

Formation « beurre de ferme »

Aspect économique

Schaltin, le 8 mars 2005

Dr. B. Duquesne
Pr. Ph. Lebailly

Unité d'Économie et Développement rural



des sciences agricoles
faculté universitaire
gembloux



Introduction

« D'une économie de l'offre à une économie de la demande »

« De la quantité à la qualité? »



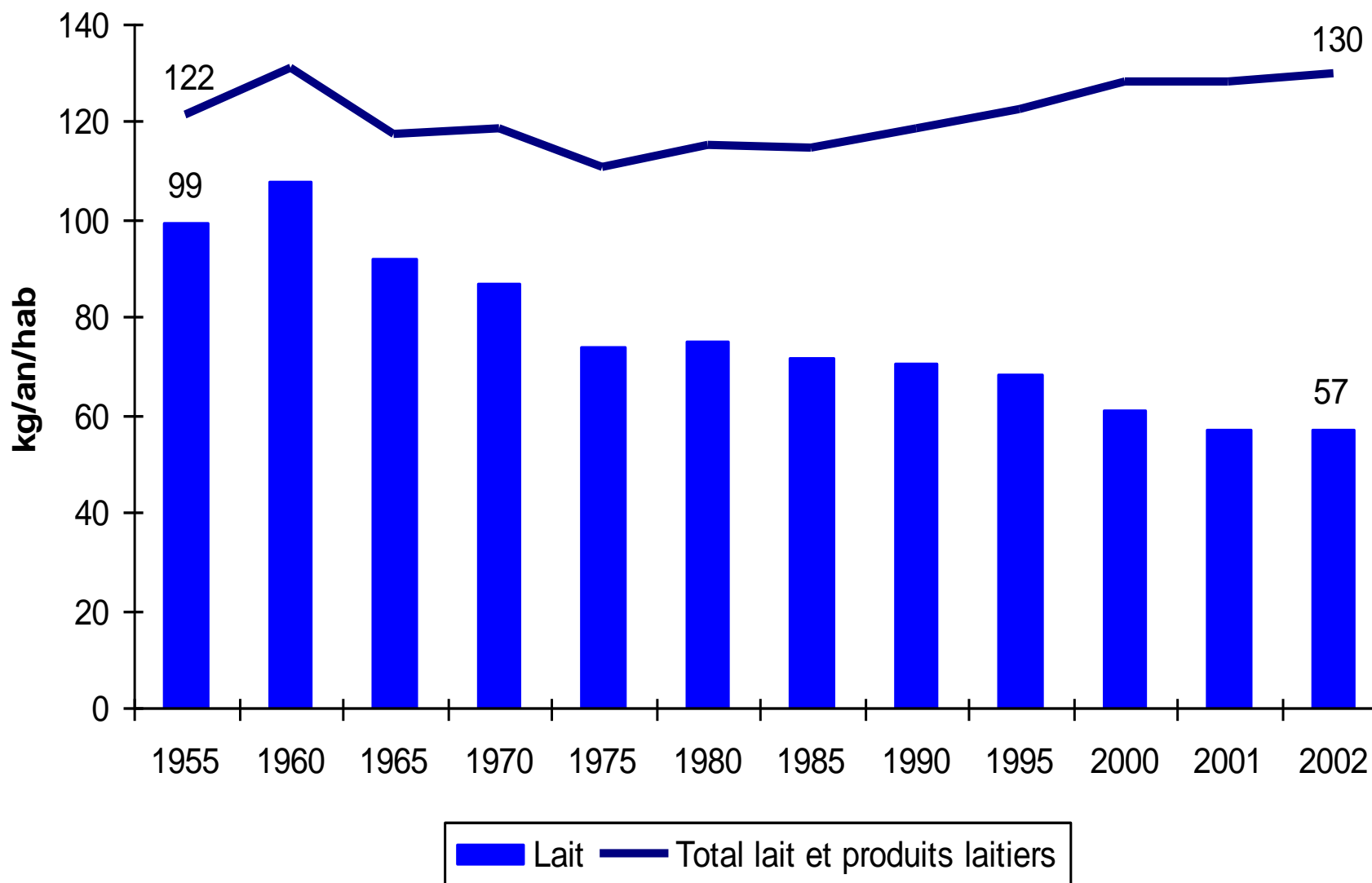
Plan de l'exposé

1. La demande et son évolution
2. Stratégie d'orientation du producteur laitier
3. Rentabilité des productions laitières fermières

