


# Études auprès des micro-fromageries du Québec

Par  
Jocelyn Trudel  
Conseiller en transformation alimentaire  
MAPAQ

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## Plan de présentation

- Introduction
- Étude - Coût d'installation d'une micro-fromagerie
- Méthodologie
- Description de l'échantillon
- Résultats
- Autres informations complémentaires
- Modèles : Coût d'installation d'une micro-fromagerie
- Étude – Coût de production des fromages
- Bénéfice d'exploitation - Fromages
- Questions

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

# Introduction

## Production de lait au Québec (Année 2002)

### Vaches

- 8 200 fermes
- 2,8 milliards de litres de lait

### Chèvres

- 115 fermes
- 6 millions de litres de lait

### Brebis

- 1 dizaine de fermes
- Environ 200 000 litres de lait

## Production de fromages

(Année 2003)

	Spécialité	Cheddar	Cottage	TOTAL
	'000 kg	'000 kg	'000 kg	'000 kg
Québec	122 340 (58 %)	60 975 (46 %)	-0-	183 315 (50 %)
Canada	209 343 (100 %)	132 611 (100 %)	24 653 (100 %)	366 607 (100 %)

Source: Statistiques Canada

## Consommation de fromages au Canada

	Spécialité	Cheddar	Cottage	Total
	kg/pers.	kg/pers.	kg/pers.	kg/pers.
1993	6,02	3,77	0,88	10,67
2003	7,10	3,93	0,78	11,81

Source: Agriculture et Agroalimentaire Canada

## Consommation de fromages dans le monde

(Année 2002)

Pays	FROMAGE kg/ hab / an	Pays	FROMAGE kg/ hab / an
<b>Amérique du Nord</b>		<b>Europe Orientale</b>	
États-Unis	14,01	Roumanie	3,93
<b>Canada</b>	<b>11,81</b>	Fédération russe	3,20
Mexique	2,04		
<b>Amérique du Sud</b>		<b>Afrique du Nord</b>	
Argentine	9,13	Égypte	5,85
Vénézuela	2,84		
Brésil	2,66	<b>Asie</b>	
		Japon	1,89
<b>Union Européenne</b>		Corée	1,04
UE 15	13,68		
		<b>Océanie</b>	
		Australie	11,51
		Nouvelle-Zélande	7,16

Sources: Statistiques Canada

## Importation / Exportation du Canada

(Année 2003)

	Spécialité		Cheddar	
	'000 \$	'000 kg	'000 \$	'000 kg
Importation	169 618	20 064	13 173	2 775
Exportation	24 356	3 831	51 920	6 965

Source: Statistiques Canada

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

## FROMAGE

Évolution Importation /Exportation (1999-2003)

	1999	2000	2001	2002	2003
	'000 kg	'000 kg	'000 kg	'000 kg	'000 kg
<b>Exportation</b>	24 605	19 387	18 594	15 360	10 990
<b>Importation</b>	24 811	28 843	25 976	27 560	27 035

Source : Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

## Usines de fabrication de fromages au Québec (septembre 2004)

### 116 usines (100 entreprises)

- ✓ 42 usines utilisent le lait de leur troupeau
- ✓ 38 usines fabriquent des fromages de chèvre
- ✓ 15 usines fabriquent des fromages de brebis

Source: MAPAQ

## Usines de fabrication de fromages au Québec (septembre 2004) ...(suite)

En attente d'un permis d'usine laitière:

### 19 usines

- ✓ 9 => de fromages de chèvre
- ✓ 8 => de fromages de vache
- ✓ 2 => de fromages de brebis + chèvre

Fermetures d'usines en 2003:

### 5 fromageries



# ÉTUDE

## Coût d'installation d'une micro-fromagerie au Québec

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 



## Méthodologie

### Choix des entreprises:

- Moins de 5 employés
- Provenant de tout le Québec
- Production de fromages de spécialité

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## Prise de données:

- 1 seule visite
- Questionnaires d'enquête
- Mise en garde: certaines dépenses peuvent être comptabilisées avec une autre dépense
- \$ canadien
- Moyenne arithmétique

## Description de l'échantillon

### Échantillon constitué de 8 entreprises:

- 5 vaches
- 1 chèvre
- 1 brebis
- 1 fromagerie sans troupeau

## L'échantillon d'entreprises:

### En opération

- Entre 1986 et 2001
- Moyenne – 1996 (7 années)

