



#EleveurCaprinDemain

Pour une installation réussie en élevage caprin fromager fermier

Quel que soit le système choisi : atelier spécialisé ou associé à d'autres productions, seul ou en association, en famille ou hors cadre familial, en reprenant un atelier existant ou en créant son propre atelier... s'installer en production caprine est passionnant mais ne s'improvise pas.



Les facteurs de réussite

. L'assurance d'un débouché

- Réaliser une étude de marché, c'est-à-dire avoir une connaissance du marché local, des circuits possibles pour pouvoir prospecter dans la bonne direction,
- Avoir une idée des prix pratiqués sur les différents circuits.

. Être bien formé et connaître l'élevage caprin et la transformation fromagère

Les compétences techniques sont acquises en formation théorique et pratique. L'expérience terrain est indispensable. Il existe des établissements qui proposent des certificats de spécialisation caprine et des modules spécifiques pour la transformation fromagère.



Pensez au parrainage

. Définir ses objectifs et construire un projet

Le projet doit être porté par celui qui s'installe tant au niveau de la dimension souhaitée que du système de production (type de fromages, alimentation, équipement...).

. Prendre en compte la dimension «travail»

Chez les fromagers, le travail d'astreinte est divisé en 3 composantes : élevage, fromagerie et commercialisation. Pour «tenir sur la longueur», il faut rester dans la limite de «l'acceptable» journalier (6 heures d'astreinte) et gérer les pics de travail sur la semaine avec la commercialisation et les périodes clés (mises-bas, dressage des chevrettes à la traite et soins aux jeunes).

. En fromagerie, anticiper tous les aspects réglementaires

. Maîtriser la conduite de l'élevage

La bonne santé des animaux et la maîtrise de la reproduction sont des facteurs clés dans la réussite de l'élevage. Elles permettent d'optimiser le coût du renouvellement. La réussite de l'élevage passe aussi par un système alimentaire stable avec un maximum de fourrages de qualité.

. Partir du bon pied côté troupeau

Achat de chevrettes de qualité. En cas de reprise du troupeau, renseignez-vous sur sa qualité (âge, lait, maladies...).

. Réunir les partenaires en amont du projet

Pôle installation, services vétérinaires départementaux, technicien fromager, technicien caprin, contrôle laitier, centres de gestion, banques et autres financeurs.

La 3^{ème} année suivant l'installation peut être l'année de tous les dangers avec la fin des aides JA. Savoir réunir tous les partenaires pour partager un «bilan de santé» de l'élevage.



Le coût d'une installation : quelques repères

. Le troupeau



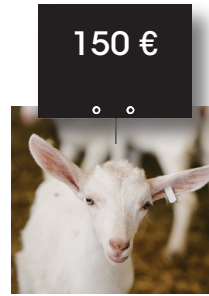
200 €

Chèvre si reprise



300 €

Chevrette pleine



150 €

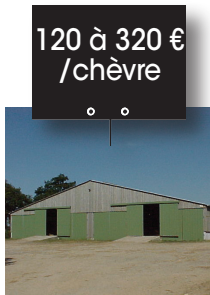
Chevrette sevrée



40 €

Chevrette 8 jours

. Les bâtiments (y compris bloc traite)



120 à 320 €
/chèvre

Chèvrerie, reprise



1 150 €/
chèvre

Chèvrerie neuve
(100 places)



15 à 50 €
/chèvre

Bâtiment
chevrettes, reprise
(60 à 175 €/chevrette)



150 €
/chèvre

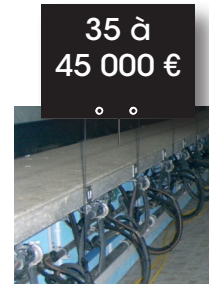
Bâtiment
chevrettes neuf
(500 €/chevrette)

. Le matériel de traite



10 à
20 000 €

Reprise salle de traite
(traite et contention)



35 à
45 000 €

Epi ou parallèle
2 quais 16 places 8 postes
(pour 100 chèvres)

. La fromagerie et ses équipements (au moins 50 m², 1 000 l/m²)



1 350 €
/m²

. Les autres équipements

et aussi (matériel de fenaion,
de travail du sol, ...)

..... €
..... €
..... €


faites vos comptes...




Pensez à tout comptabiliser et en particulier le besoin en fonds de roulement : trésorerie, croit du cheptel, alimentation...

Des marges de manœuvre pour réduire les investissements : autoconstruction, décalage dans le temps de certains investissements...

Je viens d'évaluer mes investissements. Pour y faire face et dégager un revenu, combien de litres de lait dois-je transformer ?

| | Création atelier fromager Transformation et commercialisation 80 chèvres à 2 UMO | Reprise atelier fromager Transformation et commercialisation 80 chèvres à 2 UMO |
|----------------------------------|---|--|
| Valorisation moyenne | 2,40 €/litre | 2,40 €/litre |
| Investissements prévus | 304 000 € soit 3 800 €/chèvre | 148 000 € soit 1 850 €/chèvre |
| Annuités | 25 500 € | 12 400 € |
| Revenu annuel souhaité | 40 000 € | 40 000 € |
| Marge de sécurité à prévoir | 10 000 € | 5 000 € |
| EBE à dégager | 75 500 € | 57 000 € |
| Produit de l'atelier à viser | 157 000 € | 120 000 € |
| Lait à transformer | 59 000 litres | 45 000 litres |
| Litrage/chèvre nécessaire | 740 litres | 570 litres |
| Faisabilité |  |  |

