



Viandes en circuits courts : qualité des viandes et rentabilité de l'activité

Clémence Bièche-Terrier et Christèle Pineau (Idele)
Philippe Mauchamp (CDA Vosges)



En collaboration avec :



Contexte actuel des circuits courts dans la filière bovine

Circuits courts = vente directe au consommateur final ou avec un seul intermédiaire entre l'exploitation agricole et le consommateur final.

➔ **De plus en plus d'éleveurs s'orientent vers les circuits courts** ces dernières années en **réponse à la demande sociétale** de développement de circuits d'alimentation de proximité

Données du Recensement Agricole 2020 :

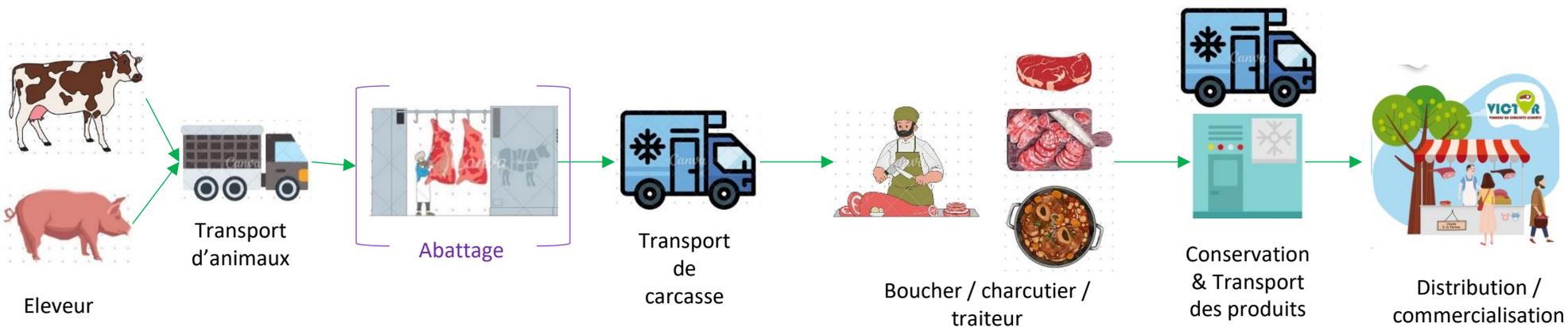
- **16,8% des Exploitations ayant des vaches allaitantes** pratiquent les circuits courts
- **58% des éleveurs en circuits courts** déclarent faire tout ou partie de la **découpe/transformation** (augmentation des emplois à cheptel équivalent).
- Principaux types de circuits de distribution : **vente directe (50%)**, intermédiaires commerçants détaillants (30,2%)

➔ **Estimation : 7,7% des VA de France sont valorisées en circuits courts**

Constat sur le terrain : **Besoin pour les éleveurs en circuits courts de références et d'outils adaptés pour maintenir leurs activités**

➔ **Enjeux du projet VICTOR – Viandes en Circuits Courts : développer des outils adaptés aux éleveurs en circuits courts pour mieux maîtriser la qualité des viandes et produits carnés et leur rentabilité (bovins et porcs)**

Diversification en circuits courts : ce que font les éleveurs qui transforment eux-mêmes



Administratif



Gestion de l'hygiène



Logistique des commandes et des circuits de ventes



Management d'équipe



Communication

*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

26 fermes enquêtées transformant leurs produits :

6 en bovins viande, 9 en porc et 11 en multi espèces

Enquêtes :

- sur la *maîtrise technologique et sanitaire*
- sur la *rentabilité et le travail*

Les ateliers multi-espèces traitent des viandes bovines + porcines, ou une de ces 2 viandes + autres espèces bouchères (veau, ovin).

Joël Martin / Enora Louesdon
Philippe Mauchamp



Choix des fermes :

Nelly Chargé/ Emmanuelle Souday



6 enquêtes réalisées
5 fermes analysées

Porcs	Bovins	Mixtes
4	/	2



Pascale Bel
Monique Tournadre

8 enquêtes réalisées
7 fermes analysées

Porcs	Bovins	Mixtes
2	2	3

Légende :

