

Dernières références sur les circuits courts en viande bovine et porcine

- La maîtrise technologique et sanitaire de découpe et transformation des viandes
- La rentabilité économique et l'organisation du travail de ces ateliers en circuits courts

Emmanuelle Souday (CA PDL) et Clémence Bièche-Terrier (IDELE)

Projet Innovation et Partenariat 2022-2025

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION**
Liberté Équité Fraternité

 **SPACE 2024**

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 : **rentabilité, valorisation** complète des animaux, **repères techniques**, organisation du **travail, fidéliser** et gagner des clients...

• Enjeux de VICTOR :

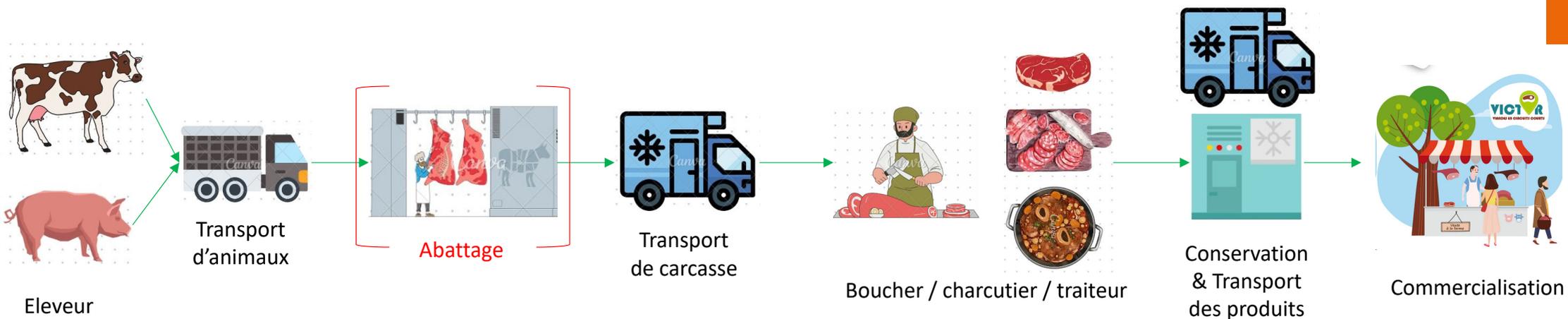
- **Développer des outils d'accompagnements utiles à destination des éleveurs en circuits courts pour mieux maîtriser la qualité des viandes et produits carnés et leur rentabilité**

• Périmètre du projet

- **Espèces** : bovins et porcins
 - **4 Territoires** : Bourgogne, Grand Est, Pays de la Loire, Auvergne
 - **Cibles** : éleveurs ayant un impact direct sur la qualité de leurs viandes et produits carnés et leurs conseillers
 - Atelier de transformation en propre ou partagé
 - Prestation individuelle
- **Besoin de compétences et connaissances spécifiques**

→ **Démarche expérimentale : réalisations d'enquêtes techniques pour apprécier la réalité du terrain et en déduire les outils utiles à construire pour les éleveurs en circuits courts**

Diversification en circuits courts : ce que doivent appréhender les éleveurs



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

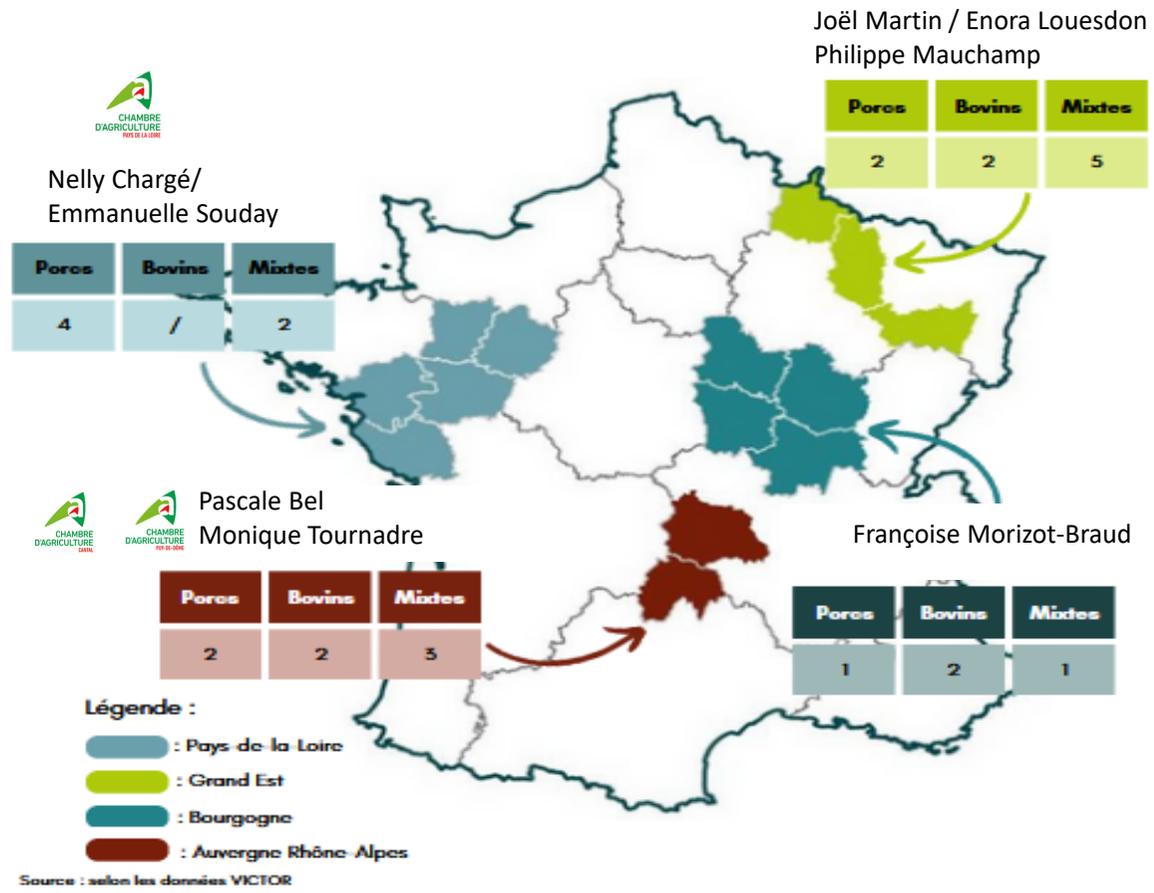
26 fermes transformant leurs produits :

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).



