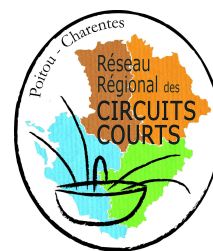




Filière viande en Circuits Courts en Poitou-Charentes - Juillet 2011 -



Enquêtes réalisées par : Elise Vilchange, Afipar
Synthèse et mise en page : Alexiane Spanu, Afipar

Termes utilisés

Définition des termes utilisés :

Circuits courts : mode de commercialisation avec un intermédiaire commercial au plus entre le producteur et le consommateur

Modalité de vente¹ = une forme de vente. Par exemple : le marché de plein vent est une modalité de vente ; le point de vente collectif est une autre modalité de vente.

Dispositif de vente² = un point de vente spécifique. Par exemple : le marché de Notre-Dame à Poitiers est un dispositif de vente ; le magasin des producteurs de Bellefonds en est un autre.

Personnes enquêtées :

91 producteurs de viande enquêtés en Poitou-Charentes. Les résultats présentés ci-dessous proviennent uniquement des 78 producteurs en circuits courts.

Quels circuits de commercialisation ?

- 64 producteurs uniquement en circuits courts
- 14 producteurs en double circuits (filères longues et circuits courts)
- 14 producteurs commercialisant uniquement en filères longues (n'apparaissent pas dans les résultats suivants)

Quelles productions ?

Tableau 1 : Types de production réalisées par les producteurs enquêtés (Afipar 2011)

Productions	Nombre d'agriculteurs
Bovin	31
Volaille	30
Ovin	8
Porc	7
Cervidé	3
Lapin	3
Pigeon	3
Divers (caprin, autruche, escargots)	3

Attention ! 10 exploitations ont plusieurs productions !

1 cf. Projet SALT, Fr Civam Bretagne

2 idem

Quelle répartition géographique ?

Vienne : 9 producteurs enquêtés
Charente : 8 producteurs enquêtés
Charente-Maritime : 10 producteurs enquêtés
Deux-Sèvres : 51 producteurs enquêtés

Attention ! Le temps consacré aux enquêtes ne nous a pas permis la réalisation d'enquêtes homogènes sur l'ensemble du territoire régional. C'est pourquoi les producteurs de Charente et de Charente-Maritime sont sous-représentés dans ces enquêtes.

Quels modes de production ?

Sur les 78 personnes enquêtées en CC, 17 sont en production certifiée Agriculture Biologique.

Résultats des enquêtes sur la commercialisation :

Types de productions

Les productions les plus représentées sont la viande bovine et la volaille. Elles concernent à elles seules 70 % des producteurs de viande enquêtés.

Circuits courts : de manière ponctuelle ou majoritaire ?

- En majorité, les producteurs de viande impliqués dans les circuits courts en Poitou-Charentes le sont pour la totalité de leur commercialisation :

Tableau 2 : Modes de commercialisation des producteurs enquêtés (Afipar 2011)

Mode de commercialisation	Nombre de producteurs	Proportion (%)
Circuits Courts uniquement	64 producteurs - 16 en AB	81
Double circuit (filiales longues et circuits courts)	14 producteurs dont 1 en AB et 9 producteurs de viande bovine	19

Echantillon de producteurs enquêtés : 78

Les 9 producteurs de viande bovine en double circuits écoulent seulement 29 % de leur volume en circuits courts.

Une diversité de modalités de vente

- La majorité des producteurs uniquement en circuits courts ont plusieurs modalités de vente : 66% ont 2 modalités de vente ou plus.
- Et près de la moitié des producteurs ont 2 ou 3 modalités de vente (voir tableau ci-dessous)

Tableau 3 : Nombre de modalités de vente par producteurs (Afipar, juillet 2011)

Nombre de modalités de vente par producteurs	Pourcentage de producteurs concernés
1 seule	34
2 ou 3	47
+ de 3	19

Echantillon de producteurs enquêtés :
64 producteurs uniquement en circuits courts

- Les producteurs en double circuits ont majoritairement (86%) une seule modalité de vente en circuits courts.

La vente à la ferme est la modalité la plus fréquente

Zoom sur les modalités de vente des producteurs de volaille et de bovins

Pour la volaille, comme pour les bovins, c'est la vente à la ferme qui est la modalité de vente la plus fréquente.

Pour la volaille, les marchés de plein et la vente en épicerie et commerces de proximité sont également des modalités de vente pratiquées par plus d'un tiers des producteurs.

