



La filière viande en Normandie, une part importante de l'agriculture régionale et de nombreux emplois dans les territoires ruraux

L'élevage de bovins, ovins, porcins ou de volailles pour leur viande représente 28% de la richesse dégagée par l'agriculture normande. C'est une composante importante de l'agriculture régionale, même si elle reste essentiellement une activité de complément, à côté des cultures ou de la production de lait. Au cours de ces dernières décennies, l'activité s'est transformée : le développement du troupeau bovin élevé pour la viande a accompagné l'abandon de la production laitière et, quelle que soit la filière animale, l'élevage s'est concentré au sein de plus grandes structures.

L'aval de la filière est très concentré au sein de quelques établissements. Il se caractérise par une main d'œuvre ouvrière peu qualifiée et peu féminisée. Il se distingue aussi par un nombre de salariés âgés de plus de 50 ans plus élevé que celui des moins de 30 ans, ce qui pourrait accroître les besoins d'embauche dans les années qui viennent.

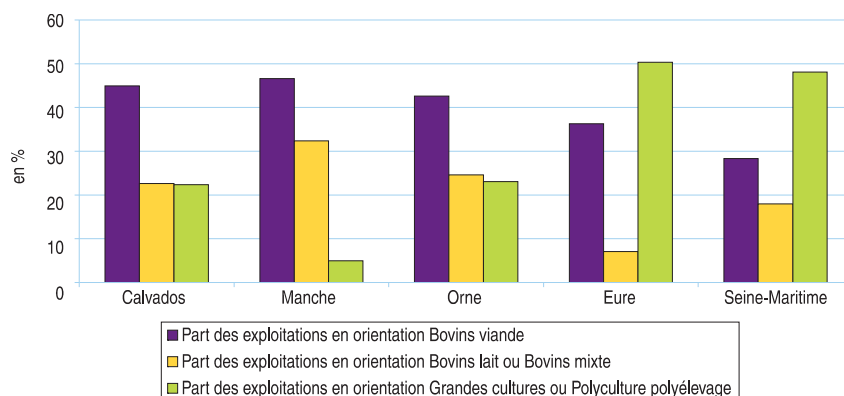
Auteurs : Claude Boniou (Insee), Bruno Dardaillon (Insee), Virginie Duclos (DRAAF), Yvon Gourlaouen (DRAAF)

La filière viande rassemble tous les établissements impliqués de manière significative dans la production de viande ou de produits à base de viande. Elle se compose principalement de trois segments d'activité : élevage, abattage-

transformation et commerce intra-filière. En amont, les exploitations agricoles élèvent des animaux pour leur viande (bovins, porcins, ovins, volailles de chair). Ces animaux sont ensuite orientés vers des abattoirs et des établissements de découpe ou de préparation de viande de boucherie. En parallèle, les établissements spécialisés dans le commerce intra-filière interviennent tout au long du processus de production.

1 Exploitations avec vaches allaitantes : des combinaisons très variables sur le territoire

Répartition des exploitations avec vaches allaitantes selon les principales orientations et le département



L'élevage de bovins, ovins et volailles pour la viande : souvent une activité de complément

En amont de la filière, l'élevage pour la viande est une activité de complément. C'est le cas pour 6 exploitations normandes sur 10 ayant des vaches allaitantes. Les combinaisons grandes cultures-viande ou lait-viande sont alors liées aux

orientations dominantes localement. Le tiers du cheptel allaitant normand en 2010 est élevé dans des exploitations qui associent cultures et élevage. Dans l'Eure et la Seine-Maritime, une exploitation sur deux ayant au moins une vache allaitante pratique cette association, avec un cheptel concentrant 59 % du cheptel allaitant des deux départements. Les exploitations associant grandes cultures et élevage sont les seules à avoir vu leur cheptel allaitant augmenter de manière significative au cours de la décennie 2000, avec une croissance de 25 %.

L'association bovins-lait/bovins-viande est moins courante, elle représente le quart des exploitations allaitantes. Dans la Manche, département laitier, le tiers des exploitations pratiquant l'élevage allaitant, le fait en parallèle d'un atelier laitier.

