

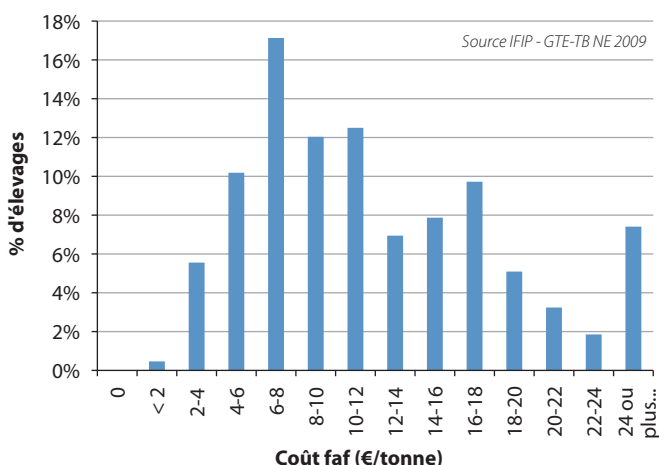


Bien calculer le coût de fabrication à la ferme des aliments pour porcs

Les coûts de fabrication d'aliment à la ferme sont très variables, et dépendent notamment de l'âge de la fabrique, du tonnage fabriqué et du type de fabrication. Chaque éleveur doit connaître son coût de fabrication d'aliment et l'enregistrer en GTE pour pouvoir comparer ses résultats à ceux des autres éleveurs et aux références.

Le poste aliment représente environ les deux tiers du coût de revient total chez les naisseurs engraisseurs (63 % en 2010), et la moitié chez les post-sevreurs engraisseurs. Actuellement, en France, un tiers du tonnage d'aliment d'engraissement distribué est fabriqué à la ferme. L'analyse des coûts de fabrication de l'aliment par l'Ifip sur les données GTE 2009 montre une très grande variabilité de résultats selon les élevages. Pour l'éleveur, il est essentiel de connaître précisément son coût de fabrication, calculé en appliquant une méthode standardisée. Ce résultat doit être enregistré en GTE conformément au cahier des charges. Cela permet de comparer directement et en toute objectivité les résultats de l'élevage à ceux des autres éleveurs et aux références.

Figure 1 - Coûts de fabrication en GTE-Tableau de Bord des éleveurs fabriquant plus de 50 % de l'aliment consommé en engraissement



Les comparaisons de résultats entre élevages, pour être pertinentes, doivent porter sur des éléments homogènes. Ainsi, en cas de fabrication d'aliment à la ferme, les éléments retenus dans le coût alimentaire doivent être comparables à ceux retenus pour l'aliment acheté. En plus du coût matière valorisé sur des bases homogènes, il est essentiel de prendre en compte le coût de fabrication de l'aliment.

En GTE, le coût de fabrication est calculé par l'utilisateur et saisi en paramètres. Dans l'outil GTE-Tableau de Bord, le coût de fabrication de l'aliment est calculé à partir des éléments propres à l'élevage et relatifs à la fabrication d'aliment : investissements, frais financiers, charges diverses (énergie, petit matériel...) et main-d'œuvre.

de 4 à plus de 24 €/tonne

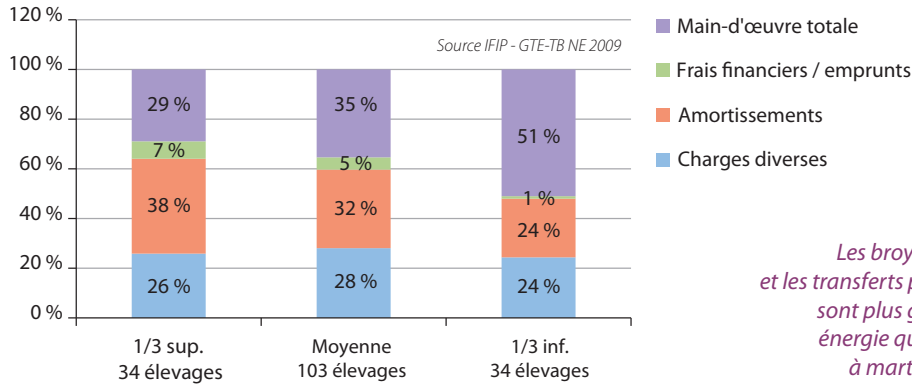
Les résultats obtenus présentent une forte variabilité, selon l'âge de la fabrique, le tonnage d'aliment fabriqué, et le type de fabrication réalisé. Ainsi, le coût de fabrication moyen calculé par le module Tableau de Bord en 2009 s'élève à 12,5 €/tonne d'aliment fabriqué, avec des valeurs qui s'échelonnent de 4 à plus de 24 €/tonne.

Dans certains cas, le coût semble sous-estimé : un coût inférieur à 4€/tonne doit être vérifié par le technicien chargé du suivi avant l'enregistrement en GTE.

La main d'œuvre, qui représente 35 % du coût de fabrication total, est le premier poste de charges, suivi par les amortissements (32 %) et les charges diverses — énergie, entretien et réparations, frais divers liés à la fabrique des aliments — pour 28 %.

Figure 2 - Structure du coût de fabrication,

moyenne, tiers inférieur et supérieur triés sur le coût de fabrication total



Les broyeurs à disques et les transferts pneumatiques sont plus gourmands en énergie que les broyeurs à marteaux et les vis.



Quand les coûts de fabrication sont plus faibles, la part de la main-d'œuvre est plus importante.

Trois types d'anomalies

Une enquête a été conduite par l'Ifip auprès des techniciens de groupements de producteurs et de Chambres d'agriculture pour préciser les types d'aliments distribués et les tonnages élevage par élevage. Les données ont été recueillies pour 2426 élevages. Elles ont permis d'identifier principalement trois types d'anomalies, le plus souvent lorsque les élevages sont suivis en GTE, sans module Tableau de Bord.

