

De quoi parle-t-on ?

La fabrication à la ferme de crème, beurre, fromage blanc, yaourts, crèmes desserts, glaces, fromages de tous types, ... à partir des laits de vache, chèvre ou brebis doit respecter certaines règles et peut être plus ou moins rentable. Voici quelques éléments clés.



REGLEMENTATION SANITAIRE A RESPECTER

Etat sanitaire du cheptel

Le troupeau doit détenir des qualifications sanitaires officiellement indemnes au regard des maladies réglementées (brucellose, leucose et tuberculose chez les bovins ; brucellose chez les ovins et caprins). Les animaux doivent être indemnes de maladies contagieuses à l'homme et être en bonne santé, et ne pas avoir de blessures au pis. Pour cela, vous devez satisfaire aux obligations réglementaires en matière notamment de prophylaxie.

Pour les cheptels concernés par la fièvre Q (cliniquement atteints de fièvre Q ou suspects d'être cliniquement infectés de fièvre Q), le lait des vaches ayant avorté ne doit pas être utilisé en vue de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente pour la consommation humaine.

Les normes sanitaires concernant la qualité du lait mis en œuvre doivent aussi être respectées.

Il existe des accompagnements pour le suivi de la qualité du lait cru pour les producteurs fermiers, réalisés par :

- l'AVDPL dans l'Eure et la Seine-Maritime
- le GDS dans l'Orne, Manche, Calvados

Différents régimes selon le type de commercialisation

Selon les circuits de vente et les volumes envisagés, vous êtes concernés par différents statuts sanitaires :

Régime	Conditions	Démarches spécifiques	Démarches communes
Remise directe	Vente en direct au consommateur final à 100 % sans limite de distance ni de quantité	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'activité à la DDPP => Cerfa 13984 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de maîtrise sanitaire (PMS) : lutte contre les nuisibles, plan de nettoyage et de désinfection... • Respect du GBPH • Autocontrôles • Traçabilité • Formation à l'hygiène de base
Dérogation à l'agrément sanitaire	Possibilité de vente à des intermédiaires <80 km : <ul style="list-style-type: none"> • <30%, <250 kg/semaine ou 800 L lait/semaine. • Ou 100%, <100 kg ou 250 L lait/semaine 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'activité à la DDPP • Déclaration DDPP des clients intermédiaires (avec volumes concernés) => Cerfa 13982 	
Agrément sanitaire	Tous les autres cas	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier d'agrément => Cerfa 13983 • Procédures basées sur l'HACCP 	

Les locaux de transformation

- Les locaux de transformation des produits laitiers doivent respecter les grands principes d'hygiène : locaux et matériels adaptés à une utilisation agroalimentaires, spécialisation des pièces (sec/ humide par exemple), séparation des secteurs propres et sales, respect de la marche en avant, hygiène du personnel, aduction en eau potable, ventilation suffisante...
- L'atelier de transformation doit comporter au minimum :
 - un sas d'entrée (avec un vestiaire et un lavabo)
 - une salle de fabrication
 - une laverie
 - des salles d'affinage (hâloirs) ou une chambre froide
 - une zone de stockage des emballages
 - une zone de conditionnement
 - un sas de sortie
 - un local technique

L'organisation des locaux de transformation dépendra de la gamme de produits envisagés, des ambiances nécessaires, des circuits de vente, des volumes, et du nombre de personnes à travailler dans l'atelier.

⇒ **Cf. Fiche sur la conception des laboratoires de transformation à la ferme.**

Transport des produits

Le transport des produits frais est réglementé.

- Sur une distance inférieure à 80 km, sans rupture de charge (ouverture et fermeture des portes), il est possible d'utiliser un véhicule non homologué ATP.
- Au-delà de 80 km, ou lors de tournées de livraison, un véhicule homologué ATP, en général avec production de froid, est indispensable. Il doit disposer d'une attestation de conformité technique ATP valable 6 ans.

Les T°C de conservation et de transport réglementaires sont :

- -18°C pour la glace
- 0 à 4°C pour le lait cru
- 6°C pour le lait pasteurisé
- Pour les autres produits, la température de transport est sous la responsabilité du producteur.