De la même manière, l'élevage ovin est une activité de complément, avec les mêmes spécificités territoriales : combinaison grandes cultures-élevage dans l'Eure et, dans une moindre mesure, en Seine-Maritime, combinaison avec des bovins dans le Calvados et la Manche. L'atelier volaille de chair est aussi souvent une activité secondaire : près de 6 exploitations détenant de la volaille de chair sur 10 ne sont pas spécialisées en aviculture. Au contraire, l'élevage porcin est plutôt spécialisé : 37 % des exploitations porcines normandes le sont, et 41 % combinent porcins-bovins lait.

Des exploitants et des salariés aux profils variés selon les espèces élevées

Le travail dans les exploitations bovines, porcines, ovines ou avicoles, est assuré par 34 000 unités de travail annuel (UTA).

Cependant, tous ces emplois ne participent pas uniquement à la filière mais assurent également d'autres activités sur l'exploitation que la production de viande. Les exploitations spécialisées regroupent 5 300 UTA dédiées à la production de viande. Les 28 700 UTA restantes contribuent pour partie à la filière viande, et pour partie à d'autres activités de l'exploitation.

Les chefs d'exploitations et co-exploitants représentent 23 800 UTA. Parmi eux, les éleveurs d'ovins et de vaches allaitantes sans laitière sont globalement plus âgés et moins formés que les éleveurs de porcins ou de volailles et sont souvent pluriactifs. L'âge et le niveau de formation sont inversement proportionnels. Le taux de féminisation chez les chefs d'exploitations et co-exploitants est de 28%. Il varie de 25 % pour les exploitations porcines à 31 % pour les exploitations avicoles.

Les salariés permanents sur ces exploitations représentent 4200 UTA. Parmi eux, 63 % ont moins de 40 ans et 20 % ont entre 40 et 49 ans. Cependant, les salariés des

La dynamique de ces 40 dernières années

L'engraissement des animaux de boucherie est un système de plus en plus répandu

En 1970, la moitié des exploitations ayant des bovins engraisaient des animaux nés sur leurs exploitations ou achetés en parallèle de leur troupeau de vaches. Elles sont désormais 73 %. Les exploitations laitières qui engraisent participent donc à la production de viande de deux manières : par les vaches de réforme, c'est-à-dire laitières vendues à la boucherie et leurs veaux, et par cette activité d'engraissement. Les exploitations qui n'engraissent pas passent de 42 % à 16 % en 2010. Celles qui ne pratiquent que l'engraissement, c'est-à-dire sans naissance sur l'exploitation, représentent 11 % des exploitations bovines en 2010.

En 1970, la Normandie n'avait pas une répartition homogène des systèmes sur son territoire. Dans le département de la Manche, l'activité unique d'engraissement était peu courante (3 %). 66 % des élevages bovins ne réalisaient pas d'engraissement. Les 31 % restants faisaient les deux. En 2010, les systèmes de production tendent à s'homogénéiser sur le territoire régional.

Bovins, porcins, ovins et volailles : la concentration de la production touche tous les élevages

Entre 1970 et 2010, le nombre d'exploitations n'ayant que des vaches laitières en Normandie a chuté de 91 %. En parallèle, le nombre de celles n'ayant que des vaches allaitantes a été multiplié par 4. Ainsi, il y a en 2010 autant d'exploitations n'ayant que des vaches allaitantes que d'exploitations n'ayant que des vaches laitières. Le nombre d'exploitations bovines a été divisé par cinq en quarante ans. Du fait de la déprise laitière, le cheptel total bovin a baissé de 19 %, mais le cheptel moyen par exploitation a augmenté. La production de lait est restée la même.

La production porcine est majoritairement portée par la Manche (56 % du cheptel régional en 2010). Ce département a doublé quasiment ses effectifs depuis 1970. L'ensemble du territoire normand a connu une forte concentration puisque le nombre d'exploitations ayant au moins un porc a diminué de 97 %. En 2010, le système naisseur engraisseur prédomine parmi les 630 exploitations porcines (cf. méthodologie pour le détail des seuils par filière).

Les exploitations ovines (3 300 en 2010) et les exploitations avicoles (860) sont aussi touchées par la vague de concentration puisque leur nombre baisse respectivement de 34 % et 24 %. La production est concentrée sur des structures importantes, de nombreuses autres présentent des effectifs faibles.