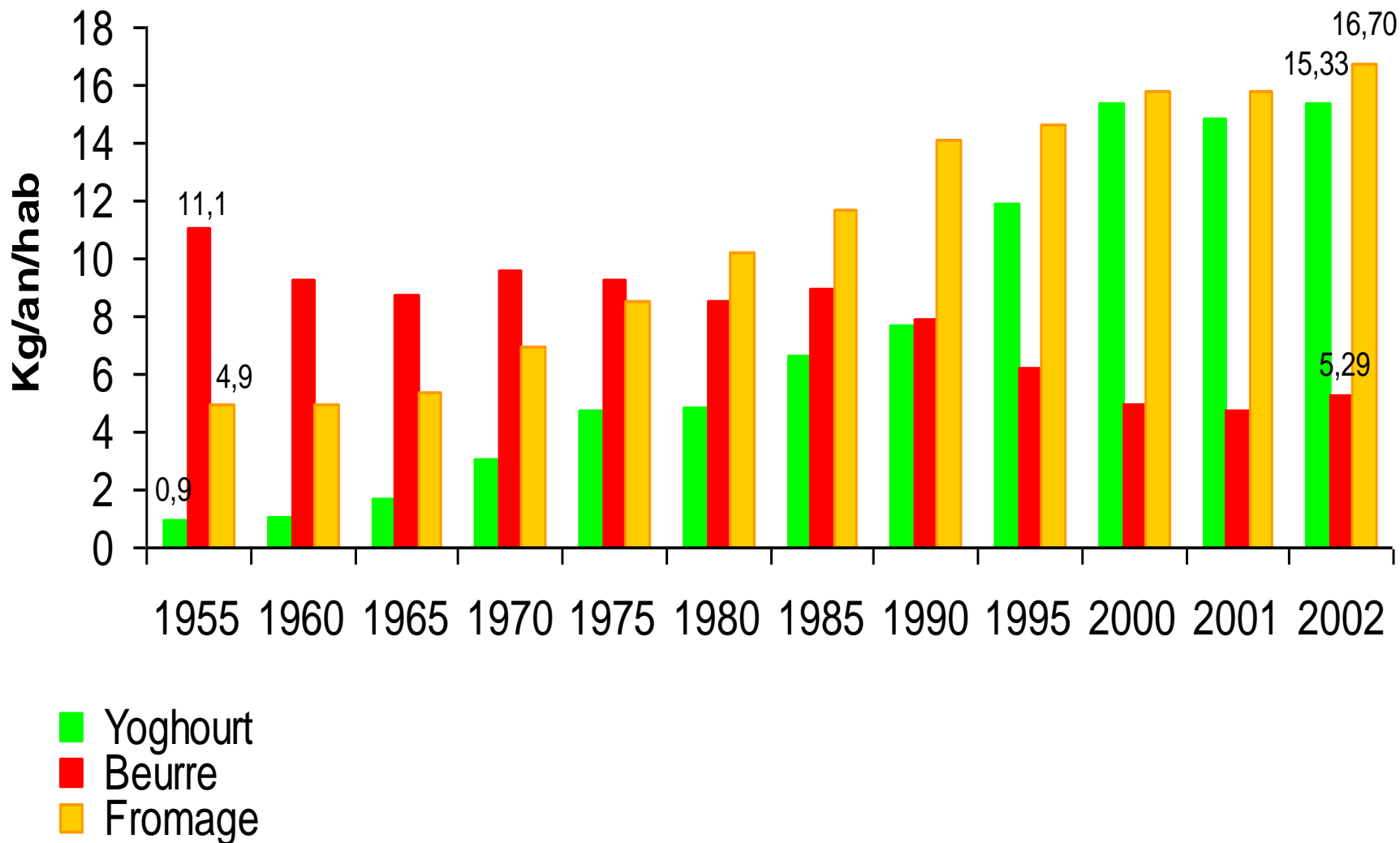
I . La demande et son évolution



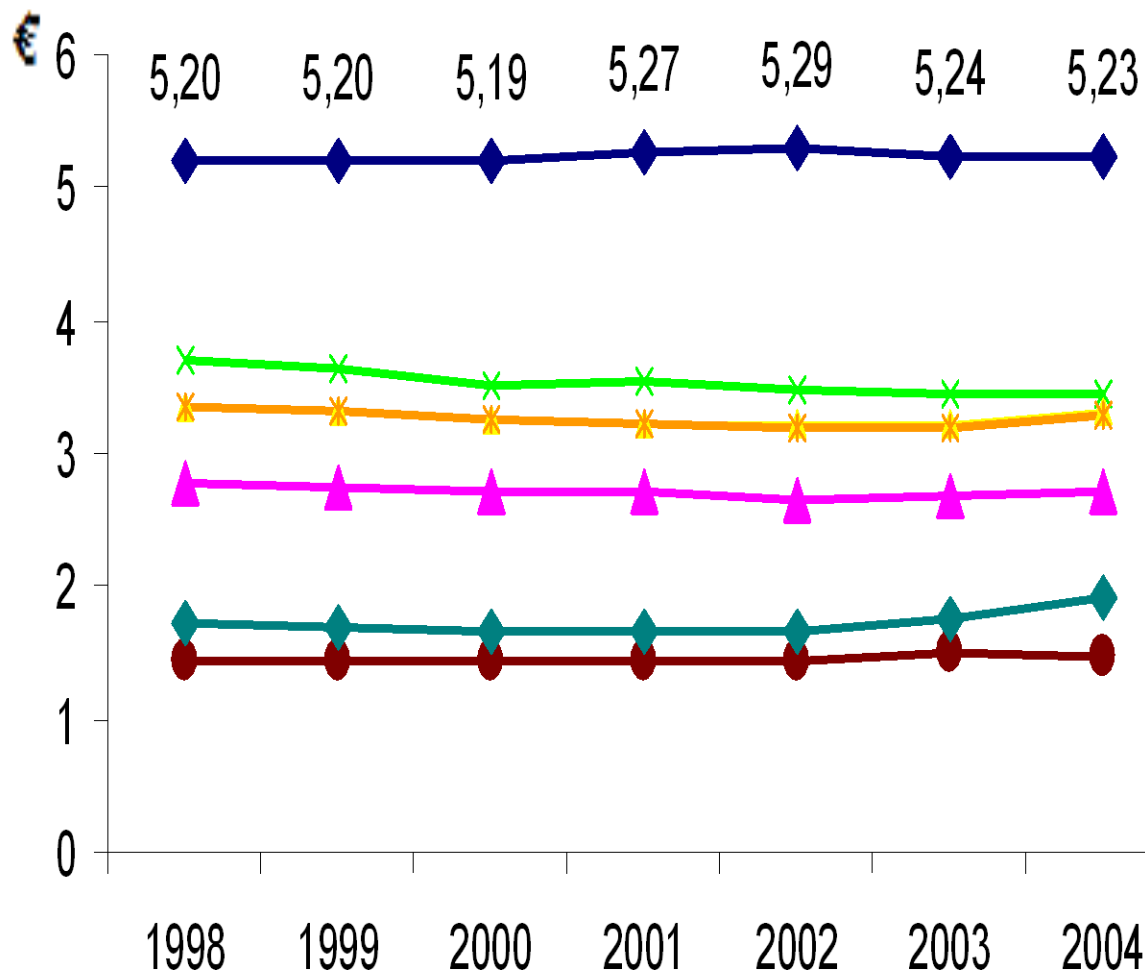
Evolution de la consommation de lait et produits laitiers



