



Nouvelle-Aquitaine,
Vendée, Maine et Loire
et Bretagne



CAPRIN MIXTE DOMINANTE FROMAGER

Ce système peut se rencontrer dans tous les départements de Nouvelle-Aquitaine et Pays-de-la-Loire. Il se développe de plus en plus sur ce territoire avec les nouvelles installations. La localisation de l'exploitation influe sur le niveau de valorisation des fromages et les charges de commercialisation.

Les caractéristiques de l'exploitation



6,25 UMO
(dont **3** exploitants, **2** salariés,
1 apprenti et **2** saisonniers)



63 ha
dont **29 ha** SFP (herbe)
dont **34 ha** de grandes cultures



233 chèvres
en moyenne



197 780 litres dont
128 500 litres
transformés soit **65 %**

La structure décrite demande beaucoup de main d'œuvre salariée pour transformer et assurer la commercialisation des fromages. La surface est en grande partie destinée à l'alimentation du troupeau caprin.

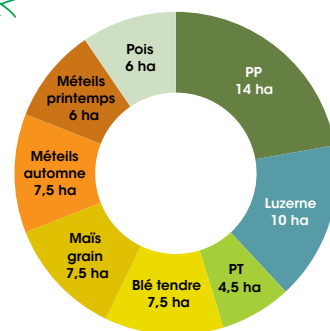


Le troupeau

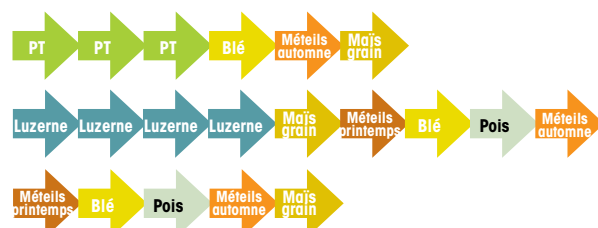
233 chèvres
850 litres de lait produit / chèvre
53 chevrettes
8 chèvres / ha SFP



Les surfaces



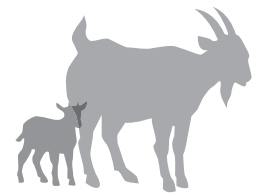
Les rotations



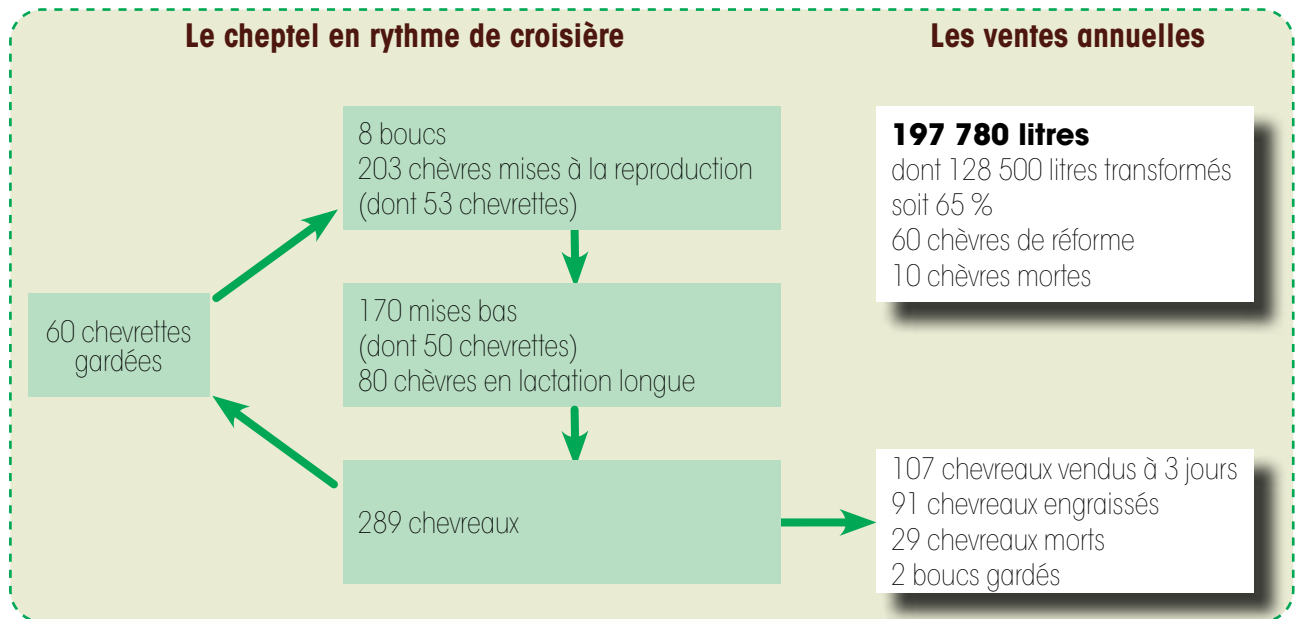
RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

