

TRANSFORMER ET VENDRE SON LAIT DE CHEVRE BIO : IMPACT SUR LE TRAVAIL



Le travail est un point sensible pour la durabilité des exploitations agricoles. La question revêt encore plus d'importance en circuits courts puisqu'il faut gérer la transformation et la commercialisation en plus de la production. Une enquête a été conduite en 2024 auprès de 12 fromagers caprins BIO des Pays de la Loire afin de quantifier leur charge de travail et recueillir leur ressenti.

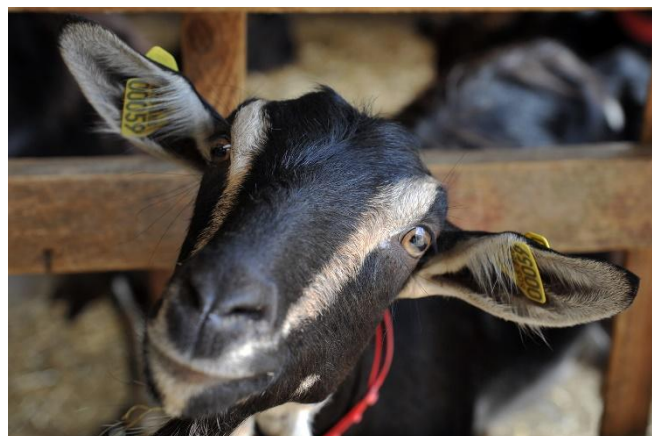


12 EXPLOITATIONS REPRESENTATIVES DE LA DIVERSITE DES SYSTEMES EN CIRCUITS COURTS

L'échantillon enquêté se compose de :

- 7 fromagers spécialisés valorisant l'intégralité de leur production laitière en circuits courts ;
- 5 producteurs combinant transformation à la ferme et livraison à une laiterie (tableau 1).

Les fromagers spécialisés ont des troupeaux plus petits (50 chèvres en médiane), avec une présence plus fréquente de races rustiques (Poitevine, chèvre des fossés, Massif central) ce qui explique un niveau de production par chèvre plus faible en médiane. Conformément au cahier des charges de la production biologique, tous les producteurs pratiquent le pâturage.



Tab 1 – Caractéristiques des 12 exploitations enquêtées.

Type d'atelier caprin	Fromagers spécialisés	Mixtes (Fromager + livraison laiterie)
Nb d'exploitations	7	5
Taille du troupeau (nb de chèvres)*	50 (26 – 80)	250 (120 – 420)
Race caprine : Nb de troupeaux en 100 % alpine Nb troupeaux 100 % races rustiques Nb de troupeaux races rustiques + alpine	3 2 2	4 - 1
Production de lait par chèvre (l)*	430 (260 à 750)	800 (600 à 800)
Volume de lait valorisé en circuits courts (l)*	20 000 (8000 – 70 000 l)	45 000 (20 000 – 230 000)
Nb d'exploitations en circuits courts depuis moins de 5 ans	4	1

*Médiane (minimum – maximum)



Volumes transformés très hétérogènes

Les volumes de lait transformés vont de 8 000 l à 230 000 l par an avec une **médiane à 26 000 l/an**.

Les petits ateliers dominant : la moitié des enquêtés transforment moins de 30 000 l/an. Mais l'échantillon compte également 2 ateliers valorisant plus de 150 000 l/an en circuits courts (en circuits courts depuis plus de 10 ans).

Des gammes de produits qui se diversifient

Les ateliers étudiés proposent entre 7 et 37 références produit (médiane à 16).

Les **fromages lactiques** vendus frais ou affinés sont ultra-dominants. Ils mobilisent au moins 80% du lait mis en fabrication chez 11 producteurs sur 12. Ils sont présentés en différents formats (bûches, crottins, ronds...), nature, cendrés (10% des fromages) ou enrobés d'arômes/épices (20%). Cependant, 7 producteurs sur 12 ont diversifié leur offre en fromages avec de la tomme, de la fêta etc. (graphique 1).

Les **produits laitiers frais** sont également présents : lait cru, faisselles, yaourts, glaces....



