

FROMAGES ET AUTRES PRODUITS LAITIERS

Maîtriser la qualité

I - DE QUOI PARLE-T-ON ?

Le secteur des produits laitiers recouvre des structures d'exploitation et des produits différents issus du lait, ils peuvent être transformés ou non sur le lieu de production.

Les produits laitiers fermiers sont des produits à base de lait, produits et transformés sur une même exploitation agricole. Il peut s'agir de lait de vache, de chèvre ou de brebis. La mention fermière est liée, au lait du ou des troupeaux présents sur l'exploitation et à la présence du lieu de transformation sur le lieu de traite (cf. Fiche « Utilisation du terme fermier et aspects sanitaires des laboratoires fermiers »).

II - CONTEXTE ET MARCHÉ

En France en 2018, 23,8 milliards de litres de lait de vache, 479 millions de litres de lait de chèvre et 288 millions de litres de lait de brebis ont été collectés. La production de lait de vache a été en léger repli de 0,3 % par rapport à 2017, la production de lait de chèvre a été progression de 2,6 % par rapport à 2017 de même que celle du lait de brebis qui enregistre une augmentation de 2,3 %. La majeure partie de cette production est collectée pour être revendue en produits finis consommés en France ou exportés. Le solde commercial des produits laitiers et à base de lait en 2018 était positif de 2,5 milliards d'euros. En effet, la France exporte pour 6,5 milliards d'euros et importe pour 4,05 milliards d'euros. Les produits les plus exportés (par rapport aux importations) sont le lait liquide, le lait sec, les yaourts et les fromages (Source : *Economie laitière en chiffres – édition 2019 - CNIEL*).

La consommation par les ménages de produits laitiers à domicile et en restauration (en kg/habitant)

	2010	2015	2016	2017	2018
Lait (x 1 000 l)	58,3	52,7	51	49	47,1
Beurre	7,6	8,2	8,5	8,3	8,6
Crème	5,9	6,7	6,8	6,4	6,8
Fromages	24,6	25,3	24,9	24,9	25
Fromages frais	8,2	8,2	8,2	8,1	8,1
Dessert Frais	10,1	10,4	10,5	10,4	10,2

Source : C.N.I.E.L (économie laitière en chiffres – édition 2019)

Parmi les résultats notables en 2018, il faut retenir une poursuite du phénomène de déconsommation de lait conditionné : les volumes achetés par les ménages ont une nouvelle fois été en recul. Les matières grasses solides ont connu une revalorisation de leurs prix, notamment celui du beurre. Les volumes achetés de ce produit se sont repliés, tandis que les matières grasses allégées, qui subissaient une certaine désaffection ces dernières années de la part des acheteurs, ont vu leurs quantités achetées augmenter en 2018. En parallèle, les produits ultra-frais ont été aussi en perte de vitesse, même si quelques produits ont fait exception (yaourts natures, produits à base de lait de chèvre et de brebis...). Les fromages ont connu une nette revalorisation en 2018, tandis que les quantités achetées sont restées stables (Source : *les données et bilan France Agrimer 2019*).

L'étude de la consommation des produits laitiers (*Appel à projet CASDAR 2005 – Résultats 2007*) montre que les produits laitiers sont achetés par 72,6 % des acheteurs de produits fermiers (57,1 % en Bretagne à 87,4 % en Bourgogne). Avec près de 2 % du tonnage fromager français, soit environ 27 000 à 28 000 tonnes, le secteur des fromages fermiers dispose du statut enviable et reconnu de production de haute qualité. Peu de produits affichent une aussi bonne santé dans le contexte actuel. Leur image et leur goût sont à l'origine de cette croissance. Dans un pays où plus de 80 % de la population est urbaine, il y a une réelle envie de « retour aux sources », de nature et

d'authenticité. Les campagnes de publicité pour mettre en avant les bienfaits des produits laitiers ont également permis un retour des produits laitiers dans notre alimentation.

Le secteur des produits laitiers, royaume des Appellations d'Origine Protégées (A.O.P) compte 45 fromages bénéficiant de ce signe de qualité dont 28 avec du lait de vaches, 14 avec du lait de chèvres et 3 au lait de brebis. Il existe aussi 3 appellations sur le beurre et 2 sur la crème.

14 A.O.P/A.O.C existent en Bourgogne-Franche Comté pour les produits laitiers :

- L'Époisses en Côte d'Or et dans l'Yonne
- Le Langres en Côte d'Or
- Le Chaource dans l'Yonne
- Le Brie de Meaux dans l'Yonne (production de lait AOP, pas d'atelier de transformation)
- Le Brie de Melun dans l'Yonne (production de lait AOP, pas d'atelier de transformation)
- Le Crottin de Chavignol dans la Nièvre
- Le Mâconnais en Saône-et-Loire
- Le Charolais en Saône-et-Loire (reconnaissance en A.O.C. en 2010 et en A.O.P. en juin 2014)
- La crème et le beurre de Bresse (reconnaissance en A.O.C. en 2012 et en A.O.P. en 2014)
- Le Comté dans le Doubs, le Jura et en Saône-et-Loire
- Le Morbier dans le Doubs, le Jura et en Saône et Loire
- Le Mont d'Or dans le Doubs et le Jura
- Le Bleu de Gex du Haut Jura
- Le Munster dans le Territoire de Belfort

La Bourgogne-France-Comté possède également 4 productions IGP (Indication Géographique Protégée) : L'Emmental français Est-Central le Gruyère, le Brillat Savarin obtenu en 2016 et le Soumaintrain obtenu en 2017 et un Label Rouge sur l'Emmental. D'après l'observatoire régional des produits sous signe officiel de qualité, en 2017, 2884 exploitations et 279 sites de transformation en Bourgogne-Franche Comté produisent ces produits sous IGP et AOP pour un volume total produit de 81 260 tonnes (31% du volume national).

D'autres fromages de renom figurent également dans l'inventaire des produits des terroirs Bourguignons et Franc-Comtois : l'Aisy Cendré, le Cîteaux, le Saint-Florentin, la Pierre Qui Vire, la Boulette de la Pierre qui Vire, le Vézelay, la Tome du Morvan, le Pourly, le Bouton de Culotte, l'Ami du Chambertin, le Dornecy, le Délice de Pommard, le Colombier, le Nivernais au Cœur Fondant, la Cancoillotte, le Saint Savin, le Polinois, la Tome du Jura, le Roucoulon, l'Ortolan, le Charcenay, le Bon Petit Gil, le Lomont, le Bourrichon, le Mamirolle, le Montjoux, le Spinosien, le Bon Grivois, etc... Enfin, les « fromages forts », anciennement de fabrication domestique, sont fréquemment commercialisés. Il s'agit d'une spécialité fromagère.

Tous ces fromages sont issus de fabrication de producteurs fermiers ainsi que d'entreprises laitières privées ou coopératives de fabrication artisanale implantées principalement en milieu rural.

III - REGLEMENTATION SANITAIRE

Selon la réglementation européenne, les professionnels produisant ou transformant leurs propres produits sont responsables de la qualité sanitaire de leurs produits. Ils doivent tous avoir déclarés leur activité à la D.D.(C.S.)P.P. (Directions Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) du département.

En fonction des circuits de commercialisation qu'ils utilisent, ils sont soumis ou non à un agrément (cf. Fiche « Aspects sanitaires des laboratoires fermiers ») :

- Si l'exploitant ne vend ses produits qu'en circuits courts : il n'est pas soumis à l'agrément
- Si l'exploitant approvisionne des établissements non-agrèés ou dérogatoires à l'agrément et que son activité est marginale, localisée et restreinte : il a la possibilité de déroger à l'agrément.
- Si l'exploitant approvisionne d'autres établissements de commerce de détail qui sont soumis à l'agrément, éloignés en France et en Europe : il est soumis à l'agrément sanitaire.

Des critères d'hygiène et de traçabilité sont à respecter pour le lait, les yaourts et les fromages. Ils sont contrôlés régulièrement par la D.D.(C.S.)P.P et surveillés par des autocontrôles. Une formation à l'hygiène est obligatoire et il est conseillé de suivre celle du Guide Européen des Bonnes Pratiques d'Hygiène mise en place fin 2018 en fromagerie fermière.

IV - ADRESSES UTILES

- D.D.T. (Direction Départementale des Territoires)**

<p>Saône et Loire 37, Boulevard Henri Dunant – CS 80140 – 71040 MACON CEDEX 9 Tel : 03.85.21.28.00 Fax : 03.85.38.01.55 site : www.saone-et-loire.gouv.fr</p>	<p>Nièvre 2 rue des Pâtis – BP 30069 58020 NEVERS CEDEX Tel : 03.86.71.71.71 Fax : 03.86.71.71.69 site : http://www.nievre.equipement.gouv.fr</p>
<p>Côte d'Or 57 rue de Mulhouse – BP 53317 21033 DIJON CEDEX Tel : 03.80.29.44.44 Fax : 03.80.29.43.99 site : http://cote-d-or.equipement-agriculture.gouv.fr</p>	<p>Yonne 3 rue Monge – BP 79 – 89011 AUXERRE CEDEX Tel : 03.86.48.41.00 Fax : 03.86.48.23.12 site : http://www.yonne.gouv.fr/</p>
<p>Jura 4 Rue du Cure Marion 39000 LONS-LE-SAUNIER Tel : 03.84.86.80.00 Fax : 03.84.86.80.10 site : http://www.jura.gouv.fr</p>	<p>Doubs 6 Rue Roussillon - 25000 BESANÇON Tel : 03.81.65.62.62 Fax : 03.81.65.62.01 Site : http://www.doubs.gouv.fr</p>
<p>Territoire de Belfort Place de la Révolution-Française - BP 605 - 90020 BELFORT CEDEX Tel : 03.84.58.86.00 Fax : 03.84.58.86.99 Site : https://www.territoire-de-belfort.gouv.fr</p>	<p>Haute Saône 24-26, boulevard des Alliés - BP 389 - 70014 VESOUL CEDEX Tel : 03.63.37.92.00 Fax : 03.63.37.92.02 Site : https://haute-saone.gouv.fr</p>

- D.D.P.P. (Direction Départementale de la Protection des Populations)**

<p>Saône-et-Loire Cité administrative 24 boulevard Henri Dunant – BP 22017 – MACON CEDEX 9 Tel : 03.85.22.57.00 Fax : 03.85.22.57.90 site : www.saone-et-loire.gouv.fr</p>	<p>Nièvre 1 rue du Ravelin – BP 54 58020 NEVERS CEDEX Tel : 03.58.07.20.30 Fax : 03.58.07.20.47 site : www.nievre.gouv.fr</p>
<p>Yonne 3 rue Jehan Pinard – BP 19 –89010 AUXERRE CEDEX Tel : 03.86.72.69.00 Fax : 03.86.72.69.01 site : www.yonne.gouv.fr</p>	<p>Côte d'Or 57 rue de Mulhouse – CS 53317 21033 DIJON CEDEX Tel : 03.80.29.44.44 Fax : 03.80.43.23.01 site : www.cote-dor.gouv.fr</p>
<p>Belfort Place de la Révolution-Française - CS 239 – 90004 BELFORT Cedex Tel : 03.84.21.98.50 Fax : 03 84 21 98 56 site : www.territoire-de-belfort.gouv.fr</p>	<p>Jura 8, Rue de la Préfecture 39000 LONS LE SAUNIER Tel : 03.63.55.83.00 Fax : 03.63.55.83.99 site : www.jura.gouv.fr</p>
<p>Doubs 11, bis rue Nicolas Bruand 25000 BESANCON Tel : 03 81 60 74 60 Fax : 03 81 53 09 83 site : www.doubs.gouv.fr</p>	<p>Haute-Saône 4, place René-Hologne - 70006 Vesoul Tel : 03.84.96.17.18 Fax : 03.84.96.17.19 site : www.haute-saône.gouv.fr</p>

