

Les CRITÈRES à prendre en compte lors de la création d'un atelier caprin

Importance de faire les choix en fonction des critères : sol - travail - capital - environnement

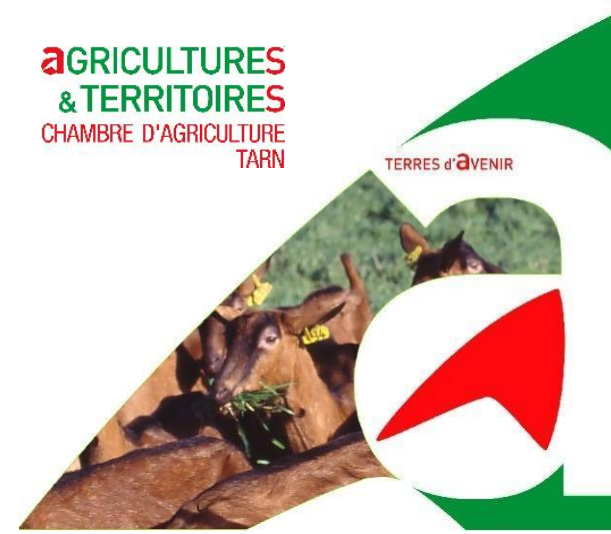
et en fonction de atelier principal ou complémentaire, de la motivation de l'éleveur et de ses aspirations

- Déterminer le choix de la structure : société (Gaec, Earl, Scea...) ou individuel
- Définir l'orientation de l'exploitation : laitier ou fromager en fonction des critères ci-dessus (en vert et orange) et des opportunités.
Faire le choix du système de production : pâturage ou non, intensif - extensif, agriculture conventionnelle - agriculture biologique ... en fonction des critères précédents (en orange et vert), en réfléchissant à la charge alimentaire (importance d'évaluer le gain final) et aux références laitières et aux périodes productrices de lait les mieux rémunérées.
Attention de bien avoir en tête que le prix du lait de chèvre varie selon un cycle.
- Important de bien choisir les chevrettes (c'est la base de l'élevage de chèvres) : en fonction de la génétique, de l'état du troupeau..., et de bien choisir les boucs.
- Génétique : ne pourra s'exprimer que si les conditions du milieu sont bonnes :
 - Logement : respecter les normes du bâtiment (surface: 1,5 à 2 m² par chèvre, 1 m² par chevrette, 0,25 à 0,30 m² par chevreau de 1 mois, longueur d'auge : 0,35 m à 0,40 m /chèvre) et les conditions de vie (ambiance : pailler régulièrement)
 - alimentation
 - sanitaire : parasitisme, CAEV, ...
- Faire attention à l'alimentation de la chèvre : attention 1 chèvre est un ruminant. Il est donc important d'apporter du fourrage avant le concentré et le déshydraté.
- Bien élever les chevrettes : il est important de développer la panse des chevrettes pour avoir de beaux gabarits car ce sont les futures chèvres du troupeau.
- Choix du logement - bâtiment : importance de se laisser la possibilité de s'agrandir
- Choix période(s) mises bas : attention à la concurrence avec les autres ateliers
- Organisation du travail : bien anticiper sur l'année (par rapport aux périodes de travaux), sur la semaine et sur la journée et en fonction du type d'exploitation (laitière ou fromagère)
Répartition des rôles de chaque personne travaillant sur l'exploitation et prévoir la gestion des charges de travail.
- Si bâtiment prêt et main d'oeuvre prévue, commencer par 250 chevrettes pour élevage laitier pour dégager de la trésorerie.
Sinon, commencer doucement avec 150 chevrettes.
- Objectif de taille de troupeau : en fonction des autres ateliers et besoin de revenu 250 chèvres pour laitier pour obtenir un revenu disponible de 10 000 € à 20 000 € par an et 60 chèvres pour fromager
- Bien réfléchir à son projet : construction bâtiment, aménagement fromagerie en étant accompagné par des techniciens et par d'autres éleveurs, en suivant plusieurs élevages avant la création des investissements
- Etre suivi techniquement : partie élevage et partie transformation (pour les fromagers)

