



Viandes en circuits courts : défis économiques et qualité pour les éleveurs de porcs et de bovins



Arnaud Bozec*¹, Christèle Pineau², Jean-Michel Cappelier³, Sophie Alain³, Clémence Bièche²
1: Ifip-Institut du porc, Pacé, France; 2: Idele, Villers Bocage, France; 3: Oniris, Nantes, France
*: arnaud.bozec@ifip.asso.fr

Introduction : Les tendances d'achat montrent que les consommateurs se tournent de plus en plus vers les circuits courts pour leur alimentation. Cependant, il existe un manque de données économiques et une absence d'outils et de référentiels pour gérer divers aspects de la qualité des produits adaptés au contexte de la transformation à la ferme et de la vente directe. Maîtriser la qualité de ces produits est essentiel pour répondre aux attentes des consommateurs. Le projet VICTOR vise à développer des outils pour accompagner les éleveurs de bovins et de porcs en circuits courts dans la maîtrise de la qualité de leurs viandes et charcuteries. Il a pour objectif d'améliorer leurs connaissances et de renforcer le contrôle des aspects liés à la qualité et à la rentabilité de leur activité.

Conclusion

Les résultats de cette étude ont permis d'identifier les besoins d'outils et les formations qui aideront les agriculteurs à affiner leurs pratiques et à garantir la qualité de leurs produits et la rentabilité de l'activité circuits courts. Ces derniers sont en cours de création et seront disponibles à la fin du projet (octobre 2025).

Matériel et méthodes

Echantillon

- 24 fermes enquêtées sur leurs résultats de 2023.
- 4 grandes régions françaises : Pays-de-la-Loire, Grand Est, Bourgogne et Auvergne-Rhône-Alpes.
- Gamme de situations contrastées en termes de saisonnalité des ventes et de modes de commercialisation des produits.

Collecte des données

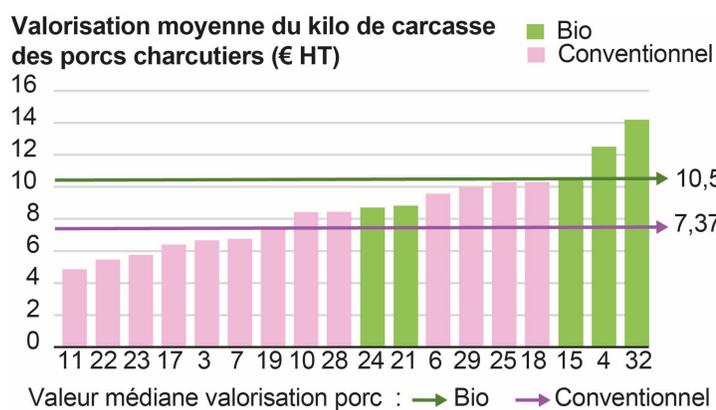
Les fermes ont été enquêtées à trois reprises :

1. Partie sociologique sur les attentes concernant les viandes et charcuteries en circuits courts.
2. Partie sanitaire et technologique de la transformation de la viande à la ferme.
3. Partie économique sur la rentabilité de l'atelier et le temps de travail consacré à cette activité (abattage, transports, transformation, commercialisation).

Résultats

- Hygiène et maîtrise de la qualité technologique des viandes et des charcuteries : aspects de la transformation alimentaire **maîtrisés** par les agriculteurs, mais des **besoins** pour mieux comprendre **la réglementation et les plans de contrôle microbiologiques**.
- Technologie des viandes et des charcuteries : un besoin de **diversifier leurs gammes** et d'acquérir **des connaissances sur les méthodes de fabrication**.
- Rentabilité et temps de travail : **situations très variables entre espèces**.
- Un outil de calcul de la rentabilité et des méthodes d'évaluation du temps de travail et des coûts des différents postes liés à l'activité des circuits courts seront développés et mis à disposition des éleveurs.

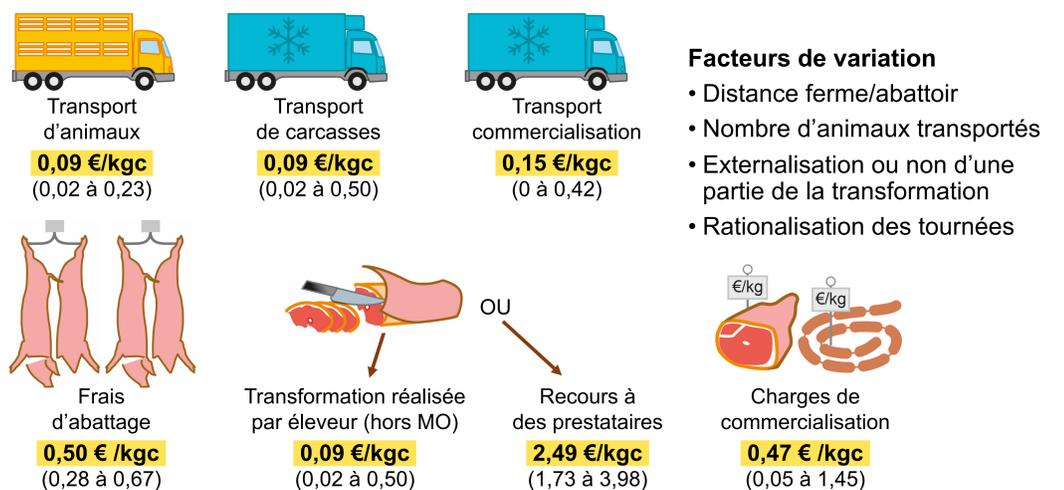
Une forte hétérogénéité des valorisations



Facteurs de variation

- Pas de plus value en Bio
- Effet gamme de produits
- Effet circuits de vente / positionnement commercial / pouvoir d'achat
- Politique tarifaire du producteur

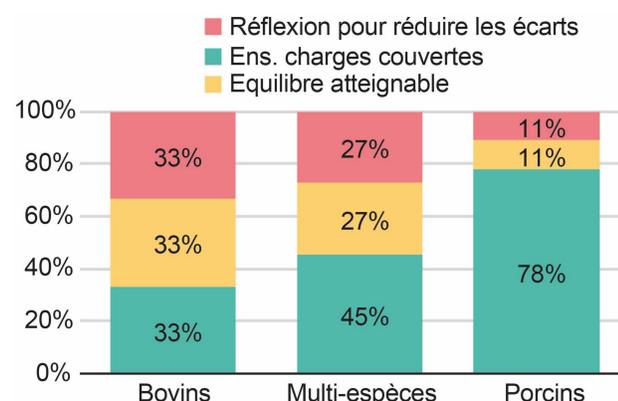
Des repères sur les charges et les facteurs de variation sur les principales composantes de l'activité



Facteurs de variation

- Distance ferme/abattoir
- Nombre d'animaux transportés
- Externalisation ou non d'une partie de la transformation
- Rationalisation des tournées

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



Eleveurs porcins

- 78% ont une activité rentable
- 11% ont des charges supérieures aux produits avec la possibilité d'atteindre l'équilibre avec des ajustements mineurs
- 11% nécessitent une remise à plat des prix de vente, des charges et du temps de travail pour réduire l'écart entre les charges et les produits

