



# #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

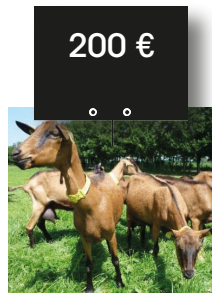
Pôle installation, services vétérinaires départementaux, technicien fromager, technicien caprin, contrôle laitier, centres de gestion, banques et autres financeurs.



La 3<sup>ème</sup> année suivant l'installation peut être l'année de tous les dangers avec la fin des aides. 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



250 à 300 €  
/chèvre

Chèvrerie reprise



500 €/chèvre

Chèvrerie neuve



50 à 70 €  
/chèvre

Bâtiment chevrettes reprise  
(170 à 230 €/chevrette)



120 à 130 €  
/chèvre

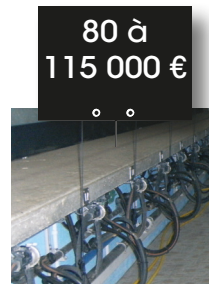
Bâtiment chevrette neuf  
(400 à 500 €/chevrette)

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



50 à  
70 000 €

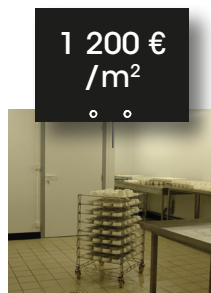
Reprise salle de traite



80 à  
115 000 €

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 fenaion, 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	310 000 € soit 3 900 €/chèvre	178 000 € soit 2 200 €/chèvre
Annuités	29 000 €	17 000 €
Revenu annuel souhaité	40 000 €	40 000 €
Marge de sécurité à prévoir	10 000 €	5 000 €
EBE à dégager	79 000 €	67 000 €
Produit de l'atelier à viser	175 000 €	149 000 €
<b>Lait à transformer</b>	<b>78 000 litres</b>	<b>66 000 litres</b>
<b>Litrage/chèvre nécessaire</b>	<b>980 litres</b>	<b>830 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	169 000 €
EBE prévisionnel	76 000 €
Marge de sécurité à prévoir	10 000 €
Revenu annuel souhaité	40 000 €
Plafond d'annuités	26 000 €
<b>Plafond d'investissements</b>	<b>274 000 € soit 3 400 €/chèvre</b>
Faisabilité	 <p>Des pistes pour limiter l'investissement 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

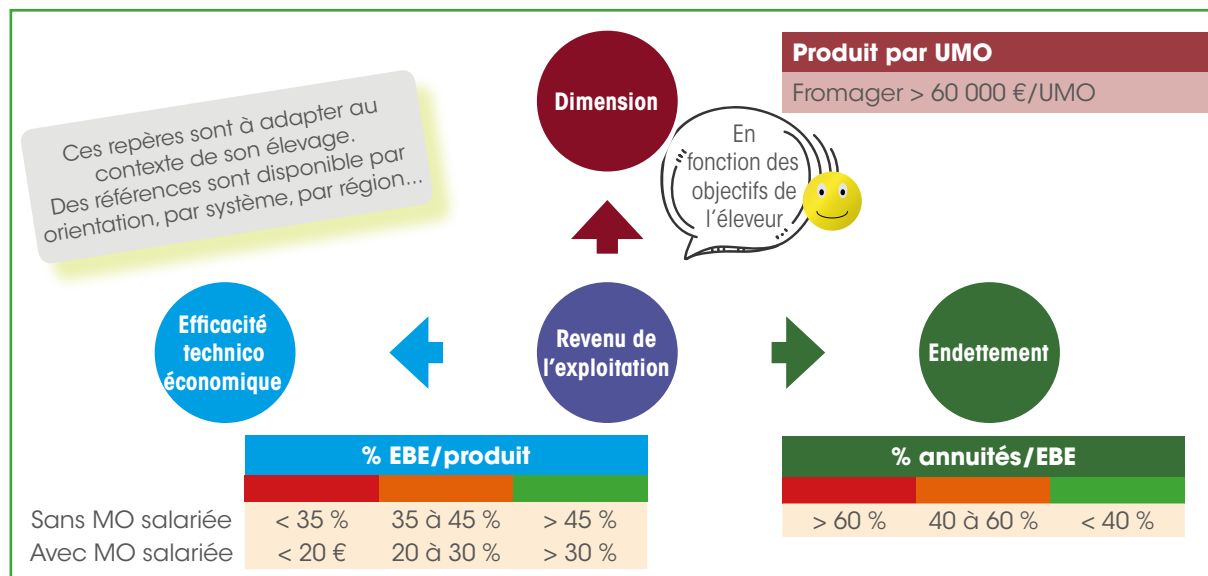
## Des repères de valorisation du lait (€/l)

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 : 27 résultats 2016 COUPROD, Inosys Réseaux d'élevage)

	Variabilité*		
Chèvres par UMO	29	42	58
Lait par chèvre (litres)	420	551	796
Litrage commercialisé (l/UMO)	14 400	23 600	34 700
Produit atelier caprin (€/1 000 l)	2 061	2 634	3 017
Valorisation du lait (€/l)	1,83	2,34	2,50
Coût du système d'alimentation (€/1 000 l)	925	603	495
Bâtiments et installations (€/1 000 l)	400	205	120
Coût de production hors travail (€/1 000 l)	1 830	1 413	1 100
Revenu (nombre de SMIC*/UMO)	0,7	1,5	3,5

\* 2° décile - médiane - 8° décile

\*\* 1 SMIC = 17 810 €

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