



**GAL**

**Pays d'Anlier,  
de la Sûre  
et de l'Attert**

ASBL

Rue du Vivier 58  
B-6600 Bastogne  
Tél. 061 24 09 73



**gembloux**  
faculté universitaire  
des sciences agronomiques

**Unité d'économie  
et développement rural**

Séances de présentation des résultats des études de faisabilité

Habay-la-Neuve, le 1er mars 2005

Bastogne, le 2 mars 2005

Léglise, le 3 mars 2005

***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE DECOUPE  
et  
POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE TRANSFORMATION DU LAIT***

***GAL Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert***

**Attert, le 19 octobre 2004**

**Bastogne, le 26 octobre 2004**

# Analyse SWOT - Forces

- **La localisation de deux parcs naturels sur la zone considérée : le parc naturel de la Haute Sûre et Forêt d'Anlier et celui de la Vallée de l'Attert.**
- **La vocation touristique de la zone et la niche commerciale que celle-ci représente pour des produits fermiers.**
- **L'existence d'une population jeune et à revenus élevés, cible de consommateurs sensibles au caractère « terroir ».**
- **Le potentiel de production agricole et la volonté d'une diversification des revenus.**
- **L'existence d'infrastructures modernes de transformation des produits agricoles (viande et lait).**



# Analyse SWOT - Faiblesses

- **Le caractère extensif de la production agricole (zone à vocation d'élevage bovin) peu orienté vers la transformation.**
- **L'absence de chaînes d'abattage pour les porcs.**
- **La faible densité de population**
- **La diminution de la part des dépenses consacrées à l'alimentation dans le budget des ménages et les modifications de mode de vie (plats préparés, RHD...)**

# Analyse SWOT - Opportunités

- **Des producteurs jeunes qui sont motivés par une forme d'association dont ils sont conscients de l'intérêt en termes d'économie d'investissement.**
- **Extension du créneau commercial par l'approvisionnement des collectivités locales, écoles et du secteur HORECA.**
- **Un noyau de clientèle existant et fidélisé.**
- **Des partenariats envisageables:**
  - Viande: abattoir, tuerie particulière, boucherie.**
  - Lait: entreprises de commercialisation de produits laitiers prêtes à élargir leur gamme – collecte sélective de lait envisageable – défaut de spécialité fromagère à pâte dure.**
- **Marque faisant référence aux parcs naturels**

# Analyse SWOT - Menaces

- **Contraintes (sanitaires, fiscales, administratives, ...)** imposées aux producteurs pourraient les démotiver.
- **Difficulté de gestion d'un outil commun**
- **Individualisme des coopérants**
- **Imprévisibilité des crises sanitaires et modifications subséquentes des comportements d'achat des consommateurs**
- **Difficultés d'imposer une nouvelle marque**
- **Concurrence de la grande distribution et difficultés de s'y implanter**



