



Rhône-Alpes &
Saône-et-Loire



CAP FRO RA02

Caprins fromagers fermiers moyen volume



Ce type d'exploitation se rencontre sur l'ensemble de la région Rhône-Alpes. La grande diversité des territoires régionaux va induire **des disponibilités fourragères très variées** (des parcours, des légumineuses de type luzerne et sainfoin sur le Sud de la région, des alpages et de la prairie naturelle sur les départements savoyards...) mais aussi **des traditions fromagères** (AOP Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, Rigotte de Condrieu, Charolais et Chevrotin, technologies lactiques ou pâtes pressées) et **des habitudes et des bassins de consommations très divers avec des populations à pouvoirs d'achats différents** (agglomération Lyonnaise, zones rurales du Nord de la région).

Le système décrit dans cette fiche peut être localisé sur les départements de la Loire, du Rhône ou encore de l'Isère ou de l'Ain. La prairie naturelle y est dominante, les grands bassins de population ne sont pas loin. Les habitudes de consommation en fromages fermiers de vache et de chèvre sont importantes. Les fromages en faisselle sont une particularité régionale.

L'EXPLOITATION ET SES PRODUCTIONS EN QUELQUES CHIFFRES

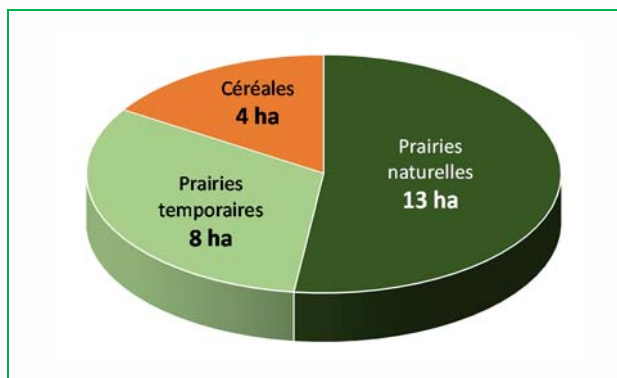
| La structure | Les produits et les ventes |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2 UMO • 100 chèvres de race Alpine ou Saanen • 25 ha de SAU dont : <ul style="list-style-type: none"> - 13 ha de prairies naturelles - 8 ha de prairies temporaires - 4 ha de céréales | <ul style="list-style-type: none"> • 70 000 litres de lait transformés en une gamme de fromages lactiques vendus en circuits courts • 142 chevreaux pour la vente et le renouvellement • 180 quintaux de céréales pour le troupeau et la vente |

COLLECTION RÉFÉRENCES



LE TERRITOIRE DE L'EXPLOITATION

Dans ce système, les céréales sont autoconsommées et assurent une partie des besoins en paille. Des prairies temporaires multi-espèces (PME - mélange graminées + légumineuses) assurent plus de la moitié du stock de foin. Elles sont renouvelées tous les quatre ans en rotation avec les céréales.



MATERIEL, BÂTIMENTS ET ÉQUIPEMENTS

Le bâtiment et l'installation de traite

Les animaux sont logés dans un tunnel d'élevage. Une salle de traite a été installée de façon à permettre le **transfert direct du lait en fromagerie**.

La fromagerie

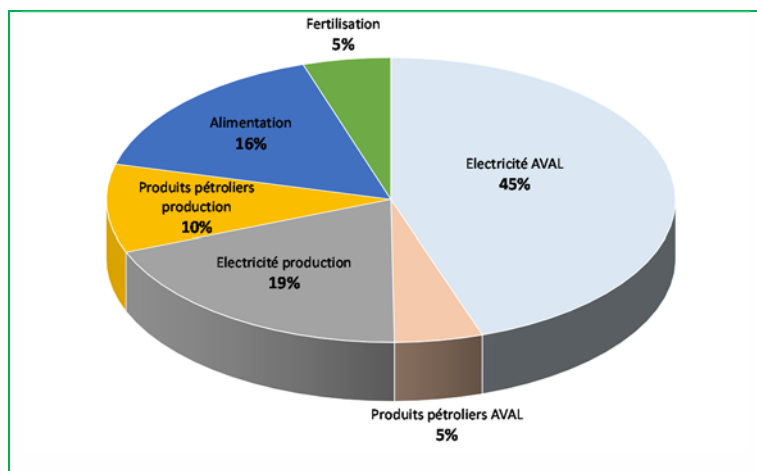
Pour des fromages de qualité, pour un bon confort de travail, une fromagerie bien conçue et bien équipée est un impératif. Pour assurer la transformation de 70 000 litres de lait, un local de transformation de 100 m² est nécessaire. L'aménagement d'un local existant représente un coût de 650 € du m². Il faut y ajouter 12 000 € de matériel (chambre froide, tables inox, chariots).