- : Pays de la Loire
- : Grand Est
- : Bourgogne
- : Auvergne Rhône-Alpes

Source : selon les données VICTOR

10 enquêtes réalisées
9 fermes analysées

Porcs	Bovins	Mixtes
2	2	5

12 en AB
14 en conventionnel

Françoise Morizot-Braud

5 enquêtes réalisées
4 fermes analysées

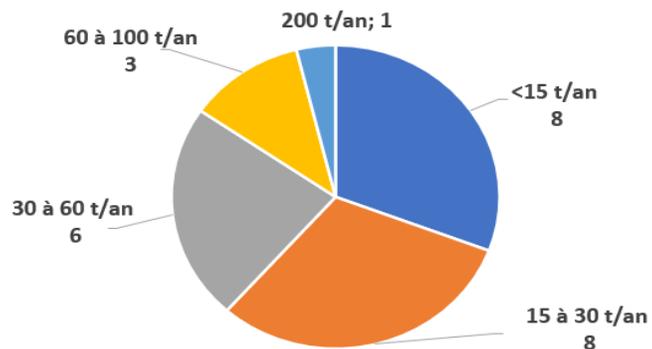
Porcs	Bovins	Mixtes
1	2	1

CERD
Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification

La majorité assure la transformation et privilégie la vente en direct...

Médiane à 22 t de viande en circuits courts/an (4 à 200 t)

Répartition des fermes selon le volume de viande en circuits courts



Les plus gros ateliers sont multi-espèces

Internalisation de la découpe/transfo

- 22 éleveurs sur 26
- A la ferme ou en atelier collectif (+ parfois prestataire pour 2^{ème} transformation)

Majorité de gammes élaborées

- Découpe, prépa froide, charcuterie cuite, salaison, conserve, traiteur
- Gammes les plus resserrées chez les spécialisés bovins

La vente en direct domine

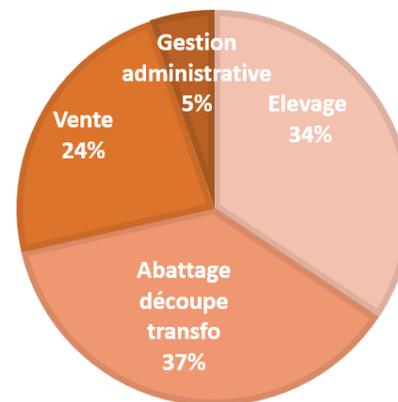
- ¼ des enquêtés réalisent 100% de leur CA en direct
- 4 sur 26 réalisent 50% ou plus du CA sur intermédiaires

...Avec des conséquences sur le travail

- Si découpe/transfo internalisée → 2/3 du temps de travail est consacré au circuit court

Organisation de la découpe/transformation	% temps consacré au circuits courts
Déléguée à un prestataire	16%
Internalisée	66%

REPARTITION DU TEMPS DE TRAVAIL



- 23 fermes sur 26 sont employeurs de main d'œuvre sur l'atelier circuits courts

Voir webinaire Pause'Travail
du 1^{er} juillet 2024
RMT Travail en Agriculture

La maîtrise sanitaire et technologique de la découpe et transformation des viandes

Collecte des données par enquêtes dans les ateliers des fermes et entretiens avec les éleveurs

Sanitaire et technologie : 2 facettes à maîtriser pour faire de bons produits

- **Sanitaire** : tout ce qui touche à la **sécurité** (bactéries pathogènes, toxines...) et la **salubrité** (hygiène, altération...) des **aliments**
- Maîtrise incontournable pour avoir des **produits non dangereux** (contraintes réglementaires) et **acceptables pour le consommateur**
- **Technologie** : tout ce qui permet la **transformation d'une matière première** (carcasse, muscle...) en **aliment fini** (viande fraîche, charcuterie, plat cuisiné...)
- Maîtrise essentielle pour avoir les **produits attendus et qualitatifs** (flaveur, tendreté, aspect...) et **plaisants pour le consommateur**

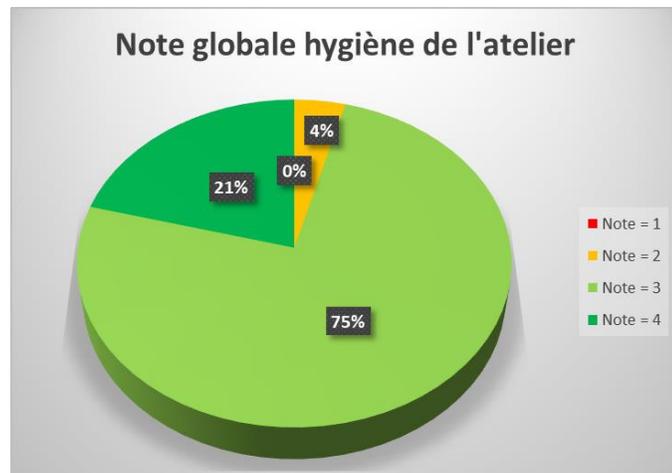
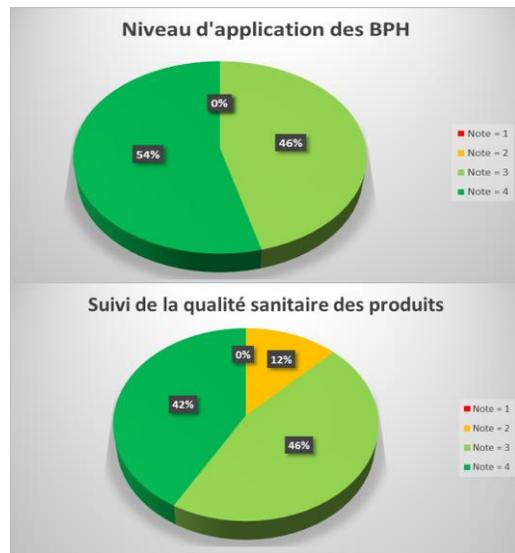


