



Transformer son lait à la ferme

Où trouver les ressources pertinentes et comment se faire accompagner ?

Hélène Le Chenadec – Institut de l'Élevage





Transformer du lait à la ferme

- Les questions à se poser
- Point de vigilances et recommandations
- Où trouver les ressources pertinentes ?
- Comment se faire accompagner ?





Ressources disponibles

Se faire accompagner !

La bibliothèque en ligne
sur les Produits Laitiers
Fermiers !



Biblio' PLF

<https://idele.fr/qualainov/biblioplf>



<https://annuaire.reseauplf.fr/>

PILOTAGE

PARTENAIRES

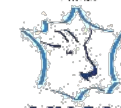
FINANCEURS



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



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE



Association Nationale Interprofessionnelle des Caves à Vin

Créer un atelier de transformation du lait





Quelques questions à se poser

Souvent, une
année complète de
réflexion est
nécessaire !





Quelques questions à se poser



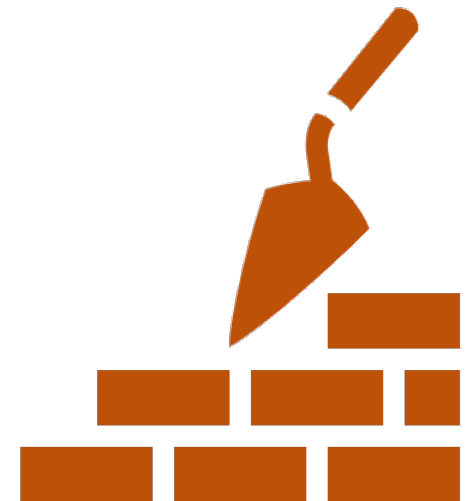
- Qui ?
- Quels produits ?
- Quels circuits de vente ?
- Combien de litre de lait ?
- Quels moyens disponibles ?
- Quelle échéance ?



Quelques questions à se poser Créer son atelier



- Le nombre de pièces dépend des produits fabriqués
- Prévoir un atelier évolutif pour l'augmentation/diminution de l'activité
- Un lieu où il fait bon travailler





Quelques questions à se poser

Chiffrer son projet



- Construction du local
- Achat du matériel
- Coûts de fonctionnement (eau, électricité, emballages, étiquettes, analyses, transport, communication)
- Rémunération du personnel
- Financement





Quelques questions à se poser

Se former



- Visiter d'autres ateliers
- Stage chez d'autres producteurs
- Formations
 - Auprès des centres de formations publics ou professionnels
 - CFPPA, ENIL...
 - Auprès de structures de conseil et de formation de proximité
 - Retrouvez les dans l'annuaire !
 - Auprès d'organismes de formations privés
- Bientôt : où se former ? ➡ <https://idele.fr/qualainov/>



<https://www.itinere.eu/>





Quelques questions à se poser

Les règles à ne pas oublier



- Déclaration de l'atelier à la DDPP
- Se former à l'hygiène et/ou au GBPH Européen
- Utiliser de l'eau potable pour la transformation
- Analyser régulièrement ses produits
- Étiqueter ses produits
- ...



**Guide Européen de Bonnes
Pratiques d'Hygiène**

**en production de fromages et de
produits laitiers artisanaux**

Secteur concerné :

Producteurs fermiers et artisans

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network



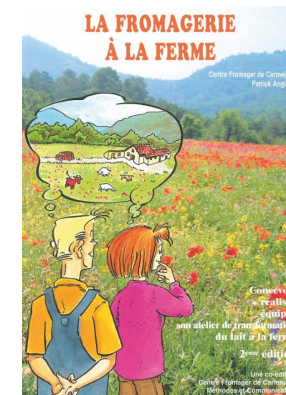


Des documents ressources

- Guide pratique « Créer une activité de transformation laitière en circuits-courts »
- Les références Circuits-Courts
- « La fromagerie à la ferme »
- Recueil d'expérience « Organisation du travail »
- ...



Locaux et matériel





Conception d'un atelier de fabrication ?

