



Conférence Grand Angle Viande



#GAViande

En collaboration avec :



11^e édition
Mercredi 13 novembre 2024



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.

➔ **Intensification des diversifications d'éleveurs vers les circuits courts** ces dernières années en réponse à la demande sociétale de développement de circuits d'alimentation de proximité

Données du RA2020 :

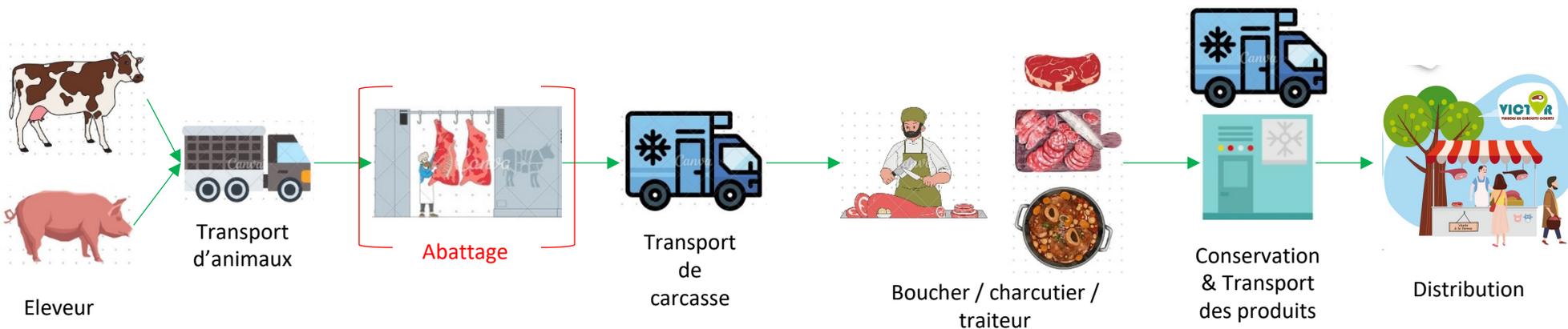
- **16,8% des EA vaches allaitantes** pratiquent les circuits courts (pour 65%, les circuits courts sont le débouché principal, c'est-à-dire 65% du CA)
- **58% des éleveurs en circuits courts** déclarent faire tout ou partie de la **découpe/transformation** (augmentation des emplois à cheptel équivalent).
- Principaux types de circuits de distribution : **vente directe (50%)**, intermédiaires commerçants détaillants (30,2%), intermédiaire GMS (9,9%)

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

Constat sur le terrain : Besoin pour les éleveurs diversifiés de références et d'outils adaptés pour maintenir leurs activités

➔ **Enjeux du projet VICTOR – Viandes en Circuits Courts : développer des outils utiles à destination des éleveurs en circuits courts pour mieux maîtriser la qualité des viandes et produits carnés et leur rentabilité (bovin et porc)**

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

10 enquêtes réalisées
9 fermes analysées

Porcs	Bovins	Mixtes
2	2	5



Pascale Bel
Monique Tournadre

Françoise Morizot-Braud



8 enquêtes réalisées
7 fermes analysées

Porcs	Bovins	Mixtes
2	2	3

5 enquêtes réalisées
4 fermes analysées

Porcs	Bovins	Mixtes
1	2	1

Légende :