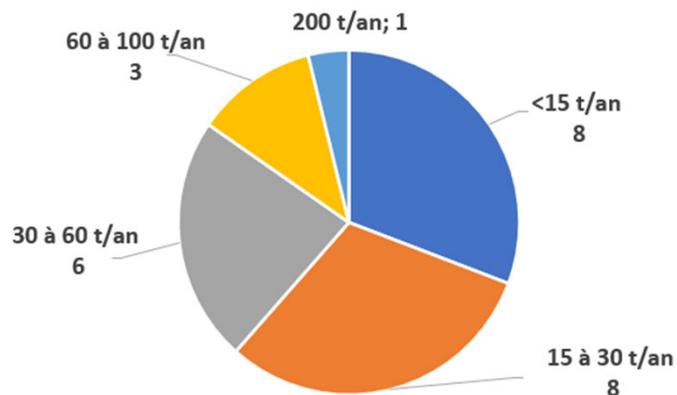
12 en AB
14 en conventionnel



La majorité assure la transformation et privilégie la vente en direct

Médiane à 22 t de viande en CC/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

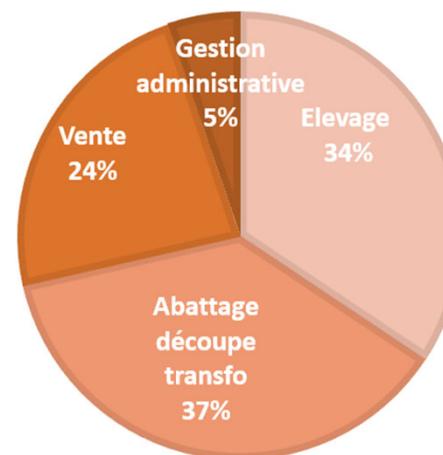
- ¼ des enquêtés réalisent 100% de leur CA en direct
- 4 sur 26 réalisent 50% ou plus du CA sur intermédiaires

Avec des conséquences sur le travail

- 2/3 du temps de travail consacré au circuit court si découpe/transfo

Organisation de la découpe/transformation	% temps consacré au CiCO
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 découpe et transformation des viandes



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**
- Maitrise 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...)
- Maitrise essentielle pour avoir les **produits attendus et qualitatifs** (flaveur, tendreté, aspect...) et **plaisants** pour le consommateur



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

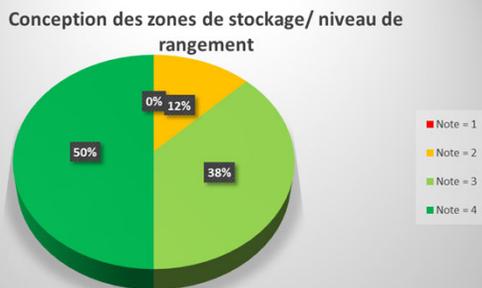
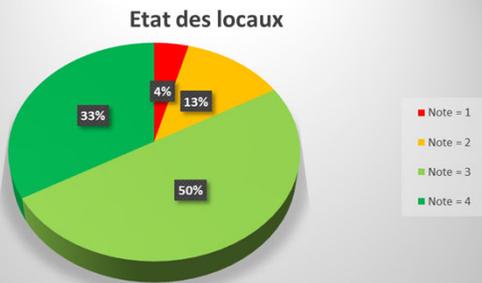
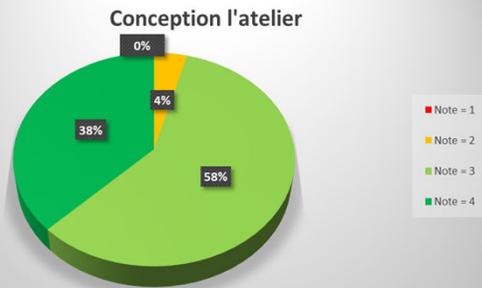
Collecte des données par enquêtes :

- Grille d'enquête digitalisée
- Organisation des opérations de découpe et transformation, pratiques mises en œuvre, objectifs, connaissances, ...
- Méthodes : observations directes, questionnement ouvert, double notation

