

La filière viande en Nouvelle-Aquitaine : qualité et diversité

Avec près de 50 000 emplois directs, la filière viande occupe une place de choix en Nouvelle-Aquitaine. Elle représente, dans sa partie amont, 32 000 équivalents temps plein dans les exploitations agricoles et, dans sa partie aval (hors commerce de détail), 17 400 salariés. Entre élevage de bovins viande (notamment races Limousine et Blonde d'Aquitaine), canards gras et poulets de chair, la production agricole se distingue par sa diversité et sa qualité. Dans la filière aval, l'abattage-transformation prédomine avec les trois quarts des salariés, en grande majorité ouvriers. La filière aval est surreprésentée dans les Deux-Sèvres, les Landes et la Dordogne. La production agricole n'est pas toujours transformée localement : en particulier, une part non négligeable de jeunes bovins est exportée. Tant en amont qu'en aval de la filière, les productions avicoles sont performantes, reflétant le positionnement sur les produits haut de gamme, tel le foie gras.

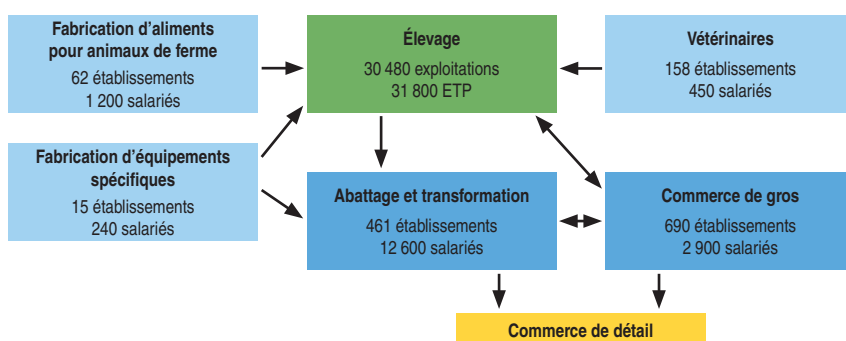
Nathalie Garçon, Claude Mallemanche, Pascal Prévot (Insee)
Catherine Lavaud, Emmanuel Martin, Jean-Pierre Morzières (Draaf)

La filière viande de Nouvelle-Aquitaine n'échappe pas aux diverses crises géopolitiques, économiques et sanitaires amorcées au cours de ces dernières années, ni à la volatilité accrue des marchés. Dans un contexte de consommation nationale peu dynamique et de fragilité économique des élevages, l'enjeu de la filière est de tirer parti du positionnement sur les races haut de gamme et sur les signes de qualité et de maintenir des volumes de production suffisants pour assurer la viabilité des structures locales d'abattage, tout en faisant face aux exigences sanitaires et sociétales.

La filière viande génère près de 50 000 emplois directs en Nouvelle-Aquitaine. En amont, 30 500 élevages produisent des animaux élevés pour la viande en 2010, soit 37 % des exploitations agricoles. L'emploi agricole strictement lié à la filière viande équivaut à 32 000 équivalents temps plein (ETP) (figure 1). La valeur totale de la production agricole de viande dépasse

1 Près de 50 000 emplois générés par la filière

Périmètre d'étude de la filière viande en Nouvelle-Aquitaine



Note : en bleu, l'aval de la filière viande (en bleu foncé les 2 principales activités de cet aval), en vert, l'amont. Les emplois directs du commerce de détail liés à la filière viande sont traités à part (cf. encadré). Par convention, l'aval de la filière regroupe l'ensemble des activités de la filière hors élevage, y compris la fabrication d'aliments et d'intrants.

Sources : Insee, Clap 2013 ; Draaf, recensement agricole 2010

deux milliards d'euros annuels. Seul un emploi en ETP sur dix est salarié. La Corrèze, la Creuse, les Pyrénées-Atlantiques et la Haute-Vienne concentrent plus de la moitié des emplois agricoles liés à la filière viande dans la région.

Bovins : plus de la moitié des emplois agricoles liés à la viande

L'élevage de bovins viande concentre plus de la moitié des emplois agricoles liés à la filière viande. On comptabilise 900 000 vaches nourrices

fin 2015, soit 22 % du cheptel national. La région est le berceau de deux races majeures : la Limousine (57 % des effectifs régionaux) et la Blonde d'Aquitaine (19 %). La production de bovins viande prédomine dans les départements du Limousin. Elle est également très présente dans les Deux-Sèvres et les Pyrénées-Atlantiques, au sein d'une agriculture plus diversifiée.