Conception – plan

Investissement



Concevoir le laboratoire

Espaces à prévoir

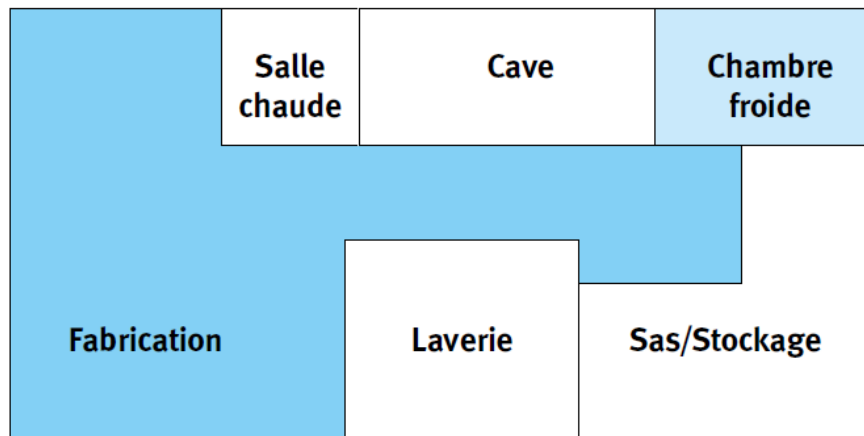
Sas d'entrée	Salle de Fabrication	Sas de sortie
--------------	----------------------	---------------

- **Sas d'entrée** : obligatoire
- **Local de fabrication** : un ou plusieurs selon les gammes et les volumes,
- **Laverie** : à part où dans la salle
- **Local de stockage** des ingrédients et emballages : suffisamment vaste pour les produits laitiers frais
- **Chambre(s) froide(s)** ou réfrigérateur (selon gammes et volumes)
- Salle chaude, Local de séchage, Salle d'affinage pour les fromages,
- Toilettes : obligatoirement sans accès direct à la salle de fabrication



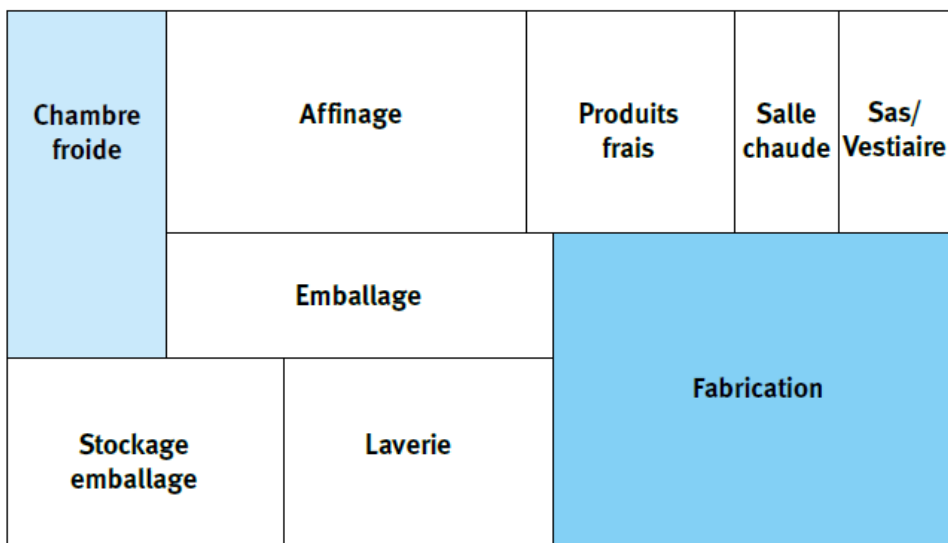
Atelier de fabrication de tomme et de fromage frais