COLLECTION RÉFÉRENCES





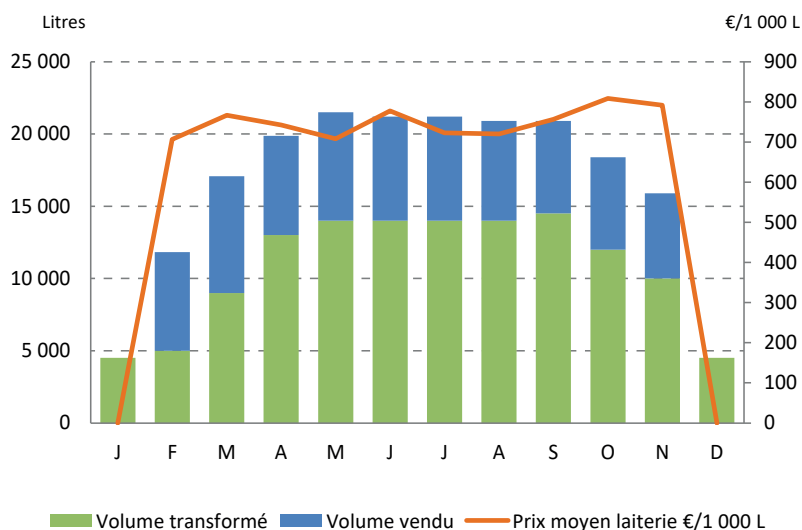
La conduite du troupeau



La reproduction

		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Chèvres	IA									50			
	Saillie naturelle									100			
	MB	6	71	41	2								
Chevrettes	Saillie Naturelle									53			
	MB	22	13	8	7								
Lactations longues		80											

La production laitière



Dans ce système, les mises-bas sont très groupées. Les adultes mettent bas en février-mars et les primipares sont légèrement avancées à partir de janvier. 60 % du troupeau est tari deux mois en décembre-janvier. 80 chèvres sont gardées en lactation longue. La collecte de laiterie est suspendue les mois de décembre et janvier.

Ce système fonctionne grâce à une entente avec la laiterie pour une rupture de collecte durant deux mois. Se rapprocher de sa laiterie pour connaître les conditions : rupture de collecte, minimum à livrer, un préalable : vérifier que le contrat avec la laiterie permette de ne pas livrer l'intégralité de la production.

Transformation du lait à la ferme

L'exploitation transforme environ 128 500 L, ce qui correspond à 65 % du lait produit sur l'exploitation en fromages lactiques frais et affinés, ainsi qu'en tomme. La collecte de lait est suspendue deux mois de l'année où les chèvres sont tarées. Pendant le tarissement des chèvres, le lait des lactations longues est transformé en totalité pour continuer d'approvisionner les points de vente. Les tommes sont produites pendant la période de pleine lactation.