***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE DECOUPE***

***GAL Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert***

**Rapport final**

Confidentiel

*février 2005*

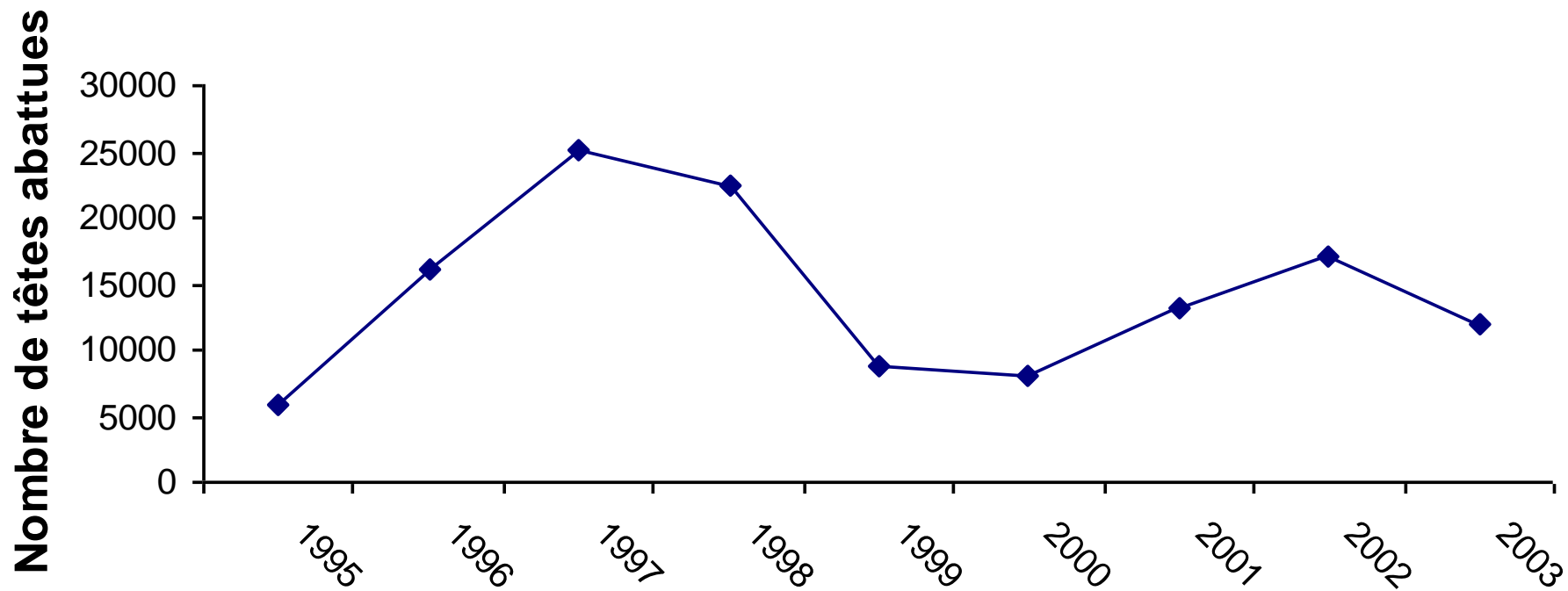


### Filière de la viande : chiffres-clé 2003

	<b>Région wallonne</b>	<b>Province du Luxembourg</b>	<b>Zone GAL</b>
<b><u>Production bovine</u></b>			
cheptel bovin	1 371 838	391 595	93 941
détenteurs bovins	13 653	3 006	648
nombre de vaches	572 228	158 357	37 564
nombre de vaches allaitantes	315 586	122 557	32 049
<b><u>Production porcine</u></b>			
cheptel porcin	350 956	26 508	943
nombre de détenteurs	1 186	170	34
<b><u>Abattages</u></b>			
bovins	180 413	12 160	8 472
Porcs	1 997 949	4 158	0