Une maîtrise sanitaire de la production satisfaisante...

Les ateliers de découpe et transformation



Les bonnes pratiques d'hygiène et de suivi sanitaire



Globalement des ateliers et des fonctionnements satisfaisants sur le plan sanitaire

Exemples de BPH : luttés contre les nuisibles, hygiène du personnel, nettoyage/désinfection, analyses des produits, flux des personnes et des matières, gestions des déchets, traçabilité ...

...quelques axes d'améliorations et besoins exprimés par les éleveurs

- **Bonne maîtrise sanitaire des produits et environnements de production, avec quelques axes d'amélioration identifiés :**
 - **Matières** : contrôles à réception des matières premières, choix des analyses microbiologiques
 - **Personnes** : flux des personnes, organisation vestiaires
 - **Atelier** : choix des produits de nettoyage et désinfection, analyses des surfaces, maintenance des machines
- **Besoins exprimés par certains éleveurs :**
 - **Mieux comprendre la réglementation** (les attendus des autorités, exemples pratiques, dédramatiser...)
 - **Mieux appréhender les analyses microbiologiques** (négocier avec les laboratoires, comprendre les résultats, justifier les choix auprès des agents de contrôles...)
 - **Besoin d'aide pour sensibiliser** des salariés aux BPH

Bonne maîtrise de la technologie des viandes fraîches et des produits transformés

- **Savoir-faire technologique dans les ateliers fermiers :**

- Beaucoup d'éleveurs se sont formés sur qq's opérations
- Recours à des salariés spécialisés
- Prestations pour les opérations non internalisées

→ **Technologies des viandes et produits carnés globalement bien maîtrisée**

- **Quelques lacunes voire incompréhensions :**

- Connaissances manquantes voire idées fausses sur certains points
- Maillon de l'abattoir incontournable mais peu connu
- Peu de suivis organoleptiques organisés

- **Besoins et souhaits exprimés par certains éleveurs :**

- Connaissances sur les technologies qu'ils ne maîtrisent pas eux-mêmes
- Pistes pour diversifier les gammes de produits transformés



Bilan positif au niveau sanitaire et technologique

- Bonne application des exigences sanitaires → produits sains
- Bonne maîtrise technologique → produits bons
- En phase avec les retours clients