Le coût d'une fromagerie neuve réalisée par une entreprise est estimé à 100 000 €.

Le matériel

L'exploitation dispose d'un tracteur et d'une chaîne complète de récolte des fourrages. Tous les travaux de labour, semis, épandage et moisson sont réalisés par entreprise ou CUMA.

LES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE



Détail des consommations d'énergie de l'atelier caprin - (hors construction bâtiment et matériel)

L'électricité (groupe froid, hâloir, séchoir...) utilisée pour la transformation fromagère représente le premier poste de consommation d'énergie de l'exploitation.

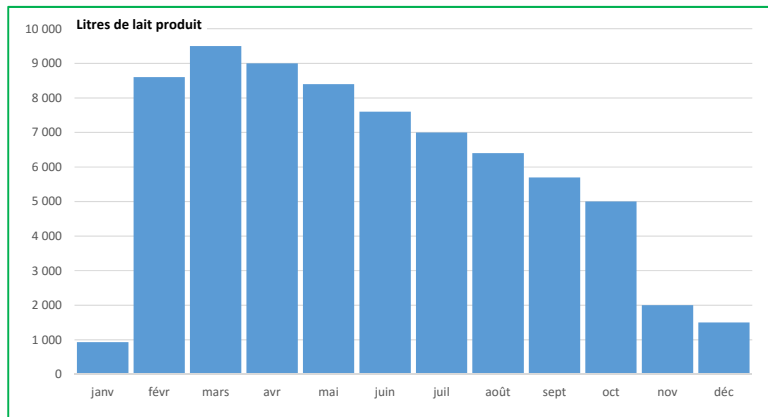
En y ajoutant le carburant utilisé pour la commercialisation des fromages, c'est 50% de l'énergie nécessaire au fonctionnement de l'exploitation qui est consacré aux activités aval.

Le système alimentaire (achat de concentrés, carburant tracteur et la fertilisation) constitue le second poste de consommation d'énergie pour l'atelier caprin (31 %). L'électricité (installation de traite essentiellement) représente le troisième poste de consommation.

LE LAIT, LES PRODUITS FABRIQUÉS ET LEUR COMMERCIALISATION

LA PRODUCTION LAITIÈRE

- 70 000 litres transformés, soit 700 litres de lait par chèvre
- TB : 36 g/litre
- TP : 32 g/litre



L'exploitation produit du lait toute l'année.

Les animaux sont taris 2 mois avant leur mise-bas de façon à assurer leur besoin physiologique de repos mammaire.

Pour assurer les marchés de fin d'année et fidéliser la clientèle, les réformes sont conservées jusqu'au démarrage des mises bas.

LA TRANSFORMATION

Le lait est intégralement transformé en fromages de type lactique. La fabrication de fromages de tailles, de formes et de stade d'affinage différents permet de présenter une gamme aux consommateurs : des produits frais comme les faisselles vont toucher un autre créneau de clientèle et/ou de servir de produits d'appel, des fromages de grande taille constituent un moyen intéressant pour gérer le pic de production en faisant du report (durée d'affinage plus longue), mais aussi pour gagner du temps en fromagerie. L'introduction de la technologie pâte pressée non cuite est une autre façon de gérer le pic de lait et d'obtenir des produits de report.

Les pertes en fromagerie (accidents, invendus) sont estimées à 3% du lait qui entre en fromagerie (exploitation en rythme de croisière).

