

Notre exemple

Benoît a augmenté ses ventes en y passant moins de temps

L'exploitation : Benoît Limouzin est installé sur 128 ha en Gaec à trois, avec quatre salariés et deux apprentis. Les 260 000 litres produits par les 290 chèvres (objectif de 320 fin 2010) sont transformés en 166 000 fromages.

Le cheptel allaitant compte 40 vaches blonde d'Aquitaine.

La commercialisation : depuis 2008, les produits du Gaec sont vendus au magasin fermier La Charrette (Chambray-lès-Tours). Le reste des fromages se répartit entre les grandes surfaces, un grossiste et la vente directe à la ferme. Les jeunes bovins mâles sont commercialisés en circuit long.



AVANT DÉCEMBRE 2008

Marché du samedi pour les fromages, caissettes de viande bovine

Benoît vend ses fromages de chèvre sur le marché le samedi. Sa sœur Anne-Marie vend des caissettes de viande bovine à la ferme (dix fois par an). Il dépense 12 €/semaine pour la location de la place de marché et l'électricité.

1 Les ventes

- Fromage** ● Environ **100 fromages/semaine** pour un **gain de 400 €**, soit 4 à 5 % de la production totale (130 000 fromages/an)
- Viande** ● **9 à 10 vaches** par an, ce qui représente un tiers de la production du troupeau de 30 mères à l'époque

2 Les prix

- Fromage** ● Prix de vente du sainte-maure-de-touraine **3,80 € TTC/pièce**
- Viande** Poids de carcasse moyen = 480 kg/vache
Prix de vente moyen = 7,60 € HT/kg de carcasse
Frais = 2,17 € HT/kg carcasse (enlèvement, abattage, découpe, livraison de la viande sous vide)
- **Prix net = 5,43 € HT/kg de carcasse**

3 Le temps passé

- Pour la vente :
- de fromages de chèvre : **50 j/an**
 - de viande bovine : 1,5 j/vache soit **13 à 15 j/an**
 - relance téléphonique des clients : 0,5 j/vache
 - préparation des colis et remise aux clients : 1 j/vache
 - travail à réaliser principalement en soirée

APRÈS

Ventes au magasin fermier La Charrette

Les fromages de chèvre sont proposés en libre-service et à la coupe, la viande bovine est vendue au rayon traditionnel par un boucher professionnel. Les parts sociales dans le magasin La Charrette sont à hauteur de 3 000 € (1).

elles ont doublé

- **350 à 400 fromages/semaine** pour un **gain de 1 500 €**, soit 10 % de la production totale (166 000 fromages/an)
- **20 à 24 vaches** par an, ce qui représente 50 à 60 % de la production du troupeau de 40 mères aujourd'hui

ils sont restés presque similaires

- Prix de vente du sainte-maure-de-touraine 4,05 € TTC/pièce
Commission magasin (18 %) = 0,73 € HT/pièce
- **Gain = 3,32 € TTC/pièce**
- Poids de carcasse moyen = 420 kg/vache
Prix de vente moyen = de 6,70 à 7,70 € HT/kg de carcasse*
Commission magasin (20 %) = 1,54 € HT/kg de carcasse (enlèvement, abattage, livraison carcasse au magasin)
- **Prix net = de 5,36 à 6,16 € HT/kg de carcasse***
- * le prix varie selon la saison

il a été quasiment divisé par deux

- Temps de présence de Benoît au magasin : **35 j/an**
- chaque producteur s'est engagé au départ sur des temps de permanences
 - travail en journée, planifié annuellement

(1) Pour les agriculteurs associés du magasin La Charrette, l'investissement est modeste, car le bâtiment a été financé par la région, le département et l'agglomération (1,2 M€).