



Le Grand Ouest, premier bassin de production et de transformation de viande de France

Le bassin Grand Ouest représente 60 % de la production nationale de viande. Cette activité, en amont de la filière, pèse pour un tiers de l'emploi agricole du bassin. En aval, les salariés occupent essentiellement des activités industrielles et de commerce, parmi lesquelles l'abattage, la transformation et le commerce de gros qui regroupent près de 63 000 emplois. En France, la moitié des salariés de l'abattage travaillent dans le bassin Grand Ouest. La production de viande et l'abattage sont très présents dans les Pays de la Loire et en Bretagne et regroupent des entreprises de grande taille. Le bassin normand est composé d'un réseau dense de petits établissements, plus orienté vers le commerce de gros. Face aux difficultés, la filière doit poursuivre sa réorganisation.

Valérie Deroin, Magali Julé, Insee
Olivier Jean, Draaf

La filière viande dans les régions qui constituent le Grand Ouest – les Pays de la Loire, la Bretagne, la Normandie – se caractérise par une forte activité de production animale et d'abattage. Des activités de l'amont jusqu'à celles de l'aval, cette filière traverse depuis plusieurs mois une crise qui fait apparaître des enjeux en termes de restructuration de la filière et de stratégie des établissements. Face aux difficultés de la filière, un plan de soutien pour les éleveurs français a été mis en œuvre à partir de l'été 2015. Il comporte entre autres des mesures d'urgence telles que la restructuration de la dette ou l'allègement et le report des charges des exploitations agricoles.

La filière : de l'élevage au commerce en passant par l'industrie

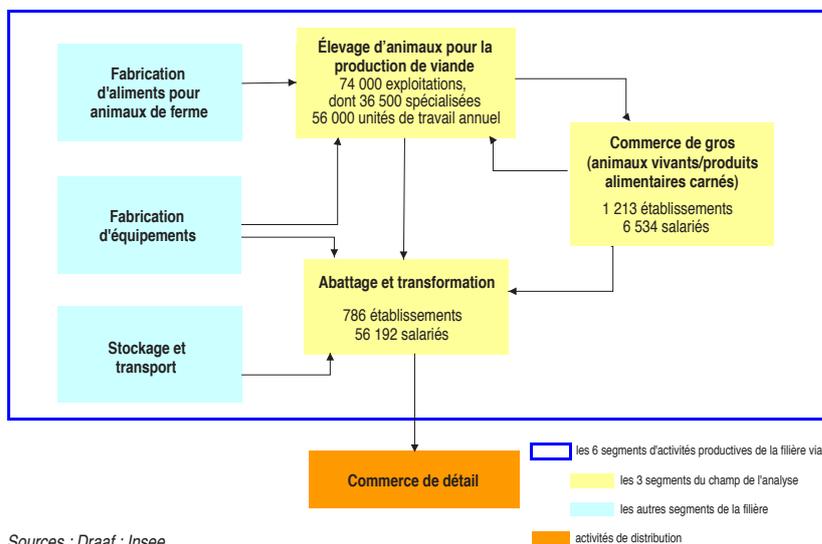
La filière viande englobe tous les établissements ayant, de près ou de loin, des activités liées à la production de viandes ou de produits à base de viande. Elle se compose, d'amont en aval, de trois segments principaux qui réunissent des activités au cœur de la filière (figure 1) : l'élevage (principalement de bovins, porcins et volailles) destiné à la production

de viande, l'abattage et la transformation de viande, et le commerce de gros. D'autres activités participent également au processus de production : la fabrication d'aliments pour animaux de ferme, la fabrication d'équipements, le stockage et le transport.

Le bassin Grand Ouest possède par ailleurs des pôles d'excellence dans la filière (pôle de compétitivité Valorial, établissements d'enseignement supérieur, etc.) qui contribuent à favoriser les outils innovants et à accompagner les évolutions de la filière.

1 Trois segments d'activités au cœur de la filière viande

Schéma des activités structurant la filière viande



Sources : Draaf ; Insee.

Le Grand Ouest alimente 60 % de la production nationale de viande

En amont de la filière, plus de 3 millions de tonnes de viande, dont la moitié en porc et le tiers en volailles, sont issues de l'élevage du bassin Grand Ouest en 2014. Il concentre ainsi les trois quarts de la production nationale porcine (très majoritairement en Bretagne), 60 % de la production nationale de volaille de chair (pour l'essentiel dans les Pays de la Loire et la Bretagne) et de celle de lapins, et 43 % de la production bovine. Les productions ovine et caprine sont moins représentées et ne contribuent que marginalement à la production de viande du bassin.

