



Ce document est destiné aux conseillers et éleveurs souhaitant mettre en place en production laitière une activité en circuit-court (vente directe à la ferme, sur les marchés, ...ou via un intermédiaire) ou situer ses pratiques par rapport à celles d'autres éleveurs.

Il donne des repères sur les temps de travail en transformation et commercialisation pour les filières laitières (bovines, ovines et caprines) fermières.

Caractéristiques des élevages

BOVINS

- 6 exploitations, dont 3 en bio, de la moitié Est de la France qui transforment une partie de leur production laitière (20 à 40% du volume total). Deux d'entre elles transforment aussi du lait de chèvre.

CAPRINS

- 9 exploitations caprines réparties sur toute la Métropole. Elles transforment l'intégralité de leur production laitière sauf une qui n'en transforme que 10%.
- 5 exploitations sont en agriculture biologique et 2 autres sont en AOP (Pélardon et Selles sur Cher).

OVINS

- 2 exploitations en zone AOP Ossau Iraty (Pyrénées-Atlantiques) qui transforment une partie de leur lait.



Élevages laitiers
en France

Temps de travail pour la transformation et la commercialisation en production laitière fermière



L'essentiel

Ce document présente des données sur le temps de travail consacré à la transformation et à la commercialisation de produits laitiers fermiers dans les fermes suivies dans le cadre du programme INOSYS « Réseau thématique ». Elles proviennent d'une enquête menée par les ingénieurs INOSYS Réseaux d'Élevage auprès de fermes laitières (bovines, ovines et caprines) valorisant leur production en circuits-courts. Les volumes transformés et la pluralité des produits (fromages lactiques, pâtes pressées, yaourts, etc.) reflètent la diversité des ateliers étudiés.

Les chiffres présentés ici constituent des repères pour celles et ceux qui souhaitent préparer un projet d'installation ou comparer différentes situations. Ils doivent cependant être analysés en tenant compte des spécificités de chaque ferme : volumes transformés, technologies mises en œuvre, équipements disponibles, choix de commercialisation, environnement économique, débouchés et organisation du travail.

QUELQUES REPÈRES SUR LES STRUCTURES ET TEMPS DE TRAVAIL

Volume et part du lait transformé dans les fermes de l'échantillon

La part de lait transformé est souvent proche de 100 % en production caprine, alors qu'elle est généralement partielle en production bovine (en moyenne 30 % du volume). Le reste du lait est livré à une laiterie.

C'est en production bovine que les volumes de lait transformés sont les plus importants, 125 000 litres en moyenne contre 40 000 litres pour les éleveurs en filière caprine.

Les volumes transformés en filière ovine sont très différents entre les 2 fermes suivies.

Des collectifs d'emploi dans toutes les exploitations

Être éleveur fromager fermier en circuits courts, c'est appartenir à un collectif de travail. En effet, toutes les exploitations du réseau comptent plusieurs unités de main-d'œuvre (en moyenne 4). Ces collectifs peuvent être importants, jusqu'à 12 personnes, avec un recours au salariat quasi systématique. En effet, il est difficile de gérer les surfaces, le troupeau, l'administratif, la fromagerie et la commercialisation seul. La présence de plusieurs actifs sur l'exploitation peut également assurer la continuité de l'activité en cas d'absence d'un membre. Couples, associés, salariés, toutes les combinaisons existent !



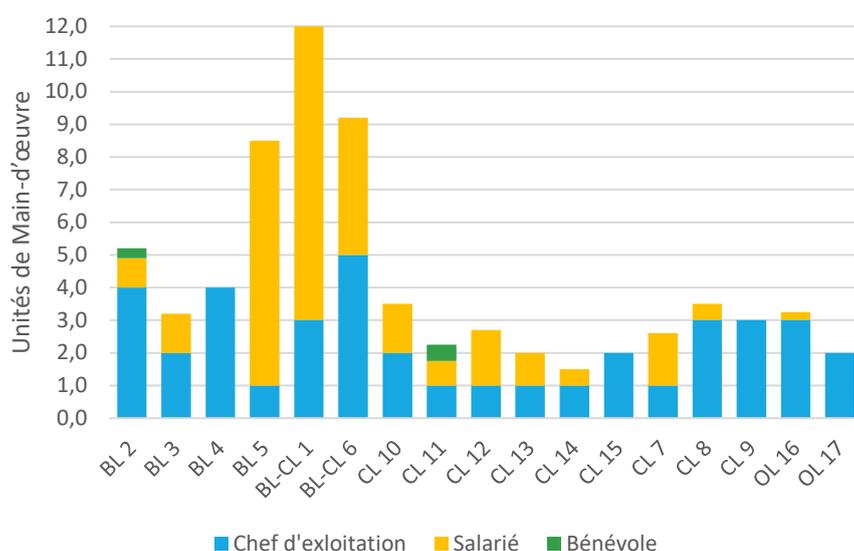
Tableau 1

Chiffres clefs des exploitations (moyennes)

