

Diagnostic **YAOURTS** dans la **Loire**



SOMMAIRE

- 2 à 5 Rémunérer son travail
- 6-7 Coûts de production
- 8 Gamme et prix
- 9 Réglementaire
- 10-11 Ce qu'ils en disent

Un merci
tout particulier
aux 19 agriculteurs
qui ont permis
cette analyse.

Dans la Loire, au niveau de la production fermière, c'est sans doute la production de yaourts qui a connu l'essor le plus important ces dernières années. C'est un produit apprécié par une clientèle familiale et qui correspond bien aux attentes de la restauration collective.

Le département de la Loire compte désormais de nombreux producteurs de yaourts pour lesquels quasiment aucune données techniques et technico-économiques n'ont été recensées jusqu'ici.

Pour cela, la Chambre d'Agriculture a conduit une enquête auprès de 19 producteurs de yaourts, sur la cinquantaine recensée, au cours du 2^{ème} semestre 2011.

Ainsi, à partir des résultats obtenus, nous pouvons indiquer qu'un producteur qui souhaite démarrer une production de yaourts aura à faire un choix parmi trois situations.



1 REMUNERER SON TRAVAIL

1^{ère} situation : « Je veux investir le minimum possible, car cette future production ne sera pas prioritaire dans mon chiffre d'affaires »

Moins de 400 yaourts/semaine

Ceci concerne les producteurs qui transforment moins de 50 l de lait par semaine et 10 à 20 l à la fois avec un petit pasteurisateur et une étuve artisanale.

Ceci représente une production de moins de 400 yaourts par semaine.

L'équipement est limité avec un investissement minimum en matériel (1 000 €) pour démarrer une transformation de yaourts pour un temps de travail moyen par yaourt de **31 secondes***.

Le chiffre d'affaires annuel de cette production est de moins de 10 000 €.

Ce sont des situations où, avec ces volumes, on fait le choix de peu investir, mais en consacrant un temps de travail plus long.



Pasteurisateur de 20 l, environ 600 €.

RAPPEL

Avec 1 l de lait, on fabrique en moyenne 8 yaourts

* Cette durée correspond à des périodes de temps où le producteur est occupé exclusivement à la fabrication, c'est-à-dire qu'il ne comprend pas les phases de pasteurisation et de refroidissement.

Quels sont les débouchés adaptés pour le volume de production ?

- . Vente sur les marchés en complément de gamme fromage.
- . Vente à la ferme (idem).
- . RHD (Restauration Hors Domicile), mais uniquement en proximité immédiate et avec de très petits volumes : par exemple, cantine scolaire du village.

Conseils

- . Attention à ne pas trop éparpiller la gamme de yaourts proposés. Avec ce faible volume de production, si l'offre est trop importante, l'augmentation du temps de travail serait très importante (autant de parfums que de pots de confiture, gestion de nombreuses étiquettes différentes faites à la main, etc.).
- . Il ne faut pas envisager de faire de livraisons avec les faibles volumes produits.



2^{ème} situation : « Je veux élargir ma gamme, rester rentable et maîtriser mon temps de travail »

1 500 à 3 000 yaourts/semaine

Ceci concerne les producteurs qui transforment entre 200 et 400 l de lait par semaine pour un chiffre d'affaires annuel se situant entre 20 000 € et 25 000 €.

Ces producteurs ont, pour la plupart, investi dans un système de conditionnement semi-automatique avec une cuve de fabrication plus importante leur permettant de faire des fabrications d'au moins 100 l à la fois.

Le temps de travail par yaourt est de **12 secondes***, soit une économie de temps de 62 %, ce qui représente une cadence 2,5 fois plus rapide qu'un producteur se trouvant dans la première situation.

Le montant des investissements spécifiques est de l'ordre de 20 000 € à 30 000 €.

Des produits sont amenés à être écoulés en circuits indirects, donc il est souvent nécessaire d'avoir une dérogation à l'agrément, voire un agrément CEE.

*** Cette durée correspond à des périodes de temps où le producteur est occupé exclusivement à la fabrication, c'est-à-dire qu'il ne comprend pas les phases de pasteurisation et de refroidissement.**

Quels sont les débouchés adaptés pour le volume de production ?