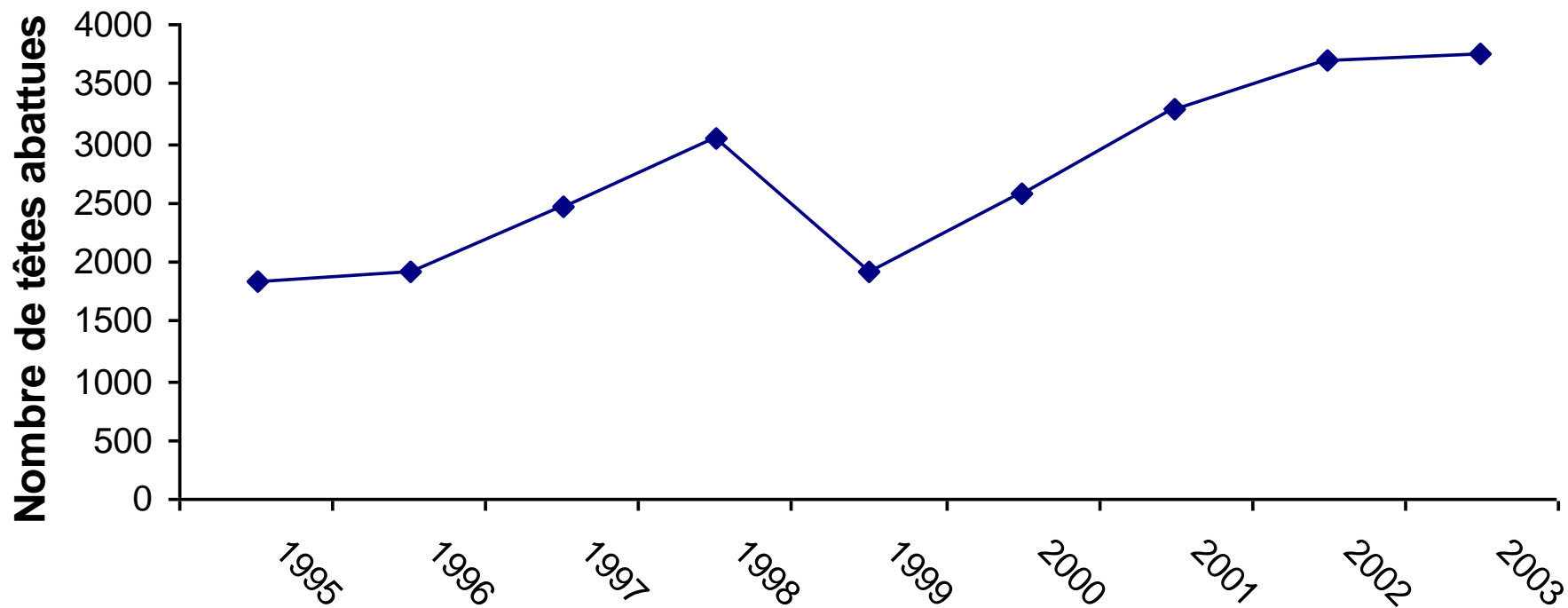


# Statistiques d'abattage (province de Luxembourg): bovins



Source : Ministère