



La filière viande en Corse : un rôle prépondérant de l'élevage

La filière viande corse comprend 1 113 établissements et 1 470 emplois en 2015. L'élevage est prépondérant avec 94 % des structures. Ses exploitations sont réparties sur l'ensemble du territoire insulaire. Elles sont essentiellement tournées vers les bovins et les porcins, les établissements producteurs de volaille étant peu nombreux. Elles représentent quatre exploitations agricoles sur dix soit le double de la moyenne nationale. Les exploitants indépendants constituent l'essentiel de leur force de travail. En effet, les salariés de la filière exercent en majorité dans l'abattage et la transformation, principalement comme ouvriers. La production annuelle de viande locale est estimée à 6 200 tonnes, dont une partie est vendue directement par les exploitants. Les marchés des produits régionaux sont en cours de structuration et leur typicité de plus en plus reconnue par des labels et des appellations d'origine.

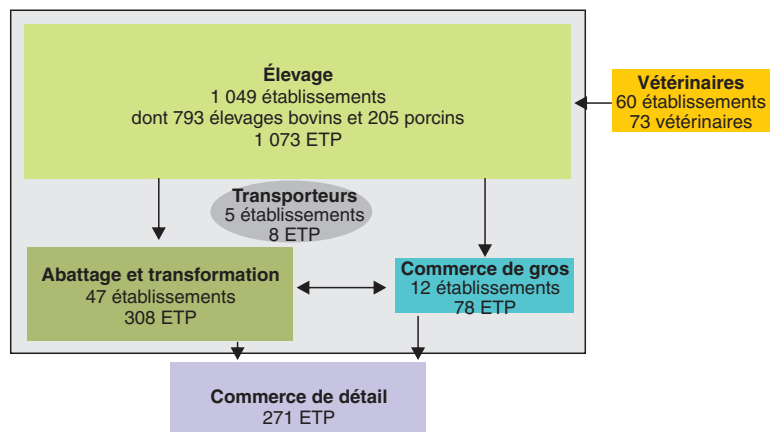
Antoine Luciani, Insee ; Claude Albertini, Xavier Faure, Srise-Draaf de Corse

La Corse est marquée par une forte tradition rurale. En 1962, un tiers de la population active travaillait dans l'agriculture. Si cette part a chuté depuis, l'agriculture insulaire occupe toujours une place importante dans la société corse. Un certain nombre de produits locaux (charcuterie, veau, cabri...) sont indissociables de l'identité de l'île. Une analyse de la filière viande en Corse permet d'éclairer la place de ces productions dans l'agriculture, le secteur agroalimentaire et l'économie insulaire. Elle permet aussi d'appréhender les spécificités de ses activités sur l'île. Et ce dans un contexte de structuration des marchés. (encadré 1).

La filière viande regroupe l'ensemble des établissements qui concourent à la production de viande ou de produits carnés (méthodologie). Au niveau national, la filière comprend l'élevage, les intrants agricoles et agroalimentaires, l'abattage-transformation, la fabrication d'équipements, le stockage-transport et le commerce de gros spécialisé. En Corse, seuls l'élevage et l'abattage-transformation sont présents et, dans une moindre mesure, le commerce de gros. La filière comprend aussi cinq transporteurs spécialisés mais exclut les vétérinaires ruraux qui ne sont pas spécialisés (figure 1).

1 470 emplois directement consacrés à la production de viande

Périmètre de la filière viande en Corse en 2015



Sources : Insee, CLAP, DADS, BNS 2015 ; Agreste, RSIGAL 2015

1 470 emplois pour 1 113 établissements

En 2015, la filière viande compte 1 113 établissements, dont 94 % dans l'élevage. Ils appartiennent à 1 110 entreprises mono-régionales ne comptant en général que cet établissement. La filière mobilise 1 470 emplois en équivalents temps plein. Parmi eux, 68 % sont non salariés, principalement exploitants agricoles. Seuls 140 établissements sont employeurs, soit un sur dix. Ils emploient