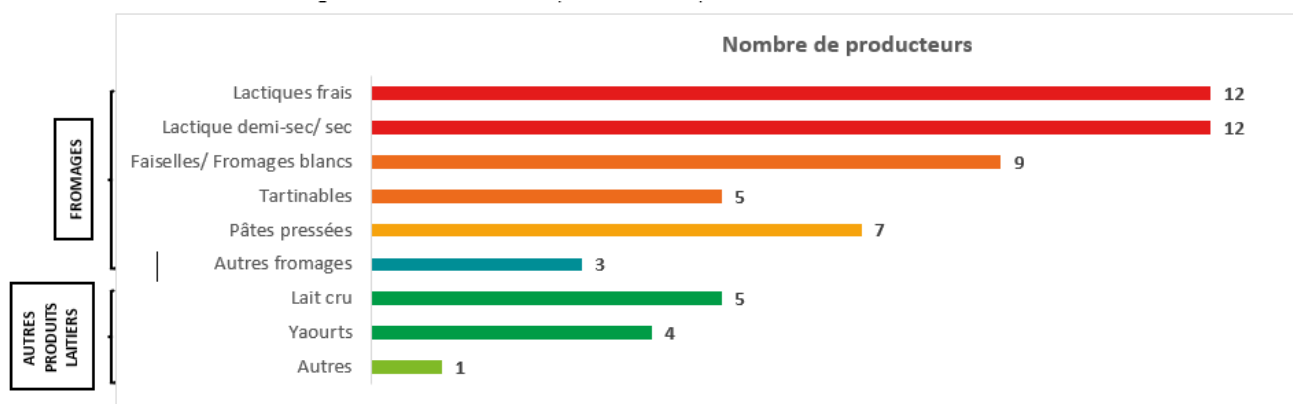
La vente directe domine

Le chiffre d'affaires des exploitations enquêtées est réalisé à 70% sur des circuits de vente directe aux consommateurs. L'accroissement des volumes transformés se traduit par une augmentation de la part des ventes sur intermédiaires, principalement à des magasins (biocoop, GMS, épicerie...) et à la restauration commerciale.

70% des exploitations enquêtées commercialisent sur 5 à 6 types de circuit*. La vente à la ferme, sur les marchés et en AMAP sont par ordre décroissant les circuits les plus pratiqués.

*On entend par type de circuit une modalité de vente et pas un nombre de points de vente ou de clients. (ex : marché = 1 type de circuit, quelque soit le nb de marchés réalisés).

Graphique 1 – Nombre de producteur par type de produits présent dans la gamme



L'aromatisation permet de travailler la profondeur de gamme et augmente le nombre de références produit



Des stratégies commerciales « atypiques »

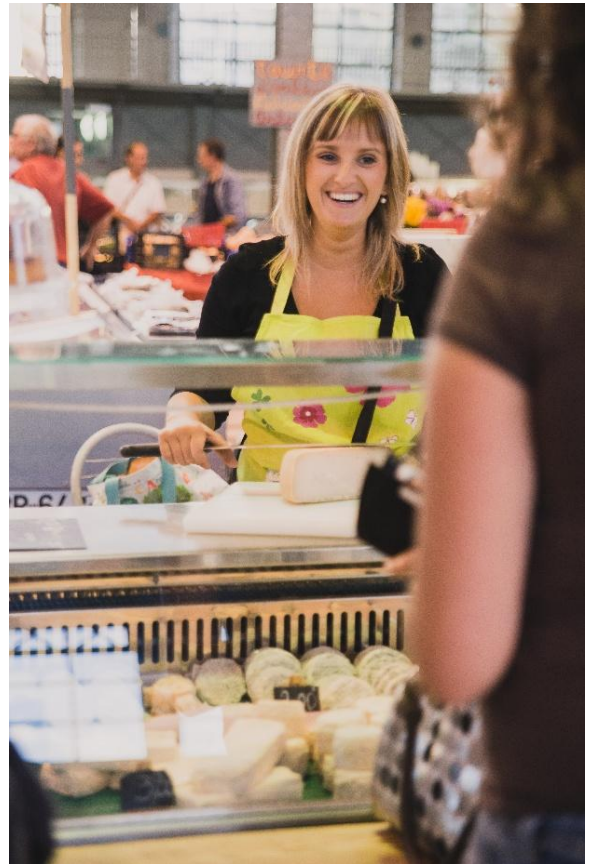
En caprin comme dans d'autres filières, des producteurs peuvent développer des stratégies commerciales assez spécifiques. Ainsi, un producteur se distingue avec une gamme de produit dominée par l'ultra-frais (60% du lait mis en fabrication) ; un autre réalise 60% de son chiffre d'affaires avec des grossistes.

