

ETUDE PORC BIO ET LOCAL - JURA



L'étude réalisée durant l'été 2018 sur les éleveurs de porc du Jura avait pour objectif d'enquêter les élevages commercialisant en bio et en local sur le Jura. Devant le peu d'élevages porc bio présents sur le Jura, l'enquête a donc été étendue sur le local conventionnel également.

Un nouvel intérêt est donc apparu dans la comparaison entre les différents systèmes bio/conventionnel et plein-air/bâtiment.

TYPOLOGIE DES EXPLOITATIONS

10 exploitations ont été enquêtées sur l'ensemble du jura, mais globalement plus en plaine. Dans le détail, elles étaient :

- 4 en plein-air et 6 en bâtiment.
- 5 en bio et 5 en conventionnel.

Les exploitations plein-air étaient toutes « naisseur-engraisseur ». En bâtiment, les races étaient productives (Landrace, Large White) avec des systèmes orientés plus engraissement ». Le nombre d'animaux étaient relativement peu important avec un nombre de porc vendus allant de 10 à 50 porcs charcutiers, les cheptels les plus petits étant dans les systèmes bâtiments.

ABATTAGE

1 Age d'abattage

L'âge d'abattage en plein-air se situe en moyenne autour de 9.5-10 mois que ce soit bio ou conventionnel, du fait que sont souvent utilisées des races rustiques (cul-noir, ibérique, duroc)

En bâtiment, l'âge d'abattage se situe autour de 7 mois avec l'utilisation de races productives telles que le Landrace et le Large White.

2 Poids à l'abattage

Globalement le poids à l'abattage est identique que ce soit bio/conventionnel ou plein-air/bâtiment. Les animaux en vif sont autour de 121-126 kg et le poids carcasse autour de 96-100kg. En race rustique, les éleveurs visent plus un poids de 80kg carcasse pour éviter d'avoir trop de gras. Cependant la valorisation en vente directe rend difficile l'atteinte de ce poids en moyenne puisque la vente d'un lot d'animaux a tendance à s'étaler sur plus d'un mois.

3 Transport



Le transport est une part importante du travail en production porcine type « vente-directe ». Les trajets abattoirs représentent en moyenne 45 min, soit 1.5 heures aller-retour. Si l'on prend en compte le chargement déchargement des bêtes cela représente 2 heures de travail. Un deuxième aller-retour est alors nécessaire avec des caissons isothermes pour venir chercher la viande découpée, **soit 4 heures de travail**.

La rentabilité horaire d'un atelier porc va donc beaucoup dépendre de si l'on peut ou non transporter plusieurs animaux à l'abattoir sur un trajet, divisant par là même le coût du trajet.

- Transporter seulement 2 bêtes est donc chronophage et coûte entre **20 et 30€/porc** (soit environ 80km/porc à 0.35€/km).
- Sur l'étude réalisée, le transport de plusieurs bêtes coûte entre **8 et 12€/porc** (soit environ 30km/porc).

A ce sujet, la mixité d'animaux bio/conventionnel sur la même exploitation peut représenter une difficulté puisque les animaux ne sont pas abattus dans le même créneau horaire. Les animaux bio sont souvent abattus le matin à l'ouverture de l'abattoir. Il est donc nécessaire de pouvoir trouver des arrangements avec l'abattoir pour pouvoir déposer ses animaux en une seule fois.

DECOUPE-TRANSFORMATION

1 Abattage découpe par l'abattoir

Abattage découpe			
coût abattage	0,46 €/kg de carcasse	Pour un porc de 125 kg Soit 100 kg de carcasse	46 €
coût découpe	0,95 €/kg de carcasse		95 €
TOTAL			141 €

2 Découpe et transformation par prestataire

Découper et faire faire des transformations coûte entre 2,75€/kg (transformation simples : saucisses) et 4,20€/kg carcasse (conserves).

3 Découpe et transformation chez l'agriculteur

La découpe et la transformation revient à 0.8€/kg et 0.88€/kg carcasse.

Pour exemple voici le détail des frais de transformation calculés dans une exploitation

DETAILS DU COUT DE LA TRANSFORMATION	Pour 1 porc de 96 kg C
emballages	21 €
sac	21 €
etiquettes	1 €
boyaux	36 €
frais d'analyse	3 €
produits de lavage	2 €
total transformation	84 €

4 Le rendement carcasse et le rendement viande

Le rendement carcasse est de 78% en moyenne et 75% de rendement en viande. Toutefois ce rendement peut varier notamment par le fait que l'on transforme soit même, permettant ainsi de récupérer certains morceaux éliminés parfois à la découpe quand on vend en caissette (gras de bardière, tête, foie, pieds).