Evolution de la consommation de produits laitiers

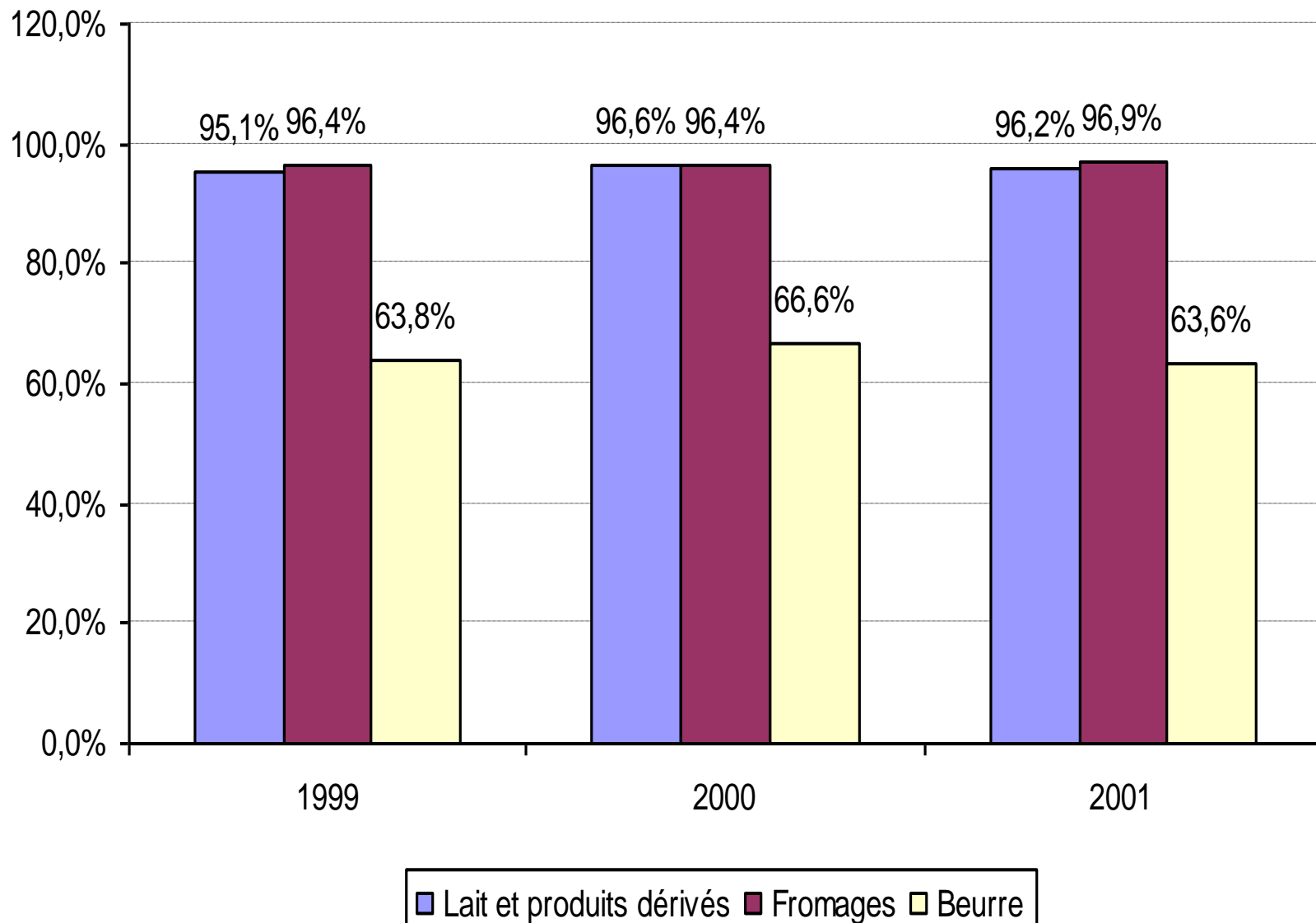


Evolution du prix moyen à la consommation

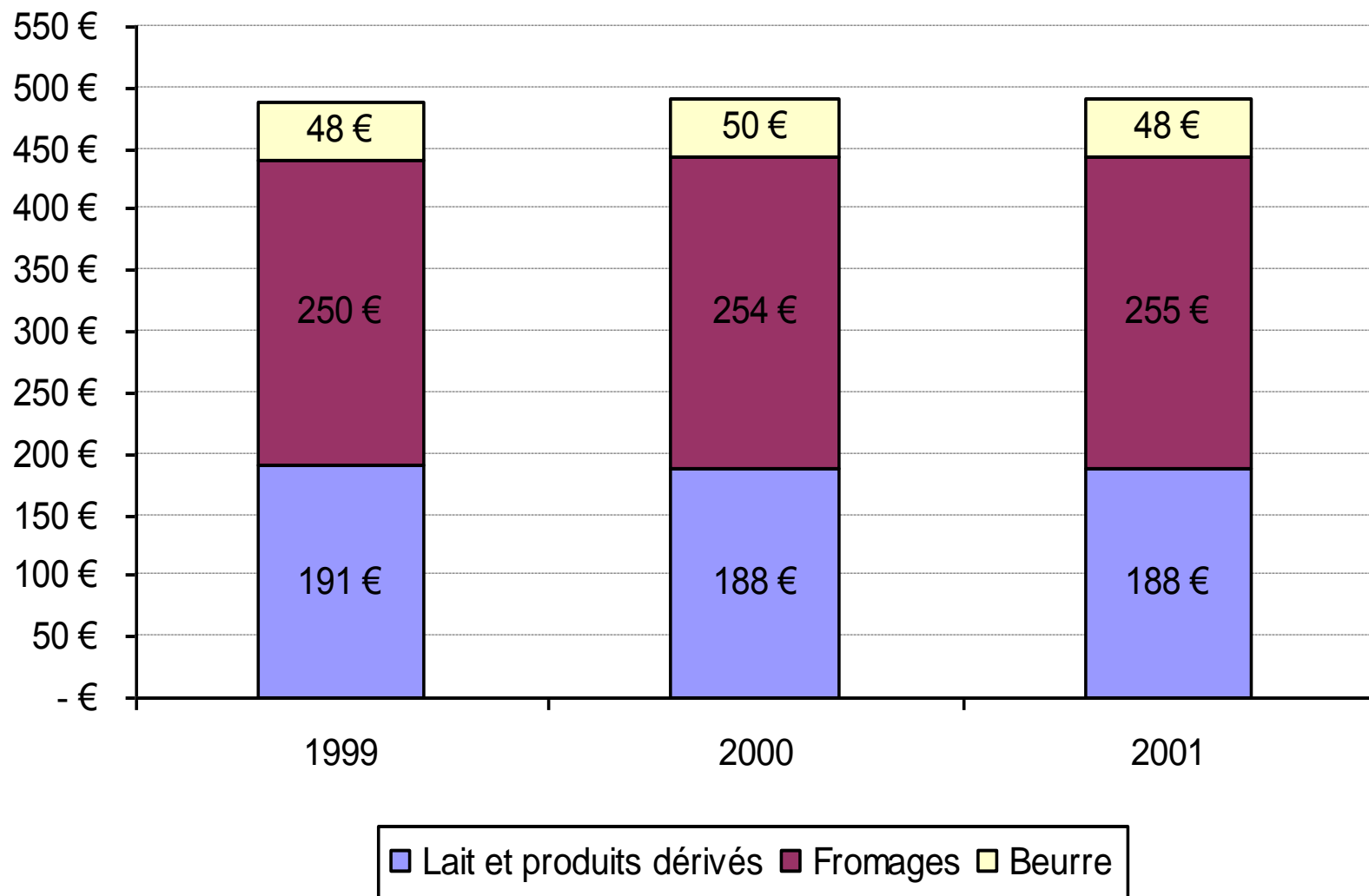


- ◆ Beurre de laiterie - 1 kg (poids: 2.17/1000)
- ▲ Margarine ordinaire à cuire - 1 kg (poids: 1.11/1000)
- ▲ Margarine ordinaire végétale - 1 kg (poids: 0.24/1000)