La valorisation du lait vendu est de 2 €/litre. Cette valorisation peut varier fortement en fonction de la localisation de la zone de commercialisation, du rapport entre vente directe et indirecte, mais surtout du **prix de vente fixé au démarrage de l'activité.**

Le lactosérum peut être valorisé par des porcs élevés en plein air. Pour 70 000 litres transformés, il faut élever 6 porcs (par bande de 2). Cette option ne peut cependant s'envisager que s'il y a un abattoir et des moyens de découpe à proximité.

Les eaux blanches de la fromagerie et de l'installation de traite sont évacuées vers une fosse toutes eaux puis épandues par des drains sur de la surface en herbe.

LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

Pour assurer la vente de leurs fromages, les éleveurs combinent plusieurs modes de vente :

- 2 marchés par semaine,
- Vente à la ferme,
- 1 tournée auprès de détaillants (épiciers, crémiers, superettes)

Au final, **70% du chiffre d'affaire fromage provient des circuits vente directe.** La vente, via un intermédiaire, assure les 30% restants.

LA MAIN-D'ŒUVRE ET LE TRAVAIL

Le travail est assuré par deux exploitants polyvalents. La commercialisation guide l'organisation du travail et la répartition des tâches. Elle induit des rythmes de travail variés sur la semaine.

Lors des sorties commerciales : 2 marchés (7 heures d'absence + 1 heure de préparation la veille + 1 heure de gestion des retours/nettoyage/gestion de la caisse) et 1 livraison (5 heures d'absence + 2 heures de préparation la veille), une personne seule doit assurer la totalité du travail sur l'exploitation.

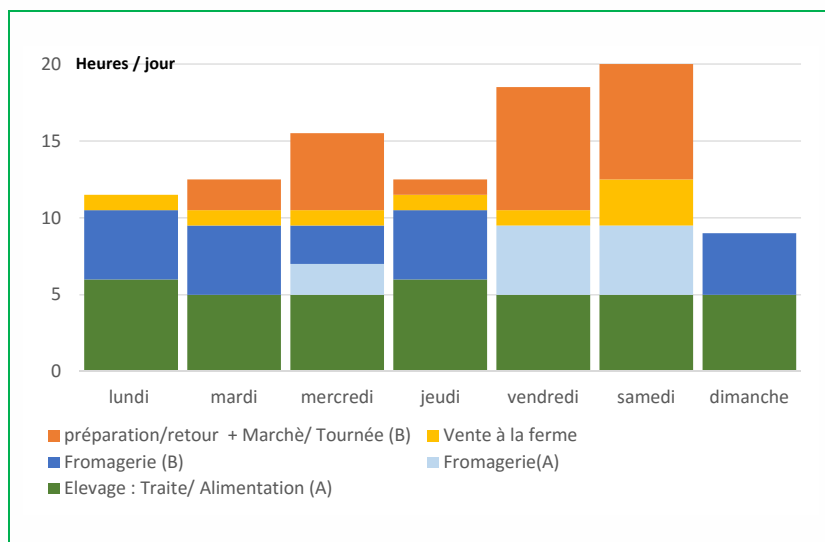
Des horaires d'ouverture permettent de limiter le temps consacré à la vente à la ferme à 1 heure par jour, sauf le samedi où le magasin est ouvert 3 heures.

La charge de travail annuel se répartit entre :

- **4 000 heures de travail d'astreinte** : 40% du temps est consacré à l'élevage, 30% à la transformation fromagère et 30% à la vente ;
- **60 jours de travail de saison** : 10 jours sont employés pour le troupeau (curage) et 50 jours pour les surfaces (fenaisons...).

La souplesse de l'exploitation approchée au travers du temps disponible calculé (TDC) est correcte (750 heures par personne).

Le TDC est cependant très inégalement réparti sur l'année avec un pic en fin d'année quand une partie des animaux est en tarissement (70% du TDC).



