



Atelier de transformation fromagère et de fabrication de yaourts

Joffrey CAYRE

Olliergues
63220 Beurières

Tél : 06 63 99 00 14

Altitude : 850 m

SAU : 18 ha

| Prairies temporaires : 6 ha
| Céréales : 2 ha
| Prairies permanentes : 10 ha

Troupeau : : 110 brebis + 20 agnelles

Race : Lacaune + 1 bélier suffolk pour croisement

Référence : 17 000 litres transformés en fromages et yaourts

| Début des travaux : janvier 2020

| Mise en service : juillet 2020

| Subvention : 32 750 €

Conseil Départemental ; 30 % du projet global



DESCRIPTIF BÂTIMENT

- Dimensions : 140 m²
 - 100 m² pour la transformation
 - 40 m² chaufferie, stockage et bureau
- Bâtiment en ossature métallique légère.
- Bardage : panneaux sandwichs isolants.
- Couverture : tôle en bac acier rouge
- Sol : isolant du plancher chauffant, plancher chauffant, chape liquide et résine de finition.



AVANTAGES

- 2 circuits de marche en avant distincts (fromages et yaourts)
- Sol toujours sec avec le plancher chauffant
- Bâtiment esthétique
- Salle de lavage centrale

REALISATION DES TRAVAUX

L'exploitant a réalisé le terrassement, la maçonnerie, le montage du bâtiment, la plomberie, le plancher chauffant et le montage de la géomembrane.

Il estime à 1400 H environ, le temps passé à l'auto construction.

Les entreprises ont réalisé l'électricité, la chape liquide du plancher chauffant et toute la partie frigo.

EQUIPEMENTS INTÉRIEURS

- 1 sas d'entrée et sas de sortie
- 2 salles de transformation : une pour les fromages, une pour les yaourts. Deux circuits de marche en avant.
- Une salle de lavage
- Etuve pour les yaourts
- Chambre froide
- 2 caves
- Salle de vente
- Sanitaires : wc et douche
- Une VMC
- Géomembrane

CONDITION DE TRAVAIL

- Bonnes conditions de travail avec 2 salles de transformations et salle de lavage centrale.
- L'espace de vente dans le même bâtiment facilite également le travail.

“ RETOUR D'EXPÉRIENCE

Joffrey CAYRE il était important de séparer le bâtiment d'élevage de celui de la transformation.

Pour le labo de transformation, j'ai choisi un bâtiment en kit en panneaux sandwichs. C'est à la fois esthétique et facile d'entretien.

Les espaces ont été réfléchis pour faciliter le travail au quotidien et répondre aux normes sanitaires. J'ai ainsi séparé la fabrication des fromages et des yaourts.

”

ENTREPRISES PRESTATAIRES

- Bâtiment en kit : STM modules (La Chapel St Luc 10)
- Résine sol : Sopap (Ambert 63)
- Frigoriste : Gaudon (Le Brugeron 63)
- Matériels fromagerie : Coquard (Villefranche sur Soâne 69)
- Electricité : Yann Portail (Arlanc 63)
- Géomembrane : Chysclain (Chaumont le Bourg 63)
- Fournitures (ferrailles, PVC,...) : Batibrico



COÛT DU BÂTIMENT

| POSTE DE DÉPENSES | COÛT HT |
|-------------------------|----------------------------|
| Terrassement | Avec la bergerie (2 000 €) |
| Maçonnerie | 7 500 € |
| Bâtiment en kit | 48 000 € |
| Plomberie | 7 500 € |
| Electricité | 11 000 € |
| Chape fluide | 2 500 € |
| Résine | 2 500 € |
| Equipement frigorifique | 27 000 € |
| Géomembrane | 3 000 € |
| Fournitures | 3 000 € |
| TOTAL | 112 000 € |

PLAN DU BÂTIMENT

Joffrey Cayre