	Bovin (BL)	Caprin (CL)	Ovin (OL)	Mixte bovin caprin (BL - CL)
Nombre d'exploitations	4	9	2	2
Volume de lait transformé (L)	124 734	39 979	33 900	231 491
part du lait transformé	30 %	88 %	45 %	32 %
Main-d'œuvre (UMO)	5,2	2,7	2,6	10,6
dont UMO exploitants	2,8	1,7	2,5	4,0
dont UMO salariés	2,4	0,9	0,1	6,6
dont UMO bénévoles	0,1	0,1	0,0	0,0
Nombre de semaines de commercialisation	50	43	44	52
Nombre de marchés / semaine commercialisation	3	1	1	3
Km parcourus / semaine de commercialisation (*médiane)	132*	250*	45	790

Figure 1

Les collectifs de travail dans toutes les exploitations du RT 07



QUELQUES REPÈRES SUR LE TEMPS DE TRAVAIL EN FONCTION DU VOLUME DE LAIT TRANSFORMÉ

25 000 litres par UMO : c'est le volume maximum observé dans les exploitations suivies

Le volume de lait transformé par Unité de Main d'Œuvre observé varie d'une exploitation à l'autre. Mais il semble que le plafond de 25 000 litres ne soit pas dépassé, quelle que soit l'espèce animale concernée (figure 2).

Une corrélation entre les unités de main-d'œuvre et le volume de lait transformé

La figure 3 propose une autre représentation de l'évolution de la main d'œuvre en fonction du volume total transformé. Ainsi le volume de lait transformé et les unités de main-d'œuvre tendent à évoluer en même temps.

60 heures/1 000 litres de lait pour la fabrication et la commercialisation

Le temps de travail consacré à la transformation et à la commercialisation du lait (figure 4) varie considérablement, en particulier lorsque le volume transformé est inférieur à 50 000 litres. Au-delà de ce seuil, une organisation plus optimisée permet généralement de réduire ce temps, qui se situe alors entre 40 et 60 heures pour 1 000 litres.

Ainsi, pour les exploitations transformant moins de 50 000 litres par an, le temps de travail médian s'élève à 89 heures/1 000 litres, contre 50 heures pour celles dépassant ce volume. Pour les exploitations caprines suivies, cet écart est encore plus marqué : 107 heures / 1 000 litres pour les exploitations transformant 50 000 litres ou moins, contre 52 heures pour celles qui en transforment davantage.

Ces différences s'expliquent par plusieurs facteurs, notamment les technologies utilisées et les circuits de commercialisation adoptés. La proximité de la clientèle influe également sur le temps consacré à la commercialisation.

Figure 2

Volume de lait transformé par unité de main d'œuvre (chefs d'exploitations et salariés)