Des produits laitiers mais pas que...

En complément des produits laitiers, 5 producteurs valorisent également la **viande des chevreaux et des chèvres** de réforme en caissettes ou en produits transformés (saucisses, terrines).

Par ailleurs, **7 exploitations ont d'autres productions que les caprins** commercialisées en circuits courts : poules pondeuses, porcs engraisés avec le lactosérum de l'atelier de transformation, bovins viande ou de productions végétales (maraîchage, grandes cultures). Dans 2 exploitations, les produits caprins sont minoritaires dans l'activité circuits courts.

Enfin, 2 exploitations ont développé des activités d'accueil (fermes pédagogiques).



1/3 des producteurs enquêtés réalisent plus de 60% de leur chiffre d'affaires sur les marchés. (Photo : @Studio des 2 prairies – ANICAP)

Main d'œuvre : 2/3 emploient des salariés

L'échantillon se compose à part égale d'exploitation individuelle (1 UMO exploitant) et d'exploitations sous forme sociétaire avec plusieurs associés (2,5 UMO exploitants en moyenne).

Pour la conduite de l'atelier caprin, 2/3 des exploitations emploient de la main-d'œuvre salariée. Les producteurs délèguent davantage les tâches liées à l'élevage ou la transformation que celles concernant la commercialisation ou la gestion administrative. A noter que 3 exploitations sur les 6 en individuel n'emploient aucun salarié : l'exploitant doit donc assumer seul l'ensemble des tâches d'élevage, de transformation et de vente.

Enfin, 2/3 des exploitations individuelles recourent à de la main d'œuvre bénévole (entraide familiale...), principalement en appui à la commercialisation. La part de cette main d'œuvre pèse cependant assez peu dans le total du travail effectué (équivalent de 0.04 ETP en médiane).



DES CHARGES DE TRAVAIL CONSEQUENTES POUR LES EXPLOITANTS

Le **travail d'astreinte** (TA) sur l'atelier caprin a été estimé par la méthode du bilan travail sur la base de semaines types décrites par les exploitants. Ce TA correspond aux tâches régulières non différables :

- En élevage : alimentation, soins des chèvres, traite (le travail saisonnier lié aux mises bas n'a pas été compté).
- En transformation : la fabrication, le conditionnement, l'étiquetage des produits, le nettoyage...
- En commercialisation : la gestion des commandes, les trajets, les temps de ventes, le nettoyage (camion, vitrine...)
- La gestion administrative liée aux activités circuits courts (édition des bons de livraison, factures, gestion de caisse, comptabilité...) a été également évaluée (avec quelques difficultés souvent pour quantifier ce temps).