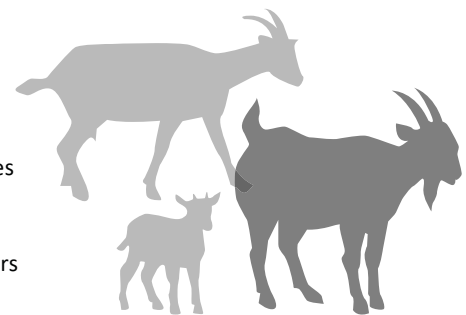
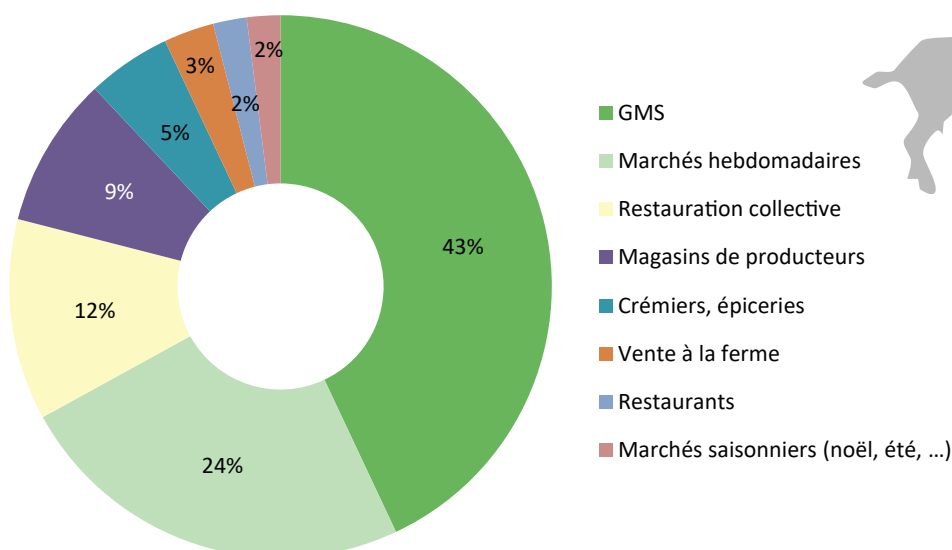
Cet atelier nécessite 3,25 UMO dont 2,25 UMO salariées pour la transformation et la commercialisation.

Modes de commercialisation	Fréquence	Nombre de fromages lactiques
Marchés hebdomadaires	3 par semaine toute l'année	130 fromages/marché
Marchés saisonniers (Noël, été...)	3 marchés de Noël + 5 marchés nocturnes l'été	160 fromages/marché
Magasins de producteurs	1 livraison par semaine	150 fromages/semaine
Vente à la ferme	Ouverture deux soirs par semaine	20 fromages/soir
Restaurants	1 livraison par semaine	30 fromages/semaine
Crémiers, épicerie	1 livraison par semaine	80 fromages/semaine
Restaurations collectives	1 livraison par semaine	200 fromages/semaine
GMS	1 livraison par semaine	700 fromages/semaine

L'exploitation écoule environ 1 500 fromages lactiques par semaine et 23 tommes sur l'ensemble des points de vente.

24 000 L transformés/UMO/an
100 L transformé/]

Répartition du chiffre d'affaire par circuit de commercialisation



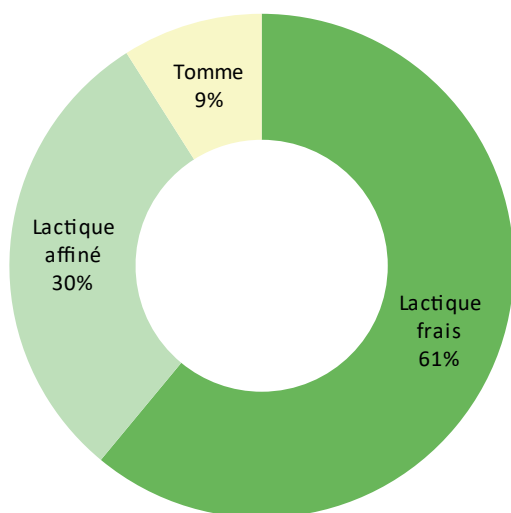
43 % du chiffre d'affaire est assuré par la vente en GMS et 28 % en vente directe grâce à trois marchés hebdomadaires, des marchés saisonniers et la vente à la ferme. Le reste des fromages est vendu via un intermédiaire : magasins de producteurs, crémiers, restauration collective, restaurants... .

Un véhicule avec caisson réfrigéré et une remorque frigorifique permettent d'assurer les livraisons et le transport des fromages sur les marchés.

Caprin mixte dominante fromager

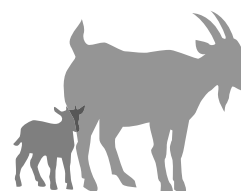
Produits	Litres transformés	Rendement fromager	kg fromages	Poids d'un fromage	Nombre de fromages	Prix au kg	Prix du fromage
Lactique frais	77 520	5 L pour 1 kg	15 504	250 g/buche	62 016	10,00 €	2,50 €
Lactique affiné	38 366	7 L pour 1 kg	5 481	250 g/buche	21 923	17,50 €	4,40 €
Tomme	12 000	10 L pour 1,5 kg	1 800	1,5 kg/tomme	1 200	23,30 €	116,50 €

Répartition des volumes annuels transformés



La valorisation du litre de lait transformé s'établit à 2,28 € par litre transformé. Les prix de vente des fromages dépendent de la localisation de l'exploitation et des points de vente. La proximité de grandes villes ou du littoral permettrait une meilleure valorisation du litre de lait transformé.

