



Provence Alpes
Côte d'Azur



Au GAEC du Bois Noir, vendre des fromages fabriqués à façon

Améliorer le revenu sans augmenter le troupeau

“ Une partie du lait livré à la laiterie est rétrocedée sous forme de fromages et vendu sur l'exploitation. 15 000 € de marge supplémentaire sont ainsi dégagés sur les ventes de lait. ”



ÉLÉMENTS-CLÉ DE L'EXPLOITATION

Ferme en cours de conversion à l'agriculture biologique

73 000 litres de lait produits dont :

- 37 430 litres vendus au prix de vente moyen de 0,776 € par litre,
- 33 000 litres transformés à façon par la « fromagerie de la Durance » et vendus en direct par le GAEC, valorisés à 1,50 € par litre,
- 500 litres vendus en direct (bouteille) valorisés à 1,2 € par litre,
- 2 070 litres vendus pour les expérimentations ACTALIA à 1,065 € par litre.

Valorisation moyenne : 1,11 € par litre.

TRAVAIL A FAÇON QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ?

La note de service DGAL/SDSSA/N2009-8129 précise le cadre réglementaire de l'activité :

- La transformation doit être réalisée dans un établissement titulaire de l'agrément sanitaire puis doit faire l'objet d'une remise directe au consommateur.
- Les produits restitués doivent porter la mention « transformé par (raison sociale) agréé n° xx xxxxx-xxx », le numéro apparaissant sous format linéaire sans ovale ni mention FR et CE.
- Les produits ne peuvent prétendre à appellation "Fermier".
- Le produit final doit provenir de la matière première fournie par l'exploitant. Celui-ci doit informer la DDCSPP, et l'établissement qui effectue le travail à façon doit assurer une traçabilité interne.

DONNEES REPERES

Main-d'œuvre : Un GAEC avec 2 associés.

SAU :

50 ha :

- Prairies temporaires (luzerne dactyle) = 23 ha
- Prairies permanentes = 15 ha
- Céréales = 12 ha

Surface pastorale individuelle = 15 ha

Estives alpages collectifs

L'exploitation est autonome en fourrages.

Troupeau :

- 350 brebis avec 3 périodes de mises bas : décembre, fin mars, fin août. Production d'agneaux de bergerie label rouge agneau de Sisteron. Selon les années, une partie en vente directe d'agneaux « découpés ».
- 125 Chèvres laitières de race Saanen avec 2 périodes de mises bas : septembre et mars. Les chevrettes mettent bas en septembre à 18 mois.
- 723 litres / chèvre.

Système fourrager : Les chèvres sont conduites en zéro pâturage.

Les artisans fromagers de la Fromagerie de la Durance transforment **au lait cru** principalement du lait de vache, mais aussi du lait de chèvre (3 producteurs), et de brebis (1 producteur).

