



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

Partie 3 : Résultats des enquêtes sur le travail

L'ENJEU DU TRAVAIL EN CIRCUITS COURTS

L'indépendance économique et la volonté de renouer un lien direct avec les consommateurs sont les principales motivations pour la commercialisation en circuits courts exprimées par les producteurs enquêtés. Mais en internalisant la transformation et la commercialisation de leurs animaux, les producteurs en circuits courts ajoutent de la complexité à l'organisation et à la gestion du travail sur leurs exploitations :

- Accroissement de la charge de travail
- Nécessité de mobiliser des compétences bien différentes de celles de l'élevage : découper, transformer, vendre, assurer la logistique...
- Renforcement des tâches de coordination, planification des activités sur l'exploitation afin de mettre en cohérence les plannings de production, d'abattage, de transformation et de vente.
- Management d'équipe pluridisciplinaire (boucher, vendeur...)

L'enjeu est de parvenir à coordonner et rationaliser toutes ces activités pour assurer la rémunération du temps investi tout en préservant le bien-être des producteurs.

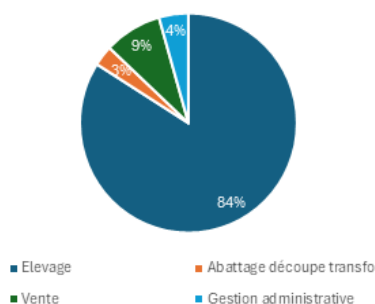
Ce document présente les résultats des enquêtes conduites auprès de 26 producteurs de viande (bovins, porc) en circuits courts sur le volet travail.

Déléguer ou pas la transformation : un choix très impactant pour le travail

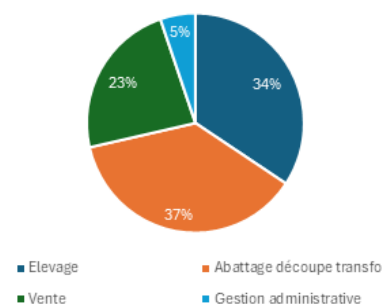
Différents choix stratégiques d'organisation sont faits par les producteurs en fonction de contraintes humaines (temps disponible, compétences, marché de l'emploi¹...), économiques mais aussi territoriales (présence ou non d'outils collectifs, de prestataires de service, densité de population et pouvoir d'achat...). Ils impactent la charge de travail totale et la nature du travail à effectuer.

En particulier, le fait de déléguer la découpe et la transformation à un prestataire ou de la réaliser par ses propres moyens modifie complètement la nature et la répartition du travail. Ainsi, les ateliers réalisant eux-mêmes tout ou partie de la découpe consacrent 2/3 de leur temps de travail aux circuits courts, contre 16 % seulement pour ceux qui ont choisi de déléguer la transformation à un prestataire (graphique 1). L'abattage et la transformation des animaux mobilisent à eux seuls 37 % du temps.

Répartition du temps de travail : découpe-transformation réalisée par un prestataire



Répartition du temps de travail : découpe-transformation réalisée par l'exploitation



Graphique 1 : Répartition du temps de travail par poste dans les exploitations avec ou sans internalisation de la découpe-transformation

¹ Le métier de boucher fait partie des professions en tension, ce qui implique potentiellement des difficultés de recrutement et de fidélisation.

LE CIRCUIT COURT CRÉÉ DE L'EMPLOI EN MILIEU RURAL

23 exploitations sur les 26 enquêtées emploient de la main d'œuvre salariée pour l'atelier circuit court. Dans ces 23 exploitations, ce sont l'équivalent de **69,4 salariés à temps plein** qui sont mobilisés sur les activités circuits courts.