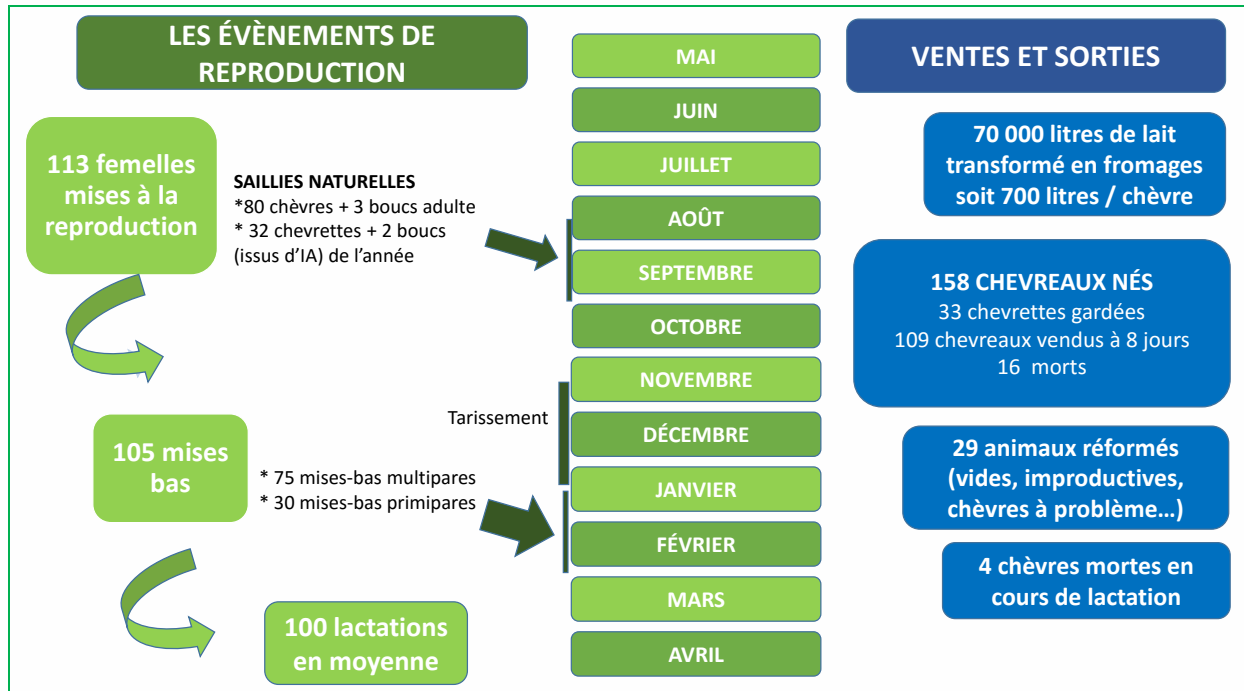
L'organisation du travail sur la semaine (en juin). A et B sont les membres de la cellule familiale.

1 livraison le mercredi (5 heures + 2 heures de préparation) et **2 marchés le vendredi et le samedi** (6 heures + 1 heure de préparation + 1 heure de gestion des retours et de la caisse)

83 heures de travail sur la semaine avec des journées comprises entre 9 et 20 heures.



LA CONDUITE DU TROUPEAU



Le taux de renouvellement du troupeau est de 30%. Pour obtenir 30 mises-bas de primipares, ce sont 33 chevrettes qui sont conservées à la naissance. Les réformes sont conservées jusqu'au premières mises-bas de façon à assurer un minimum de production laitière sur les mois de novembre et décembre. Ce choix de ne pas arrêter la production laitière assure la fidélisation de la clientèle, en particulier celle des revendeurs.

La reproduction se fait en monte naturelle. Les boucs sont introduits dans le troupeau à partir de la mi-août et pour une durée de 6 semaines. L'objectif est de ne pas trop étaler la période de mise bas. Chaque année, deux boucs issus d'IA sont achetés et un autre est conservé. Ces 2 boucs de l'année sont utilisés avec les chevrettes. Pour éviter la consanguinité, les boucs sont réformés après 2 saisons de monte.