- . Vente sur les marchés ou à la ferme
- . RHD (Restauration Hors Domicile) : par exemple, cantine scolaire ou collège local
- . PVC
- . Restaurateurs

Conseils

C'est la fourchette de production pour laquelle la gamme peut être la plus diversifiée, tout en restant prudent sur les temps de travaux.



Conditionneuse semi-automatique.



Cuve de pasteurisation pouvant aller de 50 à 1 200 l.

3^{ème} situation : « Je veux dégager un revenu avec une production de yaourts »

Plus de 4 500 yaourts/semaine

L on trouve ici des producteurs qui transforment 600 l de lait et plus par semaine.

Pour ces exploitations le revenu dégagé par la fabrication de yaourts est beaucoup plus important avec des chiffres d'affaires annuels de 50 000 € à plus de 100 000 €.

Ces producteurs ont investi dans des systèmes de conditionnement automatisés pour arriver à un temps de travail de **4 secondes** par yaourt à partir de cuves de pasteurisation qui leur permettent de faire des fabrications d'au moins 200 l à la fois.

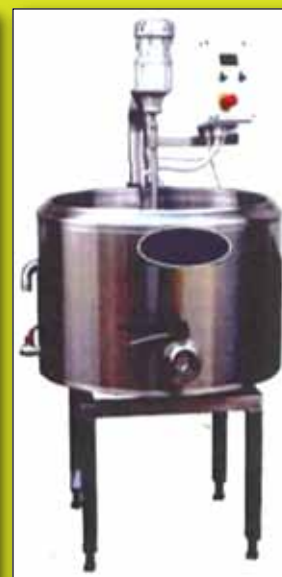
La cadence est huit fois plus rapide que dans la première situation, mais une main d'œuvre supplémentaire est bien souvent nécessaire pour le conditionnement.

Le montant des investissements est de l'ordre de 50 000 € à 100 000 €.

Dans ce cas, de nombreux produits sont écoulés en circuits indirects. Il est donc souvent nécessaire d'avoir un agrément CEE et de manière systématique, quels que soient les volumes, pour une cuisine centrale.



Conditionneuse automatique (débit 1 000 pots/heure avec 1 seule personne).



Cuve de pasteurisation pouvant aller de 50 à 1 000 l.

Quels sont les débouchés adaptés pour le volume de production ?

- . RHD (Restauration Hors Domicile) mais uniquement sur des volumes importants et régulier. Collège, lycée, hôpitaux, etc.
- . Restaurateurs
- . Groupement d'achat
- . Appel d'offre
- . Revendeur spécialisé (fromager, crémier « Espace fraîcheur », etc.)
- . GMS (référencement local et centrale d'achat)
- . Possibilité de livraison

Conseils

- . Attention à contractualiser les ventes (quels que soient les débouchés). Il y a souvent nécessité d'un salarié pour atteindre ces volumes de production.
- . Les volumes à écouler sont importants, l'amateurisme n'est pas possible.
- . La gamme doit être simple et resserrée pour des produits réguliers de qualité et parfaitement maîtrisés sur le plan sanitaire, avec un packaging adapté.

2 COUT DE PRODUCTION

Quels que soient les volumes transformés, le coût des fournitures (pots, couvercles et opercules) varie très peu du fait de quantités restant faibles par rapport aux volumes traités dans l'industrie.

Coût du conditionnement

- . Le coût d'un pot plastique est d'environ 2,7 cts
- . Le coût d'un pot carton : environ 7 cts
- . Le coût d'un couvercle en plastique : environ 3 cts
- . Le coût d'un opercule : environ 1 ct
- . Le coût d'une étiquette : environ 3 cts

Coût des ingrédients

- . Ferments : coût d'environ 1 ct
- . Arôme (quantité utilisée de 0,5 à 2 %, coût très variable selon le parfum) : environ 2 cts le yaourt
- . Fruits (quantité variant de 10 g à 25 g par yaourt) : coût environ 7 cts

Coût du lait matière première par yaourt (prix de cession à la laiterie)

- . Lait de vache : 4 cts
- . Lait de chèvre : 8 cts
- . Lait de brebis : 12 cts

Coût de production moyen pour un yaourt avec pot en plastique et couvercle plastique sans étiquette (hors amortissements, hors main-d'œuvre, hors électricité)



| | Nature | Aromatisé | Fruits |
|---------------------------------|----------|-----------|----------|
| Coût de production en vache HT | 11 cts | 13 cts | 18 cts |
| Coût de production en chèvre HT | 15 cts | 17 cts | 22 cts |
| Coût de production en brebis HT | 19,5 cts | 21,5 cts | 26,5 cts |

Investir pour être plus efficace, à partir de quel volume peut-on l'envisager ?