La valeur de la production de bétail et de volailles est estimée à 6,6 milliards d'euros en 2014. L'élevage d'animaux (hors produits animaux, comme le lait ou les œufs) représente ainsi près du tiers de la richesse produite par la branche agriculture du Grand Ouest, contre un cinquième en France.

Un tiers de l'emploi agricole dans la filière viande, des revenus en baisse

Le volume d'emplois dans les exploitations relevant de la filière viande est estimé à 56 000 unités de travail annuel (UTA), soit un tiers de l'emploi agricole du Grand Ouest (*méthodologie, définitions*). Pour 36 500 exploitations qui mobilisent 38 600 UTA, le chiffre d'affaires est majoritairement issu de la viande. Les exploitations qui contribuent à la filière, mais pour lesquelles la viande est une activité complémentaire à d'autres productions (principalement de lait mais aussi des grandes cultures), consacrent 17 400 UTA à la production de viande (*figure 2*).

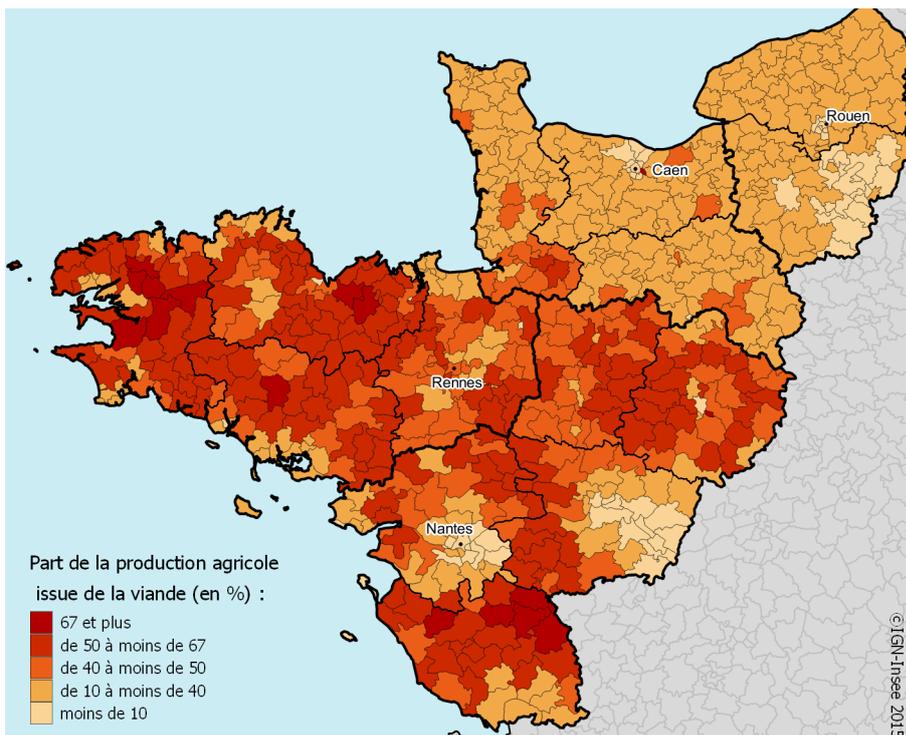
Les années récentes ont été marquées par une forte volatilité des prix des produits et des intrants agricoles (aliments achetés, énergie, engrais, etc.). Les prix des produits vendus par les agriculteurs, en augmentation entre 2010 et mi-2013, ont ensuite baissé jusqu'à fin 2014, pour les gros bovins, les porcins et les volailles. Au sein des productions agricoles, le revenu des exploitations spécialisées en viande bovine est un des plus faibles. Celui des agriculteurs spécialisés en viande porcine a baissé fortement en 2013, après une évolution plutôt positive entre 2010 et 2012. Cette baisse de revenu se poursuit en 2014 du fait de prix de vente peu rémunérateurs. Pour les exploitations spécialisées en volaille de chair, la baisse de revenu est continue depuis 2010. Entre 2012 et 2013, le revenu s'est réduit d'un quart pour la volaille de chair comme pour la viande bovine.