- **Syndicats professionnels départementaux :**

<p>Syndicat Caprin Saône-et-Loire Technicien : Jean-Luc NIGOUL Maison de l'agriculture – 59 rue du 19 mars 1962 – BP 522 – 71010 MACON CEDEX Tel : 03.85.29.56.70/Port : 06.09.83.58.79 Mail : jnigoul@acsel-conseil-elevage.fr</p>	<p>Syndicat Caprin de l'Yonne Technicienne : Alice DEMOLDER Chambre d'Agriculture – 14 bis rue Guynemer – 89015 AUXERRE CEDEX Tel : 03.85.29.56.70/Port : 06.08.28.08.07 Mail : a.demolder@yonne.chambagri.fr</p>
<p>Association des Chevriers et des producteurs de Fromages Fermiers de Côte d'Or Président : Sébastien ROUSSEL Petite rue Haute 21320 BLANCEY Tel : 06.89.09.38.55 Mail : sebaroussel@yahoo.fr</p>	<p>Syndicat Interprofessionnel du Gruyère Maison des agriculteurs 17 quai Yves Barbier - 70000 Vesoul Tél : 03 84 77 14 10 - Fax : 03 84 76 52 65 - Président : Monsieur Gabriel Moureaux</p>
<p>Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmentals Traditionnels Grand Cru 26 rue Proudhon 25000 Besançon Tél : 03 81 83 46 13 - Fax : 03 81 81 89 42 - Président : Jean-François Rollet</p>	<p>Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex et du Mont d'Or Haut-Jura Avenue de la Résistance - BP 20035 39801 Poligny Cedex Tél : 03 84 37 37 57 Président : Monsieur Alain Monnet</p>

- **Structure régionale :**

Centre Fromager de Bourgogne

Technicienne : Guillemette ALLUT

Les Poncétys – 71960 DAVAYE

Tel : 03.85.35.89.40

Mail : guillemette.allut@bfc.chambagri.fr

Port : 06.86.89.87.44

Il a pour mission d'appuyer les fromagers et futurs fromagers sur leurs besoins autour des produits laitiers et plus largement de leur atelier de transformation : plan de fabrication d'atelier, appuis technologique et réglementaire, appui en cas de crise sanitaire,...

Centre Technique des Fromages Comtois

9 avenue Wladimir Gagneur - 39800 POLIGNY

Tel : 03.84.37.13.18

GIE FRANCHE COMTE VALPARC

Espace Valentin Est - 25048 BESANCON CEDEX

Tél : 03 81 54 71 71

- **Organismes de Défense et de Gestion des produits sous AOP/IGP de Bourgogne (www.IGBC.fr) :**

<p>Syndicat de Défense du Fromage Charolais 59 rue du 19 mars 1952 – BP522 71010 Mâcon cedex Tel : 03.85.29.56.14 Mail : sdfc@sl.chambagri.fr</p>	<p>Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais Les Poncétys – 71960 Davayé Tel : 03.85.29.56.14 Mail : sdfm@sl.chambagri.fr</p>
<p>Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse 4 av. du Champ de foire – BP84 01003 Bourg-en-Bresse cedex Tel : 04.74.45.67.21 Mail : contact@aoc-creme-beurre-bresse.fr</p>	<p>Syndicat de Défense du Fromage de Chaource Hôtel de Ville -10210 Chaource Tel : 03.25.49.90.48 Mail : syndicat-chaource@sfr.fr</p>
<p>Syndicat interprofessionnel du Fromage de Langres Place de la Mairie – 52190 Prauthoy Tel : 03.25.84.03.51 Mail : contact@fromagedelangres.com</p>	<p>Syndicat de Défense de l'Epoisses Place de la Mairie – 52190 Prauthoy Tel : 03.25.84.03.51 Mail : contact@fromage-epoisses.com</p>

Association de Défense et de Promotion du Fromage Soumaintrain Chez AEA – 8 chemin de la Noue 21600 Longvic Tel : 06.08.17.75.58 contact@fromage-soumaintrain.fr	Groupement de Promotion du Brillat-Savarin Chez AEA – 8 chemin de la Noue 21600 Longvic Tel : 06.08.17.75.58 contact@fromage-brillat-savarin.fr
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pour en savoir plus...

- « **L'économie laitière en chiffres – édition 2019** » - CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)
- « **Transformer les produits laitiers frais à la ferme** » - Editions Educagri 2010 – 19 €
- « **Surveiller la fabrication des fromages fermiers, de l'ambiance des bâtiments au démoulage des fromages** » - Institut de l'Elevage Centre Fromager de Carmejane – GDS 41 _ Institut Technique des Fromages -144 pages – Edition Technipel 2002 – 23 €
- « **Fromages Fermiers – Techniques et Traditions** » - J. Christophe CORCY et Michel LEPAGE – 1991 – La maison Rustique – 39 €
- « **La fromagerie à la ferme : concevoir, réaliser, équiper son atelier de transformation du lait à la ferme** » - Centre Fromager de Carmejane – 2^e édition 2011 – 32,10 €
- **Guide Européen des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux** – téléchargeable :
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_fr.pdf

A) PRODUITS LAITIERS FERMIERES DE VACHE

Le lait de vache est le produit le plus consommé en France et dans le monde. Une vache est en mesure de produire entre 8000 et plus de 12000 litres de lait par an. Riche et équilibré en caséines et minéraux, ce lait est adapté à la production de fromages. Associée à une sélection génétique accrue, la qualité du lait varie principalement selon l'alimentation du bétail, et donc des saisons (la pointe de l'herbe naissante, la fleur de la prairie et le regain de fin d'été).

I - CONTEXTE

Les produits laitiers fermiers de vache sont des produits transformés directement sur l'exploitation agricole. De nombreux produits sont issus de cette transformation : le lait, les yaourts, les fromages frais, les fromages à pâte molle, pressée ou cuite, la crème, le beurre, les desserts frais, les crèmes glacées ainsi que la confiture de lait.

Le lait cru, la crème, les yaourts, le beurre et les fromages sont les produits laitiers de vaches les plus couramment commercialisés. A l'exception des fromages affinés, ce sont les produits frais au lait cru qui se commercialisent principalement en circuits long (grande surface) mais ont un large succès en circuits courts (vente directe ou à un intermédiaire).

La filière bovine laitière en France :

En 2016, on compte 61 733 exploitations laitières en France pour un cheptel de 3,7 millions de vaches laitières. Le prix standard du lait à la production était de 0,294 €/litres en 2016. La production se concentre essentiellement dans l'Ouest de la France (Bretagne, Basse-Normandie et Auvergne) 36 % des exploitations y sont implantées.

La filière bovine laitière en Bourgogne-Franche Comté :

On dénombre 4 693 producteurs laitiers pour un cheptel de 263 100 vaches laitières et une collecte de près de 1 648 000 litres de lait. Cela représente 7,6 % de la production en française. Ces chiffres ne comprennent que les producteurs dont le lait est collecté en coopérative car il nous est difficile d'estimer le nombre de producteurs produisant et vendant leurs produits en circuits courts. Cependant, d'après une étude de *FranceAgriMer de 2013*, ils étaient 165 détenteurs d'une référence « vente directe » en lait de vache en Bourgogne (- 24 % depuis 2000) :

- 24 en Côte d'Or (- 37 % depuis 2000) pour 1,1 millions de litres de lait vendus hors laiterie (+4.7% depuis 2000)
- 28 dans la Nièvre, (- 15 % depuis 2000) pour 1,57 millions de litres de lait vendu hors laiterie (+ 4,9 % depuis 2000)
- 64 en Saône-et-Loire, (+ 5 % depuis 2000) pour 1,64 millions de litres de lait vendus hors laiterie (+ 7,4 % depuis 2000)
- 49 dans l'Yonne, (- 42 % depuis 2000) pour 1,72 millions de litres de lait vendus hors laiterie (- 10,8% depuis 2000)

Parmi ces exploitations, des différences importantes sont observées selon l'importance de l'atelier hors laiterie. La moitié d'entre elles ont une référence laitière totale égale ou supérieure à 300 000 litres et leur vente directe représente moins de 30 % de leur production totale. L'autre moitié transforme la totalité de leur lait pour vendre leurs produits en vente directe, 80 % d'entre-eux produisent moins de 50 000 litres. Ces dernières années, de plus en plus d'exploitations tendent vers des ateliers transformant la totalité de leur lait pour répondre aux éventuels désengagements de certaines firmes de collecte de lait, en effet, c'est un bon moyen de valoriser sa production et de s'assurer un débouché.

En Bourgogne, en 2009, 50 % des exploitants vendant leurs produits laitiers en circuits courts étaient spécialisés en transformation fromagère et 28% spécialisés en lait. Elles sont cependant toutes familiales avec en moyenne 4 UTH sur l'exploitation (*Source : FranceAgriMer 2000-2001, 2008-2009, 2012-2013 ; Traitement AgroSup Dijon INRA*)

Résultats d'une étude menée par le CERD en 2010 :

Cette étude a été menée auprès de 21 producteurs en Bourgogne afin de caractériser les producteurs fermiers bovins de cette région (en lien avec l'étude de l'INRA/AgroSup Dijon commandité par le Ministère de l'agriculture)

L'atelier de transformation correspond à l'activité principale dans seulement 42 % des cas. Elle est rarement la seule activité de l'exploitation. En moyenne, on dénombre 43 vaches laitières par exploitation avec un niveau de production de 4 962 litres par lactation. On peut mettre en évidence deux types d'élevage : les éleveurs laitiers dont seulement une partie de la production est transformée (57,1 % des cas) et les agriculteurs se diversifiant vers la transformation fromagère avec la transformation de la totalité de la production (42,9 % des cas).

La race la plus représentée dans les élevages bourguignons est la Montbéliarde, cependant les races Prim'Holstein, Normande, Jersiaise, ect.... sont des types génétiques particulièrement appropriés pour la transformation compte tenu des qualités de leur lait (Taux Butyreux et Taux Protéique).

II - DONNEES TECHNIQUES BOVINS LAITS

Les informations ci-dessous sont issues de l'enquête réalisée en 2010 par le CERD auprès de 21 producteurs laitiers bourguignons.

1. Conduite de troupeau

➤ Alimentation

La majorité des exploitants distribue de l'ensilage de maïs plante entière comme ration de base hivernale. Cependant, cette alimentation est très onéreuse (coût de production de maïs élevée). C'est pourquoi certains éleveurs optent pour une ration à base d'herbe (foin, enrubannage, ensilage d'herbe) qui génère néanmoins des niveaux de production inférieurs.