CONTACT

Alexandra PIZZETTA
Chambre d'agriculture du Tarn
Bureau de Valence
Pôle d'activités VAL 81
45, avenue Pierre Souyris
81340 VALENCE D'ALBIGEOIS
Tél : 05 63 53 49 05 / 06 72 10 12 92
Fax : 05 31 81 99 40
Email : a.pizzetta@tarn.chambagri.fr

Action réalisée avec la participation du Cas DAR



Élevage de chèvres laitières

Producteurs de chèvres en Midi-Pyrénées et dans le Tarn

NOMBRE D'EXPLOITATIONS CAPRINES ET EFFECTIF MOYEN EN MIDI-PYRENEES

	Midi-Pyrénées	Ariège	Aveyron	Haute-Garonne	Gers	Lot	Hauts-Pyrénées	Tarn	Tarn-et-Garonne
Nombre d'exploitations de plus de 20 chèvres	605	58	211	43	27	109	48	56	53
Effectif moyen par exploitation	172	74	229	89	131	188	42	143	240

Source : inosys + RA 2010

En 2015, le Tarn comporte **50 producteurs professionnels** dont :

- 27 producteurs **laitiers**
- 17 producteurs **fromagers**
- 2 producteurs **mixtes** + 4 producteurs **autres (diversifiés)**

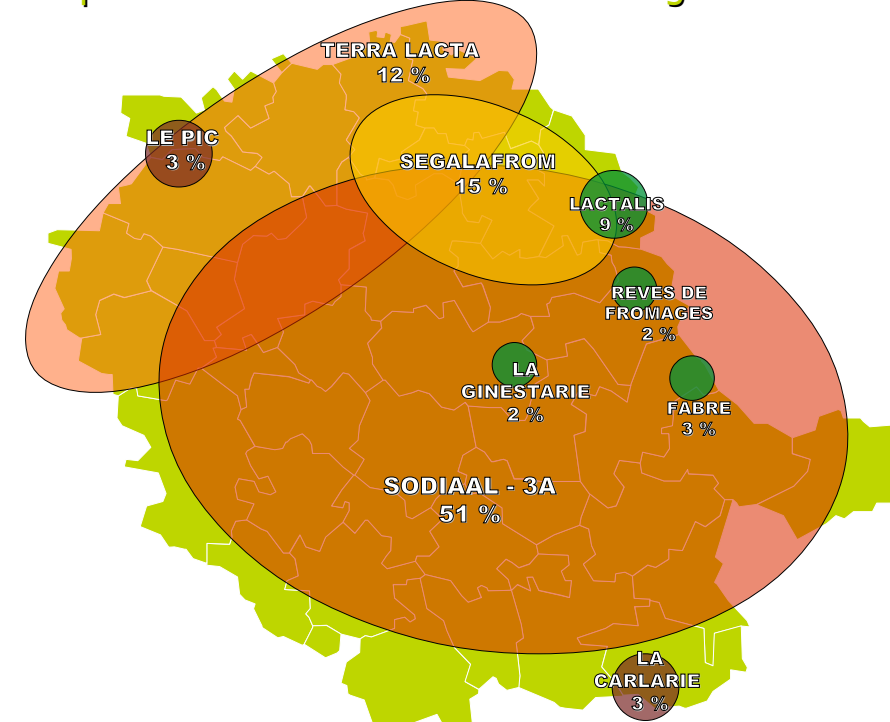
répartis sur l'ensemble du département, avec pour les **laitiers** un axe d'implantation du nord-ouest vers le sud-est et une majorité dans le ségala et pour les **fromagers**, des zones plutôt excentrées, montagne noire - monts de Lacaune, la région de Lavaur et le Cordais, implantation sur des zones où il y a des marchés importants.

EFFECTIF ANIMAUX TARN

Chèvres	Dont Chèvres de réforme	Chevrettes	Chevreux vendus
8108	1589	2496	7735

Source : SAA 2000-2014

Entreprises laitières et Artisans fromagers tarnais



Source : SAA 2000 - 2014 + Cilaisud Caprin



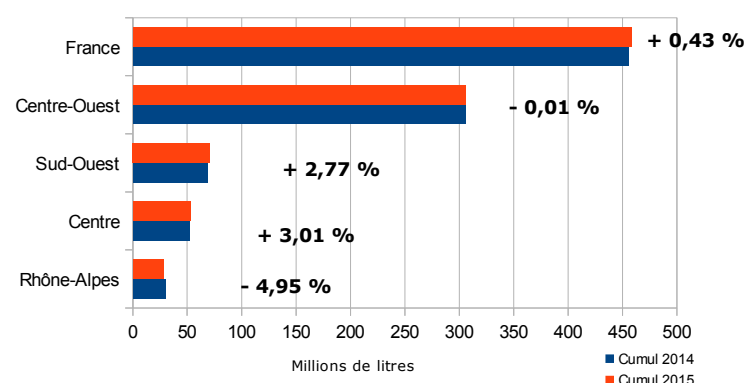
En % de la collecte de lait de chèvres de 2014