Volume de lait transformé : 100 à 200 litres/jour



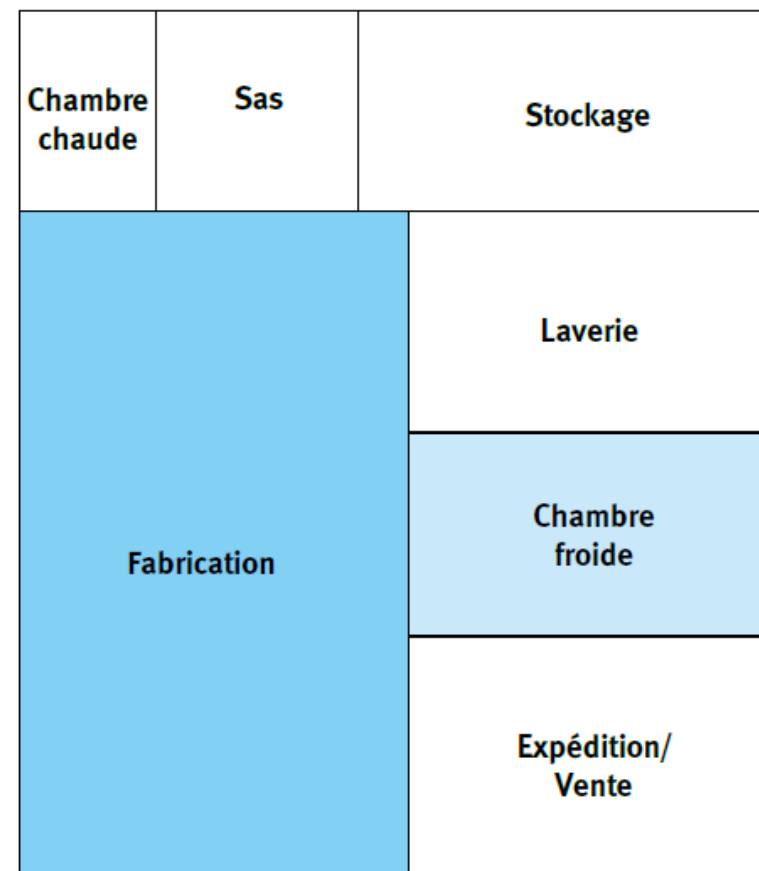
Atelier de fabrication de fromage affiné et de produit frais

Volume de lait transformé : 300 à 600 litres/jour



Atelier de fabrication de yaourt

Volume de lait transformé : 100 à 200 litres/jour



Source : GDS Bretagne - Jean-Charles Ray –
Conseiller spécialisé Transformation laitière