➤ Sélection

Les principaux critères de sélection des animaux sont relatifs aux contrôles de performance :

- Taux butyreux et protéiques
- Qualité sanitaire du lait (cellules somatiques).

Ensuite, viennent les critères morphologiques :

- La formation de la mamelle
- La résistance aux mammites
- Le bon caractère
- La qualité des aplombs

➤ **Bâtiments**

Dans la majeure partie des cas, les vaches laitières sont en stabulation libre sur aire paillée ou en logette. Cela permet un gain de temps et de travail lors du pansage des animaux.

➤ **Règlement environnemental**

L'éleveur doit également se préoccuper de l'impact de son élevage sur l'environnement. Les exploitations de vaches laitières peuvent relever des ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement), elles sont soumises à :

- Autorisation si elles comptent plus de 200 vaches
- Enregistrement si elles comptent entre 150 et 200 vaches
- Déclaration à Contrôle Périodique si elles comptent entre 101 et 150 vaches
- Déclaration si elles comptent entre 50 et 100 vaches
- RSD (Règlement Sanitaire Départemental) si elles comptent moins de 50 vaches

2. Transformation

➤ **Rendement fromager**

Le rendement fromager est un critère essentiel de rentabilité de l'atelier.

Produit obtenu	Quantité de lait nécessaire
1 kg de beurre	20 à 22 L
2 litres de crème	
18 à 20 litres de lait écrémé	
1 kg de fromage blanc	2 à 3 L
7 à 8 pots de 125 g de yaourt ou crème dessert	1 L
1 kg de fromage affiné de type pâte pressée (tome...)	7 à 10 L

Hormis le type de fromage, il dépend de trois autres facteurs principaux : la composition initiale de lait, les techniques de fabrication mises en œuvre et le savoir-faire fromager.

➤ **Principaux produits transformés**

- Fromage lactique (fromage blanc ou affiné) : plusieurs techniques de transformation existent. Une est couramment utilisée ! Le lait de la traite du soir est abaissé à une température de 12 °C, un ferment lactique est rajouté. Le lait mûrit ainsi toute la nuit. Ensuite, le lait de la traite du matin est mélangé au lait mûri pendant la nuit pour être emprésuré à 18-20°C. Ce mélange est alors mis en bac (ou seau) pour la période de caillage, acidification.
- Crème : La crème est obtenue par deux techniques : soit en passant le lait à l'écumeuse, soit par un caillage du lait très lent qui permet une remontée de la crème en surface.
- Beurre : La crème après maturation est barattée pour obtenir du beurre qui est ensuite moulu.
- Lait cru : C'est un lait qui ne subit aucun traitement chimique ou physique.

➤ **Temps de travail**

La transformation de 1 000 litres de lait de vache nécessite en moyenne de 20 à 40 heures de travail. Cependant, le temps de travail est très variable selon le type de produits finis, la largeur de la gamme produite, le type de circuit de vente choisi et leur nombre, ainsi que la fonctionnalité des locaux et des équipements, sans oublier l'importance et la qualification de la main d'œuvre. La transformation représente en moyenne 58 % du temps de travail global.

En moyenne en Bourgogne l'activité de transformation représente 43 heures de travail pour 1 000 litres de lait transformés, 31 heures en système dominante fromages et 51 heures en système sans dominante produits. L'activité de commercialisation représente 24 heures de travail pour 1 000 litres de lait transformés, le moyen annuel de lait transformé s'élevant à 77 117 litres. (Source : étude INRA/AgroSup Dijon 2011)

Outre le volume transformé, la variabilité du temps de travail dépend de la gamme de produits fabriqués. Ce temps de travail important, s'il n'est pas suffisamment pris en compte, peut engendrer des difficultés d'organisation entre les travaux de la ferme et la vente. La transformation est en général effectuée toute l'année. Généralement les producteurs fabriquent tous les jours, y compris le week-end. Cependant, on observe une surcharge de travail en été due à la hausse de la demande.

La traite, souvent associée à une contrainte pour les éleveurs, demande un temps de travail relativement important. Celui-ci dépend d'une part, du nombre de vaches laitières et de leur niveau de production et d'autre part, des installations de traite à disposition.

III - COMMERCIALISATION

En Bourgogne, en 2010, on constate de fortes habitudes d'achat des produits fermiers à base de lait de vache :

- 33,2 % achètent régulièrement du fromage de vache dont 40,5 % en Nièvre et 34,5 % en Côte d'Or
- 30,2% du fromage blanc dont 37,9 % en Saône-et-Loire et 37,6 % en Nièvre
- 18,8% du beurre dont 29,4 % en Saône-et-Loire et 23,2 % dans l'Yonne
- 18,3% de la crème dont 23,8 % en Saône-et-Loire et 22,4 % en Nièvre
- 16,3% du lait dont 23,2 % dans l'Yonne et 19,6 % en Saône-et-Loire

La totalité des éleveurs enquêtés par le CERD en 2010 commercialise une partie de leur production en vente directe. Ce circuit permet une bonne valorisation du litre de lait : 0.956 €/L soit une plus-value de 0,606 €/L par rapport à la vente en coopérative. Cependant, ce type de marchés permet une valorisation supérieure à la vente indirecte (1,15 €/L).

La vente en grande surface est pratiquée par près de la moitié des exploitants. Le type d'agrément sanitaire accordé à l'exploitant pour sa fromagerie définit les possibilités de commercialisation sur ce circuit.

Gamme de produits proposée en Bourgogne et prix de vente :

PRODUITS	Vente directe (2015)	Vente sur les marchés (2010)	Vente à un intermédiaire (2010)	Vente en RC* (2016)
Fromage blanc (1kg)	3,7 € (2,70 à 4,30)	3,7 € (2,70 à 4,30)	2,88 € (2,29 à 3,48)	3,21 € (2,40 à 4,50)
Fromage lactique (1L)	2,41 € (2,30 à 2,55)	2,50 € (2,30 à 2,70)	2,14 € (1,71 à 2,50)	11,26 €/kg (9,5 à 13,3)
Fromage aromatisé	2,37 € (1 citation)	2,37 € (1 citation)	/	/
Le Nivernais	2,80 € (1 citation)	2,90 € (1 citation)	2,59 € (1 citation)	/
PRODUITS	Vente directe (2015)	Vente sur les marchés (2010)	Vente à un intermédiaire (2010)	Vente en RC* (2016)
Lait cru (1L)	0,86 € (0,80 à 1)	0,92 € (0,80 à 1,15)	/	0,825 € (0,45 à 1) Lait pasteurisé : 1,025/L (1 à 1,05 €/l)
Tomme (kg)	11,63 € (1 citation)	11,63 € (1 citation)	10 € (1 citation)	12,55 € (10,4 à 14,9)
Crème (1L)	7,70 € (5 à 10,30)	7,70 € (5 à 10,30)	/	8,92 € (7,60 à 11,34)
Beurre (250g)	2,16 € (1,80 à 2,50)	2,16 € (1,80 à 2,50)	/	2,2 (1 citation)

* RC = Restauration Collective

(Source : producteurs locaux bourguignons)

PRODUITS	Vente directe (2015)	Vente sur les marchés (2010)	Vente à un intermédiaire (2010)	Vente en RC* (2016)
Yaourt nature (pot 125g)	0,45 l'unité (0,4 à 0,5)	/	/	0,41 € (0,22 à 0,70)
Yaourt aromatisé (pot 125g)	0,62 l'unité (0,5 à 0,7)	/	/	0,47 € (0,25 à 0,70)
Faisselle (kg)	6,9 € (1 citation)	/	/	3,75 € (2,66 à 5,04)
Crème dessert (pot 125g)	/	/	/	4,73 € (3,4 à 6)

* RC = Restauration Collective

(Source : producteurs locaux bourguignons)

IV – DONNEES ECONOMIQUES

1. Investissements

En termes d'investissements pour un atelier fromager, les coûts varient de 15 000 € à 75 000 € (pour une surface comprise entre 80 et 100 m²), en fonction :

- du litrage transformé, et donc de la surface de l'atelier (35 à 70 m²),
- du type de produits transformés et de l'importance de la gamme de produits proposée,
- du niveau d'équipement (type de produit et pénibilité du travail),
- de la part d'auto-construction.

EQUIPEMENTS	COÛT MOYEN (neuf)	REMARQUES
Coût moyen pour l'ensemble des corps de métier	825 €/m ²	(de 700 à 950 €/m ²)
Coût moyen en auto-construction	450 €/m ²	(de 350 à 550 €/m ²)
Equipements spécifiques traités anticorrosion : VMC (ventilation mécanique contrôlée) ; climatisation de la salle de fabrication ; groupe frigorifique de la cave d'affinage)	750 à 7 500€	
Matériel de fromagerie (Bidons, bacs, tables d'égouttage, moules, claies...)	2300 à 3800 €	
Réfrigérateur ventilé	800 – 1 200 €	Pour 500 litres
Chambre froide	1 200 €/m ²	2 240 pots, 1.8 KW
Armoire frigorifique	3 800 €	2 240 pots, 600 W
Tank à lait (2000 à 3000L)	11 000 – 13 800 €	2 000 à 3 000L
Matériel de pasteurisation		
• Pompe de transfert	465 €	17L/min
• Cuve pasteurisation	12 800 €	200L
• Système d'échangeur à plaques	3 500 €	500L/h
Fabrication de beurre		
• Ecrémeuse	1 200 €	125L/h
• Baratte	4 260 €	20 L, 2 vitesses
• Moule en bois	15 à 25 € l'unité	
• Mouleuse automatique	8 000 €	
Fabrication de yaourt		
• Pasteurisateur	800 à 3 200 €	
• Etuve	2 500 €	Pour 140 pots
• Chambre chaude	1 200 €/m ²	
• Thermoscelleuse manuelle	2 800 €	1 pot
• Conditionneuse thermoscelleuse automatique	32 000 €	1 200 pots / heure
• Doseuse conditionneuse automatique	34 300 €	
• Moule yaourt ou faisselle	0.5 – 1.5 € l'unité	

EQUIPEMENTS	COÛT MOYEN (neuf)	REMARQUES
Autres		
• Sac égouttage (50x70 cm en coton)	4 à 6 € l'unité	
• Cuve de fabrication inox	2 000 à 13 000 €	
• Claies d'affinage (inox, 630x510 mm)	15-20 € l'unité	
• Claie de base à roulette	130 € l'unité	
• Table d'égouttage (207x89 cm, fibre de verre)	170 €	
• Table inox (195x80x85 cm à roulette)	750 à 1 000 €	
• Table de pressage	350 €	1870x740 mm, support de portée 500 kg
• Moule à fromage	1.60 – 3.10 €	
• Bac de saumurage	21 €	35 L
• Etiqueteuse	210 €	
• Balance	400 €	6 kg

2. Charges

Concernant les coûts de production du lait, le prix de cession s'élève à environ 0,32 €/L. Les charges opérationnelles de transformation se composent de la façon suivante :

(en €/L de lait)	Données Bourgogne 2010			Données nationales (source : INRA Agrosup Dijon)
	Moyenne	Minimum	Maximum	Moyenne
CHARGES DE TRANSFORMATION				
- Ingrédients, présure, ferment	0,010	0,002	0,025	0,020
- Produits nettoyeurs/désinfectants	0,016	0,003	0,032	0,007
- Analyses sanitaires	0,006	0,002	0,014	0,005
- Emballages	0,067	0,002	0,183	0,041
- Eau et électricité	0,021	0,010	0,036	/
Total transformation	0,12	0,019	0,29	0,073
CHARGES DE COMMERCIALISATION				
- Carburant	0,018	0,002	0,026	/
- Publicité	0,015	0,0009	0,07	/
- Emplacement de marché	0,011	0,0005	0,08	/
Total commercialisation	0,044	0,0034	0,176	/
COÛT DE TRANSFORMATION (hors frais financier et amortissement)	0,164	0,0224	0,466	/
AMORTISSEMENT	0,043	0,006	0,14	/
CHARGES TOTALES DE TRANSFORMATION ET DE COMMERCIALISATION (par litre produit et/ou transformé)	0,207	0,0284	0,606	/

Au coût de cession du lait s'ajoutent les charges de transformation et de commercialisation ce qui fait un total moyen de 0,52 € par litre de lait auquel il faut ajouter les charges liées aux salaires et cotisations sociales.