Évolution de la collecte de lait au niveau national



Sud-ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon) : 2° région collectrice de lait au niveau national

Collecte des grandes régions françaises : 2014 et 2015



2013 : écrasement de la courbe de lactation de mars à juillet.

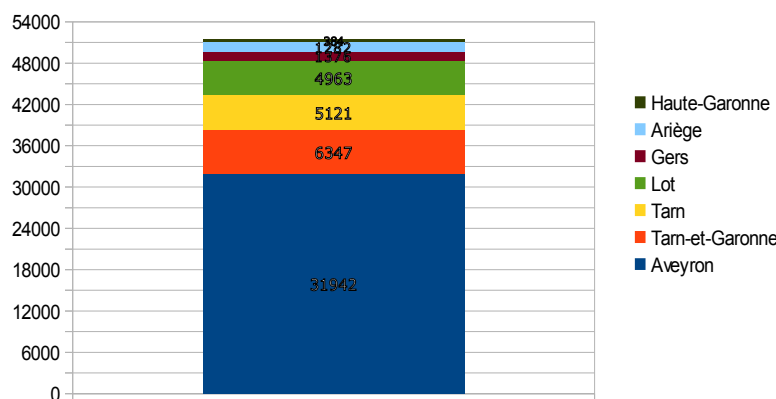
2014 : production plus élevée en mai et en juin

2015 : diminution de la collecte en début d'année mais augmentation en fin d'année



Évolution de la collecte régionale Midi-Pyrénées et tarnaise

Répartition de la collecte de lait en Midi-Pyrénées (année 2014 et en milliers de litres)



Source: SAA 2000-2014

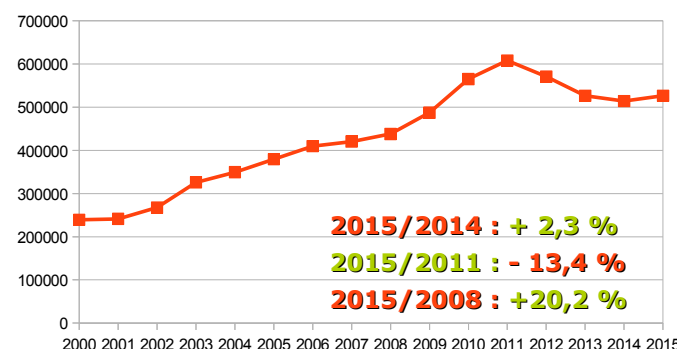
REPARTITION DU LAIT COLLECTE ET TRANSFORME (données 2014)

	Litres de lait produits (en milliers de litres)	Litres de lait produits collectés (en milliers de litres)	Part du lait collecté sur le lait total produit	Litres de lait produits transformés estimés (en milliers de litres)	Part du lait transformé sur le lait total produit
Midi-Pyrénées	61000	51415	84%	9585	16%
Tarn	5671	5121	90%	550	10%

Source: SAA 2000-2014

Tarn : 3° département collecteur de lait de chèvres en Midi-Pyrénées

Évolution de la collecte de lait en Midi-Pyrénées (en hl)

