



La filière viande des Pays de la Loire : un élevage diversifié, une industrie en mutation

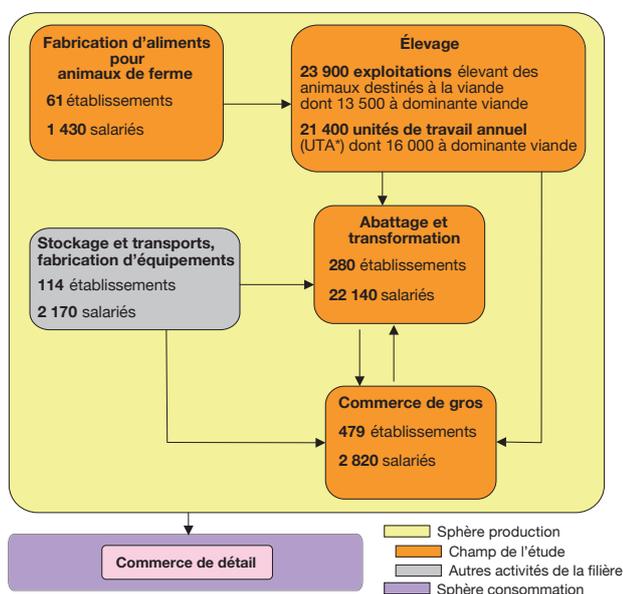
La filière viande emploie 50 000 personnes dans les Pays de la Loire en 2013. La région est au deuxième rang national de production de viande après la Bretagne. Elle se caractérise par la diversité de ses viandes, parmi lesquelles les volailles se démarquent en termes de volume produit et de label qualité. La production de viande occupe un tiers de l'emploi agricole régional. En aval de la filière, les activités industrielles d'abattage et de transformation emploient huit salariés sur dix. L'abattage de volailles est en hausse quand celui de bovins et porcins est orienté à la baisse. La richesse dégagée par les entreprises d'abattage et de transformation varie fortement selon l'activité ou la segmentation par espèce. Le volume d'emplois et le vieillissement des outils de production influent sur les résultats économiques. La répartition de la valeur produite au sein de la filière constitue un enjeu pour le maintien de ses différents maillons.

Adeline Clausse, Guillaume Coutard, Valérie Deroin, Insee
Jean-Pierre Coutard, Olivier Jean, Draaf

L'élevage permet notamment de valoriser les zones humides et les prairies très présentes dans les Pays de la Loire. Dans la région, la filière viande repose sur une production variée, issue principalement d'élevages de bovins, volailles, porcs et lapins. Trois segments d'activités constituent le cœur de la filière : l'élevage pour la production de viande, l'abattage et la transformation, le commerce de gros. D'autres activités interviennent dans la chaîne productive : la fabrication d'aliments pour animaux de ferme, la fabrication d'équipements, le stockage et le transport. La filière représente 50 000 emplois dans les Pays de la Loire en 2013 (figure 1), soit 3 % des emplois régionaux. La richesse dégagée s'élève à 2 milliards d'euros, dont 550 millions issus de la production agricole ; elle se situe au second rang national derrière la filière bretonne (2,4 milliards d'euros). La connaissance des différents segments de la filière présente un intérêt tout particulier dans le contexte actuel de crise de l'élevage.

1 La filière viande : 23 900 exploitations agricoles et 934 établissements industriels

Schéma des activités de la filière viande



*UTA : l'unité de travail annuel mesure la quantité de travail humain fourni sur chaque exploitation agricole. Cette unité équivaut au travail d'une personne travaillant à temps plein pendant une année.
Sources : Insee, Clap 2013 ; Draaf, recensement agricole 2010.

Deuxième région de production de viande, où la volaille domine

En amont de la filière, 935 000 tonnes de viande sont issues des élevages dans les Pays de la Loire en 2014, plaçant la région au deuxième rang pour la production de viande derrière la Bretagne. La région concentre 17 % de la production nationale d'animaux finis et 29 % de ceux du Grand Ouest. Elle est au premier rang national pour la production de viande de bovins et de lapins, et au deuxième rang pour celle de porcs et de volailles de chair. Les volailles et les lapins concentrent la moitié de la production de viande régionale, les bovins et les porcins représentent un quart chacun.

