



## La filière viande franc-comtoise d'abord connue pour son porc sous signe de qualité

Avec 2 400 établissements et près de 5 100 emplois dont 1 915 salariés, la filière viande est peu développée en Franche-Comté, l'élevage bovin étant principalement orienté vers la production de lait de vache. Bien organisées, toutes les activités de la filière porcine concourent à la commercialisation de produits sous signe de qualité. L'élevage de bovins, présent dans plus de 80 % des élevages viande (bœuf, porc, mouton...), ne dispose pas d'une filière aussi intégrée. Les élevages de moutons ou de volailles, de dimension modeste, sont essentiellement valorisés dans des circuits de proximité.

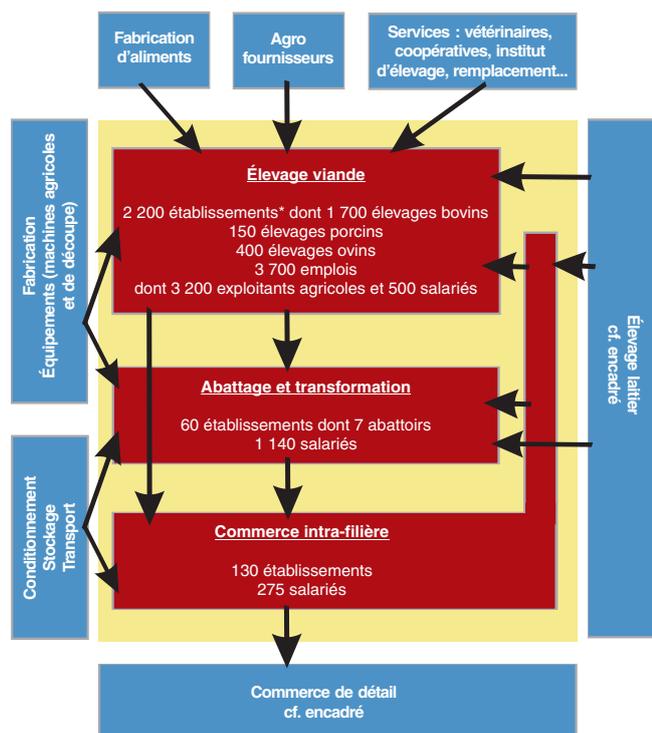
Stéphane Adrover, Émilie Vivas, Insee Franche-Comté  
Florent Maire, Geoffrey Heydorff, Draaf Franche-Comté

Une filière désigne l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. La filière viande s'organise de la manière suivante (*méthodologie*). En amont, les exploitations agricoles élèvent des animaux pour leur viande. Ces animaux partent ensuite dans des abattoirs, puis dans des établissements de découpe et de préparation de viandes de boucherie ou de fabrication d'aliments à base de viande. En parallèle, les établissements spécialisés dans le commerce intra-filière interviennent tout au long du processus de production.

Ne faisant pas partie de la filière viande, les élevages laitiers participent cependant à la production de viande. En effet, les vaches laitières réformées sont ensuite valorisées en viande tandis que les veaux mâles sont engraisés par des éleveurs de la filière viande (*encadré 1*). En Franche-Comté, l'élevage est principalement orienté vers la production de lait avec des bovins de race montbéliarde, race mixte qui se valorise bien en viande. Ainsi, les deux tiers des bovins élevés dans la région et abattus chaque année sont de race laitière contre moins de la moitié en moyenne nationale. D'autres activités sont liées à la filière

### 1 Schéma de la filière viande

2 400 établissements et 1 915 salariés



Lecture : en jaune sur le schéma, la filière viande, correspondant au champ de l'étude

Note : \*certains élevages ont plusieurs ateliers avec des espèces différentes. Par exemple : bovins viande - ovins.

Source : Insee, Clap 2012 ; Agreste, RA 2010, BDNI 2013

viande sans entrer dans le schéma amont-aval et fournissent des services communs à toutes les activités d'élevage : la fourniture de produits de protection des cultures et d'alimentation animale, les services de soutien (activités vétérinaires, insémination artificielle...), la fabrication, la vente et la réparation de machines et équipements, le conditionnement, le stockage ou encore le transport (figure 1).