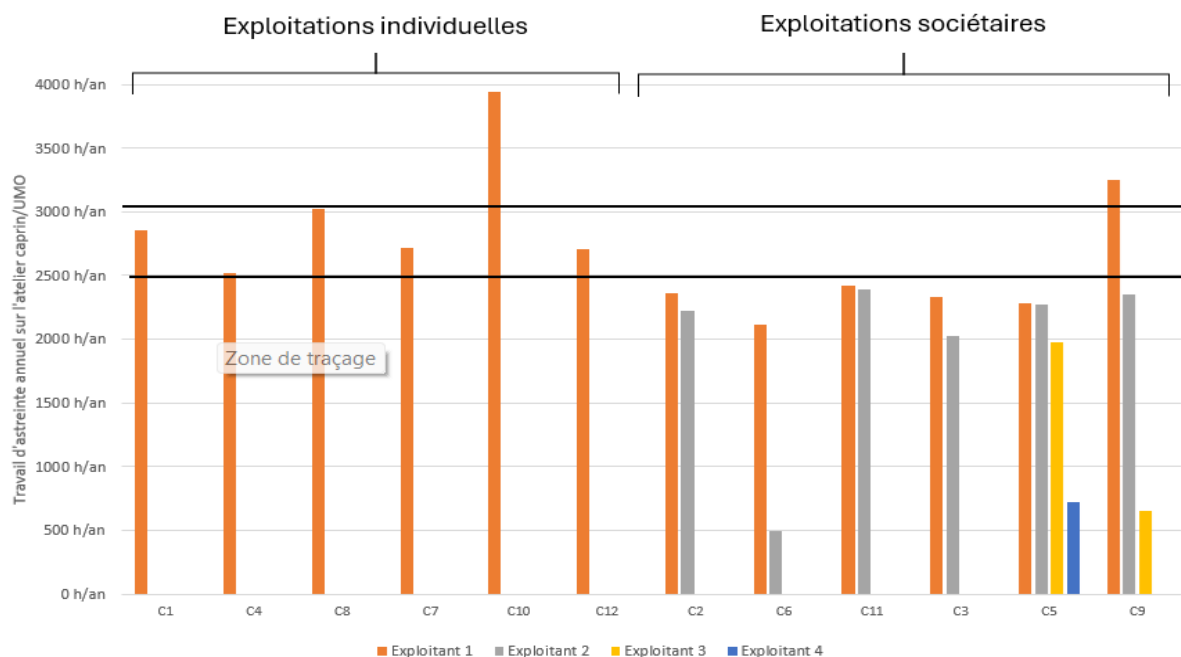
Une charge de travail importante, notamment en individuel

Le graphique 4 présente le nombre d'heures de travail d'astreinte annuel sur l'atelier caprin constaté pour chaque UMO exploitant.

Une charge de travail conséquente pèse sur les exploitants individuels, avec ou sans salariés : tous dépassant les 2500 h d'astreinte annuels. Lors des entretiens, plusieurs ont évoqué des problèmes financiers empêchant d'embaucher ou d'augmenter le temps des salariés. La présence de plusieurs associés dans les exploitations sociétaires permet de répartir cette charge de travail sur plusieurs personnes (graphique 4).

En considérant un risque accru pour la santé au-delà 3000 h/an, 3 exploitants seraient en situation d'alerte en considérant uniquement le travail d'astreinte sur l'atelier caprin.

Graphique 4 – Travail d'astreinte annuel par UMO exploitant sur l'atelier caprin circuit court





TRANSFORMER ET VENDRE SON LAIT DE CHEVRE BIO : IMPACT SUR LE TRAVAIL



La possibilité de faire des pauses régulières (week-end et congé) est un autre aspect important pour la qualité de vie :

- 4 exploitations arrivent à se libérer au moins 1 week-end sur 2 et à prendre au moins 2 semaines de congé par an.
- Pour les 8 autres, les temps de « pause » sont plus limités le week-end (5 week-ends libérés/an au maximum) ; 3 exploitations ne prennent pas de congé (tableau 2).

Tableau 2– Durée de congé des exploitants (en nombre d'exploitation)

	Exploitation individuelle	Exploitation sociétaires	Total
Pas de congé	2	1	3
1 à 2 semaines /an	3	4	7
3 à 4 semaines /an	1	1	2

59 % du temps de travail consacré à la transformation et la vente

Sur l'ensemble de notre échantillon, il apparaît que 31 % du temps de travail d'astreinte est consacré à la transformation, 23 % à la commercialisation et 5 % à la gestion administrative.