### Revenus

- 2001-2002 – Entre 23 000 \$ et 500 000 \$
- Moyenne – 253 000 \$

### Main-d'œuvre

- 3,3 personnes

Gestion, fromager, aide-fromager et personnel au comptoir

## Résultats

### En moyenne, la micro-fromagerie:

✓ Construction en 1997

✓ 202 543 \$

Bâtisse	105 887 \$
Système eaux usées	15 615 \$
Système de traitement de l'eau dans la fromagerie	2 268 \$
Climatisation – réfrigération	18 336 \$
Équipement	<u>60 437 \$</u>
<b>Total:</b>	<b>202 543 \$</b>

En tenant compte de m.o. familiale pour la finition de la fromagerie

## Autres informations complémentaires

- Inspection provinciale
- Transformation de 135 622 litres de lait
- Production de 14 315 kg de fromages
  - ✓ 34 % fromages frais
  - ✓ 66 % fromages affinés

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

## Rendement en fromage <sup>1</sup>

	<b>Vache (moyenne)</b>	<b>Chèvre (moyenne)</b>	<b>Brebis (norme)</b>
Fromage frais	12,0 %	20,0 %	26,0 %
Fromage affiné	11,0 %	11,0 %	16,0 %

(1) En vitesse de croisière

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

### Perte à la fabrication

- 1,0 % (varie de 0 à 5 %)

### Retour des fromages

- Peu (moins de 0,5 %)

### Mise en marché des entreprises

Ventes	En moyenne	Fromage frais	Fromage spécialité
Fromagerie (sur place)	16,5 %	16,5 %	16,5 %
Détaillants	<b>27,0 %</b>	39,0 %	19,0 %
Distributeurs	<b>48,0 %</b>	36,0 %	56,0 %
Restaurants	0,5 %	0,5 %	0,5 %
Boutiques spécialisées	8,0 %	8,0 %	8,0 %

# MODÈLES

## Coût d'installation d'une micro-fromagerie

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

### Prémisses

- Fromagerie construite sur la ferme
- Lactosérum : remis aux animaux
- Construction fromagerie : + 25 % des coûts pour tenir compte de la m.-o. familiale
- Transformation de lait aux 2 jours:
  - Vache 300 000 litres/an \* 38 têtes
  - Chèvre 50 000 litres/an \* 83 têtes
  - Brebis 50 000 litres/an \* 200 têtes

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## Prémisses (suite)

- Types de fromages fabriqués :
  - Pâte molle (200 g)
  - Pâte demi-ferme (1,8 kg)
- Fromages affinés sur claie

## COÛT D'INSTALLATION D'UNE MICRO-FROMAGERIE

Année 2003

	Vache	Chèvre	Brebis
<b>Fonds de terre</b>	-	-	-
- Eau - puits et pompe	5 000 \$	5 000 \$	5 000 \$
- Syst. traitement eaux usées	3 000 \$	3 000 \$	3 000 \$
- Champ d'épuration	17 000 \$	17 000 \$	17 000 \$
<b>Sous-total</b>	<b>25 000 \$</b>	<b>25 000 \$</b>	<b>25 000 \$</b>
<b>Bâtisse - fromagerie</b>			
- Dimension	2 500 pi <sup>2</sup>	1 500 pi <sup>2</sup>	1 500 pi <sup>2</sup>
- Coût (92 \$/pi <sup>2</sup> )	230 000 \$	138 000 \$	138 000 \$
- Climat-réfrig (2 salles d'affinage)	30 000 \$	20 000 \$	20 000 \$
<b>Sous-total</b>	<b>260 000 \$</b>	<b>158 000 \$</b>	<b>158 000 \$</b>
<b>Équipements neufs</b>	<b>97 013 \$</b>	<b>70 918 \$</b>	<b>69 162 \$</b>
<b>TOTAL</b>	<b>382 013 \$</b>	<b>253 918 \$</b>	<b>252 162 \$</b>

Clé en main, ajouter 25 – 50 % sur bâtisse

Annexes 1, 2 et 3



# ÉTUDE

## Coût de production des fromages

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 



Et VOUS !

Le connaissez-vous  
le coût de production  
de vos fromages ?

