



## Références technico-économiques de la filière porc en circuit court

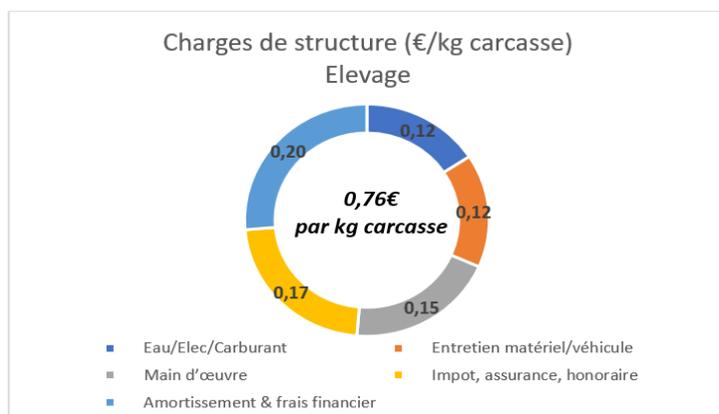
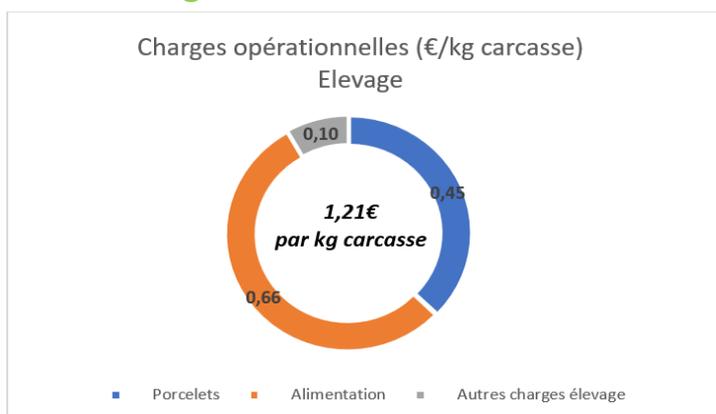
Cette fiche présente des indicateurs technico-économiques permettant de caractériser les exploitations lotoises élevant des porcs et vendant leur viande en circuit court.

De grandes disparités existent entre les exploitations produisant du porc fermier, en matière d'itinéraires techniques. Néanmoins la plupart d'entre elles ont un autre atelier viande présent sur l'exploitation, en d'autres termes elles ne sont pas spécialisées. L'aliment est au moins en partie produit sur la ferme.

	<i>Cas type</i>	<i>Alternatif/Intervalle</i>
Système	<b>Engraisseur</b>	<b>Naisseur-engraisseur</b>
SAU	<b>90ha</b>	<b>30-350ha</b>
UTH	<b>2</b>	<b>2</b>
Aliment	<b>Production aliment à la ferme</b>	<b>Achat à l'extérieur</b>
Nombre de porc produit	<b>650</b>	<b>100-780</b>
Durée d'élevage	<b>9 mois</b>	<b>6mois-15mois</b>
Type d'élevage	<b>En bâtiments</b>	<b>Plein-air</b>
Mode de production	<b>Conventionnel</b>	<b>Biologique</b>
Type	<b>Caillebotis</b>	<b>Paille</b>
Poids vif	<b>160kg</b>	<b>130-250kg</b>
Poids carcasse	<b>120kg</b>	<b>100-170kg</b>

La rémunération de la main d'œuvre a été homogénéisée et fixée à 10€ brut/h afin de pouvoir attribuer aux heures passées leur coût réel.

### Élevage :



Charges opérationnelles en élevage de porcs

Charges de structure en élevage de porcs

En plein air la consommation du porc augmente (+150kg) ce qui accroît également la charge alimentaire.

En système naisseur-engraisseur, l'investissement de départ est plus important. De plus, plus les porcs sont élevés longtemps et plus ils monopolisent les bâtiments d'élevage, ce qui augmente les charges de structure.

En système sur paille ainsi que pour les naisseurs-engraisseurs la charge de travail est plus importante, son coût l'est donc également.

**Les charges en élevage s'élèvent donc à 1,97€/kg carcasse**

## Abattage/Transformation :

**Coût moyen du transport des carcasses : 0,24€/kg**

**Coût abattage St-Céré : 0,48€/kg**

**Coût abattage hors Lot : 0,33€/kg**

### - Atelier de transformation à la ferme

La présence sur l'exploitation d'un atelier de transformation ne dépend pas du nombre de porcs transformés. Dans le panel d'exploitations enquêtées le nombre de porcs transformés variait de 2 à 15 par semaine. Le matériel est le même, seule la dimension du bâtiment varie.

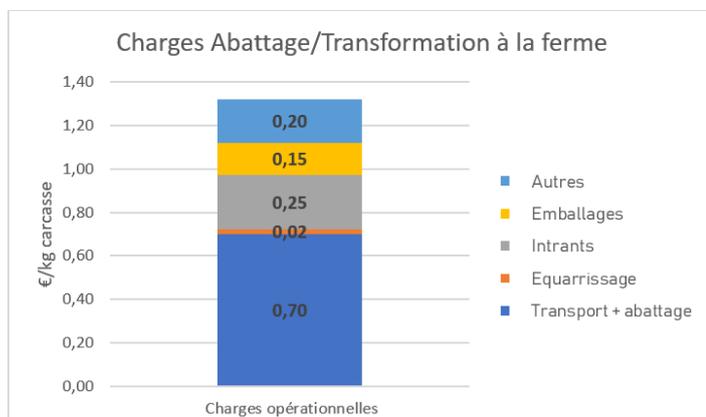
### Bâtiment type :

- 350m<sup>2</sup>
- 10-15 porcs transformés par semaine
- 3 UTH (2 exploitants + 1 salarié)
- Coût de fonctionnement de l'atelier : 10€/h
- Investissement : 1 400€/m<sup>2</sup>

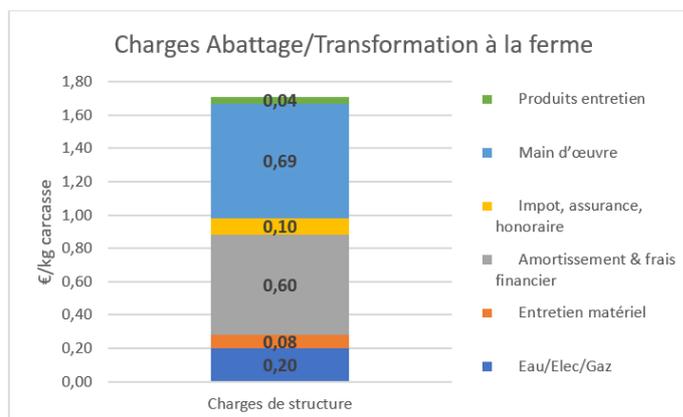
Le temps de découpe et de transformation d'un porc oscille entre 6 et 13h (nettoyage des locaux compris). Le rendement est lui en moyenne de 65%. Ces deux données varient en fonction du type de produit fabriqué et de l'expérience des opérateurs.

La présence d'un boucher a été identifiée sur une majorité des exploitations.

Si le producteur commercialise ses produits uniquement en circuit court (1 intermédiaire au plus) dans un rayon de 80km alors son établissement n'a pas l'obligation de posséder un agrément sanitaire CE. Mais dans ce cas il ne pourra pas faire de la prestation pour d'autres producteurs.



Charges opérationnelles en transformation de porcs



Charges de structure en transformation de porcs

Les coûts d'intrants (boyaux, épices ...) et d'emballages varient en fonction des produits fabriqués.

Aujourd'hui de nombreuses technologies existent en matière de récupération d'énergie et permettent de diminuer les coûts énergétiques.

En augmentant le nombre de porcs transformés il est possible de diminuer les charges de structure par kg carcasse mais de la main d'œuvre supplémentaire est nécessaire. Il faut donc trouver le juste milieu qui dépend aussi du prix et de l'itinéraire de vente.

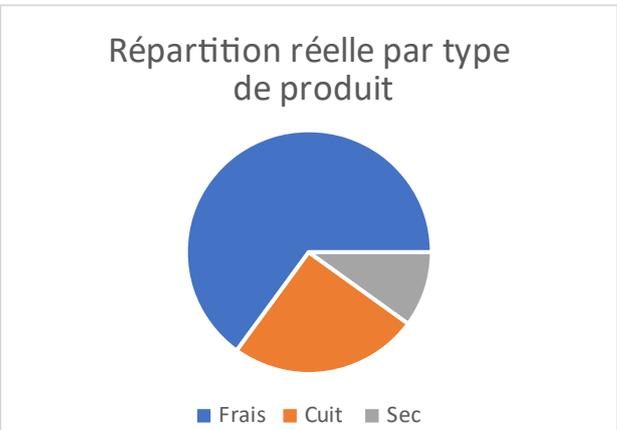
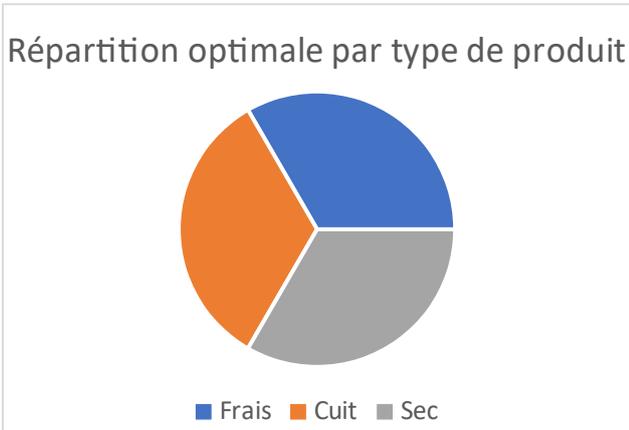
- *Passage par un prestataire pour la transformation des porcs*

**Coût découpe + transformation :  
1,5€/kg carcasse**

	Atelier à la ferme	Prestataire
Charges totale abattage/Transformation	<b>3,03€/kg carcasse</b>	<b>2,20€/kg carcasse</b>

Il apparaît donc plus avantageux de passer par un prestataire que de transformer soi-même ses porcs, que cela soit économiquement ou en temps passé. Économie de 100€ et de 10h par porc de 120kg carcasse. Il est d'ailleurs conseillé à un porteur de projet de commencer l'activité de transformation via un prestataire. Néanmoins il faut garder à l'esprit que le travail d'un prestataire peut varier en termes de qualité de finition des produits et de rendement (60%). Il est parfois nécessaire de reprendre les produits ce qui prend du temps et qui coûte donc de l'argent. De plus il n'est pas possible de personnaliser les recettes ou de limiter l'ajout d'additifs.

Une fois le bâtiment et le matériel amortis, la différence entre les deux modèles est beaucoup moins significative.



En règle générale cette répartition idéale n'est pas respectée, les producteurs transforment en majorité en frais, de l'ordre de 65%, 25% en cuit et 10% en sec. Ceci peut s'expliquer par le fait que les produits secs soient plus difficiles à faire techniquement, et demandent un laps de temps entre fabrication et transformation, ce qui implique une immobilisation économique. L'autre raison est qu'il y a une demande croissante des différents clients pour les produits frais sous vide.

**Commercialisation :**

Les charges correspondantes à la commercialisation varient suivant l'itinéraire de vente. Le temps passé sur les marchés est très important contrairement à une livraison dans un magasin de producteur ou dans un supermarché, le coût de main d'œuvre est donc impacté. Néanmoins le prix de vente est plus intéressant pour le producteur sur le marché.

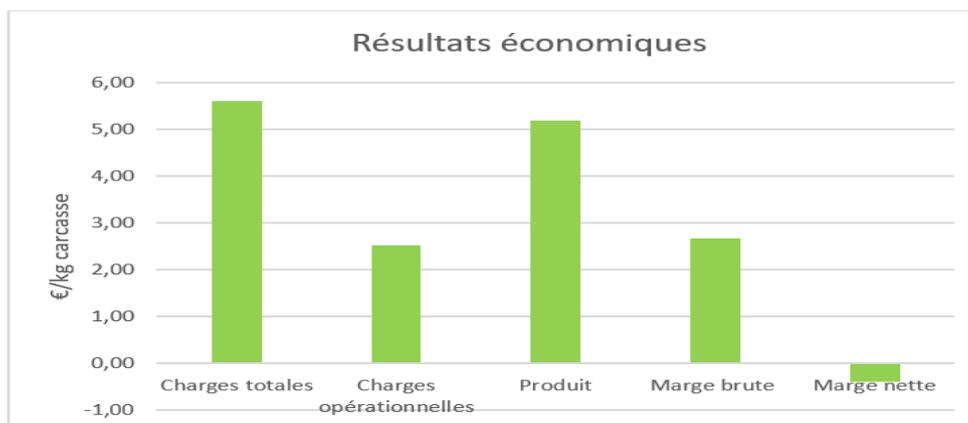
Itinéraire de vente	Marchés	Magasin producteur, GMS
Cout	<b>1,20€/kg carcasse</b>	<b>0,30€/kg carcasse</b>

**Vitrine frigorifique neuve :  
10 000€**

**Camion frigorifique  
neuf : 30 000€**

## Résultats économiques :

Les prix de vente fluctuent entre 2,74€ et 6,52€/kg carcasse. Ce qui correspond à une valorisation de 625€ pour un porc de 120kg carcasse vendu en moyenne à 5,20€/kg carcasse. Les prix les plus bas correspondent à de la vente via un intermédiaire. Les charges totales oscillent elles entre 3,40€ et 7,17€/kg carcasse, avec une moyenne à 5,60€.



### Résultats économiques pour un producteur de porcs transformant à la ferme

La marge brute fluctue entre 1,26€ et 3,24€/kg carcasse, elle est en moyenne de 2,60€/kg carcasse. La marge nette apparaît en moyenne négative (-0,4€), ceci est dû à la charge de main d'œuvre qui n'est souvent pas prise en compte à sa juste valeur par les producteurs. En effet la rémunération permise est comprise entre 3,5 et 8€ brut/h de travail. Néanmoins les exploitations touchent pour la plupart des aides PAC (DPU, ICHN) grâce à la fabrique d'aliment à la ferme ou à d'autres ateliers présents sur l'exploitation. Ainsi une partie de ces aides peut être redistribuée à l'atelier porc (0,36€/kg carcasse en moyenne) et permettre d'atteindre l'équilibre.

Poste	Taches	Temps passé par porc (h)
Elevage	Alimentation Surveillance Nettoyage	2
Transport	Transport vers l'abattoir	1
Transformation	Transformation Nettoyage	10
Vente	Marché Livraison	3
Total		18

Ces temps passés sont calculés pour un élevage engraisseur ayant son propre atelier de transformation et commercialisant ses porcs sur les marchés et via la distribution.

Le temps passé n'est pas forcément proportionnel au nombre de porcs, notamment pour les postes d'élevage et de commercialisation.

Produits	Prix de vente moyen (€/kg)
Cotes	9,90
Rôtis	10,16
Saucisse	9,83
Pâté de campagne	13,48
Boudins	10,53
Saucisson	24,78

**Les prix de vente indiqués correspondent à la moyenne des prix de vente pratiqués par les éleveurs enquêtés.**