### La filière viande franc-comtoise : 2 400 établissements emploient près de 5 100 personnes

En Franche-Comté, 2 400 établissements participent aux activités de la filière viande. Il s'agit souvent de petites structures. Près des trois quarts n'emploient aucun salarié. Fin 2012, seuls 27 en emploient au moins 20 et quatre plus de 100. Ils emploient près de 5 100 personnes dont 1 915 salariés, soit 0,7 % de l'emploi salarié marchand de la région. Sept salariés sur dix sont des hommes et les deux tiers sont des ouvriers.

En 2012, 2 200 exploitations agricoles élèvent des animaux destinés à la production de viande (non compris les élevages laitiers). Elles représentent moins du quart des structures agricoles de la région. Les animaux destinés à la consommation de viande élevés dans ces exploitations totalisent plus de 157 000 Unité de Gros Bétail (UGB) (définitions), soit moins du quart des UGB présentes dans les exploitations de la région. Ces exploitations agricoles, à plus de 80 %

### L'impact de l'élevage laitier sur la filière viande

En 2012, la filière laitière franc-comtoise compte 4 100 exploitations qui élèvent des bovins pour la production de lait. Ainsi, à côté des 46 000 vaches allaitantes de la filière viande, près de 200 000 vaches laitières sont élevées dans la région. Neuf vaches laitières sur dix sont des montbéliardes, race mixte qui se valorise également bien en viande. Dans ce contexte, sur les 120 000 bovins finis élevés en Franche-Comté et abattus chaque année, les deux tiers sont de race laitière.

Parmi les bovins de race laitière, environ 35 000 vaches, réformées après quelques années de production de lait, fournissent un peu moins d'un tiers du tonnage de viande bovine produite chaque année dans la région. Pour autant, ces vaches approvisionnent peu les abattoirs francs-comtois. La plupart sont abattues et transformées hors de la région. Notamment, 45 % des vaches laitières de réforme partent à l'abattoir de Louhans-Cuiseaux (Saône et Loire) équipé pour la transformation des avant de carcasse en steak haché.

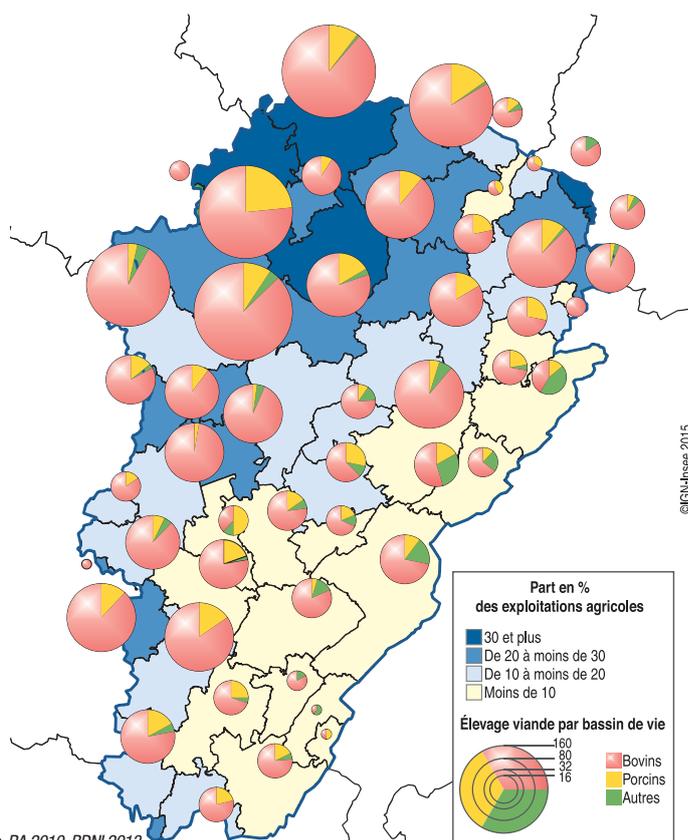
Par ailleurs, 15 000 veaux mâles et 10 000 taurillons ou bœufs de type laitiers ont été engraisés dans des élevages francs-comtois.

orientées vers l'élevage de bovins viande, sont essentiellement implantées en Haute-Saône. Elles sont particulièrement nombreuses dans les bassins de vie de Vesoul, Jussey et Dampierre-sur-Salon. Près de 3 200 exploitants et environ 500 salariés travaillent dans ces élevages. En incluant la main d'œuvre familiale, ce sont 3 830 équivalents temps plein qui travaillent dans ces structures (figure 2).

