



VICTOR – Viandes en Circuits Courts

Des outils pour maîtriser la qualité des produits et la rentabilité des circuits courts



(viandes bovines et porcines)

Christèle PINEAU (Idele), Monique TOURNADRE (CA 63)

2025



Le projet VICTOR – Viandes en Circuits Courts

- **Contexte :**

- **Demande sociétale forte** pour le développement de circuits d'alimentation de proximité
→ Intensification des **diversifications** d'éleveurs **vers les circuits courts**
- Aujourd'hui, **besoin** pour les éleveurs diversifiés **de soutien** pour maintenir leurs activités : **valorisation** complète des animaux, **repères techniques**, **rentabilité**, organisation du **travail**, **fidéliser** et gagner des clients...

- **Enjeux de VICTOR :**

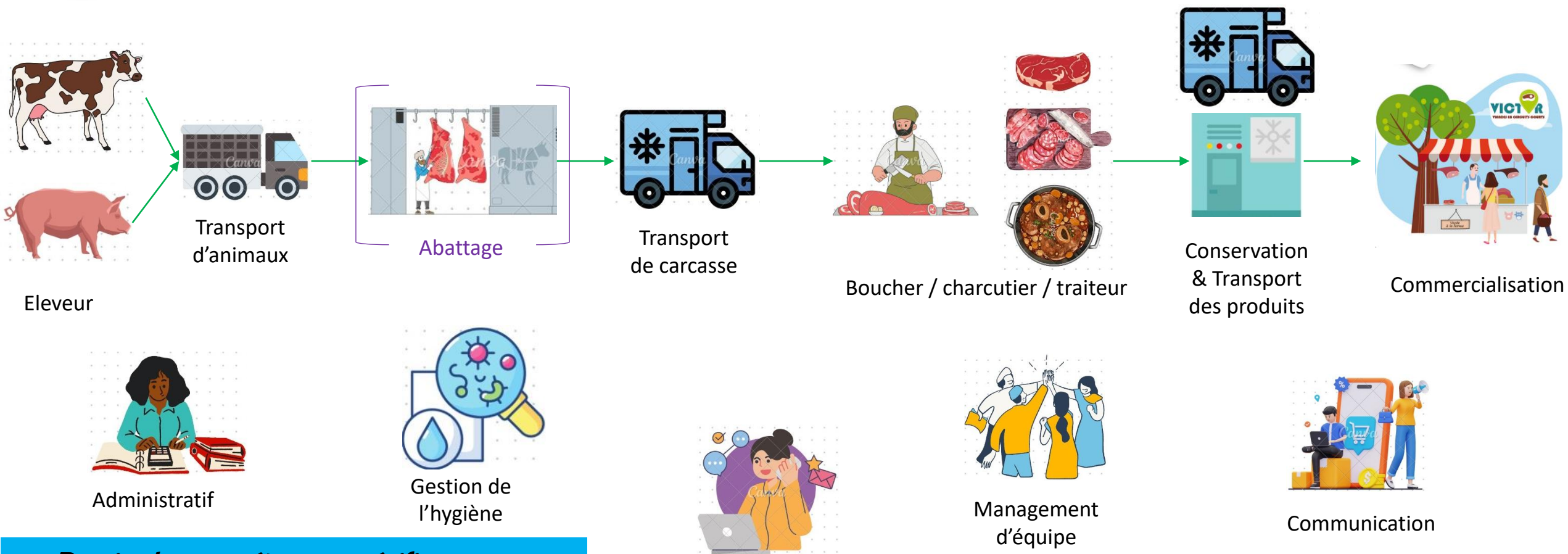
- Développer des outils d'accompagnements utiles à destination des éleveurs en circuits courts pour mieux maîtriser la qualité des viandes et produits carnés et leur rentabilité

→ **Démarche expérimentale : réalisations d'enquêtes techniques pour apprécier la réalité du terrain et en déduire les besoins des éleveurs en circuits courts en termes de supports techniques**

→ Résultats des enquêtes présentés en 2024

→ **Présentation des outils développés à partir des besoins exprimés et identifiés des éleveurs qui transforment leurs viandes et charcuteries à la ferme**

Diversification en circuits courts : ce que doivent appréhender les éleveurs



***Besoin de compétences spécifiques pour
chaque maillon + transversales
Besoin d'outils correspondants***

***Possibilité d'embaucher des salariés ou de
faire appel à des prestataires à chaque étape***

Les outils VICTOR

Quelles thématiques ?

- Hygiène et sécurité sanitaire (BPH, réglementation...)
- Technologie des viandes et charcuteries
- Equilibre carcasse (destination culinaire, rendement et la rentabilité prédictive à l'animal)
- Relationnel avec les clients
- Rentabilité de l'activité circuits courts

Quels formats ?

- Parcours de connaissances
- Calculateur en ligne
- Fichiers à télécharger (références, outils de calcul, critères microbiologiques...)

Pour qui ?

- Pour les éleveurs en circuits courts (déjà installés et diversifiés)
- Pour leurs conseillers
- Pour les enseignants et formateurs agricoles

Quel accès ?

