



# La feuille des fromagers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée



Situation des ventes depuis le confinement

Capr'Infos



N°37 Numéro Spécial « Covid-19 »  
– MAJ au 18 Mai 2020 –

## Situation des ventes de fromages de nos fermiers et artisans depuis le confinement

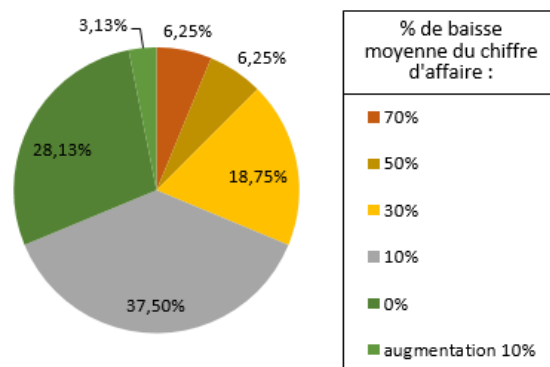
Nous avons contacté **35 producteurs de fromage de chèvre fermiers et artisans** répartis sur l'ensemble de **Nouvelle-Aquitaine et Vendée** afin de collecter des éléments concernant leurs ventes et leurs adaptations en termes de production / technologie fromagère et de circuits de commercialisation. Nous avons fait en sorte d'avoir un panel d'enquêtes le plus divers et large possible.

Les données recueillies mettent en avant des **situations individuelles très hétérogènes** : 1/3 des producteurs ont bien résisté (31% des producteurs n'ont pas subi de pertes de chiffre d'affaire sur les 6 premières semaines de confinement) en trouvant des solutions d'adaptations, mais un autre tiers est en difficulté (31% à annoncer de 30% à 70% de pertes moyenne) comme l'indique la figure ci-contre.

Cependant, trois périodes sont mises en avant :

- Les 2 premières semaines de confinement, sur **mars**, avec en moyenne, 50% de baisse de chiffre d'affaire (avec des gros écarts entre structures),
- le mois d'**avril**, avec en moyenne, 30% de baisse de chiffre d'affaire, avec toujours de grandes disparités mais avec des adaptations qui permettent de contre balancer la tendance de mars ;
- le mois de **mai**, en moyenne, 20% de baisse de chiffre d'affaire (avec toujours de fortes disparités) qui conforte la tendance amorcée en avril.

répartition des producteurs selon leurs baisses des ventes de fromages fermiers ou artisanaux (sur les 6 premières semaines de confinement)



Les structures qui commercialisaient majoritairement aux intermédiaires (grossistes, crémiers, restaurants, Restauration Hors Domicile RHD) ont été les plus impactés ainsi que les producteurs dont les marchés ont été maintenus fermés tout au long du confinement. Ce sont les producteurs déjà bien implantés en circuits courts qui ont pu plus facilement limiter les répercussions de la crise. Certains ont même vu leurs ventes exploser sur avril.

### Des changements dans les circuits de commercialisation

Concernant les modes de commercialisation, voici les tendances qui ressortent dans le contexte de la crise actuelle :

- Arrêt de la RHD, bien évidemment dû à la fermeture des restaurants et cantines,
- Nette **diminution des marchés**. Certains marchés ont été fermés pendant tout le confinement, d'autres ont été autorisés à rouvrir mais avec des contraintes. L'activité sur les marchés rouverts n'avait pas, début mai, repris un « niveau de croisière ». Estimation de 40% de baisse,
- Situations plus mitigées concernant la **vente à la ferme**. Cela est très différent d'une structure à une autre ; Baisse estimée allant de 100% à 50%,
- **Augmentation en GMS** (Grandes et Moyennes Surfaces). Situations très différentes selon les interlocuteurs et les dynamiques locales. Estimation d'augmentation de 5% à 40%,
- Nette **augmentation des AMAP**, des magasins de producteurs, des « Drive », des points de retrait, des tournées, des épicerie et supérettes. Pour les circuits existants, jusqu'à 100% d'augmentation. Cette tendance s'infléchit sur le mois de mai.

