

DIVERSIFIER SES ACTIVITÉS / Les 22 et 23 septembre derniers a eu lieu la deuxième édition d'initiation à la découpe d'agneau avec Vincent Moisset, boucher, avec 30 ans d'expérience.

Retour sur la formation découpe d'agneaux et leurs rendements

Appréhender la valorisation de ses agneaux en vente directe et apprendre à découper ses propres agneaux étaient les deux objectifs pour cette formation.

La première journée a permis aux agriculteurs d'échanger sur les différentes façons de valoriser les produits issus des agneaux, l'approche client et l'importance du visuel. Ensuite, analyser les documents suivis d'abattage (les tickets

de pesées avec la conformation de l'animal). Puis étudier le rendement carcasse avec une présentation des différentes manières de valoriser les pièces de viande. La journée s'est terminée sur l'élaboration d'une stratégie commerciale pour répondre au mieux aux consommateurs.

La deuxième journée, les stagiaires et l'intervenant se sont retrouvés à Seissan à la Cuma Bio Tout Terrain pour un atelier pratique. Les agneaux ont

été mis à disposition par des agriculteurs, ou en échange des carcasses agneaux. Les stagiaires se sont exercés sur un agneau chacun, en étant équipés de leurs couteaux et de leurs EPI. Le formateur a pratiqué sa démonstration sur un agneau, et les stagiaires mettaient en pratique dans la foulée.

En parallèle de cet atelier découpe, nous avons calculé le rendement carcasse des pièces brutes.



Tableau de rendement des agneaux découpés

Conformation	Poids carcasse sortie CF (en kg)	Epaules (en kg)		Gigots (en kg)		Collier (en kg)		Poitrines (en kg)		Côtes (en kg)		Poids brut (en kg)	Rendement brut de découpe
o3	17,8	3,06	17%	5,68	32%	1,3	7%	2,24	13%	4,62	26%	16,90	95%
o2	20,6	3,58	17%	6,48	31%	1,38	7%	2,56	12%	5,22	25%	19,22	93%
o3	21,8	3,7	17%	6,54	30%	1,6	7%	3,1	14%	5,68	26%	20,62	95%
o4	22,2	3,90	18%	6,96	31%	1,12	5%	3,14	14%	6,44	29%	21,56	97%
P2	14,1	2,52	18%	4,50	32%	1,26	9%	1,36	10%	3,42	24%	13,06	93%
o3	21,7	3,94	18%	6,88	32%	1,34	6%	2,44	11%	5,98	28%	20,58	95%
o4	22,56	3,84	17%	7,34	33%	1,54	7%	2,61	12%	6,39	28%	21,72	96%

Ce tableau permet de mettre en évidence la conformation de l'animal qui n'a pas une grosse incidence sur le rendement brut de découpe (ce rendement prend en compte les graisses qui sont encore sur les morceaux). En revanche, la manière dont vous découperez vos agneaux va avoir un effet direct sur le prix de revient du colis au consommateur final.

Tableau de synthèse sur la valeur ajoutée directe de ces agneaux

Conformation	Vente en vif	Charge de transformation	Prix de revient	Valeur ajoutée directe	Valeur ajoutée directe sans frais de découpe
o3	145,96 €	249,79 €	320,30 €	70,51 €	97,21 €
o2	168,92 €	282,27 €	364,54 €	82,27 €	113,17 €
o3	178,76 €	296,19 €	387,66 €	91,47 €	124,17 €
o4	182,04 €	300,83 €	413,12 €	112,29 €	145,59 €
P2	115,62 €	206,88 €	247,08 €	40,20 €	61,35 €
o3	177,94 €	295,03 €	395,04 €	100,01 €	132,56 €
o4	184,99 €	305,00 €	417,20 €	112,20 €	146,04 €

La vente en vif correspond à la vente des animaux aux négociants (le prix de vente est de 8.20 €/kg carcasse, prix du marché de Rungis au 29/09/23). Les charges de transformation prennent en compte les frais d'abattage, les frais de découpe, le transport, le coût de location d'un atelier de transformation, le conditionnement et la livraison. Le prix de revient correspond au chiffre d'affaire par agneau, ce dernier est établi en fonction des prix au kilo des différents morceaux (épaule 16 €/kg, le

gigot 21 €/kg, collier 11 €/kg, poitrine 12 €/kg et les côtes 24 €/kg), ce qui revient à un prix moyen de 18.04 €/kg. La valeur ajoutée directe est la plus-value entre la vente en caissette et la vente traditionnelle. La valeur ajoutée sans frais de découpe permet de mettre en évidence la marge que vous auriez en plus si vous vous faites la découpe. Attention, toutefois à l'interprétation de ces chiffres (ici on ne prend pas en compte les charges de main d'œuvre et la MSA).

Au vu de l'enthousiasme des stagiaires à la fin de cette formation, une formation de perfectionnement sera réalisée au mois de mars. Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter dès maintenant. De plus, une formation sur la même thématique en bovin va être réalisée le 3 et 4 novembre 2023.

Contact

Renseignements auprès de votre Agence (cf p. 19)