- × Margarine de régime - 1 kg (poids: 0.48/1000)
- * Minarine - 1 kg (poids: 0.24/1000)
- Huile de maïs - 1 litre (poids: 0.52/1000)
- ◆ Huile d'arachide - 1 litre (poids: 0.52/1000)

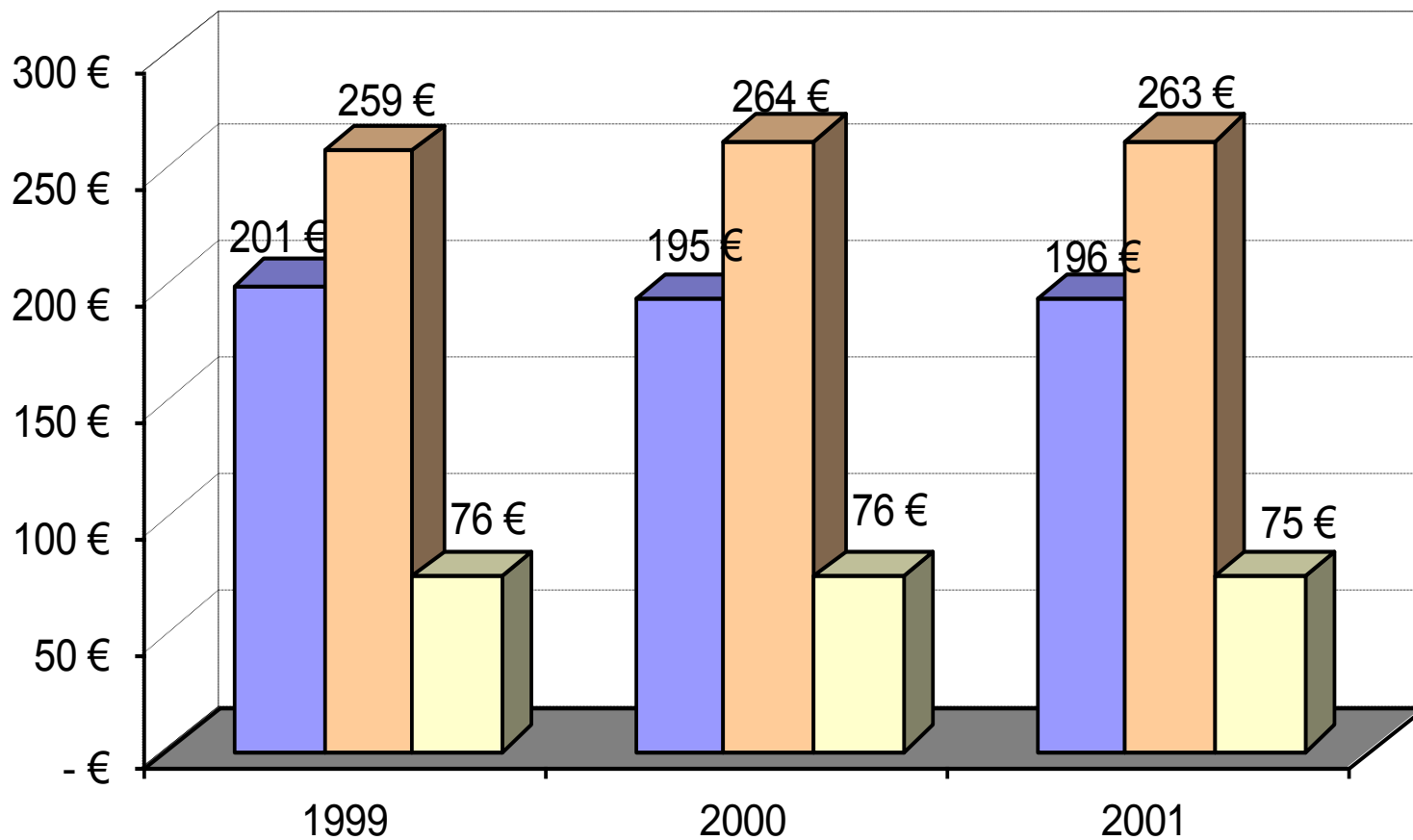
Proportion de ménages consommateurs en Région wallonne



Dépenses moyennes par ménage en Région wallonne (Tous les ménages)