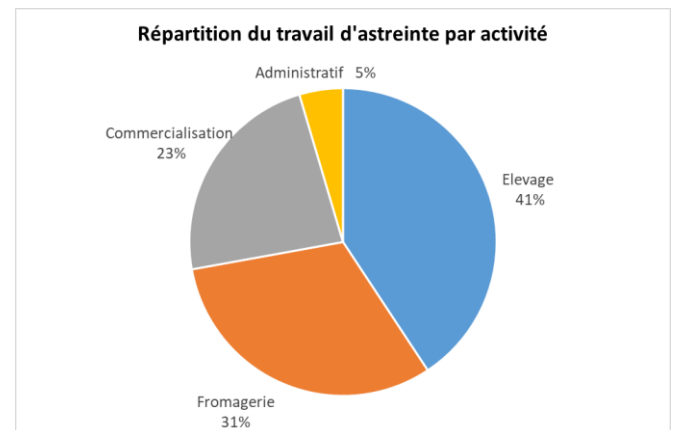


Photo : @Studio des 2 prairies - ANICAP

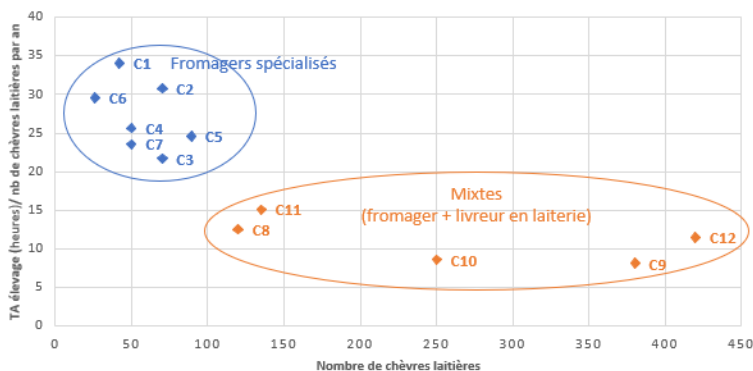


ELEVAGE : diversité des systèmes et des résultats

Le travail d'astreinte a été estimé en tenant compte du travail quotidien non saisonnier¹. Il s'élève en médiane à :

- **25 h par chèvre chez les fromagers spécialisés**
- **11 h 30 par chèvre chez les producteurs mixtes** (fromager + livraison en laiterie) du fait d'une taille de troupeau plus importante mais aussi certainement du niveau d'équipement.

Graphique 5 – Travail d'astreinte élevage en fonction du nombre de chèvres



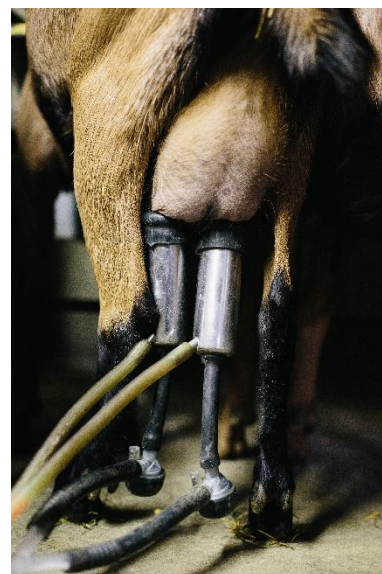
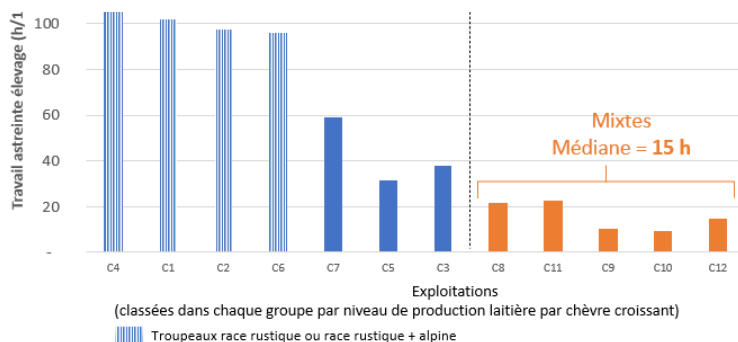
L'écart entre les 2 groupes se creuse davantage si l'on considère le temps de travail pour produire 1000 l de lait (Graphique 6). Dans le groupe des fromagers spécialisés, des écarts de productivité importants sont observés entre producteurs. Ils peuvent en partie être expliqués par :

- Le niveau de production des chèvres (plus faible dans les 4 troupeaux avec des races rustiques)
- Des équipements de traite « basiques » dans les plus petits troupeaux (pots trayeurs dans 4 exploitations sur 6), qui peuvent par ailleurs accentuer la pénibilité (port de charge pour le transfert du lait au tank).