Retour des clients sur les produits bouchers

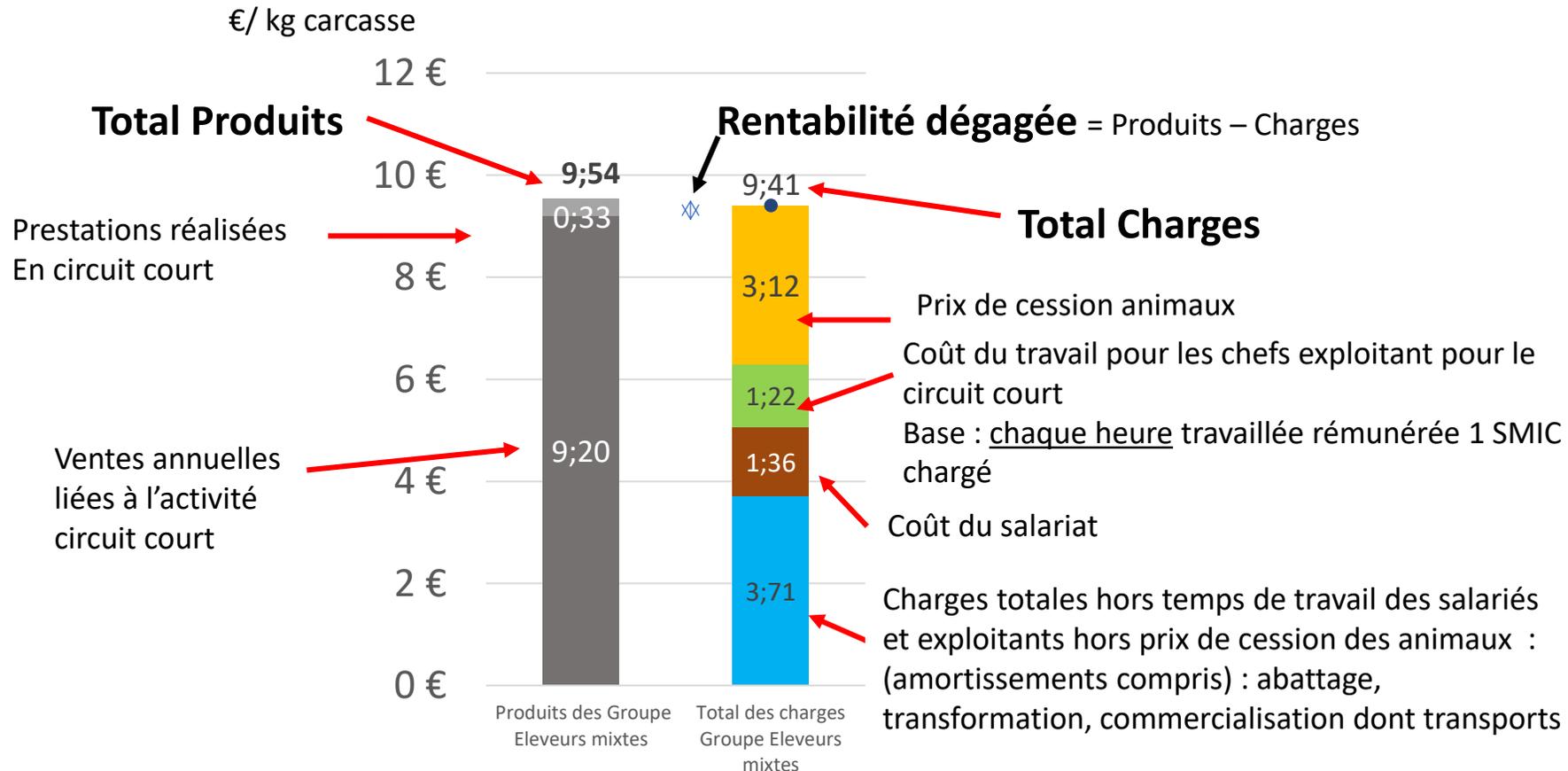
artisanal
rapport
tendreté
viande
bonne découpe
qualité-prix
gout
goût fermier
satisfaction
qualité persillé



La rentabilité économique des fermes enquêtées

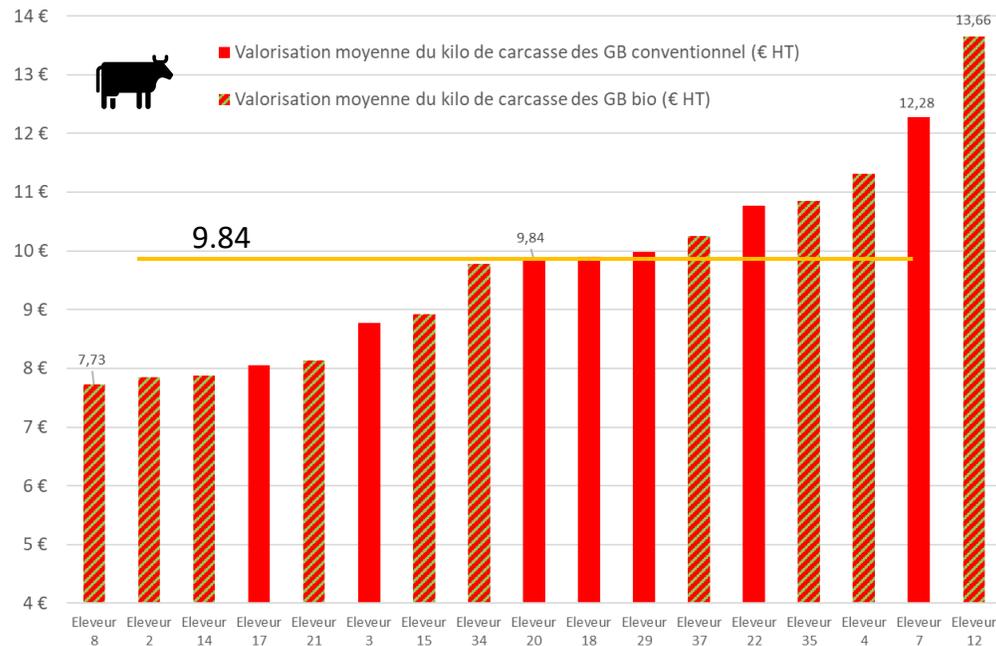
Enquêtes réalisées en 2023 sur des résultats conjoncture 2022

