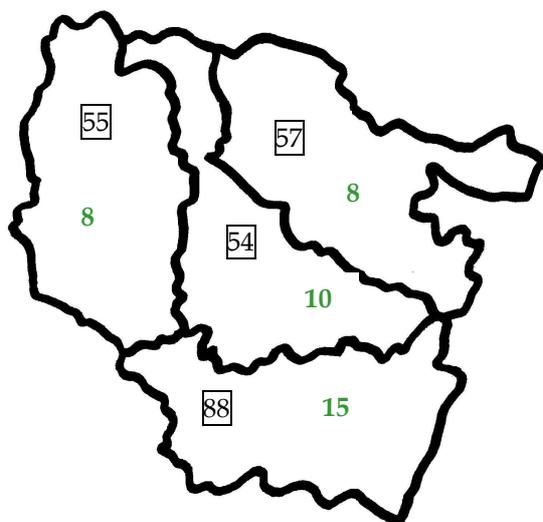


TRANSFORMATION FROMAGÈRE au lait de chèvre

Nombre de producteurs de fromages fermiers au lait de chèvre

(Recensement Chambres d'Agriculture)



CONDITION DE RÉUSSITE DU PROJET

Temps de travail	2 UTH sur 15 ha avec 55 chèvres
Investissements	Local de transformation et chaîne de froid pour la vente : 20 à 40 000 €.
Compétences	Formation nécessaire en transformation et en commercialisation, hygiène rigoureuse.

CONTEXTE LORRAIN

Pas de collecte de lait organisée d'où transformation fromagère fermière intégrale.

Création de 2 à 3 élevages par an en Lorraine.

MARCHÉS et DEBOUCHÉS

Marchés

Les zones urbaines, touristiques ou à forte densité de population sont des marchés porteurs.

Débouchés

Fromage :

Vente directe à la ferme et sur les marchés, en crèmerie, supermarchés ou à des revendeurs. La commercialisation sur un marché restreint conduit à la concurrence entre producteurs implantés sur un même secteur.

Chevreaux et réformes : pas de circuit organisé, donc vente directe de viande quasiment obligatoire.

Types de produits

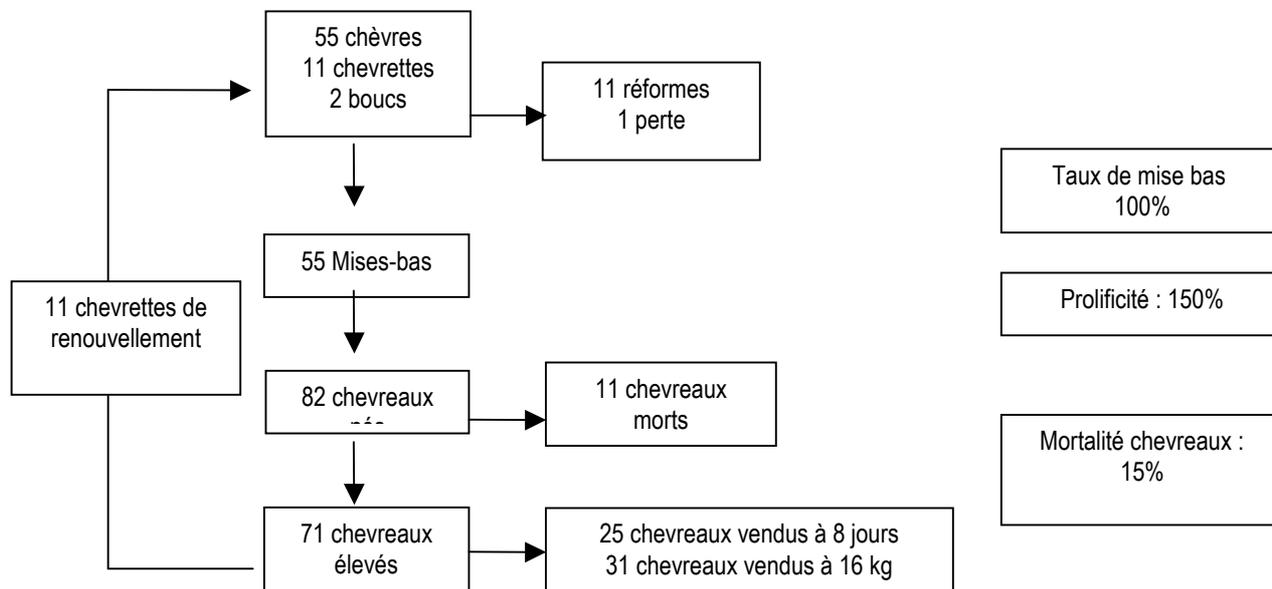
- Fromage de chèvre frais (lactique), nature ou aromatisé (fines herbes, poivre..)
- Fromage mi-sec à sec
- Tomme
- Yaourts - faisselles



PRODUCTION DU LAIT

• Le cheptel en rythme de croisière

(55 chèvres à 600 litres)