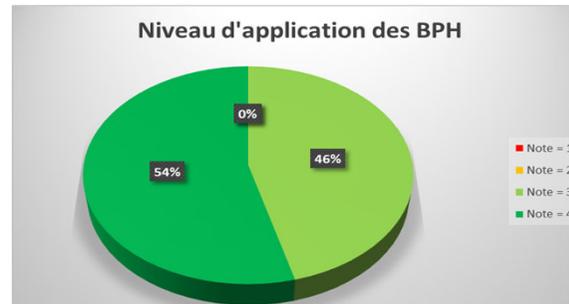


Maitrise sanitaire de la production

Les ateliers de découpe et transformation

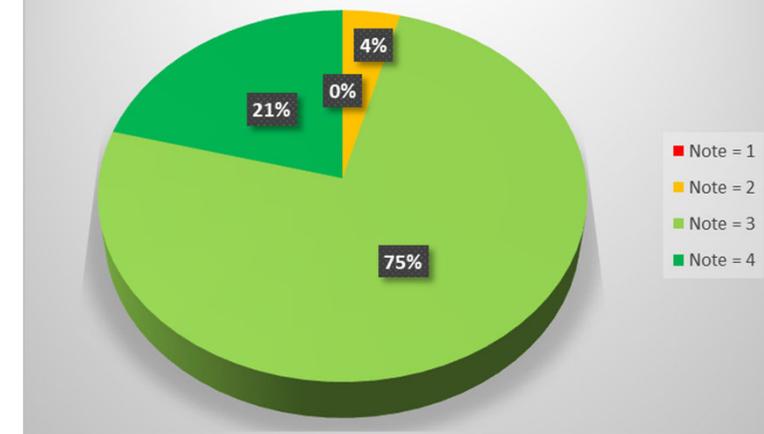


Les bonnes pratiques d'hygiène et de suivi sanitaire



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

Note globale hygiène de l'atelier



Globalement des ateliers et des fonctionnements satisfaisants sur le plan sanitaire

Bonne maîtrise sanitaire globale et quelques 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 labo
 - **Personnes** : flux des personnes, vestiaires
 - **Atelier** : choix des produits N/D, 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 faire appliquer les BPH à des salariés spécialisés

Maitrise 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 maîtrisées
 - ➔ **Technologies des viandes et produits carnés globalement bien maîtrisée**
- **Mais 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

Retour des clients sur les produits bouchers



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

Bilan des enquêtes sur les maitrises sanitaires et technologiques dans les ateliers à la ferme

- Bilan positif au niveau sanitaire et technologique
 - Bonne appréhension des exigences sanitaires → **produits sains**
 - Bonne maîtrise technologique → **produits bons**
 - Quelques axes d'amélioration et besoins exprimés par les éleveurs
- Trois principales thématiques pour lesquelles des outils / apports de connaissances sont attendus et seront utiles aux éleveurs :
 - Expliquer et illustrer les BPH de production,
 - Décrypter la réglementation pour la production de produits carnés et apporter des connaissances de base sur la microbiologie,
 - Apporter des connaissances sur la technologie des viandes et des produits carnés, de l'abattage à la transformation.

