

PRODUIRE et VENDRE
DES
PRODUITS BOVINS
**LAITIERS
FERMIERS**
EN CIRCUITS COURTS

7 FICHES ATELIER POUR LE MONTAGE
DE PROJETS ET LE CONSEIL



avant-propos

Les résultats présentés sur la transformation et la vente de produits bovins laitiers fermiers en circuits courts s'intègrent dans le cadre d'une étude plus large intitulée "Élaboration d'un référentiel pour évaluer la performance technique, économique, sociale et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation". Ce projet a réuni 61 partenaires dont 10 contributeurs (CERD, FNAB, Institut de l'Élevage, IFIP, ITAVI, TRAME, FRCIVAM, APCA/RESOLIA, INRA/AgroSupDijon, INRA-SAD Montpellier) en continu sur l'ensemble du programme. En outre un groupe d'experts composé de l'INRA-AgroSupDijon, des Chambres d'agriculture régionales de Bretagne, des Pays de la Loire, de Rhône-Alpes et de l'Association régionale des vendeurs directs du Nord-Pas-de-de-Calais (ARVD) et animé par l'Institut de l'Élevage a suivi l'ensemble des travaux relatifs à l'élaboration des références pour la filière bovin lait.

Les enquêtes d'exploitations bovins lait ont été réalisées par les partenaires suivants : Chambres d'agriculture départementale et régionale de Bretagne (Véronique Blier, Christèle Burel, Joëlle Peron, Forence Travert, Véronique Vannier), Association régionales des vendeurs directs (ARVD) du Nord-Pas-de-Calais (Claire Douchet, Julie Walle), Chambre d'agriculture de région du Nord-Pas-de-Calais (Adeline Tadier), Chambres d'agriculture départemental et régional des Pays de la Loire (Claire Besson, Yolaine Danard, Emmanuelle Souday), Chambres d'agriculture régionales de Rhône-Alpes (Rachel Mermet, Aude Miehé, Audrey Tabone), Institut de l'Élevage (Emmanuel Béguin).

Ce document a été préparé par : Emmanuel Béguin (Institut de l'Élevage), Aude Miehé (Chambre régionale de Rhône-Alpes), Joëlle Peron (Chambre régionale de Bretagne), Emmanuelle Souday (Chambre régionale des Pays de la Loire), Julie Walle et Marie Vandewalle (ARVD Nord-Pas-de-Calais).

La relecture a été assurée par : André Leseigneur (INRA-AgroSupDijon), Damien Hardy (Institut de l'Élevage).



sommaire

INTRODUCTION.....	2
FICHE N° 1 - LAIT DOMINANT	3
FICHE N° 2 - BEURRE-CRÈME DOMINANT	7
FICHE N° 3 - BEURRE-CRÈME SPÉCIALISÉ	11
FICHE N° 4 - PRODUITS FRAIS	15
FICHE N° 5 - FROMAGES AFFINÉS DOMINANTS..	19
FICHE N° 6 - FROMAGES AFFINÉS SPÉCIALISÉS...	23
FICHE N° 7 - GAMME DIVERSIFIÉE	27



introduction

La transformation et la vente par des circuits courts de produits laitiers présentent une **très grande diversité** en France en termes de gammes de produits, de circuits, de volumes transformés ou encore de place de l'atelier de transformation au sein des exploitations. Il existe des fortes spécificités régionales qui recouvrent à la fois des traditions en matière de produits fabriqués et consommés (avec ou sans signes officiels de qualité) mais aussi en termes de mode de commercialisation. Cette formidable richesse, tend à évoluer avec le développement des circuits courts dans des régions où ils étaient historiquement peu présents. De nouveaux producteurs qui se lancent dans cette activité avec des projets différents et parfois innovants en modifient le paysage...

Toutes productions confondues, en 2010, un agriculteur sur cinq valorisent au moins une partie de sa production en circuit court. En production bovine laitière, ce sont près de **5 000 exploitations** qui sont impliquées dans la vente de produits laitiers fermiers en circuits courts soit 6 % des 76 600 exploitations bovines lait françaises¹. Les circuits courts sont donc en pleine mutation qu'il s'agisse des exploitations les pratiquant, des consommateurs la plébiscitant et des formes de ventes mises en place.

Les ateliers de transformation et de commercialisation en circuits courts de produits laitiers connaissent des trajectoires très évolutives. Les plus récents transforment généralement des volumes de lait plus modestes et développent une gamme diversifiée de produits commercialisés majoritairement via des circuits directs.

Les ateliers plus anciens transforment des volumes de lait beaucoup plus importants et mettent en œuvre des stratégies variées en termes de transformation (gammes spécialisées ou diversifiées) et de commercialisation (combinaisons variables de circuits directs et indirects). S'appuyer sur des repères adaptés aux différentes étapes de développement d'un atelier pour prévoir ou analyser ses performances est indispensable.

Ce second document, organisé sous forme de fiches "Atelier" par gamme de produits, complète une première publication qui développe de manière transversale l'ensemble des points clés à réunir pour réfléchir, bâtir et réussir son projet. Ces fiches proposent des repères en matière de volumes transformés selon les gammes, les types de circuits et l'ancienneté de l'activité, de temps de travail, de coût des investissements et de performances économiques.

Se lancer dans la vente directe ne s'improvise pas ! Être producteur de lait en circuit court combine **trois métiers à la fois : éleveur, transformateur et vendeur**. La construction d'un projet en circuit court est un processus long dans lequel alternent questionnements, choix, tests, mise en place et évolution. Vous pourrez vous référer à ces deux publications lors de ces différentes étapes. Pour avancer, prendre du recul, l'accompagnement par un tiers est souvent bénéfique. N'hésitez pas à vous faire aider par un conseiller ou à échanger entre pairs.

Définition

Le terme "circuit court" (CC) utilisé pour nommer l'activité de transformation et commercialisation de produits laitiers fermiers s'applique à la vente de produits issus de la ferme, soit directement auprès des consommateurs (remise directe), soit par l'entremise d'un intermédiaire unique entre producteurs et consommateurs (remise indirecte). Les circuits de vente de produits fermiers utilisant des affineurs, des grossistes, des revendeurs ou des centrales d'achat s'appuient sur au moins deux intermédiaires. Ils ne sont donc pas strictement considérés comme des circuits courts au sens défini par le groupe Barnier (2009). Dans notre étude, ces circuits longs de produits fermiers ont néanmoins été intégrés dans l'activité "circuit court" des exploitations dès lors qu'ils n'écoulaient qu'une partie des volumes commercialisés et s'avèrent donc impossibles à dissocier des circuits courts.

¹ Agreste Recensement Agricole 2010, traitement Institut de l'Élevage

Fiche 1 - Lait entier dominant

L'essentiel

- Un volume de lait commercialisé par UMO circuit court très important.
- Des circuits indirects diversifiés.
- Une valorisation moyenne du lait : 1,10€ HT /litre en moyenne avec une forte variabilité : 0,75 € à 1,60 €/l.
- La rentabilité repose sur deux facteurs principaux : la valorisation du lait et la productivité de la main-d'œuvre.
- Capacité commerciale (négociation GMS...), de gestion et de management (salariés).
- Besoin en capital élevé compte tenu de la taille importante de l'atelier ; coût d'investissement : 850€/1 000 litres.

LOCALISATION ET TYPES D'EXPLOITATIONS

» Caractéristiques des 3 exploitations enquêtées

Nb. par Régions	1 Bretagne, 2 Pays de la Loire
Nb. UMO	6 (5 à 7,4)
Nb. VL	90 (80 à 110)
Lait produit (l)	702 200 (647 500 à 871 300)
Lait en CC	66 % (51 à 93 %)

Les ateliers en circuits courts spécialisés ou dominants dans la vente de lait entier sont fréquents (un tiers des producteurs ayant déclaré des ventes hors laiteries en 2009) mais majoritairement de très petite dimension (moins de 10 000 litres). Les ateliers commercialisant en circuits courts plus de 100 000 litres de lait sont à l'inverse plutôt rares. Ils se rencontrent plus particulièrement en Bretagne, Ile de France, Pays de la Loire et Aquitaine.

Les exploitations enquêtées ont un troupeau laitier de grande dimension (plus de 80 vaches laitières [VL]) et un collectif de travail important mobilisé aux deux tiers (3,9/6 UMO) sur l'activité circuit court. La main-d'œuvre se caractérise par un poids élevé du salariat (55 % des UMO) majoritairement orienté sur l'activité circuit court (70 % des UMO salariés). Une exploitation de Rhône-Alpes qui commercialise depuis peu uniquement du lait entier avec deux fontaines à lait (automate) n'a pas été retenue dans ce groupe car ce type d'atelier est très spécifique (voir fascicule "Innovations dans les circuits courts").

CARACTÉRISTIQUES DES ATELIERS CIRCUIT COURT

Le volume de lait utilisé est très important, supérieur à 300 000 litres, soit 120 000 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. Cette forte productivité de la main-d'œuvre s'explique par la gamme (poids important du lait entier) mais aussi par des économies d'échelle (atelier de grande dimension), une rationalisation et automatisation des tâches (remplissage automatique, conditionneuse automatique...) et par un mode de commercialisation fortement orienté vers des circuits indirects (GMS, centrale d'achat, grossistes, restauration).

» Volume de lait des ateliers lait dominant (en litres)

	Moyenne	Médiane	Mini	Maxi
Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	481 900	332 000	300 000	813 700
Volume de lait en "circuits courts" par UMO CC	119 600	109 900	100 000	149 000

Lait entier dominant

Les volumes utilisés sont importants (plus de 300 000 l) et vendus via des circuits indirects (90 % du chiffre d'affaires). Il s'agit d'ateliers plutôt anciens (5 à 10 ans ou plus de 10 ans) valorisant au moins 100 000 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. Depuis leur création, les trois ateliers ont enregistré une progression médiane du volume commercialisé de 17 300 litres par an. La vente des produits repose sur sept types de circuits différents (de 5 à 8) mais 64 % du chiffre d'affaires de l'atelier se fait auprès de GMS, centrales d'achat et grossistes et 23 % auprès de la restauration commerciale (crêperie) ou collective. La remise directe (à la ferme, marchés, points de vente collectifs, tournées, salons et foires) est présente mais ne représente qu'une part limitée du chiffre d'affaires (10 %). Le recours aux circuits indirects permet l'écoulement de volumes importants.

DÉTAIL DE LA GAMME

En moyenne, la gamme comprend cinq types de produits différents :

- **Les deux-tiers du lait sont vendus sous forme de lait entier, cru et/ou pasteurisé.** Le lait est commercialisé en bouteille ou en berlingot.
- **Les yaourts et le fromage blanc représentent près de 20 % du volume transformé** soit l'équivalent de 81 000 litres de lait.
- Les autres produits : beurre, crème, lait ribot et crème dessert totalisent aussi près de 20 % du volume mais ils ne sont pas systématiquement présents dans la gamme.

Caractéristiques de la gamme

	Volume de lait transformé/an (l)	Pourcentage du volume transformé	Pourcentage maximum du volume transformé	Quantités de produits /an	Nb. d'ateliers concernés
Lait entier	313 000	64 %	67 %	313 000 litres	3/3
Yaourts	46 600	10 %	20 %	-	3/3
Fromage blanc	34 600	7 %	8 %	18 680 kilos	3/3
Beurre	56 500	12 %	23 %	2 590 kilos	2/3
Crème	22 400	5 %	7 %	2 180 litres	2/3
Autres produits	8 800	2 %	6 %	-	2/3

TEMPS DE TRAVAUX

Tout confondu, le temps de travail annuel consacré à l'atelier, est d'environ 150 heures par semaine.

Le temps de travail global par 1 000 litres de lait est de l'ordre de 20 heures pour les deux ateliers transformant 300 000 à 350 000 litres (6000-7000 h/an) et de 12 heures pour l'atelier de plus grande taille (10 000 heures/an).

La transformation représente à peine plus de la moitié du temps (52 %).

Rapporté aux 1 000 litres, le temps consacré à la transformation représente environ 9 heures dont 1,5 heure pour le nettoyage.

- *L'atelier de grande taille (volume transformé > 800 000 l) se démarque par un temps passé à la transformation par 1 000 litres nettement inférieur à celui des deux autres. Cet atelier à productivité de la main-d'œuvre élevée est globalement bien équipé même si l'automatisation des tâches n'est pas systématique (remplissage manuel des bouteilles de lait, des pots de fromages blanc et de crème fraîche).*

Le temps consacré à la commercialisation rapporté aux 1 000 litres est de l'ordre de 8,5 heures dont la moitié est consacrée à la gestion de l'atelier (suivi des clients, facturation, gestion administrative du personnel...).

- *Ce temps est plus réduit pour l'atelier commercialisant un très gros volume grâce à une optimisation des tournées et à une économie d'échelle.*
- *L'atelier le moins efficace sur ce critère est pénalisé par un kilométrage important par 1 000 litres commercialisés.*

Temps de travail pour les ateliers lait dominant de grande dimension

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	3 977	76,5	9,2	6,3	10,5
Commercialisation (yc gestion)	3 650	70,2	8,3	5,8	9,8
Total	7 627	146,7	17,5	12,1	20,3

Lait entier dominant

» Kilométrage annuel parcouru pour la commercialisation

Km parcouru / an		Km parcouru / 1 000 litres		
Moyenne	Médiane	Moyenne	Mini	Maxi
38 330	50 000	88	29	167

La distance parcourue par 1000 litres est en moyenne proche de 90 kilomètres. Les écarts sur cet indicateur sont considérables entre ateliers.

INVESTISSEMENTS MATÉRIEL ET LOCAUX

Les niveaux d'investissements des ateliers sont en partie liés aux volumes de lait transformés ainsi qu'à la construction ou non de locaux neufs spécifiques. Deux ateliers utilisent des bâtiments neufs pour l'activité circuit court (600 m² au total) pour un coût moyen de 400 000€. La troisième exploitation a eu recours à de l'auto construction pour limiter les investissements. Le coût du matériel lié à la transformation enregistré sur les exploitations s'élève en moyenne à 120 000 € (de 45 000€ à 167 500€). À cela s'ajoute le matériel pour la commercialisation : étiqueteuse, emballage mécanisé (optionnel), facturation informatisée, logiciel de facturation, site Web, logiciel de traçabilité (optionnel), vitrine réfrigérée (optionnel) et camion réfrigéré (en propre ou en location). Un producteur utilise également un transporteur en froid pour ses livraisons. Le coût d'investissement total moyen de 850 € par 1 000 litres présente des écarts importants entre ateliers

» Coût des investissements observés des ateliers lait dominant (un atelier âgé de 5 ans, deux ateliers de plus de 10 ans)

	Total	Matériel de transformation	Matériel de commercialisation	Locaux (m ²)
Coût moyen observé	408 800 €	119 560 €	10 010 €	273 230 € (480 m ²)

PERFORMANCES ÉCONOMIQUES

La valorisation moyenne en équivalent litre de lait (y compris le lait écrémé vendu en laiterie) est correcte : 1,10 € HT/1000 litres. On constate toutefois un écart du simple au double entre ateliers.