Rentabilité : méthode retenue



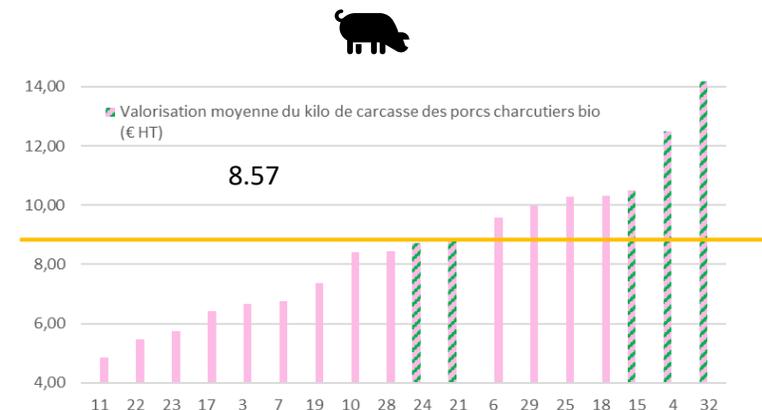
Une forte hétérogénéité des valorisations

€/kg carcasse



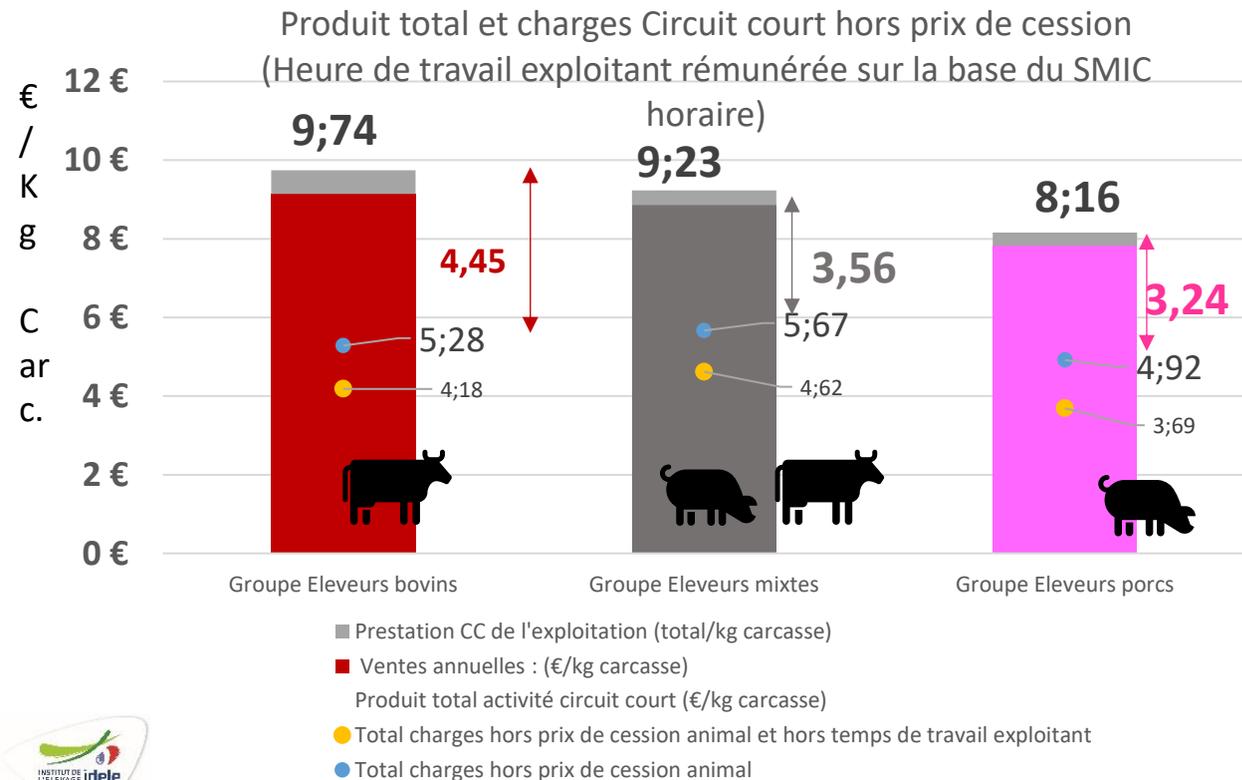
Les fermes 8 2 et 14 n'osent pas augmenter leurs prix de vente

- Les produits **AB** ne se distinguent pas pour les gros bovins, en terme de valorisation.
- Effet gamme de produits
- Effet circuits de vente / positionnement commercial
- Politique tarifaire du producteur



La ferme 32 est allé rechercher une clientèle à fort pouvoir d'achat.