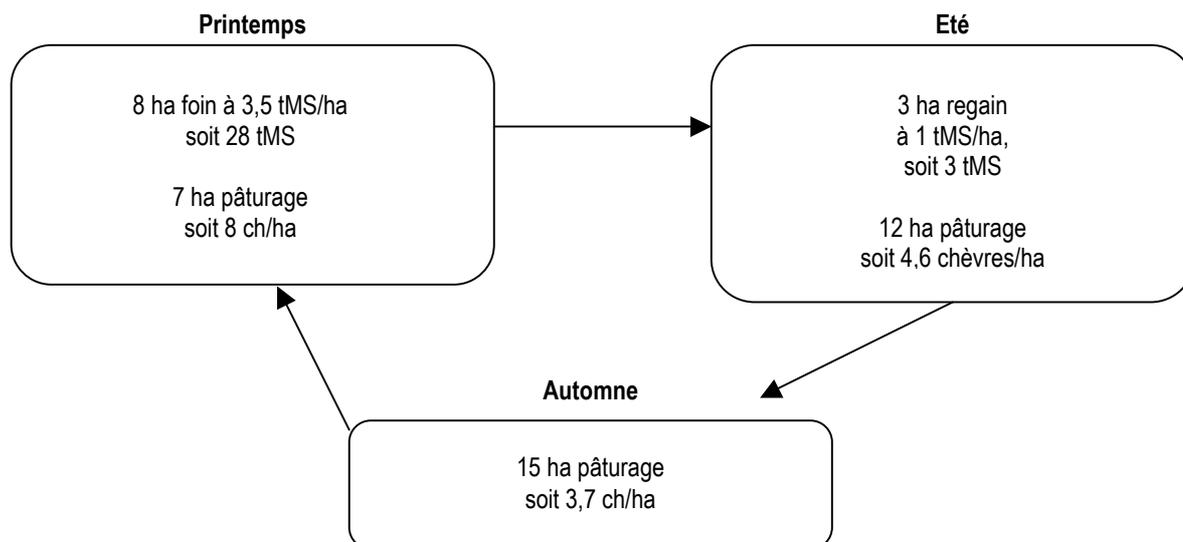
• **Les surfaces** 15 ha de SAU = 15 ha de prairies naturelles

• L'alimentation

Les fourrages

500 kg de fourrages consommés par an et par chèvre,
comprenant un besoin de 25 t MS de stock + 10 % de sécurité

Les chèvres pâturent d'avril à novembre



Les concentrés

300 g par litre de lait, soit 200 kg par chèvre

Le besoin global est de 11 tonnes + 2 tonnes pour le démarrage des jeunes et la croissance des chevrettes

Achat d'un aliment du commerce à 250 €/tonne

Les chevreaux engraisés sont nourris au lait artificiel, 10 kg de lait en poudre par chevreau à 1,57 €/kg de poudre.

TRANSFORMATION

Les étapes de fabrication d'un fromage de chèvre : caillé lactique.

Etapes	Caillé lactique
Traitement du lait	Refroidissement du lait ; 20 à 24 °C
Ensemencement	Ajout de lactosérum
Emprésurage	1 à 5 ml/100 l de lait
Coagulation	24 à 48 h à 20 °C
Moulage	A la louche en faisselle
Egouttage	24 à 48 h avec retournements
Salage	Sel sec
Ressuyage	1 à 3 jours ; 14 à 16 °C, Hygrométrie < 80 % ➤ vente en frais
Séchage et affinage	1 à 5 semaines (ou plus) en hâloir ou en cave à 12 – 15 °C , 90% Hygrométrie ➤ vente mi sec à sec
Rendement	6 à 7 l de lait /kg de fromage

MAIN D'OEUVRE

1 couple transformant le lait de 55 chèvres
commercialisation des fromages : 1/3 en vente directe et 2/3 aux intermédiaires

Répartition des trois métiers sur une exploitation caprine fromagère fermière :
4 135 heures de travail/an

Élevage	transformation	Commercialisation
45 %	35 %	20 %

Source : le travail en exploitation caprine avec transformation fromagère Institut de l'élevage.

La fabrication et la commercialisation du fromage demandent souvent une personne à temps plein. La commercialisation demande une disponibilité permanente. Le remplacement de la personne qui fabrique est souvent difficile à assurer.

RÉGLEMENTATION

REGLEMENTATION SANITAIRE

(voir aussi fiche "Réglementation sanitaire")

Dispositions générales

- Qualification sanitaire du cheptel selon la réglementation en vigueur.
- Déclaration d'activité auprès des Services vétérinaires.
- Classement de l'atelier selon le type de commercialisation :
 - vente directe exclusive
 - dispense d'agrément : volume de vente < à 30 % aux intermédiaires
 - agrément sanitaire européen : volume de vente > à 30 % aux intermédiaires (ex : affineurs). Attribution d'un numéro CEE qui doit être apposé sur chaque emballage.

Les locaux de transformation et d'affinage doivent respecter des règles spécifiques d'hygiène en vigueur (conception et agencement, utilisation des matériaux, entretien, hygiène du personnel, eau, effluents).

