

1. ELEMENTS TECHNIQUES

♦ Méthodologie

Afin de répondre aux porteurs de projet et à tous ceux qui souhaitent créer ou faire évoluer leur atelier de fromagerie, le service de l'OIER SUAMME, a calculé le coût estimatif de construction d'un atelier en incluant le coût du matériel.

L'estimation est réalisée sur la base du coût des ateliers construits récemment en appliquant une ventilation des coûts par poste et un tarif indicatif au m².

Chaque poste de construction étant défini et chiffré, il est aisé de remplacer une option de construction par une autre.

♦ Caractéristique du bâtiment

L'exemple de bâtiment de transformation présenté ici peut bénéficier de l'agrément CE.

Capacité de production :

100 à 300 l/jour soit au maximum 90 000 l/an (selon les formats et le type d'affinage) en transformation lactique.

Techniques, matériaux de construction et équipement :

La surface de l'atelier est de 65m².

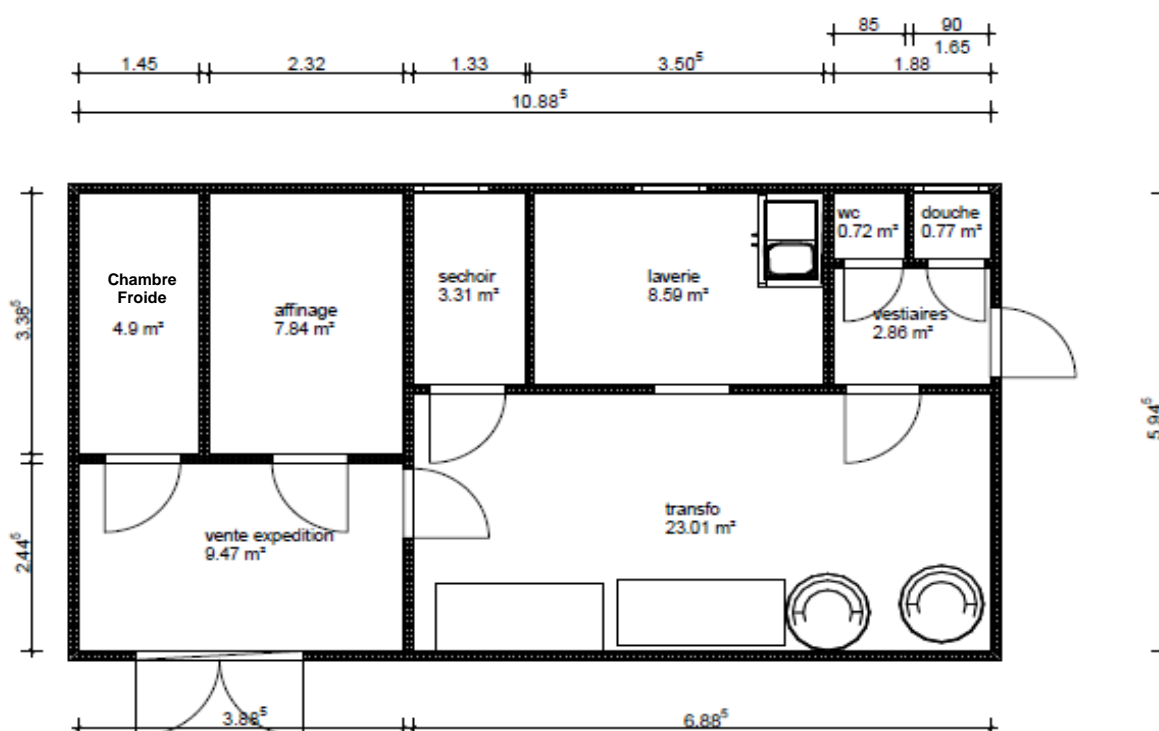
La construction du bâtiment est réalisée sur une chape de béton sans vide sanitaire, abritée sous une structure métallique avec couverture métallique.

Les murs extérieurs et les cloisons intérieures sont réalisés en panneaux type sandwich avec mousse polyuréthane expansée, (80mm extérieur et 60mm intérieur et plafond), le sol est en carrelage et le système de froid est individuel (1 groupe froid par local où la température doit être maîtrisée) avec maîtrise de la température et de l'humidité pour la cave d'affinage et le séchoir.

L'atelier est raccordé à l'adduction d'eau publique et la gestion des effluents est réalisée par un filtre à roseaux plantés pour les eaux blanches. Le sérum ne peut être traité de cette façon il faut trouver une autre solution. (cf : fiche de traitements des effluents réalisées par J.C. Commandré à l'OIER SUAMME).

♦ Plan type pour 65 m²

NB : les toilettes et douches, même en CE, ne sont pas obligatoires si la maison d'habitation est à proximité. Par contre dans le cas de l'accueil de salariés, stagiaires elles sont fortement recommandées.