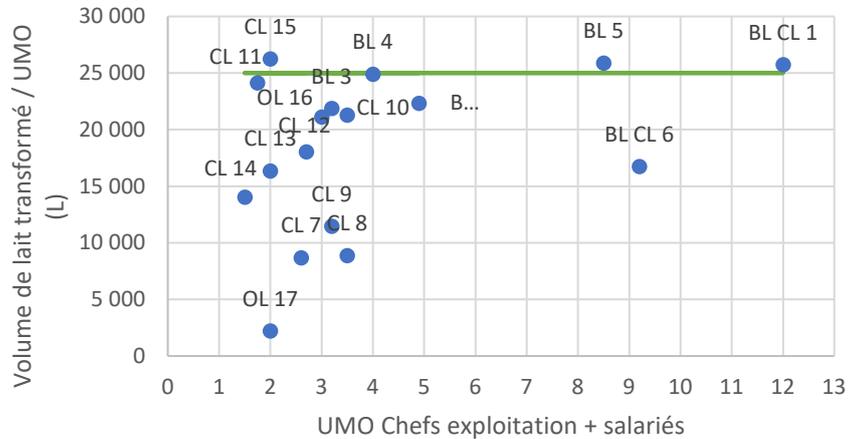


Figure 3

Main-d'œuvre et lait transformé évoluent en même temps

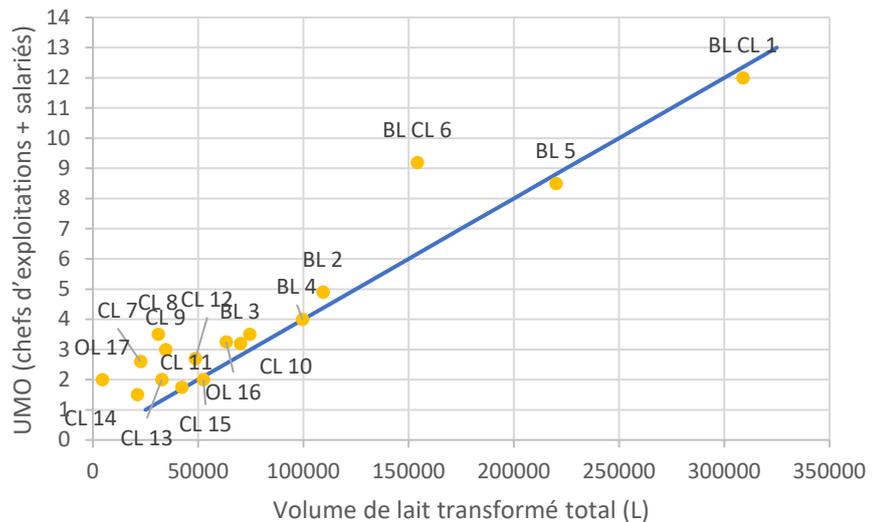
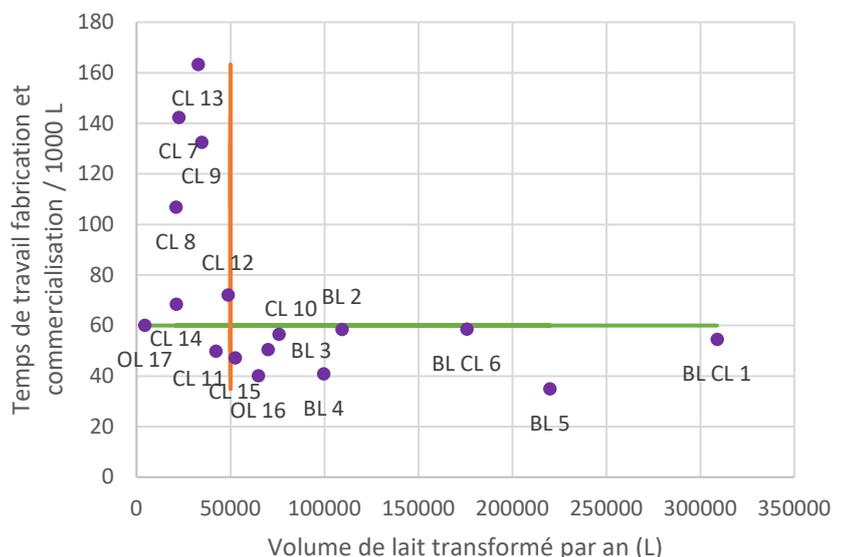


Figure 4

Temps de fabrication et de commercialisation pour 1000 L de lait en fonction du volume de lait transformé



RÉPARTITION DU TEMPS TRAVAIL SUR LA SEMAINE ET ENTRE TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Moins de temps consacré à la fabrication durant le week-end...

La fabrication (figure 5) représente en moyenne 60 % du temps total dédié à la transformation et à la commercialisation. La plupart des exploitations y consacrent moins de temps le week-end, ce qui entraîne une charge de travail accrue le lundi. Le vendredi est souvent une journée chargée pour transformer les produits vendus en fin de semaine et alléger le week-end. En présence de main-d'œuvre salariée, les temps de travail en fromagerie sont plus réguliers.

... et la commercialisation surtout du mardi au samedi.

La commercialisation (figure 5) se concentre principalement du mardi au samedi. Les exploitations qui commercialisent le dimanche, sont souvent situées en zones touristiques. Le lundi est généralement plus calme, tandis que les pics d'activité se situent les mercredi, jeudi et vendredi. L'organisation de tous les travaux de l'exploitation doit donc être planifiée quotidiennement afin de tenir compte des interactions spatiales et temporelles propres à une ferme en circuits courts.

La fabrication : 20 à 40 heures pour 1000 litres de lait transformé

Le temps de travail nécessaire à la fabrication (figure 6) dépend des technologies employées, de l'organisation du travail et des équipements disponibles. Pour des volumes dépassant 50 000 litres de lait transformé, il varie généralement entre 20 et 40 heures pour 1 000 litres, grâce aux économies d'échelle et à une organisation plus optimisée (avec un temps médian de 28 heures). En revanche, pour des volumes inférieurs à 50 000 litres, il peut excéder 70 heures pour 1 000 litres, avec un temps médian de 53 heures.