Le prix du lait vendu à la laiterie est payé 748 €/1 000 L. Grâce à l'atelier de transformation laitière présent sur la ferme, l'exploitation valorise son lait produit en moyenne à 1,75 €/L.



Engraissement de chevreaux

L'exploitation engraisse 91 chevreaux à la ferme. Chaque chevreau reste huit semaines sur la ferme. Cet atelier nécessite l'emploi à temps plein d'un saisonnier pendant trois mois pour les mises-bas et l'engraissement des chevreaux. Par manque de place et de main d'œuvre, 107 chevreaux sont vendus à 8 jours.

La viande de chevreaux est commercialisée en local grâce aux circuits de commercialisation des fromages. L'engraissement et la vente de la viande n'est possible que si une chaîne d'abattage adaptée aux chevreaux est présente à proximité, ainsi qu'un outil de transformation.



Les rations journalières distribuées (fourrages en kg MS, concentrés et déshydratés en kg brut)

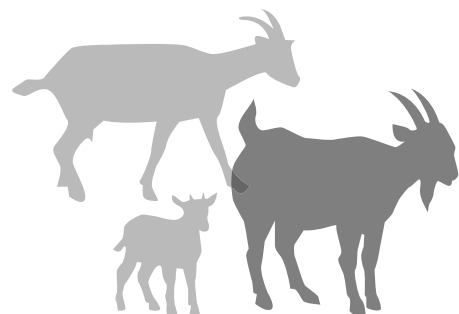
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	Début lactation			Milieu lactation				Fin de lactation / Tarissement				
Foin luzerne (MS)	1,4			1,4				1,1	1,1	0,5	0,8	
Foin prairies (MS)	0,7			0,7				1,0	0,9	1,4	1,2	
Maïs grain	0,5			0,45				0,5	0,4	0,1	0,2	
Correcteur 40 %	0,15	0,2	0,3	0,3				0,2	0,15	/	/	
Méteil	0,4			0,4				0,4	0,4	0,3	0,4	
Tournesol	/			0,05				/	/	/	/	

Les fourrages, concentrés et déshydratés à distribuer

	kg/chèvre/an	kg/LL/an	kg/chevrette/an	Total troupeau/an (tonnes)
Foin luzerne	439	439	18	89
Foin prairies	329	329	204	76
Paille	/	/	69	4
TOTAL FOURRAGES (MS)	768	768	291	169
Maïs grain	153	165	61	35
Correcteur 40 %	73	73	31	17
Méteil	143	165	87	36
Tournesol	6	/	/	0,7
TOTAL CONCENTRES (brut)	375	403	179	89

L'autonomie et l'efficacité de la ration

Part de fourrages dans la ration	67 %
Quantité de concentrés «chèvre»	397 g/l
Part des concentrés exploitation	76 %
Autonomie alimentaire - MS	90 %
Autonomie alimentaire - UFL	89 %
Autonomie alimentaire - MAT	79 %



Le système fourrager

L'utilisation des surfaces

	1 ^{ère} coupe	2 ^{ème} coupe	3 ^{ème} coupe	
10 ha luzerne	5 tMS/ha	3 tMS/ha	2 tMS/ha	100 tMS
4,5 ha foin PT	4,5 tMS/ha	2,5 tMS/ha		31 tMS
14 ha foin PP	3,5 tMS/ha			49 tMS

Les fourrages stockés

Chaque année, l'exploitation implante 2,5 ha de luzernes et 1,5 ha de prairies temporaires.

La fertilisation

Cultures	Rendement (q/ha)	Fertilisation minérale en kg/ha			Fertilisation organique t/ha
		N	P	K	
Maïs grain	70	140	0	0	20
Blé tendre	60	180	0	0	
Méteil	30	50	0	0	
Pois	30	0	25	35	

Cultures	Fertilisation minérale en kg/ha			Fertilisation organique t/ha
	N	P	K	
Luzerne	0	0	80	15 t au semis
PT	40	0	0	15 t au semis
PP	0	0	0	15 t tous les 3 ans



Les principaux équipements

Traction



2 tracteurs (3,6 CV/ha) :
 - 70 CV équipé d'un chargeur pour le travail en bâtiment.
 - 90 CV 4 RM pour les travaux des champs .