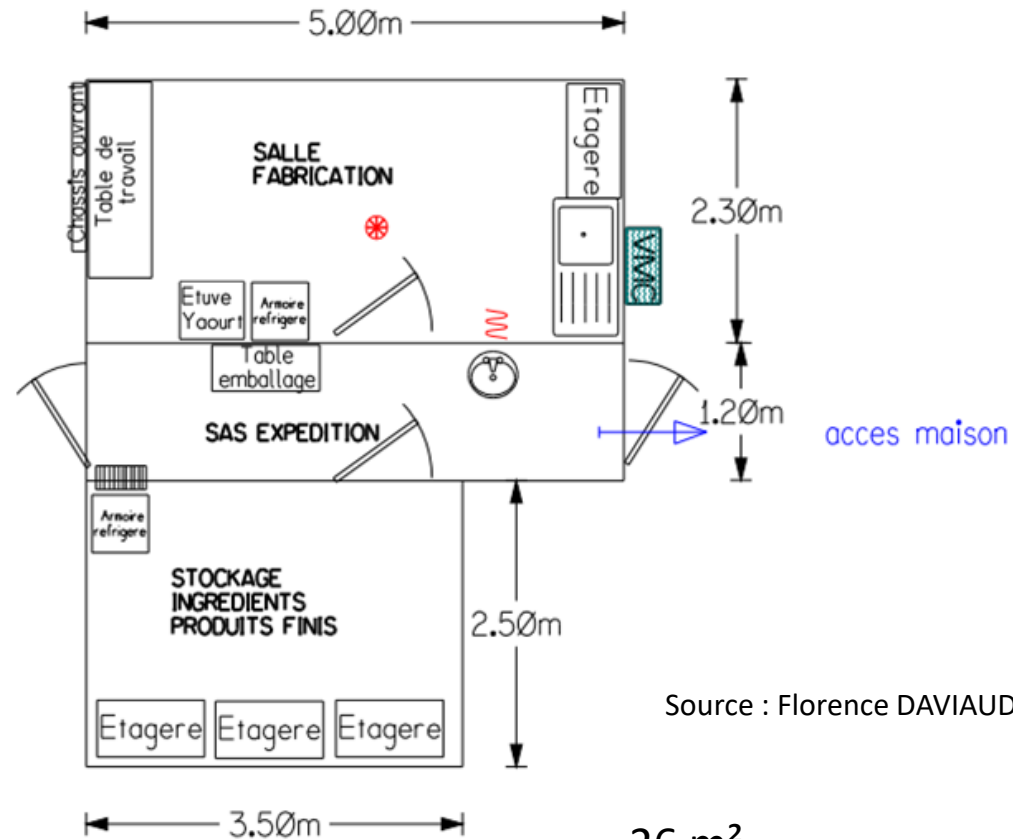


Exemple de surfaces de laboratoires (en transformation de lait de vache)

- un laboratoire de 50 m² pour 25 000 L de lait transformés/an en fromage, vendus à la ferme et sur les marchés
- un laboratoire de 50 m² pour 1500 L de lait transformés en glace, vendus aux particuliers
- un laboratoire de 100 m² pour 60 000 L transformés/an en yaourt, vendus en restauration collective et supermarchés.

LEGENDE :

-  Lavabo a commande non manuelle
-  Jet eau mitigée
-  Siphon
-  Grille aération
-  Extracteur d'air
-  Porte simple
-  Plonge