La commercialisation : 10 à 30 heures annuelles pour 1000 litres de lait transformé

Le temps consacré à la commercialisation (figure 7) varie considérablement en fonction du mode de distribution, des volumes vendus et de l'éloignement des points de vente. Pour des volumes inférieurs à 50 000 litres, il peut aller de 10 à plus de 80 heures pour 1 000 litres, avec un temps médian de 42 heures. Au-delà de 50 000 litres, il se situe généralement entre 10 et 30 heures pour 1 000 litres, avec une médiane de 19 heures. Au-delà du temps investi, il est essentiel de prendre en compte l'intérêt économique et la rentabilité de chaque mode de commercialisation.

Figure 5

Répartition du temps de travail de fabrication et de commercialisation sur la semaine en moyenne (temps/1 000 L)

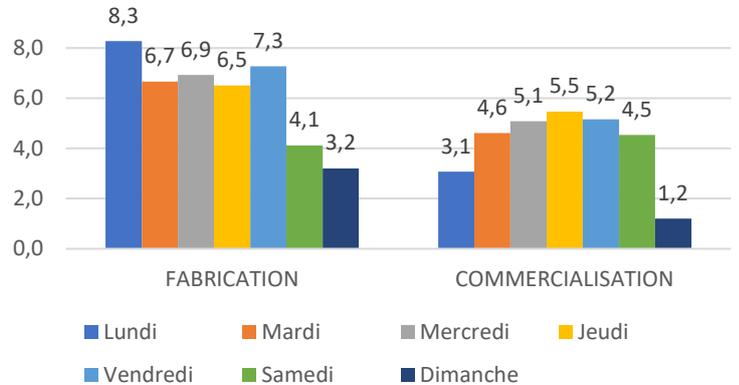


Figure 6

Temps de travail pour la fabrication en fonction du volume de lait transformé

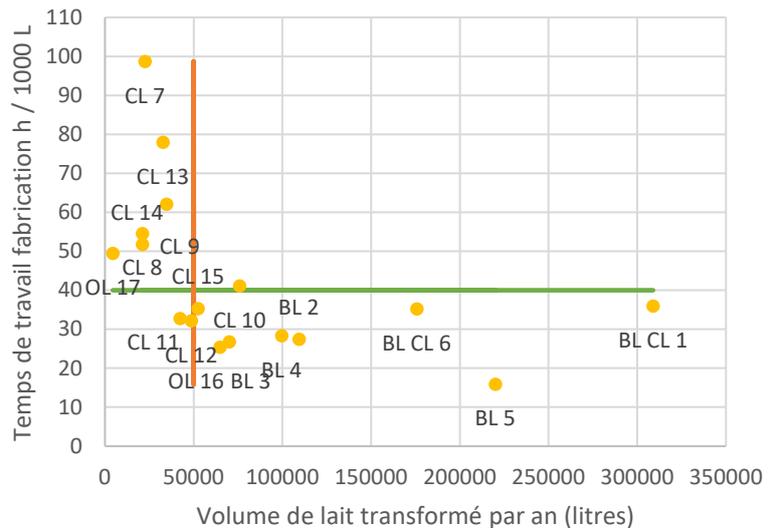
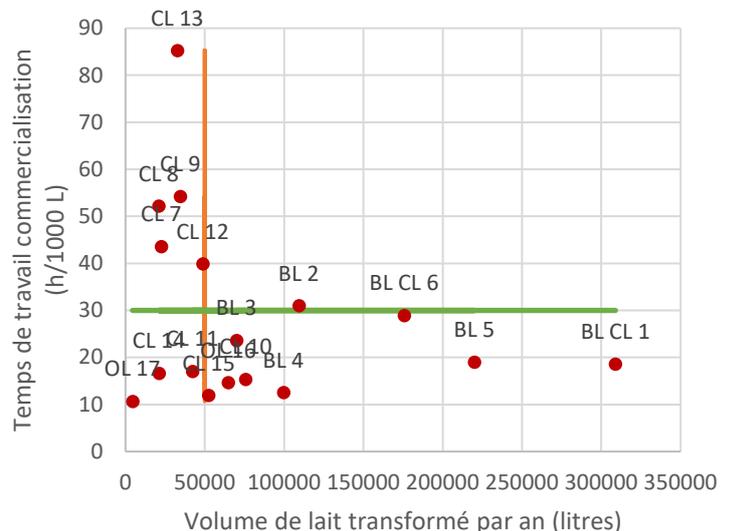


Figure 7

Temps de travail pour la commercialisation en fonction du volume de lait transformé



TEMPS DE TRAVAIL ET TYPE DE PRODUITS FABRIQUÉS

Transformation du lait et gamme (figure 8)