Des variations importantes des postes de charges de transformation sont observées selon plusieurs critères significatifs :

- La taille de l'atelier : les gros ateliers font des économies d'échelle en particulier sur les produits d'entretien et le coût des analyses
- Le type de produit fabriqué : les ateliers spécialisés ont des niveaux de charges inférieures aux ateliers sans dominantes
- La largeur de la gamme

		Coût moyen pour 1 000L
Lait cru	Ingrédients	0 €
	Emballages	200 €
Beurre	Ingrédients	7 €
	Emballages	10 €
Yaourts	Ingrédients	700 €
	Emballages	800 €
Fromage blanc	Ingrédients	100 €
	Emballages	300 €
Crème fraîche	Ingrédients	30 €
	Emballages	40 €

(source : Transformation et vente de produits laitiers fermiers, mon atelier est-il rentable ?
Institut de l'élevage – 2008)

3. Produits

En moyenne, en Bourgogne, le produit par litre de lait transformé et vendu est de 0,96 €. Il est donc nettement supérieur au prix de vente du lait en coopérative. La comparaison est possible car dans la plupart des cas, les transformateurs de produits laitiers de vaches livrent une partie du lait produit à des transformateurs industriels.

Le produit lié à la vente des animaux prend en compte les ventes de réforme, veaux, reproducteurs (femelles principalement).

	Données Bourgogne (2010)			Données nationales*
	Moyenne	Minimum	Maximum	
Prix du litre de lait en laiterie	0,368 €/L	/	/	0,365 €/L
Valorisation moyenne du litre de lait transformé	0,96 €/L	0,44 €/L	1,86 €/L	0,894 € - 0,981 € sans dominante produit - 0,458 € en dominante beurre-crème - 0,893 € en dominante fromage - 1,96 € en dominante yaourt
Produits totaux des ventes d'animaux liées à l'atelier laitier	794,87€	345 €	1 400€	/
- Vente de veaux (par animal)	186,70 €	70 €	500 €	/
- Vente d'animaux de réforme (par vache laitière)	608,17 €	275 €	900 €	/

(*source : INRA Agrosup Dijon)

V. LES SITES DE FORMATION EN FABRICATION FROMAGERE

- **LEGTA G. Pompidou**
Route de Salers – 15000 AURILLAC
Tel : 04.71.46.26.60 Fax : 04.71.46.26.41
Mail : epl.aurillac@educagri.fr
- **ENILIA (Ecole Nationale d'Industrie Laitière)**
Avenue François Mitterrand – 17700 SURGERES
Tel : 05.46.27.69.00 Fax : 05.46.07.31.49
Mail : epl.surgeres@educagri.fr
- **ENILBIO (module de formation pour les productions fermières)**
Rue de Versailles – BP 70049 – 39801 POLIGNY CEDEX
Tel : 03.84.73.76.76 Fax : 03.84.37.07.28
Mail : contact@enilbio-poligny.com
- **C.F.P.P.A de Lozère**
2 Place de l'Ancienne Gare – 48400 FLORAC
Tel : 04.66.65.65.62 Fax : 04.66.65.65.61
Mail : cfppa.florac@educagri.fr

- **C.F.P.P.A du Quesnoy**
17 rue des Tilleuls – BP 50055 – 59530 LE QUESNOY
Tel : 03.27.20.07.40 Fax : 03.27.20.07.50
Mail : cfppa.le-quesnoy@educagri.fr
- **C.F.P.P.A**
Le Grand Montmarin – 16 rue Edouard Belin – CS 60363 – 70014 VESOUL CEDEX
Tel : 03.84.96.85.24 Fax : 03.84.96.85.40
Mail : cfppa.vesoul@educagri.fr
- **CFPPA Mâcon Davayé**
Les Poncéllys – 71960 DAVAYE Tel : 03.85.35.83.33
- **Centre Fromager de Bourgogne**
Les Poncétys – 71960 DAVAYE Tel : 03.85.35.89.40

VI - ADRESSES UTILES

- **FranceAgriMer/ONILAIT (Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers)**
ASP – 12 rue Henry-Rol Tanguy – 93555 MONTREUIL SOUS BOIS
Tel : 01.73.30.30.00
- **CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)**
42 rue Châteaudun – 75314 PARIS CEDEX 09
Tel : 01.49.70.71.71

Pour en savoir plus...

« Produire et vendre des produits bovins laitiers en circuits courts – des repères pour le montage de projets et le conseil »

Projet lauréat CASDAR 2010 « Elaboration d'un référentiel pour évaluer la performance technique, économique, sociale et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation » - Contact : CERD – Tel : 03.86.85.02.10 – mail : cerd@wanadoo.fr

« Produire et vendre des produits bovins laitiers en circuits courts – 7 fiches atelier pour le montage de projets et le conseil »

Projet lauréat CASDAR 2010 « Elaboration d'un référentiel pour évaluer la performance technique, économique, sociale et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation » - Contact : CERD – Tel : 03.86.85.02.10 – mail : cerd@wanadoo.fr

« Elaboration d'un référentiel technico-économique dans le domaine des circuits courts de commercialisation – Partie 2 – Exploitations bovines laitières en circuits courts : localisation, diversité des systèmes et approche des performances »

INRA/AgroSup Dijon – Août 2011

« L'économie laitière en chiffres » - Edition 2017 – CNIEL

« La filière des produits laitiers en Bourgogne, état des lieux et perspectives »

Mars 2013 – Etude réalisé par AgroSup Dijon commanditée par le conseil régional de Bourgogne

« La filière bovine laitière régionale : Quel avenir en Bourgogne ? »

Juin 2015 – rapport du Conseil Economique Social et Environnemental de Bourgogne

« Créer une activité de transformation laitière en circuits courts »

2012 – Chambre d'agriculture de Bretagne

« Les chiffres du lait » - Edition 2015 - Agreste Bourgogne-Franche Comté

B) FROMAGES DE CHEVRE FERMIERS ET FILIERE CAPRINE

La chèvre est l'une des plus grosses productrices de lait. Elle peut fournir en 10 jours son poids en lait, soit proportionnellement deux fois plus qu'une vache. La production de lait de chèvre est naturellement saisonnée de février à novembre suivie d'une période pendant laquelle elle est tarie en prévision d'une nouvelle mise bas. Certains troupeaux pratiquent le dessaisonnement afin d'avoir une production de lait sur l'année. Le lait est surtout utilisé en fromagerie pour la fabrication de fromages de type lactique, qui selon son stade d'affinage pourra donner un fromage frais, tendre ou encore cassant. La croûte des fromages de chèvre n'est pas lavée pendant l'affinage, elle se forme naturellement. Elle peut être de couleur ivoire à bleutée. Certaines préparations amènent les fromages à être cendrés ou enrobés d'herbes aromatiques.

I - CONTEXTE

La filière caprine en France :

En 2017, on comptait 8 740 exploitations françaises agricoles possédant au moins une chèvre, soit un cheptel de 1 229 000 caprins (dont 845 000 chèvres). Le cheptel chèvre caprin français est réparti sur 5 régions principales : 36 % en Nouvelle Aquitaine, 15 % en Auvergne, 14 % en Pays de Loire, 13 % en Occitanie et 12 % en Centre Val de Loire. Il représente 9,5 % du cheptel européen ce qui place la France au 4^{ème} rang européen derrière la Grèce, l'Espagne et la Roumanie. Cependant, la France reste le premier producteur mondial de lait et de fromage de chèvre.

Parmi ces exploitations, 54 % sont considérées comme « professionnelles » (elles détiennent au moins 10 chèvres) et regroupent 90 % du cheptel français. Ces exploitations professionnelles sont à 48 % des livreurs stricts (tout le lait produit est collecté), 47 % des exploitations fromagères et à 5 % des exploitations à activité mixte. Leur nombre diminue d'années en année cependant 75 % des exploitants ont moins de 54 ans, cette diminution est donc principalement due à une disparition des plus petites exploitations et non à des départs à la retraite non remplacés.

Le pourcentage d'exploitations de plus de 200 chèvres a été multiplié par cinq depuis 1995, alors que, sur la même période, le nombre d'exploitations possédant plus de 10 chèvres a été divisé par deux. La taille moyenne des troupeaux français est de 139 chèvres par exploitation, c'est deux fois plus qu'en 1995 (pour les exploitations de plus de 10 chèvres).

En 2017, la filière caprine française a produit 596 millions de litres de lait de chèvre dont 78 % sont livrés aux industriels et 22 % transformés à la ferme. Pour compléter l'offre française, les industries laitières ont importé 122 millions de litres de lait. Ainsi, 100 218 tonnes de fromages industriels ont été produits en 2017 (+ 20 % depuis 2005 mais stagnant entre 2010 et 2014) dont 26,8 % sont exportés ensuite vers le monde. Environ 130 millions de litres sont transformés à la ferme. 18 à 20 000 tonnes de fromages fermiers sont produits. Le prix moyen du lait de chèvre fin 2017 était de 0,703 €/L en France (+ 14 % depuis 2013) alors que le prix de base était de 0,653 €/L. Le prix du litre de lait dépend de la qualité du lait et de la période de commercialisation (les laiteries paient le lait d'hiver plus cher que celui de printemps).

Principales caractéristiques du lait de chèvre français (résultats 2017 contrôle laitier) :

- 905 litres de lait par chèvre/an (source France Conseil Laitier 2017)
- 300 jours de lactations
- Taux Protéique (TP) : teneur en matière azotée totale du lait : 32,9 g/kg
- Taux Butyreux (TB) : teneur en matières grasses du lait : 36,9 g/kg

En France, 58 268 tonnes de fromage de chèvre sont achetées par an par 85,2 % des français, cela représente 2,45 kilos par ménage acheteur pour un prix moyen de 12,3 €/kg. 4 % des volumes sont achetés sur les marchés et les foires pour un prix moyen de 19,4 €/kg. Les produits remportant le plus de succès sont les bûchettes affinées (56 % des ventes) et les fromages frais (14 % des ventes).