Tableau 4 : Fréquence des modalités de vente pour les producteurs de volaille et de bovins (Afipar, juillet 2011)

	Volailles	Bovins
Vente à la ferme	20	18
Marchés de pleins vents	13	4
Marchés de producteurs	4	2
GMS	7	1
Epicerie, commerce de prox.	12	3
Magasins de producteurs	3	1
RHD	4	2
AMAP	5	4
Restauration traditionnelle	4	1

Des produits vendus en circuits courts, en majorité à une échelle régionale

Parmi les modalités de vente en circuits courts, les extrêmes en matière de kilomètres parcourus sont :

- *la plus proche* : la vente à la ferme, 0 km parcouru pour les producteurs

- *les plus lointaines* : la vente à domicile en région parisienne : environ 400 km

la vente à des Grandes et Moyennes Surfaces, jusqu'en Belgique : environ 700 km

Tableau 5 : Distance moyenne parcourue par les producteurs, par modalité de vente (Afipar, juillet 2011)

Légende :

A = Nombre de producteurs parcourant entre 0 et 30 km entre leur exploitation et leur lieu de vente, en moyenne

B = Nombre de producteurs parcourant entre 31 et 80 km entre leur exploitation et leur lieu de vente, en moyenne

C = Nombre de producteurs parcourant plus de 80 km entre leur exploitation et leur lieu de vente, en moyenne

Modalité de vente	Nombre de producteurs enquêtés concernés	Distance entre l'exploitation et le lieu de vente (km)		
		Moyenne	La plus courte	La plus longue
Vente directe à la ferme	63 ; A = 63	0	0	0
Marchés de plein vent	A = 8	44	2	125
	B = 13			
	C = 1			
Epiceries, commerces de proximité	A = 9	32	2	122
	B = 8			
	C = 5			
Amap et groupes de consommateurs	A = 9	17	2	39
	B = 1			
	C = 0			
Grandes et Moyennes Surfaces en région	A = 6	33	7	110
	B = 1			
	C = 2			
Magasins de producteurs	A = 3	44	0	73
	B = 5			
	C = 0			
Restauration Hors Domicile	A = 4	32	6	50
	B = 3			
	C = 0			
Restaurateurs	A = 2	63	3	215
	B = 3			
	C = 2			
Toutes modalités additionnées	14	A = 41 + 63 = 104	Moyenne pondérée : 21 km	0
	8			
	B = 34			
	C = 10			

En ne prenant en compte que les modalités de vente ci-dessus et les ventes à l'échelle régionales, **la distance moyenne pondérée entre les exploitations en circuits courts et leurs points de vente est de 21 km.**

Résultats des enquêtes sur la transformation

Nombre de producteurs réalisant la découpe et la transformation de leurs produits

59 producteurs ont répondu aux questions concernant la transformation.

- 49 producteurs réalisent (ou font réaliser) l'abattage et la découpe de leurs produits.
- 35 producteurs réalisent également la transformation pour la vente de produits finis.

Parmi les 35 producteurs transformant leurs produits, la majorité sont des producteurs de volailles.

Ci-dessous, le nombre de producteurs réalisant la transformation de leurs produits, par type de production :

-VOLAILLES = 17 producteurs

- BOVINS = 8 producteurs

- PORCS = 5 producteurs

- OVINS = 2 producteurs

- Divers = 4 producteurs

Attention ! Un producteur transforme deux produits différents ...

Type d'ateliers utilisés par les producteurs

Tableau 6 : Type d'outils d'abattage, découpe, transformation utilisés par les producteurs enquêtés (Afipar, juillet 2011)

		Atelier individuel sur l'exploitation	Prestation de service chez un producteur (agrément CE)	Location chez un producteur (agrément CE)	Atelier collectif de producteurs	Prestation de service auprès d'une entreprise privée (agrément CE)	Total
Bovin	Abattage					19	19
	Découpe	3	4			10	17
	Transformation	2	2			3	7
Volaille	Abattage	14	11	1			26
	Découpe	7	6		3	2	18
	Transformation	4	6	2	3	2	17
Porc	Abattage					6	6
	Découpe	3	1		1	1	6
	Transformation	3	1		1	1	6

Alors qu'en région Midi-Pyrénées, les ateliers collectifs de producteurs sont très nombreux, on remarque qu'en Poitou-Charentes, il n'y en a que 2. On peut réaliser dans ces derniers découpe et transformation de volaille et de porc.

Distance entre les exploitations et les outils de transformation

Tableau 7 : Distance entre les exploitations et les outils d'abattage utilisés par les producteurs enquêtés (Afipar, juillet 2011)

	Nb de producteurs concernés	Nb de producteurs par catégories de distance	Distance entre l'exploitation et le lieu d'abattage
ABATTAGE	59 producteurs	A = 36 producteurs	Moyenne = 24 km
		B = 19 producteurs	Minimale = 0 km
		C = 4 producteurs	Maximale = 133 km
ABATTAGE VOLAILLES	29 producteurs	A = 28 producteurs	Moyenne = 6 km
		B = 1 producteur	Minimale = 0 km
		C = 0	Maximale = 44 km
ABATTAGE BOVINS	21 producteurs	A = 9 producteurs	Moyenne = 37 km
		B = 10 producteurs	Minimale = 10 km
		C = 2 producteurs	Maximale = 133 km
ABATTAGE PORCS	6 producteurs	A = 0	Moyenne = 56 km
		B = 5 producteurs	Minimale = 41 km
		C = 1 producteurs	Maximale = 100 km
ABATTAGE DIVERS	13 producteurs	A = 0	Moyenne = 34 km
		B = 5 producteurs	Minimale = 0 km
		C = 1 producteurs	Maximale = 117 km

A = Distance comprise entre 0 et 30 km

B = Distance comprise entre 31 et 80 km

C = Distance de plus de 81 km

La première ligne présente les résultats toutes productions confondues. Les lignes suivantes présentent des résultats détaillés par production, les situations étant très différentes en fonction des productions, en lien avec la réglementation en vigueur.