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## COÛT DE PRODUCTION

(Année 2002)

### Fromage Cheddar (Vache)

Fromage vendu : 134 918 kg

	TOTAL		
	\$	\$/kg	%
<b>Coût des marchandises vendues</b>	972 349	7,21	70,3%
<b>Salaires</b>	255 635	1,89	18,5%
<b>Frais de vente</b>	67 687	0,50	4,9%
<b>Frais d'administration</b>	23 650	0,18	1,7%
<b>Amortissements</b>	40 280	0,30	2,9%
<b>Frais financiers</b>	23 943	0,18	1,7%
<b>TOTAL</b>	<b>1 383 545</b>	<b>10,25</b>	<b>100,0%</b>

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

## COÛT DE PRODUCTION

(Année 2002)

### Fromage de spécialité (Vache)

Fromage vendu : 15 705 kg

	TOTAL		
	\$	\$/kg	%
<b>Coût des marchandises vendues</b>	158 004	10,06	51,8%
<b>Salaires</b>	72 261	4,60	23,7%
<b>Frais de vente</b>	21 547	1,37	7,1%
<b>Frais d'administration</b>	11 613	0,74	3,8%
<b>Amortissements</b>	20 694	1,32	6,8%
<b>Frais financiers</b>	21 001	1,34	6,9%
<b>TOTAL</b>	<b>305 120</b>	<b>19,43</b>	<b>100,0%</b>

Annexe 4

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec



**Coût de production**  
(Année 2003)

**Fromage de chèvre  
à venir...**

**Estimation**  
25 \$/kg



**Coût de production**  
(Année 2003)

**Fromage de brebis  
à venir...**

**Estimation**  
27 \$/kg

## REVENUS DE VENTE VACHE

	Comptoir (25 %)			Distributeur (75 %)			Total
	Nb kg	\$/kg	Ventes	Nb kg	\$/kg	Ventes	
Pâte molle	4 455	26	115 830 \$	13 365	21	277 992 \$	393 822 \$
Pâte demi-ferme	4 084	28	114 345 \$	12 251	22	274 428 \$	388 773 \$
<b>GRAND TOTAL</b>	8 539		230 175 \$	25 616		552 420 \$	782 595 \$


Annexe 5

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## REVENUS DE VENTE CHÈVRE

	Comptoir (25 %)			Distributeur (75 %)			Total
	Nb kg	\$/kg	Ventes	Nb kg	\$/kg	Ventes	
Pâte molle	849	32	27 160 \$	2 546	26	65 184 \$	92 344 \$
Pâte demi-ferme	667	34	22 674 \$	2 001	27	54 417 \$	77 091 \$
<b>GRAND TOTAL</b>	1 516		49 834 \$	4 547		119 601 \$	169 435 \$

Annexe 6

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## REVENUS DE VENTE BREBIS

	Comptoir (25 %)			Distributeur (75 %)			Total
	Nb kg	\$/kg	Ventes	Nb kg	\$/kg	Ventes	
Pâte molle	849	32	27 160 \$	2 546	26	65 184 \$	92 344 \$
Pâte demi-ferme	667	34	22 674 \$	2 001	27	54 417 \$	77 091 \$
<b>GRAND TOTAL</b>	1 516		<b>49 834 \$</b>	4 547		<b>119 601 \$</b>	<b>169 435 \$</b>


Annexe 7

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## BÉNÉFICE D'EXPLOITATION

	VACHE	CHÈVRE	BREBIS
Transformation lait (litres)	300 000	50 000	50 000
Fromage vendu (kg)	34 155	6 063	8 730
Rendement fromage moyen (kg/litre)	11%	12%	17%
Ventes fromages (\$)	782 595 \$	169 435 \$	255 595 \$
- Dépenses fromages (\$)	663 632 \$	151 563 \$	235 710 \$
<b>Bénéfice d'exploitation (\$)</b>	<b>118 963 \$</b>	<b>17 872 \$</b>	<b>19 885 \$</b>

Avant impôt et salaire des exploitants : 2 salaires pour Vache –  
1 salaire pour Chèvre - 1 salaire pour Brebis (**Annexe 8**)