Travail du sol



Charrue 3 corps.
 Vibroculteur, déchaumeur, rouleau et semoir.

Traitement et fertilisation



Epandeur à fumier en CUMA.
 Traitement par entreprise.

Récolte



Chaîne de fenaison avec presse balle ronde.
 Remorque à paille en CUMA.
 Moissons par entreprises.

Commercialisation



Un véhicule réfrigéré.
 Un véhicule + une remorque réfrigérée.

Autres



Dériveuse - pailleuse.

Les bâtiments

Les animaux sont logés dans un bâtiment avec couloir central pour faciliter le travail d'alimentation. Les adultes disposent de 2 m² d'aire paillée chacun. La salle de traite comporte deux quais de 16 ou 32 places avec 16 postes de traite.

Un bâtiment est dédié à l'élevage des chevrettes et à l'engraissement des chevreaux.



Fromagerie

La fromagerie d'une dimension de 128 m² permet d'assurer la fabrication des fromages.

Le travail

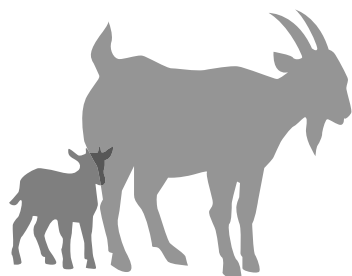
L'exploitation est conduite par trois exploitants (3 UMO), secondés par deux salariées à temps plein (2 UMO) et un apprenti (0,75 UMO). L'exploitation emploie des saisonniers pour les périodes de fortes activités : un saisonnier pour la période des mises-bas et l'engraissement des chevreaux (0,25 UMO), et un second pour les marchés estivaux (0,25 UMO).

Au total, l'exploitation nécessite 6,25 UMO qui se répartissent de la façon suivante :

- 3,25 UMO pour la transformation et la commercialisation des fromages
- 2 UMO pour l'élevage
- 1 UMO pour les fourrages et cultures

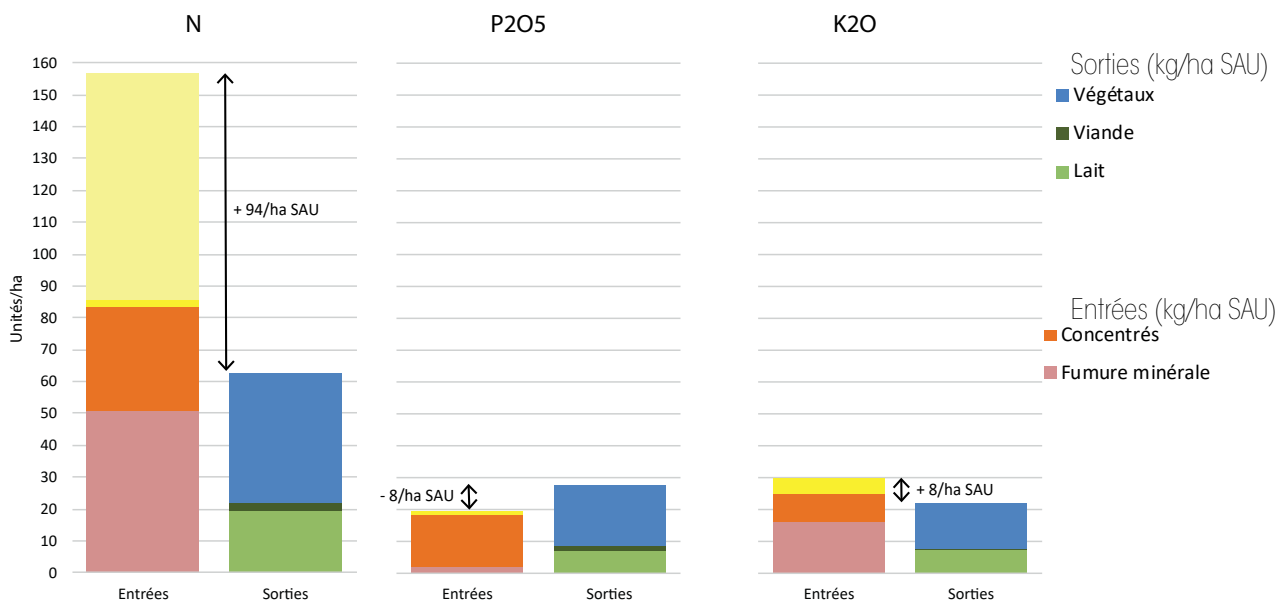
En période de vacances et les week-ends, les trois associés ainsi que les deux salariés permanents sont en capacité d'assurer le travail d'astreinte du troupeau caprin (alimentation et traite).