L'aval de la filière viande : entre industrie agroalimentaire et commerce

En aval de la production agricole, la filière viande s'articule autour de deux segments dominants : l'abattage et la transformation d'une part et le commerce de gros d'autre part. Celui de l'abattage et de la transformation

2 Une production de viande principale dans les Pays de la Loire et en Bretagne, une production secondaire en Normandie

Part de la richesse dégagée par la production de viande (estimée en euros) par canton



Source : Draaf, Recensement agricole 2010.

emploi 56 200 salariés dans le Grand Ouest (*figure 3*), soit les trois quarts des effectifs salariés de la filière, hors élevage. Ces emplois représentent la moitié des effectifs nationaux d'abattage et de transformation.

Le commerce de gros, dont le rôle de distribution d'animaux vivants ou de produits carnés est central, emploie 6 500 salariés, soit 9 % des effectifs salariés de la filière dans le Grand Ouest. Il se caractérise par un tissu dense de petits établissements comptant pour plus de la moitié des établissements de l'aval de la filière.

Aux emplois salariés (*figure 4*) s'ajoutent environ 2 170 non salariés (travailleurs indépendants) travaillant dans ces activités, dont 85 % dans le commerce de gros.

La première transformation de la viande : une spécificité bretonne et ligérienne

Le segment de l'abattage et de la transformation inclut en premier lieu les activités de première transformation et de conservation de boucherie et de volaille (abattage et découpe d'animaux).

Elles regroupent les trois quarts des emplois du segment.

En second lieu, la préparation de produits à base de viande relève de petits établissements qui génèrent 22 % des emplois du segment. Enfin, peu d'emplois concernent la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie dans le Grand Ouest (3 %) mais l'activité est portée par quelques établissements de grande taille en Normandie.

Les activités d'abattage et de transformation sont très différentes selon les régions du Grand Ouest, tant au niveau des types de structures que de leur localisation et du nombre d'emplois qu'elles représentent dans l'économie locale. Ces activités industrielles se démarquent dans les régions Bretagne et Pays de la Loire, en lien avec leur forte orientation de production de viande : plus de 8 établissements sur 10 sont localisés en Bretagne ou Pays de la Loire. Ils occupent 9 emplois sur 10 du segment.

L'abattage des animaux dans le Grand Ouest est assuré par des établissements de grande taille qui alimentent le marché national et

3 Près de 2 400 établissements et 74 000 salariés dans la filière viande (hors élevage)

Nombre d'établissements et de salariés dans la filière viande du Grand Ouest en 2012

Segment de la filière	Nombre d'établissements		Nombre de salariés	
Abattage et transformation	786	33 %	56 192	76 %
Commerce de gros	1 213	51 %	6 534	9 %
Stockage et transports	138	6 %	2 452	3 %
Autres*	245	10 %	8 721	12 %
Ensemble de la filière	2 382	100 %	73 899	100 %

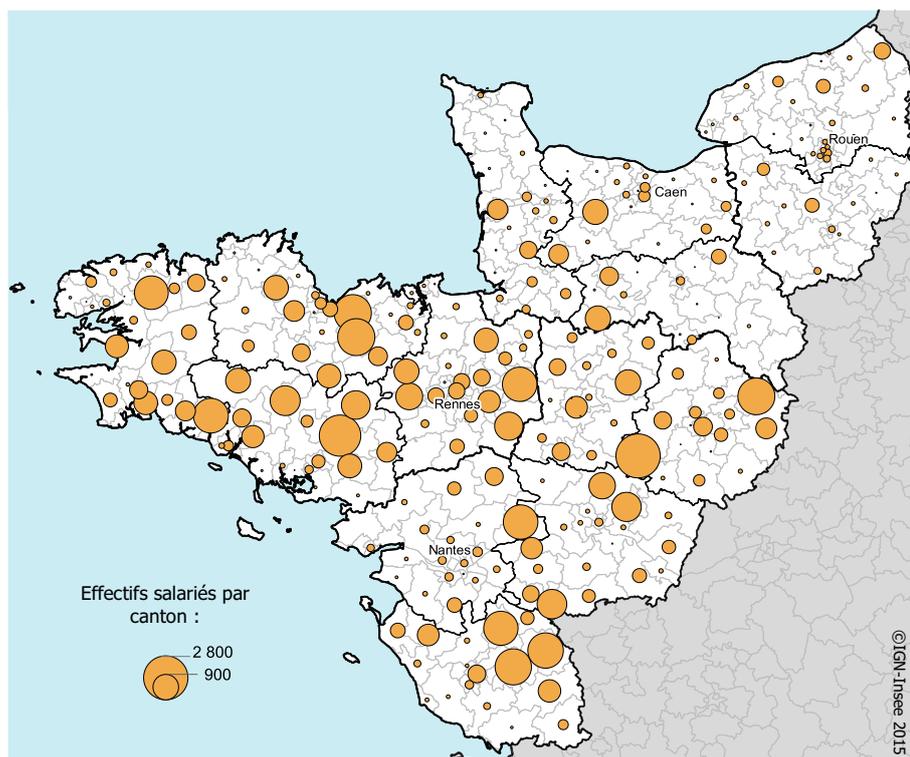
* fabrication d'aliments pour animaux de ferme, fabrication d'équipements, divers.