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

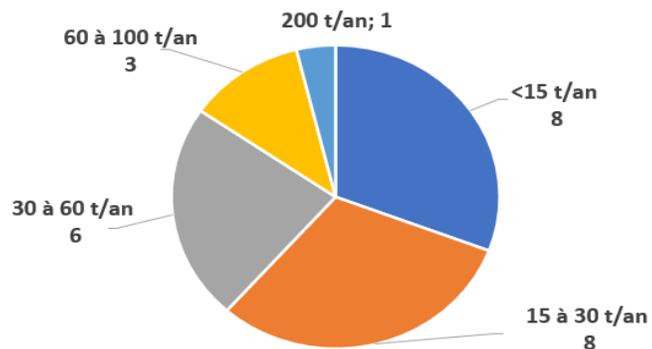
Source : selon les données VICTOR

12 en AB
14 en conventionnel

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

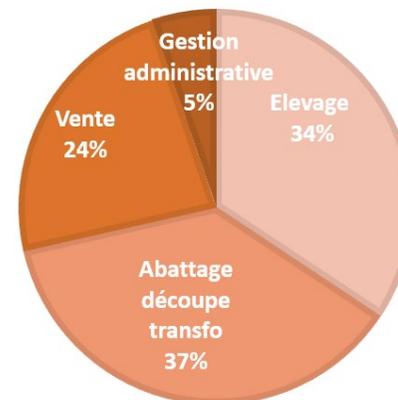
- ¼ des enquêtés réalisent 100% de leur CA en direct
- 4 sur 26 réalisent 50% ou plus du CA sur intermédiaires

...Avec des conséquences sur le travail

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

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**

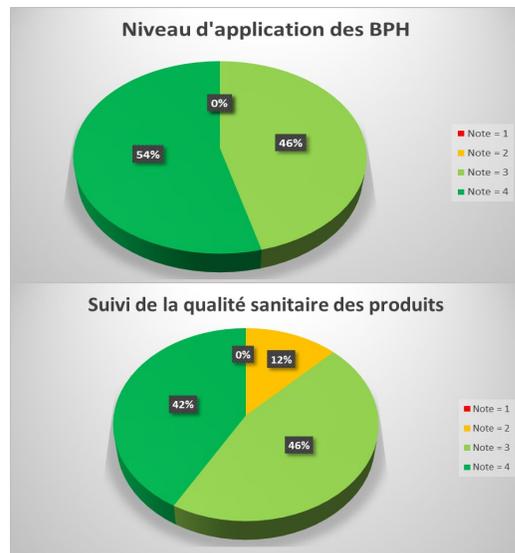


Une maîtrise sanitaire de la production satisfaisante...

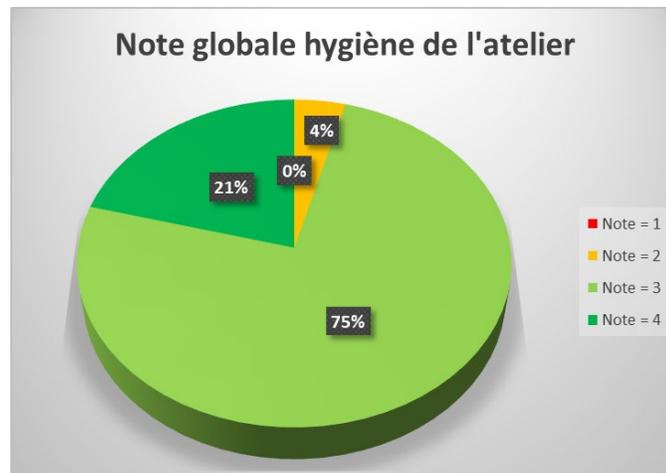
Les ateliers de découpe et transformation



Les bonnes pratiques d'hygiène et de suivi sanitaire



Note globale hygiène de l'atelier



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 maîtrisées
 - ➔ **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