Les producteurs de porcs sont les plus éloignés des abattoirs (56 km en moyenne entre les exploitations et les abattoirs utilisés).

Les producteurs de bovins sont situés en moyenne à 37 km de leurs abattoirs.

Depuis la réalisation de l'étude, des abattoirs sont en cours de fermeture, ce qui pourrait augmenter sensiblement la distance à parcourir pour les producteurs proches des abattoirs qui arrêtent leur activité.

Les producteurs de volaille ont une distance moyenne aux abattoirs très faible : 6 km. En effet, la moitié des producteurs ont une tuerie sur leur exploitation.

Tableaux 8 et 9 : Distance entre les exploitations et les outils de découpe et de transformation utilisés par les producteurs enquêtés (Afipar, juillet 2011)

	Nb de producteurs concernés	Nb de producteurs par catégories de distance	Distance entre l'exploitation et le lieu de découpe	Comparaison avec les distances pour l'abattage
DECOUPE	49 producteurs	A = 38 producteurs	Moyenne = 18 km	Un peu moins loin
		B = 10 producteurs	Minimale = 0 km	
		C = 1 producteurs	Maximale = 118 km	
DECOUPE VOLAILLES	22 producteurs	A = 20 producteurs	Moyenne = 8 km	Un peu plus loin
		B = 2 producteurs	Minimale = 0 km	
		C = 0	Maximale = 36 km	
DECOUPE BOVINS	18 producteurs	A = 13 producteurs	Moyenne = 21 km	Presque 2 fois moins loin Possibilité atelier à la ferme
		B = 4 producteurs	Minimale = 0 km	
		C = 1 producteur	Maximale = 118 km	
DECOUPE PORCS	5 producteurs	A = 4 producteurs	Moyenne = 17 km	3 fois moins loin Possibilité atelier à la ferme Moins loin
		B = 1 producteurs	Minimale = 0 km	
		C = 0	Maximale = 64 km	
DECOUPE DIVERS	9 producteurs	A = 7 producteurs	Moyenne = 31 km	40 km de moins
		B = 2 producteurs	Minimale = 0 km	
		C = 0	Maximale = 80 km	

	Nb de producteurs concernés	Nb de producteurs par catégories de distance	Distance entre l'exploitation et le lieu de découpe	Comparaison avec les distances pour l'abattage	Comparaison avec les distances pour la transformation
TRANSFORMATION	35 producteurs	A = 32 producteurs	Moyenne = 12 km	2 fois moins loin	Un peu moins loin
		B = 1 producteurs	Minimale = 0 km		
		C = 2 producteurs	Maximale = 243 km		
VOLAILLES	17 producteurs	A = 16 producteurs	Moyenne = 15 km	2 fois plus loin	2 fois plus loin
		B = 0	Minimale = 0 km		
		C = 1 producteur	Maximale = 243 km		
BOVINS	8 producteurs	A = 7 producteurs	Moyenne = 6 km	6 fois moins loin Atelier à la ferme possible	3 fois moins loin
		B = 1 producteur	Minimale = 0 km		
		C = 0	Maximale = 118 km		
PORCS	5 producteurs	A = 5 producteurs	0 km, dans tous les cas	Atelier à la ferme possible → beaucoup moins loin	Moins loin
		B = 0			
		C = 0			
DIVERS	6 producteurs	A = 5 producteurs	Moyenne = 46 km	Un peu plus loin	Un peu plus loin
		B = 0	Minimale = 0 km		
		C = 1 producteur	Maximale = 133 km		

La distance pour la découpe des bovins et des porcs est largement diminuée par rapport à l'abattage (respectivement 2 fois et 3 fois moins importante).

Cette diminution de distance s'explique en partie par la possibilité pour les producteurs d'avoir un atelier de découpe sur leur exploitation (possibilités à la fois réglementaire et matérielle).

Pour la volaille, c'est la dynamique inverse qui se produit : la distance entre les exploitations et les lieux de découpe et de transformation s'allongent.

Limites de l'étude, éléments à creuser ...

- Résultats faibles sur la Charente et la Charente-Maritime → Des résultats qui seraient à consolider sur les 4 départements
- L'étude est une première approche des distances entre les exploitations et les lieux de commercialisation et de transformation. Il pourrait être intéressant d'aller plus loin par l'analyse des déplacements réels des producteurs, en prenant notamment en compte les déplacements qui servent à plusieurs occasions (livraisons de plusieurs points de vente, combinaison avec activités de découpe ...) ... A compléter à des analyses de déplacements de consommateurs ?

Cette étude a reçu le soutien financier de :



*Filière viande en Circuits Courts en Poitou-Charentes, Juillet 2011, Afipar
Etude financée par le Ministère de l'Agriculture et le Feader (mesure 511)*