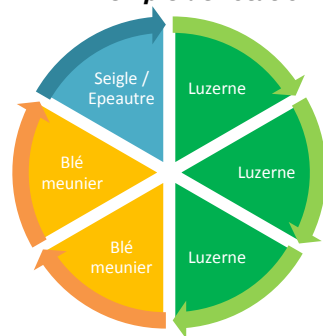


Rotations types

Principe de la rotation

Une tête de rotation à base de légumineuses sur deux à trois ans afin de nettoyer le sol et assurer un apport en azote suivie de 2 blés puis une céréale secondaire

Exemple de rotation



COMMENTAIRES

C'est la fauche répétée des luzernes qui permettra de diminuer le stock d'adventice. Conserver une rotation longue pour ne pas revenir trop vite sur la luzerne.

Fertilisation observée

On considère les restitutions azotées de la luzerne à plus de 150U l'année suivant la destruction et plus de 100U l'année n+2.

Légumineuse particulièrement importante pour la gestion du salissement

Compensation des exports en potasse de la luzerne par un apport de Patenkali si absence d'élevage

Rendements attendus

	surface (ha)	rdt sécurisé (t/ha)	volume stocké (t)	vente (t)	prix filière
Blé meunier	6	2,5	10	5	400 €/t
Seigle / Epeautre	3	2	1	5	280€/t
Luzerne	9	5	vente sur pied		50 €/t

Bilan des charges culturales

	prix achat	pratique agriculteur	coût annuel
Semences :			
Blé	135 €/ha	1/3 achat semences certifiées et 2/3 semences de ferme	260 €
Luzerne	150 €/ha	semis pour 3ans : 50€/an/ha	480 €
Autres cultures	130 €/ha	1/3 achat semences certifiées et 2/3 semences de ferme	100 €
Engrais :			
Patenkali	450 €/t	300kg/ha de luzerne	1 215 €
Prestations externes :			
Battage	120 €/ha		1 080 €
Autres travaux selon besoin			500 €
TOTAL			3 635 €

Tri et stockage à la ferme

Importance de la technicité du tri et stockage à ferme

- ✓ Nécessité d'avoir au moins 2 modalités de tri consécutives pour une bonne efficacité (ex : trieur alvéolaire + table densimétrique)
- ✓ Disposer d'au moins 1 cellule de stockage par espèce et une cellule tampon
- ✓ Mécaniser les transferts de grains (aspirations, vis sans fin ...) jusqu'au moulin

Meunerie et panification

- ✓ **Rendement farine** variable selon les moulins de **75 à 80 %**
- ✓ Humidification ou non du grain avant mouture
- ✓ Aiguisage de la meule à ne pas négliger
- ✓ Production principalement de farine T 80
- ✓ Décortiquage nécessaire pour farines de sarrasin ou petit épeautre
- ✓ Part de **farine dans un pain** cuit : de **75 à 80 %** selon les recettes
- ✓ Rendement global : 1 kg de blé = 1 kg de pain

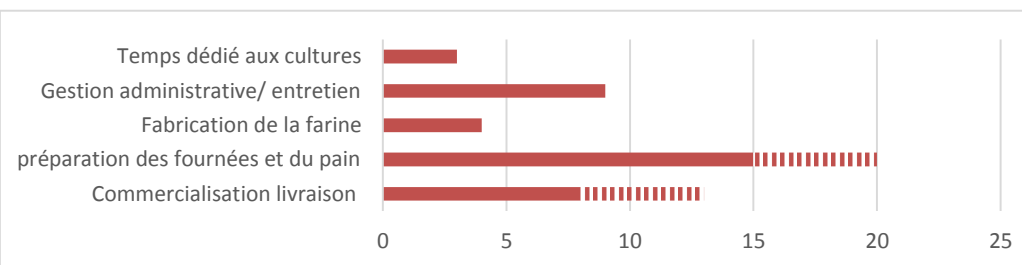
Moulin 10 à 20 000 €

Petrin 1000 à 3000 €

Four

15 à 25 000€

Temps de travail (h) hebdomadaire pour 1 UTH



Nombre d'heures totales par semaines

40 à 50 heures

Nombre de semaines de fabrication du pain par an

48 semaines

Commentaires :

Le temps de travail est fortement dépendant de :

- ✓ l'équipement du fournil (type de pétrin, four ...)
- ✓ l'efficacité des circuits de commercialisation choisis

**Rapport temps passé
chiffre d'affaires à
surveiller !**

RESULTATS ECONOMIQUES

CHARGES	28 935 €	€/ha	PRODUIT BRUT	59 250 €	% PB
Ch. Variables	16 735 €	930	Produits	53 400 €	90%
Ch. cultures	3 635 €	202	Ventes pain	50 000 €	84%
Ch.atelier transformation	13 100 €		ventes cereales	3 400 €	6%
<i>Sel et Ingredients</i>	3 000 €		5T blé meunier à 400 €/t	2 000 €	
<i>Energie four</i>	700 €		5T céréales 2ndaire à 280 €/t	1 400 €	
<i>Electricité moulin</i>	500 €				
<i>Eau</i>	400 €				
<i>Emballages</i>	400 €				
<i>Petit outillage matériel</i>	300 €				
<i>Publicité</i>	300 €				
<i>Charge de commercialisation</i>	4 000 €				
<i>Véhicule frais 10 000 km</i>	3 500 €				
Ch. Structures	12 200 €	678	Paiements PAC	3 600 €	6%
<i>Carburant</i>	800 €	44	Paiements annuels	3 600 €	
<i>Entretien réparation</i>	2 000 €	111			
<i>Cotis. Soc + CSG déd</i>	3 000 €	167	Fourrage sur pied	2 250 €	4%
<i>Fermage</i>	2 700 €	150	9 ha : 50 eur/T X 5T/ha	2 250 €	
<i>Assurance</i>	1 000 €	56			
<i>Divers (dont 500€ certf bio)</i>	2 700 €	150			
EBE =	30 315 €				