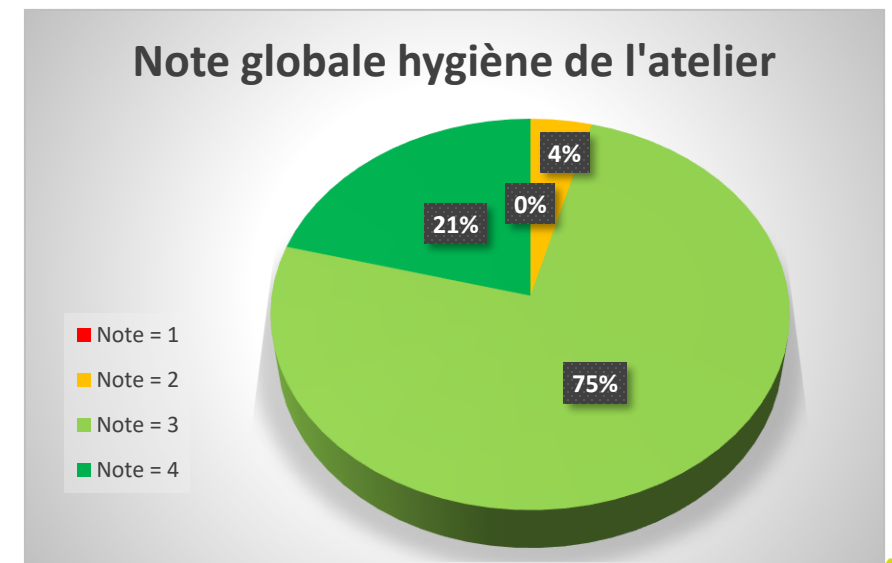
- En ligne sur <https://idele.fr/victor/>
- TOTALEMENT LIBRE

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les éleveurs sont globalement formés aux Bonnes Pratiques d'Hygiène dans les ateliers

Enjeux :

- Les faire appliquer aux salariés
- Disposer de supports, utilisables sur le terrain



BPH : visite virtuelle d'un atelier

Salle de fabrication des charcuteries et produits transformés

SAS Hygiène

Vestiaires

Etuve - Séchoir

Légumerie

Stock carcasses

Salle de découpe

Stockage des produits en cours

Quai réception

Réserve sèche - Salle de pesée des épices

Accueil public-Magasin

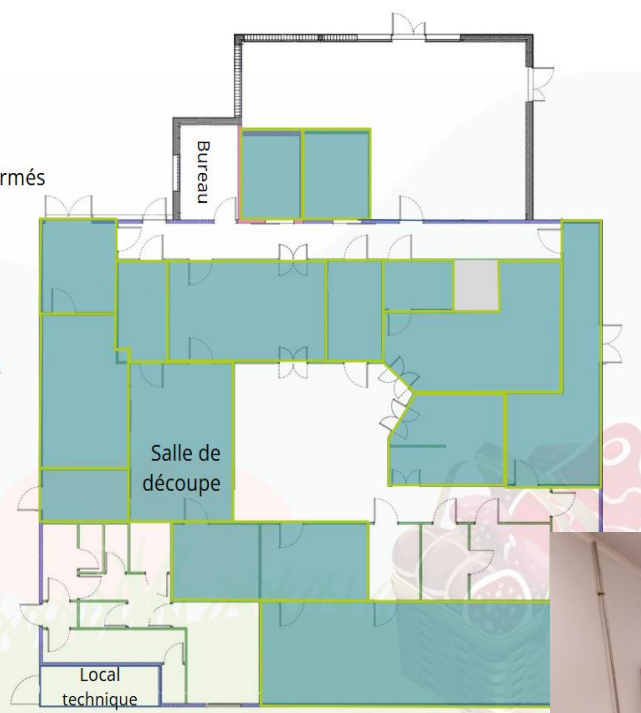
Conditionnement

Zone de cuisson

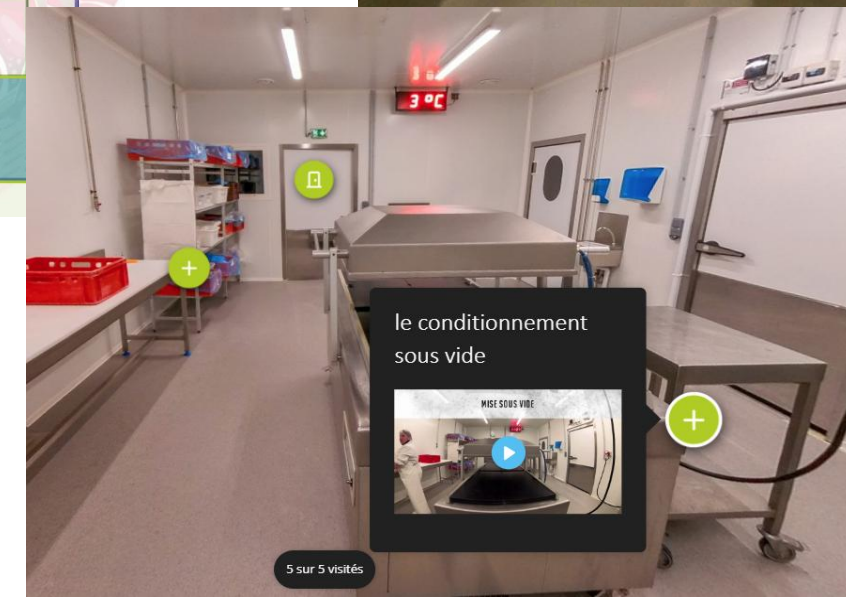
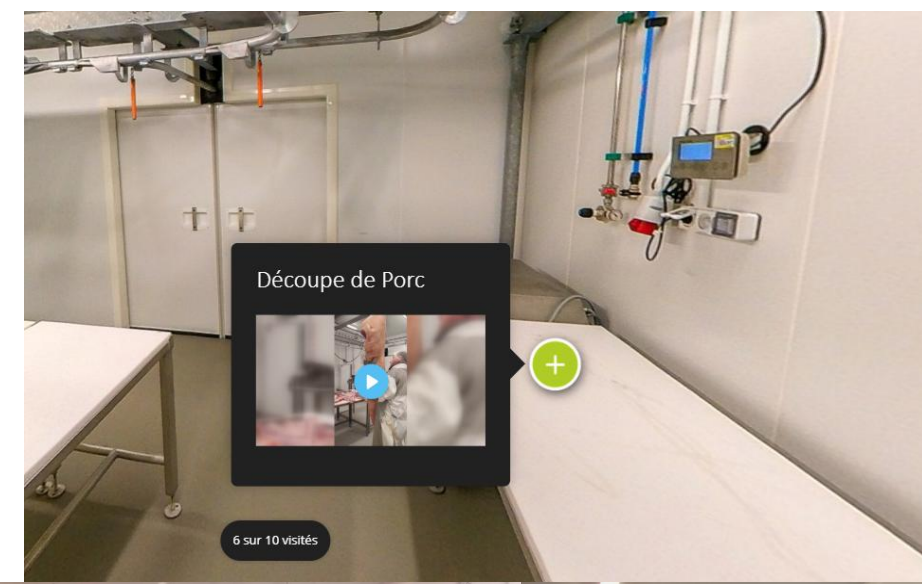
Stockage des produits finis

