



# #EleveurCaprinDemain

## Pour une installation réussie en élevage caprin fromager fermier

Quel que soit le système choisi : atelier spécialisé ou associé à d'autres productions, seul ou en association, en famille ou hors cadre familial, en reprenant un atelier existant ou en créant son propre atelier... s'installer en production caprine est passionnant mais ne s'improvise pas.



### Les facteurs de réussite

#### . L'assurance d'un débouché

- Réaliser une étude de marché, c'est-à-dire avoir une connaissance du marché local, des circuits possibles pour pouvoir prospecter dans la bonne direction,
- avoir une idée des prix pratiqués sur les différents circuits.

#### . Être bien formé et connaître l'élevage caprin et la transformation fromagère

Les compétences techniques sont acquises en formation théorique et pratique. L'expérience terrain est indispensable. Il existe des établissements qui proposent des certificats de spécialisation caprine et des modules spécifiques pour la transformation fromagère.



#### **Pensez au parrainage**

#### . Définir ses objectifs et construire un projet

Le projet doit être porté par celui qui s'installe tant au niveau de la dimension souhaitée que du système de production (type de fromages, alimentation, équipement...).

#### . Prendre en compte la dimension «travail»

Chez les fromagers, le travail d'astreinte est divisé en 3 composantes : élevage, fromagerie et commercialisation. Pour «tenir sur la longueur», il faut rester dans la limite de «l'acceptable» journalier (6 heures d'astreinte) et gérer les pics de travail sur la semaine avec la commercialisation et les périodes clés (mises-bas, dressage des chevrettes à la traite et soins aux jeunes).

#### . En fromagerie, anticiper tous les aspects réglementaires

#### . Maîtriser la conduite de l'élevage

La bonne santé des animaux et la maîtrise de la reproduction sont des facteurs clés dans la réussite de l'élevage. Elles permettent d'optimiser le coût du renouvellement. La réussite de l'élevage passe aussi par un système alimentaire stable avec un maximum de fourrages de qualité.

#### . Partir du bon pied côté troupeau

Achat de chevrettes de qualité. En cas de reprise du troupeau, renseignez-vous sur sa qualité (âge, lait, maladies...).

#### . Réunir les partenaires en amont du projet

Pôle installation, services vétérinaires départementaux, technicien fromager, technicien caprin, contrôle laitier, centres de gestion, banques et autres financeurs.

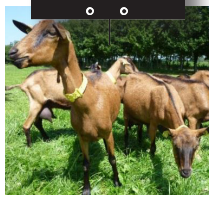


La 3<sup>ème</sup> année suivant l'installation peut être l'année de tous les dangers avec la fin des aides JA. Savoir réunir tous les partenaires pour partager un «bilan de santé» de l'élevage.

# Le coût d'une installation : quelques repères

## . Le troupeau

200 €



Chèvre si reprise

300 €



Chevrette pleine

40 €



Chevrette 8 jours

## . Les bâtiments

100 à 275 € /chèvre



Chèvrerie reprise  
(y compris bloc traite)

730 € /chèvre



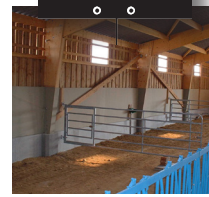
Chèvrerie neuve

15 à 50 € /chèvre



Bâtiment chevrettes reprise  
(50 à 150 €/chevrette)

180 € /chèvre



Bâtiment chevrette neuf  
(550 €/chevrette)


## . La salle de traite (bâtiments et équipements de traite)

10 à 30 000 €



Reprise salle de traite  
(traite et contention)

90 à 110 000 €



Epi ou parallèle  
2 quais 16 à 32 places  
(pour 100 à 250 chèvres)

## . La fromagerie et ses équipements (au moins 50 m<sup>2</sup>, 1 000 l/m<sup>2</sup>)

1 200 € /m<sup>2</sup>



## . Les autres équipements

et aussi (matériel de fenaision, de travail du sol, ...)

..... €  
..... €  
..... €



faites vos comptes...




Pensez à tout comptabiliser et en particulier le besoin en fonds de roulement : trésorerie, croit du cheptel, alimentation...

Des marges de manœuvre pour réduire les investissements : autoconstruction, décalage dans le temps de certains investissements...

# Je viens d'évaluer mes investissements. Pour y faire face et dégager un revenu, combien de litres de lait dois-je transformer ?

	<b>Création atelier fromager Transformation et commercialisation 80 chèvres à 2 UMO</b>	<b>Reprise atelier fromager Transformation et commercialisation 80 chèvres à 2 UMO</b>
Valorisation moyenne	2,00 €/litre	2,00 €/litre
Investissements prévus	285 000 € soit 3 560 €/chèvre	95 000 € soit 1 190 €/chèvre
Annuités	27 000 €	9 000 €
Revenu annuel souhaité	40 000 €	40 000 €
Marge de sécurité à prévoir	10 000 €	5 000 €
EBE à dégager	77 000 €	54 000 €
Produit de l'atelier à viser	193 000 €	135 000 €
<b>Lait à transformer</b>	<b>80 000 litres</b>	<b>56 000 litres</b>
<b>Litrage/chèvre nécessaire</b>	<b>1 000 litres</b>	<b>700 litres</b>
Faisabilité		

## J'ai fixé mon litrage à transformer, je calcule mon EBE prévisionnel compte tenu de mes objectifs de revenu, quel niveau d'investissements puis-je me permettre ?