de la Santé publique

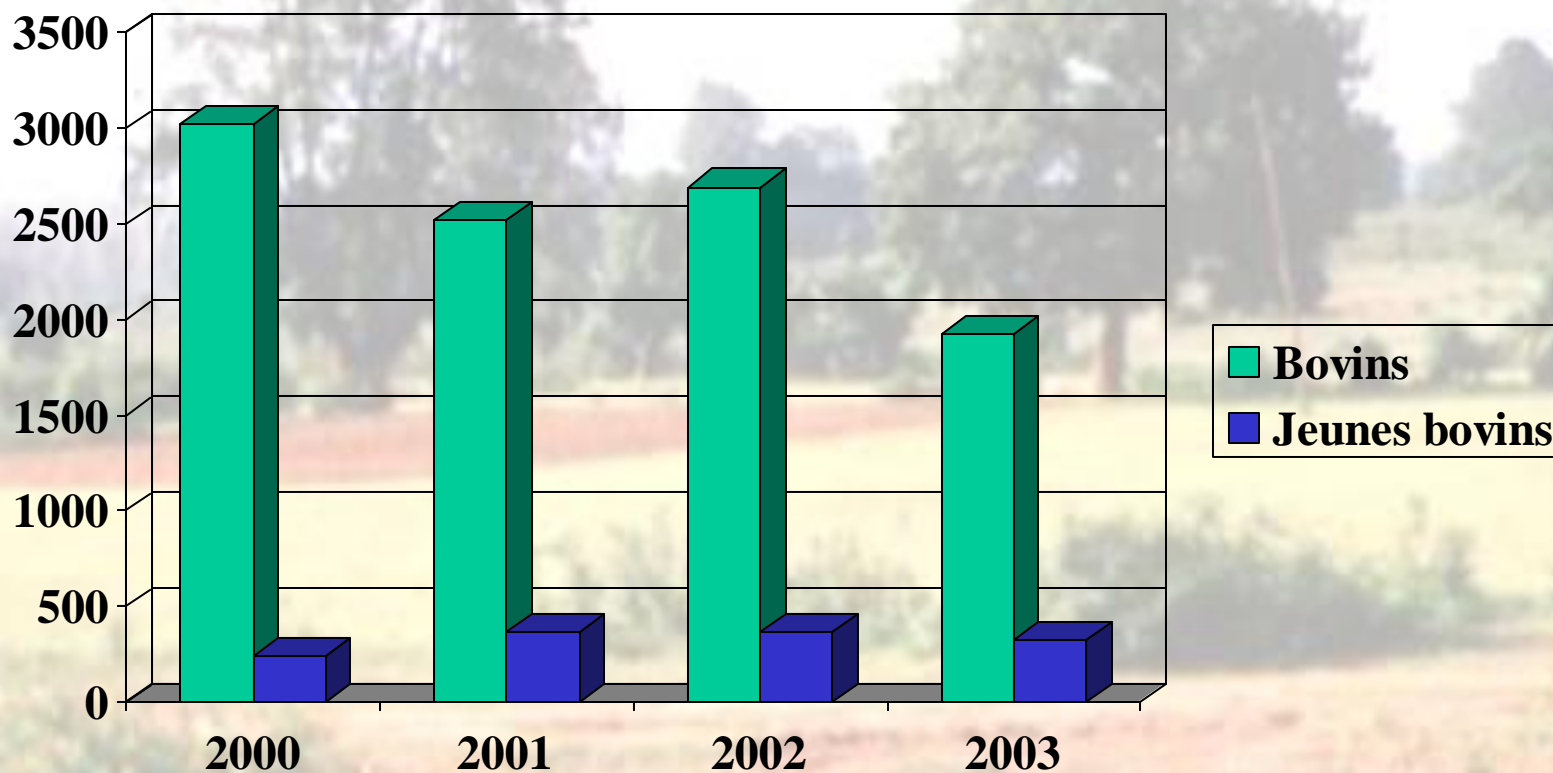
## Statistiques d'abattage (province de Luxembourg): porcs