Divers types de productions bovines se côtoient. Comme au niveau national, plus de la moitié des élevages de bovins viande produisent surtout des jeunes animaux destinés à l'exportation en vif vers des ateliers d'engraissement, souvent situés en Italie. Un cinquième des brouillards exportés par la France provient des élevages néo-aquitains. La région est positionnée sur le haut de gamme pour les bovins destinés à l'abattage, avec des productions Label Rouge bien plus présentes qu'au niveau national : Veau fermier élevé sous la mère, Limousin Blason Prestige, Blonde d'Aquitaine de nos prés ou de nos villages, Bœuf de Bazas, Viande bovine de race Parthenaise... L'engraissement de bovins de race laitière est à l'inverse peu représenté.

Des signes de qualité très présents

Avec 4 500 ETP dans les exploitations avicoles spécialisées (hors ponte), l'élevage de volailles concerne surtout deux types de productions : les poulets sous signe de qualité et les canards gras (57 % du volume national). Les Landes et les Pyrénées-Atlantiques se distinguent sur cette production. Concernant le poulet, deux bassins se singularisent avec des modes de production différenciés. Dans les Deux-Sèvres, les élevages sont de grande taille, le bio y est très présent. Dans les Landes, ils sont plus petits et produisent surtout sous Label Rouge « Poulet fermier des Landes », en plein air. Plus de 20 % de la production française de viande ovine provient de Nouvelle-Aquitaine, principalement du nord de la région. Plus de la moitié des brebis élevées répond à un cahier des charges labellisé : Agneau du Limousin, du Périgord, du Poitou-Charentes, du Quercy...

La production de porcs demeure marginale et ne concerne qu'un nombre réduit d'exploitations. Elle ne contribue qu'à 8 % de la production nationale (dont la moitié se fait en Bretagne). Elle est aussi sous signe de qualité, avec 57 % des animaux élevés selon le cahier des charges d'IGP (Indication géographique protégée) ou Label Rouge (Jambon de Bayonne, Porc du Sud-Ouest...) contre 10 % au niveau national.

L'abattage-transformation prépondérant

En plus de l'élevage, la filière emploie 17 390 salariés en Nouvelle-Aquitaine.

2 De moindres qualifications dans la « préparation industrielle »

Répartition des catégories socioprofessionnelles par segment dans la filière viande hors élevage en Nouvelle-Aquitaine (en %)



Lecture : Dans la filière viande hors élevage, 34 % des salariés sont ouvriers qualifiés et 33 % sont ouvriers non qualifiés.

Source : Insee, DADS 2013

L'abattage et la transformation de la viande constituent le segment principal avec 461 établissements et 12 600 salariés, soit 72 % des effectifs de l'aval de la filière. La viande de boucherie domine (39 % des effectifs de ce segment) devant la volaille (28 %) et les produits à base de viande (26 %).

Première phase incontournable de la filière aval, l'abattage a connu un fort mouvement de concentration qui a entraîné la fermeture de nombreux abattoirs. En 2015, 36 abattoirs d'animaux de boucherie et une trentaine d'abattoirs de volailles maillent le territoire de la Nouvelle-Aquitaine. Les cinq plus grands dépassent 30 000 tonnes équivalent carcasse par an. Ils sont spécialisés en porcs, poulets ou dindes et localisés dans les Deux-Sèvres et les Pyrénées-Atlantiques. Ceux qui traitent majoritairement des bovins, des ovins, ou qui sont mixtes, sont de taille intermédiaire. Les abattoirs de moins de 10 000 tonnes d'abattage par an sont généralement les plus liés à l'approvisionnement local.

Avec 2 900 salariés répartis dans 693 établissements, le commerce intrafiliale emploie 17 % des effectifs de la filière aval. Ce segment comprend le commerce de gros d'animaux vivants, d'aliments pour le bétail et le commerce de viande.

Les intrants agricoles et agroalimentaires emploient 1 650 salariés (9,5 % de la filière hors élevage), dans 220 établissements. Ce segment se répartit entre la fabrication d'aliments pour animaux de ferme et les activités vétérinaires. Enfin, 240 salariés de la filière travaillent dans la fabrication ou la réparation de machines agricoles destinées aux éleveurs.