	<b>Création atelier fromager Transformation et commercialisation 80 chèvres à 2 UMO</b>
Bonne valorisation	2,50 €/litre
Lait par chèvre	750 litres
<b>Lait transformé</b>	<b>60 000 litres</b>
Produit de l'atelier	174 000 €
EBE prévisionnel	75 000 €
Marge de sécurité à prévoir	10 000 €
Revenu annuel souhaité	40 000 €
Plafond d'annuités	25 000 €
<b>Plafond d'investissements</b>	<b>265 000 € soit 3 310 €/chèvre</b>
Faisabilité	 <p>Des pistes pour ne pas dépasser 3 310 € par chèvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- autoconstruction partielle,</li> <li>- différer des investissements,</li> <li>- occasion ...</li> </ul>



Entre litrage transformé et valorisation du lait, trouver le bon équilibre...

# Quelques repères techniques et économiques pour bâtir son projet, se situer

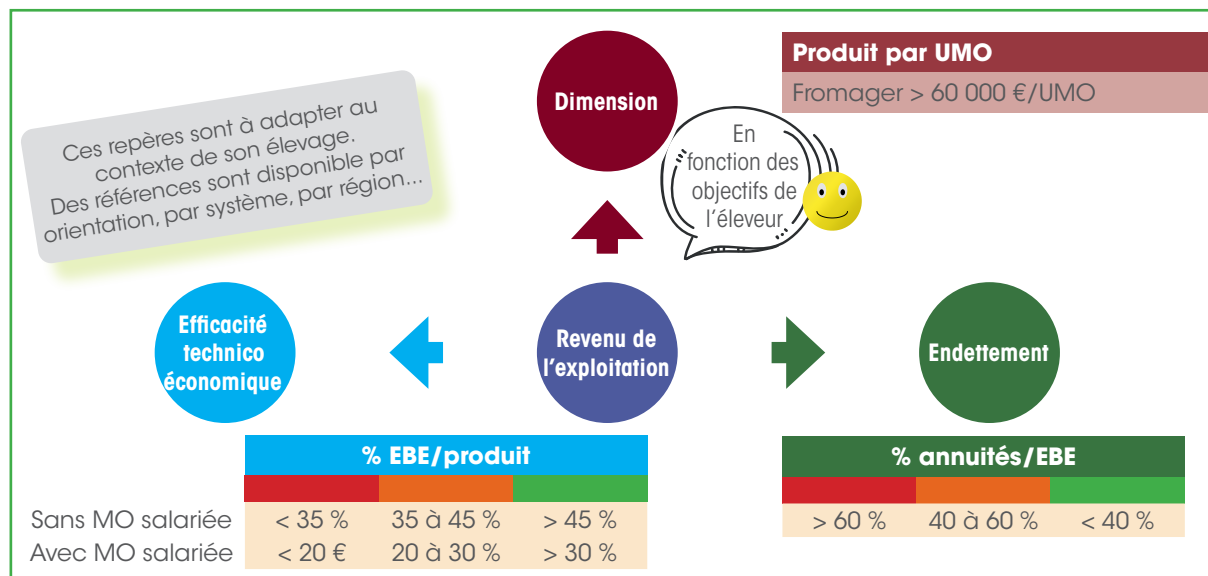
## Des repères de valorisation du lait (€/l)

Circuits courts forte valorisation	< 2,30	2,30 à 2,50	> 2,50
Circuits courts valorisation moyenne	< 1,90	1,90 à 2,10	> 2,10
Vente avec intermédiaires	< 1,50	1,50 à 1,80	> 1,80
Vente à l'affineur	< 1,00	1,00 à 1,20	> 1,20



Voir aussi les repères régionaux

## Des repères économiques au niveau de l'exploitation



## Des repères économiques au niveau de l'atelier

(source : 70 résultats 2018 COUPROD, Fromagers fermiers hors Sud Méditerranée, Inosys Réseaux d'élevage)

	Variabilité*		
Chèvres par UMO	26	40	53
Lait par chèvre (litres)	536	663	803
Litrage commercialisé (l/UMO)	17 200	25 600	236 800
Produit atelier caprin (€/1 000 l)	2 096	2 397	2 907
Valorisation du lait (€/1 000 l)	1 848	2 103	2 401
Coût du système d'alimentation (€/1 000 l)	788	646	492
Bâtiments et installations (€/1 000 l)	339	196	137
Coût de production hors travail (€/1 000 l)	1 697	1 309	1 118
Revenu (nombre de SMIC*/UMO)	0,9	1,4	2,1

\* 2° décile - médiane - 8° décile

\*\* 1 SMIC = 18 360 €

Le revenu dégagé par un atelier laitier caprin résulte des litres de lait commercialisés, des charges engagées pour les produire et du produit perçu. C'est le positionnement de ces composantes les unes par rapport aux autres qui détermine le niveau de rémunération.



**IDELE**



Contact