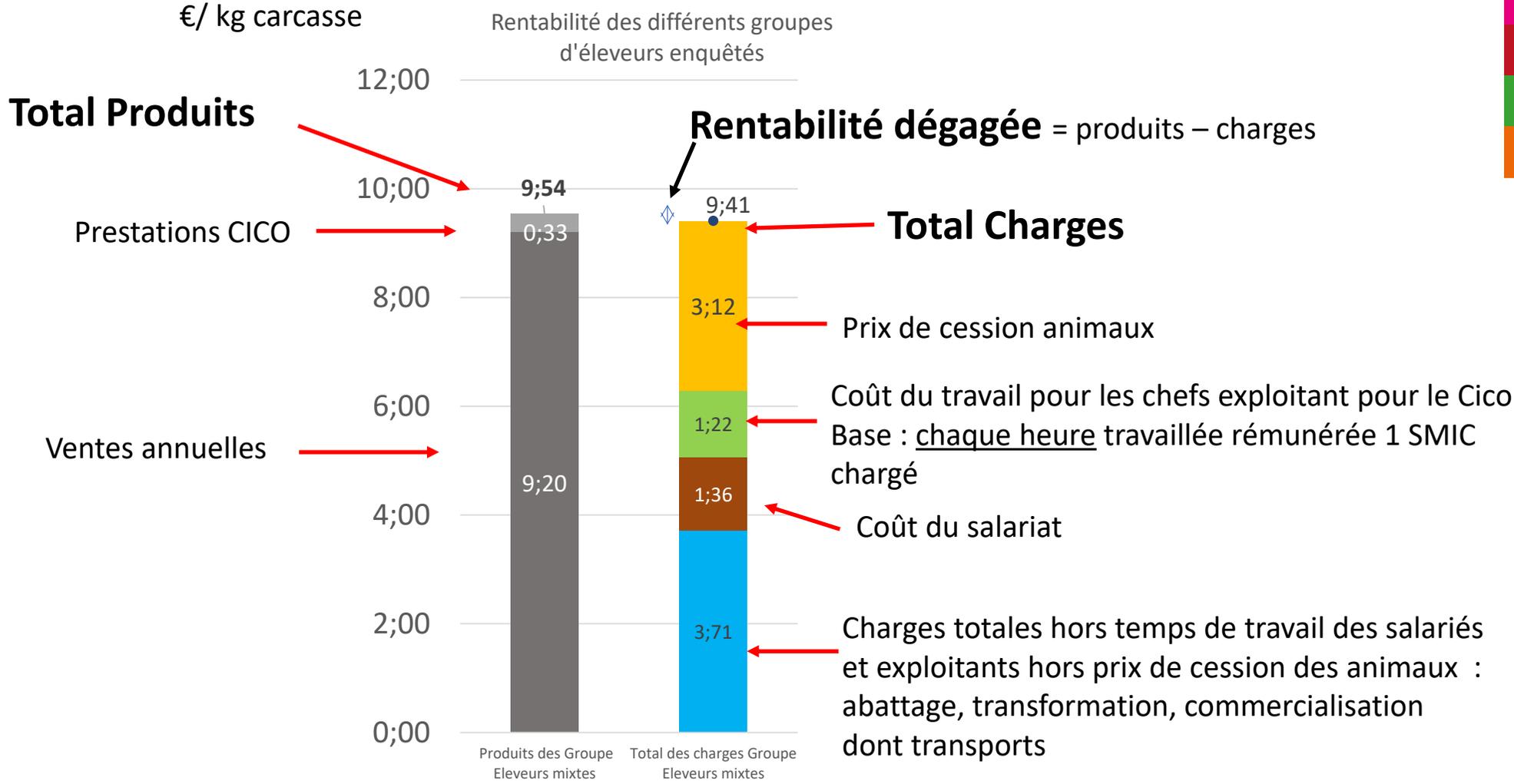


La rentabilité économique des fermes enquêtées

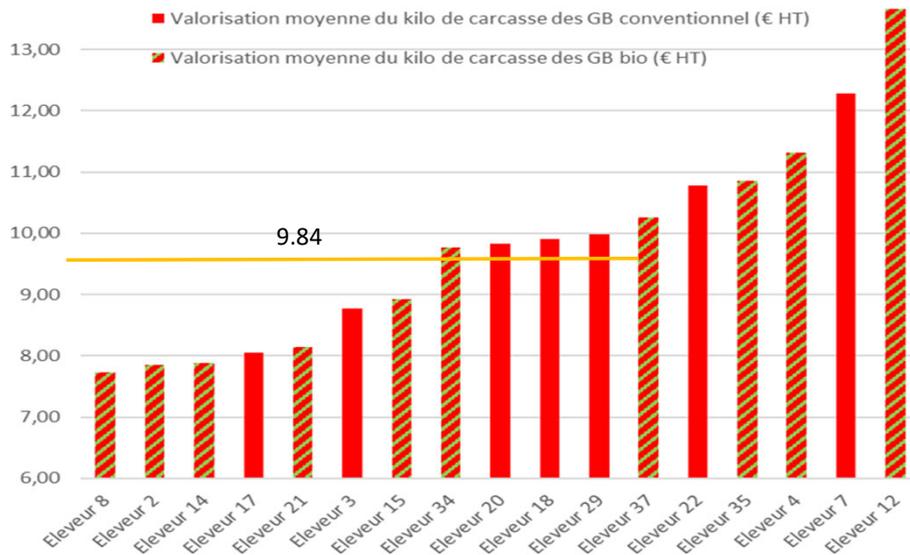
NB- Enquêtes réalisées en 2023 sur dernier exercice comptable disponible



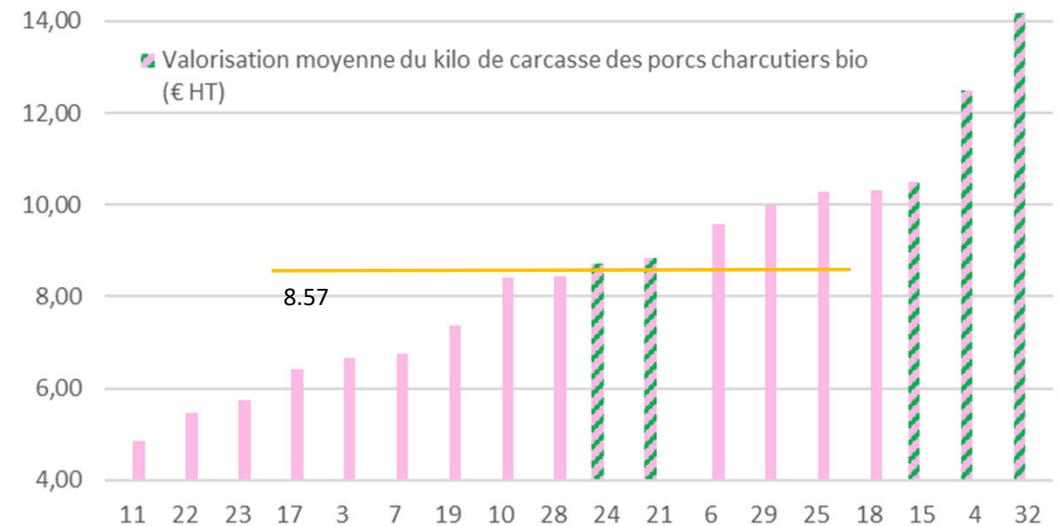
Uhgwde lowt #p #wkrgh#uhwhqxh



Une forte hétérogénéité des valorisations



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

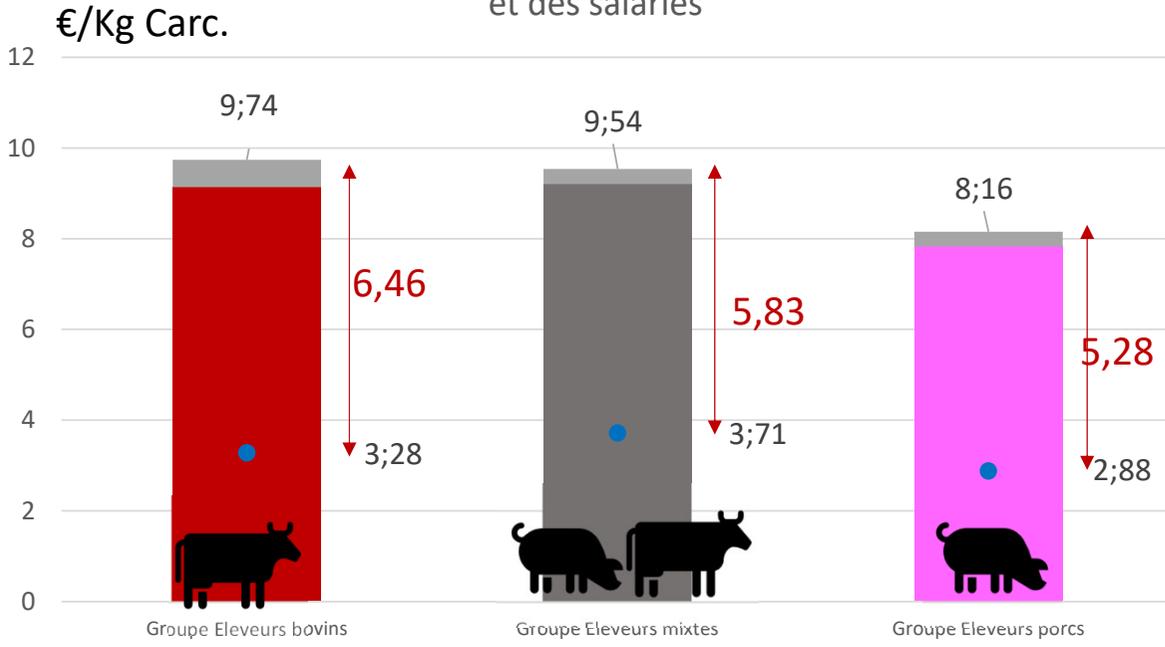


La ferme 32 est allé rechercher une clientèle à fort pouvoir d'achat.