Qualité du lait et des fromages

Le producteur doit réaliser des autocontrôles (analyses bactériologiques) sur le lait et les produits laitiers. Critères fixés par la réglementation européenne :

Lait cru destiné à la fabrication de fromages

Germes à 30°C ≤ 500 000/ml

Fromages au lait cru

Salmonelles : absence dans 25 g.

Listeria : absence dans 25 g.

Staphylocoques (au démoulage) : m = 10 000 et M = 100 000. la recherche d'entérotoxine se fera s'il y a dépassement de M.

D'autres germes (E Coli) peuvent être recherchés pour surveiller les points critiques mis en évidence par la méthode HACCP .

Qualité de l'eau

Dans le cas d'un atelier non raccordé au réseau public, la réalisation de contrôles physico-chimiques et bactériologiques sont obligatoires. Une demande d'autorisation à utiliser de l'eau de ressource privée doit être faite. Renseignements auprès de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (D.D.A.S.S) pour les contrôles qualité de l'eau.

REGLEMENTATION COMMERCIALE

Etiquetage

L'étiquetage est obligatoire dès vente à un intermédiaire. Des règles spécifiques existent (renseignements auprès de la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

La vente de produits laitiers

Réglementation de vente

Produits	Températures (selon arrêté du 09/05/95 vente)
Fromages frais	+ 4° C
Fromages mi-sec, secs, affinés	+ 8° C

Pour ces produits, la température du transport doit être définie sous la responsabilité du producteur ou du conditionneur.

Signes de qualité

La mention "fabrication fermière" est réservée aux producteurs transformant :

- selon des techniques traditionnelles
- le lait de leur seul troupeau
- sur le site de l'exploitation

INVESTISSEMENTS

Investissements (minimum) – 100 à 150 litres transformés par jour, soit 33 000 litres par an –chèvrerie avec salle de traite, récolte, cheptels.

	Investissement moyen
Cheptels	1 125
Chevrerie équipée avec salle de traite	50 à 60 000 €
fromagerie	40 à 50 000 €
Total	90 à 111 125 €

Source : la fromagerie à la ferme - CARMEJANE

AIDES FINANCIÈRES

Conseil Régional

Des aides régionales au titre de la diversification existent dans le cas d'une création ou d'un développement d'activités. Elles prennent en compte le coût de l'investissement (gros œuvre - aménagement et équipements, dont le matériel froid).

Autres aides

Accès possible à la DJA et au PI (voir fiche "Financement du projet").

Pour le montage des dossiers, contacter les conseillers agricoles des Chambres d'Agriculture.

Il peut exister d'autres aides au niveau local- Consulter les conseillers.

ANALYSE ÉCONOMIQUE

PRODUCTION LAITIÈRE D'UN TROUPEAU de 55 CHÈVRES

600 litres par chèvre – 33 000 litres par an pour l'ensemble du troupeau de 55 chèvres- 1 couple

Charges : 13 662 €

Produits : 58 135 €

Charges alimentaires 4 220 €

Lait chevreaux (350 kg x 1,57)
Cctrés production (13 000 kg x 0,25)
CMV (420 €)

Charges d'élevage 742 €

Véto (7,50 €/ch x 55)
Divers (6 €/ch x 55)

Frais de transformation 3 300 €

0,10 €/l x 33 000 litres

Frais de commercialisation 4 950 €

0,15 €/l x 33 000 litres)

Charges de surface 450 €

SFP : 15 €/ha x 30

Viande 2 245 €

31 chevreaux à 16 kg : 31 x 55 €
11 réformes : 11 x 15 €
Chevreaux de 8 jours : 25 x 15 €

Lait 52 605 €

Fromage en vente directe (35 %)
1 567 kg x 15 €/kg
Fromage vendu aux intermédiaires (65 %)
2 910 kg x 10 €/kg
soit 1,59 €/litre

Primes 3 285 €

PCB : 55 x 24 1 320 €
ICHN, PHAE : 15 x(55 + 76) 1 965 €

Marge brute

44 473€
soit 808 € par chèvre

Source : J Emmanuel LEDET - Martine CLÉMENT – CDA88 à partir des récentes installations.

FORMATION

Cycle long

- Formations initiales et continues dans les écoles de laiterie (ENIL) et CFPPA – Renseignements : Martine CLÉMENT au 03 29 23 15 55.

Cycle court

- Transformation et commercialisation des produits laitiers fermiers (7 semaines) : ENILBIO de POLIGNY et CFPPA – BP 363 – 70014 VESOUL.
Inscriptions : 03 84 96 85 24 (M. GRIVET).
- Centre fromager de CARMEJANE (04).

Organisation de formations de courtes durées (2 à 6 jours) par les Chambres d'Agriculture départementales.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Rencontre de professionnels

Pour connaître les coordonnées d'agriculteurs qui acceptent de faire partager leurs expériences, veuillez prendre contact avec le(s) conseiller(s) suivant(s) :
Martine CLÉMENT – Chambre d'Agriculture des Vosges –
Tél. 03 29 23 15 55.