Cette exploitation dispose de son propre matériel de fenaison. Elle a recours aux travaux en commun pour la récolte des céréales (entreprise ou CUMA).



Les indicateurs environnementaux

Le bilan des minéraux hors fixation symbiotique



Les contributions positives de l'atelier



Potentiel nourricier**
Je nourris
727 personnes par an
Soit 16 pers./Ha STC*



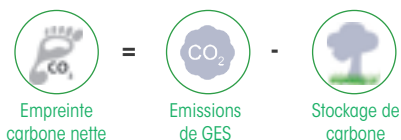
Stockage de carbone
Je stocke
271 kg de carbone/ha STC*



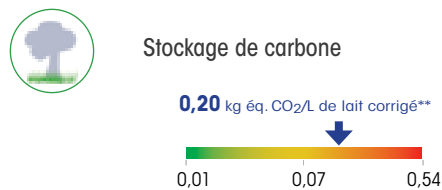
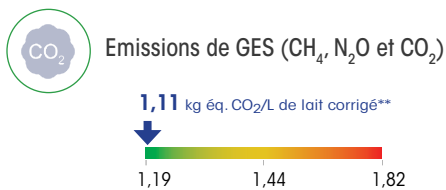
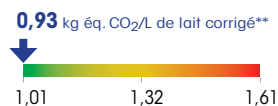
Biodiversité
J'entretiens
1,5 ha de biodiversité/ha STC*

Mon empreinte carbone

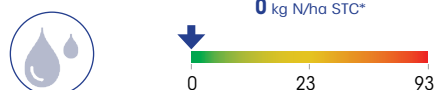
Empreinte carbone nette



16 % de mes émissions de GES sont compensées par le stockage carbone

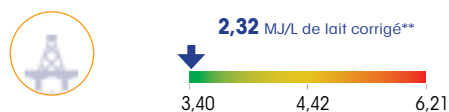
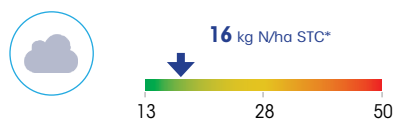


Mes pertes potentielles d'azote vers l'eau (lessivage)



Mes pertes potentielles d'azote vers l'air (ammoniac)

Mes consommations d'énergie



* Surface Totale Caprine (STC) = SFP de l'atelier caprin + ha de céréales autoconsommées par l'atelier caprin

** Perfalim ©, CEREOPA

Les forces et faiblesses du système

La réussite technique de ce système repose sur :



Les perspectives

- Diversifier la gamme de produits (yaourt, glaces, ...).
- Découper et transformer la viande de chevreaux à la ferme.
- Optimiser les circuits de commercialisation.
- Partager les livraisons avec d'autres producteurs fermiers.
- Sortir les chèvres.

Les forces

Souplesse dans l'organisation du travail grâce à la collecte de la laiterie.

Organisation du travail permettant le remplacement sur le travail d'astreinte les week-ends et vacances.

Diversification des circuits de commercialisation.

Relationnel avec le consommateur.

Les limites

Besoin en main d'œuvre important.

Charge de travail à certaines périodes de l'année.

Accepter trop de circuits : perte de rentabilité et temps de travail.

Accord sur les conditions de collecte avec la laiterie.

Avoir une chaîne d'abattage adaptée aux chevreaux et un atelier de transformation viande à proximité.

S'installer dans le système

Le capital d'exploitation (hors foncier)

	Valeur patrimoniale à neuf	Valeur patrimoniale à la reprise	Valeur économique à la reprise ou valeur de «repretabilité»
Bâtiment	332 000 €	232 400 €	156 000 €/UMO
Installation-traite	50 000 €	35 000 €	
Fromagerie	143 000 €	100 100 €	
Matériel	237 100 €	118 550 €	
Cheptel	69 900 €	46 600 €	
Stocks	20 000 €	15 000 €	
TOTAL	852 000 €	548 650 €	
soit par UMO	284 000 €	182 900 €	

Avec des prélèvements privés annuels de 24 000 € et une sécurité pour les investissements nouveaux de 6 600 €/an (15 % de l'EBE), la valeur de «repretabilité» est de 156 000 €.