Champ : établissements appartenant à la filière viande (hors élevage).

Source : Insee, Connaissance locale de l'appareil productif (Clap) 2012 - retraitements Draaf.

4 Un important volume d'emplois de la filière viande en Bretagne et dans les Pays de la Loire

Effectifs salariés de la filière viande (hors élevage) du Grand Ouest par canton en 2012



Champ : établissements de la filière viande (hors élevage).
Source : Insee, Clap 2012 - retraitements Draaf.

international. La forte présence de grands groupes français comme Bigard ou LDC et les spécialisations de la production au sein du bassin Grand Ouest expliquent que ces activités soient plus contributrices en termes d'emplois. Par ailleurs, l'organisation de la filière par type de viande découle souvent du système agricole et de l'histoire de l'élevage.

La viande de porc : en tête des productions

Les abattoirs du Grand Ouest ont traité plus de 3 millions de tonnes de viande en 2014, soit 61 % des tonnages nationaux. Les porcs représentent 43 % des abattages, les volailles 35 % et les bovins 21 %.

Le bassin concentre 70 % des abattages nationaux porcins. Les volumes abattus sont depuis 2008 orientés à la baisse. La Bretagne est la première région de production et de transformation de porcs. Elle est dotée d'un réseau d'établissements d'abattage et de transformation de la viande de boucherie répartis sur tout son territoire, et qui occupe 58 % des salariés de cette activité du Grand Ouest.

Les abattoirs bretons réalisent quatre cinquièmes des abattages porcins. La période récente est marquée par la fermeture à l'automne 2013 de l'abattoir Gad dans le Finistère, et par les difficultés du Groupe AIM dans la Manche. Sur les 34 abattoirs de porcs, six concentrent 60 % des abattages, avec des volumes annuels variant de 100 000 à 200 000 tonnes. Les circuits d'abattage dépassent les cadres régionaux : 40 % des porcs abattus

dans les abattoirs ligériens proviennent de Bretagne, comme un quart de ceux abattus en Basse-Normandie.

Les volailles et la viande bovine sont aussi concernées par l'érosion des abattages

Avec plus de 8 000 salariés et la présence de grands groupes du secteur volaille (LDC, Terrena, etc.), la région des Pays de la Loire renforce son assise dans cette activité : elle y occupe 55 % de l'activité de transformation de la viande de volailles du Grand Ouest.

Depuis le début des années 2000, les deux tiers de l'abattage national des volailles de chair sont réalisés dans le Grand Ouest dans une soixantaine d'établissements. La suppression mi-2013 des aides à l'export pour le poulet a impacté l'activité d'abattage des deux groupes bretons spécialisés dans le poulet export, Doux et Tilly-Sabco. Entre juillet 2013 et mars 2014, les exportations de viande de poulet ont baissé d'un quart, en particulier vers les pays du Moyen-Orient, destinataires de la moitié des volumes. Mais ce sont surtout les abattages de dindes qui entraînent à la baisse les abattages de volaille, avec une diminution continue des tonnages, de près de moitié entre 2001 et 2014. L'activité d'abattage de lapins, représentant près de la moitié des tonnages nationaux abattus, est concentrée sur six abattoirs.

Depuis les années 2000, entre 45 % et 48 % des abattages nationaux de bovins sont effectués dans le Grand Ouest. Les niveaux d'abattage et des cours fluctuent : à des facteurs structurels, comme la baisse de la consommation de viande

bovine ou le glissement de gamme des produits consommés, viennent s'ajouter des facteurs plus conjoncturels. La sécheresse de 2011, par exemple, du fait de la moindre disponibilité des fourrages et du surcoût de l'aliment à acheter, a généré une réduction du cheptel et un pic d'abattages de vaches de réforme. À l'inverse, une conjoncture laitière favorable, comme en 2013, a induit une rétention des vaches laitières dans les exploitations et des abattages au plus bas. Le volume de l'offre européenne et les débouchés à l'export (Italie, Grèce et Allemagne pour les trois quarts) influent également sur les cours. Sur la quarantaine d'abattoirs de bovins du Grand Ouest, huit réalisent la moitié des tonnages. La répartition de l'activité peut aussi être décidée par les grands groupes détenteurs de plusieurs sites d'abattage sur le territoire (Terrena, Bigard, SVA Jean Rozé pour Intermarché, Leclerc, etc.). Seuls 45 % des bovins abattus en Bretagne sont originaires de la région ; les autres animaux proviennent essentiellement des Pays de la Loire (23 %) et de Basse-Normandie (14 %). De même, seuls 61 % des bovins abattus dans la région Pays de la Loire sont ligériens. Un bovin sur dix élevé dans le Grand Ouest est abattu en dehors du bassin.

Le commerce de gros : des établissements de petite taille très présents en Normandie

Le commerce de gros se décline en plusieurs activités dont les principales sont celles du commerce de viande de boucherie, de produits à base de viande, de volailles et gibier, d'animaux vivants. Ce segment se caractérise par une forte proportion de petits établissements : la part des unités de moins de 10 salariés y est majoritaire.

Les régions Pays de la Loire et Bretagne sont plus contributrices en termes d'emplois dans le commerce de gros, avec respectivement 43 % et 40 % des emplois salariés. Le bassin normand est plus présent que dans les autres segments de la filière. Il occupe 17 % des salariés mais rassemble plus d'un quart des établissements.

Les taux d'investissement des acteurs du bassin normand sont élevés. En Normandie, l'écart entre le taux de marge (*méthodologie, définitions*) dégagé par les établissements du commerce de gros et celui d'abattage et de transformation est plus fort qu'en Bretagne et que dans les Pays de la Loire.

Abattage et transformation : forte contribution à la richesse dégagée de la filière

Positionner le poids économique des établissements permet d'évaluer l'importance de leur activité régionale. Pour cela, la valeur ajoutée créée par les entreprises est ventilée entre les établissements d'une même entreprise au prorata de leur masse salariale. La richesse totale estimée pour les établissements d'abattage, de transformation et de commerce

Les activités de soutien à la production animale

Environ 3 000 salariés concourent aux activités directes de soutien à la production animale dans le Grand Ouest. La moitié d'entre eux interviennent dans la génétique animale (sélection des reproducteurs, biotechnologies, génotypage, insémination artificielle...). Les autres assurent du conseil et des prestations de services aux éleveurs, dont les trois quarts concernent le secteur avicole, principalement le ramassage des volailles. Par ailleurs, environ 2 600 salariés contribuent aux activités de soutien en tant qu'éleveurs de volailles ayant des activités de génétique ou d'accoupage. Et près de 1 300 vétérinaires, soignant principalement des animaux de ferme, participent à la production de la filière.

de gros du Grand Ouest s'élève à 3,2 milliards d'euros en 2012 (figure 5).

Les activités d'abattage et de transformation en constituent l'essentiel. Au regard du taux de valeur ajoutée des entreprises implantées dans le bassin, la richesse dégagée par l'abattage et la transformation du Grand Ouest est comparable à celle de la France.

Les activités d'abattage dégagent un taux de marge (*méthodologie, définitions*) nettement inférieur à celui du commerce de gros, du fait de la nature de l'activité. Cependant leur dynamisme se dessine à travers d'autres indicateurs économiques, notamment leur stratégie d'ouverture et les activités d'exportation, qui dépendent toutefois de la conjoncture. Développer des potentiels de marchés à l'export peut représenter un défi de développement pour la filière et la plateforme « France Viande Export » peut y contribuer. ■

Un commerce de proximité en Normandie, en enseigne de distribution en Bretagne et dans les Pays de la Loire

Les réseaux de vente du commerce de détail de viande dans le Grand Ouest comptabilisent 10 000 postes salariés en lien direct avec la viande, soit une part de l'emploi salarié du commerce de détail équivalente à celle de la France (7 %). La moitié des postes concerne la grande distribution, l'autre moitié le commerce traditionnel de proximité. Le bassin normand se distingue par un réseau plus dense de boucheries et de commerces de proximité (6 postes sur 10) alors que les emplois se situent plutôt dans la petite et la grande distribution en Bretagne et dans les Pays de la Loire.

5 Disparité régionale des indicateurs financiers, en lien avec la structure des activités

Estimation de la richesse dégagée (valeur ajoutée) des établissements en 2012

	Richesse dégagée (en millions d'euros)	Haute-Normandie (en %)	Basse-Normandie (en %)	Pays de la Loire (en %)	Bretagne (en %)
Abattage et transformation	2 758	2	9	39	50
Commerce de gros	453	6	12	43	39
Ensemble	3 211	3	9	40	48

Champ : établissements d'abattage et transformation et du commerce de gros dans le Grand Ouest.
Source : Insee, Fichier économique enrichi (FEE) 2012.

Méthodologie, définitions

Le champ d'étude de la filière viande est composé de deux parties selon deux approches méthodologiques : la première pour l'amont de la filière, sur les activités agricoles, et la seconde pour l'aval, sur les activités industrielles et de commerce. Les activités de l'amont retenues pour la filière viande sont celles des exploitations agricoles qui élèvent les animaux pour la production de viande.

La construction du **champ sur l'amont de la filière est basée sur les sources agricoles** (recensement agricole 2010, bases d'abattage, statistique agricole annuelle, etc.).

La mesure de l'emploi dans la filière viande utilise la **production brute standard (PBS)** calculée au recensement agricole de 2010. La PBS décrit un potentiel de production (en euros) de chaque exploitation en valorisant surfaces agricoles et cheptels. On peut ainsi calculer une « PBS viande » en retenant les richesses dégagées par les seuls cheptels porcins, volailles de chair et herbivores (hors caprins, équins et la majeure partie des vaches laitières, dont la finalité d'élevage n'est pas la viande). Le volume de travail affecté à la filière viande est mesuré en estimant la main d'œuvre agricole au prorata de la PBS viande dans la PBS totale de l'exploitation.

L'**unité de travail annuel (UTA)** correspond à l'équivalent du temps de travail d'une personne à temps complet pendant un an.

Le **revenu des agriculteurs** est mesuré par le résultat courant avant impôt moyen par UTA non salariée.

L'**aval de la filière** est décrit au niveau national par une **liste d'activités principales exercées (APET)**. Elle classe les établissements selon leur plus ou moins grande appartenance à ces activités, en affinant leur sélection avec plusieurs sources (enquêtes de production).

Les établissements dont l'APET est considérée complètement intégrée à la filière sont ceux ayant des activités d'abattage et de transformation de la viande (codes de la nomenclature d'activités française - NAF 2008 : 1011Z, 1012Z, 1013A, 1092Z) et ceux du commerce de gros de viande ou de produits carnés (codes 4632A, 4632B, 4632C, 4623Z). Sauf exception, ces établissements sont conservés. Une étape d'expertise a été menée dans chacune des 4 régions par les Draaf, notamment pour vérifier l'appartenance d'établissements dont l'activité est partiellement intégrée à la filière, comme celle des intermédiaires de commerce, le commerce d'aliments pour le bétail mais aussi la fabrication d'aliments pour animaux de ferme, le stockage et l'entreposage, la réparation de machines.

Les **données sur les établissements** sont issues de la source Connaissance locale de l'appareil productif (Clap) 2012.

La **richesse dégagée par les établissements** est estimée à partir des données d'entreprises : elle est issue du fichier économique enrichi (FEE) 2012. Les indicateurs comptables et financiers (taux de marge, taux de valeur ajoutée) portent sur les **entreprises mono ou quasi-mono régionales dans chaque région**, soit celles dont au moins 80 % des salariés travaillent dans ladite région. Ils sont issus du Fichier approché des résultats É sane (FARE) 2012.

La **valeur ajoutée des entreprises** correspond à la valeur finale de leur production de laquelle on soustrait les consommations intermédiaires nécessaires à cette production.

Le **taux de marge** correspond à la part de la valeur ajoutée conservée une fois versés les charges, les salaires et les impôts.

Insee des Pays de la Loire
105, rue des Français Libres
BP 67401 - 44274 NANTES Cedex 2

Directeur de la publication :
Pascal Seguin

Rédactrice en chef :
Myriam Boursier

Bureau de presse :
02 40 41 75 89

ISSN 2275-9689
© INSEE Pays de la Loire
Décembre 2015

Pour en savoir plus :

- « Fiche filière porcs », « Fiche filière bovins viande », « Fiche filière volaille de chair », Agreste Bretagne, septembre 2015.
- « Fiche filière viande bovine », « Fiche filière volailles », « Fiche filière porcins », Agreste Pays de la Loire, mai 2015.
- « Les vaches allaitantes, l'autre élevage haut-normand », Agreste Haute-Normandie, n°86, juin 2015.
- « La vache normande : une signature régionale » Agreste Basse-Normandie, n°58, août 2012.



Insee
Mesurer pour comprendre