- La meilleure valorisation s'explique par un très bon prix du lait entier commercialisé (1,14 HT €/l) couplé avec un volume important du lait transformé en produits valorisant bien le lait (yaourts, fromage blanc, lait ribot).
- À l'inverse, la valorisation la plus basse est obtenue par l'atelier qui enregistre le plus bas prix du lait entier (0,73 € HT) et qui commercialise le plus gros volume de lait avec une part importante transformée en beurre et crème (19 %) et une plus faible part en yaourts et fromage blanc (14 %).

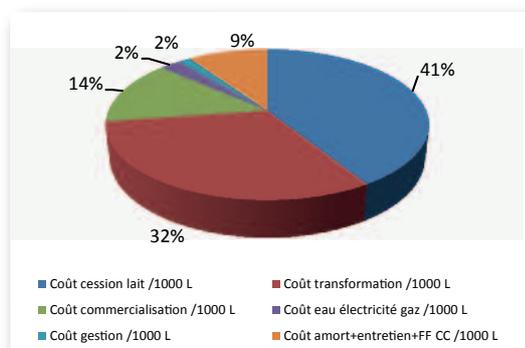
» Valorisation du lait

Prix de valorisation Eq. Lait (€ HT /l)			Prix du lait entier HT (€/l)	Prix des yaourts nature HT (€/pot)	Prix du fromage blanc HT (€/ kg)	Prix du beurre HT (€/ kg)	Prix de la crème HT (€/ kg)
Moyenne	Mini	Maxi					
1,10	0,75	1,60	0,88	0,27	2,99	8,77	5,7

Les ateliers avec une gamme de produits frais basée sur le lait entier se caractérisent par un poids prépondérant des trois postes de charges : cession du lait, transformation et commercialisation. À eux trois, ils totalisent 87 % de l'ensemble du coût hors main-d'œuvre. Le coût de transformation est composé à 66 % par les charges d'emballages et de conditionnement, à 27 % par les ingrédients et à 7 % par les produits d'entretien, le petit matériel et les analyses sanitaires. Le poids des amortissements et frais financiers est également significatif compte tenu des investissements importants réalisés.

Lait entier dominant

» Répartition des postes de charges hors main-d'œuvre



Le résultat des ateliers avant rémunération de la main-d'œuvre et charges sociales s'élève en moyenne à 300 €/1 000 litres soit un peu moins de 30 % du produit de l'atelier (de 20 % à 35 % selon l'efficacité de l'atelier). Ce résultat moyen masque des écarts du simple au triple entre ateliers.

» Détail des postes de produit et de charges hors main-d'œuvre des ateliers lait entier dominant par 1 000 l de lait

	Produit /1000 l	Prix cession /1000 l	Coût transformation /1000 l	Coût commercialisation /1000 l	Dont coût transport /1000 l	Eau-gaz électricité-frais de gestion /1000 l	Amortissement entretien frais financiers /1000 l	Total des charges avant MO/1000 l	Résultat d'atelier avant MO/1000 l
Moyenne (%/produit)	1 080 €	320 € (30 %)	245 € (23 %)	107 € (10 %)	23 € (2 %)	31 € (3 %)	74 € (7 %)	777 € (72 %)	303 € (28 %)
Mini	760	320	147	33	10	20	26	569	150
Maxi	1 599	320	432	238	42	48	115	1 152	447

La rémunération moyenne brute de la main-d'œuvre des ateliers analysés est supérieure à deux Smic par unité de main-d'œuvre (34 000,00 €/UMO) avec des écarts importants entre exploitations. Le niveau de valorisation du lait transformé s'avère discriminant au niveau des résultats d'atelier au sein de ce groupe.

- L'une des exploitations, qui bénéficie d'un prix de valorisation du lait très supérieur à la moyenne du groupe, obtient une rémunération nettement supérieure (49 000 €/UMO affecté à l'atelier).
- À l'inverse, malgré une excellente productivité de la main-d'œuvre, l'atelier qui enregistre la plus faible valorisation du lait obtient le moins bon résultat d'atelier, par 1 000 litres comme par UMO affectée à l'atelier.

» Indicateurs économiques globaux

	Produit de l'atelier	Produit moins cession du lait /UMO CC	Charges avant MO CC (%/produit)	Résultat de l'atelier avant MO	Résultats atelier /UMO	Résultats atelier /heure
Moyenne	479 660 €	87 400 €	355 870 € (74 %)	123 790 €	34 244 €	16,70 €
Maxi	-	140 530 €	(72 %)	-	49 100 €	22,1 €
Mini	-	60 840 €	(80 %)	-	22 400 €	12,4 €

Fiche 2 - Beurre et crème dominant

L'essentiel

- Une gamme diversifiée : cinq types de produits différents en moyenne.
- Une valorisation moyenne du lait : 0,96 € HT /litre en moyenne, grande variabilité entre ateliers (0,7 à 1,85 €/l).
- La rentabilité repose sur trois facteurs principaux : le prix de vente du beurre, l'importance et la valorisation des autres produits (yaourts, fromage blanc, ...) et la productivité de la main-d'œuvre (volume de lait par UMO CC).
- Des investissements modérés : 520 €/1 000 litres.

LOCALISATION ET TYPES D'EXPLOITATIONS

Caractéristiques des 10 exploitations enquêtées

Nb. par Régions	6 Nord-Pas-de-Calais, 3 Bretagne, 1 Pays de la Loire
Nb. UMO	3,7 (2 à 6)
Nb. VL	65 (18 à 150)
Lait produit (litres)	500 300 (86 800 à 1 208 700)
Lait en CC	29 % (11 à 85 %)

Ces ateliers se rencontrent traditionnellement dans le Nord-Pas-de-Calais et en Normandie. Ils se rencontrent également mais moins fréquemment dans d'autres bassins laitiers où l'activité circuit court tend à se développer comme en Bretagne et en Pays de la Loire.

Les exploitations enquêtées ont une production laitière importante avec une part du lait produit commercialisée en circuits courts plutôt conséquente (29 %). Il s'agit soit d'exploitations conduites par un couple avec une dimension limitée (2,7 UMO, 65 ha SAU, 37 VL), soit d'associations familiales de plus grande taille (4,7 UMO, 129 ha SAU, 93 VL). Les salariés qui représentent 35 % des unités de main-d'œuvre sont présents dans huit exploitations sur les dix. Deux exploitations sont en agriculture biologique.

CARACTÉRISTIQUES DES ATELIERS CIRCUIT COURT

Le volume de lait transformé est important, un peu plus de 100 000 litres en moyenne, soit près de 70 000 litres par unité de main-d'œuvre. Depuis leur création (2002 en année moyenne), tous ces ateliers ont enregistré une progression du volume transformé et vendu, de l'ordre de 9 000 litres par an. Dans 9 cas sur 10, le lait écrémé est vendu à la laiterie, soit 62 500 litres en moyenne.

Volume de lait des ateliers beurre-crème dominant (en litres)

	Moyenne	Médiane	Mini	Maxi
Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	104 730	115 570	45 860	160 000
Volume de lait en "circuits courts" par UMO CC	69 060	63 780	31 445	119 250

Pour l'analyse des résultats, deux types d'ateliers sont distingués :

Type 1 : les volumes transformés sont limités (moins de 65 000 litres) et vendus presque totalement via des circuits directs (96 % du chiffre d'affaires). Il s'agit d'ateliers récents (moins de 5 ans) ou plus anciens (plus de 10 ans) valorisant en moyenne 53 500 litres de lait avec un peu plus d'une unité de main-d'œuvre. La vente des produits repose sur 3 types de circuits différents (de 2 à 4) mais 91 % du chiffre d'affaires de l'atelier se fait à la ferme et/ou sur les marchés. Les autres types de circuits utilisés sont : les paniers, la restauration collective, les affineurs et les commerçants détaillants.

Type 2 : les volumes transformés sont nettement plus importants (plus de 80 000 litres) avec un poids moyen important des circuits indirects (59 % du chiffre d'affaires) recouvrant une grande diversité de situation (de 15 à 70 % du chiffre d'affaires en remise directe). Il s'agit d'ateliers plus anciens (plus de 5 ans) valorisant en moyenne 127 000 litres de lait soit 75 000 litres par unité de main-d'œuvre. La vente des produits repose sur quatre types de circuits différents (de 3 à 6) mais le chiffre d'affaires de l'atelier est réparti sur les différents types de circuit, par ordre décroissant : GMS (29 %), à la ferme (20 %), commerçants détaillants (20 %), points de vente collectifs (PVC) (12 %) puis les marchés, la restauration collective, les salons et foires, les grossistes et les boulangers et artisans.

Beurre et crème dominant

DÉTAIL DE LA GAMME

En moyenne, la gamme comprend cinq types de produits différents :

- **Près de 80 % du lait est transformé en beurre et crème.** Le beurre représente à lui seul près de 70 % du volume transformé soit plus de trois tonnes de beurre vendu par an (de 1 450 kg à 4 920 kg) et la crème 10 %.
- **Les autres produits, très diversifiés, représentent un peu plus de 20 % des volumes transformés.** Il s'agit de lait cru, de yaourts, de fromage blanc et d'autres produits : lait battu, lait ribot (lait fermenté), tarte, confiture de lait, crème dessert, riz au lait, glace, faisselles, fromage affiné. Une exploitation se démarque avec 20 % du volume transformé en fromages affinés.

Caractéristiques de la gamme

	Volume de lait transformé/an (l)	Pourcentage du volume transformé	Pourcentage maximum du volume transformé	Quantités de produits /an	Nb. d'ateliers concernés
Beurre	70 773	68 %	84 %	3 240 kg	10/10
Crème	10 210	10 %	18 %	780 litres	9/10
Lait entier	5 750	5 %	13 %	5 750 litres	9/10
Yaourts	5 510	5 %	13 %	5 890 kg	8/10
Fromage blanc	5 540	5 %	13 %	2 470 kg	8/10
Autres produits	6 950	7 %	20 %	-	9/10

TEMPS DE TRAVAUX

Tous types confondus, le temps de travail total consacré à l'atelier est de 63 heures par semaine.

La transformation représente les deux tiers du temps total. Rapporté aux 1 000 litres, le temps consacré à la transformation s'élève à 28 heures et 20 heures respectivement pour les ateliers de type 1 et 2. Le nettoyage représente 22 % de ce temps.

Le temps consacré à la commercialisation et à la gestion de l'atelier exprimé aux 1 000 litres est de l'ordre de 24 heures pour les ateliers de type 1. Il diminue très fortement pour les ateliers de type 2 qui écoulent des volumes importants majoritairement via des intermédiaires.

- *L'atelier qui obtient le temps aux milles litres le plus élevé se démarque par la commercialisation de 46 000 litres d'équivalent lait presque exclusivement à la ferme (96 %) sur la base d'un horaire d'ouverture du magasin de 5 heures par jour, 6 jours par semaine. Ce temps déclaré est souvent valorisé également pour d'autres tâches (fabrication, temps personnel...).*
- *L'atelier le plus performant aux milles litres transforme 155 000 litres en cinq produits (lait, beurre, crème, faisselles, fromage blanc) commercialisés à 75 % auprès de GMS et de commerçants détaillants avec un regroupement des tournées de livraisons (trois par semaine) lui permettant d'optimiser temps et kilométrage malgré un relatif éloignement des grandes villes (18 900 km/an).*

Temps de travail pour les ateliers beurre crème dominant de type 1

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	1 607	30,9	28,1	20,0	30,2
Commercialisation (yc gestion)	1 243	23,9	23,5	16,8	37,0
Total	2 850	54,8	51,6	36,9	67,3

Temps de travail pour les ateliers beurre crème dominant de type 2

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	2 418	46,7	19,9	12,2	33,1
Commercialisation (yc gestion)	1 007	19,5	7,9	3,3	18,4
Total	3 425	66,3	27,9	15,5	38,7

Beurre et crème dominant

» Kilométrage annuel parcouru pour la commercialisation

	Km parcouru / an		Km parcouru / 1 000 litres		
	Moyenne	Médiane	Moyenne	Mini	Maxi
Atelier type 1	4 170	4 700	78	58	16
Atelier type 2	11 240	12 000	85	16	161

La distance parcourue par 1000 litres est en moyenne de 83 kilomètres. Elle est comparable entre ateliers de type 1 et 2 avec des écarts très importants d'un atelier à l'autre.

INVESTISSEMENTS MATÉRIEL ET LOCAUX

Les niveaux d'investissements observés sur les ateliers les plus récents sont fortement liés aux volumes de lait transformés. Les investissements les plus modérés, inférieurs à 30 000 €, correspondent aux ateliers transformant moins de 50 000 litres. À l'inverse, les investissements supérieurs à 50 000 € correspondent aux ateliers transformant plus de 100 000 litres. En moyenne, le coût d'investissement total s'élève à 520 € par 1 000 litres. Dans la totalité des exploitations, les locaux ont été aménagés dans des bâtiments existants avec recours à de l'auto construction et des aides à l'activité circuit court ont été perçues pour un montant moyen de 6 320 €.

» Coût des investissements observés des ateliers beurre crème dominant (6 ateliers de moins de 10 ans)

	Total	Matériel de transformation	Matériel de commercialisation	Locaux (m ²)
Coût moyen observé	52 850 €	23 724 €	9 000 €	18 380 € (63 m ²)
Coût mini / maxi	26 000 € / 108 900 €	10 000 € / 57 000 €	700 € / 20 900 €	5 500 € / 31 000 €

PERFORMANCES ÉCONOMIQUES

La valorisation moyenne en équivalent litre de lait (intégrant le lait écrémé vendu en laiterie) de 0,96 € HT/1 000 litres est nettement plus élevée (+ 50 %) que celle des ateliers beurre-crème spécialisés. La valorisation moyenne pour les deux exploitations en agriculture biologique ne se démarque pas (0,95 €/l). Il existe de gros écarts de valorisation entre ateliers liés notamment aux types de produits commercialisés en complément du beurre et de la crème.

- Par exemple, l'une des exploitations valorise très bien le lait (1,85 €/l) grâce à la fabrication de yaourts (13 % du volume) et de riz au lait (8 % du volume) en complément du beurre. Cette bonne valorisation du lait, assure au final une rémunération de 23 600 € par unité de main-d'œuvre malgré un volume de lait transformé par unité de main-d'œuvre moyen (45 400 litres).