Pour 47 % des élevages suivis seulement en GTE, le coût de fabrication renseigné correspond à la valeur moyenne issue du dispositif GTE-Tableau de Bord, et non pas à la valeur calculée propre à l'élevage. Compte tenu de la diversité des situations, le coût alimentaire calculé pour l'éleveur est alors faux dans la plupart des cas.

Par ailleurs, dans certains cas, le coût de fabrication est partiellement ou totalement intégré au coût matière par les techniciens. Le coût de fabrication saisi est alors proche de 0. Les

charges liées à la fabrication d'aliment ne peuvent alors être ni identifiées, ni vérifiées.

Certains élevages enregistrent en GTE l'aliment fabriqué avec un code correspondant à de l'aliment acheté. Le coût global (coût matière + coût de fabrication) est le plus souvent juste, mais lorsque l'on calcule des références distinguant les éleveurs qui achètent leur aliment de ceux qui le fabriquent, les résultats sont là aussi faussés.

Suite à cette étude, les outils de GTE vont évoluer afin de mieux caractériser les types de fabrications. Les références pourront alors être calculées par type d'aliments fabriqué (céréales sèches ou humides, avec soja et minéral ou avec CAMV, et FAF avec coproduits).



Tous les investissements ne sont pas proportionnels au volume fabriqué, comme la fosse de réception.

Le broyage, et parfois le remplissage du silo-tour, sont les premiers postes de consommation d'énergie.



Quelques repères pour estimer le coût de fabrication de l'aliment

La maîtrise de certains postes est essentielle en termes de coût.

Energie

Les quelques références existantes sur ce poste ne concernent que l'énergie enregistrée par le compteur électrique. En moyenne, on note une consommation de l'ordre de 18 kWh par tonne d'aliment fabriquée, avec des différences en fonction du type d'équipement. Les broyeurs à disques et les transferts pneumatiques sont en effet plus gourmands que les broyeurs à marteaux et les vis.

Les caractéristiques des gaines de ventilation peuvent aussi avoir une forte influence. Ainsi, les pertes de charges d'une « gaine » type tuyau de drainage réduisent le débit d'air de 5 à 6 fois : cela sera autant de temps de ventilation en plus, donc d'électricité. Le prix de cette énergie électrique est fonction de l'abonnement de chacun, et de l'optimisation des tranches horaires « heures creuses ».

A cette énergie électrique, il ne faut pas oublier d'ajouter le fuel, dont le prix varie fortement d'une année à l'autre. Le fuel est utilisé pour le transport des céréales du champ au silo et le remplissage du silo-tour si c'est le tracteur qui est utilisé. Il sert aussi au groupe électrogène et au broyage du maïs humide en silo-couloir, que l'exploitation dispose d'un broyeur sur tracteur ou sur la machine à soupe.

Entretien, réparations et petit matériel

En silo-couloir, les bâches doivent couvrir les séparations jusqu'au sol et se chevaucher sur toute la largeur du silo pour assurer une bonne étanchéité. Globalement, il faut donc compter 3m² de bâche pour 1m² de silo, soit environ 1 € par m² de silo, ou 0,40 € par m³ de maïs.

A ceci peut s'ajouter du maërl ou d'autres matériaux utilisés pour bien plaquer les bâches sur le maïs.

Le coût d'utilisation d'additifs tels que les acidifiants ou les capteurs s'élève rapidement à plusieurs euros par tonne

d'aliment fabriqué. Leur utilisation est à raisonner chaque année.

Aux charges ici détaillées s'ajoutent également les frais d'entretien des installations, les assurances, les analyses, la dératisation, les insecticides et autres produits de traitements... Même les premières années, il faut compter des frais d'entretien. Ils couvriront les quelques petits aménagements tels que rallonger ou ajouter une vis, modifier tel ou tel équipement...

Attention à ne pas minimiser l'ensemble de ces charges, elles seront à assumer durant toute la durée de fonctionnement de l'atelier de fabrication !

Broyage du maïs humide

Réalisé par une entreprise extérieure, le broyage revient à environ 8 € par tonne de maïs humide. Selon l'humidité du maïs, cela correspond à environ 6 € par tonne de maïs sec ou 3 € par tonne d'aliment fini comprenant 50 % de maïs équivalent sec.

Frais financiers

Pour un investissement de 175 000 €, obtenir un financement à 5,5 % ou à 5 % aboutit à une économie de frais financiers de 550 €. Si l'atelier fabrique 2 000 tonnes d'aliment fini par an, cela fait 0,27 € par tonne d'aliment, ou 0,54 € s'il n'en fabrique que 1 000 tonnes ! Il ne faut pas oublier d'ajouter au taux nominal du prêt l'A.D.I. (Assurance Décès Invalidité), de l'ordre de 0,35 %. S'ajouteront aussi les frais financiers sur O.C.C.C. (Ouverture sur Compte Courant Créditeur) pour financer le stock, qui sont à cumuler au coût matière.

Main d'œuvre de 9 à 19 minutes par tonne

Suivant le type d'atelier de fabrication d'aliment à la ferme, le temps passé par tonne d'aliment fabriquée peut varier de 9 à 19 minutes, avec une moyenne de 16 minutes. Il comprend le temps passé régulièrement à la fabrique d'aliment, mais aussi les temps de préparation des silos, de récolte et d'entretien du matériel.



La main d'œuvre est le premier poste de charges, avec 35 % du coût de fabrication total.

Brigitte BADOUARD

IFIP - Institut du porc
brigitte.badouard@ifip.asso.fr

Hervé ROY

Chambres d'agriculture de Bretagne
herve.roy@bretagne.chambagri.fr