Source : Ministère de la Santé publique

# Abattages privés de 2000 à 2003

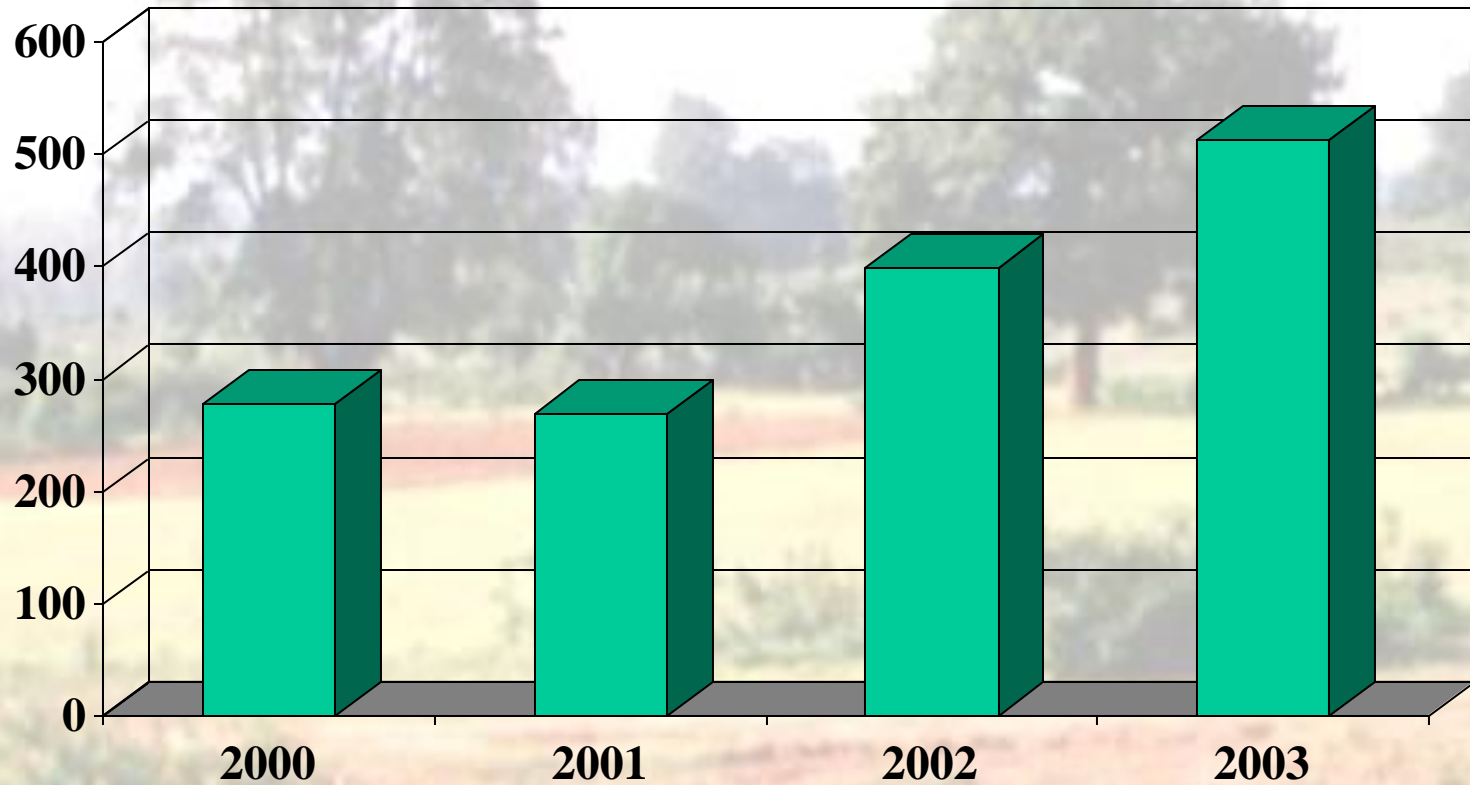
## Bovins et jeunes bovins





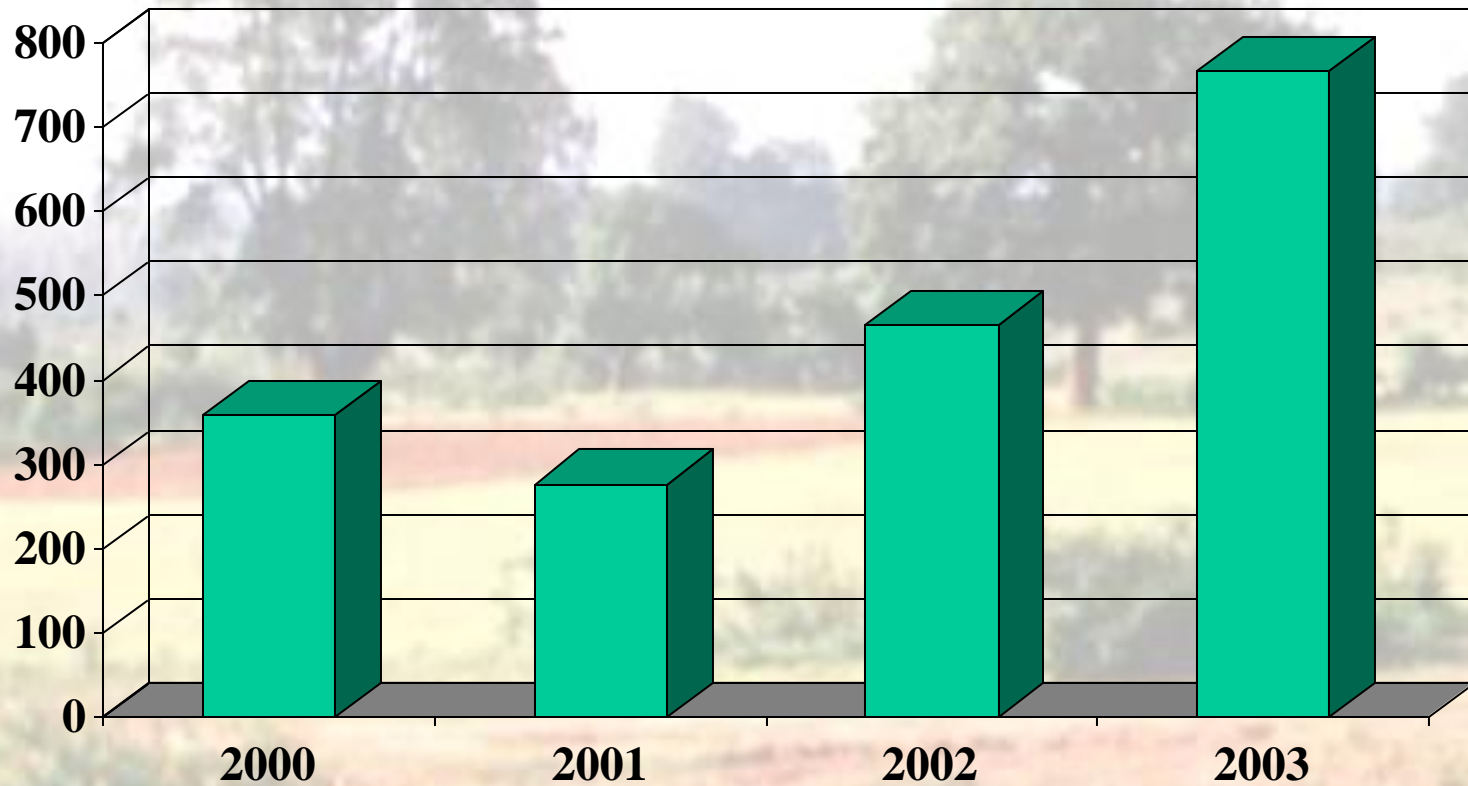
# Abattages privés de 2000 à 2003

## Porcs



# Abattages privés de 2000 à 2003

## Ovins





***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE DECOUPE***

**ANALYSE DES STRUCTURES PRESENTES DANS LA ZONE**

**LEGISLATION**

**INFRASTRUCTURES RETENUES**



# ***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE DECOUPE***

## **ANALYSE FINANCIERE**

### **Tarif des abattages gros bovins**

Le prix de l'abattage **varie de** à € pour un bovin de kg environ dans tous les abattoirs visités (Bertrix, Virton, Bastogne, Ciney)

Le retrait obligatoire de la colonne est comptabilisé , €/kg à Bertrix et /€ , kg à Virton

# ***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE DECOUPE***

## **Tarif découpes gros bovins**

### **Boucherie de l'abattoir de Ciney**

/€	kg (poids chaud abattu à l'os
+IEV	€/kg (poids chaud abattu à l'os
+ORPAH	€/kg (poids chaud abattu à l'os
+frais de destruction des déchets	€/kg (poids chaud abattu à l'os