Toutefois, diversifier sa gamme en complément du beurre n'est pas suffisant pour assurer une bonne valorisation du lait. Bien valoriser le beurre reste important pour ce type d'atelier.

- La plus faible valorisation du lait transformé (0,68 €/l) est obtenue par un atelier qui commercialise 20 % du volume de lait en yaourts, tarte, confiture de lait, crème dessert et lait cru mais dont le prix de vente du beurre est faible (6,93 € HT/kg) ce qui pénalise fortement la rentabilité de l'atelier (4 400 €/UMO).

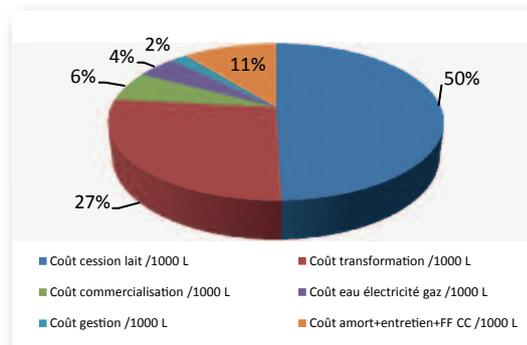
» Valorisation du lait

	Prix de valorisation Eq. Lait (€ HT/l)			Prix du beurre HT (€/l)	Prix de crème HT (€/ kg)	Prix du fromage blanc HT (€/ kg)	Prix du yaourt HT (€/ kg)
	Moyenne	Mini	Maxi				
Atelier type 1	0,88	0,68	1,08	8,7	7,41	4,01	0,39
Atelier type 2	0,99	0,71	1,85	8,88	6,16	3,95	0,40
Ensemble	0,96	0,68	1,85	8,82	6,44	3,98	0,40

Les ateliers beurre-crème dominant sont caractérisés par un poids prépondérant de deux postes de charges : cession du lait et transformation. À eux deux, ils représentent près de 80 % de l'ensemble des charges. Les ingrédients utilisés pour l'ensemble des produits transformés représentent 48 % du coût de transformation et les emballages 39 %. Le coût des amortissements et frais financiers est minimisé dans nos résultats, compte tenu de l'âge moyen des ateliers analysés.

Beurre et crème dominant

► Répartition des postes de charges des ateliers beurre-crème dominant



Le résultat des ateliers avant rémunération de la main-d'œuvre et charges sociales s'élève en moyenne à 350 €/1 000 litres soit un peu plus d'un tiers du produit de l'atelier. Ce résultat moyen masque des écarts de 1 à 4 entre ateliers à bonne performance et à faible performance sur ce critère. Ces écarts s'expliquent principalement par de plus ou moins bonnes valorisations du lait entre groupes, en second lieu par des écarts de maîtrise des charges (emballages, ingrédients, transport).

► Détail des postes de produit et de charges hors main-d'œuvre des ateliers beurre crème dominant par 1 000 l de lait

	Produit /1000 l	Prix cession /1000 l	Coût transformation /1000 l	Coût commercialisation /1000 l	Dont coût transport /1000 l	Eau-gaz électricité-frais de gestion /1000 l	Amortissement entretien frais financiers /1000 l	Total des charges avant MO/1000 l	Résultat d'atelier avant MO/1000 l
Moyenne (%/produit)	1 036 € (100 %)	340 € (33 %)	186 € (18 %)	42 € (4 %)	22 € (2 %)	44 € (4 %)	74 € (7 %)	686 € (66 %)	350 € (34 %)
1/3 Sup. (**)	1 421	353	232	50	14	64	140	839	582
1/3 Inf. (**)	834	320	202	54	30	54	50	681	153

(*) Y compris autres produits et achats revente (6 % du produit de l'atelier CC) (**) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /1 000 l.

La rémunération brute moyenne de la main-d'œuvre des ateliers analysés est proche de 1,4 Smic par unité de main-d'œuvre (22 000 €/UMO) avec des écarts importants entre exploitations (de 4 000 à 37 000 €). Les ateliers les plus performants obtiennent une rémunération de l'ordre de 30 000 € par unité de main-d'œuvre contre 10 000 € pour les moins performantes.

Trois exemples illustrent différentes stratégies pour aboutir à des bonnes rémunérations de la main-d'œuvre.

- Deux ateliers, obtiennent de bons niveaux de rémunération (28-30 k€) grâce à une productivité de la main-d'œuvre élevée (100-120 000 litres/UMO) couplée avec une excellente maîtrise des charges (455 € et 605 €/1 000 litres), alors même que les niveaux de valorisation du lait obtenu sont plutôt bas (710 € et 870 €/1 000 litres).
- Un troisième atelier obtient une rémunération correcte (23 k€/UMO) malgré une faible productivité de la main-d'œuvre (30 000 litres/UMO) et grâce à une très bonne valorisation du lait transformé (1 430 €/1 000 litres) et à des charges maîtrisées (695 €/1 000 l).

► Indicateurs économiques globaux des ateliers

	Produit de l'atelier	Produit moins cession du lait /UMO CC	Charges avant MO CC (%/produit)	Résultat de l'atelier avant MO	Résultats atelier /UMO	Résultats atelier /heure
Moyenne	104 654 €	42 827 €	68 119 € (67 %)	36 535 €	21 927 €	11,10 €
1/3 Sup. (*)	116 594 €	47 848 €	69 571 € (61 %)	47 023 €	31 679 €	16,50 €
1/3 Inf. (*)	66 765 €	33 993 €	54 581 (82 %)	12 184 €	10 432 €	4,70 €

(*) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /UMO CC

Globalement, les ateliers de type 1, pénalisés par une plus faible productivité de la main-d'œuvre, obtiennent une rémunération brute par UMO plus faible de 14 500 € contre 25 100 € pour les ateliers de type 2.

Fiche 3 - Beurre et crème spécialisé

L'essentiel

- Une gamme simple (2 à 3 produits) ou plus diversifiée : (5 à 6 produits).
- Un bas niveau de valorisation du lait : 0,64 € HT/litre en moyenne.
- La rentabilité repose sur deux facteurs principaux : d'abord la productivité de la main-d'œuvre (volume de lait par unité de main-d'œuvre) puis le prix de vente du beurre.
- Besoin en capital variable selon les choix d'investissements (achat neuf/occasion ; locaux aménagés ou construit à neuf) : de 550 € à plus de 850 €/1 000 litres.

LOCALISATION ET TYPES D'EXPLOITATIONS

Caractéristiques des 8 exploitations enquêtées

Nb. par Régions	6 Nord-Pas-de-Calais, 1 Bretagne, 1 Pays de la Loire
Nb. UMO	3,6 (2,4 à 5)
Nb. VL	68 (45 à 100)
Lait produit (l)	468 500 (320 000 à 610 500)
Lait en CC	41 % (14 à 86 %)

Ces ateliers se rencontrent traditionnellement dans le Nord-Pas-de-Calais et en Normandie. Ils se rencontrent également mais plus rarement dans d'autres bassins laitiers où l'activité circuits courts tend à se développer comme en Bretagne, Pays de la Loire, Alsace etc.

Les exploitations enquêtées ont une production laitière souvent importante avec une part du lait produit commercialisée en circuits courts élevée (41 %). Il s'agit soit d'exploitations de dimension moyenne (2,5 UMO, 66 ha SAU, 53 VL) conduites par un couple, soit d'associations familiales ou de tiers de plus grande taille (3,9 UMO, 92 ha SAU, 73 VL). La main-d'œuvre est caractérisée par un poids important du salariat (40 %), présent dans toutes les exploitations. L'atelier circuit court mobilise la moitié de la main-d'œuvre totale.

CARACTÉRISTIQUES DES ATELIERS CIRCUIT COURT

Le volume de lait transformé est important, proche de 200 000 litres en moyenne, soit 90 000 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. Depuis leur création, tous ces ateliers ont enregistré une progression du volume transformé et vendu, de l'ordre de 7 000 litres par an en moyenne. La fabrication de beurre et de crème génère un volume important de lait écrémé commercialisé en laiterie (160 000 litres).

Volume de lait des ateliers beurre crème spécialisés (en litres)

	Moyenne	Médiane	Mini	Maxi
Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	187 700	184 800	71 100	382 500
Volume de lait en " circuits courts " par UMO CC*	82 600	92 500	39 300	125 300

(*) Hors exploitation " hors norme "

Un atelier, particulièrement efficace en matière de fabrication et de commercialisation (vente principale en GMS), se démarque par une productivité de la main-d'œuvre " hors norme " (318 000 litres transformés et commercialisés avec 0,4 UMO).

Pour l'analyse des résultats, deux types d'ateliers sont distingués :

Type 1 : les volumes transformés sont plus limités (moins de 180 000 l) et vendus principalement via des circuits directs (70 % du chiffre d'affaires). Il s'agit d'ateliers récents (moins de 5 ans) ou plus anciens (plus de 10 ans) valorisant en moyenne 103 000 litres de lait soit 78 000 litres par UMO de l'atelier. La vente des produits repose sur cinq types de circuits différents (de 3 à 7) mais **50 % du chiffre d'affaires de l'atelier se fait à la ferme et/ou sur les marchés.** Les autres types de circuits utilisés sont par ordre décroissant : les tournées à domicile, les GMS, la restauration collective, les dépôts-ventes, la restauration commerciale, les salons et foires, les commerçants détaillants, les paniers et les PVC.

Beurre et crème spécialisé

Type 2 : les volumes transformés sont nettement plus importants (plus de 200 000 l) et vendus en majorité en circuits indirects (65 % du chiffre d'affaires). Il s'agit d'ateliers anciens (plus de 10 ans) valorisant en moyenne 272 500 litres de lait soit 100 000 litres par UMO de l'atelier. La vente des produits repose aussi sur 5 types de circuits différents (de 4 à 8) mais **58 % du chiffre d'affaires de l'atelier provient de ventes à des commerçants détaillants et/ou à des GMS.** Les autres types de circuits utilisés sont par ordre décroissants de chiffres d'affaires : les marchés (17 %), la ferme (14 %) puis les dépôts-ventes, la restauration collective et commerciale, les points de vente collectifs, les tournées à domicile et les salons et foires.

DÉTAIL DE LA GAMME

En moyenne, la gamme comprend cinq types de produits différents :

- **95 % du lait est transformé en beurre et crème.** Le beurre représente à lui seul plus de 80 % du volume transformé soit 7 tonnes de beurre commercialisées par an (de 2 900 à 16 800 kg). Un seul atelier se singularise par une forte orientation vers la crème (49 % du volume).
- **Les autres produits ne représentent que 5 % des volumes transformés.** Il s'agit de lait cru, de yaourts, de fromage blanc ou affiné, de lait battu, de lait ribot (lait fermenté) et/ou de gaufres.

Caractéristiques de la gamme

	Volume de lait transformé/an (l)	Pourcentage du volume transformé	Pourcentage maximum du volume transformé	Quantités de produits /an	Nb. d'ateliers concernés
Beurre	151 930	84 %	96 %	6 970 kg	8/8
Crème	25 460	11 %	49 %	2 470 litres	7/8
Autres produits	10 310	5 %	10 %	-	7/8

TEMPS DE TRAVAUX

La transformation représente les deux tiers du temps (74 % pour les ateliers de type 2). Rapporté aux 1 000 litres, le temps consacré à la transformation représente de l'ordre de 19 heures pour les ateliers de type 1 et de 16 heures pour les ateliers de type 2. Le nettoyage représente en moyenne 16 % de ce temps.

Deux ateliers se démarquent en matière de temps passé à la transformation :

- *L'un obtient un temps élevé par rapport à son groupe en raison de la présence de 7 % du volume transformé en fromage affiné.*
- *L'autre se caractérise par une productivité exceptionnelle grâce à des équipements performants (écrémeuse de 700 l/h, baratte de 300 l, mouleuse), à une très bonne organisation du travail couplés avec la transformation d'un gros volume de lait (380 000 l).*

Le temps consacré à la commercialisation et à la gestion de l'atelier exprimé par 1 000 litres est de 12 heures pour les ateliers de type 1. Ce temps diminue fortement pour les ateliers de type 2 qui écoulent des volumes importants majoritairement par des intermédiaires.

- *L'atelier qui obtient le temps de commercialisation aux 1 000 litres le plus élevé se caractérise par un poids important des circuits directs (à la ferme, marchés) et par un nombre important de circuits de commercialisation (7 types). Cet atelier bénéficie pourtant d'un kilométrage parcouru annuellement limité à 2 500 km.*

Temps de travail pour les ateliers beurre crème spécialisé de type 1

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	2 328	45,6	19,1	13,4	27,1
Commercialisation (yc gestion)	1 487	28,9	12,2	4,4	24,6
Total	3 815	74,3	31,3	17,4	44

Temps de travail pour les ateliers beurre crème spécialisé de type 2 (*)

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	3 248	62,5	15,5	11,6	17,5
Commercialisation (yc gestion)	1 107	21,3	5,1	4,9	5,4
Total	4 355	83,8	20,6	18,8	22,4

(*) Hors atelier avec 49 % de crème (148 heures/semaine ; 27,5 heures/1 000 l) et hors atelier hors norme (18 heures/semaine ; 2,4 heures/1 000 l)

Beurre et crème spécialisé

» Kilométrage annuel parcouru pour la commercialisation

	Km parcouru / an		Km parcouru / 1 000 litres		
	Moyenne	Médiane	Moyenne	Mini	Maxi
Atelier type 1	5 275	4 300	69	25	141
Atelier type 2	18 250	14 000	70	35	133

La distance parcourue par 1000 litres est en moyenne proche 70 kilomètres. Elle est équivalente entre ateliers de type 1 et de type 2 avec des écarts très importants entre ateliers.

INVESTISSEMENTS MATÉRIEL ET LOCAUX

Les niveaux d'investissements des ateliers sont en partie liés aux volumes de lait transformés. Les ateliers de type 1 ont investi de l'ordre de 52 000 € avec des écarts importants entre ateliers (24 000 € à 99 000 €) alors que ceux de type 2 ont investi 152 500 €. Ces résultats moyens sont à utiliser avec prudence compte tenu de l'ancienneté moyenne des ateliers (1 990). Le coût d'investissement total de 553 € par 1 000 litres est comparable entre les ateliers de type 1 et 2. Dans deux tiers des cas, les locaux ont été aménagés dans des bâtiments existants avec recours à de l'auto construction. Pour deux exploitations à volumes transformés importants (plus de 180 000 l), des bâtiments neufs ont été construits et le coût d'investissement moyen atteint 857 € par 1 000 litres. Des aides spécifiques à l'activité circuit court ont été perçues par cinq ateliers sur six pour un montant moyen de 7 800 €.