Ce rendement peut aussi varier en fonction des races rustiques plus grasses. Dans l'exemple ci-contre, un porc Cul Noir du Limousin Duroc, croisé Ibérique. Ce dernier a beaucoup de gras de bardière 9 kg pour une carcasse de 96 kg. L'agriculteur, transformant ce type de porc à la ferme, arrive à en valoriser 2 kg dans la mousse de foie ou les saucissons. La tête est quant à elle transformée une fois sur deux.

En moyenne les poids carcasses sont de 96-100 kg et les rendements viande sont de 73-74 kg.

Exemple de rendement viande en race rustique

Pour un porc de 96 kg de carcasse	
DECHETS	
Os + Couanne	19 kg
gras de bardière+pieds	7 kg
Tête	7 kg
Total	32 kg
Rendement	66%
Avec valorisation de la Tête	
Total	27 kg
Rendement	69%

ANALYSE DE LA MARGE BRUTE

Tableau récapitulatif des marges brutes au sein des différents systèmes

	hypothèses de marge			
	PLEIN AIR		BÂTIMENT	
	BIO	CONV	BIO	CONV
Poids vif	126	126	121	121
Poids carcasse	100	100	96	96
Poids de viande	73	73	74	74
Prix de vente viande HT /kg	11 €	10 €	8 €	7,2 €
PRODUIT	803 €	730 €	590 €	531 €
Age abattage	9,5	9,5	7,1	7,1
Coût abattage	48 €	48 €	44 €	44 €
Coût transfo	145 €	145 €	106 €	106 €
kg / jour	3,0	3,0	2,5	2,5
prix aliment	305 €	223 €	305 €	223 €
Quantité en tonnes	720	720	421	421
COÛT ALIMENT	220 €	160 €	129 €	94 €
Achat de porcelets	37 €	30 €	90 €	79 €
transport du porc	14 €	14 €	14 €	14 €
paille foin	10 €	6 €	16 €	10 €
eau	6 €	6 €	6 €	6 €
véto	1 €	1 €	1 €	1 €
TOTAL CHARGES	480 €	410 €	405 €	354 €
MARGE BRUTE	323 €	320 €	184 €	177 €

1 Le produit

Les animaux en plein-air sont sensiblement plus lourds. Cependant cela n'influence pas le poids viande identique dans les systèmes plein-air et les systèmes bâtiments.

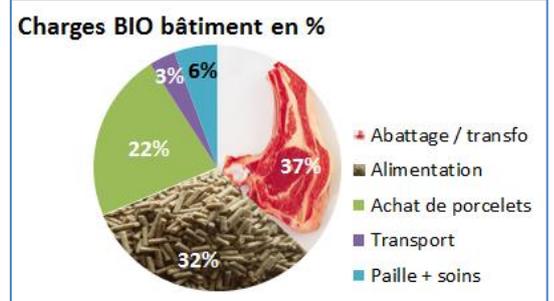
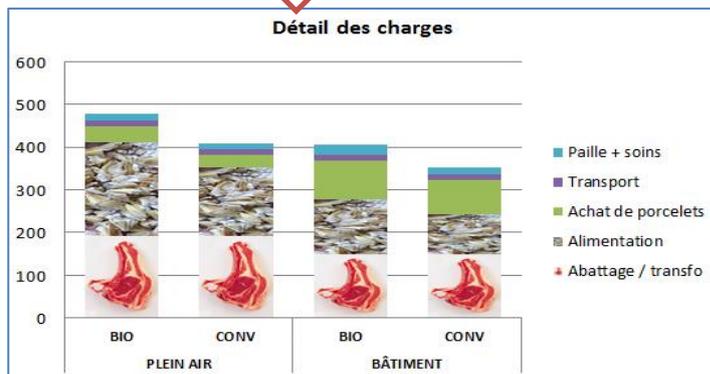
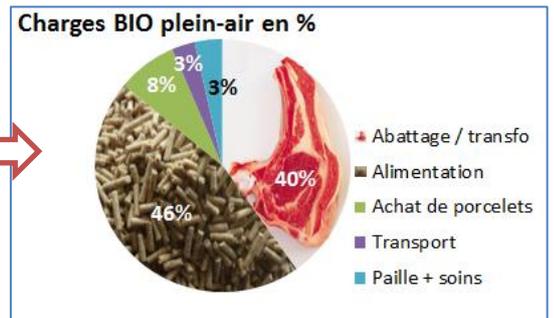
Les prix sont assez proche entre le bio et le conventionnel. Le plein-air valorise de +2-3 €/kg de viande du fait que les races soient plus rustiques, plus goûteuse.