#### **-Façons**

- saucisse : €/kg
- merguez : €/kg
- chipolata : €/kg

Tous ces prix s'entendent hors TVA de

# ***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE DECOUPE***

## **Tarif découpes gros bovins**

### **Boucherie de l'abattoir de Virton**

/€ kg	retrait de colonne compris	
/€ kg	préparations (et porc ajouté)	HTVA

### **Service de l'abattoir de Bertrix**

Désossage et découpe atelier :	/€ kg	HTVA
Haché et préparation	/€ kg	
Porc ajouté	/€ kg	

### **Prix d'un boucher particulier (M. Goosse – Bourcy**

Découpe	/€ kg	
Haché + préparations simples :	/€ kg	
Préparations types saucisses	/€ kg	
Porc ajouté	/€ kg	
Recyclage des os :	€	





***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE DECOUPE***

ANALYSE FINANCIERE

Boucherie à la ferme (vente directe)

Boucherie annexée à l'abattoir (service)

# *Boucherie à la ferme*

## ANALYSE FINANCIERE

### INVESTISSEMENT

Permis d'exploiter	€
Maçonnerie et carrelage	€
Panneaux iso	€
Plomberie	€
Electricité	€
Châssis, porte, conformité incendie	€
Peinture alimentaire	€
Architecte	€
	-----
	€
Chambre froide (occasion) ( m x )	€