» Coût des investissements observés des ateliers beurre crème spécialisés (1 atelier âgé de 5 ans, 5 ateliers de plus de 10 ans)

	Total	Matériel de transformation	Matériel de commercialisation	Locaux (m ²)
Coût moyen observé	102 080 €	24 830 €	20 830 €	54 420 € (90 m ²)
Coût mini / maxi	24 000 € / 215 000 €	10 000 € / 50 000 €	4 000 € / 55 000 €	5 500 € / 12 000 €

PERFORMANCES ÉCONOMIQUES

La valorisation moyenne en équivalent litre de lait commercialisé en circuit court après prise en compte du lait écrémé vendu en laiterie est basse pour les ateliers beurre-crème spécialisés : 0,64 € HT/1 000 litres. Elle est inférieure de plus de 20 % pour les ateliers de type 2 par rapport à ceux de type 1 qui commercialisent deux tiers de leurs produits par intermédiaires. Indépendamment de l'importance de la gamme, on constate des écarts de valorisation importants au sein de chaque type d'atelier, notamment pour ceux de type 1.

- Par exemple, l'une des exploitations de ce groupe valorise très bien son beurre (11,20 €/kg HT). Ceci, couplé avec la vente d'autres produits frais sur les marchés lui permet d'obtenir une bonne valorisation du lait transformé (0,78 €/l). Malheureusement, cette bonne valorisation relative du lait reste insuffisante pour assurer un bon niveau de rémunération de la main-d'œuvre en raison d'un volume de lait transformé par unité de main-d'œuvre trop limité (57 500 litres).

» Valorisation du lait

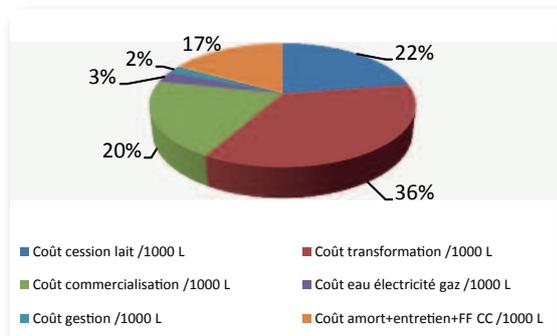
	Prix de valorisation Eq. Lait (€ HT/l)			Prix du beurre HT (€/l)	Prix de la crème HT (€/kg)
	Moyenne	Mini	Maxi		
Atelier type 1	0,66	0,56	0,78	8,66	7,13
Atelier type 2	0,52	0,48	0,56	7,38	6,37
Ensemble	0,64	0,48	0,91	8,23	6,72

(*) Hors atelier avec moitié du volume transformé en crème (valorisation eq. lait de 0,91 €/l)

Les ateliers spécialisés beurre-crème sont caractérisés par le poids prépondérant du coût de cession du lait, poste qui représente à lui seul près de deux tiers des charges. Coût de cession du lait et de transformation totalisent à eux deux près de 80 % des charges. Les ingrédients utilisés pour la fabrication du beurre et des autres produits ne représentent que 19 % du coût de transformation, les produits d'entretien, petit matériel et analyses en constituent 32 % et les emballages 49 %. Le coût des amortissements et des frais financiers inférieurs à 10 % des charges est ici minimisé, compte tenu de l'ancienneté des ateliers analysés.

Beurre et crème spécialisé

Répartition des postes de charges des ateliers beurre-crème spécialisés



Le résultat des ateliers avant rémunération de la main-d'œuvre et charges sociales s'élève en moyenne à 210 €/1000 litres soit un peu moins de 30 % du produit de l'atelier. Ce résultat moyen masque des écarts de plus du double entre ateliers à bonne et à faible performance sur ce critère. Ces écarts s'expliquent presque exclusivement par la plus ou moins bonne valorisation du lait entre groupes.

Détail des postes de produit et de charges hors main-d'œuvre des ateliers beurre-crème spécialisés par 1 000 l de lait

	Produit /1000 l	Prix cession /1000 l	Coût transformation /1000 l	Coût commercialisation /1000 l	Dont coût transport /1000 l	Eau-gaz électricité-frais de gestion /1000 l	Amortissement entretien frais financiers /1000 l	Total des charges avant MO/1000 l	Résultat d'atelier avant MO/1000 l
Moyenne (%/produit)	720 € (100 %)	320 € (46 %)	81 € (10 %)	49 € (7 %)	18 € (3 %)	23 € (3 %)	38 € (5 %)	511 € (72 %)	209 € (28 %)
1/3 Sup. (**)	898	320	105	47	21	24	53	548	350
1/3 Inf. (**)	662	320	102	47	17	27	26	522	141

(*) Y compris les autres produits et achats revente (5 % du produit de l'atelier CC) (**) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /1 000 l.

La rémunération brute moyenne de la main-d'œuvre des ateliers analysés est proche d'un Smic par unité de main-d'œuvre (16 000,00 €/UMO) avec des écarts assez importants entre exploitations (9 500 à 27 500 €*). Les ateliers les plus performants obtiennent une rémunération de l'ordre de 24 000 € par unité de main-d'œuvre contre 10 000 € pour les moins performants. Les écarts sur le produit moins le coût de cession du lait par unité de main-d'œuvre explique ces écarts de rémunération.

- Les deux ateliers qui obtiennent les meilleurs résultats (*) mettent en œuvre des stratégies très différentes. L'un s'appuie sur une bonne productivité de la main-d'œuvre (74 000 litres transformés et vendu avec 0,57 UMO) fruit d'une bonne organisation. L'atelier fonctionne avec une gamme simple (lait, beurre, crème) commercialisée via trois circuits (ferme, tournées, dépôt-vente). À l'inverse, le second atelier transforme un volume important avec beaucoup de main-d'œuvre (263 000 litres avec près de 4 UMO). La valorisation du lait est nettement supérieure (0,91 €/l) grâce à une forte orientation de la gamme vers la crème fraîche et au recours à des circuits équilibrés entre vente directe (marchés) et vente à une diversité d'intermédiaires.
- Les deux ateliers qui obtiennent les plus faibles résultats, sont caractérisés par un faible volume de lait par unité de main-d'œuvre (moins de 60 000 litres).

Indicateurs économiques globaux

	Produit de l'atelier	Produit moins cession du lait /UMO CC	Charges avant MO CC (%/produit)	Résultat de l'atelier avant MO	Résultats atelier /UMO	Résultats atelier /heure
Moyenne (*)	109 569 €	30 968 €	74 051 € (72 %)	35 518 €	15 954 €	7,40 €
1/3 Sup. (**)	140 677 €	36 243 €	80 486 € (63 %)	60 191 €	23 992 €	11,70 €
1/3 Inf. (**)	101 101 €	24 190 €	75 209 (73 %)	25 892 €	10 356 €	4,30 €

(*) Hors atelier hors norme (Résultat d'atelier de 58 k€ pour 0,4 UMO affecté à l'atelier)

(**) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /UMO CC

Globalement, les ateliers de type 1, pénalisés par une plus faible productivité de la main-d'œuvre, obtiennent une rémunération brute par UMO plus faible de 13 650 € contre 20 000 € pour les ateliers de type 2.

Fiche 4 - Produits frais

L'essentiel

- Yaourt : le meilleur rendement de transformation (1 litre de lait \approx 1 kg de yaourt).
- Une très bonne valorisation au litre de lait : 2,19 €/litre en moyenne.
- Des charges de transformation importantes (emballages, ingrédients) : un tiers des charges de l'atelier et des équipements potentiellement coûteux (automatisation du conditionnement).
- La rentabilité repose principalement sur un facteur : la valorisation du lait (nécessité de travailler l'image pour se démarquer surtout en GMS : effort sur le packaging).
- Besoin en capital globalement modéré mais élevé par 1 000 litres de lait : environ 3 000 €.

LOCALISATION ET TYPES D'EXPLOITATIONS

Caractéristiques des 7 exploitations enquêtées

Nb. par Régions	3 Pays de la Loire, 2 Nord-Pas-de-Calais, 1 Bretagne, 1 Rhône-Alpes
Nb. UMO	4,5 (3 à 9)
Nb. VL	94 (55 à 200)
Lait produit (l)	701 000 (284 000 à 1 500 000)
Lait en CC	7 % (3 à 15 %)

Les ateliers à forte dominante produits frais sont présents partout en France mais davantage représentés dans les régions où le développement des circuits courts est plus récent (Pays de la Loire, Bretagne) et où l'ancrage culturel des produits laitiers fermiers est moins fort (pas de tradition fromagère ou d'achat en direct).

Les exploitations enquêtées ont une production laitière plutôt importante avec une part du lait produit commercialisée en circuits courts faible. L'atelier circuit court mobilise entre un tiers et deux tiers de la main-d'œuvre de l'exploitation. En revanche, le recours à la main-d'œuvre salariée n'est pas systématique (4 fermes sur les 7).

Dans ce groupe, une exploitation se distingue par sa taille (1 500 000 litres de lait produits dont 180 000 litres commercialisés en circuits courts).

CARACTÉRISTIQUES DES ATELIERS CIRCUIT COURT

Le volume de lait transformé reste modeste, avec une moyenne de 55 500 litres, soit environ 20 000 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier.

Volume de lait des ateliers produits frais (en litres)

	Moyenne	Médiane	Mini	Maxi
Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	55 500	32 400	11 800	180 000
Volume de lait en " circuits courts " par UMO CC	20 260	19 200	11 700	34 700

Pour l'analyse des résultats, deux types d'ateliers sont distingués :

Type 1 : les volumes transformés sont faibles (moins de 50 000 l) et principalement écoulés en circuits directs (55 % du chiffre d'affaires). Ces fermes valorisent une faible partie du lait produit en circuits courts (5 % en moyenne) et ceci malgré l'antériorité de leur activité (un seul atelier de moins de 5 ans). Le volume de lait valorisé en circuits courts est de 26 000 l/an, soit 15 200 l/UMO de l'atelier. La vente des produits s'effectue sur cinq types de circuits (3 à 7), avec généralement deux circuits dominants (plus de 75 % du chiffre d'affaires). La vente directe est majoritaire avec comme principaux circuits les marchés et les PVC, puis les paniers (25 % du chiffre d'affaires pour 1 ferme) et les tournées de livraison (25 % du chiffre d'affaires pour une autre ferme). La vente à la ferme est peu pratiquée. La part de vente à des intermédiaires (détaillants, GMS) augmente avec le volume de lait transformé (de 10 à 60 %).

Type 2 : les volumes transformés sont plus importants (130 000 l en moyenne) et vendus en circuits indirects (plus de 95 % du chiffre d'affaires). Il s'agit d'ateliers récents (moins de 5 ans) valorisant en moyenne 32 800 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. La stratégie commerciale vise les intermédiaires de tous types : GMS, détaillants, grossistes mais aussi restauration commerciale et collective. Ce dernier débouché représente 32 % du chiffre d'affaires en moyenne.

DÉTAIL DE LA GAMME

En moyenne, la gamme comprend quatre types de produits différents :

- **Plus de la moitié du lait est valorisé en yaourts et/ou fromage blanc.** Dans 3 ateliers, cette proportion dépasse même les trois quarts.
- Le lait cru est présent dans toutes les gammes, la plupart du temps en proportion importante (21 à 43 % du lait valorisé en circuits courts pour cinq des sept exploitations).
- Les autres produits (beurre, crème, fromages affinés, crème glacée...) mobilisent des proportions bien moindres de lait. Une ferme se distingue par une fabrication importante de crème glacée (23 %).

Caractéristiques de la gamme

	Volume de lait transformé/an (l)	Pourcentage du volume transformé	Pourcentage maximum du volume transformé	Quantités de produits /an	Nb. d'ateliers concernés
Yaourt	24 225	49 %	76 %	23 600 kg	7/7
Fromage blanc	16 000	19 %	49 %	5 620 kg	5/7
Lait	12 610	23 %	43 %	12 620 litres	7/7
Autres produits	4 000	8 %	23 %	-	5/7

TEMPS DE TRAVAUX

Compte tenu des écarts importants de volume, le temps de travail consacré à l'atelier varie du simple au double entre les deux groupes : de 66 à 139 heures par semaine. Les petits volumes d'activité sont pénalisés sur la productivité globale du travail.

La transformation représente un peu plus de 50 % du temps. Rapporté aux 1 000 litres le temps consacré à la transformation représente 79 et 29 heures respectivement pour les ateliers de type 1 et 2. Le nettoyage représente près de 26 % de ce temps.

- *Les écarts de temps observés entre exploitation sont très importants. Deux fermes se démarquent par des temps de fabrication supérieurs à 100 heures/litres : il s'agit des deux ateliers les plus petits (moins de 20 000 l).*
- *Pour les autres ateliers, les temps de fabrication observés varient de 26 à 66,3 heures/1 000 litres. Compte tenu des volumes de yaourts fabriqués, ils sont équipés de conditionneuses semi-automatiques ou automatiques. La meilleure productivité du travail (26 heures de fabrication/1 000 litres) est obtenue par l'atelier de plus grande taille qui présente par ailleurs une automatisation importante des tâches pour les yaourts et fromages blancs.*

Le temps consacré à la commercialisation et à la gestion de l'atelier exprimé aux 1 000 litres est de l'ordre de 75 heures pour les ateliers de type 1. Ce temps est divisé par trois pour les ateliers de type 2 qui écoulent des volumes importants par intermédiaires. Dans ce type de vente, le temps consacré au suivi administratif (suivi clientèle, gestion des commandes) est plus élevé qu'en vente directe. Il atteint 25 % du temps de travail total.

- *De gros écarts de temps de commercialisation sont observés dans les ateliers de type 1 : sur de petits volumes, l'optimisation des circuits (nombre de circuits/distance/volume écoulé) impacte fortement le temps de travail hebdomadaire. Une ferme de ce groupe avec un système de vente très bien organisé (deux circuits principaux, 66 % du chiffre en point de vente collectif) obtient un temps de 33,6 heures/1000 l, soit un écart somme toute assez faible par rapport aux ateliers du groupe 2.*
- *Le kilométrage parcouru annuellement est nettement plus élevé dans les ateliers de type 2 qui pratiquent la vente sur intermédiaires avec tournées de livraison.*

Temps de travail pour les ateliers produits frais de type 1

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	1 738	33,7	78,8	48,7	130,1
Commercialisation (yc gestion)	1 665	32,3	74,6	33,6	165,4
Total	3 404	66	153,2	98,8	295,5

Temps de travail pour les ateliers produits frais de type 2

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	3 640	70	29,25	26	32,5
Commercialisation (yc gestion)	3 562	68,5	26,5	24,1	28,9
Total	7 202	138,5	55,7	54,9	56,6

Produits frais

› Kilométrage annuel parcouru pour la commercialisation

	Km parcouru / an		Km parcouru / 1 000 litres		
	Moyenne	Médiane	Moyenne	Mini	Maxi
Atelier type 1	16 333	12 167	633	273	1 031
Atelier type 2	39 600	39 600	286	240	333

La distance parcourue par 1000 litres est en moyenne de plus de 530 kilomètres. Elle est multipliée par plus de deux pour les ateliers de type 1 par rapport au type 2 avec des écarts considérables d'un atelier à l'autre.