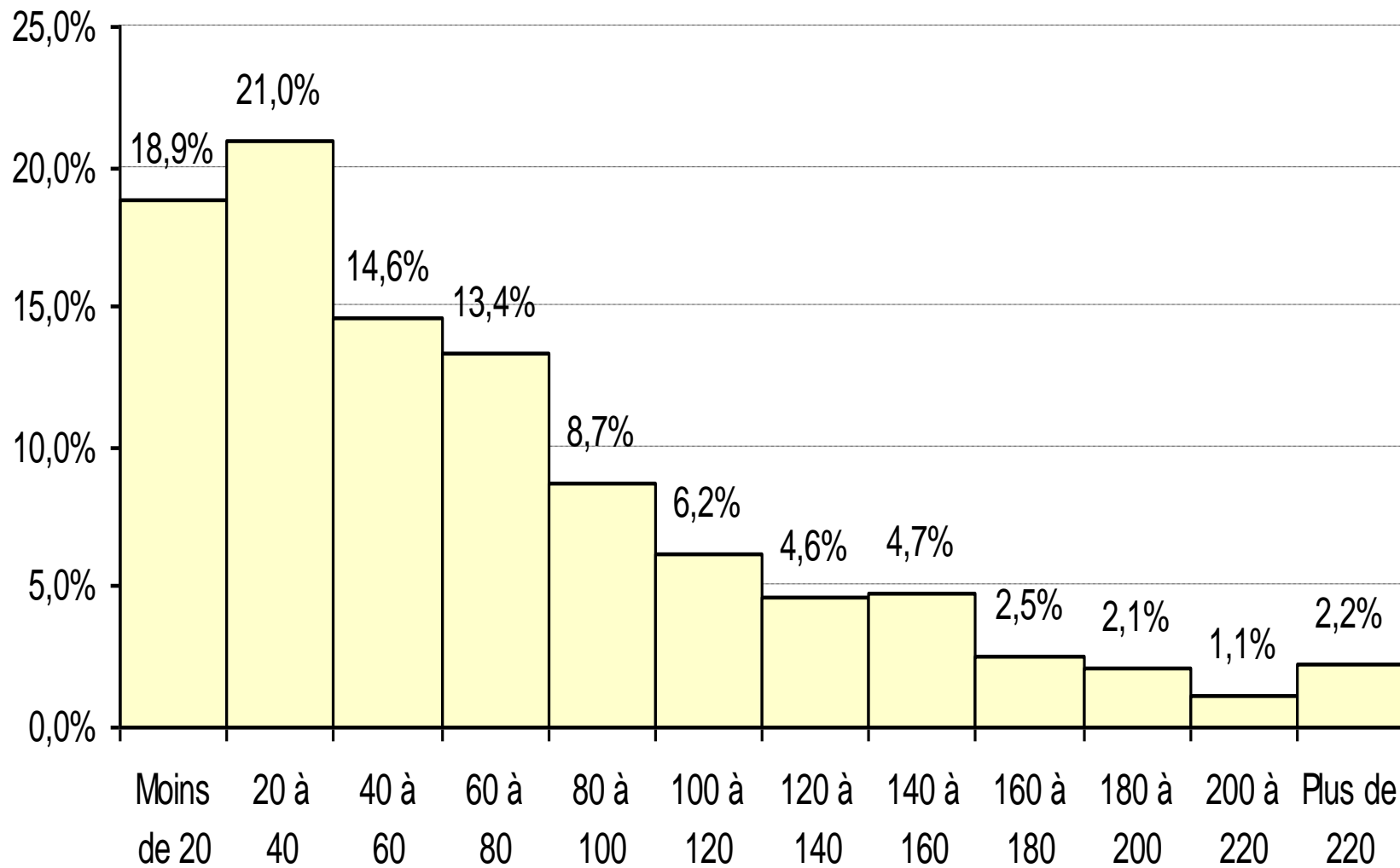


Dépenses moyennes par ménage consommateur (Région wallonne)



■ Lait et produits dérivés ■ Fromages ■ Beurre

Répartition des ménages (en %) selon la dépense en beurre en Région wallonne (2001)



Profil des consommateurs de beurre

Les 25 % des ménages dépensant le plus en beurre en RW
(soit plus de 92 € par an)

Taille du ménage : 2 membres ou plus . Les ménages de 2 personnes sont davantage consommateurs de beurre. Au delà de 2 : beurres travaillés, huiles et margarines

Ménages sans enfant : intérêt plus marqué pour le beurre


Age du responsable : 40-49 ans, (margarine pour les 50-59 ans)

Niveau d'études : secondaire



II. Quelle orientation de production?





Deux stratégies d'orientation de l'exploitation agricole (L.Lagrange)

- Stratégie dominante
- Stratégie alternative



Stratégie dominante

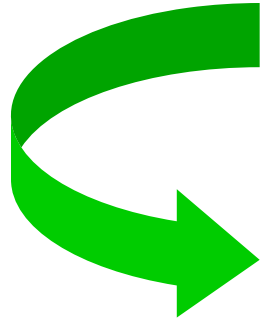
- Concentration sur les coûts
- Livraison directe aux IAA
- Abandon de la fonction commerciale



Stratégie alternative

Diversification des productions et
des métiers

Agriculteur=
producteur + transformateur +
distributeur



Fabrication et
commercialisation
de produits fermiers

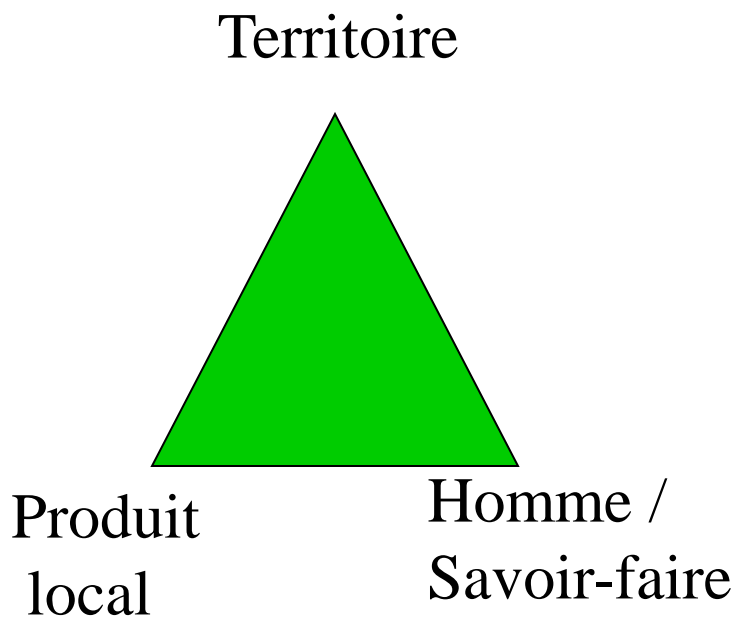




Motivations de l'agriculteur

- maintien du revenu
- quota laitier
- contact avec le consommateur
- valorisation biologique