# *Boucherie à la ferme*

## ANALYSE FINANCIERE

### Matériel

Scie à os, attendrisseur	€
Petit matériel et couteaux	€
Comptoir frigorifique )m	€
Balance	€
Congélateur	€
Emballage )Sous-videuse, bacs ...	€
	-----
	€



# *Boucherie à la ferme*

## ANALYSE FINANCIERE

### Charges opérationnelles

Electricité	€
Gaz	€
Eau	€
Comptabilité	€
Enlèvement déchets	€
Assurance RC	€
Cotisation Afsca	€
	-----
	€

# *Boucherie à la ferme*

## ANALYSE FINANCIERE

### **Récapitulatif des charges**

Amortissements	€
)ans pour bâtiments et   ans pour matériels	
Intérêts ( % Investissement	€
Fonctionnement	€
Main d'œuvre )mi-temps	€
<b>TOTAL</b>	€

### **Estimation de la rentabilité**

Investissement : €

Coûts de fonctionnement:€

Point mort: **157 bovins** découpés par année

# *Boucherie annexée à l'abattoir*

## ANALYSE FINANCIERE

### INVESTISSEMENT

Abattoir de Virton: 40 000 €

Nouveau module: 100 000 €

# *Boucherie annexée à l'abattoir*

## ANALYSE FINANCIERE

### Matériel

Hachoir	€
Mélangeur	€
Scie	€
Table	€
Boureuse	€
Machine hamburger	€
Bacs, petits matériels	€
Peleuse	€
Compresseur	€
Balance	€
	-----
	€



# *Boucherie annexée à l'abattoir*

## ANALYSE FINANCIERE

### Charges opérationnelles

Electricité - Eau	€
Comptabilité	€
Enlèvement déchets	€
Taxes-Assurances	€
Entretien -Produits	€
	-----
	€

# *Boucherie annexée à l'abattoir*

## ANALYSE FINANCIERE

### **Récapitulatif des charges**

Amortissements	18 0€
( )ans pour bâtiments et    ans pour matériels	
Intérêts ( % Investissement	8 355€
Fonctionnement	9 500 €
Main d'œuvre	35 0€
<b>TOTAL</b>	<b>70 855€</b>

### **Estimation de la rentabilité**

Investissement : 139 25 €

Coûts de fonctionnement: 70 855€

Point mort: **354 bovins** découpés par année



***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE  
TRANSFORMATION DU LAIT***

***GAL Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert***

**Rapport final**

Confidentiel

*février 2005*

Chiffres clé 2003

	Région wallonne	Province du Luxembourg	Zone GAL
-			
<b><u>Production bovine</u></b> <sup>1</sup>			
nombre de vaches	572 228	158 357	37 564
nombre de vaches laitières	256 642	35 800	5 515
exploitations laitières	7 009	994	140
<b><u>Rendement par vache</u></b> <sup>2</sup> (litres)	5 533	5 124	nd
<b><u>Production laitière</u></b> <sup>1</sup> (litres)	1 368 947 000	188 942 000	nd
<b><u>Quotas laitiers</u></b> <b>(Livraisons)</b> <sup>2</sup> (litres)	1 225 929 683	172 932 433	nd

1 : Source : INS recensement agricole et horticole au 15 mai 2003

2 : Source : DGA – 2004





***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE  
TRANSFORMATION DU LAIT***

**ANALYSE DE LA DEMANDE**

- Au niveau des ménages
- Au niveau des infrastructures sociales
- Au niveau de l'HORECA



***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE  
TRANSFORMATION DU LAIT***

ANALYSE FINANCIERE

Association avec une laiterie locale  
Production de fromage à pâte dure  
Distribution de produits laitiers dans les écoles

***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE  
TRANSFORMATION DU LAIT***

Association avec une laiterie locale

Laiterie de Chéoux (Solarec) et unité de Recogne

25 000 000 litres à récolter

5 000 000 litres (lait de marque)