Base de calcul : 200 l de lait transformés par semaine (83 200 yaourts à l'année) : comparatif entre la situation 1 et 2 (on part du principe que le stockage des yaourts se fait dans la chambre froide des fromages dans les 2 situations).

| | Investissement | Nombre de fabrications par semaine | Temps de travail pour conduire une pasteurisation | Temps de travail pour le conditionnement | Temps de travail total à l'année |
|--------------------|----------------|------------------------------------|---|--|----------------------------------|
| Situation 1 | 1 000 € | 10 fabrications de 20 l | 15 min par fabrication soit 130 h à l'année | 31 s par yaourt | 846 h |
| Situation 2 | 30 000 € | 2 fabrications de 100 l | 15 min par fabrication soit 26 h à l'année | 12 s par yaourt | 303 h |

Sur la base d'un investissement dans le cadre de la 2^{ème} situation, le temps de travail économisé (base Smic horaire brut à 9,22 €), représente donc un montant permettant d'amortir le matériel en **6 ans** (l'amortissement du matériel correspondant à 6 cts par yaourt).

Si la main d'œuvre est salariée (Smic horaire brut avec charge 11,52 €), l'amortissement du matériel pourra être assuré en **moins de 5 ans**.

Ce calcul ne tient pas compte de la régularité des produits plus importante pour des fabrications de 100 l et suppose que le producteur qui est dans la première situation est systématiquement occupé par d'autres tâches pendant les phases de pasteurisation.

Cette base "200 l de lait transformé par semaine" semble être une quantité minimum à partir de laquelle on peut envisager des investissements dans du matériel permettant de limiter le temps de travail.



Gamme

La gamme « yaourt nature » représente 60 % de la totalité des productions, devant la gamme « Fruits (lit de confiture) » à 17 %, la gamme « aromatisé » à 14 % et la gamme « brassé confiture » à 9 %.

C'est le lait de vache qui est utilisé en grande majorité, les fabrications au lait de chèvre et au lait de brebis ne sont réalisées que par quelques producteurs et pour des quantités limitées.

Etant donné le coût des ingrédients, arômes et confitures, on observe d'une manière générale que les gammes ont

tendance à se limiter aux arômes et aux fruits qui ont le plus de succès de manière à restreindre les stocks d'ingrédients et le coût que cela représente.

Ainsi, pour la gamme « aromatisé », on observe une variété d'environ trois parfums : vanille, fruits rouges et citron.

La gamme « yaourts aux fruits » est un peu plus importante avec une large représentation des yaourts à base de fruits rouges.

Prix

Yaourts de vache

Nature : 0,37 € (écart type 8 cts) Bio 0,43 €
0,29 € pour restauration collective
(plus de 20 % en remise pour la
restauration collective, y compris sur
des petits volumes, 30 % pour les bio)

Aromatisé : 0,41 € (écart type : 10 cts)

Lit de fruits : 0,47 € (écart type : 9 cts)

A priori, faible valorisation par rapport au yaourt nature du à un temps de travail et à un coût matière plus importants.

Yaourts de chèvre

Nature : 0,64 €
(significatif)

Nature Bio : 0,55 €

Yaourts de brebis

Nature Bio : 0,50 €

Dans l'échantillon enquêté, les yaourts « bio » sont vendus moins chers que les produits traditionnels, sauf en « lait de vache nature » à la ferme.

Les yaourts au lait de vache sur lit de fruits en bio sont vendus également moins chers que la même gamme en production traditionnelle.

Commercialisation vers la restauration collective

Les budgets des cuisiniers sont faibles (de l'ordre de 2 € coût matière par repas pour : entrée, plat, dessert, pain, etc.), ce qui signifie que le budget pour le yaourt est également peu élevé.

Certains producteurs pourraient consentir à proposer des prix « cassés » pour avoir le marché, mais si le volume commandé est faible, il est indispensable de bien analyser

les frais de livraison (km + temps passé) pour vérifier la rentabilité de ce type de circuit.