L'abattage et la transformation de la viande sont assurés par 60 établissements en Franche-Comté, qui emploient 1 140 salariés. Avec un volume annuel de 35 000 Tonnes équivalents carcasse (Tec) (définitions), l'activité des sept abattoirs francs-comtois représente 1 % des abattages français. De petite taille, ils répondent essentiellement à des besoins locaux. Leur activité compte pour 60 % de la production régionale de viande. Dans la région, l'activité d'abattage sur ces sites

représente près de 150 emplois en 2012. Par ailleurs, une cinquantaine d'établissements de transformation secondaire (charcuterie industrielle, etc.), emploient près de 1 000 salariés. Au total, les entreprises de ce segment regroupent 11 % des salariés de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise. Le commerce intra-filière englobe 130 établissements répartis sur l'ensemble du territoire. La majorité d'entre eux n'ayant pas de salarié, ce segment n'emploie que 275 salariés. Ces établissements interviennent à plusieurs niveaux dans le fonctionnement de la filière. En amont, 30 entreprises employant une cinquantaine de salariés fournissent les élevages en fourrages et autres aliments du bétail. Plus en aval, 80 établissements, souvent sans salarié, sont spécialisés dans le commerce d'animaux vivants. À la fin de la chaîne productive, une vingtaine d'établissements sont spécialisés dans le commerce de gros de viande ou de produits à base de viande. Ils emploient près de 130 salariés (encadré 2).

## 2 L'élevage pour la viande dans les bassins de vie francs-comtois



Source : Agreste, RA 2010, BDN1 2013

### Une filière porcine bien organisée et ancrée dans la tradition

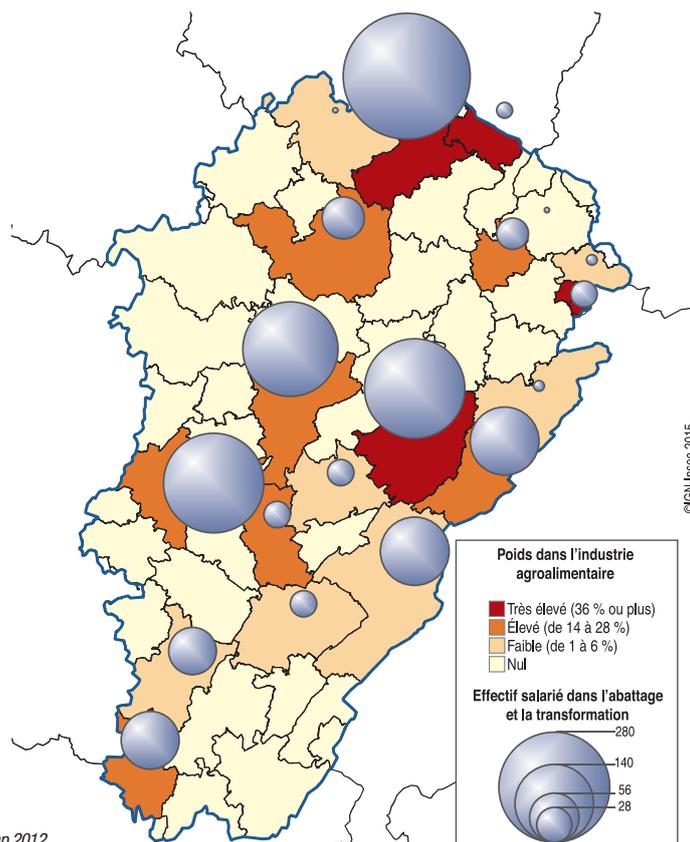
À l'échelle nationale, avec moins de 1 % des effectifs porcins, la Franche-Comté compte peu. Des coûts d'investissement élevés, une rémunération fluctuante, l'acceptation sociétale ainsi que la domination de l'élevage bovin dans la région sont autant de facteurs limitant le développement de l'élevage porcine. Ainsi, bien que deuxième espèce d'élevage de la région, le porc ne représente que 5 % des UGB présentes dans les exploitations franc-comtoises. Pour autant, dans la région, la filière porcine est bien organisée et bien intégrée. En effet, tous les acteurs qui en font partie interviennent localement de façon complémentaire, de l'élevage à la fabrication de produits finis. En Franche-Comté, l'élevage porcine s'est historiquement développé près des fromageries afin de valoriser le petit-lait, coproduit de la fabrication des fromages, dans l'alimentation des porcs à l'engraissement. Ainsi, l'élevage porcine franc-comtois s'est orienté vers l'engraissement notamment dans le Doubs et le Jura. Un peu plus de 150