Surcoût de la collecte estimé à 0,025€/litre

Nécessité d'une association avec un distributeur

Marque à définir

# CONTEXTE

- **Une spécialité fromagère est un créneau porteur pour l'image d'une zone et pour la valorisation d'un savoir-faire en transformation laitière.**
- **Le constat qui est fait révèle le manque de ce type de produit dans la zone du GAL**



# CONTEXTE

- **L'étude se situe dans le cadre d'un appui à la diversification des activités agricoles orientée vers la transformation.**
- **C'est pourquoi l'atelier de fabrication est envisagé à l'échelle familiale et est de type artisanal**

## 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

- Construction d'un nouvel atelier, d'une superficie totale de 80 m<sup>2</sup> 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

- 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'entièreté 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

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

# Investissement : bâtiment

- Superficie intérieure totale: 80 m<sup>2</sup>, comprenant
  - un hâloir (fromagerie) : 40 m<sup>2</sup>
  - un atelier : 15 m<sup>2</sup>
  - un local laiterie : 6 m<sup>2</sup>
  - une laverie : 4 m<sup>2</sup>
  - une salle de vente : 8 m<sup>2</sup>
  - un local d'emballage : 3 m<sup>2</sup>
  - un sas : 3 m<sup>2</sup>
  - un wc : 2 m<sup>2</sup>
- Coût total du bâtiment: **68 383 €**

# Investissement : matériels de fromagerie

Principalement constitués de :

- 1 tank à lait,
- 1 écrémeuse,
- 1 cuve de 500l 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

	<b>EUR</b>
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
<b>TOTAL</b>	<b>50 602</b>

## Récapitulatif des frais fixes annuels

	<b>EUR</b>
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
<b>TOTAL</b>	<b>54 925 (48 754)</b>

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

# Calcul du bénéfice

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

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



***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE TRANSFORMATION DU LAIT***

Distribution de produits laitiers dans les écoles

Enquête réalisées auprès de 27 des 32 établissements de la zone

- 4 établissements distribuent déjà des produits laitiers
- 19 établissements sont intéressés par notre projet

**Obstacle majeur à la commercialisation:**

**Les difficultés de gestion et de distribution**

***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE  
TRANSFORMATION DU LAIT***

Solution envisagée:

Placement de distributeurs automatiques de bouteilles de 25cl de lait dans le cadre de l'aide octroyée par la Région wallonne

Règles pour 2005:

*Subvention de 0.20 EUR par litre de lait distribué*

*Montant maximum pouvant être demandé à l'élève : 1.15 EUR par litre*

*Prix maximum de la bouteille de 25cl : 0.34 cents*



***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE TRANSFORMATION DU LAIT***

**Investissements à réaliser:**

- Matériel de laiterie
- Matériel qualité
- Matériels divers
- Véhicule pour le transport



# ***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE TRANSFORMATION DU LAIT***

## **Les frais fixes :**

- Main d'œuvre
- Autocontrôles annuels
- Assurances

## **Les frais variables:**

- Lait + bouteilles 25cl
- Location de distributeurs
- Transport
- Eau, énergie, matériel divers d'entretien

***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE  
TRANSFORMATION DU LAIT***

**Cas idéal : l'ensemble des élèves de la zone (10 000 au total)  
consomme 25cl de lait chaque jour**

**Bénéfice: 44 623 EUR**

**Pour être rentable, la structure devrait écouler chaque jour 1 985  
litres de lait.**

**Cela implique que 80 % des élèves de la zone (8 000 élèves)  
achètent chaque jour une bouteille**

**→ Hypothèse peu réaliste**

***ETUDE DE FAISABILITE POUR LA CREATION D'UNE STRUCTURE DE TRANSFORMATION DU LAIT***

**Structure de taille réduite**

Si l'on envisage une cuve de pasteurisation de 520 litres

Production maximum / jour: 4 000 bouteilles

➔ L'étude réalisée indique qu'il est impossible de rentabiliser la structure (perte de plus de 20 000 EUR)