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec 

## Annexe 1

**Coût d'installation d'une micro-fromagerie - VACHE**

Équipement	Caractéristique	VACHE		
		Nb	\$/unité (\$)	Coût total (\$)
Bouilloire, machine à vapeur (inclût pompe et installation)	au propane	1	6 000	6 000
Chauffe-eau		1	400	400
Réservoir à lait	usagé (bulk tank) 3 000 l,	1	3 000	3 000
Pompes à lait	pour le transfert au pasteurisateur	1	1 500	1 500
Réservoir à lactosérum	usagé, en plastique			1 000
Pasteurisateur	1 500 l. / incl instruments	1	20 000	20 000
Table d'égouttage	30 x 72, 2 étages	2	1 250	2 500
Bassin de caillage	plastique	1 à 4	1 \$/litre	1 000
Bassin de saumurage	plastique	1 à 4		1 500
Moules (bloc moule)	Blocs de 24 moules de 200 g	19	527	10 013
Moules	Moules avec coton à fromage de 1,8 kg	70	40	2 800
Étagères	de rangement dans chambre froide			1 000
Claies		215	28	6 020
Bases pour claies		22	115	2 530
Humidificateur	pour salles d'affinage	2	825	1 650
Instruments de labo.	acidimètre, ph-mètre, hygromètre, thermomètre, cylindres gradués, etc.			1 500
Instruments de fabrication	pelles, fourches, râteau-entonnoir, couteaux, etc.			1 000
Presse à fromage	selon le nb cylindres pneumatiques	1	8 000	8 000
Moulin à fromage	manuel	1	1 500	1 500
Balance	de production	1	400	400
Balance	de vente (étiqueteuse)	1	3 000	3 000
Balance	à ferment	1	400	400
Divers	brosses, tablier, bottes, résille, tapis sanitaire, etc.			2 000
Éviers et plomberie	4 éviers			5 000
Table d'emballage		1	900	900
Chariot	de manutention	1	800	800
Comptoir réfrigéré		1	4 000	4 000
Réfrigérateur		1	3 000	3 000
Laveuse-sècheuse	usagée			1 000
Compresseur à air		1	400	400
Caisse enregistreuse		1	700	700
Ordinateur + imprimante		1	2 500	2 500
<b>TOTAL</b>				<b>97 013</b>

Services	25000
Bâtisse	230000
Climatisation	30000
<b>TOTAL</b>	<b><u>382 013 \$</u></b>

## Annexe 2

**Coût d'installation d'une micro-fromagerie - CHÈVRE**

Équipement	Caractéristique	CHÈVRE		
		Nb	\$/unité (\$)	Coût total (\$)
Bouilloire, machine à vapeur (inclut pompe et installation)	au propane	1	6 000	6 000
Chauffe-eau		1	400	400
Réservoir à lait	usagé (bulk tank) 3 000 l,	1	2 500	2 500
Pompes à lait	pour le transfert au pasteurisateur	1	1 500	1 500
Réservoir à lactosérum	usagé, en plastique			1 000
Pasteurisateur	500 l. / incl. instruments	1	16 000	16 000
Table d'égouttage	30 x 72, 2 étages	1	1 250	1 250
Bassin de caillage	plastique	1 à 4	1 \$/litre	800
Bassin de saumurage	plastique	1 à 4		750
Moules (bloc moule)	blocs de 24 moules de 200 g	7	527	3 689
Moules	moules avec coton à fromage de 1,8 kg	23	40	920
Étagères	de rangement dans chambre froide			1 000
Claies		83	28	2 324
Bases pour claies		9	115	1 035
Humidificateur	pour salles d'affinage	2	825	1 650
Instruments de labo.	acidimètre, ph-mètre, hygromètre, thermomètre, cylindres gradués, etc.			1 500
Instruments de fabrication	pelles, fourches, râteau-entonnoir, couteaux, etc.			1 000
Presse à fromage	selon le nb cylindres pneumatiques	1	5 000	5 000
Moulin à fromage	manuel	1	1 500	1 500
Balance	de production	1	400	400
Balance	à ferment	1	400	400
Divers	brosses, tablier, bottes, résille, tapis sanitaire, etc.			2 000
Éviers et plomberie	4 éviers			5 000
Table d'emballage		1	900	900
Chariot	de manutention	1	800	800
Comptoir réfrigéré		1	4 000	4 000
Réfrigérateur		1	3 000	3 000
Laveuse-sécheuse	usagée			1 000
Compresseur à air		1	400	400
Caisse enregistreuse		1	700	700
Ordinateur + imprimante		1	2 500	2 500
<b>TOTAL</b>				<b>70 918</b>