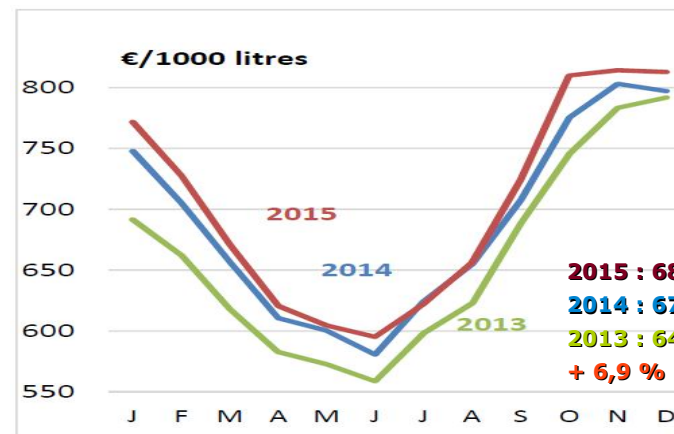


Tarn : a une orientation plus laitière que fromagère par rapport à Midi-Pyrénées

90 % de lait collecté

10 % de lait transformé

Évolution du prix du lait de chèvre



Source: Institut de l'élevage

Tarn : prix variant en fonction des entreprises et d'une éventuelle valorisation dans le cadre de démarche collective

Démarche collective existante : Label Rouge Cabécou d'Autun



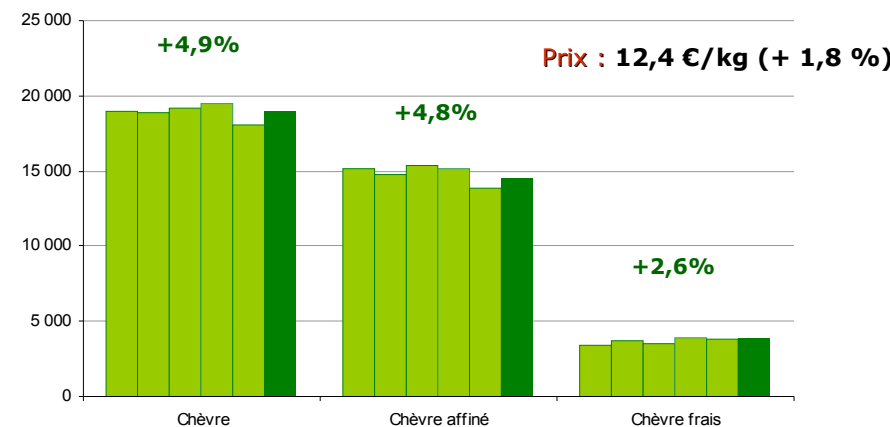
Démarche locale viande de chevreau : Le Cabriol Chevreau du Tarn

Marque utilisable par tout producteur contre participation. Valorisation possible à 4,5 €/kg vif / 13 kg PV (1,5-2 mois)



Évolution de la consommation et de la fabrication de fromages de chèvre

Achats de ménages de fromages de chèvre de 2010 à 2015 - Cumul à P5 -



Source: France Agrimer

Une consommation de fromages de chèvre par les ménage en hausse.



2 kg c'est la consommation annuelle de fromages de chèvre des familles

Une fabrication des fromages en hausse (+7%) mais surtout une hausse de laits conditionnés (+10%) et de yaourts (+46%)

Mais une diminution des stocks.

A retenir au sujet du contexte de la filière lait de chèvre :

- Jusqu'en 2008** - augmentation progressive de la collecte de lait
- nombre d'exploitations stagnant ou en légère hausse
- Dès 2006** - augmentation plus nette de la fabrication des fromages
- augmentation des importations pour compenser par rapport à la collecte
- 2009-2010** - augmentation importante du prix du lait (+ 9,6 %, de 570 €/1000l en 2008 à 625 en 2009)
- création d'ateliers caprin laitiers en 2009-2010 dans le Tarn (+ 10 %)
- augmentation forte de la collecte du lait de chèvre avec une croissance importante en 2010 (+ 26 % pour le Tarn)
- diminution des importations de produits intermédiaires (caillé, lait liquide en vrac, lait concentré) dès 2010
- 2011** - augmentation des sur-stocks
- diminution du prix du lait (- 3,9 %, de 645 €/1000 l en 2010 à 620 en 2011)
- augmentation des coûts de production à nouveau de +22,9 % (comme en 2008)
- création des références laitières sur la campagne 2011-2012
- 2012** - évolution de la grille de cellules en janvier 2012 : pénalités plus importantes
- fin des sur-stocks
- 2013** - augmentation du prix du lait en 2013 : + 54 € pour 1000 l (642 €)
- nouvelle grille applicable au 1er janvier 2014 : plus souple
- 2014 - 2015** - augmentation du prix du lait : + 30€ / 1000l en 2014 et + 14 € / 1000l en 2015
- mais coût de production encore élevé