COLLECTION THÉMA

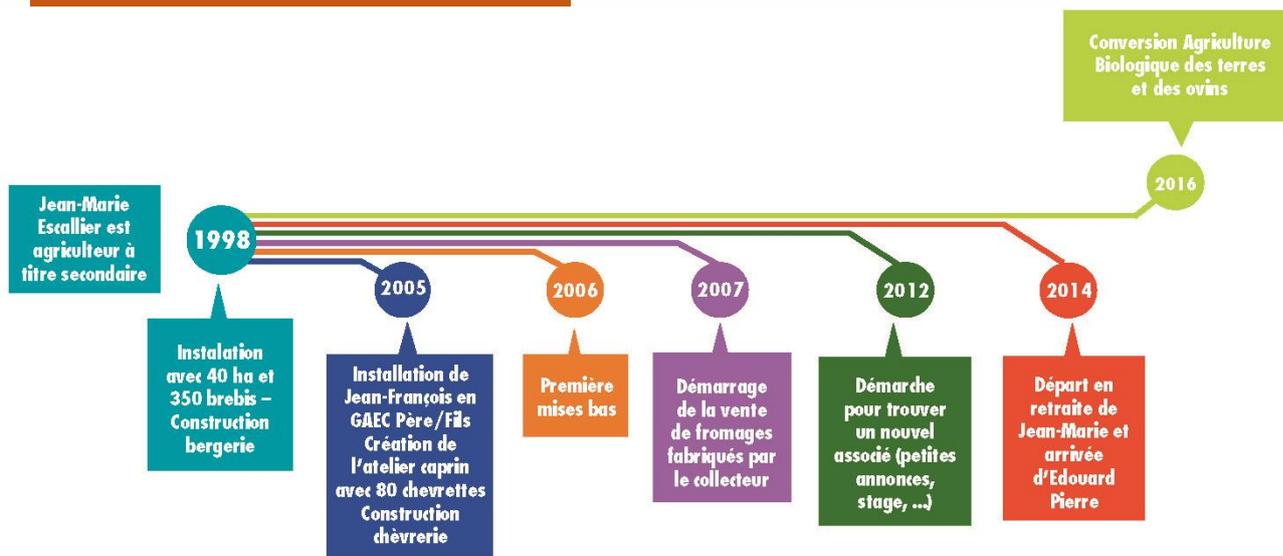


► TRAJECTOIRE D'ÉLEVAGE INNOVANT

L'exploitation est située dans la petite station de ski d'Ancelle à quelques kilomètres de Gap, dans les Hautes Alpes, à 1 350 m d'altitude. C'est un GAEC hors cadre familial, comprenant 2 associés.

« En 2007, la Fromagerie de la Durance avait de grosses difficultés de paiement des producteurs (paiement à plus de 150 jours). Elle nous a proposé cette transformation à façon. Nous avons tenté l'expérience : cela nécessitait peu d'investissements matériels, et l'exploitation est située dans un lieu très touristique en hiver et en été ».

• Les dates et innovations-clés



ZOOM SUR...L'ANALYSE STRATÉGIQUE DE L'EXPLOITATION



LES INNOVATIONS ...POINT PAR POINT

« En 2007, suite aux difficultés financières de la Fromagerie de la Durance qui collecte notre lait, nous avons démarré la vente de fromages fabriqués à façon. L'exploitation est située dans un lieu très touristique, et cela de nous ne demandait pas beaucoup d'investissements. Nous avons aménagé un point de vente d'une surface de 10 m², en séparant la laiterie en 2. Nous avons également acheté une vitrine réfrigérée. La 1^{ère} année, le chiffre d'affaires a été de 27 000 €, puis est rapidement monté au chiffre actuel de 49 000 à 50 000 € ».

De façon concrète, Le lait est entièrement collecté par la Fromagerie de la Durance. Une partie de la production de lait est transformée « à façon » par la fromagerie. Celle-ci facture des frais de prestation (0,45 €/ litre pour les pâtes pressées et 0,25 €/ litre pour les lactiques) ; la quantité de lait correspondante n'est pas payée aux producteurs.

• Un système souple pour les éleveurs

La quantité de lait transformé en fromages se fait à la demande des producteurs en fonction de leur capacité de vente. Il y a ainsi peu de pertes, peu de stocks, et pas de souci de gestion de report de lait comme un fromager fermier. Les fromages sont vendus en direct sur l'exploitation pendant la traite (tous les soirs de 17 h à 18 h 30. « Ce qui fait vendre le fromage, c'est que les gens peuvent voir la traite, poser des questions et échanger autour de l'élevage ».



• Une augmentation du revenu sans augmenter le troupeau

Cette transformation à façon a permis en 2014 au GAEC de dégager une marge brute supplémentaire d'environ 15 000 €, par rapport à la vente de l'ensemble de la production en lait à la fromagerie. Cela permet d'améliorer le revenu du GAEC sans augmenter l'effectif du troupeau caprin. Pour obtenir le même résultat, il faudrait au minimum 40 à 50 chèvres supplémentaires avec nécessité d'avoir un autre bâtiment pour élever les chevrettes. De même pour conserver son autonomie fourragère, le GAEC devrait trouver des surfaces supplémentaires.

