

# PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

CIRCUITS COURTS

## Produire, transformer et commercialiser de la viande bovine en circuits courts



[www.chambres-agriculture.fr](http://www.chambres-agriculture.fr)

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



# Avant propos

Ce document s'adresse aux porteurs de projet, candidats à l'installation ou producteurs déjà installés souhaitant créer un atelier en circuits courts (CC) sur leur exploitation, ainsi qu'aux conseillers les accompagnant.

En 2010, un agriculteur sur cinq valorise au moins une partie de sa production en circuits courts (CC) (Agreste, 2010). Les CC sont en pleine mutation, qu'il s'agisse des exploitations qui les pratiquent, des consommateurs qui les choisissent, mais aussi des formes de vente mises en place.

La particularité de l'activité de viande bovine commercialisée en circuits courts est liée à l'abattage, à la découpe et à la transformation réalisées sous la maîtrise du producteur : à la ferme (dans un atelier avec un statut sanitaire remise directe, dérogation à l'agrément ou agrément CE), dans un atelier collectif ou chez un prestataire. Les produits sont ensuite commercialisés par l'exploitant sur différents circuits de commercialisation : en vente directe aux consommateurs ou auprès d'un intermédiaire au plus). L'activité circuits courts a un impact sur la gestion de l'élevage.

Nous vous invitons au travers de ce document à réfléchir un projet de façon transversale, en prenant comme entrée la commercialisation en CC dans ses différentes composantes. Y figurent un ensemble de points d'analyses pour guider dans la construction concrète du projet. Il ne s'agit pas de valeur absolue, mais de repères à utiliser en lien avec une situation précise

Enfin n'oubliez pas que le métier de producteur de viande bovine commercialisant en circuits courts fait appel à des compétences variées : producteur mais aussi commerçant, transformateur, gestionnaire, voire employeur.

*Ce document a été préparé par Françoise Morizot-Braud du CERD avec un groupe de travail de conseillers des Chambres d'Agriculture. Ils se sont appuyés pour sa rédaction sur les traitements et la synthèse globale réalisée par Pierre Roussel, étudiant à Agro Montpellier.*

*Les enquêtes ont été réalisées en 2019 par le CERD et par les Chambres d'agriculture de Bretagne, Pays de la Loire, Bourgogne Franche-Comté, Haut de France, Ile de France, Grand Est, Normandie, Nouvelle Aquitaine, Occitanie et PACA.*



## Sommaire

- 1 Structure, trajectoire et place de l'atelier viande bovine sur les exploitations** p.4
- 2 Commercialisation** p.6
- 3 Organisation de l'abattage, de la découpe et de la transformation** p.9
- 4 Choix des animaux pour les circuits courts et gestion de la qualité** p.10
- 5 Organisation du travail** p.11
- 6 Rentabilité de l'activité viande bovine en circuits courts** p.12

# 1- Structure, trajectoire et place de l'atelier viande bovine sur les exploitations



**71 exploitations avec un atelier viande bovine commercialisées en circuits courts**, réparties sur 10 régions du territoire français : en Pays de la Loire (12 exploitations), Nouvelle-Aquitaine (12), Bourgogne-Franche-Comté (11), Bretagne (10), Normandie (7), Hauts de France (6), Grand Est (5), autres régions (8), ont été étudiées. Les enquêtes ont été réalisées par des conseillers des Chambres d'Agriculture, et en Bourgogne par le CERD et des conseillers des Chambres Départementales d'Agriculture.

**Cet échantillon d'enquêtes est représentatif de la diversité des exploitations commercialisant de la viande bovine en circuits courts** (mais n'a pas de représentativité statistique au niveau national). Il a été construit à partir de différents critères : gamme centrée sur la caisse ou intégrant la vente au détail, nombre de bovins commercialisés et lieux de découpe et transformation à la ferme ou en prestation, et sur la base du volontariat des exploitants à participer aux enquêtes.

**Le nombre de bovins commercialisés en circuits courts par exploitation est très variable, de 6 à 150 avec une médiane à 26 par an.** Il en est de même de l'importance de l'atelier viande bovine en circuits courts qui représente 37 % du chiffre d'affaires médian de l'exploitation (51 % pour les producteurs avec un atelier à la ferme de découpe et transformation et 33 % pour ceux qui font appel uniquement à des prestataires).