Services	25 000
Bâtisse	138 000
Climatisation	20 000

**TOTAL** **253 918 \$**

## Annexe 3

**Coût d'installation d'une micro-fromagerie - BREBIS**

Équipement	Caractéristique	BREBIS		
		Nb	\$/unité (\$)	Coût total (\$)
Bouilloire, machine à vapeur (inclût pompe et installation)	au propane	1	6 000	6 000
Chauffe-eau		1	400	400
Réservoir à lait	usagé (bulk tank) 3 000 l,	1	2 500	2 500
Pompes à lait	pour le transfert au pasteurisateur	1	1 500	1 500
Réservoir à lactosérum	usagé, en plastique			1 000
Pasteurisateur	500 l. / incl instruments	1	16 000	16 000
Table d'égouttage	30 x 72, 2 étages	1	1 250	1 250
Bassin de caillage	plastique	1 à 4	1 \$/litre	800
Bassin de saumurage	plastique	1 à 4		750
Moules (bloc moule)	Blocs de 24 moules de 200 g	6	527	3 162
Moules	Moules avec coton à fromage de 1,8 kg	17	40	680
Étagères	de rangement dans chambre froide			1 000
Claies		60	28	1 680
Bases pour claies		6	115	690
Humidificateur	pour salles d'affinage	2	825	1 650
Instruments de labo.	acidimètre, ph-mètre, hygromètre, thermomètre, cylindres gradués, etc.			1 500
Instruments de fabrication	pelles, fourches, râteau-entonnoir, couteaux, etc.			1 000
Presse à fromage	selon le nb cylindres pneumatiques	1	5 000	5 000
Moulin à fromage	manuel	1	1 500	1 500
Balance	de production	1	400	400
Balance	à ferment	1	400	400
Divers	brosses, tablier, bottes, résille, tapis sanitaire, etc.			2 000
Éviers et plomberie	4 éviers			5 000
Table d'emballage		1	900	900
Chariot	de manutention	1	800	800
Comptoir réfrigéré		1	4 000	4 000
Réfrigérateur		1	3 000	3 000
Laveuse-sécheuse	usagée			1 000
Compresseur à air		1	400	400
Caisse enregistreuse		1	700	700
Ordinateur + imprimante		1	2 500	2 500
<b>TOTAL</b>				<b>69 162</b>

Services	25000
Bâtisse	138000
Climatisation	20000
<b>TOTAL</b>	<b><u>252 162 \$</u></b>

## Annexe 4

**COÛT DE PRODUCTION**

Fromage de spécialité (Vache)

		FROMAGE	
		15 705	kg/entreprise
	\$/entreprise	\$/kg *	%
<b>Coût des marchandises vendues</b>			
Achat lait	132 975	8.47	43.6%
Emballage	7 291	0.46	2.4%
Ferments, présures	2 008	0.13	0.7%
Analyses	2 347	0.15	0.8%
Produits de nettoyage	47	0.00	0.0%
Entretien	6 141	0.39	2.0%
Énergie	5 022	0.32	1.6%
Formation	1 163	0.07	0.4%
Divers	1 010	0.06	0.3%
Sous-total	<b>158 004</b>	<b>10.06</b>	<b>51.8%</b>
<b>Salaires</b>	<b>72 261</b>	<b>4.60</b>	<b>23.7%</b>
<b>Frais de vente</b>			
Frais de déplacement, représentation	12 142	0.77	4.0%
Taxes et permis	956	0.06	0.3%
Promotion et publicité	5 708	0.36	1.9%
Auto (location, entretien, carburant)	2 741	0.17	0.9%
Sous-total	<b>21 547</b>	<b>1.37</b>	<b>7.1%</b>
<b>Frais d'administration</b>			
Télécommunications	1 332	0.08	0.4%
Papeterie	2 136	0.14	0.7%
Honoraires professionnels	4 374	0.28	1.4%
Assurances	3 772	0.24	1.2%
Sous-total	<b>11 613</b>	<b>0.74</b>	<b>3.8%</b>
<b>Amortissements</b>	<b>20 694</b>	<b>1.32</b>	<b>6.8%</b>
<b>Frais financiers</b>			
Intérêts et frais bancaires	3 377	0.22	1.1%
Intérêts sur la dette à long terme	17 624	1.12	5.8%
Sous-total	<b>21 001</b>	<b>1.34</b>	<b>6.9%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>305 120</b>	<b>19.43</b>	<b>100.0%</b>

\* Rendement fromager de 10 %

Annexe 5

**REVENUS DE VENTE**

**VACHE**

**Transformation de 300 000 litres de lait annuellement**

Pâte molle : 150 000 litres à 12 % de rendement-fromager  
 18 000 kg fromage en format de 200 g.  
 - 180 kg ( perte de 1 %)  
**17 820 kg vendu**

Pâte demi-ferme : 150 000 litres à 11 % de rendement-fromager  
 16 500 kg fromage en format de 1,8 kg  
165 kg ( perte de 1 %)  
**16 335 kg vendu**