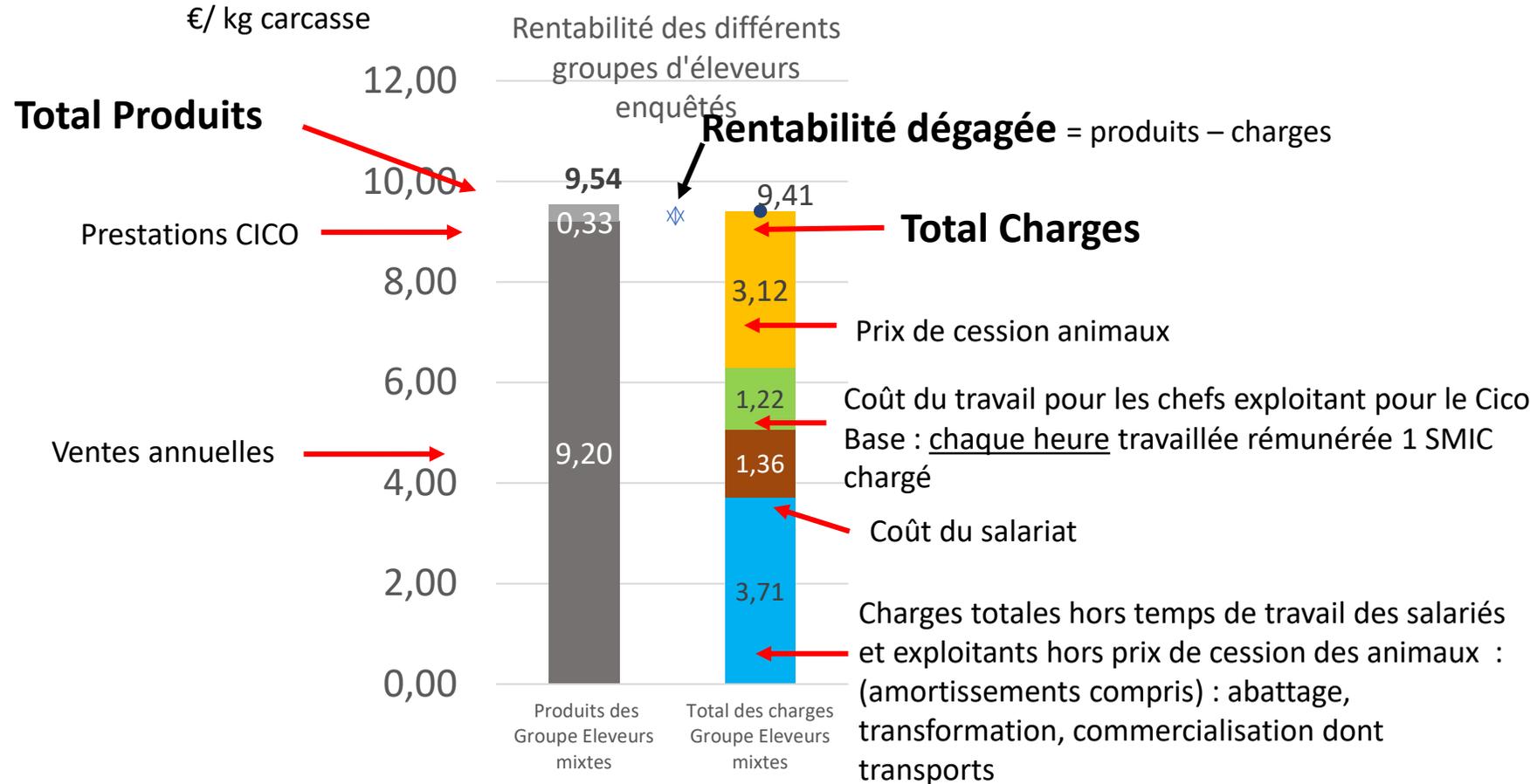
artisanal
rapport
tendreté
viande
bonne découpe
qualité-prix
gout
goût fermier
satisfaction
qualité persillé



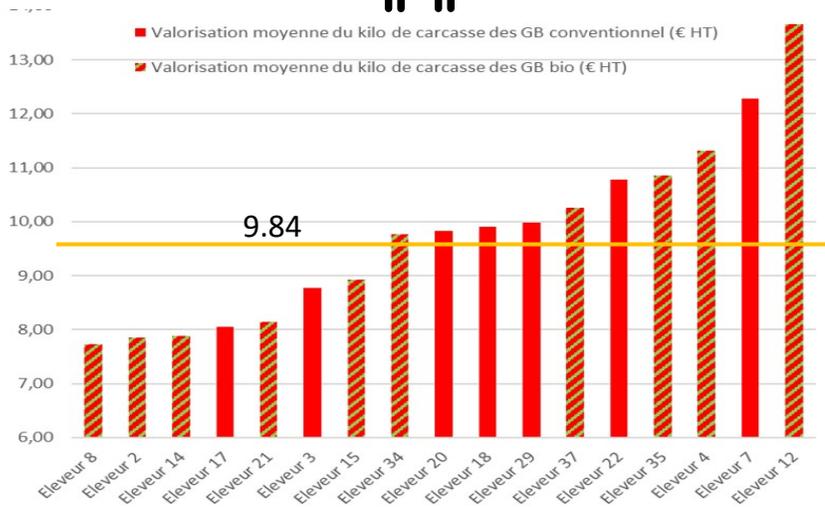
La rentabilité économique des fermes enquêtées