LA CONDUITE DES SURFACES ET DE L'ALIMENTATION

L'exploitation est autonome en fourrage, mais la gestion des stocks doit être pluriannuelle; les bonnes années assurent la sécurité des années moins bonnes. Il y a également possibilité de vendre de la 1^{ère} coupe pour racheter de la 2^{ème} coupe.

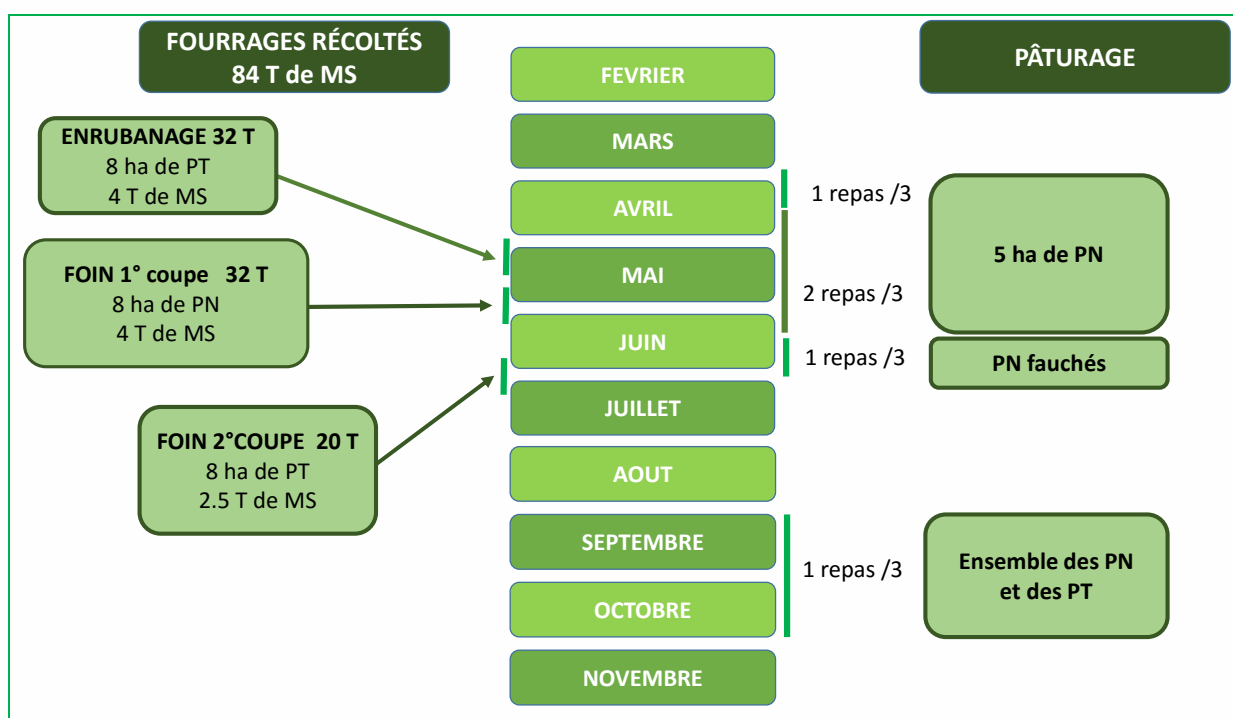
Il est impératif de faire de la quantité au printemps. L'épandage d'ammonitrate va favoriser le démarrage de la végétation. Sur les surfaces ne recevant pas de fumier, des apports de phosphore et de potasse sont à prévoir. De même, sur les sols acides, 800 kg de chaux doivent être apporté tous les 3 ans.

Pour avoir des fourrages de qualité, de l'enrubannage est réalisé sur les prairies multi espèces. L'utilisation du pâturage à l'automne est obligatoire pour garantir l'autonomie.

Selon les périodes, le pâturage assure entre un tiers et deux tiers des besoins en fourrages grossiers.

L'arrêt de la distribution de fourrages conservés peut s'envisager au printemps, mais nécessiterai de ressortir les animaux après la traite du soir.