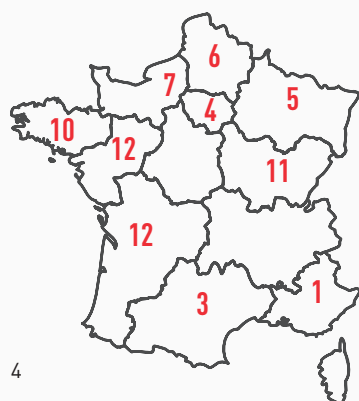
Les statuts juridiques sociétaire (GAEC, EARL) sont dominants, loin devant les entreprises individuelles.

**6 exploitations sont en agriculture biologique, 18 sont en conventionnel** (pour 47 non-réponses liées à un questionnaire tardif).

**La recherche de plus-value et d'une meilleure valorisation économique constitue la motivation principale de mise en place de l'activité en circuits courts** pour la plupart des enquêtés (81,7 % des enquêtés). La majorité des enquêtés recherche aussi une reconnaissance directe de leur travail et de leurs produits (50,7 % d'entre eux), voire le contact avec les clients (42,3 %).

**Si c'était à refaire, 92,8 % des exploitations remettraient en place un atelier avec circuits courts de commercialisation.**

**L'ensemble des enquêtés sont plutôt dans une perspective de développement (43 %) ou de maintien (40,5 %).** Soulignons que 10 % sont aussi dans une situation de transmission. Les producteurs avec un atelier de découpe, transformation et conditionnement à la ferme sont en majorité dans une perspective de développement (53,6 %) alors que les producteurs faisant appel uniquement à des prestataires sont plutôt en maintien (41,9 %), voire pour certains en repli (7 %). Le chiffre d'affaires circuits courts des exploitations enquêtées (13 non-réponses sur 71 enquêtes) représente 40 % du chiffre d'affaires total (avec une fourchette allant de 2 à 100 %).



une enquête réalisée en 2019 sur

**71**

**exploitations avec un atelier viande bovine commercialisée en circuits courts, réparties sur 10 régions du territoire français**



Si c'était à refaire,

**92,8 %**

**des exploitations remettraient en place un atelier avec circuits courts de commercialisation.**

# 71 EXPLOITATIONS ENQUÊTÉES

**41 exploitations**  
faisant réaliser la découpe et la transformation en totalité en prestation

**23 exploitations**  
avec un atelier de découpe et transformation à la ferme

**7 exploitations**  
réalisent une partie de la transformation à la ferme et une autre chez un prestataire (souvent pour produit élaboré)

Nombre de bovins commercialisés en circuits courts par an (médiane) :

**26 bovins/an**  
sur l'ensemble des exploitations

**20 bovins/an**  
pour les producteurs faisant appel uniquement à de la prestation

**48 bovins /an**  
pour les producteurs avec un atelier de découpe et transformation à la ferme

## FONCIER

**SAU médiane :**  
135 ha (21 à 400 ha)

## STATUT

**36 GAEC**  
(en médiane 2 associés)

**22 EARL**  
(en médiane 1 associé)

**10 entreprises individuelles**

**3 Autres**

**83 % d'exploitations**  
avec une seule entité juridique

## MAIN D'ŒUVRE

**3 ETP**  
en médiane sur l'exploitation  
(fourchette allant de 1 à 14) dont 2 exploitants associés

**Les exploitations avec un atelier de découpe et transformation à la ferme ont généralement plutôt**

**3,75 ETP sur l'exploitation**

(fourchette allant de 1 à 14 alors qu'elle n'est que de 1 à 6,5 pour les exploitations faisant appel uniquement à de la prestation)

## COMBINAISON DE PRODUCTION AVEC LA VIANDE BOVINE

**Grande culture**  
**32 exploitations**

**Porcin**  
**18 exploitations**  
avec 80 têtes  
vendues par an,

**Volailles**  
**12 exploitations**  
avec 1500 têtes  
vendues par an

**Bovin lait**  
**8 exploitations**

**Légume**  
**8 exploitations**

Les exploitations avec un atelier de découpe et/ou transfo à la ferme combinent plus souvent la vente avec d'autres espèces animales notamment

**le porc**  
(pour 53% d'entre eux)

ou

**la volaille**  
(29%)

## TRAJECTOIRE CIRCUIT COURT

**14 exploitations**  
ont  
**moins de 5 ans**  
Elles sont plutôt en phase de développement (85,7 %)

**20 exploitations**  
ont  
**entre 5 et 10 ans**  
Elles sont toujours en phase de développement (45 %) ou ont atteint un stade de croisière (40 %), voire de repli (15%)

**36 exploitations**  
ont plus de 10 ans  
Elles sont aussi en majorité en phase de développement (55,6 %)

Nb de bovins vendus en CC par an (médiane) en fonction de l'ancienneté :