NB- Enquêtes réalisées en 2023 sur dernier exercice comptable disponible

Rentabilité : méthode retenue

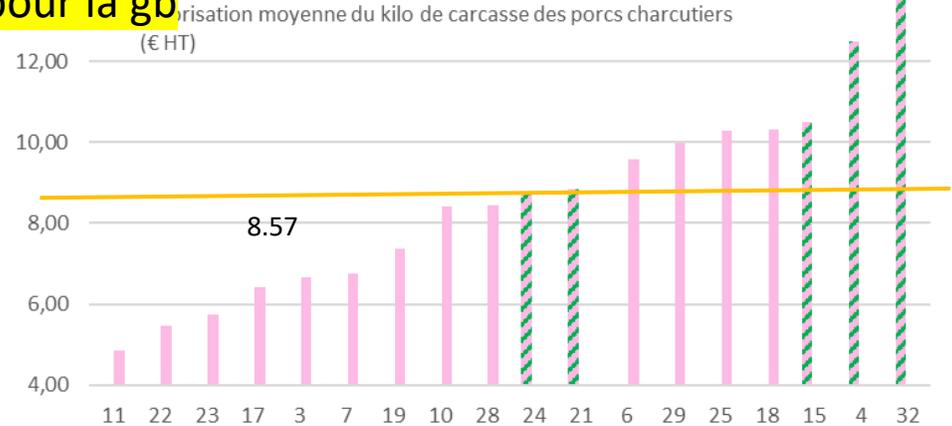


Une forte hétérogénéité des valorisations



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

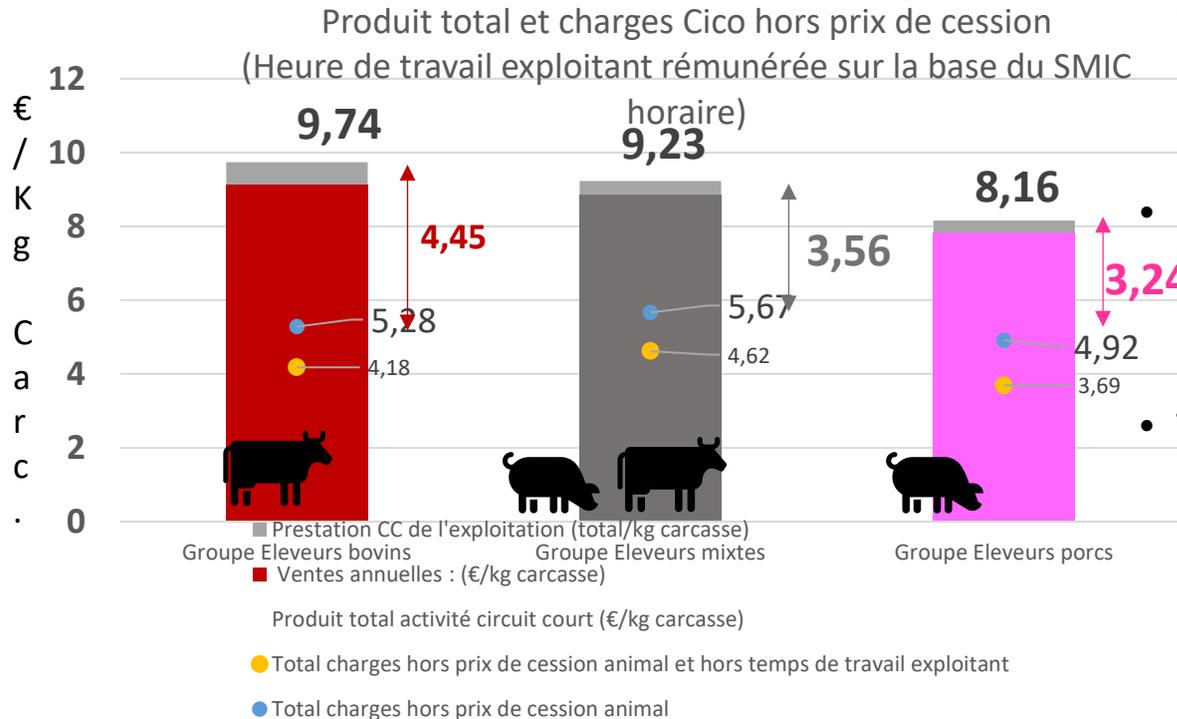
Même échelle et place plus importante pour la gb