TENDANCES DE CONSOMMATION

En moyenne, 1 français achète, chaque année :

- 3.1 kg de beurre
- 3.7 kg de crème
- 38 kg de lait
- 2.5 kg de fromage
- 28 kg de produits ultra-frais (yaourts, desserts lactés, fromages blancs)

Source : CNIEL d'après Kantar Worl Panel (2013)

RENTABILITE ET DONNEES TECHNICO-ECONOMIQUES

La majorité des données économiques et temps de travail indiquées ici proviennent des résultats d'enquêtes menées auprès de 58 ateliers de transformation de produits laitiers, dans le cadre du projet CasDAR RCC « Produire et vendre des produits bovins laitiers en circuits courts », 2013 (CasDAR RCC-2013)

Un équilibre technique et économique indispensable sur la ferme

Si vous démarrez une activité de transformation sur une ferme existante, assurez-vous d'avoir une bonne maîtrise technique de la production de lait et une bonne situation économique et sanitaire de l'exploitation avant de rajouter cette activité supplémentaire.

Investissements

L'investissement dépend du litrage transformé, de la gamme de produits, des circuits de vente, de la surface de l'atelier, du niveau d'équipement et de la part d'auto-construction. Compter 1000 à 1500 €/m² pour un atelier réalisé par un artisan, et 500 à 700 €/m² en auto-construction, hors matériel. On observe une grande variabilité dans la taille des ateliers :

Surface	Litrage transformé	Gamme de produits
30 m ²	20.000 L	Crème, yaourts, beurre, fromage blanc, lait cru
35 m ²	100.000 L	Beurre et crème
50 m ²	25.000 L	Fromages
50 m ²	1.500 L	Glaces
70 m ²	50.000 L	Fromages
70 m ²	40.000 L	Yaourts, beurre, fromage blanc, crème
100 m ²	60.000 L	Yaourts
100 m ²	330.000 L	Fromage de chèvre
200 m ²	300.000 L	yaourts
1000 m ²	1.000.000 L	Fromage blanc, crème, beurre, confiture de lait

Quelques exemples de tailles d'ateliers de transformation à la ferme de produits laitiers

Voici quelques exemples de matériel nécessaire (non exhaustif) et de coûts indicatifs (à confirmer avec des devis, dépend des marques, des capacités du matériel...) :

- Refroidissement du lait : tank à lait (11.000 à 14.000 €)
- Pasteurisation : pompe (500 à 700 €), cuve (13.000 à 15.000 €), échangeur à plaque (4.000 €)
- Crème : écrémeuse (1.300 à 10.000 €), cuve de pasteurisation
- Beurre : matériel pour la crème, baratte (4.000 € à 10.000 €), malaxeur, moule (25 €) ou mouleuse (10.000 €)
- Yaourt : cuve de pasteurisation, étuve (5.000€), thermocelleuse (4.000€) et conditionneuse manuelle, ou conditionneuse automatique (25.000 à 35.000 €)
- Fromage blanc : écrémeuse, cuve de pasteurisation, table et matériel d'égouttage (400 à 700€), lisseuse, conditionneuse manuelle ou automatique
- Glace : cuve de pasteurisation, turbine, cellule de surgélation, armoire de stockage (-18°C à -30°C)
- Fromages : cuves de fabrication (9.000€), bacs de maturation ou de salage (40 à 250 €), tranche-caillé (150 à 400 €), presse, tables d'égouttage, moules (4 à 40 €), claies d'affinage
- Emballage : table inox (600€), étiqueteuse (200€), balance (400€)...
- Chambre froide (1.200 €/m²) – armoire frigo (4.000 €)

Rendements et valorisation

Les rendements dépendent de la composition du lait et des technologies utilisées, mais on peut globalement considérer comme ordre de grandeur :

Avec du lait entier	On fabrique
11 L	1 L crème + 10 L lait écrémé
22 L	1 kg beurre
2 à 2.5 L	1 kg fromage blanc
1 L	8 pots de 125 g yaourt
5 à 6 L	1 kg de fromage à pâte molle
7 à 10 L	1 kg de fromage à pâte pressée

Côté valorisation, cela dépend beaucoup des produits : par exemple, le yaourt (2 €/L de lait) ou la glace (10 €/L de lait) valorisent beaucoup mieux le lait que le beurre (0.6 à 0.7 €/L) ou la crème, mais demandent un temps de travail beaucoup plus important.