(Source : Institut de l'Élevage/CNE (centre national de l'élevage) – production caprine lait et viande – chiffres clés 2018)

La filière caprine en Bourgogne-Franche Comté :

Elle est caractérisée par :

- **1 121 élevages** : 668 ateliers fermiers et 28 ateliers laitiers (*Agreste 2015*), ils sont principalement de type familial ;
- **41 465 caprins** dont **29 126 chèvres** ce qui représente 36 chèvres en moyenne (*Agreste 2015*) ;
- **18 millions de litres de lait** dont 3,8 millions collectés et le reste transformé en fromages fermiers à la ferme (*FranceAgriMer 2013*) ;
- **Un résultat courant de 3 800 €/UMO** pour les éleveurs fromagers (*CER France 2014*) ;
- **Une concentration progressive** des élevages : 90% du cheptel appartient à 40 % des éleveurs ;
- **Une majorité de « petits ateliers »** : 70 % des élevages possèdent moins de 10 chèvres.

Parmi tous les élevages possédant au moins une chèvre, seulement 51 % sont spécialisés en élevage caprin. Pour les autres, il est un atelier secondaire complémentaire à d'autres élevages herbivores ou à un atelier grande culture.

Les élevages caprins bourguignons sont très hétérogènes par leur structure. Les exploitations de la Nièvre (concentrées dans l'ouest du département où est produit le Crottin de Chavignol) et de l'Yonne, moins nombreuses, sont de taille plus importante, avec une activité de vente en laiterie plus développée et des circuits de commercialisation plus longs. Celles de Côte d'Or et de Saône-et-Loire (essentiellement dans le Mâconnais et le Charolais) sont de petite taille, et spécialisées dans une production de fromages fermiers vendus en circuits courts.

	Bourgogne	Franche Comté	Total
Nombre de chèvres	25 470	3 656	29 126
Nombre d'élevages caprins	780	341	1 121
Dont ceux avec moins de 10 chèvres	430	275	705
Dont ceux faisant de la transformation fromagère	327	341	668
Dont ceux en agriculture biologique ou en conversion	NC	3	10

(Source : COREL BFC 2015)

En l'absence de centre de collecte, les éleveurs caprins sont restés traditionnellement producteurs de fromages fermiers avec des pratiques et un savoir-faire qu'ils se sont transmis au fil des générations même s'ils ont su moderniser leurs outils de production et se mettre en conformité avec les nouvelles normes d'hygiène des directives européennes. On observe une diminution progressive des petits ateliers, au profit de la spécialisation des plus importants.

Les fromages de chèvre fermiers fabriqués en Bourgogne-Franche Comté comprennent :

- Des produits identifiés : Charolais, Mâconnais, Crottin de Chavignol (AOC/AOP de la région Centre, mais qui concerne malgré tout 26 communes de la Nièvre)
- Des produits renommés comme le Vézelay de l'Yonne ;
- Ainsi qu'une grande diversité dans la gamme proposée : bûches natures ou cendrées, pyramides et autres fromages fermiers

II – DONNEES TECHNIQUES

1. Conduite du troupeau

La chèvre est un animal saisonné : naturellement, sa période de reproduction ou période de saillies se situe d'août à octobre (en jours courts). La durée de gestation de la chèvre est de 5 mois. La période des mises-bas s'étale de janvier à mars. Le pic de lactation a lieu 6 à 8 semaines après la mise bas, ceci correspond au plein rendement de la production laitière (de mars à mai). Puis, la lactation baisse régulièrement jusqu'à la saillie suivante (7 mois après la mise-bas). Le tarissement s'effectue environ 10 mois après la mise-bas.

Le producteur fromager se trouve donc avec une forte production au printemps et sans lait en début d'hiver. Afin de satisfaire le consommateur durant toute l'année, certains producteurs procèdent au dessaisonnement des chèvres (soit par l'utilisation de traitements hormonaux soit par un programme lumineux) ; ainsi les animaux mettent bas plus tôt en saison et produisent du lait d'hiver.

L'élevage des chevrettes conditionnera la production laitière future. Un bon élevage passe par une bonne croissance (pour obtenir un poids minimum de 32 kg à 7 mois) et une bonne alimentation (riche en fibres afin de favoriser la consommation d'aliments grossiers au détriment des concentrés).

➤ **Alimentation**

La chèvre est un ruminant. Plus sa ration de base sera de qualité, moins elle aura besoin d'être complétée en concentrés. Cela permettra à l'exploitant d'être en autonomie alimentaire et donc de diminuer ses charges d'alimentation, de contrôler la traçabilité des aliments distribués et de valoriser la production de l'exploitation. On diminuera par là-même, les accidents alimentaires dus à une trop forte consommation de concentrés. Une alimentation de qualité permet à la chèvre d'extérioriser son potentiel laitier. La chèvre est un animal délicat qui trie systématiquement sa nourriture (compter 10 à 25 % de refus). Il existe de nombreuses solutions en matière d'alimentation (affouragement en vert, foin, rations sèches, pâturage, ensilages). Chaque système a ses avantages et inconvénients, il est toutefois très important de choisir son système d'alimentation avant de s'installer car ce choix conditionnera les investissements à venir (type de bâtiment, main d'oeuvre,...).

La plupart des exploitants mettent en place un système d'alimentation qui repose sur un stockage hivernal du foin produit sur l'exploitation et sur le pâturage pendant les périodes de production. Les chèvres peuvent ainsi brouter à souhait la flore de nos régions, qui donne aux fromages leurs caractéristiques gustatives.

➤ **Suivi sanitaire**

La prophylaxie contre la brucellose est obligatoire annuellement et concerne les animaux de plus de 6 mois. L'identification officielle est obligatoire et doit être réalisée par l'éleveur au moyen de boucles ou pâture électronique et Tip-Tag dont il faut passer commande à l'EDE (Etablissement Départemental de l'Élevage).

Lors de l'achat d'animaux, il est important de se renseigner sur le potentiel ou le niveau de production du troupeau : résultats du contrôle laitier, mais également sur l'état sanitaire des animaux (registre sanitaire).

➤ **Sélection**

On dénombre majoritairement 3 races laitières en France : l'Alpine, la Saanen et la Poitevine. L'Alpine et la Saanen dominent largement les effectifs caprins français et bourguignons.

Les exploitants sélectionnent leurs chèvres en fonction de leur productivité en lait et de leur âge. La productivité moyenne d'une chèvre en France est de 660L de lait par an. Pour un troupeau en régime de croisière, on compte 25 à 30 % de renouvellement selon les années.

2. Transformation

Qu'il soit fabriqué en version « fermier » par les producteurs locaux ou en version « laitière » par des laiteries-fromageries industrielles, la méthode suivie pour la fabrication du fromage de chèvre est la même, en voici les principales étapes :

- **Filtrage** du lait après la traite ;
- **Ensemencement** en ferments lactiques et en présure (le lait est alors à 18-20°C) ;
- **Caillage** du lait pendant 24 à 48h : étape pendant laquelle l'acidité du lait augmente, on obtient alors le « caillé » ;
- **Moulage** à la louche dans des moules de différentes tailles et formes selon le produit fini voulu (les moules sont appelés faisselles). Il est généralement effectué en une seule fois, cependant, pour des fromages comme le Charolais, plusieurs recharges sont nécessaires ce qui prend énormément de temps ;
- **Egouttage** (généralement sur toile) dans un lieu frais et sec pendant 24 à 48h, cette étape est primordiale pour une bonne conservation des fromages ensuite ;
- **Salage** « à la volée », c'est également pendant cette étape qu'une fine poudre de cendre de charbon de bois (généralement du chêne) peut-être saupoudrée afin d'obtenir des fromages cendrés ;

- **Démoulage** après avoir été démoulés, les fromages peuvent être vendus frais ou affinés, l'affinage peut durer entre 1 et 4 semaines selon le goût et la texture final voulu, il s'effectue sur des clayettes disposées dans un hâloir où la température est maintenue à 10 -11°C et l'humidité à 80 %.

La texture du chèvre varie en fonction du degré de présure utilisé pour obtenir le caillé :

- Les fromages " lactiques " (80 % - 85 % des produits consommés aujourd'hui) soit tous les chèvres frais et affinés sont fabriqués avec peu de présure, environ une goutte par litre de lait, et plus de ferments lactiques pour obtenir lentement un caillé de lait.
- Les fromages " mixtes " (10 % à 15 % des produits consommés) sont obtenus avec trois fois plus de présure qu'en mode lactique, on obtient un caillage plus rapide.
- Les fromages à pâte pressée comme les tommes de chèvre sont obtenus avec six fois plus de présure qu'en mode lactique.

Repères de rendements en transformation de lait de chèvres :

- 7 à 8 litres de lait donnent 1 kg de fromage lactique
- 0,7 litre pour un crottin de 80 g

3. Temps de travail

En moyenne, il faut 100 heures de travail d'astreinte pour produire, transformer et commercialiser les 1 000 litres de lait d'un troupeau de 80 chèvres. On observe des diminutions du temps de travail rapporté à la chèvre ou à 1 000 litres de lait grâce à l'augmentation des effectifs et des volumes, tant pour le travail d'élevage que pour celui en fromagerie ou de commercialisation.

Chez les fromagers, le travail d'astreinte est divisé en 3 composantes :

- le travail d'élevage,
- le travail de fromagerie qui correspond à la fabrication, de la traite à la salle d'emballage,
- le travail de commercialisation qui regroupe les activités de préparation et de vente, de facturation et de suivi de clientèle.

La répartition du temps entre ces 3 types de travaux dépend des produits finis vendus, des volumes produits, de la main d'œuvre disponible et du/des circuits de commercialisation utilisés. Pour la vente en crèmerie, à l'affineur ou en grande surface, le travail de commercialisation est moindre mais il faut compter le temps de livraison et les prix de vente sont plus bas.

	Temps de travaux d'élevage	Temps de transformation et commercialisation
< 50 chèvres	52 h	39 h
50 à 100 Chèvres	31 h	25 h
> 100 chèvres	21 h	26 h

En cas de surcharge de travail, la monotraite peut être une solution. Une baisse de la productivité par chèvre est à prévoir mais une compensation par l'achat de quelques chèvres supplémentaires est possible. Elle permet d'avoir plus de temps libre pour l'élevage pour prévenir d'avantage les maladies et pour la transformation pour améliorer la qualité des fromages et diminuer les pertes. A long terme, c'est une bonne solution.

III – COMMERCIALISATION

Le fromage de chèvre est, par excellence, le produit « phare » des circuits fermiers puisqu'il représente 32 % des actes d'achat de ce circuit. De plus, la consommation française de fromages de chèvres stagne et une partie des volumes est exportée. Selon le circuit de distribution, le fromage de chèvre bénéficie de prix élevés mais l'état des stocks conduit le marché de l'offre et la demande à voir cette valorisation diminuer. Les fromages fermiers maintiennent une bonne valorisation avec de grandes disparités selon les zones.

L'étude de la consommation des produits fermiers (appel à projet CASDAR 2005 – résultats 2007) montre que 39,5 % des acheteurs bourguignons achètent régulièrement du fromage de chèvre. Ces achats réguliers sont beaucoup plus importants pour le département de la Saône-et-Loire (26,7 % en Côte d'Or à 57,9 % de Saône-et-Loire).

Néanmoins, avant de s'installer en élevage caprin et de produire, il est nécessaire de s'interroger sur les circuits de commercialisation que l'on va adopter (cf. fiche approche marketing et circuits de commercialisation).

Les débouchés constituent l'un des éléments déterminants des choix de production :

- Vente de fromages et autres produits laitiers fermiers en vente directe,
- Livraison de caillé ou de fromages fermiers en blanc (frais démoulés) à des affineurs,
- Vente en grande surface (peu présent en Bourgogne).

La vente directe est le type de commercialisation développé dans plus de 70 % des exploitations : les fromages fermiers (blancs, frais, demi-secs ou secs) sont vendus principalement à la ferme ou sur les marchés proches de l'exploitation (représentent de l'ordre de 40 à 50 % des ventes). La vente aux magasins de producteurs ou aux crémiers locaux est également utilisée.

La vente aux affineurs représente environ 10 % de la production régionale (hors vente lait) ; ceux-ci commercialisent auprès des centrales d'achat, sur le marché parisien, à des crémiers et, localement, à des restaurateurs. Pour un producteur, ce circuit peut être avantageux car cela réduit le temps de travail passé en fromagerie. Il n'y a ni travail ni investissements liés à la commercialisation. Généralement, les fromages sont vendus en grande quantité, ce qui permet une rentrée régulière de trésorerie et une absence de stock. Cependant, le producteur doit respecter certaines conditions : assurer un certain volume de production, format des fromages, qualités organoleptiques, démarches qualités, etc.

Valorisation moyenne du lait en vente directe et en vente à l'affineur en Bourgogne :

	Vente directe	Vente à l'affineur
Valorisation du lait (€/1000L)	1 523	1 237
Minimum (€/1000L)	1 130	1 168
Maximum (€/1000L)	2 050	1 306

(Source : Réseau ROSACE 2009)

Prix de vente moyens des produits laitiers fermiers vendus en vente directe en Bourgogne :

Produits	Prix de vente (TTC)	Produits	Prix de vente (TTC)
Fromage demi-sec/sec	15,1 €/kg	Mâconnais	30€/kg
Fromage aromatisé	13,3 €/kg	Vézelay	17,30 €/kg
Fromage frais	12,20 €/kg	Fromage Blanc	5,1 €/kg
Bûche	13,39 €/kg	Faisselle	4,67 €/kg
Pyramide	8,75 €/kg	Yaourt	0,7 €/pot 125 g
Brique	6,15 €/kg	Crottins de Chavignol	14,68 €/kg
Petits bouchons	0,44 € l'unité	Charolais	20€/kg
Tomme de chèvre	23,86 €/kg	<i>(Source : producteurs locaux bourguignons – 2015)</i>	

Un faible prix de vente peut être compensé par un bon rendement et donc des volumes sortis plus importants ou un passage en vente directe qui garantit une meilleure valorisation du lait.

IV – DONNEES ECONOMIQUES

Le résultat économique d'une exploitation laitière dépend des facteurs suivants :

- le volume de lait produit,
- le prix de vente du litre de lait,
- les coûts de production dont les charges alimentaires et salariales,
- les frais de commercialisation (pour les productions fermières),
- les investissements réalisés et de leur mode de financement.

➤ **Les investissements :**

Les investissements sont importants mais restent variables en fonction des bâtiments dont dispose l'exploitant et de la part des travaux réalisés par lui-même :

- **La salle de traite (prix pour 14-16 postes) :**

	En épi	En parallèle	Simple équipement	Maintenance annuelle
Maximum	51 000 €	61 000 €	61 000 €	1 500 €
Minimum	38 000 €	47 000 €	48 000 €	1 000 €

(Source : « En caprins, choisir une installation de traite – 2012 – Institut de l'Élevage »)

- **La fromagerie : (les prix sont estimés pour une production de 100 000 L de lait)**

Équipements	Prix du matériel neuf (HT)	Prix du matériel d'occasion
Bacs de caillage, chariots, grilles	4 400 €	930 €
Tables et tréteaux	1 100 €	-
Lave batterie	5 000 – 9 000 €	170 – 7 000 €
Divers (brosses, seaux, ...)	2 600 €	880 €
Hâloir	250 €/m ² (électricité, aération)	-
Humidificateur (pour hâloir)		37 € (pour 6.25 m ²)
Climatiseur (pour hâloir)		227 € (pour 6.25 m ²)
Chambre froide	1 200 €/m ² (2 240 pots, 1.8 KW)	500 – 2 000 €
Armoire de séchage	-	1 300 €

(Source : « Commercialisation des fromages de chèvre fermiers en région centre » - Exemple d'investissement entre 2008 et 2009 – Institut de l'Élevage)

- **Le cheptel : (prix pépinière fortement lié aux niveaux de génétique, indemne CAEV ou non,..)**

- La chevrette de 3 mois : 120 – 240 €
- La chèvre adulte : 0 – 200 €
- Le mâle reproducteur : 150 – 250 €

- **Équipements spécifiques à la vente directe :**

Les équipements utilisés pour le transport des produits sur les foires et les marchés doivent permettre de maintenir des températures à cœur du produit jusqu'à la remise au consommateur :

- lait cru et fromages blanc : 4° C,
- lait pasteurisé : 6° C,
- fromages frais démoulés et fromages affinés : température à définir par le producteur (ex : température d'affinage).

L'acquisition de vitrines frigorifiques n'est pas obligatoire. Pour les fromages, un approvisionnement des vitrines (éventuellement équipées de plaques eutectiques) en quantité limitée peut suffire à maintenir les températures préconisées.

➤ **Coût de production et produits :**

Ce tableau récapitulatif des coûts de production et des produits issus de la vente de fromages a été réalisé suite à une enquête réalisée par le Centre Fromager de Bourgogne sur 29 ateliers caprins bourguignons. Ces résultats ne prennent pas en compte les ateliers complémentaires présents sur l'exploitation et basent la rémunération du travail de l'exploitant sur 1,5 SMIC. Les exploitations ont été regroupées selon leur volume de production :

- 7 exploitations produisent moins de 35 000 litres : Elles ont en moyenne 53 ha, 42 chèvres et 2,5 UMO.
- 8 exploitations produisent entre 35 000 et 65 000 litres : Elles ont en moyenne 107 ha, 99 chèvres et 3,3 UMO.
- 11 exploitations produisent plus de 65 000 litres : Elles ont en moyenne 98 ha, 194 chèvres et 4 UMO.
- 4 exploitations livrent toute leur production de lait sans transformation en laiterie : Elles produisent en moyenne 158 650 litres de lait et ont 67 ha, 214 chèvres et 1,6 UMO.

	- de 35 000 litres	35 000 – 65 000 litres	+ de 65 000 litres	Livreur
Aliments achetés	261	326	212	303
- Concentrés et minéraux	214	289	201	279
- Achats de fourrages	48	37	12	25
Approvisionnements des surfaces	4	24	40	23
- Engrais et amendements	2	12	23	17
- Semences	1	8	12	5
Frais d'élevage	126	115	91	65
- Frais vétérinaires	25	29	21	16
Transformation et commercialisation	66	79	123	0
- Frais de transformation	29	30	73	0
- Frais de commercialisation	37	49	49	0
Mécanisation	107	131	133	54
Moyenne de Bâtiment et installations	85	89	88	23
Eau, électricité et gaz	73	68	73	22
Frais divers de gestion, foncier et capital	385	300	364	112
- Frais divers de gestion	121	129	133	55
- Fermage et frais du foncier	43	52	43	33
- Salaires et charges salariales	205	83	167	0
- Frais financiers	15	36	22	25
TOTAL CHARGES COURANTES	1 034	1 064	1 052	578
- Matériel	125	159	86	42
- Bâtiments	80	91	78	36
TOTAL AMORTISSEMENTS	205	250	164	77

	- de 35 000 litres	35 000 – 65 000 litres	+ de 65 000 litres	Livreur
- Rémunération terres en propriété	11	8	4	0
- Rémunération du capital propre	16	10	9	5
- Rémunération forfaitaire du travail exploitant	898	744	426	200
TOTAL CHARGES SUPPLETIVES	925	762	439	205
CHARGES TOTALES	2 163	2 077	1 654	860
Valorisation lait vendu	1 605	1 618	1 550	620
Viande et autres produits	50	45	77	30
Aides	172	149	71	82
PRODUITS TOTAUX	1 826	1 812	1 699	732
<i>MSA affectable à l'atelier (pour info)</i>	123	132	97	41
<i>Rémunération réelle du travail exploitant</i>	561	480	470	71
<i>Soit, en nb de SMIC annuel par UMO exploitant</i>	0,9	1,0	1,7	0,5

➤ **Exemples de marge brute de deux élevages laitiers :**

Exemple de marge brute d'un élevage laitier en zone AOC

- 150 chèvres en production
- 800 litres de lait par chèvre
- Prix du litre de lait : Hors zone AOC : 0,52 €/L au printemps et 0,65 €/L en hiver.
En zone AOC : 0,56 €/L au printemps et 0,73 €/L en hiver.

➤ **PRODUITS :**

La vente de 800 litres de lait à 0.56 € par litre représente un produit de 448€ par chèvre.

➤ **CHARGES OPERATIONNELLES :**

Alimentation : 0,20 €/l à 0,32 €/l (0,25 € x 800 l)	200 €
Frais vétérinaires : 9 € à 21 €/chèvre	15 €
Frais d'élevage (reproduction, génétique, IA, CEL...) : 30 à 50 €/chèvre	35 €
Charges liées à la surface fourragère : 7,62 € à 30,49 €/chèvre	28 €
Frais divers : boucle identification, Optitraite®, entretien matériel, petit matériel, matériel MAT, cotisations, revues, formations, adhésion syndicat,...)	14 €
TOTAL CHARGES	295 €/chèvre
⇒ MARGE BRUTE = 448 € – 295 € = 153€/chèvre	

Exemple de marge brute d'un élevage fromager :

- 60 chèvres en production
- 650 litres par chèvre en production
- La valorisation du litre de lait transformé est de 1.22€/L *

➤ **PRODUITS :**

650 litres à 1.22 € le litre transformé, représente un produit de 793 € par chèvre

➤ **CHARGES OPERATIONNELLES :**

Alimentation 0,18 €/L x 650 L	130 €
Frais vétérinaires (7,62 € à 16,80 €/chèvre)	15 €
Charges d'élevage (15,24 € à 25 €/chèvre)	30 €
Charges liées à la surface fourragère (7,62 € à 30,49 €/chèvre)	28 €
Autres charges	15 €
Charges de transformation 0,05 €/L (Elles varient entre 0,03 et 0,23 €/L en fonction de la proximité entre le producteur et le consommateur.)	32,5 €
Charges de commercialisation 0,20 €/L x 650 L	130€
TOTAL CHARGES	380,5 €/chèvre
⇒ MARGE BRUTE THEORIQUE = 793 – 380,5 = 412,5 € /chèvre	

Ne pas oublier de prévoir une perte en fromages (accidents de fabrication, fromages mal faits...) et une offre parfois supérieure à la demande (la perte et non-vente moyenne de l'ordre de 15 %)

⇒ **MARGE BRUTE RELLE = 412,5 – 70 = 342 € /chèvre**

* La valorisation du litre de lait transformé est de 1,22 €/l. Mais, la fourchette de valorisation va de 0,43 €/l dans les petits ateliers (10-20 chèvres) à 1,51 €/l dans les petits ateliers spécialisés. Elle varie aussi selon les fromages : 1,52 €/l en petits crottins, 0,99 €/l en gros lactique (type charolais).

VI - FORMATIONS

➤ Organismes réalisant des formations de longue durée en conduite d'élevage caprin et transformation fromagère :

- CFPPA – Les Poncétys – 71960 DAVAYE Tel : 03.85.35.83.33
- CFPPA – Route Ages – BP 203 – 36300 LE BLANC Tel : 02.54.37.06.43
- CFPPA – Route Roche – 79500 MELLE Tel : 05.49.27.24.44
- CFPPA – Le Sollier – 18570 LE SUBDRAY Tel : 02.48.70.55.15
- CFPPA – Les Sardières – 79 route de Jasseron –
01000 BOURG EN BRESSE Tel : 04.74.45.50.81

➤ Organismes de formation courte ou moyenne durée en transformation fromagère :

- **CFPPA Mâcon Davayé** -Les Poncélys – 71960 DAVAYE - Tel : 03.85.35.83.33
- **Centre Fromager de Bourgogne** Les Poncélys – 71960 DAVAYE Tel : 03.85.35.89.40
- **CFPPA du Pradel** - Domaine Olivier de serres - 07170 MIRABEL Tel : 04.75.36.71.80
- **Centre Fromager de Carmejane** – 04510 LE CHAFAUT ST JURSON Tel : 04.92.34.78.43
- **ENIL BIO** - Rue de Versailles – 39800 POLIGNY Tel : 03.84.73.76.76

VII - ADRESSE UTILES

➤ **Structure Nationale :**

- **Fédération Nationale des Eleveurs Caprins (FNEC)**
Maison du lait – 42 rue de Châteaudun – 75314 PARIS CEDEX -
Tel : 01.49.70.71.96
- **Centre de Ressources et Documentation Caprin**
Avenue F. Mitterrand - BP 49 - 17700 Surgères - Tél : 33-(0) 5 46 27 69 87
- **Station Expérimentale Caprine du Pradel**
Domaine Olivier de Serres – Le Pradel – 07170 MIRABEL - Tel : 04.75.36.71.80

➤ **Laiterie :**

- **Laiterie TRIBALLAT**
Route de Sainte Solange – 18220 RIANNS - Tel : 02.48.66.22.00
- **Laiterie Fromagerie BERNARD**
Lieu-dit Tante Pierrette – 71250 SAINT VINCENT DES PRES - Tel : 03.85.59.61.87
- **Laiterie GIRARD**
Grange de Champs – 71210 TORCY
- **Laiterie CHEVENET**
100 rue du bourg – 71870 HURIGNY – Tel : 03.85.34.84.78

➤ **Affineur :**

- **La Racotière**
Laugère – 71420 GENELARD - Tel : 03.85.79.25.38

Pour en savoir plus...

« **La chèvre, revue des éleveurs de chèvres** » - REUSSIR – Revue bimestrielle – 64€ / an

Les différentes publications de l'industrie de l'élevage :

Le guide installation caprine, L'Élevage des jeunes caprins, La chèvrerie conception et aménagement, La fabrication du fromage de chèvre fermier...

Pour une installation réussie en élevage caprin – 4^e édition – 2012 – 25 €

L'alimentation pratique des chèvres laitières – 20 €

La transformation fromagère caprine fermière – édition Lavoisier – 45 €

TECHNIPEL – 147-149 rue de Bercy – 75595 PARIS CEDEX 12

Tel : 01.40.04.51.31 – Site : <http://idele.fr/services/librairie-technipel.html>

Les résultats du programme « Travail en exploitation caprine laitière et fromagère fermière » de la FNEC (Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres)

2008 – Ils sont disponibles dans les structures-relais régionales sous forme de CD-rom ou sur internet : <http://www.fnec.fr/cdrom/lancerlecdrom.html>

« Commercialisation des fromages de chèvre fermiers en région Centre »

Institut de l'Élevage – Février 2011

« Chiffres clés 2018 – Productions caprines lait et viandes »

Institut de l'Élevage et la Confédération Nationale de l'Élevage

C) PRODUITS LAITIERS FERMIERS DE BREBIS

Le lait de brebis est deux fois plus riche que celui de la vache ou de la chèvre. D'une couleur blanche nacré, ce lait est plus opaque que les autres en raison de sa concentration en acide caprylique qui donne un goût si spécifique aux fromages de brebis. L'une des particularités de ce lait est sa différence de coagulation. En effet, il coagule plus vite et donne un coagulum plus ferme que le lait de vache ou de chèvre, c'est pourquoi il est utilisé en fromagerie.

I - CONTEXTE ET DEBOUCHES

La filière ovine laitière française (Source : les chiffres clés du GEB – Ovins 2019 productions lait et viande – IDELE)

Avec un cheptel de 7,2 millions de têtes, la France possède 6,7 % du cheptel européen qui représente lui-même 5,6 % du cheptel mondial. On compte, parmi ce troupeau 1,6 millions de brebis et agnelles laitières, c'est 2 % de plus qu'en 2016. La France possède le 3^{ème} cheptel ovin laitier européen derrière l'Espagne et le Royaume Uni.

4 727 élevages laitiers étaient présents en France en 2016, ce chiffre est en baisse chaque années car les petites exploitations disparaissent (60 % des brebis laitières font parties d'un troupeau de 200 à 500 têtes) et les départs à la retraite ne sont pas remplacés par l'installation de jeunes agriculteurs bien qu'un attrait particulier pour cette filière se fasse actuellement ressentir (75 % des éleveurs ovins lait ont plus de 40 ans, dont 25 % ont de 50 ans à 60 ans et 15 % ont plus de 60 ans).

La France est partagée en deux principales régions de production laitière (collecte du lait et transformation fermière) : la zone de Roquefort où le lait est essentiellement transformé en fromage de type « Roquefort » (pâtes persillées) et la zone des Pyrénées où le lait est transformé en fromage type « Pyrénées » (tomme à pâtes pressées non cuites):

		Cheptel ovin lait		Collecte de lait		Production de fromages	
		Nombre de têtes (Millions)	% cheptel français	Nombre (Millions de litres)	% production française	Nombre (en milliers de tonnes)	% production française
Zone « Roquefort »	Nouvelle Aquitaine	558	35 %	172,2	59,6 %	17,2	29,2 %
Zone « Pyrénées »	Occitanie	925	57 %	63,6	22 %	16,5	28,1 %
Corse		73	5 %	6,5	2,2 %	25,10	43,7 %
Auvergne/Rhône-Alpes		22	1 %	46,4	16 %		
PACA		10	0,6 %				
Total France		1 609 000	100 %	288,7	100 %	58,8	100 %

Depuis plusieurs années, on observe :

- Une baisse du cheptel ovin laitier et du nombre de litres de lait collecté (une tendance stagnante avec une baisse légère et progressive).
- Des coûts de productions stagnants.
- Une hausse du prix du lait de brebis depuis 2011.
- Une augmentation de la transformation fromagère française
- Une baisse de la production de lait en corse.
- Une baisse de la production de fromages dans la zone « Pyrénées ».
- La production de lait d'ovins bénéficie des mêmes aides que la production de viande ovine. Pour les connaître, renseignez-vous auprès de la D.D.A.F. de votre département.

La consommation française de fromage de brebis :

En 2018, les achats de fromages de brebis par les ménages ont progressé de 0,5 %.

Selon une étude de France Agrimer sur l'image des produits laitiers à base de lait de brebis (novembre 2018), 70 % des français déclarent consommer des produits au lait de brebis. Un niveau de consommation aussi élevée que celui des produits au lait de chèvre (72 %). Cette consommation est moins régulière mais 44 % en mangent au moins une fois par semaine. Elle est portée avant tout par celle des fromages (67 % des consommateurs). Seuls 33 % consomment à la fois des fromages et de l'ultra frais (yaourts, desserts lactés, fromage blanc, faisselle).

Le fromage de brebis le plus consommé en France est celui à pâtes pressées qui représente 38 % de la consommation totale, le roquefort (28 %) et les fromages à pâtes fraîches (20 %) le suivent en seconde et troisième position de la consommation française.

En 2017, la consommation française de fromage de brebis a augmenté de 6 % par rapport à 2016 et après avoir connu une légère baisse en 2012/2013, le prix moyen augmente de 6 %.

La consommation du roquefort en France a connu une forte baisse (- 9 %) de 2004 à 2014 mais se stabilise depuis et les exportations remontent progressivement, de 2000 à 2016 elles gagnent 10 %.

Pour combler cette perte, les industries se sont tournées vers la diversification des produits en 2010 en fabricant de la feta et des fromages fondus en plus grandes quantités.

Une étude de FranceAgriMer met en avant les points importants de la consommation des fromages au lait de brebis :

- Une méconnaissance des fromages au lait de brebis persiste, avec une confusion certaine avec les fromages au lait de chèvre. Celle-ci est moins importante depuis que les industries se sont lancées dans la production de feta et de fromages fondus, mais les fromages fermiers restent méconnus.
- La rareté des fromages fermiers, notamment les fromages AOP, pénalise une fidélisation de la clientèle, l'achat de fromages fermiers au lait de brebis reste donc occasionnel contrairement aux fromages non AOP qui sont consommés plus régulièrement (en particulier les fromages à salade ou fondu par exemple).
- Son prix élevé dissuade les consommateurs qui se tournent vers un fromage au lait de chèvre ou de vache moins coûteux.

La filière ovine laitière en Bourgogne:

En Bourgogne, on estime à 7 le nombre d'élevages ovins laitiers : 3 en Côte d'Or, 1 dans la Nièvre et 3 en Saône-et-Loire, aucune collecte de lait de brebis n'est mise en place. Quelques projets d'installations sont néanmoins en cours sur les départements de la Nièvre, de la Côte d'Or, de l'Yonne et de Saône et Loire.

Enquête sur la filière ovine bourguignonne menée par le CERD en juin 2005 :

Une étude menée auprès de 5 producteurs sur la Bourgogne permet de caractériser les producteurs fermiers ovins de cette région. L'effectif par élevage est de 106 brebis en moyenne, néanmoins, on recense de 20 à 180 têtes par cheptel. Les ateliers transforment entre 4 000 et 27 000 litres, avec une moyenne de 17 800 litres. Dans tous les cas enquêtés, cette activité reste complémentaire par rapport au chiffre d'affaires. Les principales productions de ces exploitations sont soit un autre atelier laitier (bovin ou caprin), soit un atelier d'ovins viandes.

La race utilisée par les producteurs est exclusivement la Lacaune. Le niveau de production est de 190 litres, ce qui correspond à des performances moyennes pour cette race (maximum de 250 à 275 l). Ses avantages par rapport aux autres races (la Manech ou la Basco-béarnaise) sont son taux de prolificité supérieure aux autres (162 % contre 107 %), et sa production laitière plus importante. Cependant, elle est moins rustique que les autres races.

II – DONNEES TECHNIQUES

1. Conduite du troupeau

➤ Alimentation

Pour être la mieux équilibrée possible, la ration des brebis laitières devrait se constituer comme ceci : 57% d'herbe pâturée, 25 % d'herbe conservée, 15% de concentrés (composés à 65 % de céréales) et 3 % autres : maïs, ensilage, etc.