2. COÛTS CONSTRUCTION (estimatif)

Construction bâtiment par poste et implantation réseaux				
Coût HT en € pour 65 m2				
Désignation	Coût € HT/m ²	Coût € HT bas	Coût € HT moyen	Coût € HT haut
Gros œuvre				
Décapage fouille	137	7 113	9 904	11 315
Plot béton				
Réseaux de drainage pluvial				
Radier pierre concassée				
Béton de sol				
Chappe				
Réseaux PVC sol				
Charpente couverture				
Charpente bois	153	5 815	9 945	14 135
Couverture				
Cloisonnements				
Panneaux 80 mm	336	15 567	21 840	32 408
Porte isotherme				
Porte de service				
Châssis vitre				
Pose de l'ensemble				
Electricité Plomberie				
Electricité fourniture armoire et pose	197	6 051	12 805	21 456
Plomberie fourniture pose tuyau				
Extraction d'air				
Production eau chaude				
Revêtement de sol				
Carrelage fourniture	43	2 814	2 795	4 342
Colle				
Pose				
Traitement des effluents (hors sérum)				
Bac séparateur de graisse	84	5 460	5 460	5 460
Filtre roseau				
Groupe de gestion de température et d'hygrométrie				
Chambre froide de stockage	127	7 883	8 255	8 709
Cave affinage				
Séchoir fromagerie				
TOTAL €		50 703	70 103	97 745
Coût bâtiment/m²	1 077	780	1 079	1 503



crédit photo : Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques

3. COUT MATERIEL (estimatif)

MATERIEL			
	Prix moyen à l'unité €	Nombre	Total €
Lave main commande femorale	274	3	822
Distributeur savon	21	3	63
Distributeur Papier	29	3	87
Table inox 1500*700	602	2	1 204
Plonge 2 bacs avec douchette	1 194	1	1 194
Bac demi cylindrique 210 l	224	2	448
Clayette inox	15	80	1 200
TOTAL MATERIEL			4 961

NB : Selon les cas pour les marchés, la vente à la ferme ou les livraisons une vitrine et un caisson frigorifique peuvent être indispensables (vitrine environ 2300 € et caisson environ 4500 €).



4. COUT GENERAL (estimatif)

	Coût € HT bas	Coût € HT moyen	Coût € HT haut
TOTAL Général (bâtiment + matériel)	55 701	75 064	102 706
Total Général/m ²	855	1 154	1 580

5. AUTO-CONSTRUCTION ET ECONOMIE

Comme toute construction dans le domaine agricole, il arrive qu'une partie soit réalisée en auto-construction.

Sur ce type d'atelier, trois postes clés sont identifiés et facile à réaliser si l'on dispose d'un peu de temps :

- drainage des eaux pluviales et évacuation des eaux usées,
- pose des panneaux,
- pose du carrelage.

Soit 115 €/m² d'économie possible sur l'ensemble de ces postes.

L'achat de matériel d'occasion permet aussi de faire baisser le coût. Mais attention le système d'aide classique ne prend pas en charge le financement du matériel d'occasion.

6. COUT MOYEN (estimatif)

- ♦ Atelier de fromagerie «clé en main»
(hors matériel/équipement) : **1 077 € HT/m²**
- ♦ Equipement neuf : **6 000 € HT**
- ♦ Atelier + équipement : **1 154 € HT/m²**
(sans auto-construction)

Attention : les écarts de prix sont parfois importants et peuvent aller du simple au double selon le type de matériel, les artisans et les régions. Il est conseillé de demander au minimum 3 devis par poste.

Enfin, avec la réalisation en auto-construction sur 3 postes clés, une économie notable de l'ordre de 115 €/m² peut être réalisée.

Soit un coût estimé de l'atelier équipé :

- ♦ **1 154 € HT/m² sans auto-construction**
- ♦ **1 039 € HT/m² avec auto-construction**

Pour un atelier de 65 m² en moyenne.



crédit photo : Chauvet E. Chambre d'agriculture des Deux Sèvres

Accompagnement technique sanitaire et réglementaire

L'équipe **SUD DE FRANCE MONTAGNE ELEVAGE** composée des organismes **OIER SUAMME** et **LRE** est là pour vous accompagner dans votre démarche de création de votre bâtiment : de l'esquisse de plan, à la validation par les services vétérinaires et au dépôt du dossier d'agrément.

Pour donner suite à votre projet sur l'ensemble de la Région Languedoc-Roussillon n'hésitez pas à nous contacter.

7. CONTACTS

Marc FABRE :
06 08 33 92 57
marc.fabre@lozere.chambagri.fr

Julie BARRAL :
06 17 72 10 61
julie.barral@lr-elevage.com

OIER SUAMME
Maison de l'Agriculture Bât B
Mas de Saporta CS 10 010
34875 Lattes cedex
accueil@suamme.fr