BILAN SIMPLIFIE AU 30 JUIN

Actif	Euros	%	Passif	Euros	%
Immo	50 000	64%	Cptx propres	45 000	57%
Stocks	25 000	32%	Emprunts LMT	25 000	32%
Trésorerie	3 000	3%	Dettes CT	8 000	11%
TOTAL	78 000	100%	TOTAL	78 000	100%

Capital d'exploitation = **78 000 €**

Autonomie financière 57%
Fonds de roulement **20 000 €**

Evaluation du niveau de risque

Fragilité interne	Risques dans le temps	Revenu disponible
Faible	faible	Satisfaisant

COMMENTAIRES

- ✓ Rentabilité satisfaisante sous réserve de commercialisation maîtrisée. Peu dépendante des paiements PAC
- ✓ Les données (rdmts, prix) de ce cas-type sont lissées sur plusieurs années.
- ✓ La vente des fourrages sur pied affranchit l'exploitation de l'investissement dans une chaîne de conditionnement fourragère.
- ✓ Meilleure performance encore en système polyculture élevage
- ✓ Système en rythme de croisière, sain financièrement, hors aide bio
- ✓ Le système est stable en lien avec des marchés porteurs en agriculture biologique et une diversification des productions.

Trésorerie		Résultat courant	
Annuités + Frais Financier CT	5 084 €	Amortissements	10 000 €
Disponible pour prlts privés et autofinancement	25 231 €	Frais financiers	834 €
		Résultat courant	19 481 €

ELEMENTS DE CADRAGE DE L'ACTIVITE

A défaut de l'existence d'une véritable reconnaissance juridique et réglementaire de la profession de paysan boulanger, on peut s'appuyer sur les éléments suivants :

	Références législatives	Contenu des textes
Activité agricole	Articles L. 311-1 et L. 722-1 du code rural et de la pêche maritime	<ul style="list-style-type: none"> - Activité de diversification agricole dans le prolongement de l'acte de production (utilisation des farines de céréales produites par l'exploitation) ; - Rattachée au Bénéfice Agricole et ne remet pas en cause l'affiliation à la MSA de l'agriculteur.
Meunerie de petite taille	Articles L. 666-6 et 666-8, D. 666-16 à 25 du code rural et de la pêche maritime Décret n° 2009-319 du 20 mars 2009 (application).	<ul style="list-style-type: none"> - Tout exploitant de moulin doit s'acquitter de diverses obligations sur le plan sanitaire, fiscal et administratif (contingent, droit de mouture déclaration d'exploitation...); - Dérogations pour les meuneries écrasant moins de 350 quintaux de blé tendre par an (farine pour l'alimentation humaine) ; - La taxe sur les farines (15,24 € la tonne en 2018) a été supprimée avec la Loi de finances 2019.
Fabrication et de vente de pain	Loi de Promotion de l'Artisanat du 25 mai 1998 Article L 121-80 du code de la consommation	<ul style="list-style-type: none"> - Pour utiliser l'appellation "boulangier" et l'enseigne commerciale "boulangerie" (ou une dénomination susceptible de porter à confusion), le professionnel doit assurer lui-même le pétrissage, la fermentation, la mise en forme et la cuisson du pain sur ce même lieu de vente ; de plus, les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ; - Pour ouvrir une boulangerie, il faut être titulaire d'un diplôme précisant la qualification professionnelle de boulangier (CAP ou diplôme de niveau égal ou supérieur) ou justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives dans le domaine ; - Il est possible pour un agriculteur d'utiliser un autre terme que "boulangerie" pour indiquer une fabrication et une vente de pain à partir des céréales de son exploitation, sans contrainte de diplôme.



Les différents types de pains sont définis par le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 modifié par le décret 97-917 du 01/10/1997

« Pain traditionnel français »	Pain exclusivement composé d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine, fermenté à l'aide de levure de panification (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) ou de levain, et peut éventuellement contenir 2% de farine de fèves, 0,5% de farine de soja et 0,3% de farine de malt de blé. Il ne doit avoir subi aucun traitement de surgélation et ne contenir aucun additif.
« Pain au levain »	Pain fabriqué comme ci-dessus et présentant un pH maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million (ppm). Ce pain peut contenir de la levure de panification (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) si elle est ajoutée à la dernière phase du pétrissage à la dose de 0,2 % par rapport au poids de la farine ajoutée à ce stade. Le levain est un mélange d'eau, de farine et éventuellement de sel soumis à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.
« Pain cuit au feu de bois »	Cette allégation ne peut être utilisée que pour un pain cuit dans un four à chauffage direct au bois ou avec un gueulard (chauffage semi-direct).

Plus d'informations : Site du CERD : <http://www.centre-diversification.fr/document/61/produire-du-pain-a-la-ferme.html>