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

Le temps de travail sur l'atelier CiCo : 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 (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

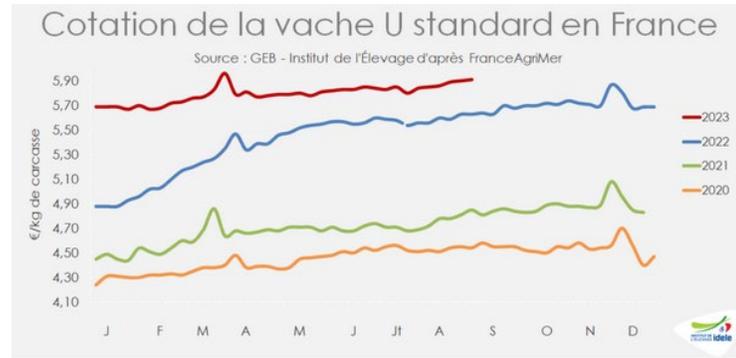
Un prix de vente en Circuit Court qui a augmenté moins vite qu'en filière longue

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 €

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

→ **Ecart important de rentabilité** en 2022

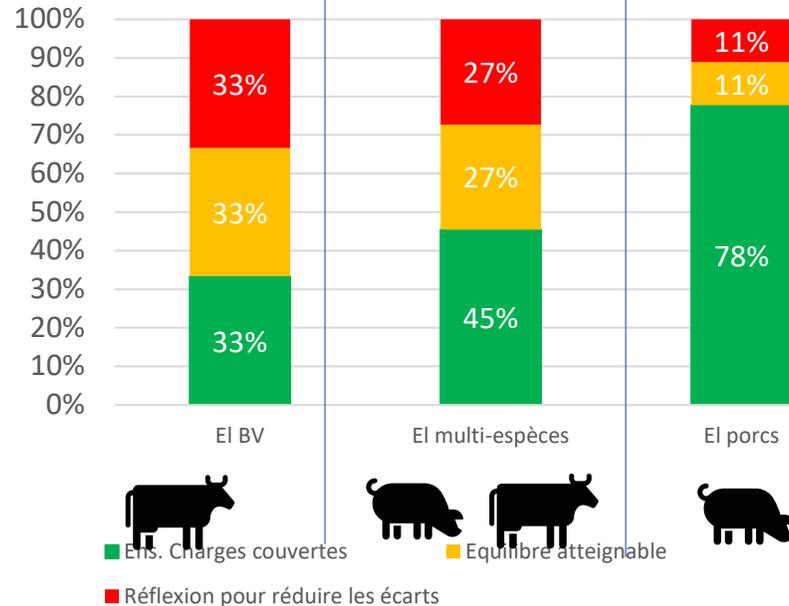


La valorisation des produits couvre-t-elle les coûts de production?

Outil coût de prod permet de mettre en exergue les 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



- **Oui pour 54 % des éleveurs de notre échantillon (14 sur 26)**
Variabilité : +0,33 à 2,15 €/kgc
- **Atteignable pour 6 éleveurs**
Variabilité : - 0,10 à -1 €/kgc
- **Réflexion à conduire pour réduire l'écart pour 6 élevages**
Variabilité : - 1,20 à -2,53 €/kgc

Conclusion

Bilan des enquêtes terrains en 4 dimensions

Marguerite et 4 axes : réalisée par Philippe Organisation du travail

Maitrise sanitaire

Forte attention portée à l'hygiène et la sécurité

Besoins de repères pour compréhension de la réglementation + application des BPH (management) + choix analyses microbio

Connaissances microbio et réglementaires, outils/supports BPH

Technologie des produits

Beaucoup de délégation aux salariés / prestataires, bagages techniques variables selon éleveurs

Besoins de repères pour pilotage et management + dialogue avec prestataires

Connaissances techniques abattoir, qualité techno, découpe et process

Rentabilité

Stratégie commerciale propre à chaque exploitation (gamme de produits, circuits de vente, politique tarifaire)

Besoins de repères car marges variables (optimisation des charges, de l'organisation, des prix de vente...)