La monotraite, une pratique répandue

La traite pèse lourd dans le travail d'astreinte en élevage laitier (47% d'après une étude IDELE de 2010). Pour réduire ce temps et gagner en souplesse d'organisation du travail, 9 producteurs sur les 12 enquêtés ont opté pour la **monotraite**, sur un lot ou sur tout le troupeau, toute l'année ou sur une partie de la lactation.

Graphique 6 – Travail d'astreinte élevage pour 1000 l de lait produit



Pour l'élevage, la mécanisation, l'automatisation à la traite, pour le transfert du lait ou la distribution des aliments sont les points les plus évoqués par les producteurs pour améliorer le travail.

(Photo : @Studio des 2 prairies – ANICAP)

¹ le travail d'astreinte saisonnier comme la gestion de la reproduction et des mises bas n'est pas comptabilisé



TRANSFORMATION : 51 h/1000 l de lait

Le travail en fromagerie, mesuré par le nombre d'heures nécessaires pour transformer 1000 l de lait, s'avère extrêmement variable entre exploitations, les écarts les plus importants étant constatés dans les fromageries les plus petites (Tableau 3). La médiane s'établit à **51 h/1000 l**.

Tab 3- Temps de transformation en fonction de la taille de l'atelier

Volume de lait transformé par an (L)	Nombre d'exploitations	TA fromagerie (h)/ 1 000 l <i>médiane (mini - maxi)</i>
< 30 000 L	6	53 (25 - 128)
30 000 et 100 000 L	4	46 (38 - 55)
> 100 000 L	2	37 (33 - 40)
Tous	12	51

Plusieurs facteurs peuvent potentiellement expliquer ces différences, notamment :

- Le **volume de lait transformé**
- La **largeur de gamme** (nombre de technologies mises en œuvre et/ou nombre de références produit)
- L'**équipement** de la fromagerie

Par ailleurs, le fait de **livrer à une laiterie** facilite l'organisation du travail et peut également permettre d'optimiser. Ainsi les producteurs mixtes (circuits courts + filière longue), qui peuvent « mettre le lait dans le tank », ne sont pas obligés de transformer tous les jours. Leur temps d'astreinte en fromagerie sont proches ou en dessous de la médiane.



Le répartiteur permet un gain de temps au moulage : un équipement peu rencontré dans les ateliers de moins de 30 000 l qui pratiquent le moulage individuel à la louche.

(Photos : @Coralie Pilard, @Studio des 2 prairies - ANICAP)

Travail en fromagerie : le retour des producteurs

Les producteurs ont été interrogés sur leurs conditions de travail en fromagerie afin d'identifier les solutions facilitantes et inversement les points noirs de leur système. Ils ont également été

questionnés sur leur projet d'amélioration. Le tableau ci-après présente un résumé de ce qu'ils ont exprimé.



Les +

Les -

Equipements	• Lave batterie • Répartiteur et pelle à caillé pour le moulage • Table à hauteur • Matériel sur roulettes • Evacuation directe du lactosérum (sans manipulations de seaux) • Automatisation* : retournement des fromages, conditionnement	• Nettoyage manuel du matériel • Capacité de stockage des fromages sous-dimensionnée** • Port de charges et transfert des produits d'une salle à l'autre. • Lactosérum : évacuation manuelle par seaux.
Organisation	• Livraison à la laiterie complémentaire à l'activité de transformation • Report de lait • Fabrication de pâtes pressées pour gagner une journée de transformation • Salage dans le lait • Aromatisation dans la masse avec des huiles essentielles	• Multiplication des « petites séries » de fromages (plusieurs formats, plusieurs mélanges d'arômes...).

*plutôt cité comme projet

**pénalisant en cas de difficulté commerciale, a fortiori au moment de pic de lactation (impossibilité d'affiner plus longtemps les fromages par manque de place).