**24,5 bovins**  
pour les moins de 5 ans

**18 bovins**  
pour les 5 à 10 ans

**38 bovins**  
pour les plus de 10 ans

## 2 - Commercialisation



### Circuits de vente

La vente à la ferme constitue le circuit de commercialisation le plus fréquent et le plus important en termes de chiffre d'affaires, utilisé par les producteurs pour valoriser leur viande en circuits courts (83,1 % des enquêtés font de la vente à la ferme soit 59 exploitations sur 71), il est suivi par la restauration collective qui concerne 38 % des exploitations de l'échantillon. Mais ce circuit de vente pèse moins dans le chiffre d'affaires des exploitations concernées que les points de vente collectifs ou les marchés, qui par contre concernent moins de producteurs. Les producteurs avec un atelier de découpe, transformation et conditionnement à la ferme sont plus nombreux à évoluer sur

différents circuits de vente directe (marchés, points de vente collectif, salons et foires, ...), et en restauration collective. Les producteurs faisant appel uniquement à de la prestation, sont quant à eux plus orientés vers la vente directe à la ferme ou en livraison à domicile.

La part des différents circuits de commercialisation est liée au nombre de bovins commercialisés en circuits courts. Ainsi les circuits de ventes indirectes sont très peu empruntés par les exploitations commercialisant moins de 15 bovins alors qu'ils sont plus importants pour les exploitations de plus de 26 bovins.

CIRCUITS DE COMMERCIALISATION	Echantillon total des enquêtés (71 enquêtés)	% du chiffre d'affaires du CC dans le chiffre d'affaires total exploitation (médiane)	Producteurs avec un atelier à la ferme de découpe, transformation et conditionnement (23 enquêtés)	Producteurs faisant appel uniquement de la prestation à l'extérieur (41 enquêtés)	
<b>VENTE DIRECTE</b>	Vente à la ferme	83,1 % (59 enquêtés)	60 %	91,3 % (21)	80,5 % (33)
	Marché	25,4 % (18 enquêtés)	30,8 %	34,8 % (8)	19,5 % (8)
	Points de vente collectif	23,9 % (17 enquêtés)	35%	30,4 % (7)	19,5 % (8)
	Vente en livraison, tournée, domicile	22,5 % (16 enquêtés)	20 %	17,4 % (4)	24,4 % (10)
	Salons et foires	15,5 % (11 enquêtés)	5 %	26,1 % (6)	12,2 % (5)
	Drive	9,9 % (7 enquêtés)	5 %	17,4 % (4)	2,4 % (1)
	En panier	8,5 % (6 enquêtés)	2,5 %	17,4 % (4)	4,9 % (2)
	Point de vente individuel hors ferme	5,6 % (4 enquêtés)	29 %	0 %	7,3 % (3)
	Ferme auberge	2,8 % (2 enquêtés)		8,7 % (2)	0%
	Autre vente directe hors ferme	19,7 % (14 enquêtés)	9,5 %	26,1 % (6)	17,1 % (7)
<b>VENTE INDIRECTE</b>	Restauration collective	38 % (27 enquêtés)	11 %	56,5 % (13)	26,8 % (11)
	Restauration commerciale	28,2 % (20 enquêtes)	7,5 %	26,1 % (6)	22 % (11)
	Epiceries	18,3 % (13 enquêtés)	10 %	26,1 % (6 enquêtés)	17,1 % (7)
	GMS	14,1 % (10 enquêtés)	27 %	17,4 % (4 enquêtés)	14,6 % (6)
	Boucher	12,7 % (9 enquêtés)	5 %	4,3 % (1 enquêté)	17,1 % (7)
	Vente à un grossiste	5,6 % (4 enquêtés)	5 %	8,7 % (2 enquêtés)	2,4 % (1)
	Dépôt vente	1,4 % (1 enquêté)	4,5 %	4,3 % (1 enquêté)	0 %
	Autres ventes indirectes	2,8 % (2 enquêtés)	30 %	8,7 % (2 enquêtés)	0 %

## Modalité de commande

On observe une forte évolution par rapport aux résultats de l'étude Casdar Innovation RCC de 2012. **L'abattage de l'animal se fait en général régulièrement, sans commande à l'avance : 66,2 % des enquêtés (soit 47 sur 71) alors que lors de l'étude de 2012, 50 % des exploitations abattaient l'animal une fois la carcasse en partie réservée.**

## Gamme et prix

Le modèle de commercialisation avec caissette comprenant des morceaux déterminés, domine l'échantillon total: 84,5 % des enquêtés (60 enquêtés proposent des caissettes comprenant des morceaux déterminés). Néanmoins **la vente au détail des différents morceaux de viande, concerne 63,4 % des enquêtés** (soit 45 exploitations sur les 71 enquêtés). Dans l'étude Casdar Innovation RCC, le pourcentage d'enquêté vendant au détail était de 41,5 % (37 exploitations sur 89) alors que 51,7 % (46 exploitations sur 89) commercialisaient des colis-caissettes, et 6,7 % (soit 6 exploitations sur 89) vendaient en animal vif ou carcasse.