Outils et méthode de calculs des coûts et des marges

Organisation du travail

Beaucoup de temps pour découpe/transfo et commercialisation (yc transport)

Peu de suivi des temps dédiés aux différentes tâches (hors salariés)

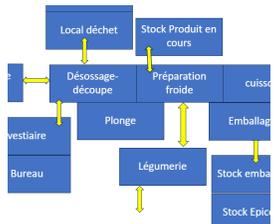
Outils et méthode de suivi du temps de travail

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

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.

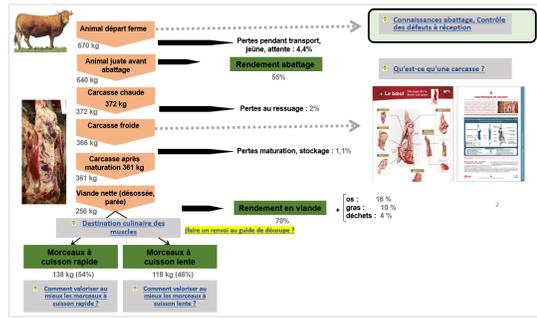
Nous vous proposons un tableau de classement d'une gamme de viandes de boucherie transformées établis dans le cadre du RMT Alimentation Locale en lien avec un groupe de travail de la DGAL

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

Parcours E-learning



Repères techniques



OPTIDECOUPÉ - 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

AVANT	← CLIQUEZ pour plus d'INFOS ↓	Destination culinaire	Estimé poids	303,2	Commentaires
-------	-------------------------------	-----------------------	--------------	-------	--------------

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

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. 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. Quel temps prendre en compte ?

Et que faire après un incident ?

- 1/ Savoir son Titre de Responsabilité Technicien (RTT) et être en mesure de le présenter.
- 2/ Identifier les causes de l'incident.
- 3/ Adapter son PMS pour éviter de se retrouver dans la même situation.
- 4/ Constaté les résultats.

➔ Prêts pour juin 2025

Transport des animaux vers l'abattoir

Véhicules possibles	Coût Kilométrique du véhicule	Nombre de transports par an	Distance abattoir aller/retour	Frais kilométriques (€/km)	Frais transport animaux per l'élevéur
Voiture 1 + remorque ou van					
Voiture 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





Dirijer Baasten - Idele



Yurii Zushchuk - Stock-Adobe



Edson Saldanha - Unsplash



Merci pour votre attention !

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

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

ACCUEIL OBJECTIFS ET ACTIONS PARTENAIRES PUBLICATIONS

VICTOR
Vlandes en Circuits cOUrts

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.

EN SAVOIR PLUS

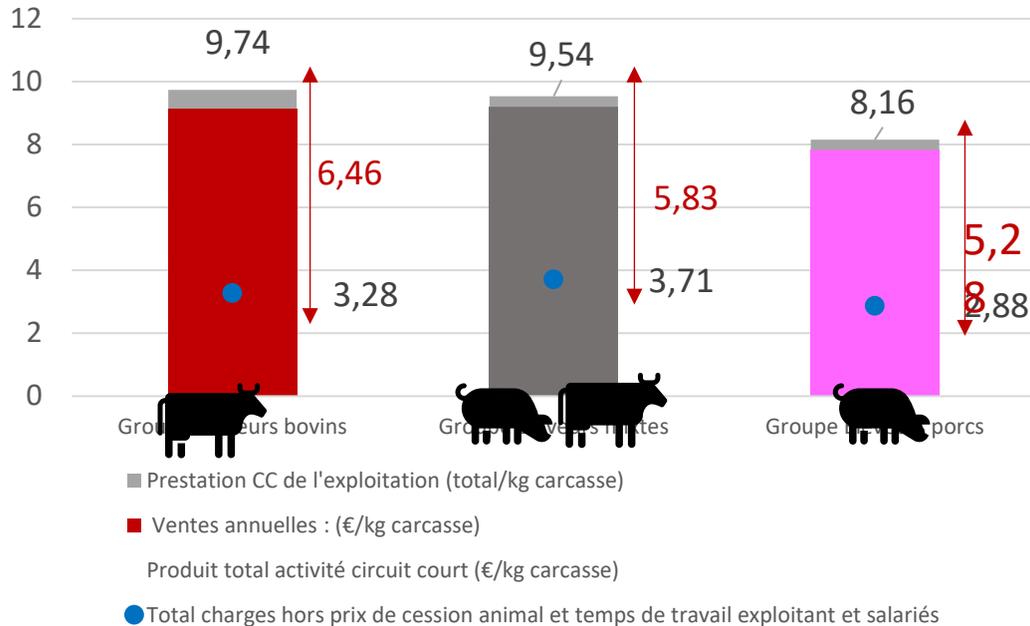
En collaboration avec :