Éléments clés de la conduite des surfaces fourragères

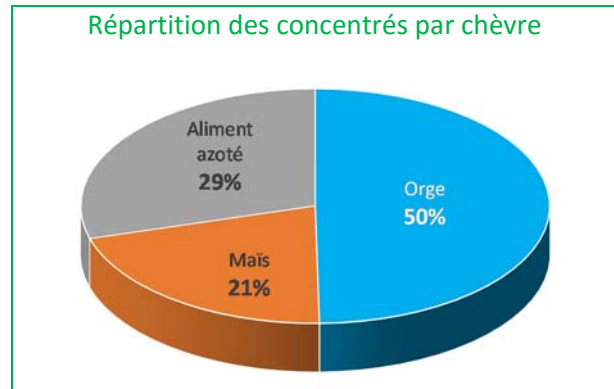
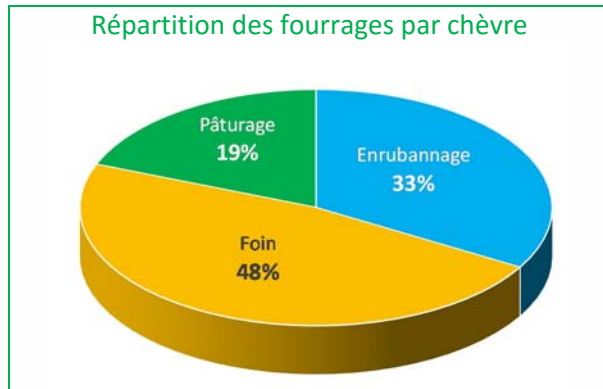
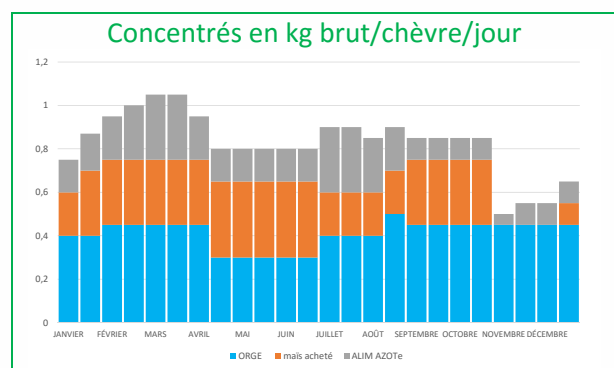
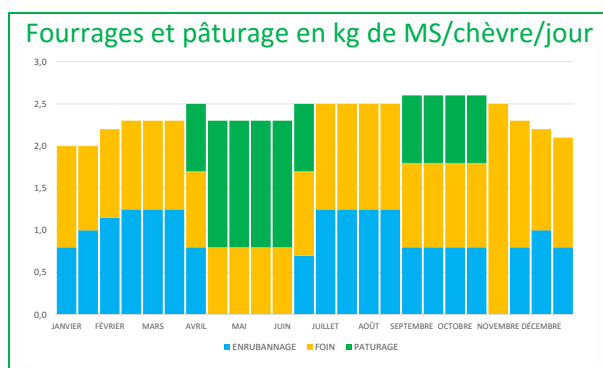


LA CONDUITE DE L'ALIMENTATION

L'herbe pâturée occupe une place importante dans l'alimentation du troupeau. Au-delà de l'aspect alimentaire, les économies de concentrés permis par la qualité de l'herbe au printemps, le temps gagné sur la récolte maïs aussi l'image positive d'animaux au pâturage auprès des consommateurs sont autant d'éléments à prendre en compte.

L'ALIMENTATION EN QUELQUES CHIFFRES

- Autonomie en fourrages : 100%
- 150 jours de sortie au pâturage
- Fourrages distribués / chèvre : 700 kg
- Fourrages distribués / chevrette : 410 kg
- Taux de refus : 15%
- Autonomie (massique) en concentrés : 50%
- Concentrés / chèvre : 301 kg
- Concentrés / litre de lait : 430 grammes
- Autonomie énergétique : 73%
- Autonomie protéique : 62%
- Besoin en paille : 300 kg / chèvre suitée
- Autonomie en paille : 33%