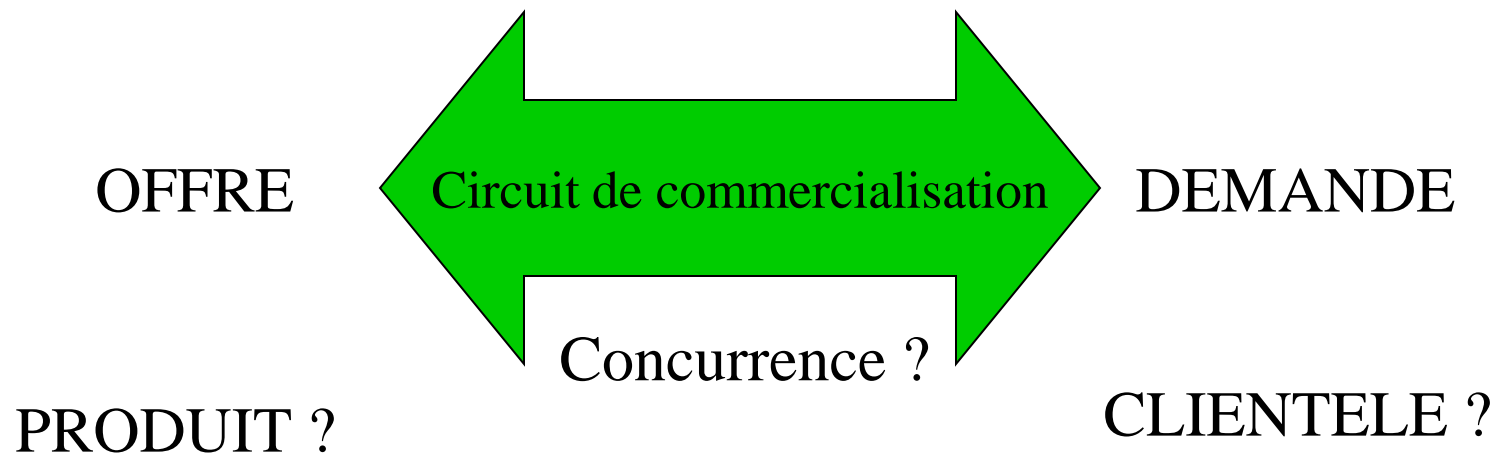
Le consommateur : Besoin de plus d'identité...



« On veut manger des
provenances, croquer des
villages et des fermes »

J-L Petitrenaud

Démarche décisionnelle





Choix du mode de commercialisation

« Chaque producteur doit choisir sa formule de commercialisation en fonction de ses **objectifs** propres (le positionnement qu'il veut donner à son produit) et de ses **capacités** propres (outil de production, temps et main-d'œuvre disponible, assise financière) »



Les modes de commercialisation

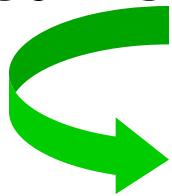
Seul ou en association

Circuits : courts ou longs

Action individuelle ou collective?

SEUL

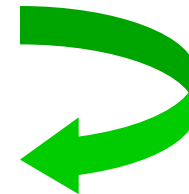
Production limitée en volume et irrégulière
Contrainte main-d'oeuvre



**Rentabilité
moindre**

Groupements de producteurs

Gamme élargie
Clientèle plus large
Réduction coûts



**Meilleure
rentabilité**



Circuits

courts

Vente directe à la ferme

Marchés

Livraison à domicile

Point de vente collectif

Vente par correspondance,
internet

OU

longs ?

Vente à des grossistes / à
la Grande distribution

Revente à des détaillants

Exportations



Choix du/des produit(s)

Qualité


Quantité

Mise au point :