- 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

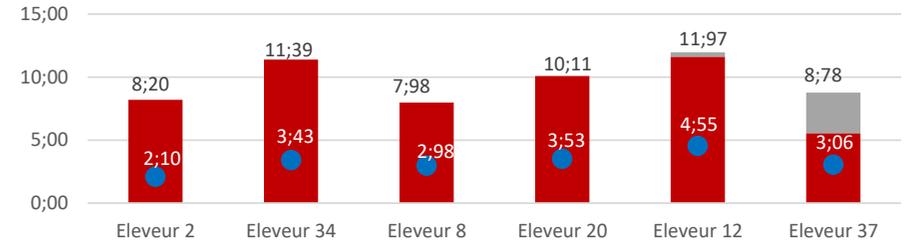
T xhœh#p duj h#œl#wv#h#s du#œd#wly lw# #F#LFR dydqw#œd#
u#p xq#udwlrq#g#x#wudyd#lœ#vdœdul#v#hw#h { s œr lwdqw,#hw##
œœd#fk dw#g#hv#œlq lp dx { #B

Produit total et charges Cico hors prix de cession et hors rémunération de l'exploitant et des salariés

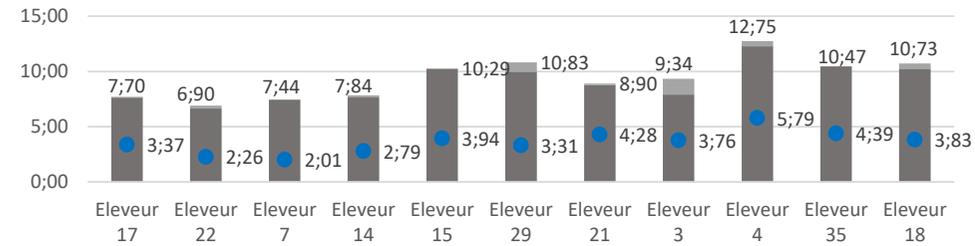


- Prestation CC de l'exploitation (total/kg carcasse)
- Ventes annuelles : (€/kg carcasse)
- Produit total activité circuit court (€/kg carcasse)
- Total charges hors prix de cession animal et temps de travail exploitant et salariés

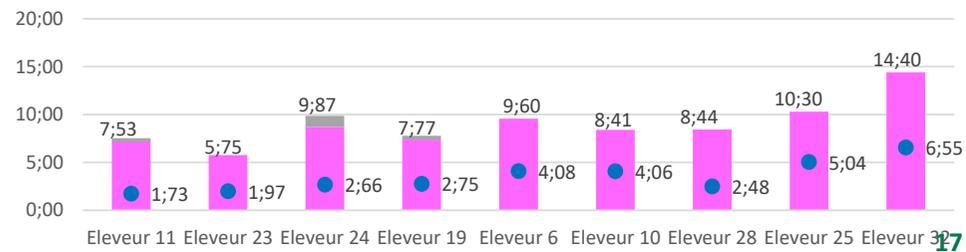
Produit total et charges Cico Eleveurs bovins