L'étude n'a pas permis d'avoir beaucoup de références en « Bio », mais globalement, le yaourt fermier est un produit qui reste cher, comparativement à un produit de consommation courante, même si la qualité est différente (rappel : prix de vente moyen d'un yaourt nature de base en grande surface : 0,15 €).

En revanche, on observe que les produits industriels positionnés plus haut de gamme avec une image traditionnelle (ex. pots en verre) sont à des prix équivalents à ceux des yaourts fermiers.

Pour des budgets familiaux, un yaourt fermier sera considéré plus comme un dessert et donc consommé de manière plus occasionnelle.

REGLEMENTATION

Réglementation sanitaire

La fabrication des yaourts doit se faire dans des locaux de type fromagerie avec au minimum deux pièces, un sas d'entrée donnant dans la pièce de fabrication.

Le sol, les murs et les plafonds doivent être composés de matériaux lisses, imputrescibles et facilement nettoyables.

Des équipements spécifiques seront nécessaires tels que : pasteurisateur, étuve, chambre froide, etc., ainsi qu'un équipement pour le lavage du matériel et un lavabo à commande non manuelle.

Comme tous les professionnels de la chaîne alimentaire, le producteur devra démontrer qu'il a mis en place les mesures préventives adéquates pour garantir la qualité sanitaire de ses produits.

Pour cela, il pourra s'appuyer sur le guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers.

Si c'est une première activité de vente directe, il y aura nécessité de procéder à une déclaration d'activité¹.

En cas de vente à des intermédiaires, il faudra demander une dérogation à l'agrément¹.

Si les volumes cédés aux intermédiaires sont importants² ou si une cuisine centrale est livrée, il y aura nécessité d'avoir un agrément européen¹.

1 : Formulaire à demander auprès des services de la DDPP.

2 : Supérieur à 100 kg par semaine ou 250 kg (en fonction des quantités produites et des quantités cédées aux intermédiaires : voir arrêté dérogation à l'agrément).

Règles d'étiquetage

Le yaourt est du lait fermenté obtenu avec des bactéries lactiques thermophiles spécifiques (*lacto-bacillus bulgaricus* et *streptococcus thermophilus*), avec plus de 10 millions de bactéries vivantes/g et plus de 0,7 g/100 g d'acide lactique lors de la commercialisation.

Cas spécifique des yaourts aux fruits, pulpes de fruits, arômes : si l'un ou l'autre de ces ingrédients sont incorporés, il faut rajouter, sur l'étiquette des yaourts, la liste des ingrédients qui apparaissent sur ces produits eux-mêmes.

| | |
|--|--|
| La dénomination | Yaourt ou yoghourt Nature, aromatisé, aux fruits, etc. |
| Espèce animale | Si autre que le lait de vache |
| Nom et adresse | Fabrication fermière, Jean Dupont, agriculteur, 42300 Mably |
| Liste ingrédients si produits d'addition (Sucre, fruits, arômes) | Ingrédients : lait, ferments lactiques, fruits (10 %),... |
| T° conservation | A conserver à +6°C maxi |
| D.L.C. (24 jours maxi) | A consommer jusqu'au |
| Poids net | 125 g, 4 pots de 125 g... |



Les producteurs enquêtés ont donné leur avis

DESCRIPTION DES YAOURTS

Les producteurs décrivent en majorité leurs yaourts comme "doux", "très peu acide". Certains mettent en avant le "goût de lait".

Au niveau de la texture, ils les qualifient majoritairement de "ferme et onctueux".

Généralement, ils font des "yaourts naturels" : ils travaillent avec du lait entier et souvent sans ajout de poudre de lait.

Quelques producteurs trouvent leurs produits "originaux".

EVOLUTION DE LA GAMME

Parmi les producteurs interrogés, certains ne font pas évoluer leurs gammes et ont une gamme restreinte.

D'autres avaient au démarrage beaucoup de choix, puis ont diminué leur gamme en rapport avec la demande des clients.

Pour faire évoluer leur gamme, les producteurs indiquent se référer aux attentes des jeunes publics.