Source : Florence DAVIAUD, AFFAP

26 m²

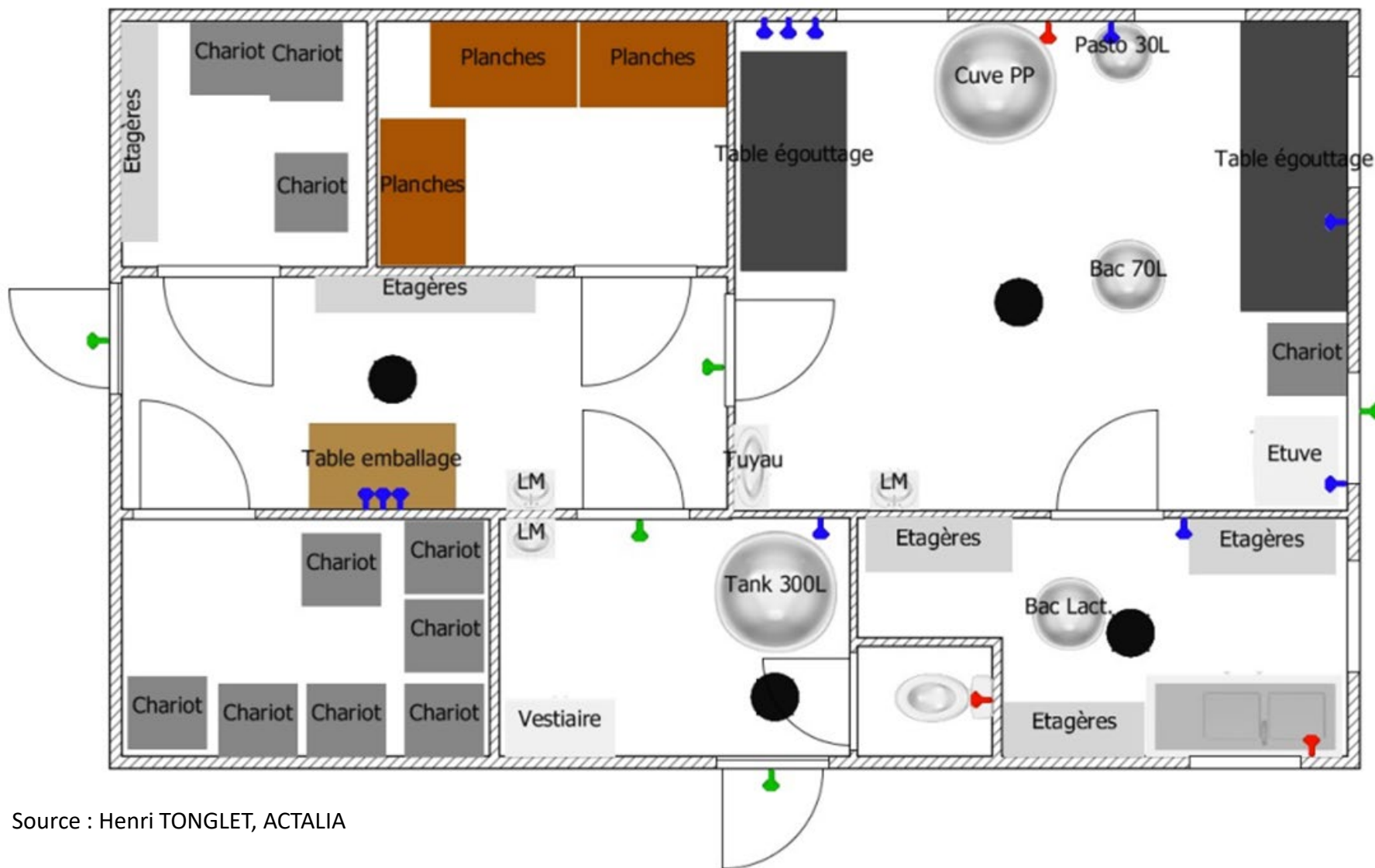


Exemple de plan d'atelier de fabrication





Exemple de plan d'atelier de fabrication



Source : Henri TONGLET, ACTALIA



Eau et énergie

- Eau = poste de consommation important en V
- Quelques indications pour la consommation en eau :
2-3 litres d'eau par litre de lait transformé (traite comprise) dont 30 à 50% d'eau chaude
- Energie
 - pour le matériel de transformation, le groupe froid, le chauffage des pièces, la production d'eau chaude



Investissements à prévoir

- Coût du laboratoire 1200-1500 €/m² (murs, électricité, eaux usées...) hors dépenses liées au gros matériel spécifique. (2021)
- En auto-construction : de 500-1000 €/m² (veiller à maintenir une bonne qualité de construction : électricité aux normes, joints époxy du carrelage, limitation des ponts thermiques...) (2021)
- Le montant des investissements en matériel varie selon les produits transformés et la diversité de la gamme



Produits	Types de matériel
Lait	Pasteurisateur si nécessaire - Embouteilleuse - Ensacheuse
Crème	Ecrémeuse centrifugeuse - Cuve de pasteurisation si nécessaire - Embouteilleuse - Conditionneuse remplisseuse-rempoteuse
Beurre	Ecrémeuse centrifugeuse - Cuve de pasteurisation si nécessaire - Baratte - Malaxeur - Mouleur ou poussoir
Yaourt	Cuve de pasteurisation - Yaourtière (étuve ou chambre chaude) - Machine de conditionnement (manuelle ou automatique)
Fromage blanc	Ecrémeuse centrifugeuse si nécessaire - Cuve de pasteurisation - Matériel et table de moulage et d'égouttage - Répartiteur - Lisseuse - Sac de pré-égouttage selon la recette - Machine de conditionnement (manuelle ou automatique)
Glace	Machine combinée ou cuve de pasteurisation - Turbine - Refroidisseur-maturateur - Cellule de surgélation - Armoire de stockage des produits finis
Fromage	Cuve de fabrication - Tranche caillé - Presse - Tables d'égouttage - Tables de moulage - Moules à fromage - Claies d'affinage

Matériel de transformation et de conditionnement

- Sans oublier tous le « petit matériel » et le matériel de contrôle (thermomètres, pH-mètre, acidimètre...)
- Les tenus vestimentaires (blouses, charlottes, bottes...)

Source : Guide Pratique Chambre d'Agriculture de Bretagne – Créer une activité de transformation laitière en circuits courts, 2021



Merci de votre attention

Retrouvez les diaporamas de nos conférences
sur idele.fr

Venez échanger avec nos ingénieurs
sur [notre stand - hall 2](#)