Document édité par l'Institut de l'Élevage
 149 rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
 ISSN : en cours - Juillet 2022 - Référence Idele : 00 22 502 047 - Réalisation : Valérie Lochon - Crédit photos : Institut de l'Élevage, Chambres d'agriculture
 Ont contribué à ce dossier :

Nicole Bossis - Institut de l'Élevage - nicole.bossis@idele.fr
 Juliette Bothorel - Chambre d'agriculture Bretagne - juliette.bothorel@bretagne.chambagri.fr
 Alizée Breton - Chambre d'agriculture 86 - alizee.breton@vienne.chambagri.fr
 Pauline Gauthier - Chambre d'agriculture 16 - pauline.gauthier@charente.chambagri.fr
 Anne-Laure Lemaître - Chambre d'agriculture 17 - annelaure.lemaître@cmds.chambagri.fr
 Bernard Poupin - Seenovia - bernard.poupin@seenovia.fr
 Angélique Roué - Chambre d'agriculture 79 - angelique.roue@cmds.chambagri.fr
 Amélie Villette - Chambre d'agriculture 24 - amelie.villette@dordogne.chambagri.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.



Nouvelle-Aquitaine,
Vendée, Maine et
Loire et Bretagne



CAPRIN MIXTE FROMAGER FERMIER

Les résultats économiques de l'exploitation (2019)

PRODUIT BRUT TOTAL (PB)	398 203 €	CHARGES	267 157 €
Produits caprins (89 % PB)	352 591 €	Charges opérationnelles (18 % PB)	70 592 €
Ventes	348 863 €	Troupeau	55 001 €
Lait transformé : 128 528 l à 2,279 €	292 954 €	(46 UGB caprins)	
Lait vente laiterie : 69 257 l à 0,749 €	51 867 €	Concentrés	108 €/chèvre 25 346 €
60 chèvres de réforme à 20 €/tête	1 200 €	Transformation, commercialisation	60 €/chèvre 14 010 €
107 chevreaux jeunes (8 jours) à 2 €/tête	214 €	Frais d'élevage	41 €/chèvre 9 604 €
2 boucs (réforme) à 10 €/tête	20 €	Frais vétérinaires	10 €/chèvre 2 330 €
Ventes ou produit CA : 91 têtes à 28,66 €	2 608 €	Achats de litières	9 €/chèvre 2 080 €
Aides	3 728 €	Taxes animales	4 €/chèvre 932 €
Aide caprine : 233 têtes à 16 €	3 728 €	Travaux par tiers animaux	3 €/chèvre 699 €
Surface fourragère (0 % PB)	1 600 €	Surfaces fourragères	58 €/ha
Variation d'inventaire (pour	2 250 €	(29 ha SFP : dont 29 ha SH)	
Aides	1 600 €	Semences et plants	29 €/ha 830 €
Aide Légumineuse fourragère : 10 ha à 160 €	1 600 €	Engrais et amendements	19 €/ha 528 €
Grandes cultures (7 % PB)	28 637 €	Produits de défense végétaux	11 €/ha 300 €
Ventes	26 849 €	Productions végétales	404 €/ha
Blé tendre : 450 q à 16,40 €	7 380 €	(35 ha GCU)	
Maïs grain : 174 q à 15,90 €	2 761 €	Semences et plants	136 €/ha 4 709 €
Pois : 120 q à 20,30 €	2 436 €	Travaux par tiers	105 €/ha 3 623 €
Cession interne au troupeau : 707 q à 17,40 €	12 309 €	Engrais et amendements	95 €/ha 3 271 €
Cession interne de semences	1 963 €	Produits de défense végétaux	68 €/ha 2 330 €
Aides	1 788 €	Charges de structure (49 % PB)	196 565 €
Aide protéagineux : 12 ha à 149 €	1 788 €	(hors amortissements et frais financiers)	
Produits non affectables (4 % PB)	15 375 €	Main d'oeuvre (MSA + salaires)	2 235 €/ha SAU 140 831 €
Aides	15 375 €	Foncier	139 €/ha SAU 8 775 €
Aides découplées	15 375 €	Matériel	273 €/ha SAU 17 181 €
		Bâtiments et installations	43 €/ha SAU 2 700 €
		Autres charges	430 €/ha SAU 27 079 €
		EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION	(33 % PB)
		43 682 €/UMO	131 046 €
		(3 UMO exploitants)	