équipements

main-d'oeuvre

savoir-faire



Formalités préalables au démarrage de l'activité

Emprunts

Démarches administratives

Législation

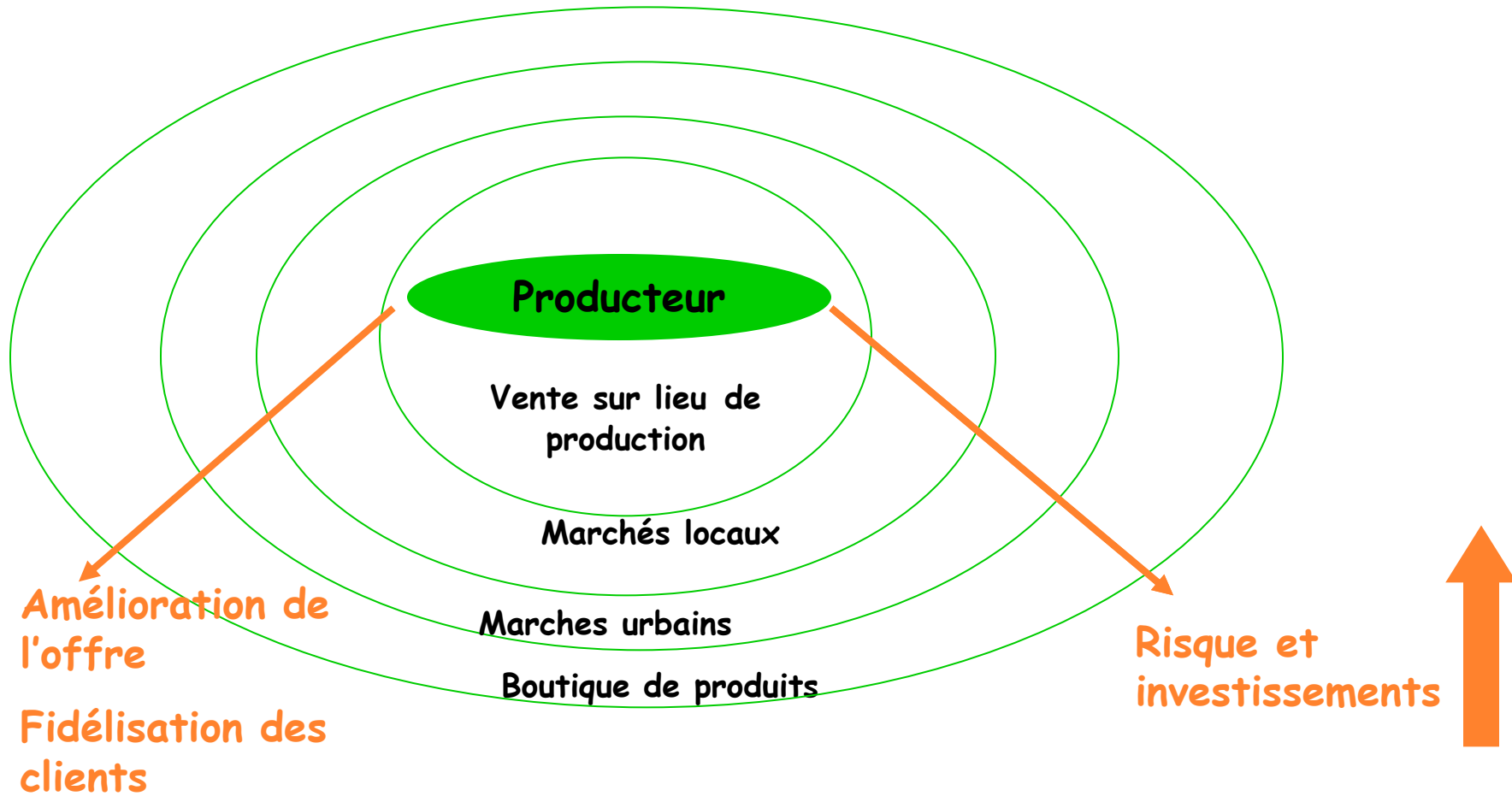
Aides publiques



Stratégie commerciale

- ❖ Lieu de vente
- ❖ Personnel
- ❖ Produit
- ❖ Communication

Progressivité de la démarche commerciale



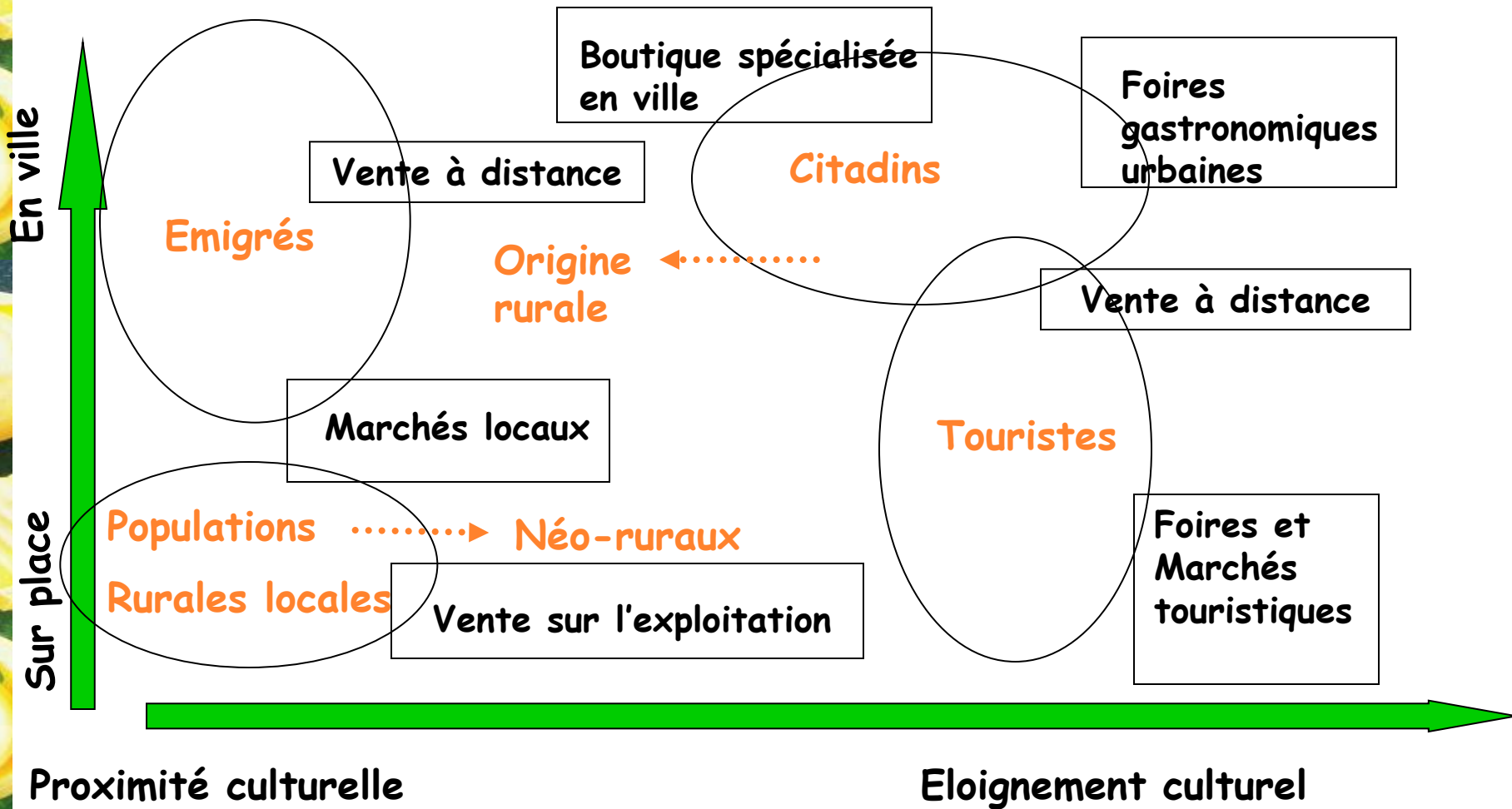


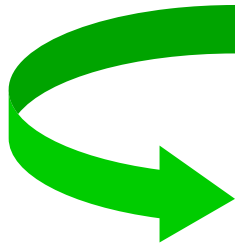
Débouchés envisageables

Clientèle potentielle

- Population locale
- Néo-ruraux
- Citadins (originaires de la campagne ou non)
- Touristes