Le produit porc plein-air est 36% supérieur au porc bâtiment.

2 Les charges

Le fait que tous les paramètres soient plus maîtrisés, les charges sont beaucoup plus stable dans les exploitations en bâtiment. Les exploitations en plein-air montrent des variations de charges importantes. Cela est dû au fait que la consommation d'aliment est plus élevée, et que les animaux sont engraisés plus longtemps.

	PLEIN AIR		BÂTIMENT	
	BIO	CONV	BIO	CONV
Abattage / transfo	193	193	150	150
Alimentation	220 €	160 €	129 €	94 €
Achat de porcelets	37 €	30 €	90 €	79 €
Transport	14 €	14 €	14 €	14 €
Paille + soins	17 €	13 €	23 €	17 €
TOTAL	480 €	410 €	405 €	354 €



L'achat de porcelets en plein-air correspond ici, en fait, au prix de revient d'un porcelet dans ces élevages (Cf page suivante)

prix de revient d'un porcelet bio ou conventionnel en plein air				
		BIO	CONV	
Quantité d'aliment/truie (kg/an)		1500	1500	
Prix moyen aliment truie (€/t)		305	223	
Coût aliment truie/ truie (€)		458	334	
insémination (€/an)		200	200	
nombre de porcelets (/an)		18	18	
prix de revient / porcelet		37 €	30 €	

Le prix de revient, ici lissé pour plus de cohérence, montre de fortes disparités. En effet, la maîtrise de l'atelier « Naissage » peut faire passer ce prix de revient du simple au double.

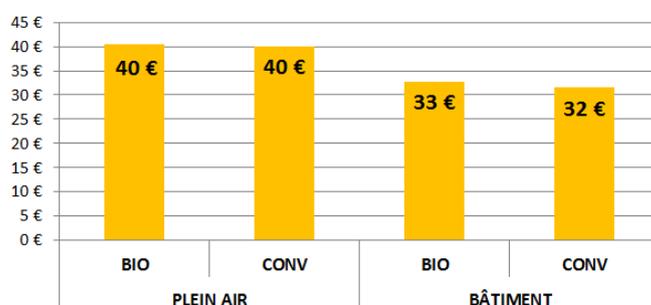
Le coût d'une truie non portante peut ainsi impacter fortement la rentabilité de l'atelier.

3 Les marges

Le porc bâtiment, dans le jura se fait majoritairement avec du porc rose (Landrace, Large White) et a donc tendance à rester moins longtemps sur l'exploitation que le plein-air. (7 mois contre 10 mois pour le plein-air bio).

Le plein-air présente souvent des races rustiques (Cul Noir du Limousin, Ibérique, Duroc). Malgré tout la rentabilité par mois de présence reste plus important pour le plein-air.

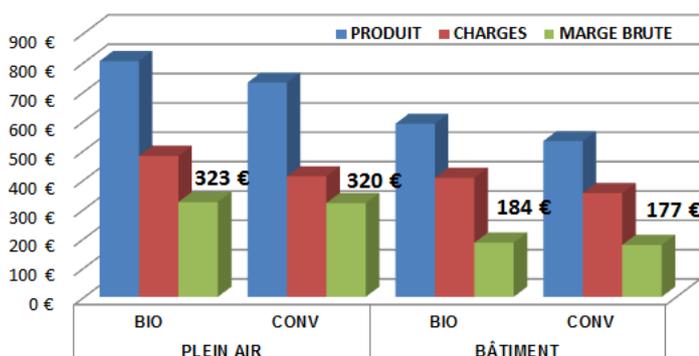
Marge Brute par mois de présence



Le bio ici montre assez peu de différence de marge par rapport au conventionnel. Cela fait ressortir des situations où le prix au kg de viande vendu est parfois moins élevé en bio qu'en conventionnel.

Les agriculteurs admettent une difficulté à pouvoir vendre plus cher le porc, la clientèle n'étant, selon eux, pas toujours prête à payer très cher de la viande de porc, contrairement à d'autres types de viande.