J'ai fixé mon litrage à transformer, je calcule mon EBE prévisionnel compte tenu de mes objectifs de revenu, quel niveau d'investissements puis-je me permettre ?

| | Création atelier fromager Transformation et commercialisation 80 chèvres à 2 UMO |
|----------------------------------|---|
| Bonne valorisation | 2,80 €/litre |
| Lait par chèvre | 750 litres |
| Lait transformé | 60 000 litres |
| Produit de l'atelier | 186 000 € |
| EBE prévisionnel | 92 000 € |
| Marge de sécurité à prévoir | 10 000 € |
| Revenu annuel souhaité | 40 000 € |
| Plafond d'annuités | 42 000 € |
| Plafond d'investissements | 500 000 € soit 6 250 €/chèvre |
| Faisabilité |  |



Entre litrage transformé et valorisation du lait, trouver le bon équilibre...

Quelques repères techniques et économiques pour bâtir son projet, se situer

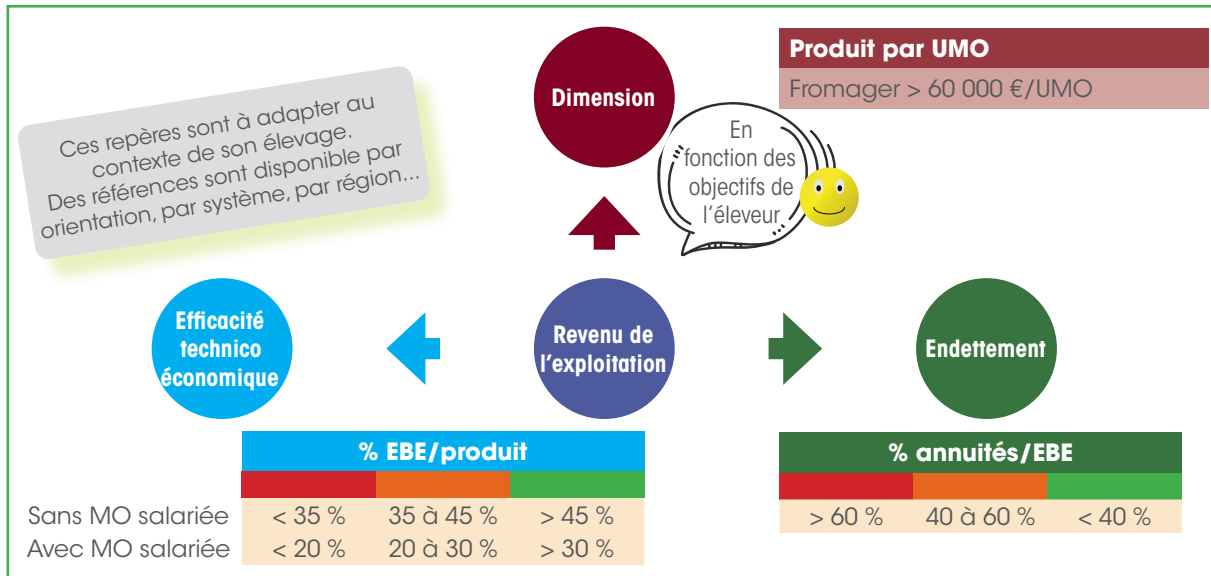
Des repères de valorisation du lait (€/l)

| | | | |
|--------------------------------------|--------|-------------|--------|
| Circuits courts forte valorisation | < 2,50 | 2,50 à 2,70 | > 2,70 |
| Circuits courts valorisation moyenne | < 2,10 | 2,10 à 2,30 | > 2,30 |
| Vente avec intermédiaires | < 1,70 | 1,70 à 2,00 | > 2,00 |
| Vente à l'affineur | < 1,10 | 1,10 à 1,30 | > 1,30 |



Voir aussi les repères régionaux

Des repères économiques au niveau de l'exploitation



Des repères économiques au niveau de l'atelier

(source : 84 résultats 2020 COUPROD, Fromagers fermiers hors Sud Méditerranée, Inosys Réseaux d'élevage)

| | Variabilité* | | |
|---|--------------|--------|--------|
| Chèvres par UMO | 27 | 35 | 52 |
| Lait par chèvre (litres) | 500 | 680 | 890 |
| Litrage commercialisé (l/UMO) | 16 200 | 24 700 | 36 100 |
| Produit atelier caprin (€/1 000 l) | 2 206 | 2 646 | 3 189 |
| Valorisation du lait (€/1 000 l) | 2 035 | 2 395 | 2 658 |
| Coût du système d'alimentation (€/1 000 l) | 876 | 685 | 488 |
| Bâtiments et installations (€/1 000 l) | 376 | 222 | 128 |
| Coût de production hors travail (€/1 000 l) | 1 888 | 1 467 | 1 094 |
| Revenu (nombre de SMIC*/UMO) | 1,0 | 1,5 | 2,5 |

* 2° décile - médiane - 8° décile

** 1 SMIC = 19 019 €

Le revenu dégagé par un atelier laitier caprin résulte des litres de lait commercialisés, des charges engagées pour les produire et du produit perçu. C'est le positionnement de ces composantes les unes par rapport aux autres qui détermine le niveau de rémunération.



IDELE