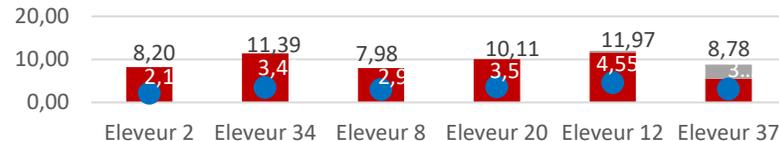
#GAViande

Quelle marge laissée par l'activité CiCO avant la rémunération du travail (salariés et exploitants) et l'achat des animaux ?

Produit total et charges Cico hors prix de cession et hors rémunération de l'exploitant et des salariés
€/Kg Carc.



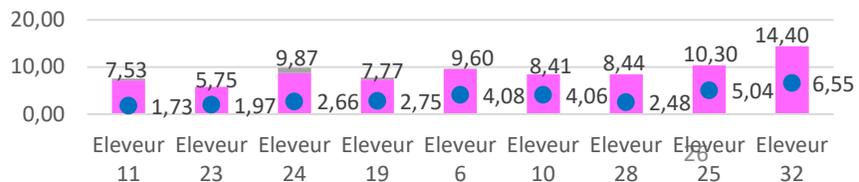
Produit total et charges Cico Eleveurs bovins



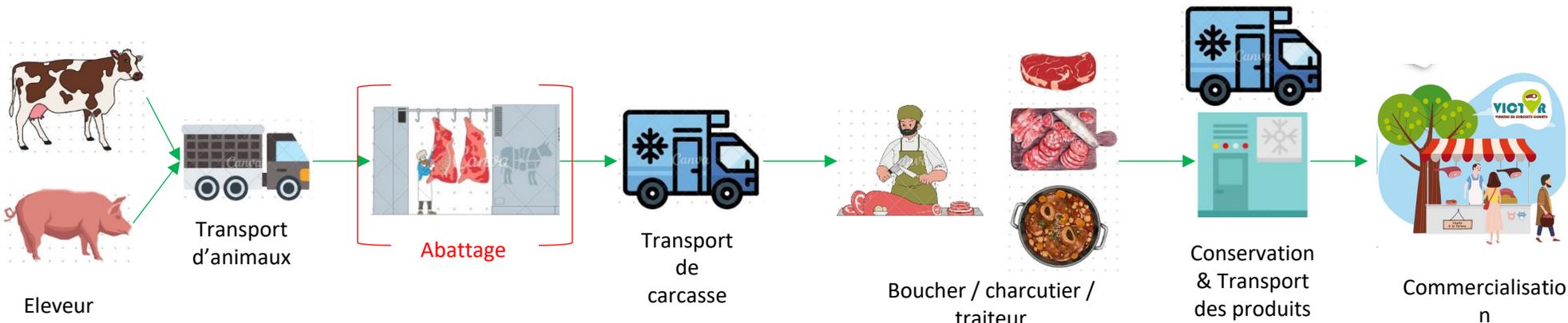
Produit total et charges Cico Eleveurs multi-espèces



Produit total et charges Cico Eleveurs porcins



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

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





...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
- En sanitaire :
 - 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

Titre à revoir

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

Retour des clients sur les produits bouchers



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 maitrise 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.

Besoins exprimés par les éleveurs

- En sanitaire :
 - 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
- En technologie des viandes et des charcuteries:
 - Connaissances sur les technologies qu'ils ne maîtrisent pas eux-mêmes
 - Pistes pour diversifier les gammes de produits transformés