INVESTISSEMENTS MATÉRIEL ET LOCAUX

Les niveaux d'investissements observés sont partiellement liés aux volumes de lait transformés. Les ateliers transformant moins de 35 000 litres (21 800 litres en moyenne) ont investi en moyenne 70 600 €. Parmi les plus gros ateliers (plus de 80 000 litres en moyenne), l'un se démarque par un investissement récent très important (550 000 €) avec la construction de 550 m² de locaux et l'autre par un investissement plus modéré (125 000 €). En moyenne, le coût d'investissement total s'élève à 2 937 € par 1 000 litres. Dans plus d'une exploitation sur deux des locaux neufs spécifiques à l'activité circuit court ont été construits presque toujours sans recours à de l'autoconstruction.

› Coût des investissements observés des ateliers produits frais (5 ateliers*, tous âges)

	Total	Matériel de transformation	Matériel de commercialisation	Locaux (m ²)
Coût moyen observé	81 522 €	42 342 €	8 800 €	30 380 € (51 m ²)
Coût mini / maxi	27 000 € / 125 300 €	7 000 € / 65 260 €	0 / 29 000 €	15 000 € / 60 000 €

(*) Hors atelier récent avec investissement très important.

PERFORMANCES ÉCONOMIQUES

La valorisation moyenne en équivalent litre de lait commercialisé en circuit court est élevée pour les ateliers "produits frais" : 2,19 € HT/l. C'est dans les ateliers de type 1 que l'on relève les deux meilleurs niveaux de valorisation : 2,57 €/l et le maximum de 3,96 €/l dans une exploitation ne produisant que du yaourt (vendu à 0,66 € HT/pot) et de la crème glacée (produit à haute valeur ajoutée). Paradoxalement, la seule ferme Bio de ce groupe dégage le niveau de valorisation le plus faible (1,74 €/l). L'importance de la vente sur intermédiaires ne semble pas être le principal facteur explicatif des écarts de valorisation entre les deux groupes de fermes.

› Valorisation du lait

	Prix de valorisation Eq. Lait (€ HT/l)			Prix du yaourt HT (€/pot)	Prix du fromage blanc HT (€/kg)
	Moyenne	Mini	Maxi		
Atelier type 1	2,38	1,74	3,96	0,43	3,86
Atelier type 2	1,70	1,46	1,94	0,44	3,04
Ensemble	2,19	1,46	3,96	0,43	3,59

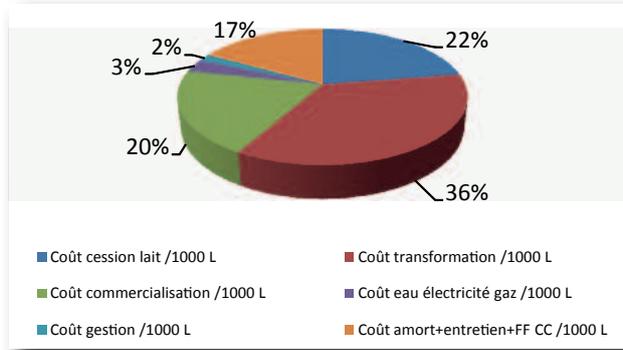
Les ateliers à dominante produits frais sont caractérisés par un poids important des charges de transformation liées pour moitié aux emballages et pour le tiers aux ingrédients (préparation de fruits, arômes). C'est d'autant plus vrai que le lait cru embouteillé tient également une place importante dans la gamme. Viennent ensuite le coût de cession du lait et les coûts de commercialisation. Ramenés aux 1 000 litres, ces montants sont généralement plus élevés dans les ateliers de petites tailles. Pour les ateliers de type 2, c'est la part des transports qui sera la plus sensible : la maîtrise des coûts de commercialisation passe par l'optimisation des tournées (volume/kilomètres). L'impact des coûts de commercialisation sur le revenu final doit cependant être analysé au regard du temps passé à la commercialisation : dépenser davantage pour passer moins de temps à la vente peut être une stratégie économiquement rentable.

- Ainsi, l'atelier de type 1 présentant les coûts de commercialisation les plus élevés (743 €/1 000 l) réalise deux tiers de son chiffre d'affaires dans un point de vente collectif : le montant de la commission laissé au magasin est élevé mais se traduit en contrepartie par le temps de commercialisation le plus faible de son groupe (33,6 heures/1000 l), ceci malgré un faible volume d'activité (17 500 l). Grâce à une excellente valorisation du produit (3,96 €/1000 l), c'est d'ailleurs l'atelier qui dégage le meilleur résultat : 1 725 €/1 000 l.

Produits frais

Le poste amortissement pèse également dans ce type d'atelier : la production de yaourt peut induire des investissements lourds (conditionneuse automatique...).

Répartition des postes de charges



Le résultat des ateliers avant rémunération de la main-d'œuvre et charges sociales représente 900 €/1 000 litres et 37 % du produit de l'atelier. Ce résultat moyen masque des écarts de un à quatre entre ateliers à bonne et à faible performance sur ce critère.

Détail des postes de produit et de charges hors main-d'œuvre des ateliers produits frais par 1 000 l de lait

	Produit /1 000 l	Prix cession /1 000 l	Coût transformation /1 000 l	Coût commercialisation /1 000 l	Dont coût transport /1 000 l	Eau-gaz électricité-frais de gestion /1 000 l	Amortissement entretien frais financiers /1 000 l	Total des charges avant MO/1 000 l	Résultat d'atelier avant MO/1 000 l
Moyenne (%/produit)	2 415	342 € (14 %)	540 € (22 %)	305 € (13 %)	143 € (6 %)	72 € (3 %)	256 € (11 %)	1 517 € (63 %)	900 € (37 %)
1/3 Sup. (**)	3 517	320	724	477	152	50	351	1 922	1 595
1/3 Inf. (**)	1 598	400	268	319	167	78	167	1 232	366

(*) Y compris autres produits et achats reventes (5 % du produit de l'atelier CC) (**) Classement selon le résultat d'atelier avant MO/1000 l.

La rémunération brute moyenne de la main-d'œuvre des ateliers analysés est proche d'un Smic par unité de main-d'œuvre (16 000 €/UMO) avec des écarts importants entre exploitations. Les ateliers les plus performants obtiennent une rémunération de l'ordre de 24 000 € par unité de main-d'œuvre contre 7 500 € pour les moins performants.

- Le plus faible revenu (3 239 €/UMO) est constaté sur un atelier récent (2^e année d'activité) de petite taille (12 000 l) cumulant une faible valorisation du lait, un coût de cession du lait élevé (lait bio), une très faible productivité du travail (295 heures/1 000 l) liée à un sous-équipement pour la transformation et à une multiplicité de produits fabriqués ainsi qu'à un kilométrage élevé plombant les coûts de commercialisation. Cette situation, bien qu'extrême, doit attirer l'attention sur les écueils à éviter en phase de création d'activité.
- Les meilleures rémunérations brutes sont obtenues par deux exploitations dont la valorisation du lait est excellente et dont la productivité de la main-d'œuvre est soit faible (11 700 l/UMO) soit moyenne (19 200 l/UMO).

Indicateurs économiques globaux des ateliers produits frais

	Produit de l'atelier	Produit moins cession du lait /UMO CC	Charges avant MO CC (%/produit)	Résultat de l'atelier avant MO	Résultats atelier /UMO	Résultats atelier /heure
Moyenne	108 437 €	38 561 €	70 086 € (65 %)	38 350 €	16 325 €	8,4 €
1/3 Sup. (*)	86 138 €	48 244 €	46 732 € (55 %)	39 406 €	24 322 €	13,30 €
1/3 Inf. (*)	31 030 €	25 126 €	23 519 (78 %)	7 511 €	7 511 €	3,20 €

(*) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /UMO CC

En moyenne, les ateliers de type 1 dont le volume de lait transformé est deux fois plus faible que ceux de type 2 obtiennent des rémunérations brutes par UMO très proches, 16 000 € contre 17 000 € pour ceux de type 2.

Fiche 5 - Fromages affinés dominants

L'essentiel

- Des ateliers souvent récents de taille petite à moyenne : 25 000 l à 75 000 l/UMO ; 1 à 2 UMO.
- Une bonne valorisation du lait : 1,26 €/litre en moyenne.
- Une gamme relativement restreinte : quatre types de produits différents en moyenne.
- Des circuits diversifiés avec un équilibre entre vente directe et vente par intermédiaires.
- Un produit plus sensible aux accidents sanitaires.
- La rentabilité repose sur deux facteurs principaux : le niveau de valorisation du lait et la productivité de la main-d'œuvre (volume de lait par unité de main-d'œuvre).
- Un besoin en capital relativement important (locaux, matériel) : 2 150 €/1 000 litres.

LOCALISATION ET TYPES D'EXPLOITATIONS

】 Caractéristiques des 10 exploitations enquêtées

Nb. par Régions	4 Bretagne, 3 Pays de la Loire, 3 Rhône-Alpes
Nb. UMO	3,7 (1,8 à 6)
Nb. VL	58 (12 à 133)
Lait produit (l)	407 200 (29 500 à 787 000)
Lait en CC	26 % (5 à 11 %)

Ces types d'ateliers sont moins fréquents et de dimension souvent plus modeste que les ateliers fromages affinés spécialisés. Ils sont présents néanmoins dans beaucoup de régions, notamment celles à tradition fromagère en circuit court : Rhône-Alpes, Auvergne, Lorraine, Bourgogne, mais aussi dans d'autres bassins laitiers où l'activité circuits courts tend à se développer : Bretagne, Pays de la Loire, Alsace etc. Il s'agit d'un type d'atelier " attractif " pour des porteurs de projets, notamment ceux recherchant une viabilité sur une structure modeste ou une diversification à partir d'un atelier laitier plus conséquent.

Les 10 exploitations enquêtées (4 en agriculture biologique) ont un atelier laitier assez important. La moyenne recouvre une grande diversité : une moitié des exploitations est conduite par un couple avec une structure moyenne (2,3 UMO, 66 ha SAU, 37 VL) alors que l'autre moitié correspond à des structures plus importantes (4,75 UMO, 111 ha SAU, 74 VL) en associations familiales ou de tiers. Globalement, 40 % de la main-d'œuvre est mobilisée sur l'activité circuit court. Le salariat, très présent (7 exploitations sur 9), représente 30 % de la main-d'œuvre totale (1,1 UMO).

CARACTÉRISTIQUES DES ATELIERS

Le volume de lait transformé est modeste, proche de 50 000 litres en moyenne, soit environ 40 000 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. Cette moyenne recouvre une variabilité très importante.

】 Volume de lait des ateliers fromages affinés dominants (en litres)

	Moyenne	Médiane	Mini	Maxi
Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	59 950	48 375	23 230	129 000
Volume de lait en " circuits courts " par UMO CC	43 220	40 500	22 120	72 250

Deux types d'ateliers peuvent être distingués :

Type 1 : les volumes transformés sont limités (moins de 50 000 l) et vendus majoritairement via des circuits directs (70 % du chiffre d'affaires). Il s'agit fréquemment d'ateliers récents (60 % ont moins de 5 ans) valorisant 33 800 litres de lait en moyenne avec 1 unité de main-d'œuvre. Ces ateliers, créés en moyenne en 2006, ont enregistré une progression annuelle de leur volume transformé de l'ordre de 4 000 litres. La vente des produits repose sur six types de circuits différents (de 3 à 11) mais les deux-tiers du chiffre d'affaires de l'atelier se font à la ferme (et/ou un PVC) et sur les marchés. Les autres types de circuits utilisés sont par ordre décroissant : le commerce de détail, la GMS, la restauration collective et la restauration commerciale. L'un des producteurs qui multiplie les lieux de vente (11 circuits) recourt également à internet, aux paniers, à un dépôt-vente, à un affineur et à un automate distributeur de lait.

Fromages affinés dominants

Type 2 : les volumes transformés sont plus importants (plus de 50 000 l) et commercialisés plus largement par des circuits indirects (57 % du chiffre), tout en maintenant un bon équilibre entre les différents circuits directs et indirects. Il s'agit d'ateliers un peu moins récents (trois quarts entre 5 et 10 ans) valorisant en moyenne 92 600 litres de lait soit 55 400 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. Créés en moyenne en 2003, ces ateliers ont enregistré une progression de leur volume transformé de l'ordre de 7 000 litres par an. La vente des produits repose sur sept types de circuits différents (de 6 à 8) : 36 % du chiffre d'affaires de l'atelier provient de ventes à des GMS et à des commerçants détaillants, 38 % à la ferme et aux marchés, 10 % à des affineurs, 7 % en dépôt-vente, 7 % à de la restauration collective et commerciale.

DÉTAIL DE LA GAMME

En moyenne, la gamme comprend quatre types de produits différents :

- **75 % du lait est transformé en fromages affinés représentant en moyenne 5 tonnes de fromages par an.** Une grande diversité et créativité en matière de fromages sont proposées : tomme, Saint Félicien, Saint Marcellin, fromage à raclette, gouda, féta... avec souvent une recherche de diversité au sein d'un même atelier (plusieurs technologies utilisées, durées d'affinage variables, présence d'arômes...).
- **Les autres produits laitiers représentant le quart du volume sont principalement du fromage blanc et des faisselles,** puis de la crème et du lait entier et enfin plus rarement du beurre.

La vente de viande en circuits courts (porc, veau, gros bovins, volaille) en complément des produits laitiers est très fréquente et la pratique de l'achat-revente (œufs, cidre, jus de pomme, miel, yaourts, beurre) se rencontre dans près d'une exploitation sur deux.

Caractéristiques de la gamme

	Volume de lait transformé/an (l)	Pourcentage du volume transformé	Pourcentage maximum du volume transformé	Quantités de produits /an	Nb. d'ateliers concernés
Fromages affinés	45 280	75 %	86 %	5 505 kg	9/9
Fromage blanc, faisselle	4 950	8 %	34 %	2 130 kg	7/9
Lait entier	3 900	7 %	19 %	3 900 litres	8/9
Beurre-crème	5 390	9 %	21 %	350 kg	6/9
Autres produits	430	1 %	8 %	-	4/9

TEMPS DE TRAVAUX

Tous types confondus, le temps de travail total consacré à l'atelier est de 56 heures par semaine.