La filière viande, hors élevage, est essentiellement composée d'établissements de moins de dix salariés (78 %). Ces derniers appartiennent principalement au segment du commerce intrafiliale. Seuls 11 établissements emploient plus de 250 salariés et concentrent 22,5 % de l'effectif de la filière. Positionnés sur l'abattage et la transformation, ils se situent dans les Landes et les Deux-Sèvres,

mais aussi dans les Pyrénées-Atlantiques, en Dordogne et Haute-Vienne. Dans l'abattage et la transformation, les deux tiers des effectifs travaillent dans des établissements de plus de 50 salariés.

Plus de deux salariés sur trois sont ouvriers

L'aval de la filière est majoritairement composé d'ouvriers : plus de deux salariés sur trois, et encore davantage pour l'abattage et la transformation (figure 2). La part d'ouvriers non qualifiés est la plus importante dans la préparation industrielle de produits carnés. À l'inverse, dans la transformation et la conservation de viande de volaille, et *a fortiori* de boucherie, les processus de découpe notamment requièrent davantage de technicité, et donc d'ouvriers qualifiés. Les activités commerciales font plus souvent appel aux cadres et professions intermédiaires.

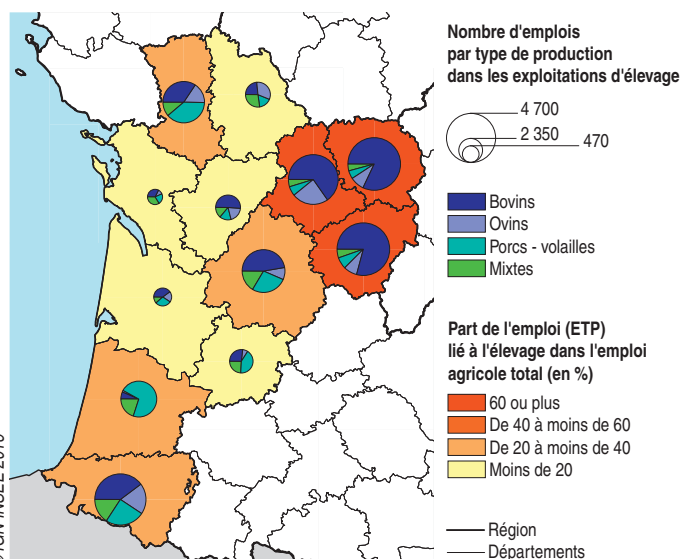
La féminisation, forte dans la transformation de viande de volaille ou la préparation industrielle, est réduite dans le commerce intrafiliale. Dans l'abattage et la transformation, les femmes sont essentiellement ouvrières, alors qu'elles occupent surtout des postes d'employées dans les autres segments. Les hommes sont majoritairement ouvriers (68 %). Ils ne sont que 14 % à exercer une profession intermédiaire : contremaître, technicien, commercial ou administratif.

Avec un âge moyen de 41 ans, et un quart des salariés de 50 ans ou plus, l'aval de la filière ne connaît pas de problème spécifique de renouvellement de main-d'œuvre dû à des départs importants à la retraite.

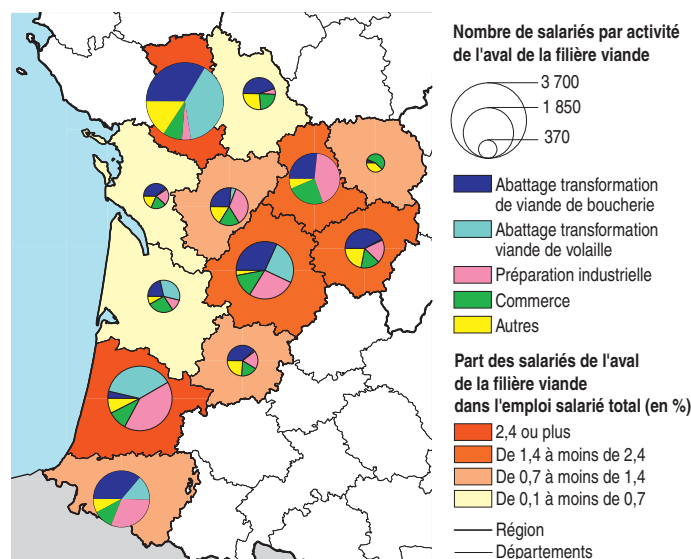
Le salaire horaire net moyen de l'aval de la filière est comparable à celui observé au niveau national, mais inférieur à celui de l'ensemble de l'économie régionale (11,70 euros contre 12,80 euros). Cette différence s'explique par la part importante d'ouvriers. En effet, à qualification égale, les rémunérations y sont équivalentes, à l'exception des cadres et des hommes ouvriers, qui perçoivent des salaires inférieurs.

3 Un lien parfois distendu entre productions agricoles locales et aval de la filière

L'emploi dans les élevages viandes (en ETP) en Nouvelle-Aquitaine



L'emploi dans l'aval de la filière en Nouvelle-Aquitaine



Sources : Agreste, RA2010 ; Insee, Clap 2013

Des spécificités géographiques marquées

Le poids des activités liées à l'aval de la filière est plus prégnant dans la région que dans l'ensemble national. Avec près de 17 400 salariés, il représente 0,9 % de l'emploi salarié régional contre 0,7 % en France. Ce taux n'est plus élevé qu'en Bretagne et Pays de la Loire. Cependant cette part s'avère inégale selon les départements. Trois d'entre eux se détachent et affichent une surreprésentation particulièrement marquée de la filière, deux à trois fois supérieure à l'ensemble régional. Il s'agit des Deux-Sèvres, des Landes et de la Dordogne qui abritent de gros établissements (Delpeyrat, Les Fermiers Landais, Gastronomes Industriels Sévriens, Cooperl Arc Atlantique). À l'inverse la filière aval est peu présente dans la Vienne ainsi qu'en Charente-Maritime, et n'occupe qu'une place marginale en Gironde.

À un niveau géographique plus fin, cinq zones d'emploi rassemblent à elles seules près de 8 000 salariés, soit 46 % des effectifs régionaux de l'aval de la filière. Celle de Mont-de-Marsan avec près de 2 200 salariés est positionnée sur l'abatage, la transformation, la conservation et la préparation de produits à base de volaille plutôt haut de gamme (foies gras et confits). Bressuire (1 820 salariés) se consacre largement à l'abatage et à la transformation de poulets de chair. Limoges (1 730 salariés) offre une industrie charcutière importante en plus de l'abatage et transformation de bovins. La filière aval dans la zone d'emploi de Périgueux (1 210 salariés) se répartit entre l'abatage et la transformation de viande de boucherie et, dans une moindre mesure, de volaille. Niort (1 010 salariés) se positionne surtout sur l'abatage et la transformation de

viande de boucherie, mais aussi sur la fabrication d'intrants et d'aliments destinés au bétail. Ces quelques exemples attestent de liens parfois distendus entre les productions animales agricoles et les activités de la filière hors élevage. Si la corrélation s'avère évidente dans les Landes ou pour une bonne partie des Deux-Sèvres, elle l'est beaucoup moins en Haute-Vienne (figure 3), où la salaisonnerie est très présente alors que l'élevage de porcs est minoritaire.

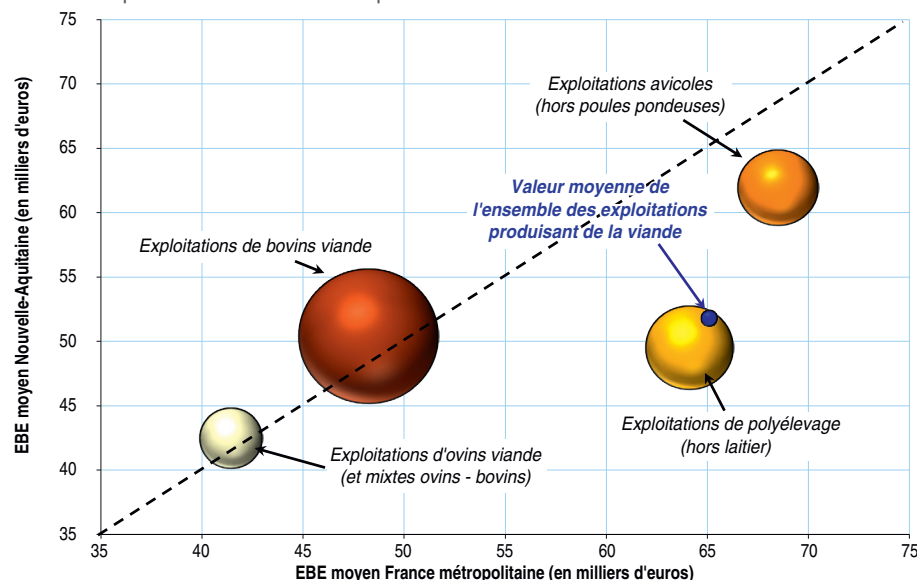
Des productions avicoles performantes tant en amont qu'en aval de la filière

Dans la région comme ailleurs, les exploitations avicoles dégagent un excédent brut d'exploitation (EBE, moyenne 2012 à

2014) plus élevé que dans les autres exploitations produisant de la viande (figure 4). La valeur de la production y est bien supérieure, les subventions y sont faibles mais les charges, notamment celles d'approvisionnement, sont plus élevées. Toutefois, le rapport charges/production, à 78 %, est d'un niveau voisin de celui des exploitations productrices de viande bovine et de celles de polyélevage, contre 90 % pour les exploitations productrices de viande ovine. Ces dernières sont celles qui dégagent le plus faible EBE sur cette période. Pour les exploitations spécialisées dans la production de viande bovine, les plus nombreuses au sein de la filière viande dans la région, les EBE sont également relativement faibles et proches de la moyenne nationale.

4 Les exploitations bovines font un peu mieux qu'au niveau national

Comparaison de l'excédent brut d'exploitation (EBE) des exploitations de la filière viande en Nouvelle-Aquitaine et en France métropolitaine



Note : moyenne de l'EBE sur les années 2012, 2013, 2014. Les tailles des sphères dépendent des effectifs.

Source : Agreste, Rica 2012, 2013 et 2014 ; exploitations moyennes et grandes entrant dans le champ de la « filière viande »

5 Un taux de marge de la filière aval supérieur à celui de la France métropolitaine

Résultats financiers de l'aval de la filière (hors coopératives) en Nouvelle-Aquitaine et en France métropolitaine

Segment de la filière	Taux de valeur ajoutée (%)		Taux d'exportation (%)		Taux de marge (%)		Taux d'investissement (%)	
	Nouvelle-Aquitaine	France métro.	Nouvelle-Aquitaine	France métro.	Nouvelle-Aquitaine	France métro.	Nouvelle-Aquitaine	France métro.
Ensemble de la filière	11,6	12,8	11,8	12,0	22,2	18,1	11,6	11,9
Abattage et transformation	17,8	16,9	11,3	10,1	17,4	15,0	9,7	12,2
dont Transformation et conservation de la viande de boucherie	13,3	13,9	12,0	10,0	17,0	10,6	8,0	10,4
dont Transformation et conservation de la viande de volaille	24,1	16,5	7,5	11,3	17,8	6,9	11,5	16,1
dont Préparation industrielle de produits à base de viande	18,5	21,4	3,8	4,6	18,4	23,0	8,2	11,1
Commerce intrafilier	5,1	7,0	16,2	15,1	29,2	25,4	16,5	10,4

Source : Insee, Fare 2013

8 000 emplois dans le commerce de détail de viande

Le commerce de détail compte 5 800 salariés en lien direct avec la viande, dont 3 700 bouchers et 650 charcutiers. Ces salariés se partagent entre le commerce traditionnel (boucheries et charcuteries) pour 2 500 d'entre eux et la grande distribution pour 3 300 d'entre eux. S'y ajoutent des artisans non salariés : 1 700 bouchers et 600 charcutiers. Au total, le commerce de détail lié à la viande offre près de 8 000 emplois en 2013 en Nouvelle-Aquitaine.

Comme dans d'autres régions du grand ouest, les formes coopératives tiennent une place non négligeable dans l'économie de la filière. Elles emploient plus de 1 200 salariés. Ayant des finalités différentes de celles d'entreprises classiques, elles ont été exclues des analyses économiques qui suivent.

Le taux de valeur ajoutée de la filière aval (figure 5), hors coopératives, en Nouvelle-

Aquitaine se situe légèrement en deçà de celui de la France (11,6 % contre 12,8 %). Mais les performances sont contrastées selon le segment. Ainsi, dans la région, la transformation et conservation de viande de volaille dégage le taux de valeur ajoutée le plus important (24,1 %) alors qu'il est bien moindre au niveau national (8 points d'écart), ce qui reflète la position-

nement sur des produits haut de gamme de la région. La préparation industrielle de produits à base de viande (18,5 %) et la transformation et conservation de viande de boucherie (13,3 %) ont des taux plus faibles, assez proches de ceux du niveau national.

Comme en France, la viande de boucherie, en Nouvelle-Aquitaine, dégage moins de valeur ajoutée. Les consommations intermédiaires sont plus élevées que pour la volaille, les cycles de production plus longs et plus complexes font intervenir plus d'opérateurs. Les volailles sont généralement transformées dans la région, alors que l'engraissement et la transformation des autres animaux sont souvent réalisés hors de la région ou de nos frontières. En particulier, l'engraissement et la valorisation du bétail sur place, en substitution de l'expédition d'animaux maigres vers des ateliers d'engraissement situés à l'étranger, constituent un enjeu de la filière bovin viande pour accroître la valeur ajoutée dégagee dans la région.

Le taux de marge de la filière aval en Nouvelle-Aquitaine dépasse celui de la France (22,2 % contre 18,1 %). Cette supériorité est plus marquée pour la viande de volaille que celle de boucherie.

La part du chiffre d'affaires à l'export est comparable à celle de la France pour l'ensemble de la filière, à deux exceptions près : elle est plus forte sur les animaux vivants et plus faible sur la viande de volaille. En effet, le foie gras s'exporte peu et la volaille de qualité est plutôt destinée au marché domestique. Dans un contexte de baisse de la consommation de viande en Europe, le développement des exportations passe par les pays émergents où l'augmentation du pouvoir d'achat offre de nouveaux débouchés. ■

Méthodologie et sources

Sur l'amont de la filière, les statistiques sur les élevages et l'emploi associé proviennent du recensement agricole 2010. Ont été retenus : d'une part, les exploitations dont l'élevage pour la viande constitue la principale production, hors petits ateliers de production de viande dans des exploitations principalement orientées en productions végétales et, d'autre part, le volume de travail lié à la viande dans ces exploitations (au prorata du poids des productions de viande dans la production brute standard (PBS) totale de l'exploitation).

Les résultats économiques des élevages sont issus du Réseau d'information comptable agricole (Rica), cumulés sur trois ans (2012 à 2014) pour obtenir des statistiques moins conjoncturelles que les chiffres annuels.

L'aval de la filière viande est décrit à partir d'une liste d'activités principales exercées (APET) définie au niveau national. Celle-ci classe les établissements selon leur plus ou moins grande appartenance à ces activités, en affinant leur sélection avec plusieurs sources (enquêtes de production). La Draaf Nouvelle-Aquitaine a expertisé ces listes d'établissements. Ceux ayant des activités d'abattage et de transformation de la viande, du commerce de gros de viande ou de produits carnés ont été conservés, sauf exceptions (notamment ceux qui ont fermé récemment). Concernant les établissements fabriquant des intrants agricoles et agroalimentaires ainsi que ceux du commerce intrafilier, il a été décidé de garder ceux qui sont dans les zones géographiques faisant principalement de l'élevage. Concernant les vétérinaires, il a été décidé de garder ceux qui travaillent dans les communes rurales (moins de 2 000 habitants). 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 monorégionales, 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.

Pour en savoir plus

- Geay F., Prévot P., Trarieux S., Audoux L., Mallemanche C., « La viande : un morceau de choix dans l'économie locale », *Insee Focal Limousin* n° 62, février 2010
- Clausse A., Coutard G., Deroin V., Coutard J-P, Jean O., « La filière viande des Pays de la Loire : un élevage diversifié, une industrie en mutation », *Insee Analyses Pays de la Loire* n° 33, juin 2016
- « Viande bovine : de l'élevage à l'abattage », *Agreste Poitou-Charentes* n° 17, octobre 2014
- « Bovins viande : une filière qui se professionnalise », *Agreste Aquitaine, Analyses et résultats* n° 71, avril 2013



Insee Nouvelle-Aquitaine
5 rue Sainte-Catherine
BP 557 - 86020 Poitiers Cedex

Directrice de la publication :
Fabienne Le Hellaye

Rédacteur en chef :
Jean Sebban

Mise en page :
Atelier Graphique - Limoges

ISSN 2492-6876 (version numérique)
© Insee 2017