La période de pâturage dure en général entre 6 et 9 mois.

➤ Sélection des animaux

Les principaux critères recherchés par les éleveurs sont :

- la conformation de la mamelle,
- la facilité de traite,
- la persistance de lactation,
- la qualité du lait,
- la gémellité : indicateur d'un potentiel à porter des jumeaux et à avoir une production importante.

➤ Bâtiments

Dans tous les cas étudiés, les animaux sont sur aire paillée dans des bâtiments aménagés en bergerie. Pour ce type de bâtiment, les surfaces considérées pour les animaux sont :

Animal	Surface au sol
Brebis vide	1 m ²
Brebis en fin de gestation	1,2 m ²
Agneau de moins de 2 mois	0,25 m ²
Agneau de plus de 2 mois	0,50 m ²

Il faut ajouter à ces surfaces les couloirs nécessaires au déplacement des hommes, des engins et des animaux. Pour les auges, il faut prévoir 0,25 à 0,40 m de longueur par brebis. Pour les agneaux, les recommandations sont de 1 m pour 10 têtes. Il faut compter 1 abreuvoir pour 40 animaux. Prévoir un volume de 8 à 10 m³ d'air par animal adulte et un taux de renouvellement de 0,4 à 0,5 m³/h/kg poids vif. Durant l'été le renouvellement pourra être 5 à 6 fois supérieur.

Cependant, afin de réduire le coût d'investissement d'un bâtiment neuf, il existe des tunnels plastiques (armature en métal, recouvert d'une bâche plastique avec une isolation).

2. Transformation du lait

➤ Produits fabriqués

- Fromages lactiques (fromage blanc ou affiné) : maturation du lait pendant 1h30 avec ensemencement en ferment du commerce ou naturel. Emprésurage à 22°C avec une faible quantité de présure. Le caillage du lait est lent.
- Yaourt de brebis : le lait est pasteurisé et ensemencé par un yaourt de la fabrication précédente. La particularité du yaourt de brebis est, contrairement aux préjugés, très doux, nourrissant, très digeste et sans acidité.
- Tomme (exemple de procédé de fabrication parmi de nombreux autres dans cette catégorie de fromage) : emprésurage du lait à 30°C, le caillage est très rapide (20 min). Décaillage puis brassage pendant une heure avec une augmentation de la température jusqu'à 38°C. Le sérum est évacué puis le caillé découpé est moulé et mis sous presse pendant 5 h 00.

➤ Temps de travaux

Le temps de travail global sur l'atelier va de moins de 8 h à 16 h par jour. Ce temps dépend du cheptel que possède l'exploitant et de sa production laitière, de la main d'œuvre et du matériel dont il dispose et de l'importance de la gamme de produits fabriqués : le yaourt prend beaucoup de temps alors que la tomme permet de travailler un volume de lait important et donc diminue le temps de travail.

La transformation est effectuée sur 8 mois consécutif de l'année, le plus souvent tous les jours, de février-mars à septembre-octobre. Cependant, la production peut être répartie sur l'année si le producteur étale les mises-bas sur l'année.

III – COMMERCIALISATION DES FROMAGES DE BREBIS

Les fromages vendus sont souvent soit des lactiques, soit des pâtes pressées. Hormis le type de produits, le rendement fromager dépend de trois autres facteurs principaux : la composition du lait de fabrication, les techniques de fabrication mises en œuvre et le savoir-faire fromager.

Les circuits de commercialisation et la zone géographique sont liés par le statut sanitaire de la fromagerie. Les producteurs commercialisant localement leur production disposent néanmoins de la dérogation à l'agrément européen. Les autres producteurs commercialisant plus largement leur production à des intermédiaires au niveau départemental ou national, ont un agrément européen.

En moyenne, la valorisation en vente directe représente 70 % du volume global des ventes. Ce type de commercialisation est très important car elle génère une valorisation supérieure des produits.

La valorisation moyenne du litre de lait en vente directe est de 3,96 €/l alors qu'elle est seulement de 3,59 € en vente indirecte. Toutefois, la vente directe demande de la disponibilité de la part du producteur, en général un temps de travail très important et peut engendrer des frais de transport élevés en cas de livraisons à domicile.

L'élevage ovin laitier permet de produire, outre le lait et les fromages, de la viande, de la laine, des cuirs et des peaux.

Gamme de produits proposés par des producteurs locaux et prix de vente

PRODUITS	Vente directe	Vente à un intermédiaire
Tomme (1kg)	24,80 € (23,00 à 26,50 €)	21,86 € (19,90 à 23,85 €)
Fromage lactique (1L de lait)	3,50 € (2,35 à 5,70 €)	3,45 € (2,20 à 4,70 €)
Fromage blanc (500 gr)	3,40 € (3,30 à 3,50 €)	2,80 € (1 citation)
Pâte molle (2L)	5,70 € (1 citation)	4,30 € à 5,10 € (1 citation)
Ricotta (1kg)	14,00 € (1 citation)	7,50 € (1 citation)
Yaourt (le pot de 125g)	0,75 € (1 citation)	0,70 € (1 citation)

(Source : prix de producteurs fermiers de Bourgogne – actualisation 2014)

IV – DONNEES ECONOMIQUES

Les coûts d'investissement d'un atelier fromager varient de 15 000 € à 75 000 €, en fonction :

- du litrage transformé, et donc de la surface de l'atelier (35 à 70 m²),
- du type de produits transformés et de l'importance de la gamme de produits proposée,
- du niveau d'équipement (type de produit et pénibilité du travail),
- et de la part d'auto construction.

➤ Charges

Pour le coût de production du lait, les frais d'alimentation sont un poste relativement élevé. Les charges liées à la main d'œuvre sont également très importantes, en effet, la transformation demande une main d'œuvre importante.

Le tableau ci-dessous présente les charges liées à la production laitière (par litre de lait produit) et à la transformation (par litre de lait transformé) pour le troupeau ovin.

	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum
Alimentation	0,25 €	0,24 €	0,02 €	0,59 €
Autres frais d'élevage	0,07 €	0,07 €	0,01 €	0,16 €
Frais sur les surfaces fourragères et les cultures	0,09 €	0,08 €	0,04 €	0,21 €
TOTAL CHARGES OPERATIONNELLES	0,41 €	-	0,07 €	0,95 €
Fermages	0,23 €	0,19 €	0,01 €	0,35 €
Assurances	0,05 €	0,02 €	0,03 €	0,07 €
Eau, EDF, fuel	0,09 €	0,03 €	0,06 €	0,13 €
Salaires et cotisations sociales	0,22 €	0,12 €	0,05 €	0,30 €
TOTAL CHARGES DE STRUCTURE	0,58 €	-	0,15 €	0,85 €
COÛT DE PRODUCTION TOTAL	1,00 €	-	0,22 €	1,80 €
Conditionnement	0,09 €	0,11 €	0,01 €	0,17 €
Frais de commercialisation	0,05 €	0,02 €	0,03 €	0,07 €
TOTAL CHARGES OPERATIONNELLES	0,14 €	-	0,04 €	0,24 €
Salaires et cotisations sociales	0,21 €	-	0,02 €	0,44 €
COÛT DE TRANSFORMATION	0,35 €	-	0,07 €	0,68 €
Amortissement	0,36 €	0,26 €	0,08 €	0,67 €
Frais financier	0,07 €	0,06 €	0,01 €	0,12 €
CHARGES TOTALES (par litre produit et/ou transformé)	1,77 €	-	0,37 €	3,27 €

➤ **Produits**

En moyenne, le produit par litre de lait transformé et vendu est de 3,20€. Il est nettement supérieur aux valorisations évoquées pour les autres espèces. Ce résultat est lié aux charges importantes par rapport à la quantité de lait transformé.

Le produit lié à la vente des animaux prend en compte les ventes de réforme, des agneaux et agnelles et éventuellement de reproducteurs.

	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum
Valorisation moyenne du litre de lait transformé	3,20 €/L	0,62 €/L	2,43 €/L	3,67 €/L
Produits totaux des ventes d'animaux liées à l'atelier laitier (par brebis)	72,67 €	41,42 €	12,22 €	103,89 €

V – LES SITES DE FORMATION EN FABRICATION FROMAGERE

- **Centre Fromager de Bourgogne**
Les Poncétys – 71960 DAVAYE Tel : 03.85.35.89.40
- **CFPPA Mâcon Davayé**
Les Poncétys – 71960 DAVAYE Tel : 03.85.35.83.33
- **ENILBIO (module de formation pour les productions fermières)**
Rue de Versailles – BP 70049 - 39801 POLIGNY CEDEX
Tél. 03 84 73 76 76 Fax 03 84 37 07 28
E.mail : contact@enilbio-poligny.com
- **ENIL (Ecole Nationale d'Industrie Laitière)**
Grande Rue – 25620 MAMIROLLE
Tél. 03 81 55 99 00 Fax 03 81 55 92 17
E.mail : epl.surgeres@educagri.fr
- **CFPPA Aurillac**
Route de Salers - 15000 AURILLAC
Tél. 04 71 46 26 75
E.mail : cfppa.aurillac@educagri.fr

- **C.F.P.P.A CELPC Surgères**
Avenue François Mitterrand – BP 49 – 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 Fax. 05 46 07 39 41
E.mail : cfppa.surgeres@educagri.fr
- **C.F.P.P.A. Ariège-Comminges**
Le Cabriol, Route de Belpech - 09100 PAMIERS
Tél : 05 61 67 04 60 Fax : 05 61 67 49 87
E-mail : cfppa.pamiers@educagri.fr
- **C.F.P.P.A. La Cazotte**
Route de Bournac - 12400 SAINT AFFRIQUE
Tél : 05 65 98 10 35 Fax : 05 65 49 03 58
E-mail : cfppa.st-affrique@educagri.fr

VI – ADRESSES UTILES

- **Savoir-Faire et Découverte (Eleveur et Formateur)**
7, rue de la Seille – 76000 ROUEN
Tél. 09 70 80 52 62
- **Terre D'ovin (commerce d'animaux)**
Lieu-dit Recuange - 71320 LA BOULAYE
Tél : 03 85 79 40 06
- **CIALYN (Groupement-coopérative de producteurs)**
7, rue Jules RIMET - 89400 MIGENNES
Tél : 03 86 92 36 00 Fax : 03 86 92 36 17
Site internet : www.cialyn.fr
- **GAPAC (Groupement de Producteurs d'Agneaux de Plein Air du Centre)**
Les Gabiats – 03240 DEUX-CHAISES
Tél : 04 70 47 13 03 Fax : 09 70 61 09 09
E-mail : gapac@wanadoo.fr
- **CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)**
42, rue Châteaudun - 75314 PARIS Cedex 09 Tél. 01 49 70 71 71

Pour en savoir plus...

- « **L'essentiel de la filière viande ovine française 2016** »
Interbev (Interprofession Bétail et Viande)
- « **Chiffres clés ovins lait et viande 2016** »
Institut de l'Elevage
- « **Conjoncture ovine janvier 2017** »
FranceAgriMer
- « **La filière ovine** »
Inn'ovin (Site des partenaires de la production ovine en France)