Produit total et charges Cico Eleveurs multi-espèces

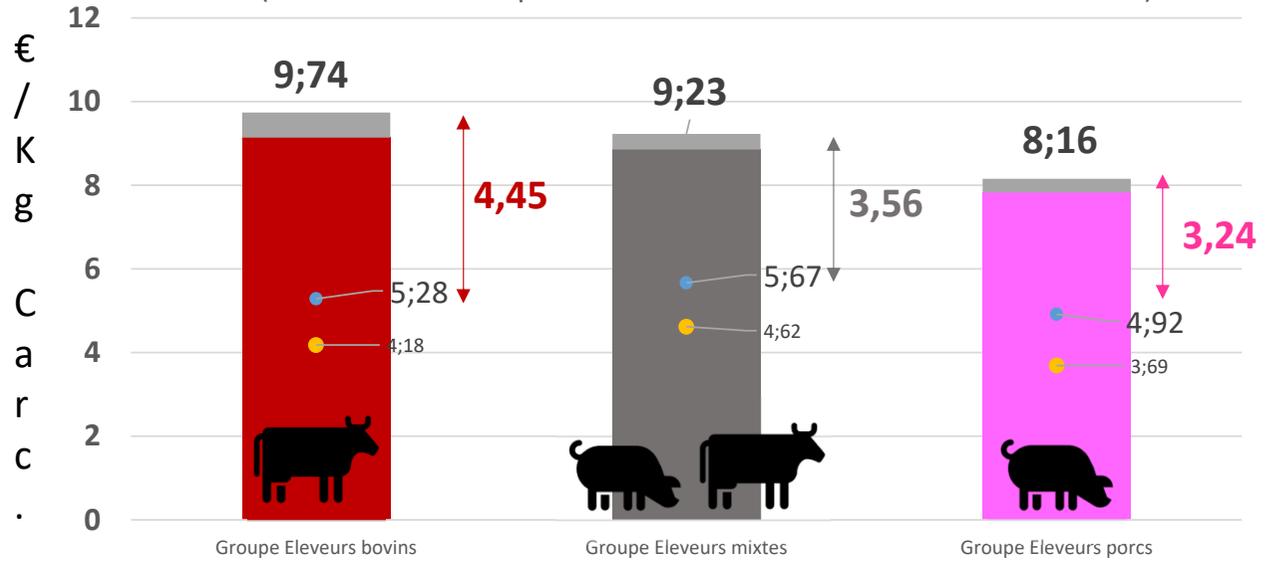


Produit total et charges Cico Eleveurs porcins



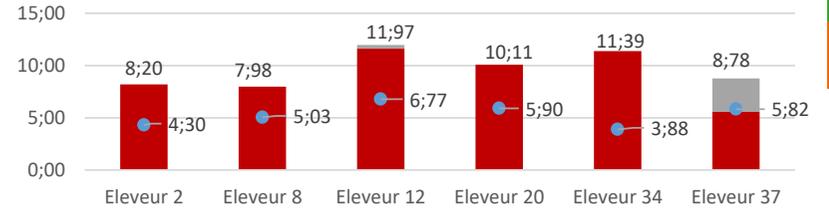
T x h o n # p d u j h # o l w # h # s d u # o d f w l y l w # # F l F r d s u . v #
 u t p x q # u d w l r q # g h # o # p d l q # g u x y u h # v d o d u l # v # . #
 h { s o r l w d q w , # B

Produit total et charges Cico hors prix de cession
 (Heure de travail exploitant rémunérée sur la base du SMIC hoteair)

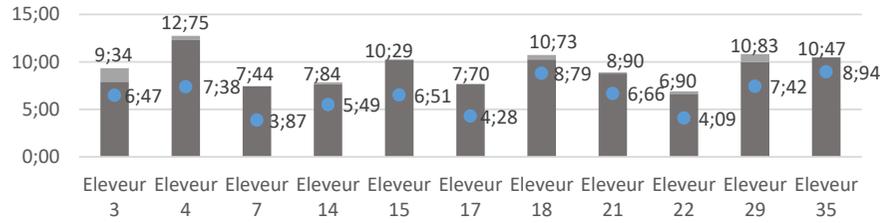


- Prestation CC de l'exploitation (total/kg carcasse)
- Ventes annuelles : (€/kg carcasse)
- Total charges hors prix de cession animal et hors temps de travail exploitant
- Total charges hors prix de cession animal

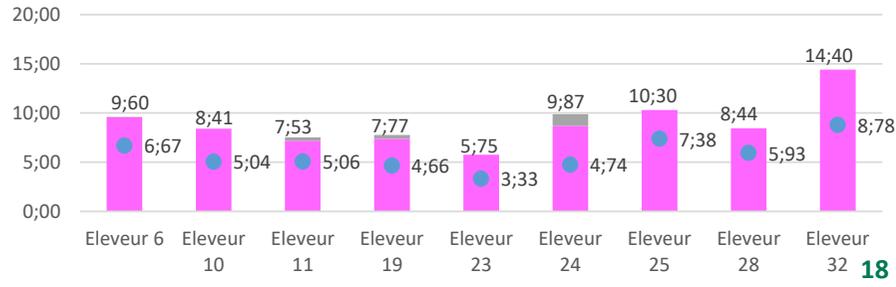
Produit total et charges Cico Eleveurs bovins
 avec rémunération des heures exploitant



Produit total et charges Cico Eleveurs
 multi-espèces avec rémunération des heures exploitant



Produit total et charges Cico Eleveurs
 porcins avec rémunération des heures exploitant





Oh#whp sv#gh#wudydl#wxu#ówholhu#F lFr #xq#hqm#x#
lp srwdq#wkxp dlqhp hqw#hw# frqrp ltxhp hqw

- 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 (NB-fermes réalisant la transfo)
- 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

G hv sul{ #gh#fhvvlrq#t x l#v x lyhqw#hv sul{ #hq#llo. uh1

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))

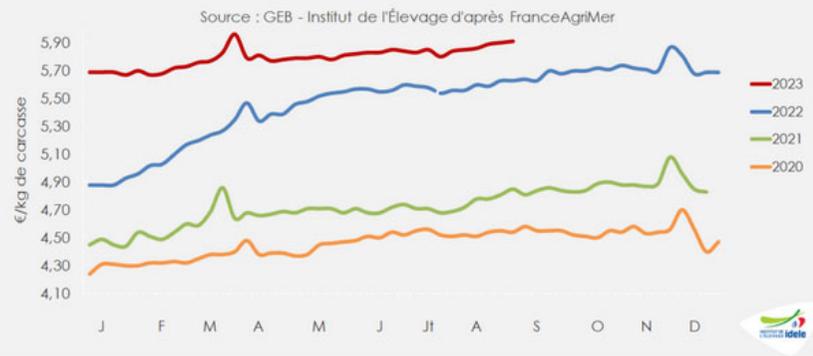
Prix de cession € HT / kg carcasse	Prix médian Conventionnel	Prix médian AB
Vaches de réforme	4,95 €	4,55 €
Génisses	5,00 €	4,78 €
Veaux sous la mère	6,00 €	6,63 €
Porcs charcutiers	2,38 €	4,60 €
Ovins viande	7,30 €	6,27 €



Prix de marché élevé des bovins, qui correspond au prix de cession des animaux dans le modèle VICTOR