Le temps de travail sur l'atelier Circuit court : un enjeu important humainement et économiquement



- **Un temps de travail** pour abattre, transformer, vendre **très hétérogène** entre producteurs : Ecart de 1 à 3, voire 1 à 4
- **Combinaison d'effets** gamme, volume, circuits de vente, performance commerciale, organisation etc.
 - **Davantage de temps passé** au CiCo dans les **ateliers multi-espèces** que dans les ateliers spécialisés
16 min/kg carc VS 11 min/kg Carc
- **Transformation**
 - **Plus de temps** en **gamme diversifiée** (7,4 min/kg carc) vs **gamme réduite** (4,4 min)
 - **Volume** : temps de transfo des plus gros ateliers < médiane

Voir webinaire Pause'Travail du 1^{er} juillet 2024
RMT Travail en Agriculture

La valorisation des produits couvre-t-elle les coûts de production ?

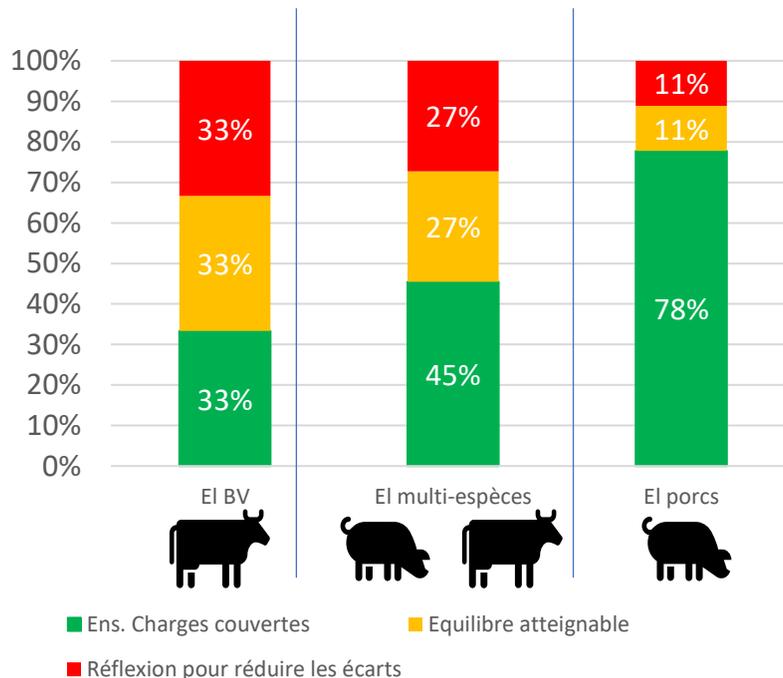
Mise en exergue des points forts et d'amélioration soit pour les produits soit pour les charges

Rappel méthodologique :

Prix cession = prix vente filière longue à défaut du coût de production élevage

Chaque heure travaillée est rémunérée

Répartition des éleveurs en fonction du niveau de couverture des charges par la valorisation des produits



Dans le **cochon** c'est tout bon

En **bovin**,

- des ateliers plus récents
- une réflexion à mener notamment sur les prix de vente et le temps de travail

Conclusion

En bilan des enquêtes terrain

Sanitaire :

Forte attention portée à la maîtrise de l'hygiène
Besoin de repères pour appréhender la réglementation
Demande d'aide pour choix des analyses microbio et support pour faire appliquer les BPH

Technologie :

Bonne maîtrise (formation / délégations aux salariés et prestataires) et retours clients positifs
Besoin de repères techniques pour le pilotage
Connaissances technologiques à approfondir