Local déchets

Salle de plonge



Le menu principal vous permet d'accéder directement aux différentes sections de l'atelier.



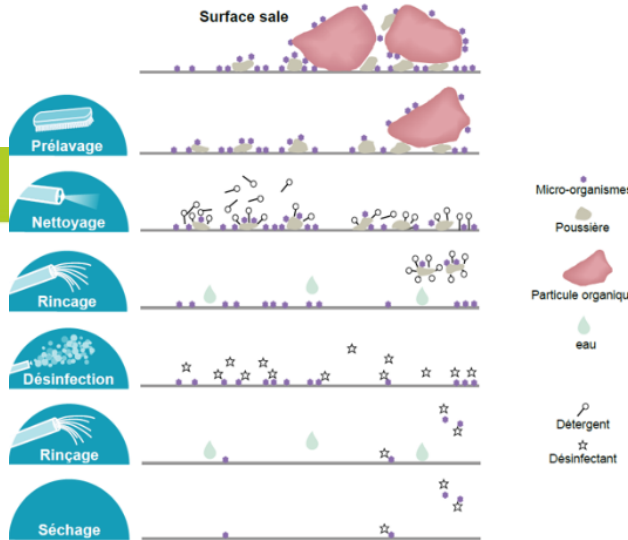
BPH : rappel des règles à respecter

Les bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la journée



- Mettre une charlotte
- Se laver les mains
- Passer par le lave bottes

Le nettoyage et la désinfection



Les étapes du nettoyage et de la désinfection

	Cycle court	Cycle long
Atelier avec séparation dans l'espace		
Découpe de porc	X	
Conditionnement sous vide de viande fraîche ou produits cuits		X
Fabrication de saucisse à cuire ou saucissons secs	X	
Fin de cycle de fabrication pour toutes les salles et CF		X

Microbiologie et réglementation : mieux comprendre pour mieux maîtriser

- Besoins d'explications et de repères concernant la réglementation liée au produits carnés
➔ **Réponses apportées par VICTOR**