La transformation représente 60 % du temps. Le temps consacré à la transformation représente 42 et 24 heures par 1 000 litres respectivement pour les ateliers de type 1 et 2. Le nettoyage représente près de 30 % de ce temps.

Deux ateliers de type 1 se démarquent en matière de temps passé à la transformation :

- *L'un obtient un temps particulièrement élevé (63 heures/1000 l) en raison d'équipements et de locaux insuffisants et d'une organisation non encore optimisée.*
- *L'autre se caractérise par un temps particulièrement bas (9 heures/1000 l) grâce une très bonne organisation et une gamme simple (beurre, fromages affinés) avec une bonne anticipation de la demande saisonnière estivale (production de fromages en période creuse).*

Le temps consacré à la commercialisation et à la gestion de l'atelier exprimé aux 1 000 litres est de 34 heures pour les ateliers de type 1. Ce temps est divisé par deux pour les ateliers de type 2 qui écoulent des volumes importants via des intermédiaires.

- *L'atelier qui obtient le temps aux 1 000 litres le plus bas se caractérise par un recours important à des circuits indirects (grossiste) et par un kilométrage réduit (moins de 5 000 km/an).*

Temps de travail pour les ateliers fromages affinés dominants de type 1

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	1 309	25,4	42,1	8,6	63,4
Commercialisation (yc gestion)	1 051	20,4	33,9	17	78,5
Total	2 360	45,8	76	38	134

Fromages affinés dominants

Temps de travail pour les ateliers fromages affinés dominants de type 2

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	2 037	39,2	24,2	14,4	37,4
Commercialisation (yc gestion)	1 543	29,7	15,8	8	21,4
Total	3 580	68,9	40	30	59

Kilométrage annuel parcouru pour la commercialisation

	Km parcouru / an		Km parcouru / 1 000 litres		
	Moyenne	Médiane	Moyenne	Mini	Maxi
Atelier type 1	6 780	5 640	211	85	403
Atelier type 2	13 450	14 500	150	83	225

La distance parcourue par 1 000 litres est en moyenne de plus de 180 kilomètres. Elle est supérieure de 40 % pour les ateliers de type 1 par rapport au type 2 avec des écarts considérables d'un atelier à l'autre.

INVESTISSEMENTS MATÉRIEL ET LOCAUX

Les niveaux d'investissements observés sur les ateliers les plus récents sont partiellement liés aux volumes de lait transformés. Les ateliers transformant moins de 50 000 litres (33 700 litres en moyenne) ont investi en moyenne 82 900 € (de 46 700 € à 117 000 €). Les plus gros ateliers (91 900 litres en moyenne) ont investi 182 300 € (de 165 800 € à 198 800 €). En moyenne, le coût d'investissement total s'élève à 2 150 € par 1 000 litres. Dans une exploitation sur deux des locaux neufs spécifiques à l'activité circuit court ont été construits, et aménagés dans des bâtiments existant pour l'autre moitié mais de l'auto construction a été réalisé dans tous les cas.

Coût des investissements observés des ateliers fromages affinés dominants (5 ateliers de plus de 10 ans)

	Total	Matériel de transformation	Matériel de commercialisation	Locaux (m ²)
Coût moyen observé	122 663 €	33 383 €	9 080 €	80 200 € (120 m ²)
Coût mini / maxi	46 700 € / 198 830 €	5 000 € / 78 830 €	3 700 / 20 000 €	38 000 € / 100 000 €

PERFORMANCES ÉCONOMIQUES

La valorisation moyenne en équivalent litre de lait est relativement élevée pour les ateliers fromages affinés dominants : 1,26 € HT/litre. Cette valorisation s'avère légèrement inférieure (-11 %) pour les ateliers de type 2 qui commercialisent une proportion plus importante de leurs produits par intermédiaire. Les ateliers commercialisant des produits agriculture biologique bénéficient d'une meilleure valorisation du litre de lait transformé (1,45 €/l). La plus forte valorisation du lait est obtenue sur une petite exploitation en agriculture biologique qui valorise ses produits (lait, crème, fromage blanc, fromage affiné) issus d'une race locale (bretonne pie noir) majoritairement sur les marchés et à la ferme.

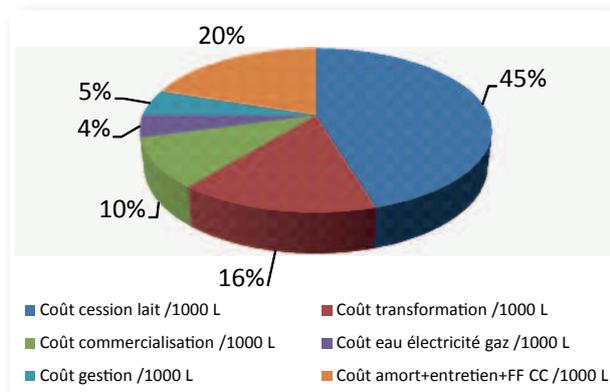
Valorisation du lait des ateliers fromages affinés dominants

	Prix de valorisation Eq. Lait (€ HT/l)			Prix du lait entier (€/ l)	Prix de crème HT (€/ kg)	Prix du fromage blanc HT (€/ kg)
	Moyenne	Mini	Maxi			
Atelier type 1	1,33	0,95	1,81	0,93	9,01	3,88
Atelier type 2	1,18	0,99	1,50	0,83	8,54	3,31
Ensemble	1,26	0,95	1,81	0,89	8,7	3,64

Les ateliers fromages affinés dominants se caractérisent par un poids prépondérant des trois postes de charges : cession du lait, amortissement-entretien-frais financiers et transformation. Ces postes totalisent globalement plus de 80 % des charges. Le coût relativement élevé des amortissements et frais financiers s'explique par l'importance des ateliers récents ayant réalisé des investissements conséquents au regard des volumes produits. Le prix de cession élevé du lait vient de la présence de plusieurs ateliers valorisant du lait biologique.

Fromages affinés dominants

Répartition des postes de charges des ateliers fromages affinés dominants



Le résultat des ateliers avant rémunération de la main-d'œuvre et charges sociales représente 500 €/1 000 litres et près de 40 % du produit de l'atelier. Ce résultat moyen masque des écarts de un à deux et demi entre ateliers à bonne et à faible performance sur ce critère. Ces écarts s'expliquent par une plus ou moins bonne valorisation du lait entre groupes, deux exploitations en agriculture biologique faisant partie du groupe à bonne performance.

Détail des postes de produit et de charges hors main-d'œuvre des ateliers de fromages affinés dominants par 1 000 l de lait

	Produit /1 000 l	Prix cession /1000 l	Coût transformation /1 000 l	Coût commercialisation /1000 l	Dont coût transport /1000 l	Eau-gaz électricité-frais de gestion /1000 l	Amortissement entretien frais financiers /1 000 l	Total des charges avant MO/1000 l	Résultat d'atelier avant MO/1 000 l
Moyenne (%/produit)	1 311	370 € (28 %)	126 € (9,6 %)	80 € (6,1 %)	46 € (3,5 %)	77 € (5,9 %)	161 € (12,3 %)	814 € (62 %)	497 € (38 %)
1/3 Sup. (**)	1 819	387	151	91	60	130	285	1 044	775
1/3 Inf. (**)	1 000	320	92	87	31	57	125	681	319

(*) Y compris autres produits et achats reventes (4 % du produit de l'atelier CC) (**) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /1 000 l.

La rémunération brute moyenne de la main-d'œuvre des ateliers analysés est d'1,2 Smic par unité de main-d'œuvre (19 000,00 €/UMO) avec des écarts relativement limités entre exploitations. Les ateliers les plus performants obtiennent une rémunération de l'ordre de 24 000 € par unité de main-d'œuvre contre 13 000 € pour les moins performantes.

- Les plus faibles résultats de deux des ateliers les moins performants (11 000 et 12 000 €/UMO) s'expliquent par un faible niveau de produit/UMO lié dans un cas à la combinaison d'une faible valorisation du lait (0,95 €/l) couplé avec une productivité de la main-d'œuvre moyenne (40 500 l/UMO) et dans l'autre (exploitation en agriculture biologique) à une valorisation moyenne du lait (1,26 €/l) couplé avec une faible productivité de la main-d'œuvre (30 000 l/UMO).
- Les ateliers les plus performants se caractérisent soit par une excellente valorisation du lait (1,66 €/l) couplée à un volume de lait par unité de main-d'œuvre limité (33 000 l/UMO) ou bien par une valorisation moyenne du lait (1,23 €/UMO) compensée par une forte productivité de la main-d'œuvre (56 000 l/UMO). La totalité des exploitations de ce groupe sont en agriculture biologique.

Ces exemples illustrent différentes stratégies pour aboutir à des rémunérations correctes de la main-d'œuvre.

Indicateurs économiques globaux des ateliers fromages affinés dominants

	Produit de l'atelier	Produit moins cession du lait /UMO CC	Charges avant MO CC (%/produit)	Résultat de l'atelier avant MO	Résultats atelier /UMO	Résultats atelier /heure
Moyenne	70 249 €	36 682 €	43 800 € (63 %)	26 449 €	16 325 €	8,41 €
1/3 Sup. (*)	101 262 €	42 891 €	61 417 € (61 %)	38 845 €	24 322 €	13,30 €
1/3 Inf. (*)	39 259 €	28 179 €	27 309 € (68 %)	12 649 €	13 381 €	5,90 €

(*) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /UMO CC

En moyenne, les ateliers de type 1, pénalisés par une plus faible productivité de la main-d'œuvre, obtiennent une rémunération brute par UMO de 16 500 € contre 22 600 € pour ceux de type 2.

Fiche 6 - Fromages affinés spécialisés

L'essentiel

- Des ateliers anciens (plus de 15 ans), avec le plus souvent une augmentation progressive des volumes transformés.
- Rendement de transformation de 9,4 litres de lait en moyenne pour 1 kilo de fromage affiné.
- Un produit plus sensible aux accidents sanitaires.
- Une gamme restreinte : deux ou trois types de produits différents en moyenne.
- Des circuits de commercialisation diversifiés avec une complémentarité entre vente directe et avec intermédiaires.
- Un niveau moyen de valorisation du lait : 1,10 €/litre.
- La rentabilité repose sur la combinaison de deux facteurs principaux : la productivité de la main-d'œuvre (volume de lait transformé par unité de main-d'œuvre) et le niveau de valorisation du lait.
- Besoin en capital conséquent : 1 330 € / 1 000 l.

LOCALISATION ET TYPES D'EXPLOITATIONS

» Caractéristiques des 8 exploitations enquêtées

Nb. par Régions	1 Nord-Pas-de-Calais, 3 Bretagne, 4 Rhône-Alpes
Nb. UMO	4,1 (2 à 8,65)
Nb. VL	54 (28 à 80)
Lait produit (l)	372 673 (139 697 à 788 000)
Lait en CC	61 % (5 à 9 %)

Les ateliers en circuits courts spécialisés en fromages affinés se rencontrent traditionnellement dans 3 régions : Rhône-Alpes, Auvergne et Lorraine, lesquelles réalisent à elles trois plus de 80 % des ventes (en volume) de fromages affinés hors laiteries en France. Ils se développent également dans beaucoup d'autres bassins laitiers où l'activité circuits courts tend à s'accroître comme en Bretagne ou en Pays de Loire.

Les huit exploitations enquêtées ont une production laitière plutôt moyenne avec une part du lait produit commercialisé en circuits courts élevée. Cette moyenne recouvre toutefois une grande hétérogénéité structurelle :

- cinq exploitations se sont orientées à 90 % vers les circuits courts : elles possèdent une structure moyenne (44 VL) et sont conduites par un couple ou une association familiale (3,9 UMO)
- les trois autres exploitations correspondant à des structures plus importantes (71 VL) : elles mobilisent légèrement plus d'UMO (4,30) mais ne commercialisent en circuits courts que 13 % du lait produit.

Globalement, 43 % de la main-d'œuvre est mobilisée sur l'activité circuits courts. Le salariat est présent dans six exploitations sur huit et représente 37 % de la main-d'œuvre totale.

CARACTÉRISTIQUES DES ATELIERS

Le volume moyen de lait transformé est important : 175 102 litres en moyenne sur les 8 exploitations, soit environ 110 000 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. Depuis leur création (1 986 en moyenne), les ateliers ont enregistré une progression du volume transformé et vendu, de l'ordre de 2 000 litres par an.

Deux types d'ateliers peuvent être distingués :

Type 1 : les volumes transformés sont plutôt faibles (moins de 100 000 l) et vendus plus largement via des circuits directs (55 % du chiffre d'affaires), tout en maintenant une complémentarité avec d'autres débouchés indirects. Il s'agit d'ateliers anciens (plus de 20 ans) valorisant 63 490 litres de lait en moyenne soit 66 300 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. La vente des produits repose sur quatre types de circuits différents (de 2 à 6) mais 55 % du chiffre d'affaires de l'atelier se fait à la ferme et/ou sur les marchés. Les autres types de circuits utilisés sont par ordre décroissant de chiffre d'affaires : les GMS (30 %), les grossistes, la restauration commerciale et collective ainsi que les commerçants détaillants.

Type 2 : les volumes transformés sont plus importants (plus de 100 000 l) et commercialisés principalement en circuits indirects (78 % du chiffre d'affaires). Il s'agit également d'ateliers anciens (plus de 15 ans) valorisant en moyenne 242 070 litres de lait, soit 136 000 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. La vente des produits repose aussi sur quatre types de circuits différents (de 3 à 6) et 64 % du chiffre d'affaires de l'atelier provient de ventes à des affineurs, des grossistes ou des GMS. Les autres types de circuits utilisés sont par ordre décroissant : les marchés, les dépôts-ventes, la ferme, la restauration commerciale, les PVC, les commerçants - détaillants et la restauration collective.