Détail de la marge brute porc



	Produits et charges en fonction des systèmes			
	PLEIN AIR		BÂTIMENT	
	BIO	CONV	BIO	CONV
PRODUIT	803 €	730 €	590 €	531 €
CHARGES	480 €	410 €	405 €	354 €
MARGE BRUTE	323 €	320 €	184 €	177 €

Conclusions « marges brutes »:

L'alimentation en extérieur est souvent plus consommatrice d'aliment. Dans les faits, il est constaté une consommation de 3.0 kg d'aliment par jour en plein-air contre 2.5 kg pour les systèmes bâtiments.

Les truies mangent en moyenne 4.5 kg d'aliment par jour sans différence notable entre le bâtiment et le plein-air.

En plein-air, la maîtrise de l'atelier « Naissage » joue un rôle primordial dans la rentabilité de la production. En effet une mauvaise maîtrise entraîne l'achat de porcelets et le fait de nourrir des truies non productrices. Il est donc important d'être bon techniquement sur ce poste et de bien préparer sa mise en place. Pour rappel, le porc ne transpire pas et la chaleur peut avoir un impact important sur la fertilité. De plus, la production biologique obligeant un sevrage supérieur à 40 jours, les retours en chaleurs peuvent se passer dans cette fin de période, repoussant la prochaine chaleur de 3 semaines.

Remarque : Le lactosérum

L'apport de lactosérum lorsque l'on peut en trouver à proximité de son exploitation est un sous-produit très intéressant dans la production de porcs charcutiers. Dans les exploitations en utilisant (uniquement en conventionnel – pas de bio disponible pour le moment), il permet d'avoir une consommation d'aliment d'environ 2 kg d'aliment par jour au lieu de 3 kg en plein-air et 2 kg par jour en bâtiment au lieu de 2.5 kg par jour.

La consommation est d'environ 1200L pour élever un porc charcutier en plein-air et 1000L pour un porc charcutier bâtiment, soit un coût d'environ 3.2 à 4€ par porc élevé.

LES FACTEURS DE REUSSITE

- Choix de la race en plein-air.
- Bien dimensionner son laboratoire de transformation
- Bien dimensionner ses parcs dès le départ.
- Portance des sols : en plein-air les sols doivent être portants pour travailler dans de bonnes conditions.
- Tuer plusieurs animaux à la fois : Cela permet d'avoir un coût moindre du transport et de rentabiliser son temps de travail.
- Bien chiffrer son projet pour pouvoir décrocher des financements.



CONCLUSION ETUDE

De fortes disparités de rentabilité apparaissent dans les systèmes pratiquant le « naissance ». Plusieurs facteurs peuvent influencer :

- ▶ Fertilité des truies : Une truie mange beaucoup. Si elle ne porte pas, elle va donc avoir un poids économique important.
- ▶ Développer sa clientèle : Beaucoup d'élevages se constituent autour d'une petite production (10-20 porcs charcutiers). Une truie va donner 18 porcs charcutiers sevrés. Il est donc important de bien développer ou penser son marché avant de se lancer dans la naissance de porcelets. Dans un cadre de vente directe, il peut être intéressant de commencer seulement par un atelier « engraissement » pour garantir des débouchés réguliers, et ensuite introduire l'atelier « naissance ». Cela garantira un écoulement régulier des porcs et donc des porcs qui resteront peu de temps après le terme de leur engraissement.
- ▶ Equilibre de la ration : Une ration mal équilibrée va engraisser plus fortement les animaux et faire que les animaux seront plus long à finir.
- ▶ Abattre au bon moment : l'engraissement des animaux va dépendre également de la façon dont on va étaler les abattages. Démarrer trop tard oblige à tuer des animaux trop gras en fin de lot.

En bâtiment, la marge est moindre mais plus régulière pour plusieurs raisons :

- ▶ le « naissance » est peu présent : Les éleveurs achètent et ne sont donc pas tributaire de problèmes de fertilité.
- ▶ Les races roses font peu de gras : le rendement viande est plus important
- ▶ La consommation d'aliment est moindre puisque les animaux ont un besoin d'entretien moindre (moins de variations de températures). Toute erreur de conduite a donc moins d'impact sur la marge finale.
- ▶ La filière de commercialisation combinant de la filière courte et de la filière longue, les lots sont souvent écoulés plus rapidement sur le jura.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Ju
ra
LE DÉPARTEMENT

