



COMMERCIALISATION DES PRODUITS

Fromages de brebis en PACA

Fiche n°1



Les données présentées sur cette fiche sont issues du réseau références de l'association Brebis Lait Provence et d'enquêtes réalisées en 2007 chez les producteurs fromagers fermiers ovin-lait de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cette fiche a pour objectif principal de valoriser les pratiques locales en diffusant les données obtenues.

La valorisation du lait produit et du lait commercialisé :

● La valorisation **du litre de lait produit** correspond au chiffre d'affaires en fromages, divisé par le litrage produit.

Par exemple, pour les élevages en système herbager, cette valorisation se situe entre 3 € le litre de lait pour l'élevage dont la valorisation est la plus faible et 5,20 € le litre de lait pour l'élevage qui valorise le mieux ses produits.

● La valorisation **du litre de lait commercialisé** c'est le prix de vente d'un produit divisé par le litrage nécessaire à sa fabrication.

En fabrication lactique, cette valorisation varie, en direct, de 3,45 € à 8,00 € le litre de lait.

Valorisation TTC / L	Lactiques	P. pressées	P. molles	Yaourts
En direct	3,45 à 8,00 €	2,51 à 4,80 €	3,69 à 6,80 €	5,60 à 10,00 €
Moyenne	5,35 €	3,68 €	5,42 €	7,11 €
Par intermédiaires	3,32 à 6,33 €	2,50 à 3,99 €	3,31 à 5,54 €	5,73 à 8,44 €
Moyenne	4,53 €	3,05 €	4,11 €	6,77 €

Valorisation : ce qui fait la différence...

Les pertes et invendus :

Les pertes en fromagerie (bidon renversé, accidents de fromagerie...) sont rares. Elles se limitent à quelques pourcents (1 à 2 %).

Les invendus (fromages trop secs ou ayant un problème d'affinage) sont transformés en cachaille, fromage de report fermenté et aromatisé à l'alcool et commercialisé en moyenne à 25 € le kg.

Les retours de marché ne font pas partie des pertes et invendus car ils sont vendus ultérieurement. En fait, seules les pertes en fromagerie interviennent sur la valorisation des produits.

Les rendements fromagers :

Les rendements fromagers sont calculés à 5 jours pour les lactiques et pâtes molles et 30 jours pour les pâtes pressées. Les meilleurs rendements en fromage sont obtenus en fabrication lactique puis en pâte molle. C'est en pâte pressée que l'on relève les plus faibles rendements.

Rendements fromagers	Lactique	Pâte pressée	Pâte molle	Yaourt
Nombre de litres pour fabriquer 1 Kg	3,22	5,95	4,15	1
Soit un rendement fromager de :	32 %	17 %	25 %	100 %

On observe aussi une variation importante pour un même type de produit d'une exploitation à l'autre. Cela s'explique par un savoir-faire technologique différent entre les fromagers et par des différences de qualité du lait entre les troupeaux (taux MSU plus ou moins élevés en fonction de la génétique et de la conduite du troupeau). En lactique les rendements varient de 30 % à 40 %. En pâte molle, ils s'échelonnent de 18 % à 35 % et en pâte pressée de 16 % à 18%.

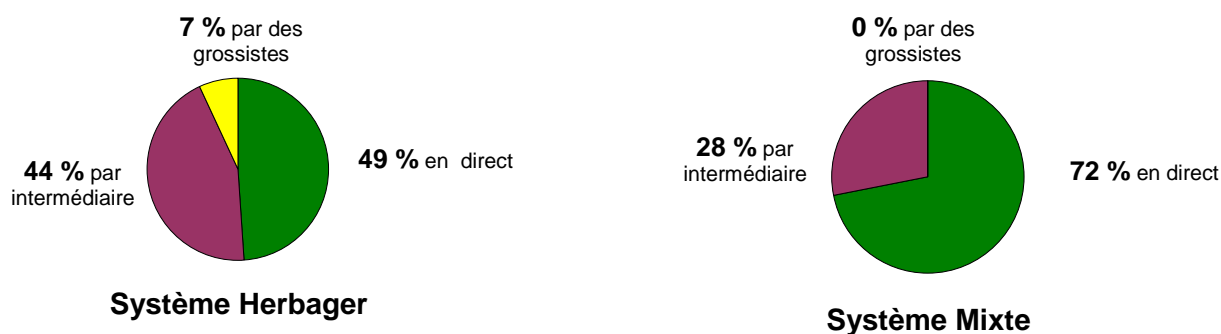
Les prix de vente :

Pour les petits fromages, les prix sont fixés à la pièce. Leur taille varie d'une exploitation à l'autre de 60 gr à 400 gr. Pour les grosses tomes de type pressé, les prix sont affichés au kilogramme. Leur poids varie de 500 gr à 6 kg.

Prix TTC au kg	Lactiques	P. pressée	P. molle	Brousse	Yaourt	Diversification
En direct	9,46 à 30,00 €	18,50 à 26,00 €	15,02 à 29,17 €	8,05 à 26,00 €	5,60 à 10,00 €	15,20 à 35,00 €
Moyenne	17,15 €	21,62 €	21,96 €	12,41 €	7,11 €	-
Par intermédiaires	9,78 à 24,79 €	15,61 à 22,16 €	13,60 à 22,16 €	-	5,73 à 8,44 €	14,45 à 27,85 €
Moyenne	14,41 €	18,18 €	17,66 €	-	6,77 €	-

Les prix sont fixés par type de fabrication et tiennent compte du rendement fromager mais aussi du volume fabriqué. Un produit dont la fabrication n'est pas importante sur l'exploitation sera vendu, de façon générale, plus cher. Pour un même producteur, la valorisation des produits est toujours supérieure en vente directe. Les prix TTC pratiqués aux intermédiaires sont, en moyenne, 15 % moindres qu'en direct.

Les circuits de commercialisation :



Les éleveurs du système mixte commercialisent majoritairement leurs produits à la ferme ou sur les marchés. Les éleveurs du groupe herbager sont les seuls à éventuellement passer par des grossistes.

Le volume de chaque fabrication:

Chaque exploitation a une fabrication dominante, soit le lactique, soit la pâte pressée. Les fabrications secondaires sont considérées comme de la diversification. Les élevages avec pâtes pressées dominantes sont situés en zone de montagne. La fabrication de brousse est souvent associée à celle des pâtes pressées. La proportion de chaque fabrication intervient directement dans la valorisation du litre de lait produit.

Pour tous renseignements complémentaires, contactez **Brebis Lait Provence** au 0820.16.57.47 à l'Immeuble Chambre d'Agriculture des A.H.P. 66 Boulevard Gassendi - BP 117 - 04004 DIGNE LES BAINS - www.brebislait.com