Fromages affinés spécialisés

Volume de lait des ateliers fromages affinés spécialisés (en litres) :

		Moyenne	Médiane	Mini	Maxi
Type 1 (petits volumes)	Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	63 490	64 510	40 000	85 960
	Volume de lait en " circuits courts " par UMO CC	66 336	74 074	48 142	76 791
Type 2 (gros volumes)	Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	242 069	195 195	100 892	489 500
	Volume de lait en " circuits courts " par UMO CC	135 984	150 150	59 138	199 552

DÉTAIL DE LA GAMME

La gamme comprend en général deux à trois types de produits différents (de 1 à 6)

- **Plus de 92 % du lait est transformé en fromages affinés.** En moyenne, chaque exploitation commercialise 19 tonnes de fromages affinés par an. Suivant les régions, il s'agit de fromages à pâtes pressées (tommes fermières, Abondance, Reblochon...) et de fromages à pâtes molles (Camembert...). En réponse à la demande de la clientèle, les producteurs ont su développer différentes recettes et modes de présentation de leurs produits (grammages, formes, durées d'affinage, assaisonnement...). 50 % des exploitations font valoir des signes officiels de qualité et d'origine (AOP, IGP, AB) et mettent en avant des mentions valorisantes (Saveurs en Or, Produit à la Ferme (ARVD), Bienvenue à la Ferme).
- Les autres produits ne représentent que 3 % des volumes transformés. Il s'agit de lait cru, de yaourts, de fromages blancs, de glaces, de crème et plus rarement de beurre.

Caractéristiques de la gamme fromages affinés spécialisés

		Volume de lait transformé/an (l)	Pourcentage du volume transformé	Quantités de produits /an	(Nb. d'ateliers concernés)
Type 1 (petits volumes)	Fromages affinés	61 230	96 %	5 535 kg	3/3
	Fromages affinés	2 260	4 %	-	3/3
Type 2 (gros volumes)	Fromages affinés	238 880	98 %	27 455 kg	5/5
	Autres produits	4 230	2 %	-	2/5

TEMPS DE TRAVAUX

Tous types confondus, le temps de travail annuel consacré à l'atelier est de 69 heures/semaine. Le temps consacré à la transformation constitue près des deux tiers du temps total. Rapporté aux 1 000 litres, ce temps est de l'ordre de 22 et 14 heures respectivement pour les ateliers de type 1 et 2. Le nettoyage représente en moyenne 13 % de ce temps.

Parmi les huit ateliers étudiés, ceux qui passent beaucoup de temps en transformation ont :

- soit développée une gamme importante de produits différents en plus des fromages affinés (crème, fromages blancs, glaces...);
- soit des locaux de fabrication mal adaptés sur le plan ergonomique et qui limitent la productivité. Il est à noter que cinq exploitations sur les huit de l'échantillonnage affichent des temps consacrés à la transformation entre 8,8 et 11,3 heures pour 1 000 l, grâce notamment à une bonne organisation du travail.

Le temps consacré à la commercialisation et à la gestion de l'atelier est assez homogène entre les huit ateliers "fromages affinés spécialisés" (7 heures en moyenne pour 1000 l - variance de 3,4 heures). Ce temps est de l'ordre de 8,6 heures pour les ateliers de type 1 et passe à 6,0 heures pour les ateliers de type 2 qui écoulent des volumes importants via des intermédiaires.

Temps de travail global pour les ateliers fromages affinés spécialisés de type 1

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1000 l	Heures mini/1000 l	Heures maxi/1000 l
Transformation (fabrication + nettoyage)	1 304	25,1	21,8	10,9	32,4
Commercialisation (+ gestion)	516	9,9	8,6	6,1	10,4
Total	1 856	35,7	31	17	43,5

Fromages affinés spécialisés

Temps de travail global pour les ateliers fromages affinés spécialisés de type 2

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (fabrication + nettoyage)	2 891	55,6	14	8,8	28,7
Commercialisation (+ gestion)	1 751	33,7	6	2,4	11,2
Total	4 601	89,3	19,9	13	34,2

Kilométrage annuel parcouru pour la commercialisation

	Km parcouru / an		Km parcouru / 1 000 litres		
	Moyenne	Médiane	Moyenne	Mini	Maxi
Atelier type 1	2 233	500	28	3	70
Atelier type 2	9 348	5 560	42	9	91

La distance parcourue en moyenne par 1 000 litres est de 37 kilomètres. Elle descend à 21 km sur les quatre exploitations de Rhône-Alpes (qui mobilisent seulement deux à trois circuits de commercialisation) alors qu'elle atteint 53,5 km pour les quatre autres exploitations de Bretagne et du Nord-Pas-de-Calais (4 à 6 circuits de commercialisation pratiqués).

INVESTISSEMENTS MATÉRIEL ET LOCAUX

Les niveaux d'investissements observés sont en partie liés aux volumes de lait transformés mais varient également selon la gamme de produits fabriqués sur l'exploitation et le niveau d'équipement du laboratoire de fabrication. Les ateliers transformant moins de 100 000 litres (68 500 litres en moyenne) ont investi en moyenne 95 900 € et le plus gros atelier (495 000 litres en moyenne) a investi 500 000 €. En moyenne, le coût d'investissement total s'élève à 1 300 € par 1 000 litres (1 010 € à 1 660 €/1 000 l). Le recours à de l'auto-construction des locaux est fréquent (5 ateliers sur 8) et dans 50 % des cas, il y a eu valorisation de locaux déjà existants.

Coût des investissements observés des ateliers fromages affinés spécialisés (4 ateliers de plus de 10 ans)

	Total	Matériel de transformation	Matériel de commercialisation	Locaux (m ²)
Coût moyen observé	196 913 €	80 640 €	16 050 €	100 223 € (140 m ²)
Coût mini / maxi	50 000 € / 500 000 €	20 000 € / 175 000 €	5 200 / 30 000 €	22 000 € / 295 000 € (60 m ² / 540 m ²)

PERFORMANCES ÉCONOMIQUES

La valorisation en équivalent litre de lait pour les ateliers "fromages affinés spécialisés" est de 1,08 € HT : elle s'avère légèrement inférieure pour les ateliers de type 2 qui commercialisent une proportion plus importante de leurs produits via des circuits indirects.

Des écarts de valorisation importants peuvent être observés entre les 8 ateliers, notamment au sein des ateliers de type 2, car les fromages affinés concernés relèvent de technologies de fabrication très diverses (ex : camembert, tomme, reblochon...) et mobilisent des moyens hétérogènes en termes d'équipements et de temps de travail :

- la plus forte valorisation du lait (1,67 €/l) est obtenue sur l'unique exploitation du groupe produisant en agriculture biologique : cette dernière commercialise 2 fromages affinés spécifiques auprès d'un grossiste (Biocoop) ;
- les 3 valorisations les plus faibles (0,76 €, 0,78 € et 0,79 €/l) sont enregistrées sur la région Rhône-Alpes pour des exploitations situées en zones AOP et IGP qui vendent une grande partie de leurs produits à un affineur (fabrication non finalisée) ou à des GMS.

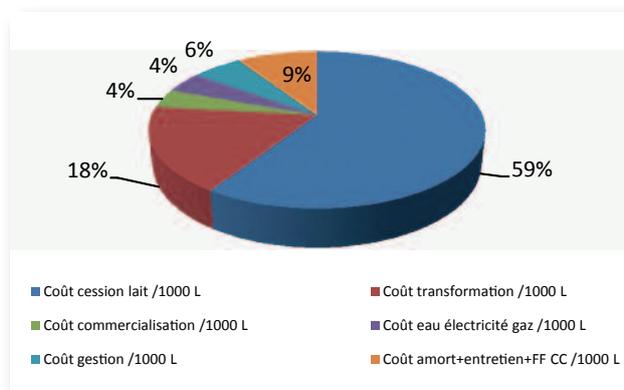
Valorisation du lait

	Prix de valorisation Eq. Lait (€ HT/l)		
	Moyenne	Mini	Maxi
Atelier type 1	1,17	1,02	1,40
Atelier type 2	1,02	0,76	1,67
Ensemble	1,08	0,76	1,67

Les ateliers spécialisés fromages affinés sont caractérisés par un poids prépondérant des deux postes de charges : "cession du lait" et "transformation". À eux deux, ils représentent plus de trois quarts de l'ensemble des charges. Le coût des amortissements, de l'entretien et des frais financiers arrive en 3^e position : il est toutefois minimisé dans nos résultats, compte tenu de l'ancienneté importante des ateliers analysés (matériel et locaux partiellement amortis).

Fromages affinés spécialisés

Répartition des postes de charges



Le résultat des ateliers avant rémunération de la main-d'œuvre et charges sociales s'élève en moyenne à 433 €/1 000 litres, soit près de 40 % du produit de l'atelier. Ce résultat moyen masque des écarts importants de un à trois entre ateliers à bonne performance et ceux à faible performance sur ce critère. Ces données s'expliquent principalement par des écarts de prix de cession (0,39 € ou 0,44 €/l en zones IGP, AOP, AOC et 0,32 €/l sinon) et des plus ou moins bonnes valorisations du lait.

Détail des postes de produit et de charges hors main-d'œuvre des ateliers fromages affinés spécialisés par 1 000 l de lait

	Produit /1 000 l	Prix cession /1 000 l	Coût transformation /1 000 l	Coût commercialisation /1 000 l	Dont coût transport /1 000 l	Eau-gaz électricité-frais de gestion /1 000 l	Amortissement entretien frais financiers /1 000 l	Total des charges avant MO/1 000 l	Résultat d'atelier avant MO/1 000 l
Moyenne (%/produit)	1 106,7 (100 %)	395,50 € (38,5 %)	118,70 € (10,4 %)	26,40 € (2,2 %)	8,80 € (0,8 %)	29 € (2,8 %)	61,80 € (5,4 %)	673,40 € (57,2 %)	433,30 € (39,2 %)
1/3 Sup. (**)	1 345,3	383,3	110,3	42,7	14,9	28,4	62,7	689,3	655,7
1/3 Inf. (**)	799,7	423,3	76,7	8,7	6,9	28,6	17,5	582,3	217

(*) Y compris autres produits et achats reventes (2,7 % du produit de l'atelier CC) (**) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /1 000 l.

La rémunération brute moyenne de la main-d'œuvre des ateliers analysés est élevée (2,4 Smic) avec néanmoins des écarts importants entre exploitations. Les ateliers les plus performants obtiennent une rémunération de l'ordre de 50 000 €/UMO contre 27 000 €/UMO pour les moins performantes. Les écarts sur le produit moins le coût de cession du lait par UMO ainsi que sur le poids des charges par rapport au produit expliquent les résultats économiques observés.

- La plus faible performance économique relevée (résultat de 18 000 €/UMO) s'explique par une productivité moyenne de la main-d'œuvre (49 000 l/UMO) couplée à une valorisation peu élevée du lait (1,02 €/l).
- L'atelier le plus performant sur le plan économique (53 000 €/UMO) affiche une productivité exceptionnelle de la main-d'œuvre (199 550 l/UMO) obtenue grâce à une réelle spécialisation : transformation d'un volume important de lait (98 % de la production totale) en un produit unique, et ce malgré une valorisation faible du litre de lait (0,78 €/l).

Indicateurs économiques globaux des ateliers fromages affinés spécialisés

	Produit de l'atelier	Produit moins cession du lait /UMO CC	Charges avant MO CC (%/produit)	Résultat de l'atelier avant MO (€)	Résultats atelier /UMO (€)	Résultats atelier /heure (€)
Moyenne	180 621	63 650	110 282 € (61 %)	70 340 €	38 642 €	19,20 €
1/3 Sup. (*)	167 902	66 439	98 846 € (56 %)	73 056 €	49 712 €	28,10 €
1/3 Inf. (*)	79 001	57 151	57 759 € (73 %)	49 712 €	26 712 €	11,20 €

(*) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /UMO CC

Globalement, les ateliers de type 1 obtiennent des rémunérations brutes par UMO inférieures de 20 % à ceux de type 2 tout en restant d'un bon niveau (33 600 € pour le premier, 41 700 € pour le second).

Fiche 7 - Gamme diversifiée

L'essentiel

- Une productivité de main-d'œuvre limitée en raison de la diversité des produits fabriqués et du nombre de circuits de commercialisation.
- Un bon niveau de valorisation au litre de lait : 1,25 € /l.
- La rentabilité repose principalement sur le volume transformé et commercialisé par unité de main-d'œuvre sans négliger la valorisation des produits.
- Un besoin en capital relativement important (locaux, matériel) : 2 070 €/1 000 litres.

LOCALISATION ET TYPES D'EXPLOITATIONS

» Caractéristiques des 11 exploitations enquêtées

Nb. par Régions	6 Rhône-Alpes, 3 Pays de la Loire, 2 Bretagne
Nb. UMO	4,6 (2 à 7)
Nb. VL	60 (16 à 118)
Lait produit (l)	423 240 (86 000 à 954 923)
Lait en CC	30 % (3 à 77 %)

Sur les 11 exploitations composant ce groupe, 6 d'entre elles sont situées en Rhône-Alpes, région traditionnelle pour la vente directe. Ce type d'exploitations se rencontre également mais moins fréquemment dans d'autres bassins laitiers où l'activité circuits courts tend à se développer comme en Bretagne et Pays de la Loire.

Les exploitations enquêtées ont une production laitière plutôt importante avec une part du lait commercialisé en circuits courts représentant en moyenne 30 % de lait total soit environ 100 000 litres de lait transformés. Huit exploitations sur onze ont recours à du salariat. L'atelier circuit court mobilise en moyenne 40 % des UMO de l'exploitation. Trois exploitations sont en agriculture biologique.

CARACTÉRISTIQUES DES ATELIERS CIRCUIT COURT

Le volume de lait transformé moyen est d'environ 100 000 litres de lait mais la majorité des ateliers (7/11) se caractérise par un volume de lait transformé inférieur à 70 000 litres. Le volume de lait transformé par unité de main-d'œuvre de l'atelier est de l'ordre de 40 000 litres. Depuis leur création, tous ces ateliers ont enregistré une progression annuelle du volume transformé et vendu de l'ordre de 7 800 litres en moyenne.

» Volume de lait des ateliers gamme diversifiée (en litres)

	Moyenne	Médiane	Mini	Maxi
Volume de lait hors laiterie (circuits courts)	102 520	51 510	18 720	247 845
Volume de lait en " circuits courts " par UMO CC	43 460	39 620	19 810	115 080

Pour l'analyse des résultats, deux types d'ateliers sont distingués :

Type 1 : les volumes transformés sont limités (moins de 70 000 l) et vendus principalement via des circuits directs (75 % du chiffre d'affaires). Il s'agit d'ateliers qui ont tous plus de 5 ans et valorisant en moyenne 37 400 litres de lait soit 24 650 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier. La vente des produits repose en moyenne sur trois types de circuits différents (de 2 à 7) avec généralement deux circuits dominants. Dans ce groupe, la vente dans des magasins de producteurs (PVC) tient une place prépondérante. Pour les exploitations concernées, elle représente en moyenne 61 % de leur chiffre d'affaires. 52 % des exploitations commercialisent également sur les marchés. Les autres types de circuits utilisés sont par ordre décroissant : vente à la ferme, commerçants détaillants, restauration collective, GMS, tournées à domicile.