→ **Ecart important de rentabilité en 2022**

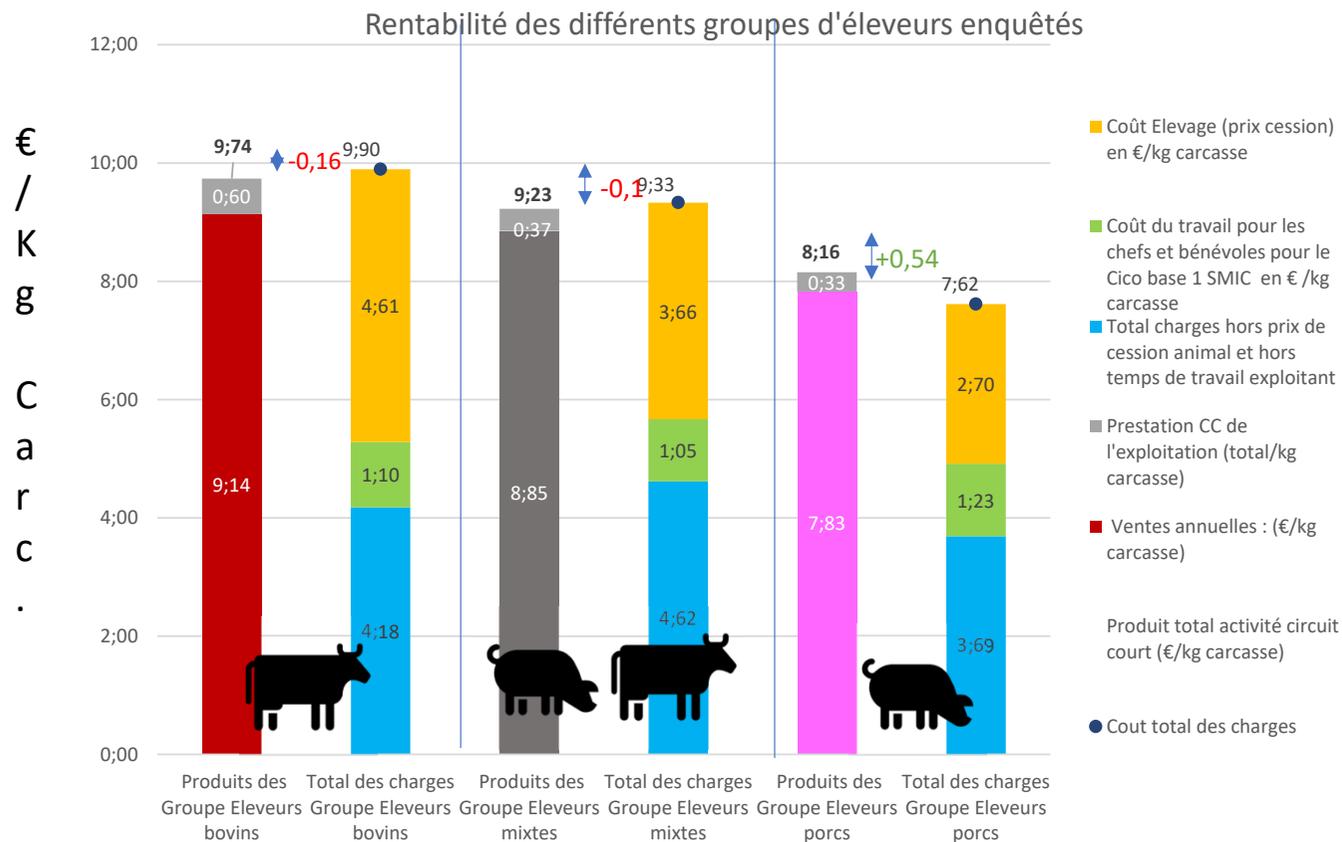
Cotation de la vache U standard en France



Webinaire de restitution des enquêtes 2023 du Casdar VICTOR

Uhqwde lolw# #ls u· v# #fk dw# ghv# #lq lp dx { #dx#s ul{ #gh#
p dufk # #ghv# #lol· uhv B

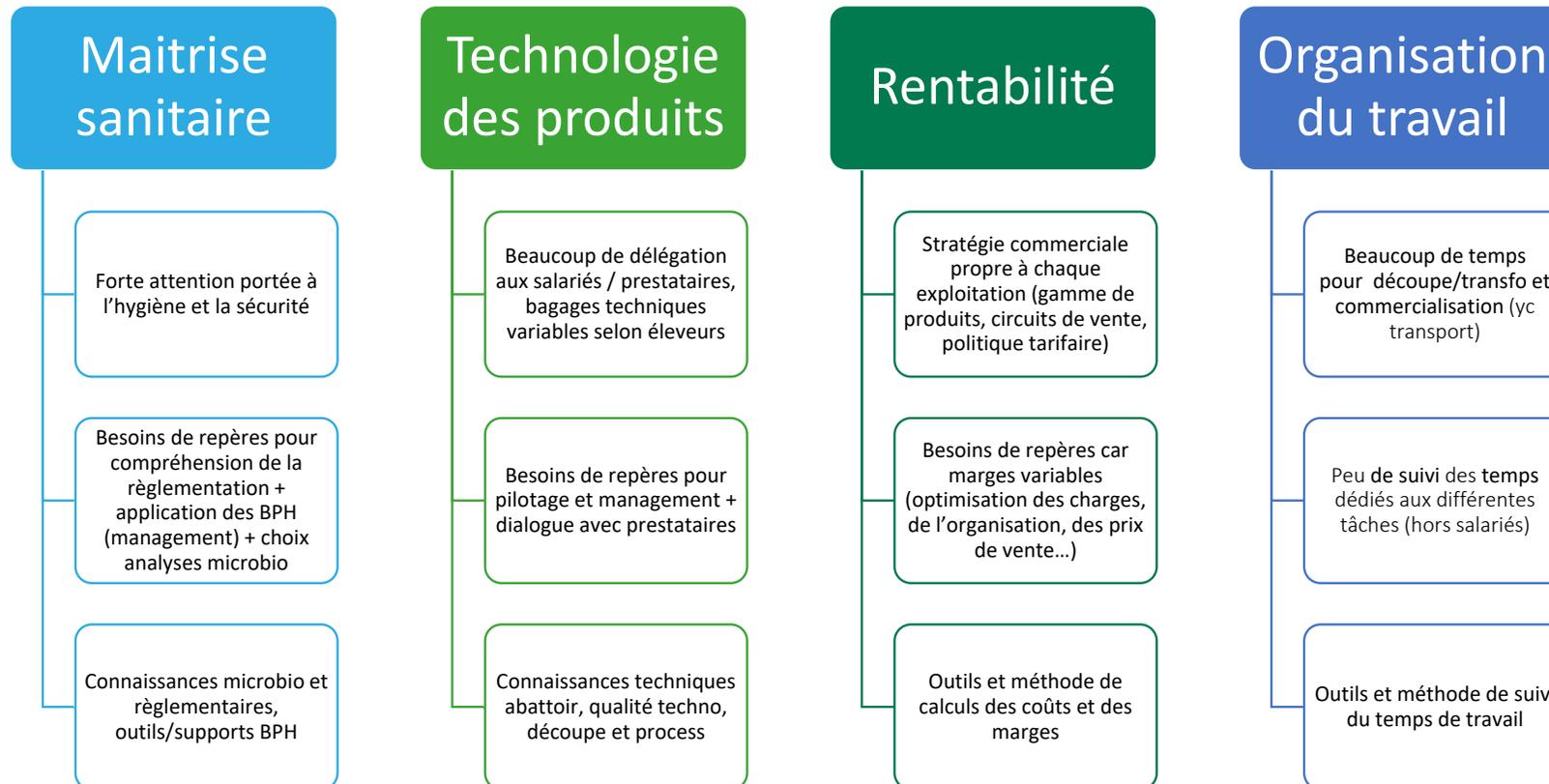
- Oui pour 53 % des éleveurs de notre échantillon (14 sur 26)
- Atteignable pour 6 éleveurs
- Réflexion à conduire pour réduire l'écart pour 6 élevages