La transformation du lait à la ferme peut être orientée vers des fromages ou des produits frais comme les yaourts, la crème et les faisselles. Les exploitations caprines et ovines observées ont des gammes centrées sur les fromages, avec en caprin une base de transformation lactique souvent diversifiée avec des pâtes pressées cuites et non cuites. Ces produits à affinage long facilitent l'étalement des ventes, nécessaire pour écouler le lait des pics de production. Les exploitations ovines étudiées fabriquent des pâtes pressées spécifiques à leur région. Pour répondre à la demande de ses clients et améliorer la valorisation, une exploitation ovine produit également des yaourts. Dans les fermes bovines de l'échantillon, les produits frais dominent, le fromage permet de diversifier l'offre et stimuler les ventes.

Les exploitations produisant une part importante de fromages tendent à avoir un temps de fabrication plus important (figure 9)

L'affinage et les soins en fromages vont en effet générer du temps de travail supplémentaire. Les fromages donnent cependant plus de souplesse dans la commercialisation.

A l'inverse les produits frais qui une fois fabriqués ne génèrent plus (ou peu) d'intervention mais doivent être vendus rapidement et nécessitent une organisation commerciale sans faille.

Les exploitations dépassant 50 heures de travail par 1 000 litres affichent une part de fromages proche de 100 %, tandis que celles dont le temps de fabrication est inférieur à 50 heures présentent une répartition plus variable. Toutefois, la corrélation reste faible car d'autres facteurs influencent ce lien, notamment l'organisation du travail, l'ergonomie des équipements et les technologies de fabrication employées. L'affinage des fromages contribue aussi à augmenter le temps en fromagerie.

Figure 8

Part des fromages et des produits frais dans le volume de lait transformé (%)

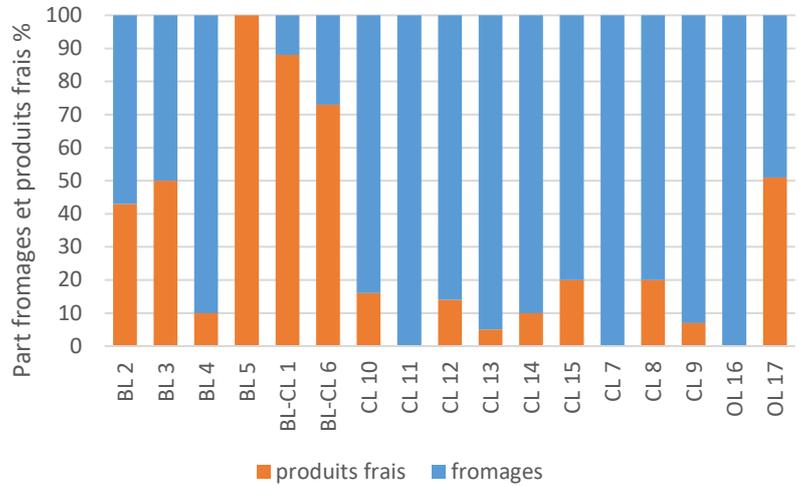
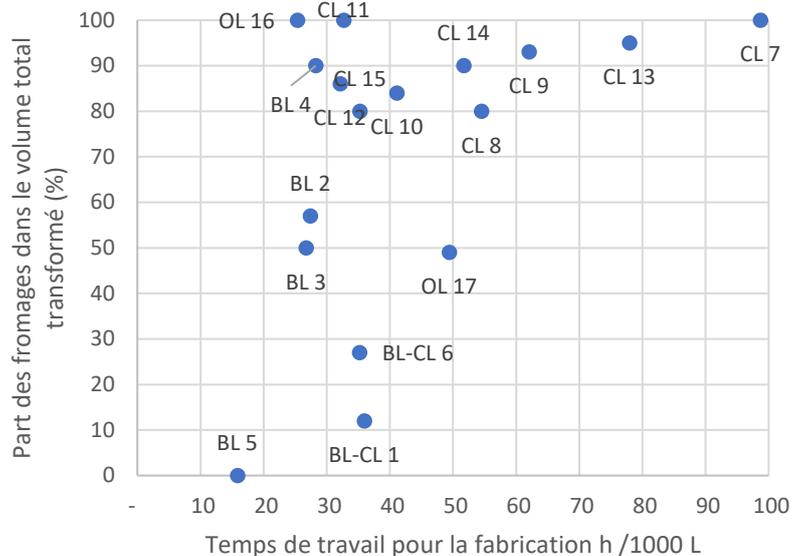


Figure 9

Part des fromages dans le volume total transformé en fonction du temps de travail dédié à la fabrication ramené aux 1000 litres



COMMERCIALISATION : CIRCUITS PRATIQUÉS ET TEMPS CONSACRÉ

Commercialisation : vente directe et vente via un intermédiaire

À l'exception de quatre exploitations qui vendent tous leurs produits en direct, que ce soit à la ferme ou sur les marchés, toutes les autres exploitations commercialisent aussi via des intermédiaires. Ceci inclut la restauration commerciale et collective, les petits commerces, les rayons fromages des grandes et moyennes surfaces (figure 10).