Gamme diversifiée

Type 2 : les volumes transformés sont nettement plus importants (plus de 180 000 l) et les circuits de commercialisation sont variables et nombreux. La moyenne est de sept circuits différents (entre 5 et 10). La vente indirecte représente 57 % du chiffre d'affaires, cependant 35 % du chiffre d'affaires de l'atelier provient de vente à la ferme. Les autres types de circuits utilisés sont par ordre décroissant de chiffres d'affaires : les commerçants détaillants (24 %), les paniers (14,5 %), la restauration collective (14 %) puis la GMS, les marchés, la restauration commerciale, et les salons et foires. Tous les ateliers de ce groupe ont plus de cinq ans et valorisent en moyenne 216 500 litres de lait soit 76 380 litres par unité de main-d'œuvre de l'atelier.

DÉTAIL DE LA GAMME

En moyenne, la gamme comprend six types de produits différents (de 5 à 9). La part de chaque produit représente entre **10 et 30 %** du volume transformé.

Six exploitations sur onze vendent également d'autres produits en circuits courts. Il s'agit le plus fréquemment de la viande bovine, porcine et volaille.

Caractéristiques de la gamme

	Volume de lait transformé/an (l)	Pourcentage du volume transformé	Pourcentage maximum du volume transformé	Quantités de produits /an	Nb. d'ateliers concernés
Lait	20 877	10 %	55 %	18 789 litres	9/11
Beurre	35 433	10 %	49 %	1 616 kg	5/11
Crème	9 800	10 %	35 %	875 kg	10/11
Yaourt	3 712	10 %	16 %	3 926 kg	10/11
Fromage blanc	13 337	20 %	47 %	6 018 kg	9/11
Fromages affinés	26 847	30 %	51 %	3 296 kg	9/11

TEMPS DE TRAVAUX

Tout confondu, le temps de travail global consacré à l'atelier est de 85 heures par semaine. Le temps de travail par 1 000 litres de lait est inférieur de plus de la moitié sur les ateliers de type 2 par rapport à ceux de type 1 en raison d'économies d'échelle et surtout d'un recours à une part plus importante de circuits indirects. Les faibles quantités produits rendent peu pertinente l'automatisation de la fabrication.

Rapporté aux 1 000 litres, le temps consacré à la transformation représente 50 heures pour les ateliers de type 1 et seulement 20 heures pour ceux de type 2. Le nettoyage représente en moyenne 22 % de ce temps.

Le temps consacré à la commercialisation et à la gestion de l'atelier exprimé aux 1 000 litres est de l'ordre de 33 heures pour les ateliers de type 1 en raison de l'importance de la vente directe (75 % du chiffre d'affaires). Ce temps diminue de 60 % pour les ateliers de type 2 qui écoulent des volumes importants et majoritairement via des intermédiaires.

- L'atelier qui obtient le temps aux mille litres le plus faible se démarque par la commercialisation de sa production à la restauration collective (35 % de sa production).

Temps de travail pour les ateliers de type 1

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	1 872	36	49,6	34,7	69,3
Commercialisation (yc gestion)	1 196	23	33	11,7	47,3
Total	3 068	59	83	42,7	120,1

Temps de travail pour les ateliers de type 2

	Heures/an	Heures/semaine	Heures/1 000 l	Heures mini/1 000 l	Heures maxi/1 000 l
Transformation (yc nettoyage)	4 272	82	20	9,7	24,8
Commercialisation (yc gestion)	2 500	48	11,8	4,4	15,1
Total	6 772	130	31,8	14,1	39,9

Gamme diversifiée

» Kilométrage annuel parcouru pour la commercialisation

	Km parcouru / an		Km parcouru / 1 000 litres		
	Moyenne	Médiane	Moyenne	Mini	Maxi
Atelier type 1	7 593	6 500	182	27	312
Atelier type 2	30 500	29 000	143	100	190

La distance parcourue par 1 000 litres est en moyenne de 166 kilomètres. Elle est supérieure de 27 % pour les ateliers de type 1 par rapport au type 2 avec des écarts considérables d'un atelier à l'autre. Les ateliers de type 2 se caractérisent par un kilométrage annuel très important. L'atelier qui a le nombre de kilomètres parcourus le plus faible se distingue par la vente de 50 % des produits à la ferme et de l'autre moitié sur trois marchés hebdomadaires.

INVESTISSEMENTS MATÉRIEL ET LOCAUX

Les niveaux d'investissements sont partiellement liés aux volumes de lait transformés. Les ateliers transformant moins de 50 000 litres (29 200 litres en moyenne) ont investi 70 000 € (de 46 000 € à 108 000 €). Les plus gros ateliers (199 000 litres en moyenne) ont investi 139 000 € (de 125 000 € à 153 000 €). En moyenne, le coût d'investissement total s'élève à 2 070 € par 1 000 litres. Seul un quart des ateliers a construit des locaux neufs spécifiques à l'activité circuit court et la quasi-totalité des producteurs ont eu recours à de l'auto construction.

» Coût des investissements observés des ateliers gamme diversifiée (6 ateliers entre 5 et 10 ans)

	Total	Matériel de transformation	Matériel de commercialisation	Locaux (m ²)
Coût moyen observé	89 010 €	35 812 €	16 218 €	36 980 € (120 m ²)
Coût mini / maxi	46 000 € / 153 000 €	8 680 € / 80 000 €	250 / 35 000 €	18 000 € / 60 000 € (53 m ² / 141 m ²)

PERFORMANCES ÉCONOMIQUES

La valorisation moyenne en équivalent litre de lait commercialisé en circuit court est relativement bonne pour les ateliers en gamme diversifiée : 1,25 € HT/litre. Elle est cependant inférieure de près de 30 % pour les ateliers de type 2 qui commercialisent plus de 50 % de leurs produits par intermédiaire et notamment en restauration collective. Ce sont les exploitations du type 1 qui valorisent le mieux leur lait grâce aux prix supérieurs pratiqués en vente directe.

- *L'exploitation qui a la meilleure valorisation conjugue des prix élevés (notamment du beurre et de la crème) et la vente sur les marchés.*

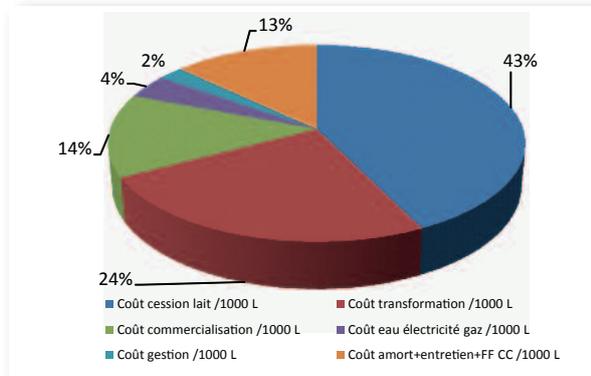
» Valorisation du lait

	Prix de valorisation Eq. Lait (€ HT/l)			Prix du lait HT (€/ kg)	Prix du beurre HT (€/ kg)	Prix de la crème HT (€/ kg)	Prix du yaourt HT (€/ kg)	Prix du fromage Blanc HT (€/ kg)
	Moyenne	Mini	Maxi					
Atelier type 1	1,4	1,02	2,08	0,94	12,6	6,8	0,37	3,82
Atelier type 2	1	0,85	1,13	0,86	9,5	6,2	0,37	3,14
Ensemble	1,25	0,85	2,08	0,90	11,4	6,6	0,37	3,62

Dans les ateliers de type gamme diversifiée, la charge la plus importante est le coût de cession du lait. Toutefois, les coûts de transformations, de commercialisation et d'amortissement-frais financiers pèsent également en raison de la grande diversité de produits de la gamme, du nombre important de kilomètres parcouru et du niveau des investissements réalisés.

Gamme diversifiée

Répartition des postes de charges des ateliers gamme diversifiée



Le résultat des ateliers avant rémunération de la main-d'œuvre et charges sociales représente 485 €/1 000 litres soit 37 % du produit de l'atelier. Ce résultat moyen masque des écarts de un à deux entre ateliers à bonne et à faible performance sur ce critère. Ces écarts s'expliquent par une plus ou moins bonne valorisation du lait entre groupes, celui à bon niveau de résultat par 1 000 litres étant uniquement composé d'exploitations de type 1.

Détail des postes de produit et de charges hors main-d'œuvre des ateliers gamme diversifiée par 1000 l de lait

	Produit /1 000 l	Prix cession /1 000 l	Coût transformation /1 000 l	Coût commercialisation /1 000 l	Dont coût transport /1 000 l	Eau-gaz électricité-frais de gestion /1 000 l	Amortissement entretien frais financiers /1 000 l	Total des charges avant MO/1 000 l	Résultat d'atelier avant MO/1 000 l
Moyenne (%/produit)	1 344	362 € (30 %)	208 € (14 %)	116 € (8 %)	41 € (3 %)	53 € (4 %)	110 € (7 %)	849 € (63 %)	485 € (37 %)
1/3 Sup. (**)	1 690	360	278	80	31	84	201	1 003	687
1/3 Inf. (**)	1 040	353	150	16	36	47	55	722	318

(*) Y compris les autres produits et achats revente (2 % du produit de l'atelier CC) (**) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /1 000 l.

La rémunération brute moyenne de la main-d'œuvre des ateliers analysés est d'1,25 Smic par unité de main-d'œuvre (20 000,00 €/UMO) avec des écarts importants entre exploitations. Les ateliers les plus performants obtiennent une rémunération de l'ordre de 30 000 € par unité de main-d'œuvre contre 12 000 € pour les moins performants.

- L'atelier qui a la rentabilité la plus faible se caractérise par une faible productivité de la main-d'œuvre (19 200 l/UMO) et des charges élevées (commissions magasins de producteurs) malgré une bonne valorisation du lait en circuit court (1,69 €/l).
- Les ateliers les plus performants se caractérisent tous par une productivité de la main-d'œuvre élevée (plus de 60 000 l/UMO) couplée avec un niveau de charge maîtrisé (62 % du produit). Leur niveau de valorisation du lait est plutôt bas (1,02 €/l).

Indicateurs économiques globaux des ateliers gamme diversifiée

	Produit de l'atelier	Produit moins cession du lait /UMO CC	Charges avant MO CC (%/produit)	Résultat de l'atelier avant MO	Résultats atelier /UMO	Résultats atelier /heure
Moyenne	122 473 €	37 651 €	75 280 € (63 %)	37 650 €	20 223 €	9,30 €
1/3 Sup. (*)	226 806 €	47 624 €	138 910 € (62 %)	87 896 €	29 654 €	13,40 €
1/3 Inf. (*)	42 855 €	34 012 €	30 187 € (72 %)	12 688 €	12 137 €	5,70 €

(*) Classement selon le résultat d'atelier avant MO /UMO CC

Les ateliers de type 2, favorisés par une productivité de la main-d'œuvre nettement supérieure, obtiennent tous des rémunérations brutes par UMO fortement supérieures à ceux de type 1 (28 200 € contre 14 900 €).

Cette étude a été réalisée dans le cadre du projet lauréat Casdar 2010 :

“Élaboration d’un référentiel pour évaluer la performance technique, économique, sociale et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation”

Vous pouvez retrouver les autres résultats issus de ce projet sur les circuits courts de commercialisation :

> par famille de produits :

- Bovins lait,
- viande bovine,
- viande ovine,
- porc/charcuterie,
- légumes

> par thème :

- social,
- environnement,
- méthode/économie.

Publication : Novembre 2013

Réf IE : 00 13 52 038
ISBN : 978-2-36-343-468-5



Autres publications à consulter :

Choisir ses modes de vente en circuits courts.
Chambre d’agriculture de Bretagne. 2010

Lait cru de consommation. Point sur la réglementation sanitaire. Chambre d’agriculture des Pays de la Loire. Février 2013

Étude : Élaboration d’un référentiel technico-économique dans le domaine des circuits courts de commercialisation. Partie 2 : Exploitations bovines laitières en circuits courts : diversité, localisation et approche des performances. Inra-AgroSupDijon - août 2011.

La transformation et la vente en circuits courts de produits bovins laitiers présentent une très grande diversité en France en termes de gammes de produits, de circuits de commercialisation ou encore de place de l'atelier de transformation au sein des exploitations. S'il existe de fortes spécificités régionales héritées des traditions en matière de produits fabriqués et consommés mais aussi des modes de mise en marché, ce paysage tend à se modifier avec l'évolution de la demande des consommateurs et le développement des circuits courts dans des régions où ils étaient initialement peu présents. 58 enquêtes en exploitations bovines laitières, réparties sur quatre régions françaises, non représentatives statistiquement de la diversité nationale, ont été réalisées. Les exploitations étudiées, couvrent une large diversité en matière de gamme (lait entier, beurre-crème, produits frais, fromages affinés), de volumes transformés (12 000 litres à 813 000 litres) et de circuits de commercialisation (cinq circuits en moyenne). Les ateliers de transformation et de commercialisation en circuits courts de produits laitiers connaissent des trajectoires très évolutives. Les plus récents transforment généralement des volumes de lait plus modestes et développent une gamme diversifiée de produits commercialisés majoritairement via des circuits directs. Les ateliers plus anciens transforment des volumes de lait beaucoup plus importants et mettent en œuvre des stratégies variées en termes de transformation (gammes spécialisées ou diversifiées) et de commercialisation (combinaisons variables de circuits directs et indirects). S'appuyer sur des repères adaptés aux différentes étapes de développement d'un atelier pour prévoir ou analyser ses performances est indispensable. Se lancer dans les circuits courts ne s'improvise pas. Il faut combiner trois métiers à la fois : éleveur, transformateur et vendeur. En réponse aux besoins de porteurs de projets, candidats à l'installation ou agriculteurs déjà en place, sept fiches "atelier" ont été élaborées pour apporter des repères en matière de volumes transformés selon les gammes, les types de circuits et l'ancienneté de l'activité, de temps de travail, de coût des investissements et de performances économiques. Ces fiches ateliers sont à utiliser en complément du guide qui développe de manière transversale l'ensemble des points clés à réunir pour réfléchir, bâtir et réussir son projet.

Contact :

Emmanuel Béguin : emmanuel.beguिन@idele.fr
 Aude Miehé : am@rhone-alpes.chambagri.fr
 Joëlle Peron : joelle;peron@finistere.chambagri.fr
 Emmanuelle Souday : emmanuelle.souday@pl.chambagri.fr
 Julie Walle, Marie Vandewalle et Elise Duez : adpl62@nordnet.fr



Étude faisant partie du projet lauréat Casdar 2010 "Élaboration d'un référentiel pour évaluer la performance technique, économique, sociale et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation" financé par :