**Ventes de fromage**

	Comptoir (25 %)			Distributeur (75 %)			Total
	Nb kg	\$/kg	Ventes	Nb kg	\$/kg	Ventes	
Pâte molle	4 455	26	<b>115 830 \$</b>	13 365	21	<b>277 992 \$</b>	<b>393 822 \$</b>
Pâte demi-ferme	4 084	28	<b>114 345 \$</b>	12 251	22	<b>274 428 \$</b>	<b>388 773 \$</b>
<b>GRAND TOTAL</b>	<b>8 539</b>		<b>230 175</b>	<b>25 616</b>		<b>552 420 \$</b>	<b>782 595 \$</b>

Annexe 6

**REVENUS DE VENTE**

**CHÈVRE**

**Transformation de 50 000 litres de lait annuellement**

Pâte molle :           25 000 litres à 14 % de rendement-fromager  
                           3 500 kg fromage en format de 200 g  
                           - 105 kg ( perte de 3 %)  
                           **3 395 kg vendu**

Pâte demi-ferme :   25 000 litres à 11 % de rendement-fromager  
                           2 750 kg fromage en format de 1,8 kg  
                           82.5 kg ( perte de 3 %)  
                           **2 668 kg vendu**

**Ventes de fromage**

	<b>Comptoir (25 %)</b>			<b>Distributeur (75 %)</b>			<b>Total</b>
	Nb kg	\$/kg	Ventes	Nb kg	\$/kg	Ventes	
Pâte molle	849	32	<b>27 160 \$</b>	2 546	26	<b>65 184 \$</b>	<b>92 344 \$</b>
Pâte demi-ferme	667	34	<b>22 674 \$</b>	2 001	27	<b>54 417 \$</b>	<b>77 091 \$</b>
<b>GRAND TOTAL</b>	1 516		<b>49 834 \$</b>	4 547		<b>119 601 \$</b>	<b>169 435 \$</b>

Annexe 7

**REVENUS DE VENTE**

**BREBIS**

**Transformation de 50 000 litres de lait annuellement**

Pâte molle : 25 000 litres à 20 % de rendement-fromager  
 5 000 kg fromage en format de 200 g.  
 - 150 kg ( perte de 3 %)  
**4 850 kg vendu**

Pâte demi-ferme : 25 000 litres à 16 % de rendement-fromager  
 4 000 kg fromage en format de 1,8 kg  
 120 kg ( perte de 3 %)  
**3 880 kg vendu**

**Ventes de fromage**

	Comptoir (25 %)			Distributeur (75 %)			Total
	Nb kg	\$/kg	Ventes	Nb kg	\$/kg	Ventes	
Pâte molle	1 213	34	<b>41 225 \$</b>	3 638	27	<b>98 940 \$</b>	<b>140 165 \$</b>
Pâte demi-ferme	970	35	<b>33 950 \$</b>	2 910	28	<b>81 480 \$</b>	<b>115 430 \$</b>
<b>GRAND TOTAL</b>	<b>2 183</b>		<b>75 175 \$</b>	<b>6 548</b>		<b>180 420 \$</b>	<b>255 595 \$</b>

## Annexe 8

**BÉNÉFICE D'EXPLOITATION****VACHE**

<b>Ventes de fromage</b>	Nb kg vendu	Prix moyen vente \$/kg	Total revenu \$
	34 155	22.91	<b>782 595 \$</b>
<b>Dépenses</b>	Nb kg vendu	Coût de production \$/kg	Total dépenses \$
	34 155	19.43	<b>663 632 \$</b>
<b>Bénéfice d'exploitation</b>			<b>118 963 \$</b>

**CHÈVRE**

<b>Ventes de fromage</b>	Nb kg vendu	Prix moyen vente \$/kg	Total revenu \$
	6 063	27.95	<b>169 435 \$</b>
<b>Dépenses</b>	Nb kg vendu	Coût de production \$/kg	Total dépenses \$
	6 063	25.00	<b>151 563 \$</b>
<b>Bénéfice d'exploitation</b>			<b>17 872 \$</b>

**BREBIS**

<b>Ventes de fromage</b>	Nb kg vendu	Prix moyen vente \$/kg	Total revenu \$
	8 730	29.28	<b>255 595 \$</b>
<b>Dépenses</b>	Nb kg vendu	Coût de production \$/kg	Total dépenses \$
	8 730	27.00	<b>235 710 \$</b>
<b>Bénéfice d'exploitation</b>			<b>19 885 \$</b>