Plus la part des produits commercialisés en vente directe est importante plus le temps consacré à la commercialisation tend à augmenter (figure 11) : multiplication des contacts avec des clients individuels, temps de présence sur le lieu de commercialisation (marché, magasin...), gestion des retours de marché, logistique de la vente au détail (promotion des produits, étiquetage, présentation, découpe...) sans négliger les activités de communication et de mise en avant des produits.

Commercialiser sur des marchés de proximité peut sembler une évidence pour de nombreux producteurs. Cependant, le cumul des temps de déplacement, d'installation, de présence, de gestion du retour du marché (caisse, nettoyage du matériel, gestion des invendus...) doit être mis en regard des quantités vendues, de la valorisation des produits et des interactions avec l'organisation du travail sur la ferme ce jour-là.

Les exploitations qui consacrent plus de 20 h /1 000 litres à la commercialisation vendent plus de 50 % de leur volume en direct.

La part de vente directe est beaucoup plus variable pour celles qui consacrent moins de 20 h/1 000 litres.

Figure 10

Part du volume commercialisé en vente directe et circuits-courts (%)

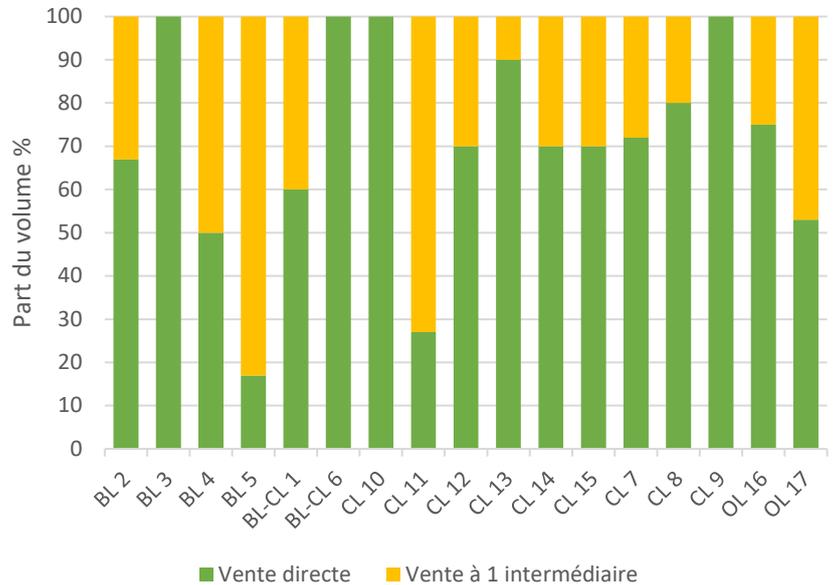
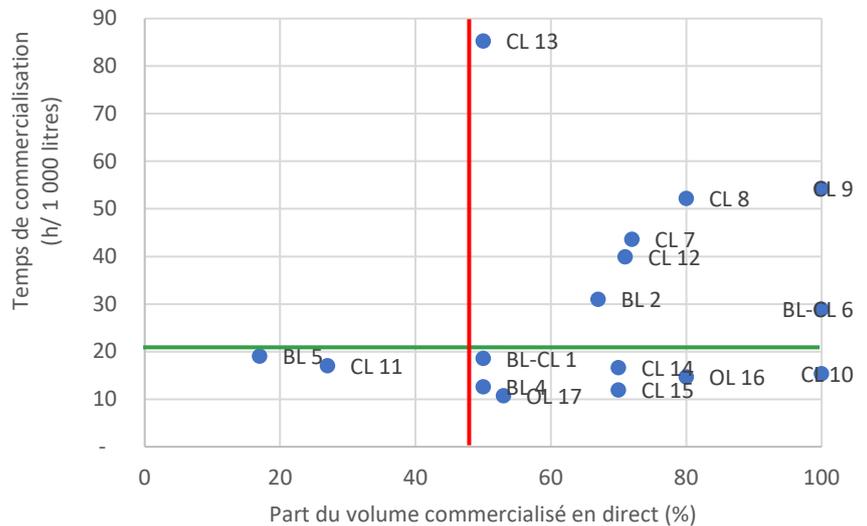