Quelques repères de rendement. (Source : CasDAR RCC-2013)

Prix de vente

Le prix de vente se fixe en fonction du prix de revient (qui doit prendre en compte l'ensemble des charges y compris le temps de travail) et des prix du marché (pratiqués par les autres producteurs fermiers).

	Ensemble des ateliers (mini/maxi)	Circuits directs dominants (plus de 70 % des ventes)	Circuits indirects dominants (plus de 70 % des ventes)	Lait en agriculture biologique (57 % en vente directe)
	58 ateliers	21 ateliers	17 ateliers	11 ateliers
Lait (€/l)	0,9 (0,61/1,33)	0,84	0,87	1,03
Beurre (€/kg)	9,4 (6,9/15,1)	9,9	8,3	10,9
Crème (€/kg)	7,1 (4,2/10,4)	7,5	5,9	7,6
Yaourt nature (€/pot)	0,38 (0,23/0,61)	0,41	0,36	0,35
Fromage blanc (€/kg)	3,9 (2,1/5,3)	4,15	3,55	3,8
Prix moyen € Eq. lait/litre	1,20 (0,48/3,9)	1,26	1,02	1,27

Prix de vente en € HT constatés sur quelques produits laitiers

Source : CasDAR RCC-2013

Les fromages de chèvres fermiers sont quant à eux vendus en Normandie à des prix de l'ordre de 2 à 3.5 € TTC pour des crottins, 1 € TTC pour les yaourts et 25 à 30 € TTC/kg pour de la tomme.

Charges

Aux charges de structure (dans lesquelles on n'oubliera pas les frais d'analyse, de communication...), il faut ajouter les charges opérationnelles spécifiques à l'atelier de transformation : eau, électricité, ingrédients, emballages... ainsi que les frais de commercialisation : frais de déplacement pour les livraisons, emplacements de marchés, sur-conditionnement... La cession du lait de la ferme à l'atelier de transformation représente la charge la plus importante.

Rentabilité

La rentabilité des ateliers de transformation à la ferme est très variable, et peut aller du simple au triple. Une étude économique personnalisée s'avère indispensable.

	Moyenne	Groupe 1/3 supérieur	Groupe médian	Groupe 1/3 supérieur
Résultat de l'atelier /UMO CC	22.590 €	35.400 €	21.430 €	11.010 €
Résultat de l'atelier/heure de travail	10.9 €	17.5 €	10.3 €	5 €

Résultats économiques. (UMO CC = unité de main-d'œuvre dédiée à l'atelier circuit courts) - (Source : CasDAR RCC-2013)

ORGANISATION DU TRAVAIL

Le temps passé sur l'activité de transformation laitière dépend :

- de la gamme de produits
- des volumes transformés
- du nombre de personnes sur l'atelier
- de l'équipement de l'atelier (mécanisation...)
- des circuits de commercialisation

Il faut bien réfléchir à l'organisation du travail sur l'exploitation : a-t-on la main d'œuvre suffisante pour faire face au quotidien? de la main d'œuvre occasionnelle pour faire face à des pics d'activités ? quelle compatibilité avec les autres activités de la ferme et la vie personnelle ?

	Nombre d'heures pour transformer 1000 L (ateliers <100.000L) - médiane
Beurre - crème spécialisé	16
Beurre - crème dominant	32
Yaourt-fromage blanc	49
Fromages affi nés spécialisés	25
Fromages affi nés dominants	37
Diversifié	52

Incidence de la gamme sur le temps de transformation. (Source : CasDAR RCC-2013)

Le volume transformé influence fortement le temps dédié à la transformation, avec des économies d'échelle importantes quand on augmente les volumes.