Un parcours de
connaissances en ligne

+

possibilité de télécharger des
documents repères

Etape 1- pourquoi faire analyser ses produits

Etape 2- microbiologie des viandes

Etape 3- Catégories de Produits

Etape 4- plan autocontrôle et critères

Etape 5- interprétation des résultats et actions

Liste des réglementations en vigueur

Tableau des principaux pathogènes

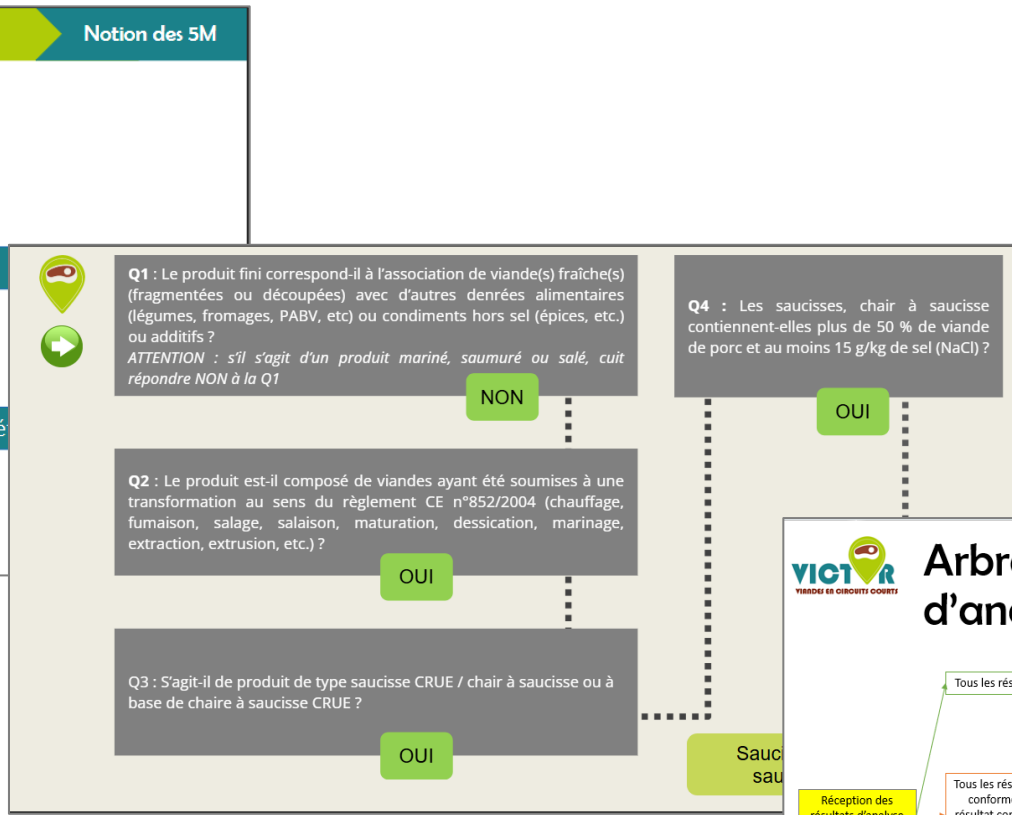
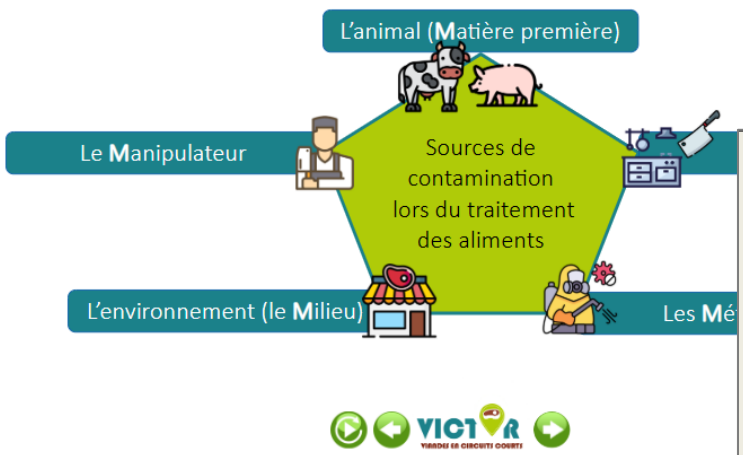
Exemple de classification de produits

Tableau des critères microbiologiques

Arbre de décision en fonction des résultats d'analyse

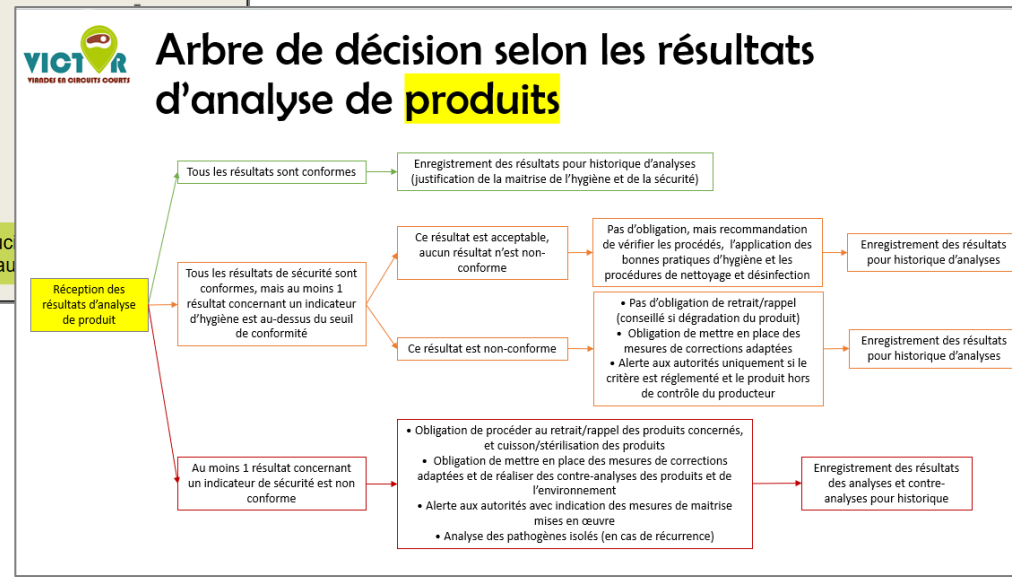
Microbiologie et réglementation : mieux comprendre pour mieux maîtriser

Les sources de contaminations



Transmission de connaissances

- ➔ Parcours de connaissances et outils directement disponibles en ligne
- ➔ Relais de formations agréés (pas de diplôme ni certification)
- ➔ Aide au quotidien, selon les besoins des éleveurs



Documents repères téléchargeables

Fournir des outils aux éleveurs pour communiquer avec les clients

- Enquêtes auprès des clients
- Manque de connaissances des contraintes des circuits courts + imaginaire « simpliste »
- Création de dialogues sur **7 sujets** afin d'apporter des réponses aux éleveurs et des commentaires explicatifs



1 Disponibilité des viandes

2 Justifier les prix des CirCo

3 Expliquer les étiquettes

4 Justifier de la variabilité de la tendreté entre les morceaux

5 Expliquer la cuisson des viandes

6 Le gras de la viande

7 L'utilisation du plastique



Fournir des outils aux éleveurs pour communiquer avec leurs clients

Comment parler du gras aux clients ?



