

Belle exploitation en ovin lait avec vente directe

Location (foncier bât) + vente (cheptel, matériel)

Offre N° : OA066170002

Localisation

Département : Pyrenees-orientales

L'exploitation est située à Formiguères, capitale historique de la petite Région du Capcir, en zone de montagne, à 1500 mètres d'altitude, 500 habitants.

2 accès sont possibles :

- depuis Mont-Louis/Font-Romeu pour la partie Pyrénées-Orientales
- depuis Axat et la haute vallée de l'Aude depuis l'Aude et l'Ariège.

Cette commune est incluse dans le canton des Pyrénées Catalanes.

Le village est éloigné de 90 kms de Perpignan.

Il est inclus dans le Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes et dans le périmètre d'un domaine skiable important (Font Romeu, Les Angles sont les plus importantes stations de ski du secteur), et jouit d'une fréquentation touristique élevée autant en hiver qu'en été.

L'organisation de la scolarité est assurée par la communauté de commune « Pyrénées Catalanes » Il n'y a pas d'école primaire au village mais le ramassage scolaire est assurée jusqu'au village voisin de Matemale, distant de 4 kms, Le collège et le Lycée, sont situés à Font Romeu, commune distante de 20 kms.

Contexte

Le couple d'exploitant a créé la structure en 1996.

Les exploitants souhaitent prendre leurs retraite en 2020

Exploitation

Type d'installation : Individuelle

Mode de cession : Majoritairement à la location

Activité : Elevage, Elevage d ovins lait.

SAU : 112,00 ha

Logement repreneur : Logement à trouver

Description : L'exploitation est conduite en conventionnel.

II.1.1) production laitière

La période de production de lait s'étale de fin janvier, (début des mises bas) et la transformation de février jusqu'à fin août.

Le volume moyen de lait produit est de 60000 litres/an soit une moyenne de 375 litres/brebis /an (160 animaux à la traite).

75 % du lait est transformé en tommes.

Le reste est transformé en frais : yaourts, pérails et lactiques, dont la demande est liée au flux touristiques importants des mois de février (sports d'hiver) et d'août.

La valorisation moyenne du litre de lait est de 3,50 à 3,60 €.

II.1.2) production d'agneaux

une moyenne de 200 agneaux sont produits sur l'exploitation.

L'abattage des agneaux est réalisé à Ur (commune distante de 35 kms),

Pour les agneaux en vente directe, la découpe est réalisée à Escouloubre (commune distante de 20 kms), par un prestataire de service.

Les agneaux sont valorisés en vente directe à 14,50 €/kg.

Une meilleure valorisation des agneaux pourrait être attendue avec une part plus importante de la vente directe.

- Foncier : 112 ha dont :
 - 17 ha en propriété
 - 95 ha en location majoritairement verbale

Il y a 40 ha de prés de fauche (1 coupe/an), ce qui permet à la fois de couvrir les besoins en foin du troupeau ainsi que la vente d'une partie pour acheter de la luzerne (40 tonnes) afin d'améliorer la qualité du fourrage distribué.

Les terrains sont dispersés sur la commune, en 2 îlots principaux,

- 1 avec à l'entrée du village (présence d'un tunnel d'élevage de 180 m² pour loger les animaux à l'automne),
- 1 dans l'environnement de la bergerie, structure intra bois de 944 m² pour les 6 mois d'hiver, avec les pâturages distants de 5 à 20 minutes du bâtiment d'élevage.

- Cheptel : Le cheptel est constitué de :

- 100 brebis de race Lacaune
- 60 primipares
- 7 béliers BMC

pas de renouvellement interne : achat de 60 agnelles chaque année à un éleveur.

Les mises bas sont étalées de janvier à mars.

En cas de problème sur le troupeau, intervention du vétérinaire de Bourg-Madame, commune distante de 35 kms.

- Bâtiment d'exploitation : Les bâtiments sont tous raccordés aux réseaux edf/eau/assainissement du village.

Les exploitants habitent sur l'ancien corps de ferme comprenant leur maison d'habitation, avec 1 gîte rural de 6/8 place à l'étage et la fromagerie au rez de chaussée. L'offre de cession ne concerne pas la maison d'habitation ni le gîte

Le site d'élevage : il comporte un bâtiment d'élevage bergerie (544 m²) et stockage alimentation (400 m²).

La toiture est équipée de 240 m² de panneaux photovoltaïques.

- La Fromagerie : 160 m², construite en 1996.

Elle est située en contrebas du bâtiment d'élevage, au rez de chaussée du gîte rural.

Elle est constituée d'un sas d'entrée, salle de fabrication, salle de lavage, séchoir, cave d'affinage lactiques, cave d'affinage tommes, salle de vente.