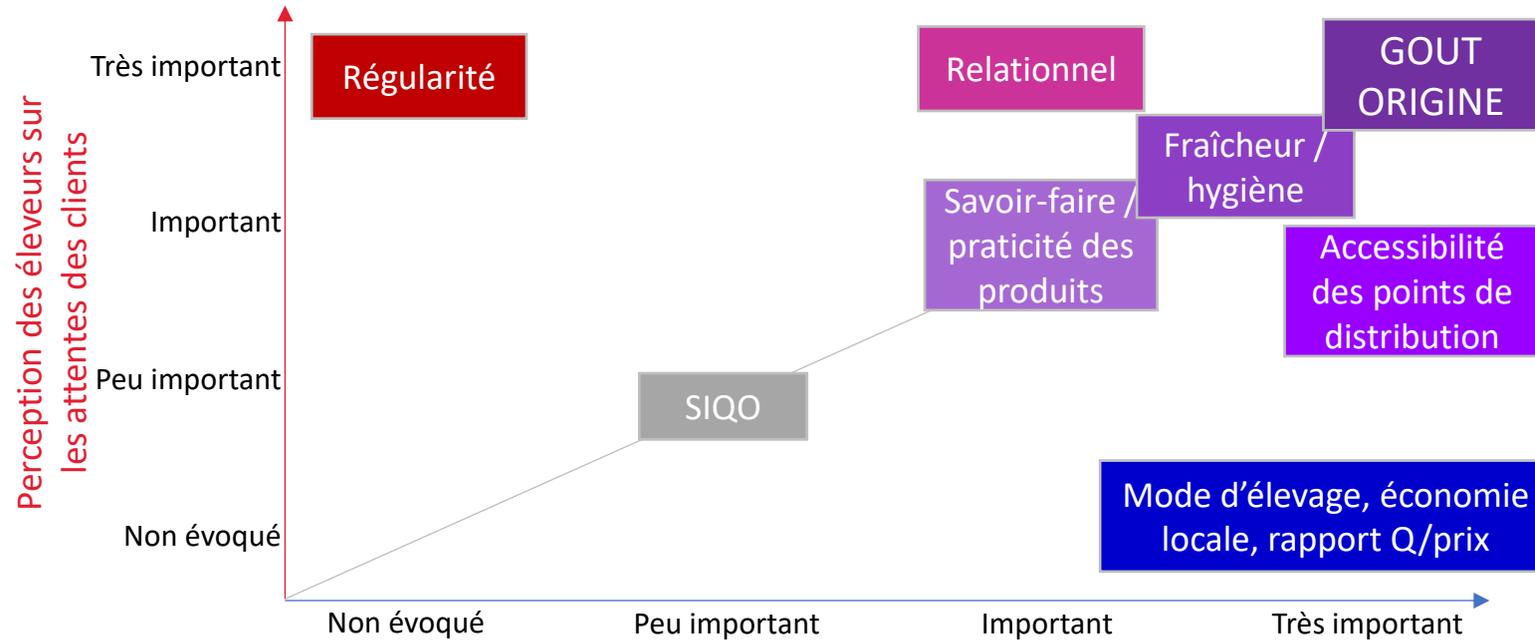
Rentabilité :

Des stratégies commerciales diversifiées
Besoin de repères pour l'optimisation des marges
Outils de calcul des coûts et des marges à développer

Travail :

Beaucoup de temps pour des métiers différents
Peu de suivi des temps effectivement dédiés aux circuits courts
Outil et méthode de calcul des temps de travail à développer

Attentes et Perceptions croisées clients/ producteurs en circuit court

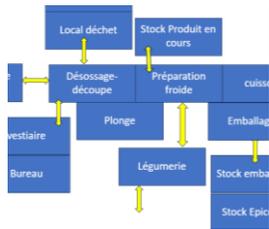


Attentes et motivations des clients concernant les viandes et produits carnés en circuits courts

Les futurs outils VICTOR

Parcours microbiologie et réglementation dans la transformation des viandes et produits carnés

Etape 1 : Pourquoi les producteurs d'aliments destinés au public doivent-ils faire analyser leurs produits ?



Le classement des produits selon les entrées considérées et dans les différentes catégories est parfois complexe et peut être source de doute.

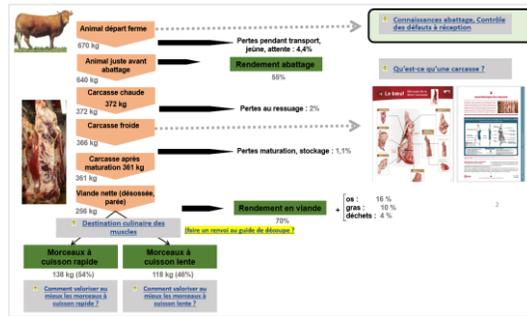
Nous vous proposons un tableau de classement d'une gamme de viandes de boucherie transformées établis dans le cadre du RMT Alimentation Locale en lien avec un groupe de travail de la DGAL

PRODUITS A LA VENTE	CATEGORIE DE PRODUITS	CLASSEMENT PAM/NON PAM/NON PAM SENSIBLE
Décoque de viandes bovins, ovins, porcins, caprin	Décoque	Non PAM
Décoque volailles	Décoque	Non PAM
Carpaccio	Décoque	PAM

Parcours E-learning



Repères techniques



OPTDECOUPE - PLAN PREVISIONNEL DE DECOUPE

Type animal	O-/O=		
Poids de Carcasse	450	Poids Viande commercialisable prévision	303,2
Type de plan de découpe	1	Rendement moyen prévisionnel	67%

PLAN DE DECOUPE 1 303,2

AVANT	← CLIQUEZ pour plus d'INFOS ↓	Destination culinaire	Estim poids	Commentaires
-------	-------------------------------	-----------------------	-------------	--------------