Justifier l'utilisation d'emballages en plastique et leurs intérêts



Technologie des viandes et charcuteries : mieux connaître pour maîtriser la qualité

1. Connaissances du process
d'abattage

2. Transformation du muscle
en viande

3. Qu'est-ce qu'une carcasse ?

4. Contrôle à réception

5. Valorisation du muscle

Bœuf

Cuisson rapide
Cuisson lente
Viande hachée

Porc

Viande fraîche
Produits de charcuterie

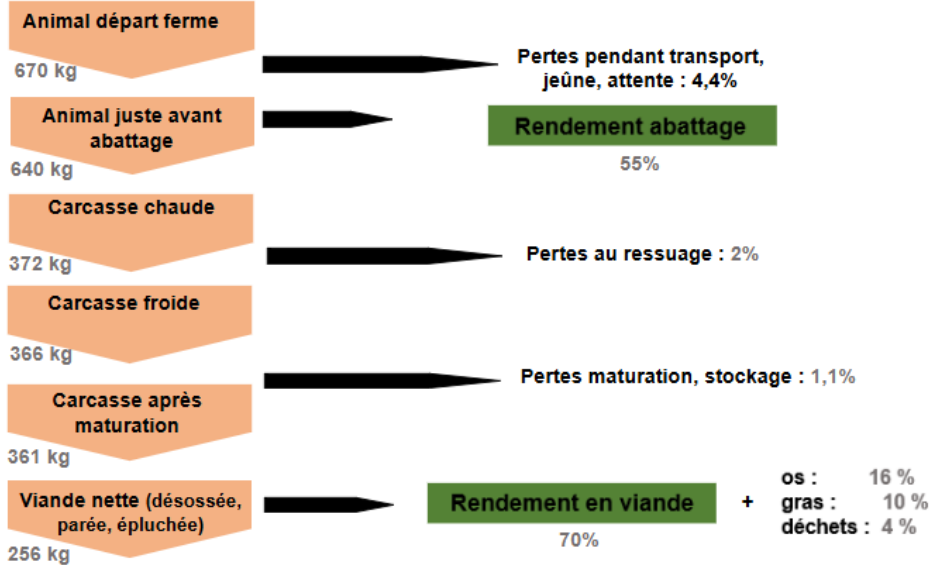


Technologie des viandes et charcuteries : mieux connaître pour maîtriser la qualité

Le bœuf

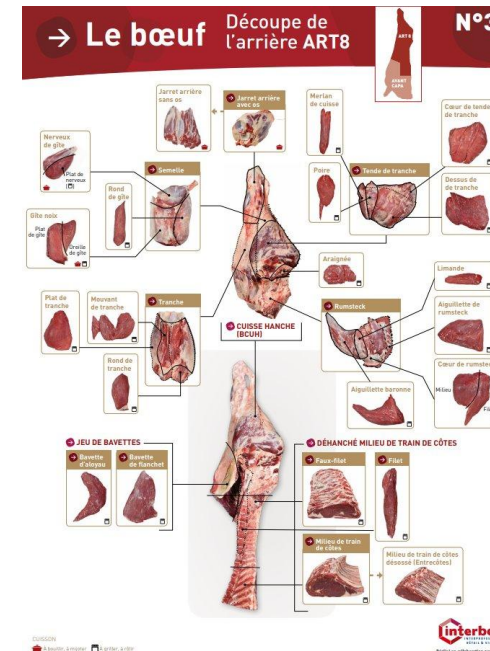
Qu'est ce qu'une carcasse?

Des points de repères



Valorisation du muscle : cuisson rapide /
cuisson lente

Des infos pour localiser les muscles :
les posters de découpe



Des consignes pour
élaborer les muscles: le
guide de découpe

Rumsteck ***	À griller ou Pavé à griller ou En tournedos à griller	Milieu de rumsteck affranchi	Rumsteck paré et épluché, sans araignée, sans faux moreau, sans châquette, sans timande, déossé en 2 pièces (bœuf et filet), « netto » retirés et affranchis côté rumsteck. Tranchage dans la longueur pour le filet et dans la longueur pour le cœur.	
Rumsteck ***	À griller ou Tranche à griller	Milieu de rumsteck affranchi	Rumsteck paré et épluché, sans araignée, sans faux moreau et sans châquette. Affranchi côté rumsteck. Tranchage à partir du filet. Le rumsteck « à griller » peut être remplacé par « Rumsteck *** en tournedos à griller ».	

Des conseils culinaires à
donner au consommateur

La maturation

⚡ Laisser la viande mûrir améliore sa tendreté. Il ne faut
donc pas consommer la viande trop tôt !

⚡ En carcasse ou conditionnée sous vide en muscles ou
pièces, la viande mûrit tout autant. L'avantage du
conditionnement sous vide, est qu'il permet de reporter
le moment de son utilisation et par la même d'augmenter
le temps de maturation. Par exemple la norme NF V 46
001, précise qu'il faut laisser mûrir au minimum les
carcasses 7 jours et les muscles sous vide 10 jours.



Des conseils techniques après la
découpe: la maturation...



