chevreaux en circuits courts, chaque éleveur doit évaluer ses coûts de production pour fixer au mieux son prix de revient. La proximité des outils d'abattage et le cas échéant de découpe, la constitution de lots assez importants, l'utilisation de lait postcolostral ... contribuent à diminuer les coûts de production.



CAS TYPE N°3

Fromager fermier, 100 % de chevreaux engraisés - Chevreaux lourds
Circuits courts, vente en colis



Résultats économiques de l'atelier d'engraissement - Actualisation 2024

Les produits de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Produit de l'atelier	22 435 €
Prix /chevreau	160 €
Prix/kg carcasse	16,33 €

Dans le cas type, les chevreaux sont découpés et mis sous vide à la ferme. Ces tâches pourraient aussi être sous traitées, compter de 18 à 23 €/chevreau.

Les charges de l'atelier	Moyenne
Nombre de chevreaux vendus	140
Charges de l'atelier (hors coût du travail)	11 548 €
Lait (€)/chevreau*	46,66 €
Autres frais d'élevage** (€)/chevreau	3,72 €
Autres charges*** (€)/chevreau	8,36 €
Frais d'abattage (€)/chevreau	21,43 €
Frais de transformation (€)/chevreau	
Frais de commercialisation (€)/chevreau	2,19 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/chevreau	82,36 €
Montant total des charges (hors coût du travail)/kg carcasse	8,40 €

* Prix de l'aliment d'allaitement = 2 273 €/tonne

**= frais vétérinaires, litière, hygiène, consommables, énergie, taxes et cotisations

***= frais gestion, entretien/réparation/amortissements bâtiments et équipements

La rentabilité de l'atelier	Atelier
Nombre de chevreaux vendus	140
Rémunération permise atelier	10 887 €
Soit par chevreau	77,64 €
soit au kg carcasse	7,92 €
Soit en nb SMIC/UMO	4,2



Sensibilité du revenu de l'atelier d'engraissement

	Evolution	Impact en € (en % du revenu de l'atelier d'engraissement)
Mortalité	+ / - 5 points	+ / - 774 € (+/- 7,1 %)
Prix poudre de lait	+ / - 100 €/tonne	+ / - 290 € (+/- 2,6 %)
Prix de vente	+ / - 0,5 €/kg carcasse	+ / - 690 € (+/- 6,3 %)
Frais ATC*	+ / - 0,2 €/kg carcasse	+ / - 275 € (+/- 2,5 %)

* Abattage-Transformation-Commercialisation

Pour assurer la rentabilité de ces ateliers d'engraissement de chevreaux en circuits courts, chaque éleveur doit évaluer ses coûts de production pour fixer au mieux son prix de revient. La proximité des outils d'abattage et le cas échéant de découpe, la constitution de lots assez importants, l'utilisation de lait postcolostral ... contribuent à diminuer les coûts de production.