Figure 11

Temps consacré à la commercialisation en fonction de la part du volume vendu en direct



COMMERCIALISATION : DISTANCES PARCOURUES ET TEMPS PASSÉ

Les exploitations caprines et ovines parcourent en moyenne 10 000 kilomètres par an pour commercialiser leurs produits, tandis que les exploitations bovines en parcourent environ 28 000 : ce constat est à mettre

en rapport avec les volumes transformés (3 fois plus en bovin que dans les autres filières). Ramenés à la semaine de commercialisation, les kilomètres parcourus varient beaucoup d'une exploitation à l'autre

(figure 12). Deux tiers des exploitations parcourent moins de 250 kilomètres par semaine et 3 dépassent 1 000 km, dont 2 exploitations bovines avec de gros volumes transformés (plus de 200 000 litres par an).

Figure 12 :

Kilomètres parcourus par semaine de commercialisation

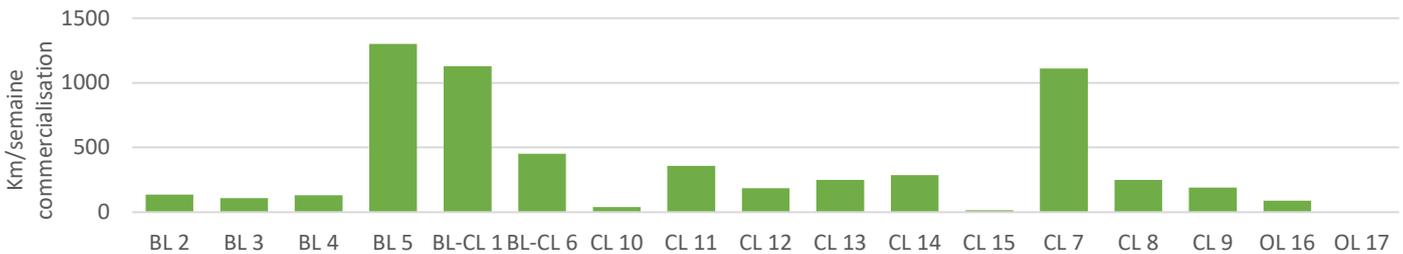
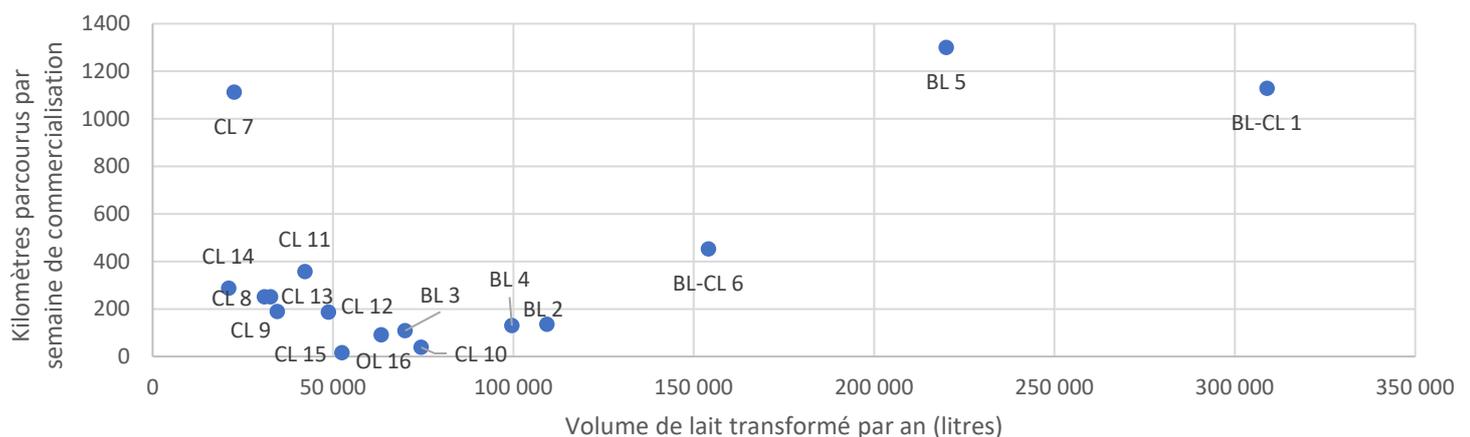


Figure 13 :

Kilomètres parcourus par semaine de commercialisation en fonction du volume de lait transformé



Plus le volume commercialisé est important, plus les kilomètres parcourus tendent à augmenter. **Pour des volumes transformés inférieurs à 100 000 litres, les éleveurs parcourent en moyenne 160 km par semaine** (figure 13). Au-delà de 100 000 litres de lait transformé, les sorties commerciales se multiplient et le rayon de commercialisation augmente portant la distance parcourue à 960 km par semaine.