RESULTAT : RENTABILITE AVANT REMUNERATION DE LA MO ASSOCIE au kg carc

Rémunération attendue de la MO exploitant €/an toute activité confondue	
% de temps exploitant en transfo/vente	
Coût de la MO exploitant pour Transfo/vente	calcul auto

MODULE CALCUL TEMPS ABATTAGE/TRANSFO ET VENTE

RESULTAT : RENTABILITE FINALE (Indicateurs chiffrés + graphique décomposition des charges)

/kg carc	calcul auto
/h travaillée	calcul auto
total atelier	calcul auto

Outils de calculs

Estimation du % de temps consacré par une personne aux activités circuits courts

- 1/ Entrer le nom de la (des) personne(s) dans les cases jaune de la ligne 4.
- 2/ Saisir le nombre d'heure consacrée par chaque personne par jour aux différentes tâches dans les cases jaunes. Bases vous sur une semaine représentative de l'activité. Pour les tâches qui ne sont pas hebdomadaires, ramener le temps passé à la semaine. Exemple : je fais 1 marché toutes les 3 semaines. J'y passe 7h. 7h/3 = 2,3 h à saisir dans le tableau. Quel temps prendre en compte ?

Et que faire après un incident ?

- 1/ Savoir que l'incident est évitable. Choisir à titre préventif les personnes à former.
- 2/ Identifier les causes de l'incident. Analyser les circonstances (matérielles, humaines, organisationnelles) qui ont permis la réalisation de l'incident (ex: absence de procédures de contrôle, absence de formation, manque de communication, etc.).
- 3/ Adapter son PMS pour éviter la répétition de l'incident. Mettre à jour les procédures de contrôle, de nettoyage, de stockage, etc.
- 4/ Communiquer les résultats. Partager l'expérience avec les autres producteurs et être en mesure de répondre aux questions des consommateurs.

Les clients ne sont pas des robots (sans personnalité). Les ressources elles ne sont pas efficaces pour les produits et les personnes.

Ne jamais se laisser aller aux dérives de la loi de l'incident.

Valider les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer (notamment les bonnes pratiques de conservation, les bonnes pratiques de manipulation, les bonnes pratiques de nettoyage, etc.).

Preuve prouver que le producteur maîtrise sa production et est capable de gérer les aspects liés à la sécurité d'une anomalie.

➔ Prêts pour juin 2025

Transport des animaux vers l'abattoir

Véhicules possibles	Coût kilométrique du véhicule	Type de véhicule utilisé	Nombre de transports par an	Distance abattoir aller/retour	Frais kilométriques (€/km)	Frais transport animaux par l'éleveur
Voirie 1 + remorque ou van						
Voirie 2 + remorque ou van						
Camion bétailière						
Tracteur + bétailière						
Autre						

Merci aux partenaires de VICTOR



Et aux éleveurs qui nous ont accueillis et ont
participé aux enquêtes





Merci pour votre attention !

Retrouvez tous les diaporamas et le replay prochainement sur idele.fr

<https://idele.fr/victor/>

A screenshot of the VICTOR website. The header includes navigation links: ACCUEIL, OBJECTIFS ET ACTIONS, PARTENAIRES, PUBLICATIONS. The main banner features a cow, a pig, and a basket of meat. Below the banner is the VICTOR logo and the text 'VICTOR Vlandes en Circuits cOUrts'. A paragraph describes the project: 'Construction d'outils pour aider les éleveurs en circuits courts à maîtriser les différents aspects de la qualité de leurs viandes et produits carnés, en réponse aux attentes et impératifs de ces circuits au sein des territoires.' A button labeled 'EN SAVOIR PLUS' is located at the bottom right of the screenshot.

En collaboration avec :



#GAViande

Un prix de vente en Circuit Court qui a augmenté moins vite qu'en filière longue

En gros bovins et veaux : comparaison aux prix filière longue pratiqués sur une même période de vente

En porcs : 4 prix fonction du mode de production de l'animal (conventionnel, Label rouge, sur paille et enfin AB))

Prix de cession € HT / kg carcasse	Prix médian Conventionnel	Prix médian AB
Vaches de réforme	4,95 €	4,55 €
Génisses	5,00 €	4,78 €
Veaux sous la mère	6,00 €	6,63 €
Porcs charcutiers	2,38 €	4,60 €
Ovins viande	7,30 €	6,27 €



Des prix de cession des animaux dans le modèle VICTOR qui ont évolué fortement depuis 2022

→ **Ecart important de rentabilité** entre 2022 et les années antérieures

Cotation de la vache U standard en France

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après FranceAgriMer