exploitations franc-comtoises élèvent 90 % des porcs de la région. Moins de la moitié d'entre elles peuvent être considérées comme des élevages spécialisés. Chaque année, les porcheries régionales engraisent plus de 210 000 porcs pour environ 18 000 Tec, abattus pour la plupart dans les abattoirs de la région. L'activité de naissance (*définitions*) s'est développée plus récemment, notamment en Haute-Saône, où est concentrée la moitié des truies.

Traditionnellement, la fabrication de charcuterie fumée s'est développée en montagne afin de conserver la viande de porc. Depuis respectivement 2010 et 2013, les saucisses de Morteau et de Montbéliard disposent d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Parallèlement, depuis 2010, l'IGP « Porc de Franche-Comté » contribue à valoriser l'ensemble de la carcasse des porcs élevés au petit lait. Plusieurs transformateurs sont engagés dans la filière salaison régionale, notamment dans le Haut-Doubs. Parmi les 60 établissements des industries de la viande, deux sont spécialisés dans l'abattage et treize dans la transformation de la viande de porc. Ils emploient 750 salariés parmi les 1 140 employés par les industries régionales de la viande.

Pour améliorer l'approvisionnement de cette filière en croissance, l'amont agricole s'est fortement impliqué dans l'aval, via une coopérative et un abattoir spécialisé porcin à Valdahon. Cet établissement traite plus de 80 % des 250 000 animaux abattus chaque année en Franche-Comté. Un second abattoir, spécialisé en porcs, a ouvert à Pusey en 2013, suite à la fermeture de celui de Vesoul, mais répond essentiellement aux besoins d'éleveurs locaux soucieux d'avoir un outil de proximité afin d'écouler leur production en circuit court. Avec près de 20 000 Tec, le tonnage de porcs représente plus de la moitié de l'activité d'abattage de la région. Elle ne suffit cependant pas à répondre à la demande locale des transformateurs. Si l'IGP « Porc de Franche-Comté » impose une origine locale des animaux, les saucisses de Morteau et de Montbéliard, également sous IGP, sont fabriquées à partir de porcs français, provenant à plus de 60% du grand Est. Les autres produits régionaux peuvent quant à eux être élaborés à partir de viande porcine d'autres origines (Bretagne ou autres pays européens).

### 3 L'abattage et la transformation de la viande dans les bassins de vie francs-comtois



Source : Insee, Clap 2012

Pour les bovins, les ovins ou encore les équins, la Franche-Comté ne dispose pas d'une filière aussi intégrée que celle des porcins. Néanmoins, l'interprofession est active afin de proposer aux consommateurs des produits locaux de qualité et identifiés tout au long de la filière. La marque interprofessionnelle « Bœuf Comtois » identifie la viande bovine d'origine régionale. Elle provient de bovins de différentes races, nés, élevés et abattus en Franche-Comté.

#### Moins de deux bovins francs-comtois sur dix élevés pour la viande

Porté par la filière laitière, l'élevage de bovins est l'activité dominante de l'agriculture régionale. Néanmoins, moins de 20 % des 250 000 vaches élevées en Franche-Comté le sont spécifiquement pour la production de viande. L'élevage de bovins viande concerne 1 700 exploitations, dont 750 ont une activité mixte lait et viande. Les départements de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort sont

plus tournés vers la production de viande bovine que les deux autres départements de la région.

Malgré la baisse du nombre d'exploitations, l'activité se maintient avec une stabilité du nombre de vaches nourrices ces dernières années. La Charolaise est la principale race bovine élevée pour la viande.

Chaque année, environ 120 000 bovins sortent des élevages francs-comtois pour être abattus pour une production de 35 000 Tec. Un tiers de cette production provient de vaches laitières de réforme (*encadré 1*). Un autre tiers provient de taurillons ou de bœufs élevés spécifiquement pour la viande. Le dernier tiers est composé de viande de vaches nourrices de réforme, de génisses ou encore de veaux.

Par ailleurs, plus de 400 exploitations franc-comtoises, le plus souvent spécialisées et implantées en Haute-Saône, élèvent au moins 20 brebis. Avec 45 000 brebis mères, le cheptel ovin baisse de manière régulière et la production régionale n'est que de 40 000 agneaux par an. L'élevage caprin destiné à la viande est marginal, avec seulement une vingtaine d'exploitations. Bien qu'elle aussi marginale, la production avicole régionale bénéficie de l'essor de la vente en circuit court de poulets fermiers.

#### Cinq abattoirs multi-espèces tournés principalement vers le marché local

La plupart des ovins mais moins de la moitié des bovins produits en Franche-Comté sont

#### Le commerce de détail de viande et de produits à base de viande

Les établissements comptabilisés dans le commerce de détail de la viande ne sont pas intégrés à la filière viande. Leur implantation correspond à une logique de proximité vis-à-vis des consommateurs, et non pas à la logique de production organisée que sous-tend la notion de filière. L'approvisionnement de ces commerces de détail se fait partiellement auprès de fournisseurs locaux. La vente au détail de viande et de produits à base de viande est réalisée par la grande distribution et par des boucheries et des charcuteries.

Hors apprentis, environ 450 ouvriers bouchers ou charcutiers sont employés dans la grande distribution en Franche-Comté. Par ailleurs, 410 commerces de détail emploient, outre les travailleurs indépendants, environ 1 200 salariés. Près d'une commune de la région sur neuf comprend au moins une boucherie ou une charcuterie artisanale.

abattus dans des ateliers de la région. En effet, l'activité des cinq abattoirs comtois multi-espèces répond essentiellement à une demande de commercialisation locale. Ces ateliers, qui emploient une centaine de salariés, traitent des animaux qui proviennent aux deux tiers d'élevages de la région pour un volume d'activité annuel de moins de 20 000 Tec. L'abattoir de Besançon est la

seule structure à vocation régionale, avec plus de 8 000 Tec par an. Les abattoirs de Pontarlier, Perrigny ou Luxeuil, de plus petite taille, sont quant à eux principalement utilisés pour abattre des animaux distribués en circuits courts (bouchers, transformateurs locaux, agriculteurs, fermes auberges, abattages familiaux...). L'abattage de bovins constitue leur activité principale à

l'exception de l'abattoir d'Equévillon. De taille modeste, cet abattoir s'est résolument orienté vers l'abattage d'équins destinés à l'exportation. Il concentre plus d'un quart des volumes français de chevaux abattus. Par ailleurs, une trentaine d'établissements, hors abattoirs, travaillent des viandes autres que porcine et emploient un peu plus de 300 personnes. ■

## Méthodologie

Afin de déterminer l'appartenance ou non d'un établissement à la filière viande, des informations existantes de différentes sources statistiques ont été mobilisées. Deux méthodes différentes ont été utilisées pour définir le périmètre :

**1 - Les élevages appartenant à l'amont de la filière** ont été sélectionnés lorsqu'ils dépassaient certains seuils de production.

Élevage bovin : nombre de vaches allaitantes ou nombre d'animaux en engraissement supérieurs à 10

Élevage ovin ou caprin : 20 brebis mères ou 20 chèvres ou 40 animaux nés/engraissés

La base de données nationale d'identification (BDNI) de 2012 a été mobilisée pour ces deux types d'élevage.

Élevage porcin : 20 truies ou capacité d'élevage de 200 places en post-sevrage et/ou engraissement

Élevage de volaille : l'élevage de volailles de chair ayant un caractère saisonnier marqué, notamment avec un pic d'activité pour les volailles de Noël et avec des périodes de vide sanitaire, c'est une superficie minimale de 200 m<sup>2</sup> de bâtiments destinés à la production de volailles de chair qui a été retenue.

Pour les élevages de porcs et de volailles, les données du recensement de l'agriculture de 2010 ont été mobilisées pour élaborer une première liste. Le nombre restreint de ce type d'élevage dans la région a autorisé une mise à jour « individuelle » sur la base d'informations administratives ou collectées auprès des professionnels.

**2 - Les établissements appartenant à l'aval de la filière** ont été sélectionnés sur la base du code d'Activité principale exercée (APET) renseignée par le fichier Sirene. Seuls les établissements ayant une activité d'abattage, de transformation de la viande, de commerce intra-filière ou de commerce de gros ont été retenus dans le périmètre de la filière. L'artisanat commercial (boucherie, charcuterie) est exclu du champ.

Trois cas peuvent être rencontrés :

Cas 1 : l'APET suggère sans ambiguïté l'appartenance de l'établissement à la filière.

Exemple : préparation industrielle à base de viande (1013A). L'établissement est intégré au périmètre.

Cas 2 : l'APET suggère sans ambiguïté la non appartenance de l'établissement à la filière.

Exemple : Restauration traditionnelle (5610A). L'établissement n'est pas intégré au périmètre.

Cas 3 : l'APET est ambigu du point de vue de l'appartenance à la filière viande et une expertise établissement par établissement est nécessaire. Exemple : préparation de plats préparés (1085Z).

Certains établissements écartés du périmètre (cas 2 ou 3) peuvent tout de même avoir une partie de leur activité rattachée à la filière sans en faire partie. Par exemple, les activités de soutien à l'élevage (fabrication d'aliments pour animaux, services vétérinaires, réparation de machines agricoles...) travaillent partiellement pour la filière viande.

La liste des établissements identifiés comme appartenant à la filière a ensuite été enrichie des informations de la base de données Clap (Connaissance locale de l'appareil productif).

## Définitions

**Tec** : la Tonne équivalent carcasse est une unité permettant d'agrèger les données en poids relatives aux carcasses et viandes sous toutes leurs présentations. On applique au poids brut un coefficient propre à chaque forme du produit.

**UGB** : l'Unité Gros Bétail est une unité de référence permettant d'agrèger le bétail de différentes espèces et de différents âges en utilisant des coefficients spécifiques établis sur la base des besoins nutritionnels ou alimentaires de chaque animal.

**Vaches nourrices, vaches allaitantes** : vaches dont le lait sert principalement à nourrir les veaux. Elles sont le plus souvent têtées.

**Vaches de réforme** : vaches dont on a décidé la fin de carrière, vendues pour être abattues.

Pour l'élevage de porcs, on peut distinguer 3 phases :

**Le naissage** : la truie est fécondée par insémination artificielle ou saillie. La gestation de la truie dure 3 mois, 3 semaines et 3 jours. La truie peut avoir plus de deux portées par an. La truie met bas une portée moyenne d'une douzaine de porcelets. Pendant un mois, elle est placée dans une case individuelle avec ses porcelets et les allaite.

**Le post-sevrage** : le porcelet va passer d'une alimentation lactée (lait maternel) à une alimentation solide. Il quitte la maternité pour continuer à grandir dans une autre salle chauffée, avec des porcelets du même âge. La durée de cette période est d'environ 4 semaines. Cette activité est parfois liée à l'activité d'engraissement.

**L'engraissement** : à l'issue du post-sevrage, le porc est élevé pendant 4 à 5 mois en vue de fournir de la viande. Au terme de cette période, le porc charcutier d'environ 120 kg, est prêt à partir à l'abattoir.

Insee Franche-Comté  
8 rue Louis Garnier  
CS 11997  
25020 BESANÇON CEDEX

### Directeur de la publication :

Patrick Pétour

### Rédactrice en chef :

Martine Azouguagh

### Mise en page :

Agence Elixir, Besançon

### Crédits photos :

D. Cesbron, CRT, L. Cheviet

ISSN : 2416-8092

Dépôt légal : octobre 2015

© Insee 2015

## Pour en savoir plus

• Fretière K., Maire F., « Les abattages d'animaux de boucherie en 2013 », *Agreste Franche-Comté*, n° 188, février 2014

• « Annuaire de la statistique agricole 2014 », *Agreste Franche-Comté*, n° 196, décembre 2014



**Insee**  
Mesurer pour comprendre  
Franche-Comté