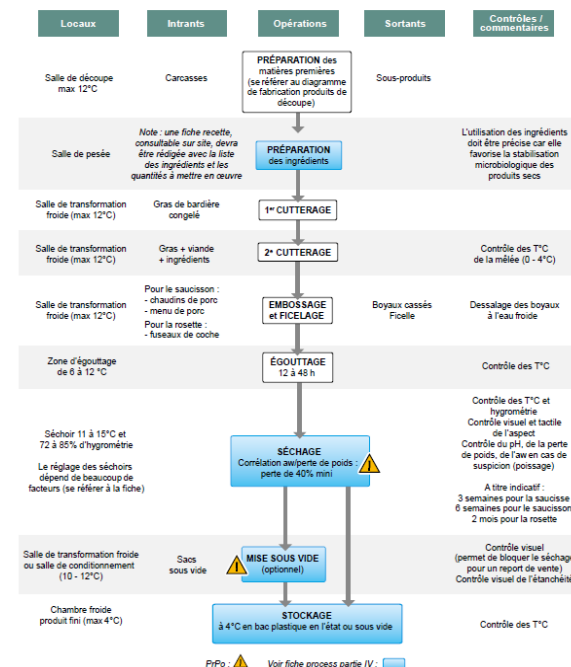
Saucisson sec



Etuvage / séchage

Diagramme de fabrication

5.1. Saucisson, saucisse, rosette (technologie fermière sans ferments lactiques et sans étuvage)



Contrôle des paramètres



Les points clés du PMS

Pour les technologies avec étuvage

Mesures de maîtrise	BPH/PRPO/CCP	Paramètres à valider	Surveillance
Respect des paramètres technologiques adaptés à la recette (température, durée de l'étuvage)	PRPO	pH cible en fin d'étuvage	Température de l'étuve et durée. PRPO : pH en fin d'étuvage
pH mètre correctement étalonnés	BPH	-	-

Les points clés du PMS

Mesures de maîtrise	BPH/PRPO/CCP	Paramètres à valider	Surveillance
Respect des paramètres technologiques du séchage (température, durée, hygrométrie)	PRPO	Perte de poids corrélée à l'Aw	Chaque jour : température, hygrométrie du séchoir, contrôle olfactif et visuel. PRPO : pesée en début et fin de séchage (ou contrôle tactile pour les producteurs aguerris). Saucisson sec : pesée d'une barre témoin. Jambon sec : pesée d'au moins 1 jambon.
Thermomètre et hygromètre correctement étalonnés	BPH	-	-

Opti'découpe, pour estimer les rendements et la rentabilité de chaque carcasse bovine

1. Saisie du type d'animal

2. Saisie du poids de carcasse

OPTI'DECOUPÉ - PLAN PREVISIONNEL DE DECOUPE

Type animal	Mixte	Poids Viande commercialisable prévisionnel	246
Poids de carcasse	350	Rendement moyen prévisionnel	70%
Nombre de plan de découpe	1		

3. Estimation du poids des produits obtenus (rôtis, steaks,...) par muscle

4. Pour chaque muscle il est possible de modifier sa valorisation (Rôti vs steak vs VPH...) si la nature nous le permet!

Optimise la valorisation de la carcasse en différents produits souhaités

Affichage d'un cahier des charges de découpe par muscle à destination de la personne qui réalise la découpe

PLAN DE DECOUPE 1				246,2	
AVANT	← CLIQUEZ pour plus d'INFOS ↓		Destination culinaire	Estim poids	Commentaires
Collier/basse côte	Collier (BB)	Bœuf bourguignon cubé		18,8	
			Steak2*	8,2	
	Epaule	Paleron (BB)	Bœuf bourguignon pièce à braiser	5,6	
		Macreuse à braiser (BB)	A transformer	7,4	
		Jumeau à bifteck (BB)	A transformer	3,0	
		Dessus Palette (S***)	A transformer	3,5	
		Boule de macreuse (S/R**/BB)	A transformer	7,6	
		Jarret AV(BB/PauF)	Pot au feu avec os	8,5	
	Caparaçon	Gros Bout de poitrine (BB/PauF)	Pot au feu avec os	24,5	
		Plat de Côte-Flanchet (BB/PauF)	Pot au feu avec os	34,5	
ARRIERE	Déhanché	Filet	Filet sans chainette	5,9	
		Côte (Entrecôte)	Côte avec os sans dessus	10,6	
		Faux Filet (S/R***)	Steak3*	10,7	
		Bavette Aloyau (S***)	Steak3*	2,8	
		Bavette Flanchet (BB)	Bœuf bourguignon cubé	1,4	
	Tende de Tranche	Cœur de Tende de Tranche (S/R** et ***)	Rôti2*	11,7	
		Poire (S***)	Steak3*		

Opti'découpe, pour estimer les rendements et la rentabilité de chaque carcasse bovine

OPTI'DECOUCPE : VALORISATION DE LA CARCASSE PAR DESTINATION CULINAIRE

Destination culinaire	Plan découpe 1	Plan découpe 2	Bovin complet	prix moyen de vente	
				HT	TTC
Pot au feu avec os	75	0	75		13,00 €
Bœuf bourguignon cubé	27	0	27		15,00 €
Bœuf bourguignon émincé	0	0	0		15,50 €
Bœuf bourguignon pièce à braiser	19	0	19		15,00 €
Roti2*	21	0	21		22,00 €
Steak2*	12	0	12		22,50 €
Roti3*	9	0	9		25,00 €
Steak3*	22	0	22		25,50 €
Côte avec os sans dessus	11	0	11		25,00 €
Entrecôte	0	0	0		28,00 €
Filet sans chainette	6	0	6		40,00 €
A transformer	35	0	35		12,00 €
Queue, joue, langue, foie, rognon, cœur	11	0	11		8,00 €
Abats Blanc			0		- €
TOTAL Viande et abats commercialisables	246	0	246		
CA par plan de découpe	3 955,80 €	- €	3 955,80 €		
Prix de vente moyen HT/kg commercialisable	16,07 €	- €	16,07 €		
Prix de vente moyen HT/kg carcasse	11,30 €	- €	11,30 €		