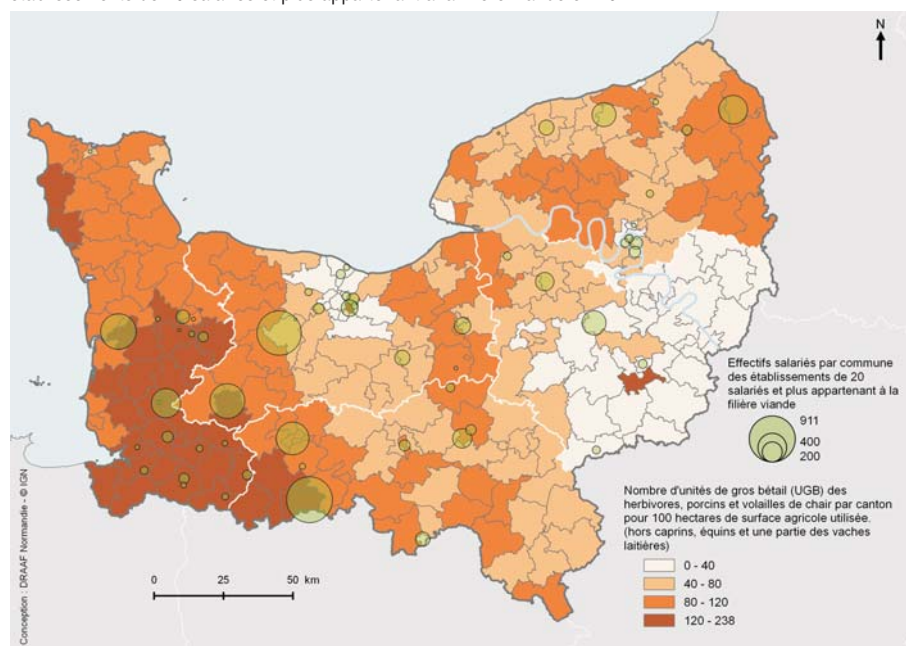
exploitations ayant des vaches allaitantes sans laitière sont en moyenne plus âgés, à l'instar de ceux travaillant dans des exploitations ovines ou avicoles. Dans l'élevage porcin, les techniciens sont proportionnellement plus nombreux (19 %) que dans les autres filières (7 % en moyenne). A contrario, les ouvriers n'y représentent que 76 % des salariés contre 85 % en moyenne sur l'ensemble des exploitations. Les femmes représentent 15 % des salariés : elles ne sont

que 13 % pour les exploitations n'ayant que des vaches allaitantes mais sont 30 % dans les exploitations avicoles.

En 2010, trois cinquièmes des éleveurs exploitants (ou leurs co-exploitants) ont plus de 50 ans. Plus de la moitié d'entre eux ne savent pas ce que va devenir leur exploitation. Les départements ne sont pas égaux face aux risques de cessation des exploitations : la Manche, puis le Calvados sont fortement concernés. La Seine-Maritime est

2 Les établissements d'abattage et de transformation sont proches des lieux d'élevage

Densité d'unités de gros bétail (UGB) dédiés à la viande par canton en 2010 et localisation des établissements de 20 salariés et plus appartenant à la filière viande en 2012



Note de lecture : Seule une fraction des vaches laitières est prise en compte ; elle correspond à la valorisation en viande des éleveurs laitiers, sur la base du "chiffre d'affaires viande" issu de ces vaches vendues pour l'abattage et de leurs veaux. La carte décrit la situation des établissements au 31/12/2012. Depuis, des modifications ont pu avoir lieu.

Sources : Agreste, recensement agricole 2010 - Insee, Clap 2012

moins fragilisée : les ateliers viande y sont complémentaires de grandes cultures (ou polyculture élevage) et, de ce fait, moins exposés au risque de cessation. Les exploitations hors-sol sont moins touchées. La cessation d'une exploitation peut s'accompagner d'agrandissement d'autres qui récupèrent les terres et le cheptel.

La Normandie, 2^e région française pour la viande de gros bovins

En 2014, la Normandie a produit 476 000 têtes de gros bovins - y compris vaches laitières de réforme et génisses laitières - et 100 300 veaux de boucherie. Plus de la moitié de ces animaux sont de race laitière. La Normandie, 4^e région pour la production de bovins (en nombre de têtes) parmi les 13 régions métropolitaines, est même la 2^e région pour les gros bovins, en nombre de têtes comme en tonnage, derrière les Pays de la Loire. Par ailleurs, c'est la 5^e région concernant l'abattage de bovins. En 2014 en Normandie, 404 000 bovins ont été abattus. Cette année marque une reprise après des années de baisse de l'abattage (- 18 % du nombre de têtes abattues entre 2008 et 2013). L'abattage diminue également en France sur cette même période (- 6 %), dans un contexte de baisse de la consommation de viande bovine. Les abattoirs normands s'approvisionnent majoritairement en Normandie (pour 64 % du nombre de têtes abattues en 2014). Mais plus de la moitié du cheptel bovin normand (55 % en 2014) est abattu en dehors de la région, majoritairement en Bretagne.

8600 salariés dans l'aval de la filière

En Normandie, plus de 500 établissements concourent à la mise en valeur de la production de viande. Près de la moitié n'ont pas de salarié, l'autre moitié occupant au total 8 600 salariés, soit 1,2 % de l'ensemble des effectifs du secteur marchand non agricole

Méthodologie

Le point de départ de la filière est la matière première, c'est-à-dire la viande (bovins, porcins, ovins, volailles de chair). On décline ensuite toutes les activités liées, soit à l'élevage des animaux (fabrication d'aliments pour animaux de ferme, activités vétérinaires, fabrication de machines pour l'élevage, commerce de gros d'animaux vivants), soit à la transformation de la viande (abattage et transformation, fabrication et réparation de machines pour la transformation de la viande, commerce de gros de la viande de boucherie ou de produits à base de viande). Les activités d'entreposage et de transport des matières premières et des produits finis (frigorigène) sont également retenues.

Ne font pas partie du périmètre : les industries qui intègrent de la viande déjà transformée dans leurs produits (pizzas, tartes, sauces...), les activités qui valorisent les parties non alimentaires des animaux (peaux, plumes, duvets), la restauration, les activités de conditionnements, l'enseignement, la formation, la recherche. Le commerce de détail de viande (grande distribution, boucherie, charcuterie) est aussi exclu du périmètre. En 2012, on comptabilise près de 4 000 postes salariés en lien direct avec la viande dans ce secteur en Normandie, dont trois sur cinq dans le commerce traditionnel de proximité.

La description de l'amont de la filière viande se fonde sur des sources agricoles : recensements agricoles de 1970 et 2010, statistiques agricoles annuelles, bases de données d'abattage.

Le périmètre de la filière sur l'aval a été construit par sélection automatique d'établissements sur la base de leur activité principale selon la Nomenclature d'activités française (Naf) en affinant cette sélection par plusieurs sources (enquêtes de production). Une étape d'expertise individuelle a ensuite été menée dans chacune des deux Draaf, pour conserver ou rejeter, voire compléter les établissements issus de la sélection automatique. Les données sur l'aval de la filière proviennent de la source Connaissance locale de l'appareil productif (CLAP) de l'Insee.

Dans cette publication, les exploitations sont définies sur la base des seuils suivants, à partir des résultats du recensement agricole de 2010 :

- **exploitations bovines** : exploitations ayant au moins 1 bovin.
- **exploitations porcines** : exploitations ayant au moins 50 truies ou au moins 100 places à l'engraissement (et, en cas de vide sanitaire, ayant au moins 50 places de truies ou au moins 100 places à l'engraissement).
- **exploitations ovines** : exploitations dont le total des ovins est supérieur ou égal à 10.
- **exploitations avicoles** : exploitations ayant au moins 100 volailles hors volailles pondeuses et poulettes (en cas de vide sanitaire, au moins 100 volailles ou au moins 100 m² de bâtiments destinés à la production de volailles de chair).

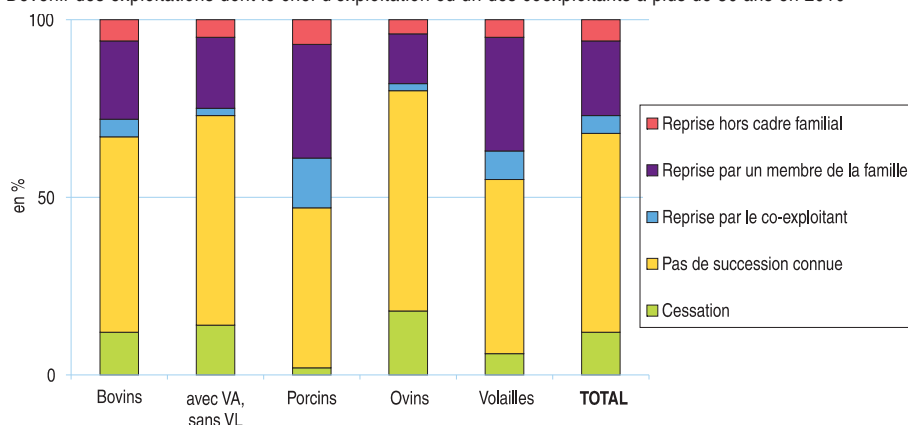
normand. Ces établissements font partie d'une chaîne d'activités qui se complètent et sont liées entre elles par des opérations d'achat et de vente, pour former l'aval de la filière viande.

L'abattage et la transformation de viande regroupent les abattoirs et les unités de production de viande fraîche ou surgelée destinée à la consommation, qui vont de

l'usine industrielle à l'atelier artisanal spécialisé. En Normandie, plus de 130 établissements exercent leur activité dans ce segment qui concentre les plus gros employeurs en aval de l'élevage avec 6 100 salariés, soit 71 % des effectifs de la filière aval. L'abattage et la transformation représentent 18 % des effectifs salariés employés par les industries agro-alimentaires de la

3 Le risque de disparition des exploitations diffère selon les espèces élevées

Devenir des exploitations dont le chef d'exploitation ou un des coexploitants a plus de 50 ans en 2010



Source : Recensement agricole 2010

4 Concentration des salariés dans l'abattage et la transformation

Effectifs salariés au 31 décembre 2012 en Normandie

Segment de la filière	Nombre d'établissements	Nombre de salariés
Abattage et transformation	131	6 126
Commerce intra-filière	314	1 124
Stockage et transport	28	577
Autres*	28	777
Ensemble de la filière	501	8 604

* fabrication d'aliments pour animaux de ferme, fabrication d'équipements, divers
Champ : établissements appartenant à la filière viande

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

Normandie alors que cet indicateur est proche de 40 % aussi bien en Bretagne qu'en Pays de la Loire. Cette différence s'explique en partie par l'importance de l'industrie laitière en Normandie, mais aussi par le fait que l'industrie agroalimentaire normande est très liée à l'activité portuaire et à la transformation de produits d'importation (café, thé, chocolat ...).

Le commerce de gros comprend aussi bien les grossistes spécialisés dans l'achat et la vente d'animaux vivants destinés à l'abattage, que les établissements spécialisés dans l'achat et la vente de viande et de produits à base de viande, destinés à la distribution (grandes surfaces, petits commerces) et à la restauration hors foyer. Une grande majorité des établissements aval se trouve dans ce segment qui emploie 1 100 salariés dans de petites unités (3,6 salariés en moyenne). Le commerce de gros lié à la viande ne représente que 3 % des salariés employés dans le commerce de gros en Normandie.

L'aval c'est aussi des activités de stockage et de transport d'une part, des activités diverses telles que la fabrication d'aliments pour animaux de ferme d'autre part. Cela concerne 56 établissements et 1 350 salariés en Normandie.

Les plus gros établissements sont situés au plus près des lieux d'élevage

La localisation des établissements de la filière viande sur le territoire régional reflète la répartition de l'élevage en Normandie. L'élevage s'est maintenu dans le bocage, à l'ouest de la région, car les terres ne se prêtent pas aux grandes cultures. C'est surtout là que l'on trouve les différents systèmes d'élevage. Ainsi, les exploitations agricoles présentes dans la filière viande ont les densités d'animaux les plus élevées dans les cantons du Sud Manche. C'est aussi dans le sud-ouest de la région que les plus grosses unités employeuses de la filière, essentiellement des établissements du segment "abattage et transformation", sont situées. Les abattoirs se sont implantés au plus près des lieux d'élevage.

La filière est très dépendante de l'activité de quelques établissements, les 10 plus importants employant à eux seuls la moitié des salariés des établissements en aval de l'élevage. Les quatre plus importants emploient même plus d'un quart des effectifs. Les nombreux établissements de moins de 10 salariés, qui n'emploient que 500 salariés, sont répartis sur tout le territoire normand et contribuent ainsi au maintien du tissu économique local.

En aval, une main d'œuvre ouvrière peu qualifiée et peu féminisée

Trois quarts des salariés du segment aval sont des ouvriers, une proportion élevée liée aux activités d'abattage et de transformation. Celles-ci forment en effet une industrie de main d'œuvre ouvrière (80 % d'ouvriers), plus encore que l'industrie agro-alimentaire dans son ensemble (67 % d'ouvriers). Au sein de la filière viande, les ouvriers sont moins qualifiés que sur l'ensemble du secteur marchand non agricole : 44 % des ouvriers ne sont pas qualifiés contre 34 % pour l'ensemble de l'économie marchande.

Le taux de féminisation des salariés s'élève à 34 %, alors qu'il est de 41 % dans le secteur marchand non agricole. Le segment de l'abattage et de la transformation emploie une main d'œuvre féminine plus importante (38 % de femmes parmi les postes occupés par des salariés) que les

Une forte dépendance vis à vis d'entreprises extérieures à la Normandie

Les établissements de la filière viande appartenant à une entreprise dont le centre de décision est situé hors de la Normandie emploient 5 000 salariés, soit 59 % des emplois salariés de la filière aval. Ce taux de dépendance n'est que de 45 % en Bretagne et de 41 % en Pays de la Loire.

Les centres de décision sont pour la plupart situés dans les régions voisines : Île-de-France, Pays de la Loire et, dans une moindre mesure, Bretagne. Les effectifs dépendant d'un centre de décision plus éloigné (région non limitrophe, étranger) s'élèvent à 1 000 salariés, soit un salarié dépendant sur cinq. Cette présence d'investisseurs est créatrice d'activité. Toutefois, la dépendance à l'endroit d'un centre de décision éloigné peut aussi fragiliser l'emploi local, les entreprises étant davantage intégrées dans des stratégies globales de groupes.

autres segments, où les femmes ne représentent que 21 % de la main d'œuvre. Dans les prochaines années, la filière viande devra faire face au remplacement de près d'un quart de ses salariés, ceux âgés de 50 ans ou plus en 2012. Cette part est la même dans l'ensemble du secteur marchand non agricole de Normandie. En revanche, avec 85 salariés de moins de 30 ans pour 100 salariés de plus de 50 ans (contre 108 pour le secteur marchand non agricole), la filière viande se caractérise par un déficit de jeunes salariés par rapport au nombre de seniors. A besoin de main d'œuvre constant, les entreprises vont donc devoir accroître leurs embauches pour compenser les départs. ■

Définitions

L'**unité de gros bétail (UGB)** est employée pour pouvoir comparer ou sommer des effectifs d'animaux d'espèces ou de catégories d'espèces différentes.

La **production brute standard (PBS)** correspond à la valeur potentielle de la production des exploitations. Elle correspond au volume moyen valorisé à un prix moyen sur une période de référence de cinq ans. Cet indicateur sert à l'estimation de la richesse dégagée.

Une exploitation est spécialisée dans un domaine si la production brute standard de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total. On appelle ce domaine l'**orientation technico-économique de l'exploitation (OTEX)**.

L'**unité de travail annuel (UTA)** est une notion proche de l'équivalent temps plein (ETP), quantité de travail annuel fourni par un actif travaillant à temps complet.

Une vache est dite **allaitante (VA)** si elle est élevée pour produire des veaux. Elle est dite **laitière (VL)** si elle est élevée pour sa production laitière.

Un **naiseur engraisseur** est un exploitant ayant à la fois des animaux destinés à la reproduction et des animaux destinés à l'engraissement.

Pour en savoir plus

- "Le Grand Ouest, premier bassin de production et de transformation de viande en France", *Insee Analyses Pays de la Loire*, décembre 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
- "La filière viande franc-comtoise d'abord connue pour son porc sous signe de qualité", *Insee Analyses Franche-Comté*, octobre 2015

Insee Normandie
5 rue Claude Bloch
BP 95137
14024 CAEN cedex

Directeur de la publication :
Daniel BRONDEL

Rédacteur en chef :
Kévin DE BIASI

Attachés de presse :
Martine CHÉRON (Rouen)
Tél : 02.35.52.49.75
Philippe LEMARCHAND (Caen)
Tél : 02 31 15 11 14

ISSN : en cours
© Insee 2016