Volume transformé	<50.000 L	50.000 à 200.000 L	>200.000 L
Nombre d'heures pour transformer 1000 L de lait -médiane	44	31	24

Variabilité du temps de transformation selon les volumes transformés - Gamme diversifiée : lait, crème, beurre, yaourt, fromage blanc, fromages affinés (Source : CasDAR RCC-2013)

Le volume et les circuits de vente influent aussi fortement sur le temps dédié à la commercialisation

Volume transformé	<50.000 L	50.000 à 100.000 L	100.000 à 200.000 L	>200.000 L
Part des ventes en circuit indirect (intermédiaire)	25%	42 %	63 %	67%
Nombre d'heures pour commercialiser 1000 L de lait - médiane	30	10	7	5

Variabilité du temps de commercialisation selon les volumes transformés et les circuits de vente (Source : CasDAR RCC-2013)

En élevage caprin, on compte en général un équivalent temps plein pour produire, transformer et commercialiser le lait d'une trentaine de chèvres.

CAHIER DES CHARGES BIENVENUE A LA FERME



Afin de pouvoir rejoindre le réseau Bienvenue à la Ferme pour valoriser votre activité auprès des consommateurs et bénéficier de la marque de qualité et des outils de communication, il faut respecter le cahier des charges, a minima :

Le principe	Commercialisation en direct auprès des consommateurs de produits locaux et de saison de l'exploitation, avec une qualité des pratiques de production et de transformation, avec un contact direct entre le producteur et le consommateur et une transparence sur les pratiques agricoles.
Sur le point de vente ou sur le marché	Les produits fermiers de l'exploitation sont majoritaires dans le chiffre d'affaire total de vente des produits finis. L'achat-revente est autorisé sous certaines conditions (nature des produits, zone géographique, volume,...)
Accueil sur la ferme	Le producteur accueille régulièrement ou ponctuellement sur sa ferme dans les conditions qui lui conviennent (sur demande, portes ouvertes,...), Il réserve à sa clientèle un accueil convivial et chaleureux pour un échange privilégié sur les pratiques et modes d'élaboration des produits
Liaison au sol	La ration de base des animaux doit provenir dans la mesure du possible d'une zone géographique proche de l'exploitation. L'accès des animaux à la pâture est recommandé.

Pour tous les produits	Ingrédient principal : il doit provenir exclusivement de l'exploitation du producteur	Lait	Le producteur (ou un salarié) doit être présent et doit participer à toutes les étapes de transformation
Yaourt	Ingrédients secondaires : ils doivent dans la mesure du possible provenir d'une exploitation identifiée	Fruits, coulis, arômes d'origine naturelle, poudre de lait (2.5% max), céréales	
Crème dessert		Sucre, farine, œufs, arômes d'origine naturelle, fruits	
Glaces		Sucre, fruits, chocolat, pistache, vanille...	
Tartes		Sucre, farine, œufs, beurre, crème...	La pâte doit être de fabrication « maison »
Fromages		Présure, ferments, sel, herbes aromatiques...	Lait cru exclusivement. L'affinage peut être fait en dehors de l'exploitation

EN SAVOIR PLUS...

Vous souhaitez mettre en place une activité de transformation à la ferme ou de vente en circuits courts

Les chambres d'agriculture de Normandie accompagnent les agriculteurs et les porteurs de projets à toutes les étapes de leur création d'activité : étude de marché, étude économique, plans de laboratoire, dossiers de subvention, plan de communication... Contactez le conseiller circuits courts et agrotourisme de votre département

Calvados – Tél. 02 31 70 25 59

Eure – Tél. 02 32 78 80 53

Manche – Tél. 02 33 06 49 92

Seine-Maritime – Tél. 02 35 59 47 47

Orne – Tél. 02 33 31 48 07

Documents complémentaires utiles à consulter et disponibles gratuitement sur internet :

- Références circuits courts : Produire et vendre des produits bovins laitiers
- Créer une activité de transformation laitière en circuits courts, Chambre d'agriculture de Bretagne
- Fiches CERD sur <http://www.centre-diversification.fr>

Cette fiche ne fournit pas d'informations exhaustives et ne remplace en aucun cas la réglementation en vigueur. Seuls les textes de loi font foi, et sont consultables sur www.legifrance.fr, alimentation.gouv.fr et mesdemarches.agriculture.gouv.fr
Fiche réalisée avec la participation financière du CasDAR, des Conseil Départementaux de la Manche, de l'Eure, de la Seine-Maritime.