CHOIX DE LA PRODUCTION

Différentes raisons sont évoquées :

- . soit ils ont eu une opportunité (ouverture d'un magasin localement, une personne sur le secteur faisait de yaourts et il y a eu reprise d'une tournée).
- . Soit ils ont eu envie de proposer une nouvelle gamme et les yaourts se prêtaient facilement à cette diversification : « *les yaourts sont ancrés dans les habitudes alimentaires et sont très appréciés par les consommateurs. De plus, c'est une production simple à démarrer et il y a peu d'investissement à faire* ».
- . Soit par stratégie d'exploitation, pour contourner un marché du fromage déjà saturé.
- . Ou tout simplement parce qu'ils voulaient travailler leur lait sans pour autant faire du fromage.

PRIX

Les producteurs enquêtés ont calculé les prix de différentes manières :

- . en fonction de leur prix de revient (avec ou non intégration du temps de travail et de l'amortissement) ;
- . en comparant avec la concurrence fermière et industrielle.



VISION DE L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ

Les avis sont très divers par rapport à l'évolution du marché. Certains producteurs pensent qu'il n'y a pas de débouchés pour les nouveaux producteurs et que le marché est saturé.

D'autres pensent qu'il est toujours possible de s'insérer sur le marché.

Une partie des producteurs souhaiterait se tourner vers le marché de la Restauration Hors Domicile.

VISION DE LA CONCURRENCE

Globalement, les producteurs ne ressentent pas la concurrence.

Il n'y a que sur le marché de la RHD qu'ils ressentent cette concurrence. Ils ont peur du nivellement des prix par le bas sur ce débouché et l'attribuent à une surabondance d'offre.

LES INCONVÉNIENTS POUR LES UNS

- . une charge de travail très importante,
- . beaucoup de rigueur nécessaire,
- . difficulté à gérer les stocks et à veiller au respect des DLC,
- . la gestion des produits invendus qui génèrent des pertes,
- . les yaourts sont des produits fragiles.

Pour d'autres, il est facile de mettre en œuvre cette production et une routine s'est installée.

LES AVANTAGES PERÇUS POUR LES AUTRES

- . des procédés faciles à maîtriser,
- . une bonne rentabilité financière,
- . peu de travail,
- . permet de toucher une clientèle nouvelle, plus jeune,
- . pas de stocks importants.



La Chambre d'agriculture de la Loire

AU SERVICE DES AGRICULTEURS ET DES ACTEURS PUBLICS LOCAUX

Accompagnement des projets des agriculteurs : installation, investissements techniques, choix stratégiques, formation, développement des productions animales-végétales-fermières, fertilisation...

Accompagnement des acteurs publics locaux : études de problématique agricole sur les territoires, études d'impact des infrastructures, développement des circuits courts, protection de captages, compostage, épandage des boues, carrières...

Pour renforcer son efficacité et sa réactivité dans les réponses qui vous sont apportées, votre Chambre d'Agriculture s'engage dans une démarche qualité pour ses activités de conseil et de formation.

La Chambre respecte un code éthique destiné à protéger les intérêts de ses clients. Ce code éthique, consultable sur le site www.terresdeloire.fr, est fondé sur les valeurs essentielles que sont : le respect, l'écoute, la confidentialité, la responsabilité, le respect des lois et des règlements, l'intégrité, l'objectivité, l'indépendance, la performance durable.

Vos interlocuteurs pour la production fermière

TECHNIQUE ET TRANSFORMATION

JEAN-PIERRE SAUVAGE
MICHELLE DUCARRE

MARKETING

EVELYNE VERPY
MIREILLE FONCEL

DEMANDEZ LE PROGRAMME

Tous les 6 mois, la Chambre d'Agriculture de la Loire construit une offre de formations spécifiques pour les producteurs fermiers.

Ressources en ligne sur : www.terresdeloire.fr, dans la rubrique Cahiers techniques, un classeur ressources "Vente directe" est mis à jour et enrichi régulièrement avec des fiches techniques pratiques.

Accueil téléphonique unique

04.77.92.12.12

e-mail : cda42@loire.chambagri.fr

SIEGE

ST-PRIEST-EN-JAREZ

43. avenue Albert Raimond
BP 40050
42272 ST-PRIEST-EN-JAREZ cedex
fax : 04.77.91.42.12

Pôle de FEURS

ZI Le Forum - BP 20021
42110 FEURS
Fax : 04.77.26.63.60

Pôle du COTEAU

23 bd Charles de Gaulle
42120 LE COTEAU
Fax : 04.77.71.91.67

Retrouvez l'activité de la Chambre d'Agriculture sur Internet

www.terresdeloire.fr