Equivalents temps plein (ETP) salariés mobilisés en fonction de la taille de l'atelier (hors main d'œuvre exploitant)*

Volume de viande en circuit court par an	nb ETP salarié moyen par exploitation
< 15 t/an	0,5
15 à 30 t	0,9
30 à 60 t	3,3
60 à 100 t	8,5
200 t	13,1

* 1 ETP = 1607 h/an

Temps de travail : repères issus des enquêtes

Les enquêtes ont permis de quantifier le travail d'astreinte pour l'abattage, la transformation, la commercialisation et la gestion administrative liée aux activités circuits courts (facturation clients, comptabilité...). Il en ressort un temps total médian consacré au circuit court de :

- **4,6 min/kg carc** dans les 4 **exploitations déléguant la découpe à un prestataire** (minimum = 2,2 ; maximum = 7,9).
- **11,3 min/kg carc** dans les 21² **exploitations assurant elles-mêmes la découpe et la transformation** (minimum = 5,6 min ; maximum = 20,1 min). Les résultats selon les espèces travaillées sont présentés dans le tableau 1. En médiane, le temps de travail est plus important dans les ateliers multi-espèces que dans les ateliers spécialisés.

Tab. 1 : Temps total consacré aux circuits courts dans les ateliers assurant eux-mêmes la découpe et la transformation des carcasses (en minutes/kg carcasses).

Type d'atelier	Nb d'élevages	Temps médian (min/kg carc)	Temps mini (min /kg carc)	Temps maxi (min kg/carc)
100 % Bovin	5	10,8 <i>Soit 71 h pour un bovin de 400 kg carc.</i>	7,9 <i>Soit 52 h pour un bovin de 400 kg carc.</i>	12,9 <i>Soit 86 h pour un bovin de 400 kg carc.</i>
100 % Porc	8	11,3 <i>Soit 18,8 h pour un porc de 100 kg carc.</i>	5,6 <i>Soit 9,3 h pour un porc de 100 kg carc.</i>	15,1 <i>Soit 25,2 h pour un porc de 100 kg carc.</i>
Multi-espèces	8	14,4	6,4	20,1

Des écarts importants de productivité sont constatés entre ateliers (écart de 1 à 3 au sein d'un même groupe).

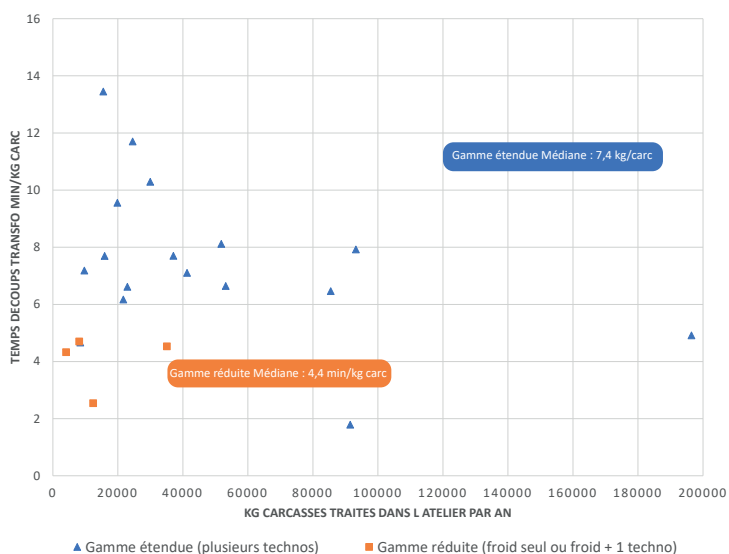
La charge de travail résulte d'effets combinés de différents facteurs : volume traité dans l'atelier, largeur de gamme, type de circuits de vente pratiqués et performances de ces circuits, organisation du travail (voir exemples en porc dans l'encadré de la page suivante). Au regard de la diversité de notre échantillon et de sa faible taille, il est difficile de dégager des facteurs explicatifs de ces écarts. Nous pouvons cependant constater les tendances suivantes.