1. Saisie du prix de vente souhaité par produit

2. Affichage du CA pour la carcasse valorisée

3. Affichage du prix de vente moyen rapporté à la carcasse ou à la viande commercialisable

OPTI'DECOUBE : RENTABILITE

Rappel poids de carcasse	350 kg
Rappel poids viande à commercialiser en l'état	211,3 kg
Rappel poids à transformer	35,0 kg

SAISIE DES INFORMATIONS

	Par animal	Par kg carcasse	F
Cout par animal départ exploitation		6,00 €	
Transport jusque abattoir		0,30 €	
Frais abattage + taxes (yc frigo, abats...)		1,00 €	
Transport abattoir-atelier de découpe/transformation	- €	0,20 €	
Frais découpe (€/kg carc)		2,50 €	
Frais de transformation			
Frais de commercialisation	100,00 €		

1. Saisie de différents coûts:

- Départ exploitation
- Transport vers abattoir
- Frais abattage
- Transport abattage / découpe
- Prestation de découpe
- Prestation de transformation
- Prestation de commercialisation



Rappel Chiffre d'Affaires Total (HT)	3 955,80 €	11,30 €	16,07 €
dont CA viande fraîche	3 558,09 €		16,84 €
dont CA produits transformés	397,71 €		11,37 €
Excédent Brut d'Exploitation hors main d'œuvre de l'exploitant	250,90 €	0,72 €	1,02 €

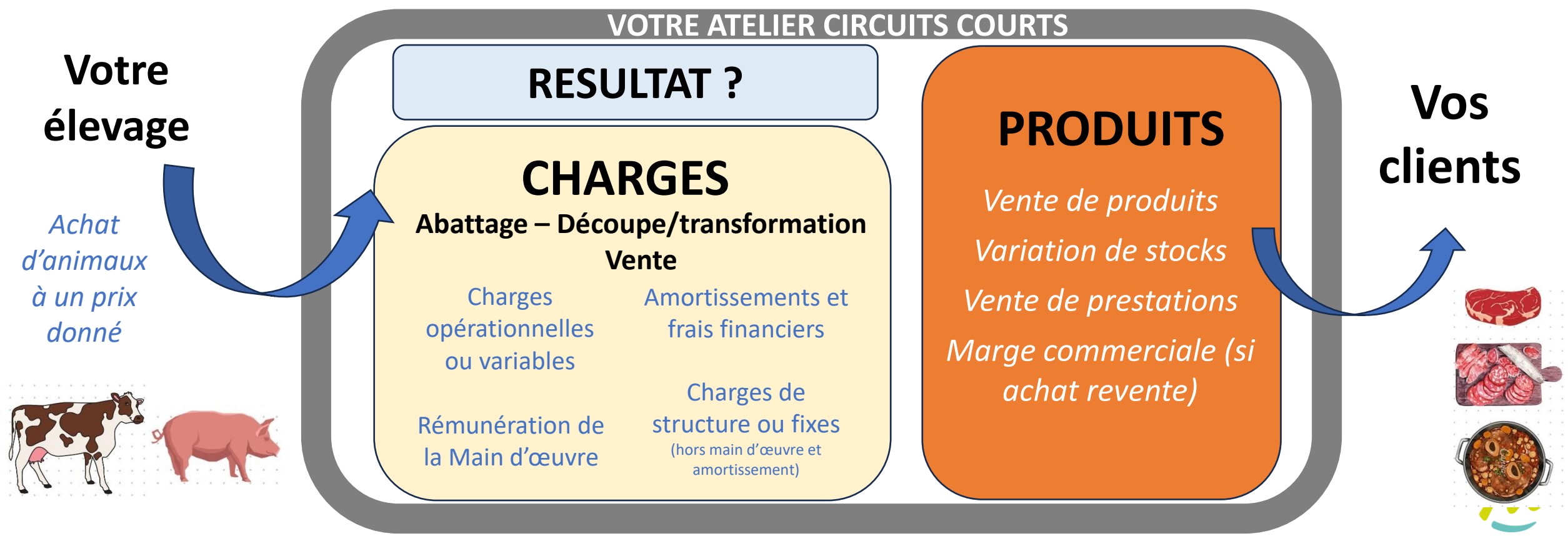
Marge pour la carcasse



Rentabilité de l'activité : RENTA VIANDE DIRECTE, un outil pour les éleveurs

Pour savoir si un atelier en circuits courts est rentable, il faut arriver à répondre à une question simple :
est-ce que ce que je gagne couvre bien toutes mes dépenses ? Est-ce que mon activité dégage un résultat positif ?

L'outil RENTA VIANDE DIRECTE propose donc d'isoler l'atelier Circuits Courts du reste de votre exploitation et de regarder précisément les produits qu'il dégage au regard des dépenses qu'il engage.



Résultat de l'atelier circuit court

Indicateurs fournis en € totaux et en €/kg carc

1 Produit de l'atelier

- Charges opérationnelles
- Charges de structure dont amortissements mais hors MO



Valorisation
moyenne/kg carc

2 Marge avant rémunération de la main d'oeuvre

- Rémunération des salariés

3 Marge avant rémunération des exploitants

- Rémunération des exploitants



Rémunération exploitant(s)
permise :
- totale ?
- par heure de travail CC ?

4 Résultat de l'atelier circuit court



Rentabilité ?
Marge de sécurité ?

Si recours à des bénévoles

5 Résultat après rémunération des bénévoles

Fragilité du système ?

Parcours de saisie en ligne

Mon compte 

Outil de calcul de la rentabilité de l'atelier circuit court

Etape 1 : Atelier



Etape 2 : Produits



Etape 3 : Les charges (hors main-d'œuvre)



Etape 4 : Rémunération de la main-d'œuvre



Atelier 

Produits 

Charges - Véhicules 

Charges - Achat animaux 

Charges - Charges d'abattages 

Charges - Découpe / Transformation 

Charges - Commercialisation 

Charges - Structure 

Rémunération 

Saisie conditionnelle

Indiquez le nombre d'animaux issus de votre exploitation ou achetés ainsi que leur poids de carcasses :

Type d'animaux	Nombre d'animaux	Poids moyen (kg carcasse)	Total (kg carcasse)
Gros bovins	30	410	12300.00 kg
Porc	300	95	28500.00 kg

Nombre total de kg carcasse issus de vos animaux ou d'achat extérieur
40800.00 kg

Comment est faite la découpe et la transformation ?

- ☒ Je découpe et transforme tout.
- ☐ Je délègue toute la découpe / transformation à un prestataire.
- ☐ Je délègue une partie seulement des opérations de découpe / transformation.

Réalisez-vous de la découpe / transformation pour des tiers ?

- ☐ Oui
- ☒ Non

Retour

Valider

Charges opérationnelles de découpe transformation

Cette partie concerne les frais d'ingrédients, d'emballages, d'analyses sanitaire de vos produits transformés, de maintenance du matériel de transformation, des petits équipements, de fournitures de nettoyage, de gestion des déchets et autres dépenses.

Connaissez-vous le montant total ?

☐ Oui ☒ Non

Ingrédients

Postes 6014 et 6027

Emballages

Poste 6017

Analyses sanitaires

Postes 617, 6054, 6015, 622

Maintenance du matériel de transformation

Poste 615

Petits équipements non amortissables

Poste 6023

Fournitures et produits d'hygiène, nettoyage et désinfection

Poste 615

Gestion des déchets (frais équarisseur, ordures ménagères)

Montant en €

Autres

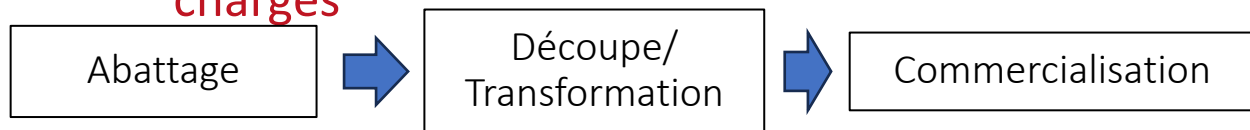
Montant en €

Total Général de vos charges internes : 0.00 €

Enregistrer

Les plus de RENTA VIANDE DIRECTE :

- Eleveur crée son **compte individuel**, enregistre ses données, les extrait en format Excel ou PDF
- Dispose d' **indicateurs** permettant la comparaison et des repères pour analyser sa situation
- Peut identifier les **leviers d'amélioration** possibles : prix de vente, optimisation du temps passé, des charges



Exploitants



Salariés



Bénévoles

3 niveaux d'analyse de la rentabilité de l'atelier

Rentabilité globale de l'atelier

Coût de l'abattage-découpe-transformation main d'œuvre comprise

Coût de la commercialisation main d'œuvre comprise

Calcul de la rémunération possible de la main d'œuvre exploitant

Des résultats par kilo de carcasse travaillé dans l'atelier

➔ possibilité de zoom sur les **frais de transport** et sur le **temps de travail passé en circuits courts**

Conclusion



- C'est bientôt la fin du projet VICTOR
 - ➔ Tous les outils sont en cours de finition
 - ➔ Parcours de connaissances et fichiers téléchargeables en ligne d'ici la fin de l'année 2025
 - ➔ Calculateur RENTA VIANDE DIRECT disponible début 2026
- Outils et références bientôt disponibles en ligne sur <https://idele.fr/victor/>



Les partenaires de VICTOR



Clémence Bièche-Terrier, Christèle Pineau, Paul Tribot-Laspière, Mathilde Vaillant, Aubert Nicolazo de Barmon, Christèle Couzy, Christophe Perrot, Stacey Mevel, Sofia Meurice, Smail Madadi (+ Ghida Haj-Chahine & Lucile Mercier)



Arnaud Bozec, Edouard Bienassis, Yannick Le Bihan, Lorena Girre, Valérie Diot & Christine Roguet



Margaux Rusalen (& Lucile Petitzon)



Jean-Michel Cappelier (+Sophie Allain & Mathieu da Silva)



Françoise Morizot-Braud



Joël Martin & Enora Louesdon



Pascale Bel



Monique Tournadre



Philippe Mauchamp



Emmanuelle Souday & Nelly Chargé



Brigitte Elvers



Franck Sangouard

+ tous les éleveurs qui nous ont accueillis...



Merci de votre attention

Retrouvez les diaporamas de nos conférences
sur **idele.fr**



Venez échanger avec nos ingénieurs
sur notre
stand C79 (Hall 1)