Analyse de la concurrence





Avant de se « lancer »,

envisager la faisabilité

et la rentabilité

III . Rentabilité des productions laitières fermières





Compétences multiples du producteur de lait

- ❑ Conduire son élevage dans de bonnes conditions technico-économiques
- ❑ Avoir un minimum de connaissances sur la technologie de transformation du lait en beurre, sur l'hygiène des ateliers et du travail
- ❑ Savoir vendre son beurre
- ❑ Gérer son exploitation



Facteurs essentiels de la rentabilité

- ❑ Le prix de vente du beurre (3,25 € /livre)
- ❑ Le rendement beurrier (< 25 > litres)
- ❑ Le volume de production
- ❑ La valorisation de la main-d'œuvre
- ❑ Le prix du lait



Exemple: la production de fromage à la ferme

Etude réalisée pour le GAL du Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert
En collaboration avec l'Ecole provinciale de Ciney



Objectif spécifique de l'étude

Evaluer la rentabilité d'un atelier de fabrication de fromage en construisant un modèle de calcul qui pourra facilement s'adapter aux cas particuliers des personnes intéressées à s'investir dans cette activité

Hypothèses de base (1/2)

Construction d'un nouvel atelier, d'une superficie totale de 80 m² entièrement équipé avec du matériel neuf

Production de 15 000 kg de fromage par an avec 150 000 litres de lait transformés (rendement de transformation de 10%), valorisé à 0,28€/litre

Une unité de main d'œuvre valorisée à temps plein

Fromage à pâte pressée et à croûte naturelle, de type Saint-Paulin

Commercialisation du fromage selon 2 voies :

- Vente directe de 30% de la production : fromages de 500 g
- Vente en circuit long de 70% de la production: fromages de 3 Kg

Hypothèses de base (2/2)

Consommation d'énergie et d'eau estimée à 0,020 € par litre de lait travaillé

Production de sérum 0,7 litres par litre transformé. Le sérum est déversé dans une citerne à sérum régulièrement vidée

Intérêt de 6% par an imputé sur le montant total du besoin en investissement et pour le calcul des intérêts sur avances

Possibilité d'obtenir une aide du FIA aux conditions suivantes:

- subvention intérêt de 3%, sur le capital emprunté en considérant un emprunt à taux fixe de 6% sur 15 ans
- la subvention porte sur l'entière du capital emprunté et
- sur une période de 15 ans pour les investissements en bâtiments et matériels à « poste fixe »; 7ans pour le petit matériel

Récapitulatif des coûts d'investissement

	EUR
Bâtiment	68 383
Matériels de fromagerie	55 356
Matériels « qualité »	2 215
Autres matériels	36 089
Imprévus (5%)	8 102
TOTAL	170 146

Investissement : bâtiment

- Superficie intérieure totale: 80 m², comprenant

- un hâloir (fromagerie) : 40 m²
- un atelier : 15 m²
- un local laiterie : 6 m²
- une laverie : 4 m²
- une salle de vente : 8 m²
- un local d'emballage : 3 m²
- un sas : 3 m²
- un wc : 2 m²

- Coût total du bâtiment: **68 383 €**



Investissement : matériels de fromagerie

Principalement constitués de :

- 1 tank à lait,
- 1 écrémeuse,
- 1 cuve de 500 l. avec fonction de pasteurisation,
- 1 presse à fromage,
- 1 table d'égouttage,
- moules (156) et bacs à moule (2),
- répartiteurs (3),
- 1 bac à saumure,
- 1 citerne à sérum, 1 pompe à lait,
- 1 palan, des chariots à glissière, des grilles...

Coût total des matériels:

55 356 €



Investissement : matériels « qualité »

Composés de :

- thermomètres,
- électrodes pH,
- balance,
- sonde...etc

Coût total des matériels: **2 215 €**



Investissement : autres matériels

- matériel de froid (frigo, kit chambre froide, comptoir frigo, climatiseur),
- table de travail,
- déshumidificateur,
- désinsectiseur,
- lave-vaisselle, plonge, égouttoir, armoire-vestiaire,...).

Coût total des matériels:

36 089 €

Récapitulatif des frais variables annuels

	EUR
Matières premières et produits incorporés	42 900
Consommation Energie, eau	3 000
Evacuation sérum (180€/camion)	1 980
Petit matériel et consommables/entretien	2 721
TOTAL	50 602

Récapitulatif des frais fixes annuels

	EUR
Amortissements et intérêts sur le capital immobilisé	22 171 (16 000)
Main d'œuvre	30 000
Autocontrôle annuel	304
Assurances	250
Frais de gestion (comptabilité, téléphone...)	1 000
Frais généraux (abonnement, publicité...)	1 200
TOTAL	54 925 (48 754)

NB. Les chiffres entre parenthèses sont ceux obtenus en cas d'aide FIA

Calcul du bénéfice

	EUR
Investissements	170 146
Frais variables annuels (1)	50 602
Frais fixes (2)	54 925 (48 754)
Intérêts (calculés sur 2 mois à 6%) (3)	834
Recettes (4)	1 200 000
Revenu du travail	43 639 (49 810)
Bénéfice (4) – [(1)+(2)+(3)]	13 639 (19 810)

NB. Les chiffres entre parenthèses sont ceux obtenus en cas d'aide FIA



❑ Seuil de rentabilité :

- Sans aide FIA: 11 872 kg de fromage produit par an
(soit 118 720 litres de lait transformé)

- Avec aide FIA: 10 538 kg de fromage produit par an
(soit 105 380 litres de lait transformé)

❑ Un prix du lait de 0,37 €/litre annulerait le bénéfice, sans aide FIA. Avec aide FIA, ce prix est porté à 0,41€/litre

Conclusion


Part du marché des produits fermiers en progression

MAIS

Caractère diffus de la production

Commercialisation sur des marchés de niche





Diversification= Nouveaux métiers, nouvelles compétences...

Associer Recherche, développement et formation pour encadrer les activités de diversification en zone rurale



Recherche : Méthodes, concept et modèles

Développement : Questions pertinentes par rapport aux acteurs de terrain et réponses des professionnels

Formation : Transmission des informations et échanges entre producteurs permettant de **comprendre et de valoriser les savoir faire issus de la pratique** .