repertoireinstallation.com

Très belle exploitation ovin lait transformation fromagère, Monts d'Alban.

Vente et location

Offre N° : OA08125 001

Localisation

Département : Tarn
L'exploitation se situe sur les monts d'Alban, en zone de montagne, à 650 mètres d'altitude, en périphérie d'un hameau, à 10 km d'un village de 1000 habitants, doté de tous les services, commerces, école primaire et collège avec ramassage scolaire et de nombreuses associations sportives et culturelles.

Contexte

L'exploitation est conduite par 3 associés exploitants. Depuis 30 ans, ils ont développé ensemble un élevage de 670 brebis laitières avec un atelier de transformation fromagère valorisant une grande partie de la production de lait en fromage. A l 'approche de l'age de la retraite, les associés envisagent céder leur entreprise.

LES ATOUTS DE CETTE EXPLOITATION : un réseau de commercialisation en place permettant d'écouler 1500 hl en fromage avec une très bonne valorisation du produit (EBE > à 300 k), une fromagerie norme CEE, un outil de production permettant de produire 1800 hl en autonomie.

Exploitation

Type d'installation : Individuelle
Mode de cession : Majoritairement à la location
Activité : Elevage, Elevage d ovins lait.
SAU : 89,00 ha
Logement repreneur : A proximité et identifié

Description :

- Foncier : Sau : 89 ha ,
  67 ha regroupés autour des bâtiments d'exploitation et 2 unités de 10 et 12 ha à 7 km du siège. Relief vallonné,
  Assolement : 15 ha de céréale (rend. moyen 45 à 50 qx), 27 ha de prairie temporaire, 18.5 ha de luzerne 19 ha de prairie naturelle.
  Sol argilo limoneux peu profond, parcelles clôturées grillage, abreuvement en bâtiment.
  DPB : 115 €, zone montagne.

- Cheptel :
  670 brebis race Lacaune, 160 agnelles de renouvellement,
  1800 hl de lait produits, 1500 hl transformés, 300 hl livrés à société roquefort.
  2 troupeaux en lactation décalée, contrôle laitier.
  Production de fromage : pate lactique, pate molle, pate pressée, yaourt, crème dessert, pâtisserie

- Bâtiments d'exploitation :
  2 bergeries de 860 m2, et 260 m2 construites en 2003 et 2012, capacité nombre de brebis, équipement
  1 salle de traite 87 m2, construite en 2012, robot stalle et 2fois 24 postes, controle qualité, débit, qualité de lavage.
  1 fromagerie et magasin de vente de 125 m2, construit en 2018, normes CEE
  1 séchage en grange de 416 m2, construit en 1997, 3 fosses de 1500m3
  1 hangar de stockage 447 m2 construit en 1999.

L'ensemble des bâtiments sont en très bon état.

- Matériel : Matériel en propriété et en cuma. Liste de matériel disponible chez l 'exploitant.

- Emploi : 7 salariés en CDI travaillant essentiellement à la fromagerie, accessoirement à la bergerie et commercialisation. L'ensemble pour un équivalent de 3.6 équivalent temps plein.

- Immobilier non agricole :
  Une Maison ancienne construction pierre, 80 m2 sur 2 niveaux, comprenant salle à manger, cuisine, salle de bain, 2 chambres, travaux à prévoir.
  Autre Maison : ancienne construction pierre contigue à la premiere maison, 150 m2 comprenant salon salle à manger, cuisine, 5 chambres, 1 salle de bain. Chauffage Fioul, isolation, double vitrage. Habitable en l 'état.
  Ces 2 maisons sont située dans l'ancien corps de ferme, comprend des bâtiments agricoles partiellement utilisés par le gaec.

Conditions de reprise
Vente de 11 ha de SAU avec les bâtiments, matériel, cheptel et stock.
Location de 78 ha de SAU. par bail de 9 ans.
Vente des 2 maisons et ancien corps de ferme, si besoin.

Profil candidat recherché
Sur cette configuration d'exploitation, la reprise nécessite 3 à 4 unité de travail en tant qu'associé ou en partie salarié.
On peut imaginer une famille de 2,3 ou 4 personnes ou un projet d'association entre tiers, ayant une expérience dans le milieu agricole.
Les exploitants actuels peuvent assurer un temps de transfert de compétence en tant que salarié ou autre statut.
L'échéance de cession de l 'entreprise est ajustable en fonction des repreneurs.

Observations
Une large gamme de produits : pâte lactique, pâte molle, pâte pressée, yaourt, crème dessert, pâtisserie.

Commercialisation
Vente de fromage :
30 % sur 4 marchés locaux
10 % vente à la ferme, drive fermier, magasins de producteurs
55 % grossistes

Vente de lait : société roquefort.

Prix de cession
Prix non communiqué

Contact
Chambre d'Agriculture du Tarn

Christine VAYSSE
- 06 69 04 59 17

c.vaysse@tarn.chambagri.fr



Publiée le 24 janvier 2025