469 salariés dont la majorité travaille dans l'abattage et la transformation (62 %). Les autres se répartissent entre l'élevage (21 %) et le commerce de gros (16 %). Dans la région, les grands établissements (50 salariés ou plus) sont absents alors qu'ils regroupent deux tiers des salariés au niveau national. La filière représente ainsi 24 % des établissements de l'agriculture, de l'agroalimentaire et du commerce de gros mais seulement 7 % de leurs salariés. Les élevages sont répartis sur l'ensemble

du territoire. En revanche, l'abattage, la transformation et le commerce de gros spécialisé relèvent d'un petit nombre d'établissements situés principalement dans les aires urbaines bastiaise et ajaccienne.

Des élevages reposant sur l'emploi non salarié

Dans une région aux reliefs peu propices aux labours, l'élevage valorise les terres agricoles. Ainsi, 1 049 établissements élèvent des animaux destinés à la viande. Ils représentent quatre exploitations agricoles sur dix, soit le double de la proportion nationale. Parmi eux, 76 % produisent de la viande bovine et 20 % de la viande porcine ; seuls trois établissements produisent de la volaille. La plupart sont des exploitations individuelles. Seulement 6 % sont collectives, principalement sous forme de Groupements agricoles d'exploitation en commun (Gaec), permettant un travail mutuel de mise en valeur des exploitations ou de vente des productions. L'élevage d'animaux pour la viande mobilise 1 073 équivalent temps plein. Les exploitants indépendants constituent l'essentiel de la force de travail avec 974 emplois, soit neuf emplois sur dix. La main-d'œuvre est peu féminisée : les femmes représentent un quart des exploitants et un cinquième des salariés. Dans l'agriculture, la part d'indépendantes est similaire, celle des salariées est inférieure (12 %). Comme les autres agriculteurs, la moitié des exploitants a plus de 50 ans en 2015, tandis que la moitié des salariés a moins de 36 ans. L'âge des éleveurs contraste donc avec la jeunesse des salariés. En 2010, moins d'un quart des exploitants de plus de 55 ans disposait d'un repreneur potentiel pour l'exploitation. La transmission de l'entreprise devient ainsi un enjeu majeur pour la pérennité des exploitations insulaires.

Chez les salariés, le temps partiel est fréquent avec 38 % des postes contre 12 % dans l'agriculture. Il concerne davantage les femmes que les hommes (45 % contre 36 %). Le temps de travail médian est assez réduit : la moitié des salariés travaillent moins de 740 heures par an, soit une durée plus faible que dans l'agriculture (760 heures) et deux fois plus courte que pour l'ensemble des salariés de l'île (1 430 heures). De plus, le salaire horaire médian est en deçà de ceux de l'agriculture et de l'ensemble des secteurs : 10,5 euros bruts contre respectivement 10,9 euros et 13,5 euros (figure 2). Le cumul d'un temps de travail court et d'un salaire horaire faible aboutit à une rémunération annuelle très basse. La moitié des salariés perçoivent moins de 7 620 euros bruts par an contre 8 470 euros pour l'agriculture et 18 200 euros pour l'ensemble des salariés insulaires.

Encadré 1

Des marchés en cours de structuration, des produits en quête de reconnaissance

Les éleveurs bovins sont organisés en association régionale. Une marque collective, « Corsicarne » (créée en 2008), valorise les produits « nés et élevés en Corse ». Malgré cela, les produits sont commercialisés au travers de nombreux réseaux au sein d'un marché peu structuré. Le produit jeune bovin (« Manzu ») peine à trouver des débouchés malgré une qualité et une spécificité affirmée. La race bovine corse est reconnue depuis 2013 mais l'organisation du schéma de sélection débute à peine.

Ainsi, la production bovine est aujourd'hui en deçà de son potentiel, faute de structuration suffisante : le schéma de sélection de la race bovine corse, la création de produits d'identification (veau léger de montagne par exemple) et la structuration du marché apparaissent comme les trois principaux enjeux de développement du secteur.

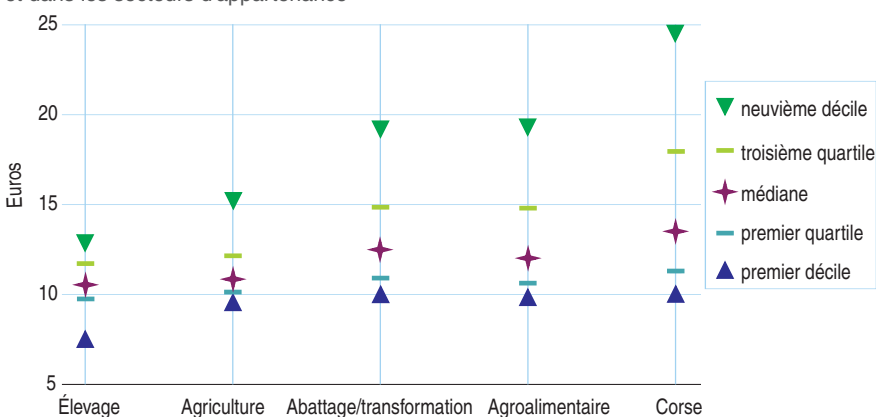
Depuis 2014, trois charcuteries sont reconnues au niveau européen comme appellation d'origine protégée (AOP) : « Jambon sec de Corse – Prisuttu », « Coppa de Corse – Coppa di Corsica » et « Lonzo de Corse – Lonzu ». Leur cahier des charges impose des porcs de race Nustrale (reconnue depuis 2006), nés, élevés et abattus en Corse. 71 opérateurs sont habilités pour ces trois charcuteries AOP : 63 éleveurs/transformateurs et 8 éleveurs qui ne transforment pas (Source : Inao 2018).

Les 11 principaux établissements charcutiers de l'île se sont regroupés au sein du « consortium des salaisoniers corses (consorzio di i salamaghji corsi) ». En 2018, ce consortium a obtenu la reconnaissance en Indication Géographique Protégée (IGP) « Île de Beauté » de 7 charcuteries fabriquées en Corse avec une matière première pouvant être produite en dehors de l'île.

Cette double reconnaissance devrait déboucher sur la distinction de deux marchés : d'une part, les charcuteries sous « AOP Corse » fabriquées en faible quantité par des fermiers-transformateurs avec des porcs locaux de race Nustrale, de prix élevé et de commercialisation limitée ; d'autre part, les produits sous « IGP Île de Beauté », fabriqués principalement par les salaisoniers industriels à partir d'une matière première majoritairement extérieure à l'île, très présents sur le marché. La production sous label bio est encore marginale. Au-delà d'une segmentation claire et lisible du marché, l'organisation de la filière et le développement de stratégies collaboratives apparaissent comme des enjeux majeurs de développement du secteur.

2 Des postes moins rémunérateurs dans l'élevage

Distribution du salaire horaire brut selon le segment de la filière et dans les secteurs d'appartenance



Source : Insee, DADS 2015

3 Élevage bovin : 73 % de la production de la filière en valeur

Cheptel et production en 2015		Bovins	Porcins	Volailles	Ensemble
Cheptel		66 550	50 495	113 000	///
	dont vache nourrice ou truie	36 365	4 155	///	///
Production	Têtes	14 845	30 240	652 000	///
	Tonnes équivalent carcasse	1 847	3 449	937	6 234
	Valeur (millions d'euros)	16,1	4,9	1,1	22,2
Part dans la SAU régionale (%)		52	7	0	59

/// : sans objet

Source : Agreste - SAA - Comptes de l'agriculture

Des exploitations occupant un vaste espace rural

En 2015, les élevages disposent d'un cheptel de 66 600 bovins, 50 500 porcs et 113 000 volailles (figure 3). Le potentiel de production de gros animaux (quantité d'animaux destinés à l'abattage produits pendant une année) est estimé à 45 100 têtes bovines et porcines correspondant à 5 300 tonnes en équivalent carcasse (tec). Les exploitations ovines produisent surtout du lait (encadré 2).

La valeur hors subventions de la

production de bétail et de volailles est de 22,15 millions d'euros en 2015, soit 43 % de la valeur des produits animaux viande et lait. Mais elle présente seulement 9 % du total de la production agricole, soit une proportion deux fois plus faible qu'en moyenne nationale. Cette part place la filière viande au 4^e rang de l'agriculture corse après les vins (42 %), les fruits (21 %) et le lait (ovins-caprins, 11 %). La valeur produite par exploitation est modeste : au regard de leur production brute standard (PBS), seuls 2 % des élevages bovins et 3 % des porcins sont de

des abattoirs (tec). La production de viande bovine est orientée vers trois produits : le veau de moins de 8 mois (50 % des abattages en tec en 2015), les gros bovins de 12 à 24 mois (32 % des abattages) et les jeunes bovins de 8 à 12 mois. Le porc charcutier constitue le produit quasi-exclusif de la production porcine (99 % des abattages en tec en 2015).

... mais 62 % des salariés de la filière

Dans l'industrie corse de la viande (abattage et transformation), trois établissements sur quatre sont employeurs. Ils totalisent 292 équivalents temps plein. Cela représente 62 % des salariés de la filière et 14 % des salariés de l'industrie alimentaire corse. Ces salariés se répartissent notamment entre charcuteries (35 %), préparation industrielle de produits carnés (33 %) et abattoirs (15 %).

Ils sont majoritairement ouvriers. Plus d'un tiers des postes sont occupés par des ouvriers industriels non qualifiés, et un quart par des ouvriers qualifiés, industriels ou artisanaux. Avec 36 % de femmes, occupant la plupart des postes d'employé, ce segment est le plus féminisé de la filière. Il l'est toutefois moins que le reste de l'industrie alimentaire corse, qui comprend 40 % de femmes.

Les CDD sont fréquents : 30 % des postes contre 24 % dans l'agroalimentaire. Ils concernent davantage les hommes que les femmes (32 % contre 20 %). Le temps partiel touche 14 % des postes, occupés le plus souvent par des femmes.

Dans ce segment, la durée annuelle de travail est élevée : la moitié des postes salariés comptent au moins 1 460 heures contre 1 250 heures dans l'industrie alimentaire. Le salaire horaire brut médian est de 12,6 euros, supérieur à celui de l'agroalimentaire (12 euros), mais inférieur à celui de l'ensemble des secteurs. Il en est de même de la rémunération annuelle médiane qui s'élève à 17 480 euros bruts (14 870 euros dans l'agroalimentaire).

L'abattage-transformation est un peu moins rentable qu'au niveau national. Si son taux de valeur ajoutée est supérieur en région (21 % contre 18 %), son taux de rentabilité est moindre (7,6 % contre

10,2 %). Mais c'est au niveau de l'investissement que les établissements insulaires se distinguent le plus avec un taux d'investissement beaucoup plus faible : 6,9 % contre 14,7 % au niveau national.

Peu de commerce de gros spécialisé et une vente directe importante

Le commerce de gros de viande ne comprend que 12 établissements spécialisés, cette activité pouvant être assurée aussi par des entreprises généralistes non comprises dans la filière. Ces établissements emploient 75 salariés dont 51 dans la viande de boucherie et 22 dans les produits à base de viande.

Les postes se répartissent entre emplois administratifs et commerciaux, chauffeurs et ouvriers. Les CDD sont rares avec 10 % des contrats. Les postes à temps complet sont la norme (90 %). Le temps de travail annuel est plus élevé que dans le reste de la filière et de l'économie : la moitié des postes compte au moins 1 690 heures. Ainsi, le commerce de gros de viande offre des postes bien rémunérés : 22 010 euros de rémunération annuelle brute médiane.

En aval, le commerce de détail de la viande, non inclus dans la filière, mobilise 271 salariés dont plus de la moitié travaillent dans la distribution (supermarchés, supérettes...) et les autres en boucherie et charcuterie.

Comme la transformation (hors abattage), le commerce de gros et de détail ne traitent pas que de la viande locale. Celle-ci est d'ailleurs majoritairement commercialisée en circuit court, voire en vente directe. En effet, une exploitation sur deux recourt à un seul un intermédiaire

Définitions

Production Brute Standard (PBS) : potentiel productif en fonction des surfaces ou du cheptel selon des coefficients régionaux. Les petites exploitations sont celles dont la PBS est inférieure à 25 000 euros, les grandes celles où elle atteint 100 000 euros.

Surface toujours en herbe (STH) : superficie consacrée, hors assolement classique, à des productions fourragères herbacées (résultant d'un enherbement naturel ou d'un ensemencement datant de six ans ou plus) ou superficies consacrées à des parcours (boisés ou herbacés).

Surface agricole utilisée (SAU) : terres arables, STH et cultures permanentes utilisées dans le cadre d'une activité agricole.

Tonne équivalent carcasse (Tec) : unité employée pour agréger des données de poids d'animaux vivants et de viandes sous toutes leurs formes : carcasses, morceaux désossés ou non, viandes séchées, etc.

Taux de valeur ajoutée : la valeur ajoutée est calculée en retranchant au chiffre d'affaires les achats de biens et services consommés au cours de la production. Elle représente la richesse créée par l'entreprise. On l'exprime en taux en la rapportant au chiffre d'affaires.

Rentabilité financière : le résultat net est ce qui reste effectivement à l'entreprise après paiement des rémunérations, des charges financières et de l'impôt sur les sociétés. Si on le rapporte aux capitaux propres, qui représentent l'argent investi dans l'entreprise par ses propriétaires, on obtient une estimation de sa rentabilité financière.

Taux d'investissement : (Investissement/valeur ajoutée hors taxe) : part de la richesse produite consacrée à l'investissement.

pour vendre sa production de viande, et une sur trois la vend elle-même. Ce dernier cas est plus fréquent dans l'élevage porcin (48 % des exploitations contre 31 % des élevages bovins), où il constitue le mode privilégié de commercialisation. ■

Méthodologie - Sources

La filière viande comprend les établissements dont l'activité principale participe directement à la production de viande ou de produits carnés en Corse jusqu'à leur livraison aux commerces de détail. Il s'agit de viande bovine, porcine ou de volaille. Sont incluses quelques exploitations dont ce n'est pas l'activité principale mais dont l'absence aurait amputée la filière. Les charcuteries font partie de la transformation si l'activité de transformation l'emporte sur celle de commercialisation sinon elles relèvent du commerce de détail. Sauf précision contraire, les effectifs salariés et l'emploi sont en équivalents temps plein.

La construction du champ de l'étude sur l'activité agricole est issue du croisement de plusieurs bases de données administratives : SIRENET, RPG, ISIS, BDNI, BDPORC, IPG, RSIGAL, RESYTAL et du Recensement Agricole 2010. Les volumes de production de viande proviennent, pour le potentiel de production, de la Statistique agricole annuelle (SAA) et pour les abattages, du Syndicat mixte de l'abattage en Corse (SMAC) : <https://www.smac-corse.fr/>

Autres sources : Agreste, Comptes de l'agriculture 2015, Statistique agricole annuelle 2015; Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) – Corse; Insee, Clap, DADS et bases non salariés 2015.

Pour en savoir plus

- « Panorama de l'agriculture corse 1970-2015 », Agreste-Draaf de Corse, juin 2017
- « L'atlas agricole », Agreste-Draaf de Corse, 2015
- « L'élevage bovin en Corse », Agreste-Draaf de Corse, juillet 2012
- « Les signes officiels de qualité et d'origine : un axe de développement majeur de l'agriculture corse », Agreste-Draaf de Corse – Inao, avril 2013

Insee Corse

Résidence du Cardo,
rue des Magnolias
CS 70 907
20700 Ajaccio cedex 9

Directeur de la publication :
Olivier Léna

Rédactrice en chef :
Angela Tirroni

ISSN : 2416-8068

© Insee 2018