• Une bonne capacité de vente

Par rapport aux producteurs fromagers du département, la vente de 33 000 l de lait en direct 100 % à la ferme est un bon résultat. La valorisation des fromages est cependant faible par rapport à la moyenne départementale : les prix de vente sont bas (car ce n'est pas du fromage fermier). En cause également, la forte proportion de pâtes pressées plus difficile à valoriser ; la fromagerie fabriquant peu de lactiques.



• Une astreinte importante pour la vente

Ne pas négliger le temps passé à la commercialisation; les éleveurs sont obligés d'être toujours 2 à la traite du soir (1 à la traite et 1 à la vente). Avec 2 lots de mises bas et le magasin ouvert tous les jours toute l'année, il est difficile de prendre des congés ou des week-ends, et encore moins pendant les vacances scolaires, période d'affluence de la clientèle.

LES INDICATEURS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

1 Résultats économiques

Une exploitation saine économiquement avec des capacités d'investissement ; les annuités représentent 6 % de l'EBE.



2 Impact environnemental

Exploitation en conversion vers l'agriculture biologique environnemental faible impact (pas d'engrais, ni de produits phytosanitaires). Valorisation par le troupeau ovin d'espaces naturels avec une biodiversité importante.



3 Aspect travail

« Pour bien faire il faudrait être 3 ; mais si on s'entend bien à 2, cela sera certainement plus difficile à 3 ». La gestion de 2 troupeaux et de la vente des fromages pendant la traite du soir est un frein à la prise de congés.



Valorisation du litre de lait de chèvre	1,11 €/litre
Marge brute atelier caprin :	49 307 € soit 417 € / chèvre
Revenu disponible /UMO	35 600 €
Rémunération du travail de l'atelier caprin (Méthode coûts de production)	2,18 SMIC / UMO



REGARDS CROISÉS

• Regard d'éleveur

« Le travail à façon nous a permis de ramener de la valeur ajoutée sans pour autant augmenter le troupeau et sans trop investir. Nous vendons une part importante du lait en fromages, notamment parce que nous sommes ouverts tous les jours de l'année. C'est une astreinte importante. »

GAEC Bois Noir

• Regard de technicien

« L'exploitation est en période de croisière, équilibrée au niveau économique. L'installation d'Edouard est récente, mais cela semble bien se passer.

Les points négatifs sont essentiellement les conditions de travail et l'absence de jours de congés. Un 3^{ème} associé serait économiquement possible, mais il faudrait faire évoluer l'exploitation, ce qui n'est pas envisagé pour le moment.

Concernant la fabrication des fromages à façon : ce n'est pas un produit fermier : il peut y avoir des tensions avec les autres producteurs fermiers, en particulier lors de la vente sur les marchés. Il faut que l'affichage et l'étiquetage soient clairs. »

Henriette Coursange, conseillère du dispositif INOSYS Réseaux d'Élevage - Hautes-Alpes

Document édité par l'Institut de l'Élevage

149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
 Mai 2016 - Réf. : 00 16 502 017 - ISBN : 978-2-36343-729-7 - ISSN : 2416-9617
 Conception : Institut de l'Élevage - Réalisation : Valérie Lochon (CRA APLC)
 Crédit photos : Institut de l'Élevage, Chambres d'agriculture

Ont contribué à la rédaction de ce dossier :

Christine Guinamard - Institut de l'Élevage - christine.guinamard@idele.fr
 Henriette Coursange - Syndicat Caprin Hautes Alpes - h.coursange@free.fr

Pour en savoir plus : www.inosys-reseaux-elevage.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 CNE.

