

# Exploitation ovin lait transformation fromagère recherche

## 1 associé supplémentaire

Offre N° : OA081220005

### 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 petit hameau de 13 foyers et à 10 km d'un village de 1000 habitants, doté de tous les services, commerces, école primaire et collège (ramassage scolaire) ainsi que de nombreuses associations sportives et culturelles.

### Contexte

L'exploitation est conduite par 3 associés hors cadre familial avec une production ovin lait en transformation fromagère et vente directe. Le succès de leur travail a permis un développement important de leur activité fromagère.

Aujourd'hui les exploitants souhaitent accueillir un associé supplémentaire pour assurer le développement de la transformation fromagère et à moyen terme participer éventuellement à la reprise de l'entreprise.

### Exploitation

**Type d'installation :** En association ou société

**Mode de cession :** Cession de parts sociales

**Activité :** Agrotourisme, circuits courts, Vente directe. Agrotourisme, circuits courts, Transformation. Elevage, Elevage d'ovins lait.

**SAU :** 86,00 ha

**Logement repreneur :** A proximité et identifié

### Description :

- Foncier : Sau : 86 ha ,  
Regroupés autour des bâtiments d'exploitation, relief vallonné, Assolement : 21 ha de céréale, 27 ha de prairie temporaire, 18.5 ha de luzerne 19 ha de prairie naturelle.
- Cheptel :  
670 brebis race Lacaune, 160 agnelles de renouvellement,  
1800 hl de lait produits, 1500 hl transformés, 300 hl livrés à société roquefort  
Production de fromage : pate lactique, pate molle, pate pressée, yaourt, crème dessert, pâtisserie
- Bâtiments d'exploitation : 2 bergeries dont une construite en 1990, capacité totale : 900 places, le séchage en grange, la salle de traite 48 postes décrochage automatique, robot de stalle, hangars de stockage, la fromagerie m2, salle d'affinage. Dernières mises aux normes effectuées en 2018.
- Matériel : Matériel en propriété et en cuma
- Emploi : Les 3 associés se sont répartis le travail de manière suivante :  
1 associé responsable du troupeau 100 % de son temps est investi sur la conduite du troupeau, la traite, et les appro des animaux, les déclarations animaux.  
1 associé est responsable des cultures 100 % de son temps est investi sur les semis, les récoltes, les appro des cultures, les déclarations  
1 associé est responsable de la fromagerie, de la vente, et de l'administratif.  
Ce dernier est soutenu à la fromagerie par 5 salariés dont 3 à mi temps.

### Conditions de reprise

Achat de capital social, en fonction de la volonté du candidat.

## Profil candidat recherché

Fille ou Garçon, couple éventuellement  
moins de 45 ans  
Structuré organisé, aptitude de management  
Aptitude physique,  
Motivé par le métier de la fromagerie et le projet de l'entreprise  
Expérience en fromagerie serait un plus.

## Observations

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

## Commercialisation

35 % sur 4 marchés locaux  
10 % vente à la ferme, drive fermier, magasin de producteurs  
60 % grossistes

## Prix de cession

Prix en cours d'estimation

## Contact

Chambre d'Agriculture du Tarn

## Christine VAYSSE

05 63 48 83 83 - 05 63 48 83 83

[c.vaysse@tarn.chambagri.fr](mailto:c.vaysse@tarn.chambagri.fr)



Publiée le 01 mars 2022