| | Récolte | Par chèvre | Par chevrette et bouc de l'année | Besoin total du troupeau caprin |
|-------------------------|---------|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Enrubannage | 32 tMS | 289 kg MS | 116 kg MS | 31 tMS |
| Foin | 52 tMS | 411 kg MS | 294 kg MS | 47 tMS |
| Total fourrages | 84 tMS | 699 kg MS | 409 kg MS | 76 tMS |
| Orge | 18 t | 149,8 kg | 0 kg | 15 t * |
| Aliment azoté | - | 62,6 kg | 42,6 kg | 6,4 t |
| Maïs | - | 88,9 kg | 42,7 kg | 9,11 t |
| Total concentrés | | 297 | 150 kg | 30,4 t |
| Poudre de lait | - | | 18 kg | 594 t |
| Paille | 14 t | 300 kg / chèvres suitées | | 84 t ** |

* Vente de 3 t d'orge

** Achat de 16 t de paille

FORCES ET FAIBLESSES DU SYSTÈME

| Pour réussir | Points de vigilance |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Etre formé et compétent sur les multiples facettes du métier : éleveur, cultivateur, transformation fromagère, vendeur... • Avoir le sens du commerce. • Avoir réalisé une étude de marché (et calculé son coût de production). Attention à ne pas démarrer avec un prix trop bas qui sera difficile à faire évoluer de manière significative. • Maîtrise du pâturage et du parasitisme. • Localisation au plus près de la clientèle ; avec une exploitation isolée géographiquement les frais et temps de déplacement vont s'envoler. | <ul style="list-style-type: none"> • Attention à la saturation des marchés de proximité sur certains secteurs. • Ne pas négliger le travail administratif (facturation, suivi sanitaire...). |
| Forces | Perspectives |
| <ul style="list-style-type: none"> • Forte autonomie alimentaire. • Autonomie de fixer son volume de production et son prix de vente. • Gamme lactique diversifiée. | <ul style="list-style-type: none"> • Temps de travail important ; il est important de prévoir des solutions de remplacement, pour souffler ou en cas de coup dur. • Investissement lourd en particulier sur la fromagerie. |

Document édité par l'Institut de l'Élevage
 149 rue de Bercy – 75595 Paris Cedex 12 – www.idele.fr
 Mars 2018 – Référence Idele : 00 17 601 013 – Mise en page : Isabelle Guigue
 Crédit photos : A Berthollier, Agnès Liard, Christine Guinamard, Jean-Luc Nigoul

Vos contacts dans les départements :

| | | | |
|----------------------|---|----------------|---------------------------------------|
| • Vincent DESBOS | Ardèche Conseil Elevage | 06 28 27 84 21 | VDesbos@cmre.fr |
| • Anne EYME GUNDLACH | Chambre d'agriculture de la Drôme | 04 27 24 07 33 | anne.eyme-gundlach@drome.chambagri.fr |
| • Christel NAYET | Chambre d'agriculture de la Drôme | 04 27 24 07 31 | christel.nayet@drome.chambagri.fr |
| • Sophie CADET | Chambre d'agriculture de l'Isère | 04 76 93 79 55 | sophie.cadet@isere.chambagri.fr |
| • Philippe ALLAIX | Chambre d'agriculture de la Loire | 04 77 91 12 12 | philippe.allaix@loire.chambagri.fr |
| • Agnès LIARD | Chambre d'agriculture du Rhône | 04 78 19 61 67 | agnes.liard@rhone.chambagri.fr |
| • Jean-Luc NIGOUL | Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire | 06 09 83 58 79 | jnigoul@cmre.fr |
| • Nathalie MORARDET | Auvergne-Rhône-Alpes Elevage | 04 72 72 49 80 | nmorardet@aurafiliere.fr |

Coordination régionale :

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|
| • Christine GUINAMARD | Institut de l'Élevage | 04 92 72 32 08 | christine.guinamard@idele.fr |
|-----------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|

INOSYS – RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

Un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs de l'Institut de l'Élevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages.
 Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la Confédération Nationale de l'Élevage (CNE). La responsabilité des financeurs ne saurait être engagée vis-à-vis des analyses et commentaires développés dans cette publication.