Tous ces changements et adaptations engendrent des frais supplémentaires (emballages, frais de commission) et sont très chronophages. Il est important d'en tenir compte car, à long terme, certains circuits de commercialisation ne pourront être maintenus en l'état.

### **CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :**

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)- 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine



## Des changements en production et/ou technologie fromagère

Sur le plan de la production et/ou de la transformation fromagère, les adaptations ont été rapides, pour limiter la destruction de lait ou de produits transformés :

- **Limitation de la production laitière** (changement de ration, passage à la monotraite, réformes) : 5% de producteurs concernés sur notre panel.
- **Vente de lait** à la laiterie, quand cela est possible (pour les producteurs mixtes). Cela concerne 35% des producteurs du panel.
- **Congélation du caillé**, pour 15% du panel.
- **Mise sous vide** de produits juste transformés, pour 5% du panel.
- **Report** par la fabrication de pâtes pressées, pour 15% du panel.

Ces choix technologiques demandent des investissements en équipements adaptés et requièrent la maîtrise des paramètres techniques. C'est toujours compliqué de mettre en place et maîtriser de nouvelles technologies dans l'urgence c'est sûrement pour cette raison que cette adaptation ne concerne qu'une part limitée des producteurs interrogés.

Le déconfinement, à compter du 11 mai, implique le redémarrage des marchés qui avaient été maintenus arrêtés. Nous espérons que la clientèle sera au rendez-vous et que certaines municipalités ne feront pas d'excès de zèle concernant les règles de sécurité sanitaire.

D'autres interrogations ont été exprimées par les producteurs lors de cette enquête :

- Quid des changements d'habitude de consommation à long terme ? Est-ce que les consommateurs continueront à privilégier les produits locaux ?
- Quid de la saison estivale ? Sur certains territoires de Nouvelle-Aquitaine et Vendée, la dynamique touristique est importante et nécessaire pour l'équilibre économique des producteurs locaux,

A l'échelle nationale, l'ANPLF (Association Nationale des Producteurs Laitiers Fromagers) a réalisé une enquête similaire auprès de ses adhérents. Les tendances sont sensiblement les mêmes. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site web de l'ANPLF :

<https://www.anplf.com/communiqués>

### Annonce

A vendre, une cuve de pasteurisation, marque PLEVNIK, capacité de 60L. Elle comprend un agitateur mais pas d'outil raclant.  
3 500€, achetée neuve en septembre 2019.  
Visible à La Tardière (85120).  
Contact : SOULLARD Annaëlle au 07.84.97.32.40

### Où trouver des masques ? (Sous réserve de stock suffisant)

Les protections grand public alternatives (en tissu, jetables ou lavables, de type 1 et 2) sont autorisées.

#### Où trouver des masques chirurgicaux ?

Dans les enseignes de la grande distribution et en pharmacie (la priorité est donnée aux patients fragiles ou à risque).

#### Où trouver des masques grand public ?

En pharmacie, dans la grande distribution, chez les buralistes, auprès de certaines mairies, auprès de l'opération « masque solidaire » (confectionneurs engagés bénévolement, liste par département sur <https://masques-barrieres.afnor.org/home/demande>, masques gratuits), auprès de fabricants français (comme « Sac a salades », [contact@sacasalades.com](mailto:contact@sacasalades.com), 06 16 39 69 68), auprès de couturières locales, ou fabriqués soi-même.



### Où trouver du gel hydroalcoolique ?

- En pharmacie (la plateforme participative <https://outrouverdugel.com/> permet de voir si les pharmacies près de chez soi ont du gel en stock),
- En parapharmacie,
- Marchands en ligne,
- Grandes surfaces,
- Fressimouss : savonnerie artisanale utilisant que des produits naturels provenant de producteurs locaux et sans additifs chimiques, bidons de 20 litres, La Mothe-Saint-Héray, 07.82.12.42.82, [fressimouss@yahoo.fr](mailto:fressimouss@yahoo.fr).



### CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)- 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine