

VICTOR - Viandes en Circuits Courts : enquêtes sur les pratiques de transformations et les résultats économiques



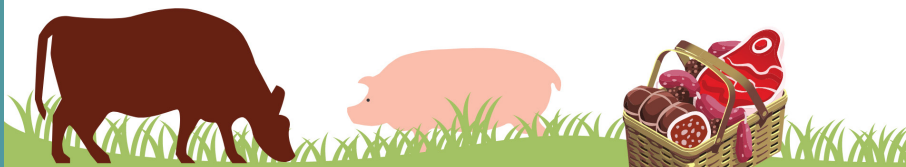
Partie 1 : Méthodologie d'enquêtes



ZOOM



Le projet VICTOR s'intéresse aux viandes et produits carnés bovins et porcins commercialisés en circuits courts. Il vise à développer des outils pour accompagner les producteurs dans la maîtrise sanitaire et technologique de leurs produits et dans le pilotage économique de leur activité.



Après une première étape qui a permis d'identifier et de hiérarchiser les attentes des acteurs des circuits courts (**producteurs** et **clients**) vis-à-vis des viandes et produits carnés, l'action 2 du projet a pour objectif d'évaluer les niveaux de maîtrise de la qualité des viandes et produits carnés et de la rentabilité des exploitations en circuits courts.

Pour atteindre cet objectif, des enquêtes terrain ont été réalisées dans les régions partenaires du projet afin d'identifier les pratiques réelles des éleveurs et d'obtenir des données techniques du terrain.

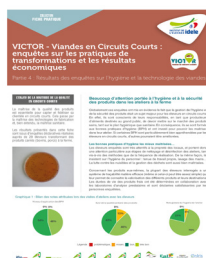
La présente plaquette décrit la méthodologie de travail ainsi que l'échantillonnage des éleveurs ayant participé aux enquêtes.

Les résultats sont présentés dans 3 plaquettes affiliées à celle-ci :

PÉRIMÈTRES ET CIBLES DU PROJET VICTOR :

- 4 territoires : Bourgogne, Grand Est, Pays de la Loire, Auvergne Rhône Alpes
- Espèces prises en compte dans le projet : bovins (gros bovins & veaux) et porcs avec la prise en compte des spécificités des circuits courts (bio, races locales, plein air...). Possibilité de travailler avec des élevages / ateliers multi-espèces
- 5 typologies de produits : viandes fraîches, produits hachés (viande hachée et préparation de viandes), produits fermentés et séchés, produits cuits frais, produits stérilisés
- Cibles : éleveurs en circuits courts ayant un impact direct sur la qualité de leurs viandes et produits carnés et leurs conseillers

Retrouvez nos résultats sur la attentes des acteurs des circuits courts vis-à-vis des viandes et produits carnés



MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTES

2 séries d'enquêtes ont été réalisées durant l'année 2023 (sur les données 2022 pour les enquêtes « rentabilité ») :

1. Des enquêtes sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des ateliers et des produits d'une part, et sur les technologies de productions des viandes et produits carnés d'autre part (finition, découpe, transformation, conservation...) avec les objectifs suivants :
 - Inventaire des pratiques mises en œuvre par les éleveurs transformant à la ferme pour travailler les viandes / charcuteries / produits transformés
 - Evaluation des niveaux de connaissance et de maîtrise des éleveurs sur les technologies utilisées, l'hygiène, la réglementation et les difficultés rencontrées
 - Recensement des matériels utilisés, des installations des locaux et des méthodes mises en œuvre en lien avec les opérations réalisées
 - Identification des évolutions futures telles que des investissements pour une nouvelle production pour lesquelles les éleveurs auraient besoin d'un accompagnement

=> **Création d'un questionnaire d'évaluation comprenant une grille d'auto-positionnement (notation de 1 à 4)**

2. Enquête sur la rentabilité, les investissements et les impératifs de production en circuits courts avec un focus spécifique sur le travail (évaluation quantitative par semaine et par produit, organisation...)

=> **Création d'un questionnaire de collecte de données quantitatives (sous Excel), de bilan travail et d'analyse des résultats comptables**

ÉCHANTILLONS DES ÉLEVEURS ENQUÊTÉS

La participation des éleveurs est basée sur le volontariat, leur recrutement ayant été mis en œuvre par les partenaires du projet VICTOR implantés dans les territoires (Chambres d'Agriculture départementales ou régionales, et CERD).

Au final, voici ce qui a été réalisé :

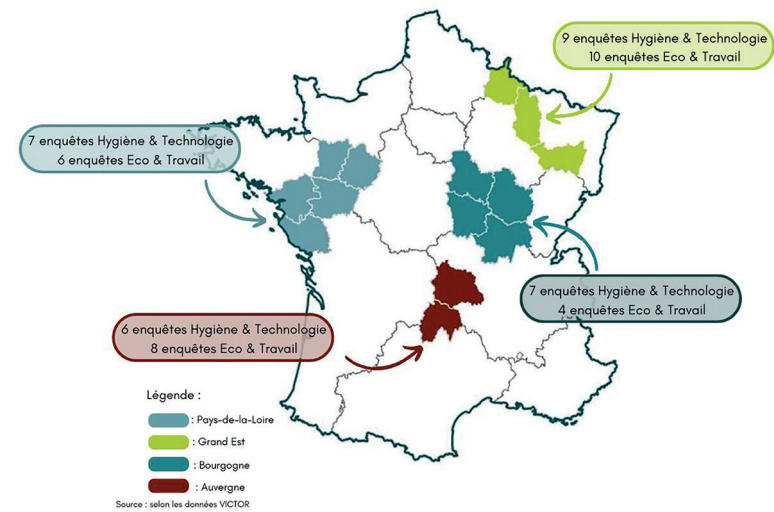
- 29 enquêtes sur la maîtrise technologique et sanitaire (8 en bio et 21 en conventionnel) dont :
 - 11 en multi-espèces*,
 - 10 en bovin,
 - 8 en porc
- 26 enquêtes sur la rentabilité et le travail (12 en bio et 14 en conventionnel) dont :
 - 11 en multi-espèces*,
 - 6 en bovin,
 - 9 en porc

=> Soit 24 enquêtes en commun sur l'ensemble des thématiques

**Les ateliers multi-espèces traitent des viandes bovines et porcines, ou une de ces 2 viandes ainsi que d'autres espèces bouchères (veau, ovine).*

Il est observé une bonne répartition de chacune des 2 séries d'enquêtes entre les 4 régions partenaires du projet.

FIGURE 1 : RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES ÉLEVAGES DIVERSIFIÉS EN CIRCUITS COURTS ENQUÊTÉS



4 territoires d'enquête contrastés en termes de densité d'habitants et de niveau de revenu avec des conséquences sur les circuits de vente fréquentés et sur certaines charges de fonctionnement.

Les éleveurs enquêtés sont acteurs de la transformation de leurs produits. Tous conçoivent leurs recettes et les fabriquent dans leur atelier ou les font faire en prestation.

EXPLOITATION DES RÉSULTATS

Les résultats de chaque enquête ont été restitués de manière individuelle à chaque éleveur et des restitutions collectives par webinaire ont été organisées, permettant à chaque participant de confronter ses données individuelles aux résultats des analyses globales.

CARTE D'IDENTITÉ DES FERMES

L'échantillon présente une **répartition équilibrée** entre les fermes en agriculture conventionnelle et celles en agriculture biologique.

TABLEAU 1 : PRODUCTIONS ANIMALES DES ÉLEVAGES DIVERSIFIÉS EN CIRCUITS COURTS ENQUÊTÉS

	Hygiène & Technologie			Rentabilité & Travail		
	Bovins	Porcs	Multi-espèces	Bovins	Porcs	Multi-espèces
Auvergne	3 dont 1 en bio	1	2 dont 1 en bio	3 dont 1 en bio	2	2 dont 1 en bio
Pays de la Loire	0	4 dont 1 bio	3	0	4 dont 1 bio	2
Bourgogne	4 dont 2 en bio	2 dont 1 en bio	1 en bio	2 en bio	1 en bio	1 en bio
Grand Est	2	2	5	2	2	6

ANIMAUX, VOLUMES TRANSFORMÉS ET GAMMES DE PRODUITS

ATELIERS SPÉCIALISÉS BOVINS :

- Ces ateliers traitent jusqu'à 20 tonnes/an. 7 gros bovins sur 10 sont des vaches de réforme avec 1 à 5 vaches par mois abattues
- Tous font de la découpe et de la préparation froide (1 ferme réalise de la conserve et 3 des plats cuisinés)

ATELIERS SPÉCIALISÉS PORCS :

- Ils traitent 15 à 60 tonnes/an et transforment à 99% des porcs charcutiers avec un rythme d'abattage d'un porc tous les 15 jours à plus de 17 porcs par semaine (un atelier exceptionnel au sein de l'échantillon transforme jusqu'à 40 porcs par semaine)
- La totalité des ateliers réalise de la découpe, des préparations froides et de la charcuterie cuite fraîche. 8 ateliers ont développé de la conserverie et/ou du traiteur et 5 font de la salaison

ATELIERS MULTI-ESPÈCES :

- Ils dépassent les 60 tonnes transformées par an et proposent une large gamme de produits pour leur grande majorité avec 5 à 6 familles de produits différentes.

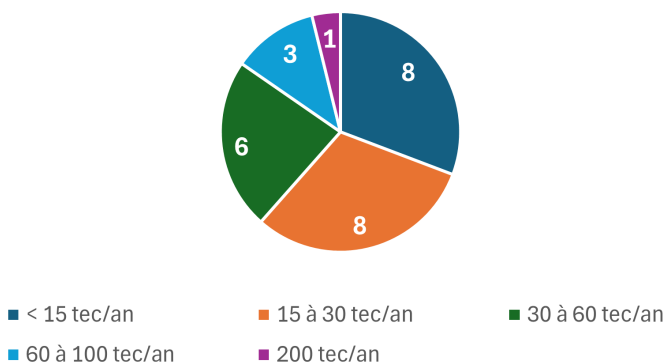
UNE GRANDE HÉTÉROGÉNÉITÉ DANS LES VOLUMES VALORISÉS EN CIRCUITS COURTS

Les volumes valorisés en tonnes équivalent carcasse (tec) *via* les circuits courts sont extrêmement variables.

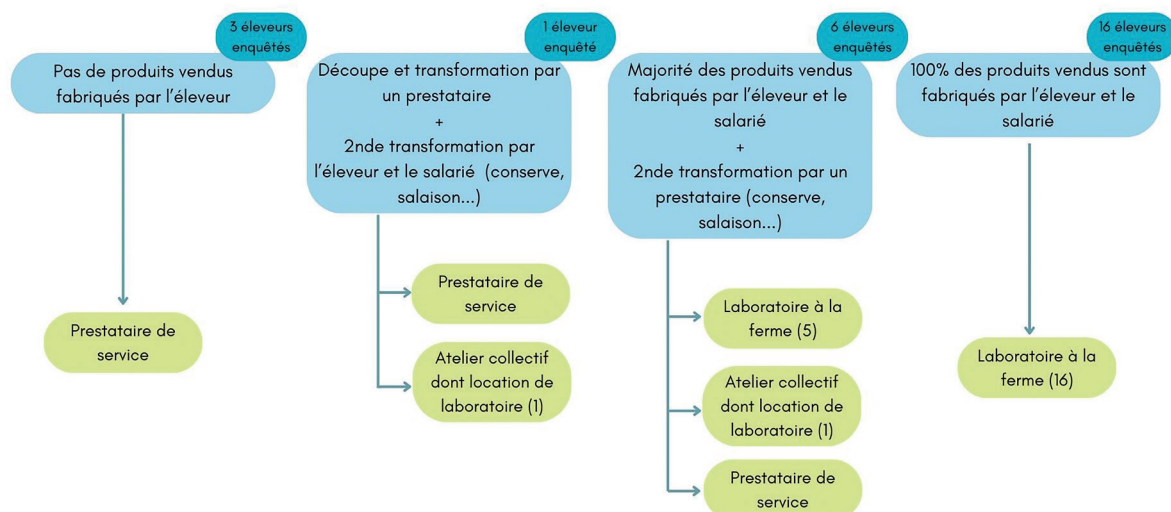
Les ateliers étudiés sont dans l'ensemble en vitesse de croisière. En effet, 52% des éleveurs ont plus de 10 ans d'ancienneté en transformation.

Les circuits courts sont créateurs d'emplois en zone rurale : 23 des 26 enquêtés embauchent des salariés spécifiquement sur les activités liées à la transformation et à la distribution de leurs produits.

FIGURE 2 : RÉPARTITION DES FERMES SELON LE VOLUME DE VIANDE EN CIRCUITS COURTS



GESTION DE LA DÉCOUPE/TRANSFORMATION PAR L'ÉLEVEUR



On constate une grande diversité des organisations et des outils mobilisés même si la majorité des éleveurs enquêtés fabriquent 100% de leurs produits dans un laboratoire à la ferme.

La délégation de service à des prestataires extérieurs permet à certains éleveurs de développer de nouvelles gammes de produits sans nécessité de nouveaux investissements (autoclave...).

Les éleveurs privilégient les gammes élaborées avec une variété de process (découpe, préparation froide, charcuterie cuite, salaison, conserve, traiteur). A noter que les gammes les plus retraits se situent chez les éleveurs spécialisés en bovin.

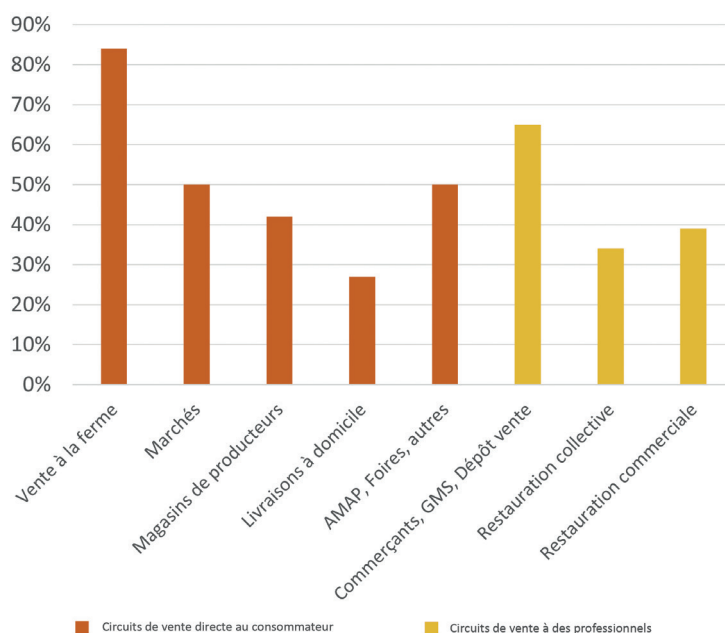
MODALITES DE COMMERCIALISATION

La vente directe domine avec 1/4 des fermes enquêtées qui réalisent **100%** de leur chiffre d'affaires en direct. Seulement 15% réalisent la moitié ou plus de leur chiffre d'affaires via des intermédiaires. Peu d'éleveurs sont attirés par les circuits de restauration (collective ou commerciale).

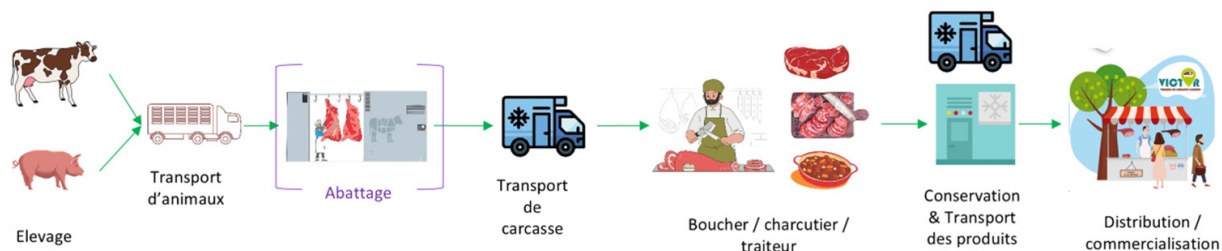
Plus de 80% des éleveurs vendent à la ferme.

A noter que 6 circuits de commercialisation différents peuvent co-exister sur une même exploitation.

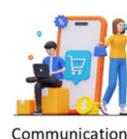
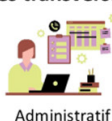
FIGURE 3 : PART DES ÉLEVEURS (%) PARTIQUANT LES DIFFÉRENTS CIRCUITS DE COMMERCIALISATION



VENDRE DES PRODUITS CARNÉS EN CIRCUITS COURTS : DE NOMBREUSES TÂCHES À ASSURER ; DES COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES À MOBILISER



Tâches transversales à toute activité de production et distribution d'aliments :



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

Logistique des commandes et des circuits de ventes

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

LES PARTENAIRES



EN PARTENARIAT AVEC LES RÉSEAUX MIXTES TECHNOLOGIQUES :



Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.
Informations disponibles sur <http://www.idele.victor.fr>

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Contact : Clémence Bièche-Terrier (Clemence.Bieche@idele.fr)

Rédacteurs : Enora Louesdon (Chambre d'Agriculture des Ardennes) • Collaboration : Clémence Bièche-Terrier (Idele), Emmanuelle Souday (Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire), Françoise Morizot-Braud (CERD), Christèle Pineau (Idele)
Réalisation : beta pictoris • Mise en page : Sarah DAUPHIN (Idele) •
Crédits photos : Chambre d'Agriculture Pays de la Loire – Idele • Réf : 0025 313 010 - Mai 2025