La gamme des producteurs avec un atelier à la ferme est orientée vers le détail alors que celle des producteurs faisant appel uniquement à des prestataires extérieurs est plutôt centrée sur la caissette.

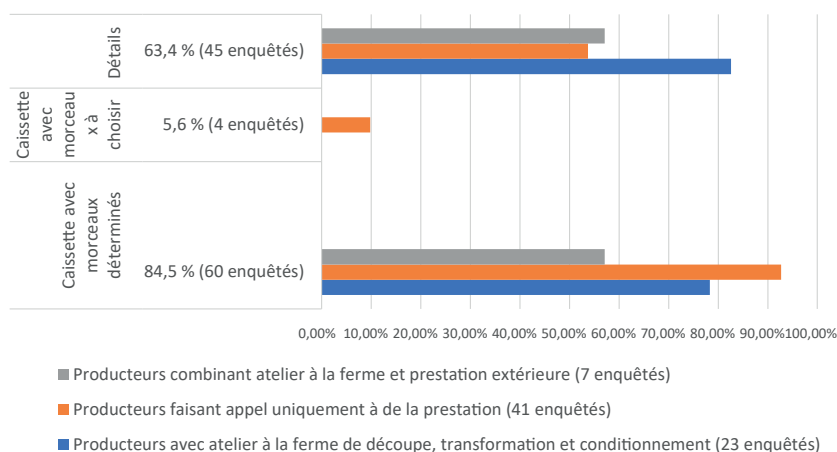
La plupart des producteurs enquêtés 78,9 % (56 sur 71) commercialise néanmoins leurs produits avec un système de commande à l'avance, notamment par téléphone, voire courriels et sms.

Les producteurs faisant appel uniquement à de la prestation et combinant caissette et détails sont plutôt plus nombreux parmi les ateliers de moins de 5 ans alors que les ateliers de plus de 10 ans faisant appel uniquement à de la prestation restent davantage centrés sur la seule caissette.

Le poids des caissettes proposé par les exploitations enquêtées varie de 3,75 à 15 kilos, avec une médiane de 7,75 kilos (sur 60 enquêtés).

La caissette avec des morceaux de découpe de tout l'animal reste dominante. Néanmoins, notamment pour la caissette de 5 kilos, le choix de morceaux spécifiques ou de préparations de viande et/ou viande hachée prend une place non négligeable.

Gamme des producteurs



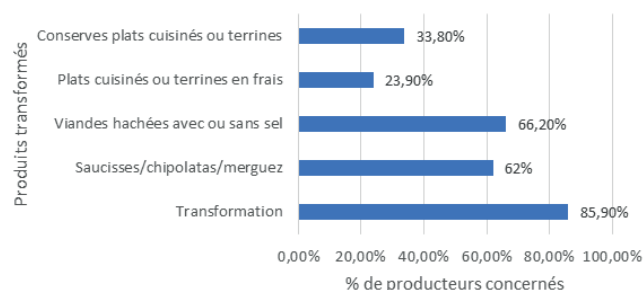
COMPOSITION DES CAISSETTES	POIDS DES CAISSETTES (% enquêtés (nombre de citations))			
	Autour de 5 kg (47 enquêtés)		Autour de 10 kg (54 enquêtés)	
	% de producteurs	Prix avec le sous-vide €/kg TTC	% de producteurs	Prix avec le sous-vide €/kg TTC
Des morceaux de découpe de tout l'animal	57,4 % (27)	14 (15,25 en bio)	66,7 % (36)	13,20 (13,25 en bio)
Des morceaux de découpe à griller, rôtir uniquement	40,4 % (19)	17,05	31,5 % (17)	
Des morceaux de découpe à braiser ou à bouillir uniquement	25,5 % (12)		14,8 % (8)	
De la préparation de viande/viande hachée uniquement	14,9 % (7)	13,50	3,7 % (2)	
Morceaux de découpe et préparation de viande/viande hachée	53,2 % (25)	14,50	40,7 % (22)	12,90
Morceaux de découpe et autres	19,1 % (9)		33,3 % (18)	

La plupart des producteurs enquêtés (85,9 %, soit 69 exploitations sur 71), proposent des produits transformés à leurs clients. Ce pourcentage n'était que de 69,5 % dans l'étude Casdar Innovation RCC.

100 % des producteurs avec un atelier à la ferme font de la transformation, et seulement 82,9 % parmi ceux qui n'ont pas d'atelier à la ferme.

Les viandes hachées et préparations de viande sont très présentes dans les gammes des producteurs.

Importance des produits transformés parmi les producteurs enquêtés

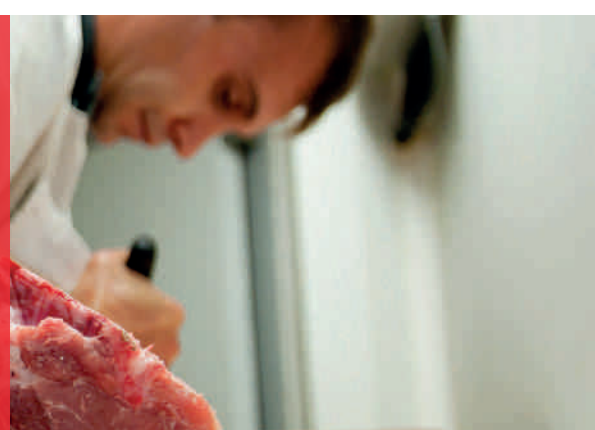


Produits	Prix médian de vente €/kg TCC				Prix médian de vente €/kg HT
	A la ferme	Au marché	Point de vente collectif	Tournée /domicile	Restauration collective
Morceau à braiser	11 (12 en bio)	10,1	10,95	12,5	8,7 (9 en bio)
Morceau à pot au feu	9,5	7,8	9,8	12	7
Rôti filet	29	33	30,9	/	18
Steak (faux filet)	22 (24 en bio)	24,5	23,1	/	15,2
Saucisses/chipolatas	12	13,7	14,4	/	9,4
Viandes hachées (avec ou sans sel)	12,5	13,5	12,9	12,2	9,7
Plats cuisinés en conserve	14,5	14,3	16,8	/	/
Terrine	18,5	27,4	19,5	/	/





# 3- Organisation de l'abattage, de la découpe et de la transformation



## Abattage

La distance médiane des exploitations enquêtées de l'abattoir est de 41,5 kilomètres avec un minimum de 3,5 kilomètres et un maximum de 350 kilomètres.

L'abattoir réalise en majorité un abattage simple, voire des découpes en demi-carcasses ou quart.

	Nb	% obs
<b>Abattage simple</b>	51	72,9%
<b>Découpe en demi-carcasses</b>	39	55,7%
<b>Enlèvement de la colonne vertébrale (oc)</b>	30	42,9%
<b>Découpe en Quart de carcasses</b>	20	28,6%
<b>Prédécoupe</b>	9	12,9%
<b>Autre</b>	0	0,0%
<b>Total</b>	<b>70</b>	

Le nombre d'animaux transportés pour la phase allant de la ferme à l'abattoir est généralement compris entre 1 et 2. La majorité des producteurs (40 enquêtés soit 56,3 %) assure le transport de leurs animaux à l'abattoir. 91,5 % des enquêtés (soit 65) valorisent le 5ème quartier. Parmi eux, 56 enquêtés le vendent en frais, 16 le donnent en frais à leurs clients et 15 le transforment.

## Maturation

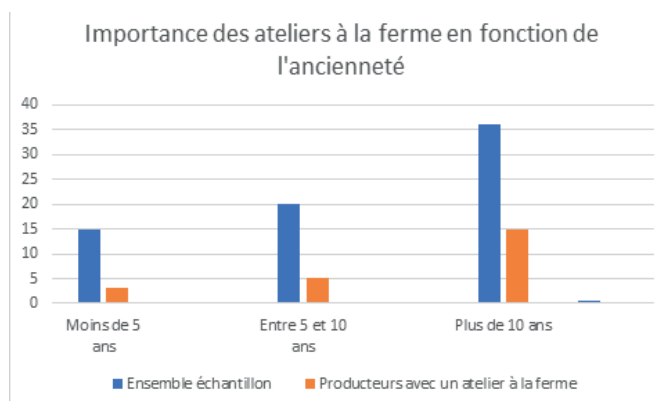
**Le nombre médian de jours de maturation pour les bovins commercialisés en circuits courts est de 13 à 14,5 jours pour les adultes (génisses, vaches de réforme, bœufs ou taurillons), et de 6 à 8 jours pour les plus jeunes animaux (veaux).**

Les producteurs avec un atelier à la ferme font plutôt mûrir moins de jours : 10 jours (avec une fourchette allant de 2 à 21 jours), les producteurs faisant appel uniquement à des prestataires extérieurs font mûrir 13 jours (avec une fourchette allant de 6 à 28 jours). 60,9 % des producteurs avec un atelier à la ferme (14 sur 23) font quand même la maturation à l'abattoir.

## Découpe et transformation

Les activités de découpe, transformation et conditionnement sont majoritairement faites en dehors de la ferme (49,3 %). **23 exploitations enquêtées font la découpe, la transformation et le conditionnement dans un atelier à la ferme. A l'opposé 41 exploitations enquêtées font tout faire à l'extérieur de la ferme. 7, quant à elles, combinent un atelier à la ferme à un prestataire extérieur.** C'est la découpe qui généralement est réalisée dans un atelier à la ferme, de même que le conditionnement. La transformation est dans ce cas, confiée à un atelier extérieur.

**Ce sont les ateliers de plus de 10 ans qui découpent, transforment et conditionnent le plus à la ferme.**



Les producteurs enquêtés réalisant la découpe, la transformation et le conditionnement à la ferme, ont en majorité un atelier en dérogation à l'agrément (52,5 % pour 17,4 % avec l'agrément et 30,4 % en remise directe). Les producteurs faisant appel à des prestataires extérieurs pour l'ensemble des phases de la découpe à la transformation, font plutôt appel à des prestataires ayant l'agrément

## Prestation de découpe ou transformation pour d'autres agriculteurs

Seules 9 exploitations parmi les enquêtés (31 % des exploitations avec un atelier de découpe leur appartenant) font de la prestation de découpe pour d'autres agriculteurs, et 6 de la transformation.

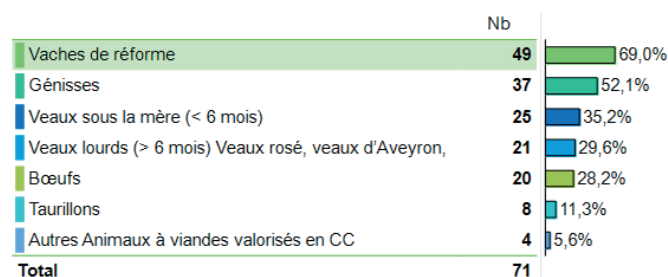
**Le tarif médian de la prestation de découpe est de 1,35 €/kg viande (fourchette allant de 0,90 à 2,02 €/kg de viande).**

## 4- Choix des animaux pour les circuits courts et gestion de la qualité



### Caractéristiques et conduite des animaux destinés aux circuits courts de commercialisation

Les vaches de réforme et les génisses constituent les deux catégories de bovins les plus souvent choisis par les enquêtés pour une valorisation en circuits courts.



Différentes races sont valorisées en circuits courts pour les vaches de réforme : limousine, charolaise, mais aussi aubrac... La conduite technique des vaches de réforme se fait plutôt au parturage, ou avec des parturages secs avec un mode d'hébergement en alternance bâtiment/pâtûre.

Les animaux orientés vers les circuits courts font généralement l'objet d'un choix spécifique : 87,1 % (soit 61 enquêtés sur 70). Les critères de choix des animaux pour la vente en circuits courts sont l'état d'engraissement (80,3 %, soit 49 enquêtés sur les 61) et la conformation (39,3 % soit 24 enquêtés).

L'achat d'animaux pour l'engraissement est une pratique plus fréquente parmi les producteurs avec un atelier à la ferme : 34,8 % d'entre eux (qui achètent plutôt des génisses) pour 14,6 % parmi les producteurs faisant appel uniquement à un prestataire (qui achètent plutôt des veaux)

### Qualité et rendement

Les poids carcasse des vaches de réforme oscillent entre 250 et 579,5 kilos avec une médiane à 426 kilos. Ce poids est proche pour les génisses : 377,5 kilos. Pour les veaux, le poids carcasse médian est de 130 kilos.

39 % (soit 16 exploitations) faisant appel uniquement à des prestataires extérieurs, déclarent rencontrer des problèmes de qualité de découpe.

La plupart des enquêtés (75,7 %, soit 53 enquêtés sur 70 réponses) évalue le rendement à la découpe de leurs animaux. Les rendements à la découpe des animaux adultes sont centrés autour de 68 à 70 %, avec des fourchettes allant de 45 à 80 %. Ce pourcentage est de 74 % pour les veaux sous la mère.

Seuls 48,6 % des enquêtés (34 sur 70) effectue sur chaque animal une évaluation des proportions de morceaux par catégorie : griller, rôtir, braiser, pot au feu. Seuls 39 % des enquêtés ayant un atelier à la ferme, font cette évaluation pour 53,7 % de ceux faisant appel uniquement à des prestataires extérieurs.

Proportions pour chaque catégorie de morceaux (exprimée en % du poids de viande) à dire des producteurs enquêtés : griller, rôtir, braiser, pot au feu :

FAMILLES DE MORCEAUX	Médiane (% du poids de viande)	Nombre d'observations
A griller	34.5	30
A rôtir	20	26
A braiser	25	28
Pot au feu	19.5	27

## 5- Organisation du travail

**60 heures de travail sont en moyenne nécessaires pour la vente directe d'un bovin pour les producteurs avec un atelier à la ferme**

Tâche	Temps en heures/bovin (atelier à la ferme multi-espèces) 22 enquêtes	Temps en heures/bovin (atelier avec uniquement des bovins) 12 enquêtes
Transport pour abattage	1,88	2.37
Transport viandes	1,06	1.95
Découpe	9,69	14.
Transformation	8	20.9
Conditionnement	8,23	9.8
Nettoyage et désinfection Entretien du laboratoire	5,14	8
Gestion administrative	1,25	2,77
Commercialisation (dont prospection clients)	18	24

**Les différences observées proviennent d'un ensemble de facteurs :**

- la productivité horaire de la découpe est liée aux poids des carcasses à découper et à la destination de la découpe (pour une vente en morceaux ou pour une transformation à usage précis),
- pour les ateliers multi-espèces, le temps consacré à une espèce en particulier (bovin pour l'enquête) est plus compliqué à approcher et a pu être sous-estimé.

Les producteurs se réservent plutôt les tâches de gestion administrative, commercialisation et transports. Les tâches de découpe (pour 65,2 des exploitations, c'est un salarié qui assure la découpe, voire un associé (34,8 %) ou un prestataire (13 %)), transformation et conditionnement sont par contre plutôt par-tagées, avec les salariés ou un prestataire extérieur.

**Les producteurs faisant appel uniquement à de la prestation consacre en médiane 14,5 heures par bovin.**

(1 heure pour le transport pour abattage, 1 heure pour le transport de la viande, 2,25 heures pour le conditionnement, 1,15 heure pour la gestion administrative, 6 heures pour la commercialisation).

**La plupart des producteurs ont des temps de travaux autres, ponctuels.** Il s'agit essentiellement de temps consacrés à la communication, à l'organisation et à l'animation d'actions commerciales (portes ouvertes, marchés, animations dans des points de vente, ...). La fréquence est généralement de 5 fois par an, avec un temps de travail médian de 10 heures. Ce sont essentiellement les associés qui assurent ces tâches ponctuelles.

## 6- Rentabilité de l'activité viande bovine en circuits courts



L'enquête ayant été conduite au niveau national avec des races bovines et des rendements très différents, voire des stratégies de valorisation variées, on constate une très forte hétérogénéité du chiffre d'affaires par bovin aussi bien parmi les exploitations faisant appel à un prestataire que parmi celles avec un atelier à la ferme.

Pour un suivi économique, il est possible d'effectuer un calcul plus précis intégrant le poids carcasse et le rendement réel par le niveau de valorisation réel. Il n'a pas été possible dans le cadre de cette enquête à partir de médiane par exploitation de reconstituer ce type de calcul.

### 6.1- Exploitation faisant appel à un prestataire

Les données ont été calculées sur 35 exploitations (sur les 41 faisant appel à un prestataire dans notre échantillon).

#### Produits

<b>Approche par le chiffre d'affaires circuits courts en bovins (CA déclaré/nb de bovins vendus en CC*) avec un échantillon de 44 exploitations.</b>	Exploitation ne commercialisant que des bovins	Chiffre d'affaires par bovin (médiane en €/bovin*)	2545 €
	Exploitation vendant des bovins, porcs et ovins en circuits courts	Chiffre d'affaires par animal (médiane en €/animal)	2368 €

\*nb de bovins adultes et veaux

#### Charges opérationnelles pour les agriculteurs faisant appel uniquement à de la prestation

Charges €/animal	Bovin adulte	Veau
Transport vers abattoir	50	30
Coût d'abattage	230 à 240 €	/
Transport vers découpe	45.5	20
Découpe et mise sous-vide	481.5	141.7
Conditionnement	195.5	195.5
Commercialisation	40	/

Charges €/kg carcasse	Bovin adulte	Veau
Coût d'abattage	0,6	0,6

## Marges

Tableau récapitulatif des produits, charges et marge par animal pour les producteurs faisant appel uniquement à des prestataires

Produits, charges et marges par animal en €	Exploitation vendant seulement des bovins en circuits courts	Exploitation vendant des bovins, porcs et ovins en circuits courts
Chiffre d'affaires par animal	2545	2368
Coût d'achat de l'animal (prix de cession de la production)	1045	936
Marge sur achat	1566	1441
Charges opérationnelles en prestations de l'atelier	789	468
Marge sur les charges d'achat et opérationnelles en prestations de l'atelier	1195	1077
Charges opérationnelles de commercialisation	40	33
Marges sur charges achat et opérationnelles en prestations totales	921.5	965.7

## 6.2 Ateliers de découpe à la ferme

Les données ont été calculées sur une vingtaine d'exploitations (sur les 23 ayant un atelier à la ferme dans notre échantillon)

### Investissements atelier de découpe à la ferme

LOCAUX	Coût médian en €.H.T	Superficie médiane en m <sup>2</sup>	Coût médian au m <sup>2</sup> en €.H.T
Découpe	40 000 €	40 m <sup>2</sup> (38 à 50 m <sup>2</sup> )	1 211,98 €/m <sup>2</sup> 83 % des observations (24 sur 29) entre 1 200 € et 1 500 €/m <sup>2</sup>
Transformation	40 000 €	35 m <sup>2</sup> (10 à 150 m <sup>2</sup> )	1 547 €/m <sup>2</sup> (locaux et équipements)
Vente-commercialisation	12 000 €	35 m <sup>2</sup> (2 à 300 m <sup>2</sup> )	71,07 €/m <sup>2</sup>

	Matériel	Coût médian en €.H.T
	Matériel de transport (camion ou véhicule frigorifique, remorque frigorifique, bétailière ou van,...)	9 400 €
	Découpe : table pour enlever la colonne vertébrale des bovins	1 800 €
	Découpe (table de découpe, matériel de découpe, bac, plonge,...)	3 600 €
	Transformation (hachoir, poussoir, fours, marmite bain marie,...)	12 700 €
	Transformation : autoclave	15 950 €
	Conditionnement (machine sous vide, balance,...)	6 000 €

## Produits

Approche par le chiffre d'affaires circuits courts en bovins (CA déclaré/nb de bovins vendus en CC*)	<b>Exploitation ne commercialisant que des bovins</b>	Chiffre d'affaires par bovin (médiane en €/bovin*)	3242 € (1 545 € à 4 660 €)
	<b>Exploitation vendant des bovins, porcs et ovins en circuits courts</b>	Chiffre d'affaires par animal (médiane en €/animal)	/

\*nb de bovins adultes et veaux

## Charges

Charges opérationnelles de l'atelier découpe et transformation pour les agriculteurs ayant un atelier à la ferme.

Charges opérationnelles de l'atelier de découpe et transformation	Exploitations vendant en circuits courts seulement des bovins viandes (médiane en €/bovin)	Exploitations vendant en circuits courts des bovins viandes, des porcs et des ovins (médiane en €/animal)
Ingrédients (6027, 6032 )	89	78,4
Emballages (6017, 6026, 6031)	60,6	37,4
Produits d'entretien et de nettoyage (6022, 6023, 6032 )	12,50	8,3
Petits matériels (6023, 6032 , 6066)	13,4	12,2
Frais équarrissage ( 6060)	17,7	16,7
Frais de transport en prestation	82,3	24,14
Analyses sanitaires (617, 604)	9,4	4,8
Frais d'abattage	232,5	208,3
Frais de découpe prestataire	165,3	97,1

Tableau récapitulatif des produits, charges et marge par animal pour les producteurs avec un atelier à la ferme

Produits, charges et marges par animal en € pour l'atelier circuits courts	Exploitation vendant seulement des bovins en circuits courts
<b>Chiffre d'affaires par animal</b>	3242
<b>Coût d'achat de l'animal (prix de cession de la production*)</b>	949
<b>Marge sur achat</b>	1406
<b>Charges opérationnelles de l'atelier (sans prestation pour découpe et transformation)</b>	511
<b>Marge sur les charges d'achat et opérationnelles de l'atelier</b>	980
<b>Charges opérationnelles de commercialisation</b>	28.6
<b>Marges sur charges achat et opérationnelles totales</b>	954.7

\*Sur déclaration des producteurs





Credit photo : © Gettyimages / © C. Decortat / © Chambres d'agriculture - Edition : Mars 2022

## Vos interlocuteurs

### CHAMBRES D'AGRICULTURE FRANCE

9, avenue George V - 75008 Paris  
territoires@apca.chambagri.fr

Retrouvez les coordonnées de votre Chambre d'agriculture sur  
[www.chambres-agriculture.fr](http://www.chambres-agriculture.fr)