(Photo : @Studio des 2 prairies – ANICAP)



Pour aller plus loin

Besoin d'en savoir plus sur les solutions travail en fromagerie ? Consulter les fiches pratiques sur les différents équipements et techniques possibles sur le site [Déclic travail](#)



UN TEMPS DE COMMERCIALISATION FORTEMENT DEPENDANT DES CIRCUITS PRATIQUES ET DE LEUR OPTIMISATION

Les exploitations enquêtées consacrent à la commercialisation **46 h/1000 l de lait**. Cette médiane cache comme souvent de grande disparité entre les exploitations.

Des différences entre circuits de vente

Si les producteurs sont présents sur plusieurs types de circuits, ils réalisent en fait **80 % de leur chiffre d'affaires sur 2 types de circuits** seulement (mini = 60% ; maxi = 100 %). Ceux qui vendent majoritairement sur les marchés consacrent le plus de temps à la vente : 56 h/1000 l contre 30 h pour ceux qui font plus de 50% de leur chiffre d'affaires sur intermédiaires (tableau 4). Dans chacun de ces groupes les différences entre exploitations restent importantes : quelque soit le circuit pratiqué, l'enjeu reste d'optimiser le volume des ventes par heure travaillée.

Tab 4- Temps de commercialisation selon les circuits générant le plus de chiffre d'affaires (CA)

Type de commercialisation	Nb de fermes	TA commercialisation en h/1000 l Médiane (min - max)
Plus de 60% du CA sur marchée	4	56 (47-71)
Plus de 70 % du CA en vente directe hors marché	4	47 (13 - 118*)
50% ou plus du CA sur intermédiaires	4	30 (2* - 50)

*Valeurs extrêmes correspondant à des situations particulières : 1 ferme avec une autre production en circuit court dominante et 1 écoulant 60% de sa production sur grossistes.

Mutualisation entre producteurs

Pour optimiser la commercialisation, les collaborations entre producteurs sont fréquentes (5/12 y ont recours) : vente de produits d'autres fromagers fermiers (vache, brebis pour proposer

une gamme plus large au client), mutualisation de livraison, point de vente collectif...

Le retour des producteurs

Plusieurs autres sujets ont été évoqués comme levier d'amélioration du travail autour de la commercialisation :

- **L'informatisation du traitement des commandes** (enregistrement des commandes, éditions des BL, facturation, lien à la comptabilité...) : certains ont investi dans des logiciels complets et soulignent le gain de temps engendré (« *c'est une demi-journée de paperasse gagnée !* ») ; d'autres souhaitent le faire.



- **L'optimisation des trajets** : certains ont trouvé des solutions collectives ; d'autres cherchent à optimiser des livraisons. En médiane, les producteurs enquêtés parcourent 433 km/1000 l valorisés en circuit court.
- Le manque de temps et/ou de compétences pour la **communication**.
- La nécessité d'une bonne **organisation et planification des tâches** lorsqu'on travaille à plusieurs.



RESSENTI DES PRODUCTEURS SUR LEURS CONDITIONS DE TRAVAIL

Une activité source de satisfaction

10 producteurs sur 12 se déclarent globalement satisfaits ou très satisfaits de leur activité. La diversité des tâches entre élevage, transformation et vente est le plus appréciée. Le contact avec les clients, les liens sociaux, la reconnaissance pour la qualité de leur produit et de leur travail sont également beaucoup cités.