Six exploitations ligériennes sur dix possèdent des bovins, contre quatre sur dix au niveau national. La production bovine régionale est issue avant tout de vaches de réforme (laitières et allaitantes) et de jeunes bovins mâles. La région concentre 15 % du cheptel national de vaches allaitantes en mode de production biologique. L'aviculture régionale est diversifiée et de qualité : les Pays de la Loire rassemblent près du tiers du cheptel national de poulets de chair en agriculture biologique, et un quart des exploitations sont sous Label Rouge (7 % en France). Enfin, la région assure 11 % de la production porcine, loin derrière la Bretagne qui en fournit 58 %.

En 2014, la valeur de la production de bétail et de volailles est estimée à 2,3 milliards d'euros dans les Pays de la Loire, soit 16 % de la valeur nationale.

La région est également au deuxième rang de la production nationale d'aliments pour animaux de ferme. Une soixantaine d'établissements assurent 18 % de la production nationale en 2014, soit l'équivalent de la part régionale de production de viande. Ces aliments sont

destinés pour moitié aux volailles et pour un quart aux bovins. Orientée essentiellement vers le marché intérieur, cette activité se caractérise par des investissements élevés.

Un tiers de l'emploi agricole régional dans la filière

Sept exploitations sur dix, contre la moitié en France, élèvent des animaux destinés à la viande. Elles utilisent 21 400 unités de travail annuel (UTA), soit un tiers des effectifs agricoles de la région (un quart en France). Parmi les exploitations, 13 500 sont davantage spécialisées dans la viande (plus de la moitié de leur chiffre d'affaires), elles emploient 16 000 UTA.

Cette forte activité d'élevage en amont de la filière viande dynamise les territoires et génère une activité de transformation qui contribue au poids important de l'industrie agroalimentaire dans la région. La filière repose sur des liens de dépendance forts entre la production agricole et la transformation.

L'abattage et la transformation concentrent 80 % des emplois de l'aval

Le segment de l'abattage-transformation est au cœur de l'aval de la filière. Il regroupe à la fois les activités des abattoirs pour la transformation et la conservation de la viande (trois quarts des effectifs salariés du segment) et celles de préparation industrielle de produits à base de viande. Avec plus de 22 000 salariés, le segment fournit 38 % de l'emploi des industries agroalimentaires (IAA) régionales.

La Vendée et la Sarthe sont les départements les plus pourvoyeurs d'emplois salariés (*figure 2*). Dans ces départements, l'abattage-transformation emploie au moins huit personnes sur dix de l'aval de la filière. Le Maine-et-Loire et la Mayenne sont plus

orientés vers la transformation de viande de boucherie (respectivement 62 % et 49 % des effectifs salariés de la filière). La Loire-Atlantique, département où le tissu productif est davantage diversifié, se distingue avec cinq emplois salariés sur dix dans la préparation industrielle de produits à base de viande.

Maillon de la filière fortement concentré, l'abattage-transformation se caractérise par des établissements de grande taille : 58 % des salariés sont dans des établissements de plus de 250 salariés. La concentration est plus élevée dans la Sarthe, département où sont implantées de grandes entreprises comme LDC pour la volaille et Socopa Viandes pour les bovins. L'emploi dans l'abattage-transformation est avant tout ouvrier (80 %) dont la moitié de postes non qualifiés. Les salaires représentent un critère important pour l'attractivité des emplois. Même s'ils sont comparables à ceux de l'ensemble des industries agroalimentaires (11,4 euros net de l'heure), ils sont toutefois inférieurs à ceux des autres activités de la filière.

