

Comment optimiser ses coûts de production en circuit court ?

La Chambre d'agriculture du Gers, en relation avec le CER France, a organisé pour la deuxième année consécutive une formation intitulée « Calculer ses coûts de production et de commercialisation en circuit court » pour des producteurs transformateurs de canards gras à la ferme. L'objectif de la formation était de permettre aux producteurs de mieux maîtriser leurs coûts de productions en ajustant, le cas échéant, leurs pratiques et leurs prix de vente.

Analyse de la production de canards gras

Au cours de cette formation, les résultats individuels de 11 producteurs de canard gras en circuit court ont été analysés en prenant comme support leurs bilans comptables, suivi du calcul du coût de production des produits finis (foie gras, pâté, cassoulet...) à partir des charges réelles

de chaque exploitation. Cette formation a permis de mettre en évidence les ateliers de production ayant les coûts les plus importants et les raisons de ces coûts. L'étude de la production a été divisée en plusieurs étapes : l'élevage de prêt à gaver (PAG), le gavage,

l'abattage et la découpe, la transformation et mise en conserves, la commercialisation, sans oublier la partie administrative liée à toutes ces tâches. Les données présentées sont les moyennes issues de cette formation.

Etape 1 : L'élevage de prêt à gaver

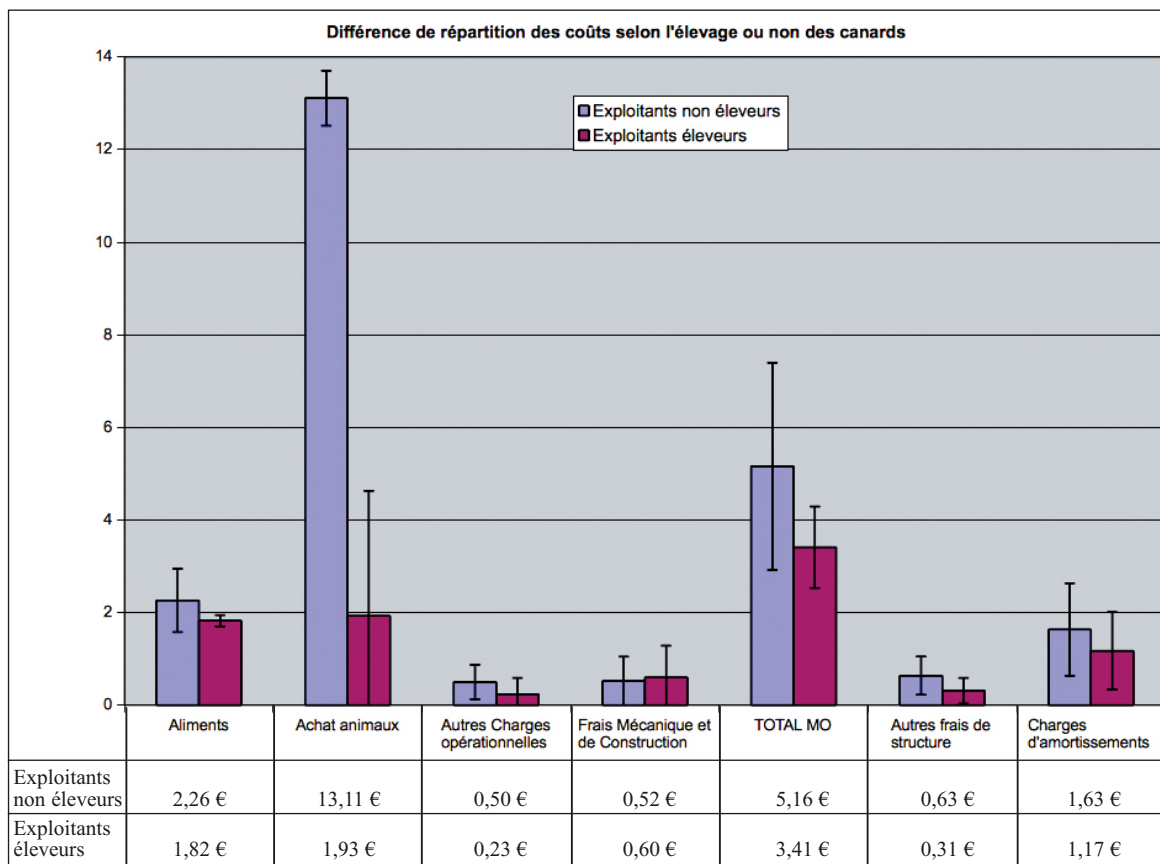
Il y a 2 types d'exploitations dans le panel : celles qui élèvent les canards avant de les gaver et celles qui achètent directement les canards prêt à gaver (PAG).

Dans les exploitations qui élèvent les canards prêts à gaver, on observe qu'une majeure partie des coûts sont liés à l'alimentation (50 %). Il faut donc optimiser au maximum

les rations des animaux ainsi que la durée d'élevage afin de ne pas augmenter le coût de production de l'atelier.

Etape 2 : Le gavage

Son coût moyen est de 15.99 € par canard soit 20 % des coûts, c'est l'étape indispensable à la production de canards gras. On observe une différence dans la répartition des coûts selon qu'il y ait élevage ou non des canards.



Les coûts les plus importants sont les postes alimentation et main d'oeuvre. Les coûts alimentaires peuvent être maîtrisés grâce à l'utilisation d'une gaveuse distribuant précisément la ration. Quant à la main d'oeuvre, celle-ci est importante car le gavage représente un travail d'astreinte à effectuer deux fois par jour, qui reste difficile et long malgré la mécanisation.

Etape 3 : L'abattage, la découpe pour la vente en frais et la transformation

L'abattage et la découpe pour la vente en frais représentent 12 % des coûts totaux de production et coûtent en moyenne 10.54 € par canard.

La main d'oeuvre avec 78 % des charges engendre le plus de coûts dans cette étape, il s'agit de la plupart du temps d'une combinaison entre

la main d'oeuvre familiale et salariée. La transformation avec la mise en conserves est l'étape la plus importante économiquement parlant puisqu'elle représente 37 % du coût total de production avec un coût moyen de 31,57 € par canard produit.

La main d'oeuvre est là aussi très

importante au niveau des coûts ; elle peut être seulement familiale ou avec une part importante de main d'oeuvre salariée.

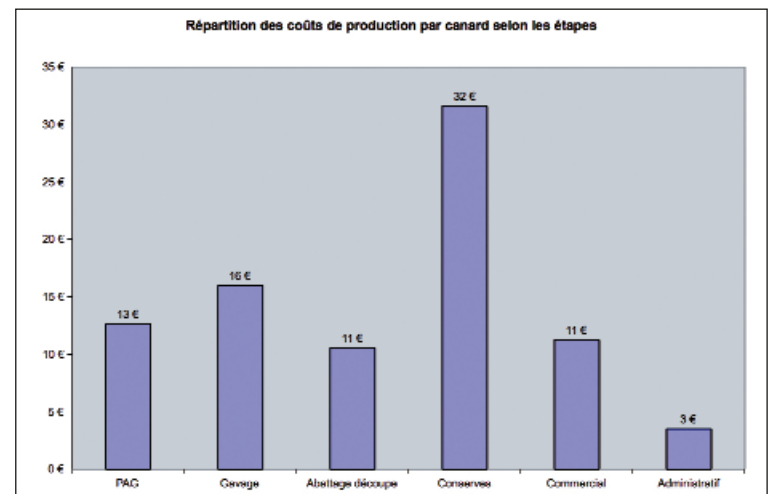
De plus, il y a aussi un fort impact des charges opérationnelles correspondant à l'achat d'emballages et aux coûts énergétiques qui méritent une meilleure maîtrise.

Etape 4 : La commercialisation et le travail administratif

La commercialisation représente 13 % (soit 11.24 € par unité produite) des coûts totaux. Ce coût est principalement lié à la

main d'oeuvre qui est, pour cette étape, majoritairement familiale. Le travail administratif représente seulement 4 % des coûts mais c'est

un volet très contraignant pour les exploitants, notamment au niveau du suivi sanitaire des ateliers.



La partie transformation en conserves représente, en moyenne, le coût le plus élevé dans la chaîne de production.



Le bilan

La main d'oeuvre représente une grande part des coûts de production. Il a été proposé aux exploitants, à la suite de cette formation, d'effectuer un bilan concernant leur travail et l'organisation de celui-ci sur les exploitations. Ce bilan a été fait en utilisant l'outil *Traviescope* créé par *TRAME* qui a permis aux membres du groupe de faire le point rapidement et de façon globale sur la question du travail dans leur exploitation en comparant la situation actuelle à la situation souhaitée pour l'avenir selon cinq axes :

- le temps de travail, c'est à dire la longueur des journées de travail et le repos au cours de l'année
- les conditions de travail c'est à dire l'importance accordée à

la prévention des risques, l'aménagement des locaux et l'ergonomie au travail

- la qualité de vie : comment l'exploitant voit sa vie personnelle par rapport à son travail ?
- l'organisation et les relations dans le travail : la communication avec les associés et les employés, l'importance accordée à la planification des tâches
- l'équipement : l'état général de l'équipement sur l'exploitation.

Ce bilan a permis de mettre en évidence les problèmes rencontrés par la filière en général mais aussi certains problèmes spécifiques à des exploitations. Il a fait ressortir un besoin de mise en commun des techniques et des pratiques des exploitants pour y répondre.

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle Aviculture - Tél. 05.62.61.77.40.