Un temps de transformation plus important pour les gammes larges

Les ateliers transformant leurs produits sont majoritairement positionnés sur des gammes larges de produits (multiples technologies de transformation dont froid et chaud). Seulement 4 producteurs ont choisi des gammes recentrées sur 1 à 2 familles de produit. Logiquement, le temps de travail médian en transformation est plus élevé pour des gammes étendues que pour des gammes réduites : 7,4 min/kg carcasse contre 4,4 min.

Le graphique 2 permet de constater qu'il existe des écarts de temps de découpe-transformation importants entre ateliers de taille voisine. Par ailleurs, nous pouvons noter que les plus gros ateliers ont des temps de transformation proches ou inférieurs à la médiane.

Graphique 2 : temps de découpe-transformation (min/kg carc) en fonction de la taille de l'atelier et de la largeur de la gamme



² Une exploitation avec une activité de ferme auberge a été retirée de l'analyse, le temps de travail constaté étant atypique par rapport au reste de l'échantillon.





À RETENIR

- 2/3 du temps consacré au circuit court dans les exploitations internalisant la découpe transformation.
- 23 fermes sur 26 employeuses de main d'œuvre salariée.
- 11,3 min/ kg carc pour abattre, découper, transformer et vendre.
- Des choix commerciaux (largeur de gamme, circuits de vente...) impactant pour le temps de travail.

POUR EN SAVOIR PLUS

La méthodologie d'enquête et la description de l'échantillon interrogé sont décrites dans la plaquette suivante.



et les résultats concernant la rentabilité et l'hygiène & la technologie sont disponibles dans ces plaquettes



Davantage de temps consacré à la vente en multi-espèces

Le temps de vente est proche dans les ateliers spécialisés (tableau 3) :

- 2,4 min/kg carc en porc, soit 4h pour un porc de 100 kg carcasse
- 2,7 min/kg carc en bovin, soit 18 h pour un bovin de 400 kg carcasse

Le temps de travail circuit court plus important constaté dans les ateliers multi-espèces (cf tableau 1) s'explique par un temps supérieur consacré à la commercialisation (tableau 2).

Tab. 2 : Temps consacré à la commercialisation dans les 26 élevages enquêtés (en minutes/kg carcasses).

Type d'atelier	Nb d'élevages	Temps médian (min/kg carc)	Temps mini (min /kg carc)	Temps maxi (min kg/carc)
100 % Bovin	6	2,4	1,3	5
100 % Porc	9	2,7	1	4,8
Multi-espèces	10	4,1	2	8,8

TEMPS DE TRAVAIL : IMPACT DE LA STRATÉGIE COMMERCIALE

Les choix du producteur en matière de gamme de produits et de circuits de vente ont des conséquences directes sur le temps de travail, comme l'illustre le schéma ci-dessous. En considérant un porc de 100 kg carcasse, le producteur ayant choisi une gamme recentrée sur un produit phare, commercialisée majoritairement avec 1 intermédiaire obtient le temps de travail le plus faible. A contrario, le temps de travail le plus élevé est observé dans un atelier proposant une gamme très large commercialisée en direct, notamment sur les marchés (un circuit connu pour être chronophage). Cependant, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise stratégie a priori : tout l'art des circuits courts est de parvenir à optimiser son système commercial pour que la valorisation tirée des ventes couvre l'ensemble des charges et rémunère toutes les heures de travail.

Temps de travail ramené à un porc de 100 kg carc Ateliers 100 % porc avec atelier de transfo

médiane
18 h 50
pour abattre découper transformer et vendre 1 porc

mini
9 h 15

Atelier 42 t/an
Gamme restreinte
60 % du CA sur 1 seul produit de charcuterie cuite
75 % du CA en **BtoB**

maxi
25 h 15

Atelier 24 t/an
Gamme très large dont plat cuisiné/traiteur en frais et conserve
100 % du CA en vente directe dont marché.

CONTACTS

Clémence Bièche-Terrier - Idele (Clemence.Bieche@idele.fr)
Emmanuelle Souday (Chambre Régionale d'Agriculture Pays de la Loire (emmanuelle.souday@pl.chambagri.fr)