Une main d'œuvre importante, de faibles marges des entreprises

Si l'activité des industries d'abattage et de transformation est liée à la conjoncture et à la consommation, les indicateurs comptables et financiers apportent des éléments sur la situation économique structurelle des entreprises. Le taux de marge (*définitions*) des entreprises mono ou quasi-mono régionales (*methodologie*) de l'abattage-transformation est supérieur à celui observé en moyenne en France (17 % contre 15 %). Cependant il reste très inférieur (*figure 3*) à celui de l'ensemble des industries agroalimentaires (IAA) régionales (27 %). Cela s'explique par un recours plus élevé au capital humain : la part des frais de personnel est supérieure de 10 points à celle des IAA.

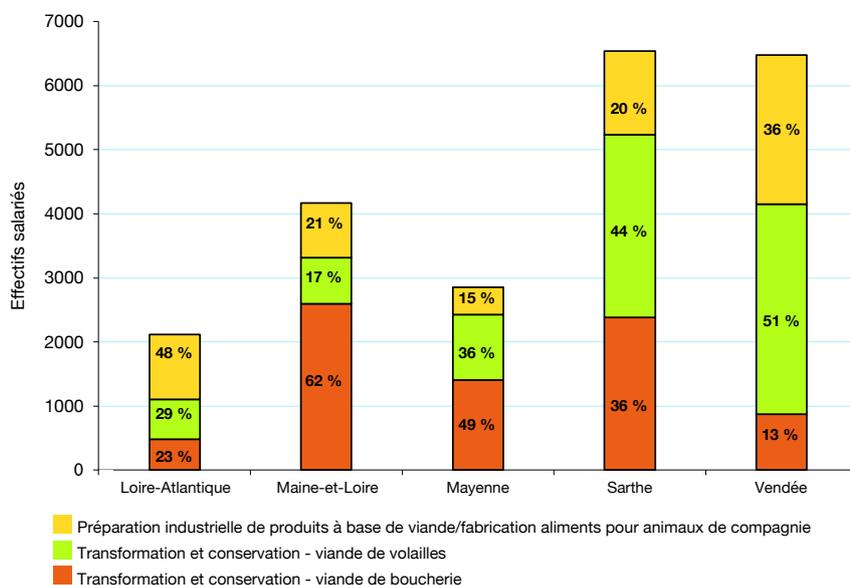
Le segment de l'abattage-transformation est légèrement moins endetté que les IAA et ses taux d'investissement sont moindres (11 % contre 14 %). Or, l'investissement industriel, notamment en machines et équipements, peut constituer un levier de développement et d'adaptation aux évolutions.

La stratégie d'exportation est davantage le fait des entreprises de grande taille et se révèle très hétérogène selon le type de viande. De façon globale dans l'abattage-transformation, le taux d'export des entreprises mono et quasi-mono régionales est plus faible dans les Pays de la Loire (8 % en 2013, contre 11 % en France, et 17 % en Bretagne). Cela s'explique à la fois par une production de volaille biologique et de Label Rouge qui s'exporte moins que la volaille standard à coût faible, ainsi que par la moindre importance de l'export de viande de boucherie.

Au sein même de l'abattage-transformation, les résultats économiques affichent de grandes disparités selon le type de viande.

2 La moitié des salariés de l'abattage-transformation dans la Sarthe et en Vendée

Répartition des effectifs salariés de l'abattage-transformation dans les Pays de la Loire par activité



Champ : établissements appartenant à la filière viande.
Source : Insee, Clap 2013.

3 Fort clivage sectoriel des résultats économiques des entreprises de la filière viande

Indicateurs économiques des segments de la filière viande (aval) et des IAA en 2013

	Entreprises (en nombre)	Taux d'exportation (en %)	Taux de valeur ajoutée (en %)	Taux de marge (en %)	Rentabilité économique (en %)	Taux d'investissement (en %)
Abattage-transformation	205	7,7	16,5	17,2	6,6	10,8
dont Transformation et conservation viande de boucherie	102	9,6	15,8	13,2	8,1	6,4
dont Transformation et conservation viande de volailles	47	9,3	13,9	7,5	2,5	11,6
dont Préparation industrielle de produits à base de viande/fabrication aliments pour animaux de compagnie	56	3,8	21,2	29,1	11,1	11,8
Commerce de gros	312	5,2	6,5	28,5	6,6	12,4
Filière viande régionale (aval)	627	5,9	11,4	21,1	6,7	13,1
Industries agro-alimentaires (artisanat commercial inclus)	3 288	9,2	18,4	26,9	9,5	13,9

Champ : entreprises mono et quasi-mono régionales ; les industries agroalimentaires incluent l'artisanat commercial.

Source : Insee, Fichier approché des résultats de l'Élaboration des Statistiques Annuelles d'Entreprise – Ésane (Fare) 2013.

Une forte activité en transformation de viande de volailles

Les entreprises de transformation et conservation de viande de volailles ont leur centre de décision dans la région : elles sont moins exposées aux stratégies nationales qu'en viande de boucherie. Avec de grands noms industriels, par exemple LDC, la région concentre un tiers de l'emploi national du secteur et 41 % de son chiffre d'affaires. L'effectif salarié a progressé de 3 % dans les entreprises du champ présentes entre 2009 et 2013. Alors que le taux d'investissement en transformation et conservation de viande de volailles est plus élevé (12 %) qu'en viande de boucherie (figure 3), sa rentabilité économique (définitions) est faible, tout comme son taux de marge. Ces résultats, probablement liés à un potentiel de production non entièrement exploité, pourraient indiquer que les investissements n'ont pas encore porté leurs fruits. Les ateliers de transformation et conservation de viande de volailles sont plus féminisés que ceux de viande de boucherie (50 % contre 30 %), le poids des volailles permettant une manipulation moins difficile.

L'abattage de volailles en hausse grâce au poulet

Les volumes de volailles abattues augmentent régulièrement depuis le point bas de 2006 (figure 4) au moment de l'épizootie d'influenza aviaire. En dix ans, la part régionale a augmenté de 4 points et représente 31 % des abattages nationaux de volailles en 2015. La situation est contrastée selon les espèces. Après un léger ralentissement en 2014, lié en partie à la suppression des aides à l'export, les abattages de poulets sont repartis à la hausse. Ils représentent désormais 60 % des tonnages de volailles abattues. La consommation de poulet a augmenté de moitié au cours des dix dernières années. À l'inverse, les abattages de dindes ont baissé d'un quart en dix ans et ne représentent plus que 16 % des abattages de volailles.

L'abattage de lapins est regroupé sur trois

établissements et représente plus d'un cinquième des tonnages nationaux. Il est en baisse quasi continue, en lien avec la consommation de l'espèce.

Des investissements moindres dans la transformation de viande de boucherie

L'activité de transformation et conservation de viande de boucherie (bœuf, porc, agneau) fait appel à de grandes entreprises comme Euroviande Service ou Techni Dessos qui relèvent de prestations de services et contribuent au volume d'emploi soutenu. Elles offrent de la main d'œuvre spécialisée pour cette activité où la technicité du travail et ses contraintes sont élevées, notamment en raison de la variété des carcasses à produire. Ces entreprises produisent plus de richesse et leur taux de valeur ajoutée est élevé.

Ainsi, l'activité en viande de boucherie dégage une valeur ajoutée plus forte que celle de la transformation de volailles (figure 3). Mais son taux d'investissement est faible (6 %) comparé aux 14 % des autres IAA ou à celui de la transformation de viande de boucherie en France (11%). De plus, les immobilisations

en machines-outils sont moindres, en lien avec la difficulté de segmenter les différentes pièces de viande à produire : le ratio du coût des immobilisations par salarié est de 22 000 euros (contre 42 000 euros en France). Face au vieillissement des outils de production, les aides publiques peuvent participer à la modernisation de cette industrie.

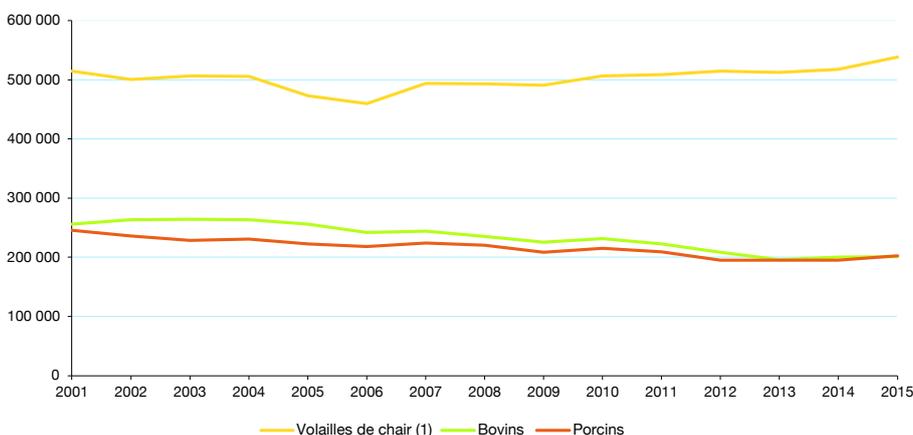
Lente érosion des abattages bovins et porcins

La région réalise 14 % des abattages nationaux de bovins. Les volumes abattus ont baissé d'environ un cinquième au cours de la dernière décennie (figure 4), cinq fois plus qu'en France. Sur la période, les abattages régionaux de taurillons ont fortement diminué ; un quart d'entre eux s'effectuent désormais en Bretagne. Le volume et l'activité commerciale de l'abattage fluctuent fortement avec la conjoncture fourragère ou laitière. Quand elle est défavorable, les éleveurs réduisent leur cheptel, ce qui induit un apport soutenu d'animaux dans les abattoirs. Sur la douzaine d'abattoirs de bovins de la région, la moitié réalise 80 % des tonnages.

La région concentre 10 % des abattages nationaux de porcs. Les volumes abattus sont aussi orientés à la baisse, ils ont reculé de 20 % depuis 2000. Le secteur de l'abattage porcin repose quasi exclusivement sur quatre abattoirs régionaux, dont un assure plus de la moitié du tonnage. Les flux d'animaux sont importants entre régions de production et régions d'abattage. En 2014, seuls 61 % des bovins abattus dans les Pays de la Loire sont ligériens. Un tiers des bovins produits dans les Pays de la Loire est abattu en Bretagne et plus du quart des porcs produits dans la région est abattu en Poitou-Charentes. À l'inverse, 40 % des porcs abattus dans les Pays de la Loire proviennent de Bretagne. La répartition de l'activité peut dépendre de grands groupes détenteurs de plusieurs sites d'abattage sur le territoire.

4 Plus de la moitié des abattages régionaux concernent les volailles

Animaux abattus dans les Pays de la Loire entre 2001 et 2015 (en tonnes-équivalent-carcasse)



(1) coqs et poules de réforme, chapons et poulardes, poulets et coquelets, dindes, canards, pintades et oies.

Source : Draaf, Agreste - Bases d'abattages Diffaga et Abatvol 2014.

La fabrication de produits transformés, un potentiel davantage créateur de richesse économique

L'activité ligérienne de fabrication et préparation industrielle des produits à base de viandes (salaison, conserves, plats cuisinés) est assurée par une soixantaine d'entreprises représentant un tiers de l'emploi du segment abattage-transformation. Y dominent des entreprises comme Fleury Michon (près d'un tiers de l'emploi de l'activité) en Vendée ou Aubret en Loire-Atlantique. L'activité est automatisée et dégage un taux de marge élevé (29 %), comparé aux autres segments. Ses charges de personnel sont comparables à celles des autres IAA (respectivement 71 % et 73 %). Cependant, le taux de marge a diminué de 4 points entre 2009 et 2013, notamment du fait de l'investissement en capital humain : les effectifs ont progressé de 3 % dans les entreprises présentes sur la période. Son taux d'exportation est deux fois moindre que la moyenne française. Il s'explique notamment par les stratégies d'entreprises régionales tournées vers le marché français. Avec l'évolution des modes de consommation de viande, le positionnement sur le marché intérieur constitue un enjeu régional face à une demande et une concurrence grandissantes.

Activités de soutien à la production animale

Environ 1 600 salariés concourent aux activités directes de soutien à la production animale dans les Pays de la Loire. Près de la moitié intervient dans la génétique animale (sélection des reproducteurs, biotechnologies, génotypage, insémination artificielle, etc.). Les autres assurent du conseil et des prestations de services aux éleveurs, pour trois quarts au secteur avicole et principalement le ramassage des volailles. Par ailleurs, environ 1 600 salariés contribuent aux activités de soutien en tant qu'éleveurs de volailles ayant des activités de sélection et d'accoupage. Et près de 450 vétérinaires, soignant principalement des animaux de ferme, participent à la production de la filière.

Le commerce de gros, un secteur hétérogène

La moitié des établissements de la filière viande des Pays de la Loire opèrent dans le commerce de gros (commerce inter-entreprises d'animaux vivants, de viandes et produits à base de viande), soit 479 établissements répartis dans la région. Ce segment emploie 2 800 salariés et la part des non salariés est la plus importante de la filière viande (10 % de l'emploi total du commerce de gros). La majorité des effectifs salariés se trouve dans des établissements de moins de 50 salariés. Cependant, il existe de grosses entreprises comme la Coopérative agricole de la Mayenne (Cam) ou Terrena. De ce fait, les résultats économiques du commerce de gros sont très hétérogènes.

Le commerce de gros joue un rôle important,

tant pour la maîtrise des coûts d'alimentation que pour l'organisation logistique. La commercialisation des bovins et porcins vers les abattoirs est principalement assurée par des organisations de producteurs, mais aussi par des associations d'éleveurs. En volaille, producteurs, industriels et commerçants ont développé des circuits intégrés depuis l'approvisionnement des ateliers en poussins et aliments jusqu'à la collecte des animaux.

La filière est confrontée à des défis multiples, parmi lesquels figurent le regroupement des producteurs, la modernisation des abattoirs et des outils de découpe, ainsi que la réponse ciblée aux différents marchés (grandes et moyennes surfaces, restauration hors domicile, export), tout en assurant un partage plus équilibré de la valeur ajoutée entre les différents acteurs de la filière. ■

Méthodologie

Sur l'amont de la filière, le recensement agricole 2010 permet de mesurer la production agricole. L'emploi dans la filière viande se base sur la production brute standard (PBS) qui décrit un potentiel de production (en euros) de chaque exploitation en valorisant surfaces agricoles et cheptels. 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'aval de la filière est décrit à partir d'une liste d'activités principales exercées (APET) définies au niveau national. 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 activités d'abattage et de transformation de la viande et ceux du commerce de gros de viande ou de produits carnés sont conservés, sauf exceptions. Les autres activités – la fabrication d'aliments pour animaux de ferme, la fabrication d'équipements, le stockage et le transport – ont été expertisées par la Draaf Pays de la Loire.

Les données sur les établissements et l'emploi sont issues de la source Connaissance locale de l'appareil productif (Clap) 2013.

Les indicateurs comptables et financiers portent sur les entreprises mono ou quasi-mono régionales, soit celles dont au moins 80 % des salariés travaillent dans la région. Ils sont issus du Fichier approché des résultats É sane (FARE), 2009 et 2013.

Définitions

La **valeur ajoutée des entreprises** correspond à la valeur finale de leur production de laquelle sont soustraites 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.

La **rentabilité économique** définit la capacité comptable de l'entreprise à dégager un bénéfice par rapport à son processus productif.

Pour en savoir plus :

- Deroin V. et al., *Le Grand Ouest, premier bassin de production et de transformation de viande de France*, Insee Analyses Pays de la Loire, n° 24, décembre 2015.
- Jean O., *Les abattages régionaux de poulets ralentissent en 2014*, Agreste Pays de la Loire, décembre 2015.
- « Fiche Filière : Viande bovine », « Fiche Filière : Volailles », « Fiche Filière : Porcins », Agreste Pays de la Loire, mai 2015.



Insee
Mesurer pour comprendre

Insee 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
Juin 2016