Mais si certains éleveurs ont une commercialisation essentiellement locale (moins de 50 km de l'exploitation), d'autres font le choix de parcourir des distances plus importantes, pour s'extraire d'une zone avec une

forte concurrence ou d'un secteur à peu de potentiel commercial afin de viser des zones où leurs produits seront mieux valorisés (exploitation CL7).

Nombre de sorties commerciales et semaines de commercialisation

Le nombre de sorties commerciales, correspond au nombre de fois où l'éleveur a quitté sa ferme, pour un marché, une tournée... Il varie en fonction des volumes vendus, de la durée de la période de commercialisation et de l'organisation. On observe en moyenne 100 sorties par an pour les élevages caprins et ovins, contre 310 pour les élevages

bovins. Chez les éleveurs de caprins et d'ovins de l'échantillon, une période de tarissement complet du troupeau entraîne un arrêt de la commercialisation pendant près de deux mois. Certains élevages optent cependant pour le dessaisonnement ou des lactations longues afin d'assurer une continuité de production et de commercialisation. La diversification de la gamme de produits vers des fromages affinés permet aussi de prolonger la période de commercialisation. En revanche, pour les exploitations bovines, la commercialisation se poursuit tout au long de l'année.

CONCLUSION

Ces repères peuvent permettre aux éleveurs de situer leur organisation, d'identifier des marges de progrès et d'adapter leurs choix en fonction des spécificités de leur exploitation, des produits fabriqués et de leurs débouchés. Il sera cependant essentiel de mettre ces données en perspective avec la valorisation économique des produits et les coûts de production, qui constitueront le prochain sujet de travail du Réseau Thématique INOSYS « Circuits de proximité en productions laitières ».



POUR EN SAVOIR PLUS

Optimiser la conception et l'agencement de l'atelier de fabrication au niveau de l'organisation et du temps de travail

Concevoir mon laboratoire et respecter les normes d'hygiène

Démarche de construction ou de rénovation d'un atelier de transformation de produits laitiers fermiers

Fiches techniques « Fabrication » de Déclic travail : Améliorer les conditions de travail en exploitations caprines laitières et fromagères fermières

Biblio PLF

S'installer en système fromager avec un petit volume

Mise en place d'un atelier caprin et commercialisation des fromages fermiers



Fiche rédigée avec la participation de :

Jean-Philippe GARNIER	CA 03	jpgarnier@allier.chambagri.fr
Angélique ANDRIEU	CA 05	angelique.andrieu@hautes-alpes.chambagri.fr
Marie MAILLO	CA 07	marie.maillo@ardeche.chambagri.fr
Marion VABRE	CA 12	marion.vabre@aveyron.chambagri.fr
Ségolène BALAY	CA 38	segolene.balay@isere.chambagri.fr
Audrey VIGOUREUX	CA 38	audrey.vigoureux@isere.chambagri.fr
Jennifer BAUDRON-CLERGEAU	CA 41	jennifer.baudron@loir-et-cher.chambagri.fr
Françoise BOUILLON	CA 48	francoise.bouillon@lozere.chambagri.fr
Lise MILAN-BALIZEAUX	CA 55	lise.milan-balizeaux@meuse.chambagri.fr
Suzanne ROUAN	CA 64	s.rouan@pa.chambagri.fr
Bixente DOYHENARD	CA 64	v.doyhenard@pa.chambagri.fr
Alix BONNARD	CA 69	alix.bonnard@rhone.chambagri.fr
Thaïs VIRELY	CA 69	thais.virely@rhone.chambagri.fr
Séverine PASTORELLI	CA 83	severine.pastorelli@var.chambagri.fr
Virginie TARDIF	Seenovia	virginie.tardif@seenovia.fr
Sandrine FERRON	CA 86	sandrine.ferron@vienne.chambagri.fr

Fiche réalisée par :

Alexia DELTREIL CRA AURA alexia.deltreil@aura.chambagri.fr
 Monique LAURENT IDELE monique.Laurent@idele.fr
 Christine GUINAMARD IDELE christine.guinamard@idele.fr

Document édité par l'Institut de l'Élevage

149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr

Edition : Avril 2025 - Réf. Idele : 0025 602 018

Conception : Beta Pictoris - Réalisation : Institut de l'Élevage

Crédit photos : Christine GUINAMARD, Monique LAURENT

Pour en savoir plus : <https://inosys-reseaux-elevage.fr>



Un dispositif partenarial associant des éleveurs, et des ingénieurs de l'Institut de l'Élevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages. Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la CNE.