Conclusion

Bilan des enquêtes terrains en 4 dimensions



➔ Apports de connaissances (E-learning) et développement d'outils en ligne dans la suite de VICTOR

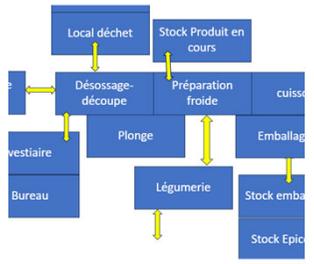
Les futurs outils VICTOR

VICTOR
VIANDER EN CIRCUITS COURTS

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 ?

Parcours E-learning

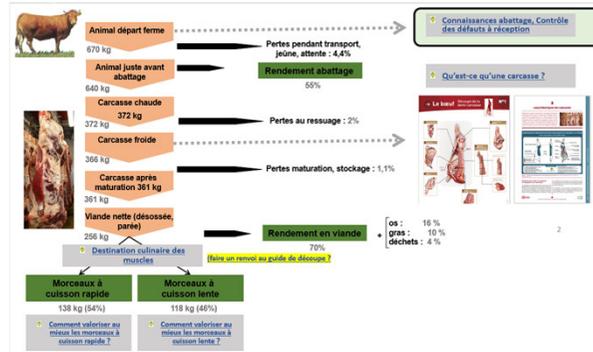


Le classement des produits selon les entrées considérées et dans les différentes catégories est parfois complexe et peut être source de doute.

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

Repères techniques



OPTI'DECOUCPE - PLAN PREVISIONNEL DE DECOUCPE

Type animal	O-/O=			
Poids de Carcasse	450	Poids Viande commercialisable previsionnel	303,2	
Type de plan de découpe	1	Rendement moyen previsionnel	67%	
PLAN DE DECOUCPE 1			303.2	
AVANT	← CLIQUEZ pour plus d'INFOS ↓	Destination culinaire	Estim poids	Commentaires

120 RESULTAT : RENTABILITE AVANT REMUNERATION DE LA MO ASSOCIEE 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

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

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

Outils de calculs

	A	B	C	D	E	F
1	Estimation du % de temps consacré par une personne aux activités circuits courts					
2	1/ Entrer le nom de la (des) personne(s) dans les cases jaune de la ligne 4.					
3	2/ Saisir le nombre d'heure consacrée par chaque personne par jour aux différentes tâches dans les cases jaunes. Basez 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.					
4	Quel temps prendre en compte ?					

Et que faire après un incident ?

1/ Saisirer quel l'incident est effectivement survenu. Il est à dire que le producteur considère que...

2/ Réaliser un examen détaillé de l'incident pour comprendre comment il a pu se produire et donc savoir quel point de vigilance à apporter.

3/ Adapter son PAM pour répondre au mieux aux exigences de la réglementation de surveillance de l'incident.

4/ Comparer les résultats d'analyse / températures pour les savoir et être en mesure de les inscrire aux prochaines commandes.

5/ Prevoir prouver que le producteur maîtrise sa production et est capable de réagir de façon efficace lors de la survenue d'une anomalie.

➔ Prêts pour juin 2025

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Transport des animaux vers l'abattoir											
2	Coût kilométrique du véhicule											
3	Véhicules possibles											
4		Voiture 1 + remorque ou van										
5		Voiture 2 + remorque ou van										
6		Camion bétailière										
7		Tracteur + bétailière										
8		Autre										
9												
10		Type de véhicule utilisé		Nombre de transports par an		Distance abattoir aller/retour		Frais kilométriques (€/km)				Frais transport animaux par l'éleveur
11												

Merci aux partenaires de VICTOR



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

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



Merci de votre attention

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



Venez échanger avec nos ingénieurs
sur notre

stand C12 (Hall 3)