Elle dispose de l'ensemble du matériel permettant la fabrication de tommes, yaourts, lactiques et pérails (Salle de ressuyage affinage des lactiques et pérails Étuve à yaourts, Cave à tommes salle de fabrication plonge et lave vaisselle , stand de vente)

- La Bergerie : Construite en 1990, la partie stockage en 1992, en bois (stockage balles, silo à grains tapis d'alimentation, salle de traite local d'arrivée du lait, acheminé par un 4x4 équipé d'une cuve et d'un tuyau jusqu'à la fromagerie

- Matériel : Le matériel à reprendre comprend :

-le matériel d'exploitation : tracteurs, chaîne fourragère, véhicule de livraison équipé d'un caisson pour les livraisons, matériel nécessaire de marché (vitrine réfrigérée, stand, balance...). La presse à balle rondes et l'épandeur seront à renouveler d'ici quelques années (3-4 ans).

- le matériel de bergerie : équipement de la salle de traite, couloir d'alimentation motorisé et convoyeur d'aliment, silos et vis sans fin, équipements de contention et cases de mises bas métalliques, ...

-l'ensemble du matériel de transformation nécessaire pour assurer la fabrication des fromages dans de bonnes conditions.

- Aides PAC : Les subventions d'exploitation sont constituées de l'ICHN, les DPB et l'aide ovine et se montent à 30000 €.

- Environnement socio économique : L'exploitation est adhérente à plusieurs entités :

- l'Association des Fromagers Fermiers Artisans des Pyrénées (AFFAP) pour l'appui technique fromager
- le syndicat caprin et fromager fermier des Pyrénées-Orientales ,
- le contrôle laitier, qui assure le suivi troupeau et des résultats technico économiques.

- Emploi : Actuellement, l'entreprise embauche 2 salariés :

- 1 salarié permanent, en bergerie,
- 1 salarié en fromagerie, 25 heures/semaine de février à fin août.

En été, embauche supplémentaire à la fromagerie, pour faire face au pic de travail de fabrication et de fenaison lié à l'augmentation de la fréquentation touristique.

Régulièrement, accueil d'un(e) stagiaire d'école d'Agronomie pendant 3 mois.

Conditions de reprise

le foncier en propriété sera loué avec les bâtiments (bergerie et fromagerie) sur la base de 12000 €/an
Le matériel et le cheptel seront vendus (100000 €) + stocks à évaluer au moment de la reprise.

Profil candidat recherché

Cette reprise conviendrait à des candidats ayant déjà une expérience en élevage fromager, aimant la montagne et les conditions de vie qui y sont rattachées.

La reprise de cette exploitation peut permettre l'installation soit d'un couple avec la continuité du fonctionnement actuel (2 salariés), soit de 2 couples sans salariés (ou ponctuellement).

Observations

Exploitation détenant de très bons résultats économiques, bien intégrée dans la dynamique du territoire.

III.1 Points Forts :

- Exploitation disposant de moyens de production adaptés et en bon état,
- Reprise « clé en main » d'une clientèle fidélisée,
- Exploitation située dans un secteur géographique doté d'une haute fréquentation touristique,
- possibilité de se loger dans le village qui est situé aux abords de la ferme,
- moindre coût de reprise car le foncier et les bâtiments sont loués,
- Accompagnement des cédants pendant la phase de transmission

III.2 Points Faibles

- Difficulté de fixer un salarié pour le travail en bergerie,
- gestion de la main d'oeuvre salariée et difficulté de fixer un salarié pour le travail en bergerie,
- une partie du foncier n'est pas maîtrisée par écrit,
- la fromagerie est séparée du reste des moyens de production, et située sous le gîte rural (conservé par les cédants), dans le prolongement de la maison d'habitation des cédants.
- Pas de maison d'habitation sur le site d'exploitation, il faudra trouver une résidence dans le village

Dans un premier temps, l'idée est de céder par bail rural (avec les 17 ha de foncier) les bâtiments d'exploitation et la fromagerie.

Toutefois, la possibilité de déplacer la fromagerie près de la bergerie est également évoquée, cette hypothèse est en cours de réflexion et sera à affiner avec les candidats.

Commercialisation

100 % de la production commercialisée en circuit court :

Les fromages sont commercialisés :

- Vente directe sur place, sur les marchés (2/semaine en période scolaire : les Angles et Formiguères) et participation à des foires,
- Vente à des revendeurs : une tournée/semaine pour fournir les boucheries, épiceries, magasins de producteurs, supérettes.

Les agneaux :

- auprès de 2 bouchers du secteur (25/an),
- à la Coopérative Catalane des Eleveurs à Err (50/an),
- en vente directe aux particuliers (125/an) avec livraison des clients sur 2 points de vente.

Il y aurait la possibilité de vendre toute la production en vente directe en y consacrant plus de temps.

Prix de cession

100 000 €

Contact

Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales

Stéphane AFRICANO

+33 4 68 35 85 97

s.africano@pyrenees-orientales.chambagri.fr



Publiée le 04 octobre 2017