Annuités (46 % PB)	59 700 €	Amortissements	51 001 €
Remboursement de capital	51 001 €	Matériel	380 €/ha 23 937 €
Frais financiers long et moyen terme (LMT)	8 699 €	Bâtiments et installations	583 €/UGB 27 064 €
Frais financiers court terme (CT)	0 €	Frais financiers (LMT et CT)	8 699 €
DISPONIBLE POUR EXPLOITANT ET L'AUTOFINANCEMENT	23 782 €/UMO	RESULTAT COURANT D'EXPLOITATION	(18 % PB)
	71 345 €	23 782 €/UMO	71 345 €

Produit brut exploitation	369 922 €	Charges de structure totales/chèvre	840 €
Produit brut exploitation/UMO exploitant	123 307 €	Annuités/produit brut exploitation	9 %
Valeur ajoutée nette (hors aides)/UMO exploitant	69 053 €		

SENSIBILITE DU SYSTEME

L'excédent brut d'exploitation varie de :
± 3 500 €, soit ± 7 % pour un écart de valorisation du prix du lait de ± 10 centimes par litre.

Le coût de production (2019)

Productivité

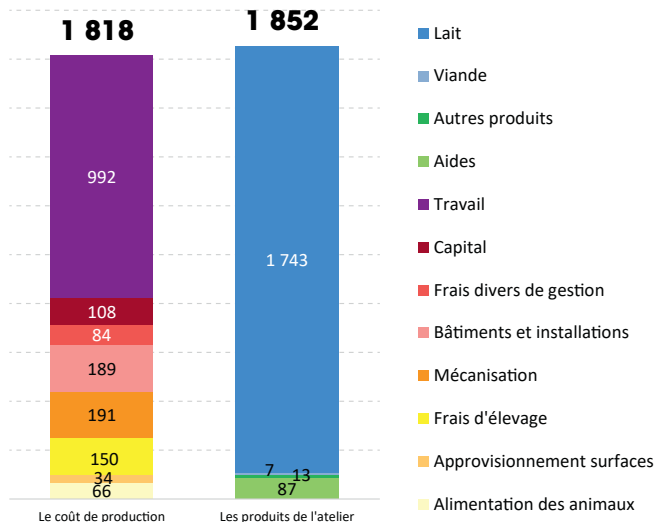
Lait produit et commercialisé (litres)	1 97 785	€/1 000 litres de lait
Dont volume de lait transformé (%)	65	
Lait produit (litres/chèvre)	849	
Main d'oeuvre caprine à rémunérer (UMO)	6,06	
Productivité MO rémunérée (litres/UMO)	32 638	

Approche comptable

Coût de production €/1 000 l	1 814
Prix de revient €/1 000 l pour 2 SMIC/UMO	1 706
Rémunération permise €/1 000 l	590
Rémunération permise nb SMIC/UMO	2,14

Approche trésorerie

Coût de fonctionnement €/1 000 l	1 770
Prix de fonctionnement €/1 000 l	1 662
Trésorerie permise €/1 000 l	634
Trésorerie permise nb SMIC/UMO	2,29



Document édité par l'Institut de l'Élevage
 149 rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
 ISSN : en cours - Juillet 2022 - Référence Idele : 00 22 502 047 - Réalisation : Valérie Lochon - Crédit photos : Institut de l'Élevage, Chambres d'agriculture
 Ont contribué à ce dossier :

Nicole Bossis - Institut de l'Élevage - nicole.bossis@idele.fr
 Juliette Bothorel - Chambre d'agriculture Bretagne - juliette.bothorel@bretagne.chambagri.fr
 Alizée Breton - Chambre d'agriculture 86 - alizee.breton@vienne.chambagri.fr
 Pauline Gauthier - Chambre d'agriculture 16 - pauline.gauthier@charente.chambagri.fr
 Anne-Laure Lemaitre - Chambre d'agriculture 17 - annelaure.lemaitre@cmds.chambagri.fr
 Bernard Poupin - Seenovia - bernard.poupin@seenovia.fr
 Angélique Roué - Chambre d'agriculture 79 - angelique.roue@cmds.chambagri.fr
 Amélie Villette - Chambre d'agriculture 24 - amelie.villette@dordogne.chambagri.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.



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

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE