

PORC ET CHARCUTERIE FERMIERE

L'importance des techniques de fabrication

I - DE QUOI PARLE-T-ON ?

L'origine de la charcuterie est très ancienne, le mot étant lui-même apparu au XVI^{ème} siècle dans la langue française. Les fabrications charcutières permettent d'allonger la durée de vie du produit carné et de revaloriser des pièces de viandes, souvent dépréciées ou consommées à l'état bouilli ou braisé.

Sous le terme de charcuterie, on désigne de nombreux produits, ayant tous comme base la viande de porc : andouille, andouillette, bacon, boudin, cervelas, crépinette, fromage de tête, galantine, jambon, jambonneau, lard, mortadelle, museau, panne, pâté, pieds de porcs, rillettes, petit salé, saucisses et saucisson...

Parmi ces produits, une majorité, notamment les saucisses, fait partie des préparations carnées crues. A cheval sur les activités boucherie et charcuterie proprement dites, elles cohabitent avec les farces et chairs à saucisses dans le rayon.

II - LE CONTEXTE (*Source : Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de viandes – IFIP*)

Consommation de charcuterie

Les charcuteries occupent une place de choix dans les foyers français. En effet, la charcuterie est achetée par la quasi-totalité des foyers français (99,7 %). En 2018, 78 % des français en ont consommé de manière hebdomadaire, avec une moyenne de 3,1 fois par semaine. Elle représente un budget de 304 € pour 28,3 kg consommés par an et par ménage.

Cependant, les achats de charcuterie par les ménages ralentissent en volume et sont de plus en plus importantes depuis 2015. La baisse des tonnages en 2018 concerne aussi bien le libre-service (-2,3 %) que la coupe (-5,5 %). Le taux de pénétration des charcuteries y compris de volailles, reste très élevé proche de 100 %. Mais le niveau moyen d'achat a nettement chuté passant de près de 29,9 kg en 2017 à 29,1 kg en 2018. Le déficit des achats a été très marqué pour les pâtés (-5,5 %), les saucisses à pâte fine (-5 %), le jambon sec (-4 %) et les andouilles-andouillettes-boudins (-3,5 %). Même le jambon cuit a reculé (-2 %) ; seules les charcuteries de volaille ont été dynamiques avec une progression de 4,5 %.

En 2018, la consommation à domicile des ménages représente 665 000 tonnes en volume et 7,3 milliards € dépensés. Le marché de la charcuterie est soutenu par un prix moyen supérieur provenant d'une offre améliorée et par une hausse de la population. Le prix moyen des produits de charcuterie vendu au consommateur se situe à 11 €.T.T.C/kg. La restauration hors domicile représente quant à elle, 100 000 tonnes dont 44% en restauration collective et 56 % en restauration commerciale.

Le libre-service représente en 2018, 72,1 % des achats de charcuterie en volume et la vente à la coupe 27,9 %. Les ventes de charcuteries se font majoritairement en grande distribution (91,4 %).

Répondant aux attentes des consommateurs en termes de qualité et de sens, les marques de fabricants poursuivent leur progression et représentent 54 % des achats en 2017. Les marques distributeurs diminuent (32 %). Les marques « premier prix » ont tendance à voir leur part de marché revenir à la hausse avec 14 %. Par ailleurs, les charcuteries haut de gamme étrangères (en particulier jambons secs d'Espagne et d'Italie) sont de plus en plus présentes (14 % du marché en 2015).

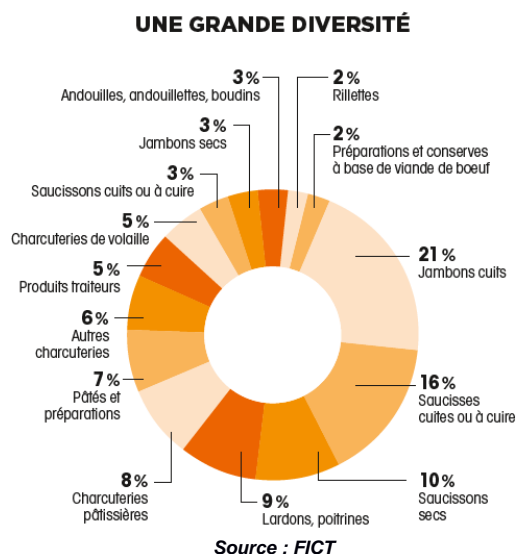
Les 4 familles de charcuteries les plus consommées par les Français en 2017 sont : le jambon cuit (24 %), les lardons (11 %), les saucisses type Morteau (11 %), et le saucisson sec (9 %). Certains produits recrutent et fidélisent de nouveaux consommateurs, comme le boudin (3 %), les saucisses à pâte fine (7%) et le jambon sec (4 %). Des choix inspirés par la praticité et la convivialité de ces aliments et qui reflètent l'attachement des Français aux recettes régionales et à leur patrimoine gastronomique. Le poids des filières « qualité » (IGP, Bio, Label Rouge...) ne cesse d'augmenter et représente 15 % des charcuteries en volume en 2018. Cela reflète les attentes des consommateurs notamment sur le plan sociétal (sanitaire, bien-être animale, environnement, nutrition/santé). Ainsi, en France 42 000 tonnes de charcuteries ont été produites sous label rouge et IGP en 2017 : 15 000 tonnes en label Rouge et 27 000 tonnes en IGP. La production française de viande de porc bio (11 171 tonnes en 2017) est largement insuffisante pour satisfaire les besoins de l'industrie charcutière (plus de 50 000 tonnes).

Production de charcuterie et commercialisation

La France est classée troisième pays producteur de charcuterie-salaison de l'Union européenne en 2018, derrière l'Allemagne (qui concentre près du quart de la production européenne). L'Italie, la Pologne, l'Espagne et la France sont proches avec environ 9 % de la production européenne chacun. La charcuterie-salaison est la 5^{ème} industrie alimentaire française (5,3 % du chiffre d'affaires des industries agroalimentaires).

En 2018, la production des industries françaises reste stable avec 1,2 million de tonnes de produits fabriqués dont 83 % à base de porc. Plus de 2/3 de la production porcine française est transformés en charcuterie-salaison.

La charcuterie-salaison regroupe 450 produits référencés dans le Code des Usages de la Charcuterie répartis comme suit :



Pour ces fabrications, les matières premières utilisées sont pour 91,7 % de la viande (dont 85,3 % de porc, 10,4 % de volailles, 3,3 % de bœuf et veau) et pour 8,4 % des abats.

Les produits frais représentent plus de 92 % de la production dont 22,8 % à la coupe (le surgelé 3 % et les conserves 5,9 %). Les produits pré-emballés, en libre-service, représentent les 2/3 de la production, soit 68 %.

Aujourd'hui, une part importante de ces fabrications est réalisée par des groupes industriels nationaux mais la majeure partie est assurée par des PME-PMI, des charcutiers, des bouchers-charcutiers ainsi que quelques traiteurs-restaurateurs. S'y ajoutent un nombre croissant de fabrications fermières. Celles-ci sont le fait de producteurs de porcs, très souvent en systèmes plein air, et dont certains exercent en parallèle une activité de restauration (de type ferme-auberge). La transformation à la ferme permet de mettre en valeur les modes d'élevage alternatifs (biologique, plein air, litière, paille, ...) et de répondre aux attentes des consommateurs (environnementale, bien-être des animaux, qualité des produits,...).

Le nombre d'établissements de transformation de charcuterie industrielle recensés en 2018 est de 310. L'industrie de la salaison continue de se concentrer avec 1,1 millions de tonnes de produits charcuterie. Ce secteur représente plus de la moitié des débouchés de la production porcine française. En 2018, Les prix du porc et de la viande porcine ont baissé en raison d'une production mondiale en hausse dans tous les bassins et notamment en Chine. Cependant, cette tendance c'est inversée en 2019 avec une augmentation des cours du porc de 30 % en raison de l'apparition de la peste porcine africaine en Chine dont les besoins en viande de porc sont énormes.

Ces établissements sont présents sur tout le territoire national, avec une concentration plus importante sur le Grand Ouest : Bretagne (32 %), Pays-de-Loire (21,9 %), Rhône-Alpes-Auvergne (11,7 %), Nord Pas-de-Calais-Picardie (8,1 %) et Grand Est (5,2 %).

Échanges commerciaux

Les importations françaises continuent de progresser aussi bien en valeur (+ 4,6 % en 2015) qu'en volume (+ 3,1%).

En 2017, la charcuterie salaison exportée est répartie à 85 % dans l'Union Européenne : en Belgique (22 %), au Royaume-Uni (18%), en Espagne (13 %), et en Allemagne (12%). Les exportations de charcuterie salaisons à base de porc se chiffrent à 74 000 tonnes (+ 5.1 %), soit 321 millions d'euros (+ 3,9 %).

Les exportations françaises de charcuterie à base de viande de bœuf ont augmenté de 5,1%, contre 2,6 % pour la charcuterie à base de volaille.

Étiquetage

L'étiquetage des produits de charcuterie doit faire apparaître, outre les prix, la dénomination de vente du produit. Celle-ci est fixée précisément pour chaque produit (critères de composition) par le Code des Usages de la Charcuterie et doit être utilisée lors de leur vente, à la découpe ou sous forme préemballée.

III – LA PRODUCTION DE PORC POUR LES CIRCUITS COURTS EN BOURGOGNE FRANCHE COMTE (Source : enquête Casdar Innovant RCC 2012-compléments enquêtes 2018)

3.1. Présentation générale

Une enquête, réalisée en 2012, (dans le cadre du programme Casdar Innovant RCC) complétée en 2018 permet de décrire les pratiques rencontrées dans notre région. Elle a été réalisée auprès de 18 exploitations (16 en Bourgogne et 2 dans le Cher) en 2012 et 9 exploitations en 2018.

Dans ces exploitations, la production de porcs destinés aux circuits courts n'est pas le seul atelier : tous les exploitants rencontrés possèdent d'autres activités de diversification (autres productions animales et végétales).

Le chiffre d'affaires porc/charcuterie en circuit court représente en moyenne 39 % du chiffre d'affaires total pour l'ensemble de l'échantillon (66 % en 2018)

En moyenne les producteurs rencontrés en Bourgogne font abattre 176 porcs par an pour la transformation (de 15 à 580 porcs/an) en 2012 et 243 en 2018 (25 à 700) soit environ 13 à 14 porcs par mois (fourchette allant de 1 à 48 porcs par mois).

Le tableau ci-dessous présente l'évolution du nombre de porc sur les exploitations après la mise en place de l'atelier circuits courts :

Nombre de porc	Année de l'installation	Après 2 ans	Après 3 ans	Après 5 ans
Médiane	25	49	68	150
Minimum	3	12	20	20
Maximum	160	255	320	420

La plupart des ateliers charcuterie fermière rencontrés en Bourgogne compte une main d'œuvre de 1 à 5 UTH avec une médiane à 3 en 2012 (et 1,5 en 2018 mais fourchette de 1 à 8)

3.2. La commercialisation en circuits courts en Bourgogne

- Les circuits de commercialisation

En Bourgogne, la charcuterie fermière est principalement vendue en vente directe (88,9 %) et plus particulièrement sur les marchés (55,6 %). Cela implique d'investir dans un local de commercialisation ou dans du matériel de transport et de vente.

La plupart des exploitants font la promotion de leurs produits. Certains moyens de promotion (pancartes, presse, sponsoring) sont utilisés de façon générale.

- La gamme des produits commercialisés

En Bourgogne, la gamme de produits commercialisés est plutôt orientée vers du frais nu ou conservé sous vide (94,4 %), du cuit hors conserves (77,8 %), du sec/salé/fumé (55,6 %) et des conserves (50 %), contrairement aux autres exploitations françaises où le sec/salé/fumé est le produit le plus commercialisé.

La gamme de produits proposée par les exploitations est fonction de leur lieu de découpe et de transformation :

- cette gamme est orientée vers les produits frais hors conserve pour celles qui découpent et transforment à la ferme,
- et vers la viande fraîche pour les autres exploitations.

- les prix de commercialisation

Les prix pratiqués en Bourgogne sont peu différents de ceux pratiqués dans les autres régions.

Produits transformés à la ferme	Étude Casdar RCC 2012 Bourgogne 2012		Complément enquêtes 2018 Bourgogne Franche-Comté	
	Prix moyen (€/kg)	Fourchette de variation (€/kg)	Prix moyen (€/kg)	Fourchette de variation (€/kg)
Caissette de viande de 10 kilos	7,67	5,3 à 11,75	11,15	7,40 à 13,00
Produits frais				
Rôti	13,28	8,8 à 18,75	13,64	8,30 à 18,00
Côte de porc	9,31	7 à 15,07	12,70	7,25 à 17,00
Rouelle	10,93	7,80 à 14,07	9,50	/
Pied frais	1,04	0,5 à 1,5	/	/
Saucisse chipolatas	10,01	7,27 à 15,90	12,41	9,00 à 15,90
Saucisse fine	10,70	9,9 à 11,50	/	/
Filet mignon	16,25	13,20 à 21,82	21,50	/
Andouillette	14,01	9,3 à 18	/	/
Produits cuits				
Pâté de campagne, terrines	12,61	7,27 à 18,75	15,50	6,00 à 25,00

Produits transformés à la ferme	Étude Casdar RCC 2012 Bourgogne 2012		Complément enquêtes 2018 Bourgogne Franche-Comté	
	Prix moyen (€/kg)	Fourchette de variation (€/kg)	Prix moyen (€/kg)	Fourchette de variation (€/kg)
Caissette de viande de 10 kilos	7,67	5,3 à 11,75	11,15	7,40 à 13,00
Rillettes	15,21	9,80 à 21,70	17,00	14,00 à 20,00
Boudin	10,83	7,5 à 15	12,57	9,80 à 15,00
Jambonneaux	11,93	10 à 18	/	/
Jambon cuit	18,24	13,8 à 30,8	22,86	14,00 à 30,00
Saucisson cuit	10,49	8,5 à 14,25	/	/
Pâté de tête	11,81	5,35 à 20,42	/	/
Produits secs				
Jambon entier	22,16	10 à 39,50	55,00	/
Jambon tranché	24,39	23,10 à 25,95	60,00	/
Saucisson sec	18,97	16,90 à 22,90	/	/
Saucisse sèche	20,50	17 à 24	29,68	18,60 à 39,50
Poitrine fumée	15,53	10,50 à 19,62	/	/
Bacon	23,23	16,15 à 30,55	/	/

En moyenne, un porc est vendu 616,90 € en circuits courts pour des porcs en sortie d'engraissement à 132,5 kg de moyenne, soit un prix moyen au kilo de poids vif de 4,65 €.

3.3. La transformation charcutière en Bourgogne

3.3.1. L'abattage

L'abattage des animaux se fait à partir de 95 kg de poids vif et peut aller jusqu'à 175 kg de poids vif ce qui correspond respectivement à 70 kg ou 160 kg de carcasse (médiane de 100 kilos de carcasse pour l'enquête 2018).

A la fin de la période d'engraissement, l'éleveur conduit l'animal à l'abattoir puis ramène les carcasses jusqu'au lieu de transformation. La distance séparant l'exploitation de l'abattoir est en moyenne de 20 km (55 kilomètres en 2018). Les frais de transport sont relativement importants : 17,35 € en moyenne par animal engraisé (mais ces frais comprennent également les frais de transport liés à la commercialisation).

Les producteurs bourguignons abattent en moyenne 176 porcs par an (de 15 à 580 porcs par an), pour la transformation en circuits courts (moyenne de 222 porcs par an en 2018).

Les frais d'abattage médian sont de 0,49 €/kg en 2018 avec des écarts allant de 0,40 à 0,79 €/kg de carcasse.

Les carcasses restent un à deux séjours en chambre froide : 24 heures de ressuyage à l'abattoir (valeur médiane) et 2 à 3 jours en moyenne sur le lieu de la transformation.

3.3.2. La transformation à la ferme

La plupart des producteurs bourguignons (80 %) réalisent la transformation charcutière sur la ferme, avec généralement une formation ou des compétences originelles en transformation charcutière. 33,3 % des producteurs de Bourgogne ont suivi une formation qualifiante en transformation charcutière.

Le local de transformation dispose d'un statut sanitaire de dérogation à l'agrément pour 66,7 % des producteurs bourguignons, 18,8 % disposent d'un agrément CE et 18,8 % sont en remise directe.

L'obtention ou non d'un agrément sanitaire dépend des quantités traitées et du marché visé. L'agrément européen permet une commercialisation sur l'ensemble du territoire européen, et à des tiers sans limitation. Pour les ateliers avec une dérogation à l'agrément, la commercialisation des produits se fait directement auprès des consommateurs, et sous conditions à des détaillants (quantité et distance limitées).

Un fort investissement est nécessaire pour la mise en place de ce laboratoire de transformation : ce dernier d'une surface moyenne de 58,8 m² présente un coût moyen de 817 € /m² (de 666,7 à 1 250 €/m²).

Le montant total moyen investi dans l'atelier de découpe/transformation s'élève à 48 048 euros (variation allant de 4 000 à 125 000 €) pour 176 porcs transformés en moyenne par an. Ce montant varie de 45 837 à 125 000 € pour ceux qui disposent d'une dérogation à l'agrément, pour les exploitations en remise directe l'investissement varie de 4 000 à 13 000 €.

Cet atelier comporte un espace de cuisson (avec éventuellement un équipement de stérilisation) auquel s'ajoutent souvent un espace spécifique de découpe/préparations froides, un local de salaison et un local de séchage. Souvent, l'atelier est équipé d'un appareil réalisant le conditionnement sous vide ainsi que d'une chambre froide ou de vitrines réfrigérées. L'équipement est acheté, pour tout ou partie, d'occasion. À ces investissements s'ajoutent ceux relatifs à la commercialisation : magasin de vente directe, véhicule, caisson frigorifique, balance etc. qui viennent s'ajouter au montant total d'investissement.

Les produits proposés aux clients sont principalement de la viande fraîche, des produits cuits hors conserve, secs, salés ou fumés et moins fréquemment des plats cuisinés. Les produits les plus présents dans la gamme des producteurs bourguignons sont la poitrine salée, fumée, le saucisson sec et le boudin. Les produits secs permettent une vente échelonnée toute l'année.

3.3.3. La transformation par un prestataire extérieur

Dans ce cas, les seuls investissements réalisés par les exploitants consistent en l'aménagement d'un local de vente, dont le coût varie de 1 000 € à 13 055 €.

En moyenne, les exploitations étudiées assument un coût de découpe de 93,61€/porc, qui peut varier selon le lieu de découpe et de transformation :

- pour une transformation à la ferme mais avec une découpe par un prestataire extérieur, le coût de la découpe s'élève en moyenne à 24,41 €/porc,
- lorsque les prestations de découpe et de transformation sont totalement externalisées, le coût est alors de 162,81 €/porc.

Le coût de cette prestation varie également selon les produits transformés :

- pour des produits frais, et dans la situation où les exploitations découpent et transforment en dehors de la ferme, le montant de la prestation s'élève à 137,1 €/porc,
- pour des produits frais, cuits hors conserve ou sec/salé/fumé, pour des exploitants qui découpent et transforment à la ferme mais par un boucher indépendant, le montant de la prestation est en moyenne de 80,66 €/porc.

3.3.4. Main d'œuvre et temps de travail

La transformation est très consommatrice en temps. Les exploitations traitant des volumes importants engagent des salariés, notamment des employés spécialisés dans la transformation.

La phase de transformation est en effet exigeante en main d'œuvre ainsi qu'en savoir-faire.

La transformation s'effectue soit linéairement sur l'année soit avec des pics de transformation en janvier/février et pendant les mois de novembre/octobre. Les temps médians consacrés par porcs sont les suivants :

- abattage (transport) : 1,04 heure,
- découpe/transformation : 9,07 heures,
- nettoyage/désinfection : 1,73 heures.

À ces temps de travaux, s'ajoute la commercialisation qui est également une phase très importante de travail mais dont le temps passé dépend de la présentation des produits et des modes de vente. Le temps médian pour la vente s'élève à 3,87 heures par porc. Le temps de gestion/administration est de 0,73 heure par porc (médiane).

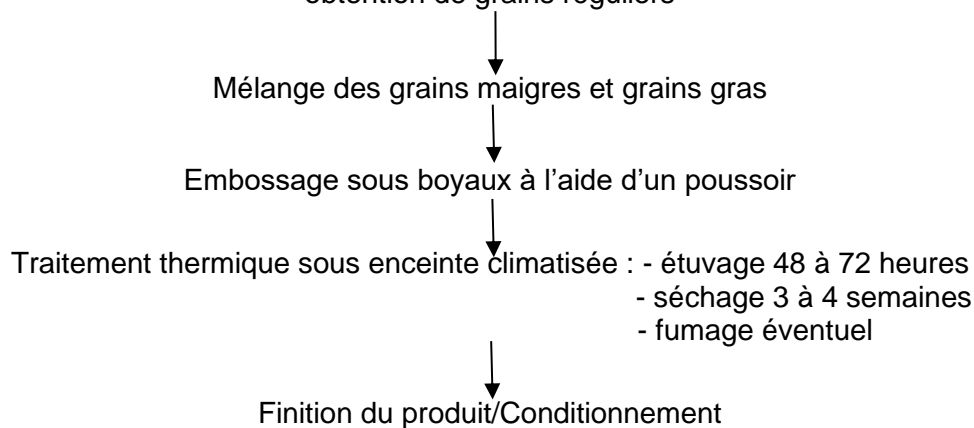
3.3.5. Exemples de fabrication

3.3.5.1. Le saucisson sec (source : *fiche saucisson sec – IFIP – 2010*)

Pour 1 100 g de poids total frais (environ 750 g de poids total sec), la formulation est la suivante :

750 g de maigre de coche, 250 g de gras de bardière, 30 g de sel fin, 0,3 g de salpêtre, 20 g de sucre, 4 g d'ail frais, 5 g de vin, 0,1 g de muscade, 40,7 g d'enveloppe (boyau) et ferments et fleur de surface *quantum satis* (en quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré)

Le schéma de fabrication suit les étapes suivantes (avec deux possibilités pour les phases initiales) : Hachage séparé du maigre et du gras à température très froide (-2 à 0°C) jusqu'à obtention de grains réguliers



3.3.5.2. Exemple de transformation d'un porc (source CFPPA de Florac, 1999)

Base : porc de 100 kg carcasse soit 130 kg vivant environ

Pièces principales (73 kg)

Jambon (24 kg), Longe (25 kg), Poitrine (10 kg), Epauls (14 kg)

Pièces secondaires (27 kg)

Gorge (3,5 kg), Bardière (5 kg), Maigre divers (4 kg), Pieds (2 kg), Couenne (2 kg), Tête (6 kg), Os et déchets (4,5 kg)

Les abats ne sont pas pris en compte dans le calcul du rendement

Produits frais non transformés :

- Filet mignon : 1,8 kg
- Echine : 14 kg
- Filet : 9 kg

Produits frais transformés :

- Epauls (saucisse fraîche) : 5 kg
- Poitrine (10 kg donneront 7 kg après désossage dont 3,5 kg pour le frais et 3,5 kg en sec) : 3,5 kg

Produits cuits transformés :

- Pâté de tête : 5 kg
- Jambon sec (24 kg donne 16 kg) : 16 kg
- Poitrine séchée : 2,6 kg
- Pâté de campagne (2 kg de bardière + 1 kg foie + 0,5 kg lait) : 3,5 kg
- Saucisse sèche (9 kg épauls + 3 kg bardière) : 9 kg
- Pâté et terrine (3 kg gorges + 4 kg maigre divers + 1 kg foie) : 8 kg

3.4. L'élevage de porcs destinés aux circuits courts

3.4.1. Les systèmes de production

Les exploitations étudiées optent pour les systèmes d'élevages de porcs suivants :

- naisseur-engraisseur pour 61,1 % des exploitations
- engraisseur pour 33,3 % des exploitations
- engraisseur post sevrage pour 5,6 % des exploitations

33,3 % des exploitations élèvent des truies en plein air et 22,2 % utilisent le plein air pour les porcs en engraissement.

Les races élevées sont issues de croisement des souches Large White, Landrace et Duroc.

Les producteurs Bourguignons achètent en moyenne 128 porcelets par an, ce chiffre oscille de 15 à 1 036 porcelets. Le prix d'achat médian d'un porcelet est de 82,50 € en 2018 avec une variation de 38 à 150 € en fonction de l'âge et du poids des porcelets.

L'élevage en plein air, dans l'esprit du consommateur, respecte le bien-être de l'animal, et cette image peut être valorisée sur le plan commercial. Le porc plein air est donc un système d'élevage bien adapté pour celui qui souhaite fabriquer une charcuterie fermière de qualité (voir fiche porc plein air).

Néanmoins, l'éleveur doit respecter un certain nombre de règles ; en particulier, l'élevage doit disposer d'un sol drainant et d'une surface suffisante, le chargement optimal variant selon la perméabilité du sol, la pluviométrie et le précédent cultural (cf. fiche porcs plein air).

Les animaux sont répartis dans les parcs selon des critères d'âge ou de poids et plus rarement sur des critères physiologiques (engraissement, finition etc.).

En Bourgogne, l'élevage en bâtiment se fait majoritairement sur litière accumulée, mais aussi sur litière raclée, sur caillebotis béton ou plastique. Aucun éleveur n'utilise de litière bio maîtrisée. Les charges d'eau et d'électricité liés à l'élevage sont très variables.

3.4.2. L'alimentation

L'aliment est distribué majoritairement à l'auge et parfois au nourrisseur.

En fait, le type de mangeoires utilisées dépend souvent de l'état physiologique des animaux : les auges sont utilisées en bâtiments, pour les animaux gestants ou les animaux allaitants, alors que le nourrisseur est utilisé en plein air pour les animaux en post sevrage ou les porcelets. On utilise soit de la soupe, soit un aliment sec avec abreuvoir à part. La consommation journalière des porcs à l'engraissement est de 2,48 Kg en moyenne.

Les rations sont composées de céréales (blé, orge, triticales) ainsi que de pois, de soja, ou encore de féveroles. Ces rations sont complétées par des minéraux, des acides aminés et des vitamines, en proportion variable selon le stade physiologique.

Les aliments de base sont souvent produits entièrement à la ferme et les compléments achetés. Le prix de cet aliment est de 0,28 €/kg (0,26 €/kg en 2018) avec une variation allant de 0,17 à 0,57 €/kg (0,18 à 0,52 €/kg en 2018). La quantité d'aliments consommés pendant l'engraissement est de 408,5 kg. En fonction de la durée d'engraissement, cette quantité varie de 250 à 857 kg. Le coût médian de l'alimentation est de 114,38 € par animal engraisé (pour des porcs de 120 à 132,5 kg de poids vif), du fait de la hausse des prix des céréales et des minéraux.

3.4.3. Temps de travail

Le temps de travail pour l'atelier porcin varie avec la taille de l'élevage mais de façon non proportionnelle selon les périodes de l'année, soit en moyenne 3,14 heures par porc engraisé (médiane de 1,82 heure).

3.4.4. Les investissements liés à l'élevage

Les montants des investissements sont variables :

- en bâtiment, le coût médian est de 200 € le m² pour des aménagements ou des constructions avec une fourchette allant de 25,5 à 400 €/m² ;
- en plein air, les parcs extérieurs présentent des coûts variables, avec une moyenne de 923 € la cabane.

Dans tous les cas, un budget pour le matériel d'élevage est à prévoir : barrières, nourrisseurs, vis de distribution de l'aliment, caillebotis, auge, isolation et ventilation selon les techniques d'élevage choisies.

Le coût de production en plein air est voisin de celui en bâtiment : les performances de reproduction moins bonnes et les charges d'alimentation plus élevées du plein air sont compensées par des charges de structure inférieures (amortissements, frais financiers). À résultats égaux, il y a plus de main d'œuvre en plein air qu'en bâtiments.

IV – ÉCONOMIQUEMENT PARLANT

Le résultat de l'activité est conditionné aussi bien par les techniques d'élevage que par les techniques de fabrication, qui doivent être parfaitement maîtrisées (fabrication, étuvage, séchage, conditionnement, stérilisation, conservation). Une formation minimale sur ce sujet ainsi que sur les techniques de vente est indispensable.

La rentabilité des ateliers porc en circuits courts dépend du type de produits transformés et de la maîtrise des coûts tant au niveau de l'élevage que de la transformation et de la vente.

Nous pouvons tirer un tableau synthétique des résultats économiques des 18 producteurs rencontrés ; notons tout de même que ces données ne sont parfois la moyenne que de très peu d'exploitations. En outre, il est très difficile d'extraire spécifiquement ce qui concerne l'élevage et la transformation porcine dans ces exploitations très diversifiées, c'est pourquoi il ne s'agit que d'un total partiel des charges à envisager. De plus notons que les différents postes varient en fonction des produits et des circuits de commercialisation (frais d'expéditions, d'emballage, de carburant, etc.).

Pour l'ensemble de l'échantillon, le chiffre d'affaires total moyen s'élève à 275 240,50 €, soit 1 563,90 € par porc, la partie porc/charcuterie en circuits courts représente 623,77 € par porc en moyenne (la médiane est de 686 €/porc en 2018 avec une fourchette allant de 400 € à 1 140 €).

Pour les exploitations qui commercialisent leurs porcs à plus de 80 % en circuits courts le chiffre d'affaires total s'élève à 210 143 €, soit 1 000,50 € par porc, il oscille de 140 000 à 262 181 € (700 à 1 310,90 €/porc). Ces exploitations commercialisent 200 porcs (médiane), avec une fourchette allant de 180 à 300 porcs.

Les charges d'élevage :

Les charges d'engraissement par porc sont plus élevées en systèmes engraisseurs :

	Charges d'élevage naisseur-engraisseur/porc (en €) en 2012			Charges d'élevage système engraisseur/porc (en €) en 2012			Charges 2018 (moyenne des deux systèmes)
	Médiane	Minimum	Maximum	Médiane	Minimum	Maximum	Médiane
Charges porcelets	60	30	85	73	55	94	82,50
Charges alimentation	51,13	0,55	296	112	30,91	154,88	66,00
Charges main d'œuvre	37,83	5,33	71,52	39,98	11,76	72	
Coût total bâtiment d'élevage (amortissement + autres charges)	6,67	0,03	48,56	21	9	72,25	
Coût total de l'engraissement	176	0,95	425,31	237	49,11	268,10	
Coût total de l'engraissement/kg de carcasse	2,39	1,60	4,20	1,98	1,50	2,57	

Les charges de découpe et de transformation :

Charges découpe et transformation/porc en € (médiane)	2012			2018
	Echantillon total	Découpe et transformation à la ferme	Découpe et transformation hors de la ferme	Echantillon total
Transport pour transformation produits	17,35	15	40	
Abattage	40,41	39,78	37,54	48
Prestation découpe	80,66	24,41	162,81	68
Intrants	29,41	30,5	4,41	15
Conditionnement	18,05	19,04	2,11	12,5
Nettoyage/désinfection	3,18	2,5	-	
Elimination déchets	3,81	5,17	-	
Maintenance	2,5	2,5	-	
Analyses et autocontrôle	3,13	3,13	1,08	
TOTAL en €/porc	198,5	142,03	247,95	
TOTAL en €/kg de carcasse	1,89	1,35	2,36	

À ces charges opérationnelles s'ajoutent des charges de structure dont notamment les charges en eau : environ 10,60 € par porc et en électricité : 15,46 € par porc (ces données ont été collectées sur peu d'exploitations).

Ces charges diffèrent aussi selon la gamme proposée :

Charges découpe et transformation /porc en € (médiane)	Découpe et transformation à la ferme		Découpe et transformation hors de la ferme
	Conserve	Frais, cuit hors conserve et sec/salé/fumé	Frais uniquement
Transport pour transformation produits	23,64	17,35	40
Abattage	38,63	40,1	137,10
Charge découpe	80,66	80,66	
Intrants	22,18	29,41	-
Conditionnement	24,12	18,05	-
Nettoyage/désinfection	2,78	3,18	-
Elimination déchets	4,44	3,81	-
Maintenance	2,45	2,50	-
Analyses et autocontrôle	2,50	3,13	-
TOTAL en €/porc	201,4	198,19	177,1
TOTAL en kg de carcasse	1,91	1,88	1,68

Les charges de commercialisation :

Les charges de commercialisation s'élèvent à 92 € par porc (médiane). Ces charges sont très variables, il faut notamment être très vigilant sur les frais de transport liés à la commercialisation. Elles comprennent : le transport pour la vente des produits (27,50 €), les charges d'emplacements pour les foires et marchés (1,90 €), les charges de publicité et de promotion (10 €), et pour certains : les charges d'entretien des abords du point de vente (11,50 €) et la location d'un véhicule frigorifique (31,20 €).

V - LES FORMATIONS

CFAA du Doubs - CFPPA Chateaufarine

10, rue François Villon

BP 65809 – 25058 Besançon Cedex 5

Tél. 03.81.41.96.40

e-mail : cfa.doubs@educagri.fr

Initiation à la découpe, formations hygiène

Site : www.chateaufarine.educagri.fr

CFPPA Aurillac - ENILV

Contact : Yves Arnaud

Rue de Salers – 15005 AURILLAC Cedex

Tél. 04 71 46 26 78

e.mail : labo.viandes@wanadoo.fr

Site : www.cfppa-aurillac.fr

C.F.P.P.A Florac (stage en transformation de la viande)

Atelier agro-alimentaire

2, place de l'Ancienne-Gare - 48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél. 04 66 65 65 62 / 04 66 65 65 61

Fax. 04 66 65 65 61

e-mail : cfppa.florac@educagri.fr

Site : www.epl-lozere.fr

VI - ADRESSES UTILES

I.F.I.P – Antenne Rennes – le Rheu

Contact : M. Arnaud BOZEC -La Motte au Vicomte – BP 35104 - 35651 LE RHEU CEDEX

Tél. 02 99 60 98 20

e-mail : arnaud.bozec@ifip.asso.fr et ifip@ifip.asso.fr

I.F.I.P. – Antenne Maison Alfort

7, avenue du Général de Gaulle - 94704 MAISONS ALFORT CEDEX

Tél. 01 43 68 57 85

Site : www.ifip.asso.fr

FICT (Fédération Française des Industries Charcutières, traiteurs et transformateurs de viandes)

9, boulevard Malesherbes 75008 Paris

Tél. 01 75 00 09 30

Site : www.fict.fr

e-mail : fict@fict.fr

SNCP (Syndicat National du Commerce de Porc)

17, place des Vins de France - 75012 PARIS

Tél. 01 53 02 40 20

Fax. 01 43 47 31 41

FranceAgriMer

12, rue Henri Rol-Tanguy – TSA 20002 – 93555 Montreuil cedex

Tél. 01 73 30 30 00

Site : www.franceagrimer.fr

FranceAgriMer (service régional de Bourgogne Franche Comté)

4 bis, rue Hoche – BP 87865 – 21078 Dijon cedex

Tél. 03 80 39 30 00 e-mail : srfam.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

INTERPORC Bourgogne

1, rue des Coulots – 21110 Bretenière

Chargée de mission : Catherine CHALLAN-BELVAL

Tél. 03.80.48.43.38

e-mail : catherine.challan-belval@bfc.chambagri.fr

INTERPORC Franche-Comté

12, rue de Franche-Comté – Valparc - 25480 ECOLE- VALENTIN

Chargé de mission : Denis CREUSY

Tél. 03.81.54.71.70

e-mail : accueil@interporc-fc.fr

Site : www.porc-de-franche-comte.fr

Pour en savoir plus...

Elevages transformant et commercialisant leurs porcs. Caractéristiques économiques. TechniPorc, Vol.31, N°5 et 6, 2008. La revue technique de l'IFIP.

Elevages transformant et commercialisant leurs porcs – 1^{ère} et 2^{ème} partie – Pierre Frodin, Cédric Gérault, Michel Bouyssière, Brice Minvielle - IFIP 2006

La consommation des produits carnés – FranceAgriMer 2015

Synthèse issue des données d'enquêtes du Projet lauréat CASDAR 2010 élaboration d'un référentiel pour évaluer la performance technique, économique, sociale et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation (disponible sur les sites internet du CERD (www.centre-diversification.fr) : « Produire et commercialiser des porcs en circuits courts »

Sur l'élevage du porc plein air : voir fiche porc plein air

Sur la charcuterie fermière

– Publications de l'I.F.I.P :

- Mémento viandes et charcuteries, édition 2018 – IFIP – 200 €
- Guide de bonnes pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP dans les industries charcutières – IFIP –2010– 153 € T.T.C.
- Guide de bonnes pratiques hygiénique : Charcuterie artisanale – Brochure 5920 – éditions Journaux Officiels –2014–13 € T.T.C.
- Les filières animales françaises : Caractéristiques, enjeux et perspectives – Ellies M.P. - Lavoisier- 2014 - 75 € T.T.C.
- Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes – IFIP – mise à jour 2017 Classeur + document PDF et accès internet 600 € T.T.C. (fichier PDF seul + accès internet 360 € T.T.C). <https://www.code-des-usages-charcuterie.fr/>
- Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques Transformation et Commercialisation de volailles et de porcs à destination des producteurs agricoles – IFIP - 2003 – 25 € T.T.C.
- L'encyclopédie de la charcuterie, 2003. Editions Erti et Soussana – 264 € T.T.C.

- Le livre du compagnon charcutier-traiteur, Poulain et Frentz, nouvelle édition 2017. Ed. Delagrave 49.90 € T.T.C.
- Le Jambon sec et les petites salaisons, J.P. Poma, 2204– Editions MAE -ERTI - 46 € T.T.C
- Le Saucisson Sec, Dabin et Jussiaux, 2004. Editions ERTI. 46 € T.T.C
- Traité de charcuterie artisanale, volume 1 et 2, Cottenceau M, Deport J.F, ODEAU J.P, 1992.
- La Charcuterie cuite : généralités et techniques actuelles, Frentz J.C. (avec la collaboration scientifiques de Migaud M.), 1976. Editions Soussana. scientifiques de Migaud M.), 1976. Editions Soussana.
- Production Industrielle Française 2018 – Charcuteries – Salaisons – Plats cuisinés – Charcuterie pâtisseries – Conserves de viandes - FICT