Une charge de travail importante qui pèse

Sur une échelle de 1 (très faible) à 10 (très élevé), les producteurs ont évalué à 8 leur charge ainsi que leur rythme de travail. La pénibilité physique et la charge mentale ont toutes deux été notées 7 sur 10. Par ailleurs, seul 1/3 des enquêtés s'estiment satisfaits de leur équilibre vie privée/vie professionnelle (graphique 7). **La vente directe en caprin est une activité extrêmement exigeante sur le plan du travail : un aspect essentiel à considérer, dans les projets d'installation notamment.**

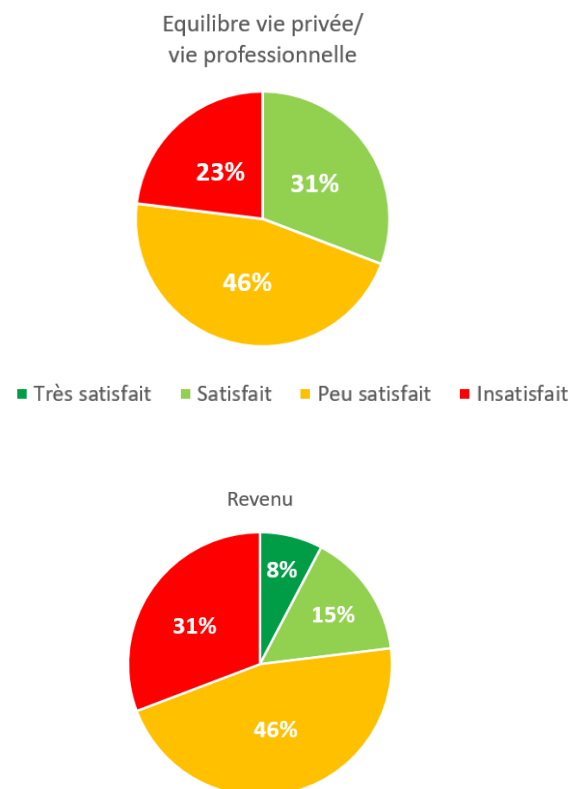
La rémunération : le point noir

D'autant qu'en contrepartie, à peine 1 producteur sur 4 s'estime satisfait du revenu tiré de cette activité (il s'agit dans tous les cas de producteurs ayant moins de 5 ans d'activité en circuits courts).

La moitié des producteurs a par ailleurs indiqué que le volet économique de leur activité était une source majeure de stress pour eux.



Graphique 7 – Niveau de satisfaction des producteurs enquêtés sur leur équilibre de vie et leur revenu





TRANSFORMER ET VENDRE SON LAIT DE CHEVRE BIO : IMPACT SUR LE TRAVAIL



EN RESUME

Si l'activité circuits courts est socialement très valorisante, la transformation et la vente en plus de l'activité de production engendre une charge de travail conséquente.

Charge de travail médiane constatée dans les 12 exploitations enquêtées (en h/ 1000 l de lait)

	Fromagers spécialisés	Mixtes
Elevage	96 h	15 h
Transformation	51 h	
Commercialisation	46 h	

Des situations de très fortes tensions sur le travail rencontrées lors de l'enquête amènent à rappeler l'importance de ne pas sous-estimer cet aspect dans les projets, d'autant plus si on souhaite s'installer seul.

La productivité du travail se révèle très hétérogène entre producteurs que ce soit pour l'élevage, la transformation ou la vente. Les écarts sont notamment influencés par les volumes, les choix stratégiques en matière d'élevage, de gamme de produits, de circuits de vente... L'enjeu d'optimisation du temps et du confort de travail est essentiel pour la durabilité de l'atelier.

Le volet économique, non abordé dans cette enquête, est bien sûr étroitement lié à cette question travail car il conditionne la capacité à embaucher et/ou à investir pour soulager le producteur.

Cette enquête a été réalisée par Mathilde BILLAT, élève ingénieur à l'ISARA Lyon au printemps 2024 dans le cadre du projet de recherche NOV-AT-BIO.



RETOUR DES PRODUCTEURS : quels conseils pour les futurs fromagers caprins ?

« Surtout ne pas s'installer tout seul »

« Être conscient de la charge de travail »

« Être en bonne santé physique et mentale »

« Faire attention au coût de revient des fromages »

« Bien se former surtout pour la transformation fromagère »

« Bien étudier sa commercialisation »

« Aller voir plein de fermes avec des systèmes différents avant de s'installer »



CONTACT

Direction Entreprise
Pôle Circuits courts – Accueil à la ferme
Produits.fermiers@pl.chambagri.fr
Tél. 02 53 57 18 36



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
PAYS DE LA LOIRE



pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr