



# Viande bovine en circuits courts : bonnes pratiques et rentabilité

Journée de réseautage bio – 22 février 2024

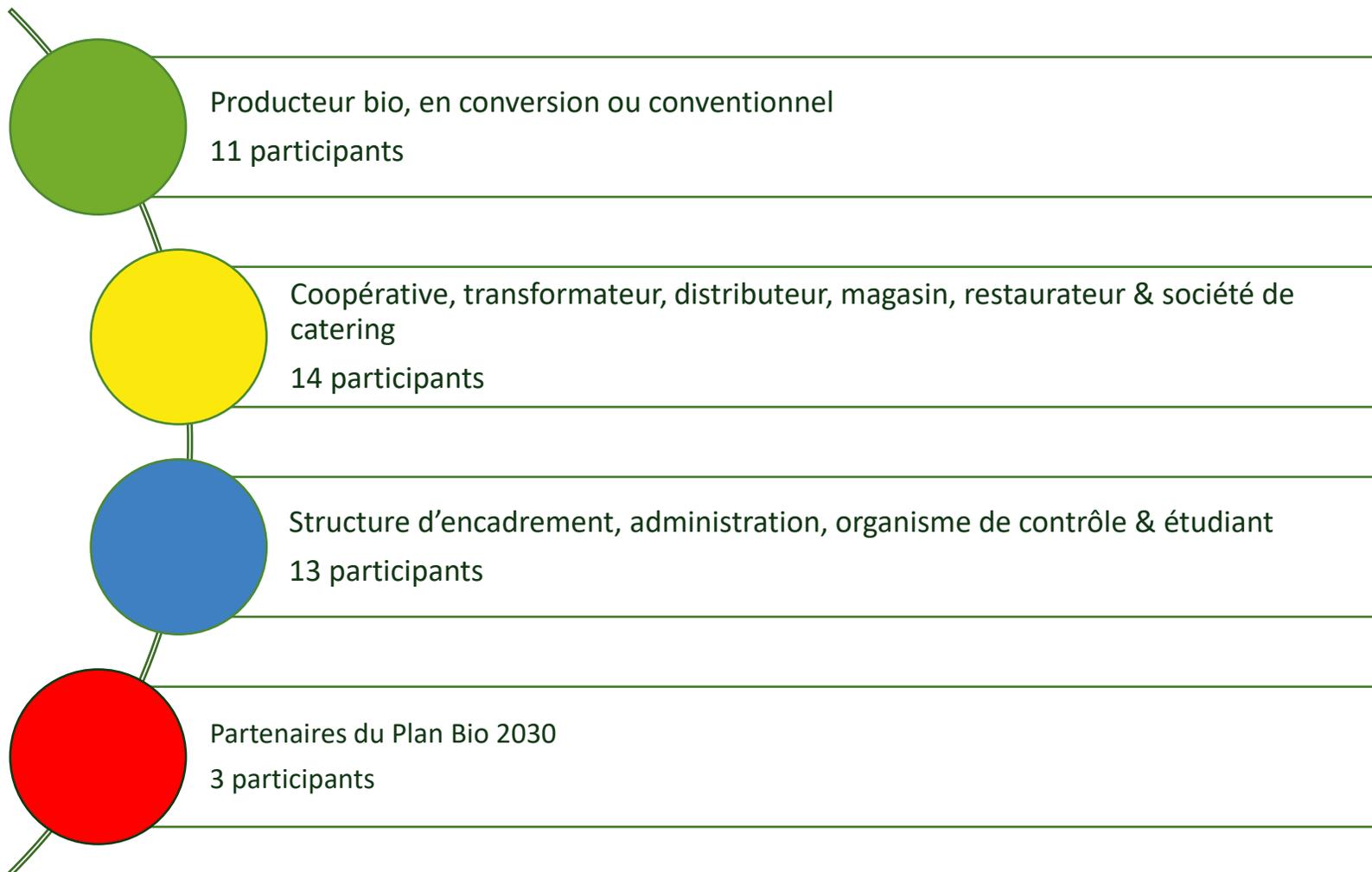
Bruno Craeye et Sophie Engel

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

# Qui est présent à cet atelier ?



## Au menu de l'atelier (10h30-12h):



BIO WALLONIE



Accueil Champêtre  
en Wallonie



La ferme  
MARION

FERME DE  
*Linciaux*  
EST. 2016 - CONDROZ

1. Introduction par Biowallonie
2. Présentation des résultats de l'étude :  
« Production et commercialisation de viande bovine en circuits courts » par Elisabeth Jérôme (ACW)
3. Témoignages des éleveurs :  
Nicolas Le Hardÿ de la ferme de Linciaux  
Claude Marion de la ferme Marion
4. Discussion et questions



Qui est qui ?



## Constats filières viande bio

- Prix bio et conventionnels proches
- Filière grande distribution : diminution de l'offre bio en magasin
- Le circuit court se relance davantage que le circuit long (mais plus petits volumes)



# Le circuit court en quelques chiffres

- **12670 exploitations en Wallonie**
- **1225 exploitations agricoles qui possèdent une autorisation de commerce de détail** AFSCA (2024)
- **105 exploitations agricoles en Wallonie qui possèdent une autorisation de débit de viande** AFSCA (2024)

	Boucherie à la ferme
Province	
Brabant Wallon	7
Hainaut	30
Liège	22
Luxembourg	19
Namur	27
<b>Total</b>	<b>105</b>



## Le circuit court en quelques chiffres

- 11 boucheries au sein de fermes bio dont 9 certifiées
- Circuit- court : colis + boucherie à la ferme = 7% PdM





**Des questions ?**

**081/281.010**

**info@biowallonie.be**

**www.biowallonie.be**



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain



**Accueil Champêtre  
en Wallonie**

# Viande en circuits courts : bonnes pratiques et rentabilité

Cas de la viande bovine

- Introduction et état des lieux général de la filière bovine (Sophie ENGEL et Bruno CRAEYE)



- **Transformation et commercialisation de viande bovine en circuits courts : Résultats d'une étude réalisée par Accueil Champêtre en Wallonie** (Elisabeth JÉRÔME)

- Témoignages et échanges :



- La Ferme de Linciaux (Nicolas LE HARDY)

- La Ferme Marion (Claude MARION)



## Accueil Champêtre en Wallonie



### OUVRIR UN HÉBERGEMENT

Envie de créer ou d'ouvrir un gîte, une chambre d'hôtes, un hébergement insolite ou un camping à la ferme ?



### VENDRE VOS PRODUITS

Et si vous vous lanciez dans l'aventure du circuit-court ? Magasins à la ferme, colis, restaurants, salles de réception...



### DEVENIR UNE FERME PÉDAGOGIQUE

Accueillir des classes ou des groupes d'enfants, c'est faire vivre la ferme autrement !



### FAIRE DE L'AGRICULTURE SOCIALE

Une aventure humaine au cœur de votre passion... Le plaisir du partage et de l'accueil !



### RÉINVENTER L'ACCUEIL RÉCRÉATIF

Et si on parlait vélo, jeu ou golf champêtre ?



### INNOVER ET IMAGINER

Créer le monde agricole, rural ou forestier de demain, ça vous parle ?

### RÉFÉRENCE :

etat-agriculture.wallonie.be : fiche sur la diversification (<https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicatorsheets/EAW-C7a.html>)

## Travail de fin d'études :

- Etude socio-économique de la commercialisation en circuits courts de viande bovine en Wallonie (Wuine, 2020)
- <https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/10920>

## Questions de recherche et hypothèses :

Quels sont les impacts **socio-économiques** d'une commercialisation en circuits courts de viande bovine produite à l'échelle d'une exploitation wallonne, que ça soit sous forme de colis de viande ou au travers d'une boucherie à la ferme ?

### Organisation du travail

Quelle est l'influence de la mise en place d'une activité de commercialisation de viande bovine en circuits courts sur l'**organisation du travail** des agriculteur·trice·s ?



- Il existe peu d'informations et de références concernant l'organisation du travail des activités viande bovine en circuits courts en Wallonie. Les opérations qui y sont effectuées sont diverses et mal connues.
- L'organisation du travail dans une activité en circuits courts peut s'avérer être une tâche difficile. Les exploitants sont aidés par de la main d'œuvre pour faire fonctionner cette activité.
- Le temps est un facteur essentiel, parfois limitant pour les personnes qui entreprennent ce type d'activité. Ces dernières ont tendance à sous-estimer leurs prestations.



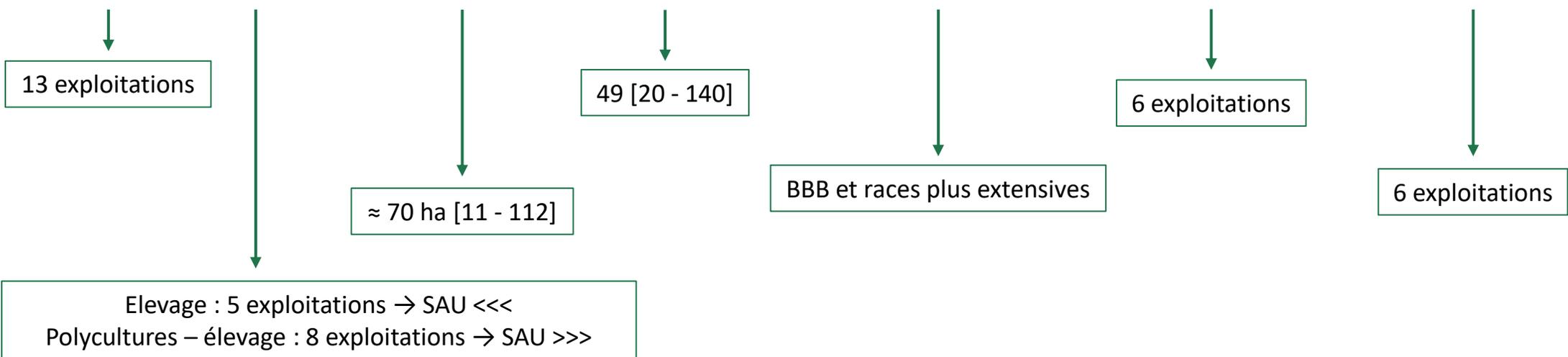
### Economie

La commercialisation en circuits courts de la viande bovine produite à l'échelle d'une exploitation wallonne, que ça soit sous forme de colis de viande ou au travers d'une boucherie à la ferme, est-elle une activité **rentable** pour les agriculteurs ?



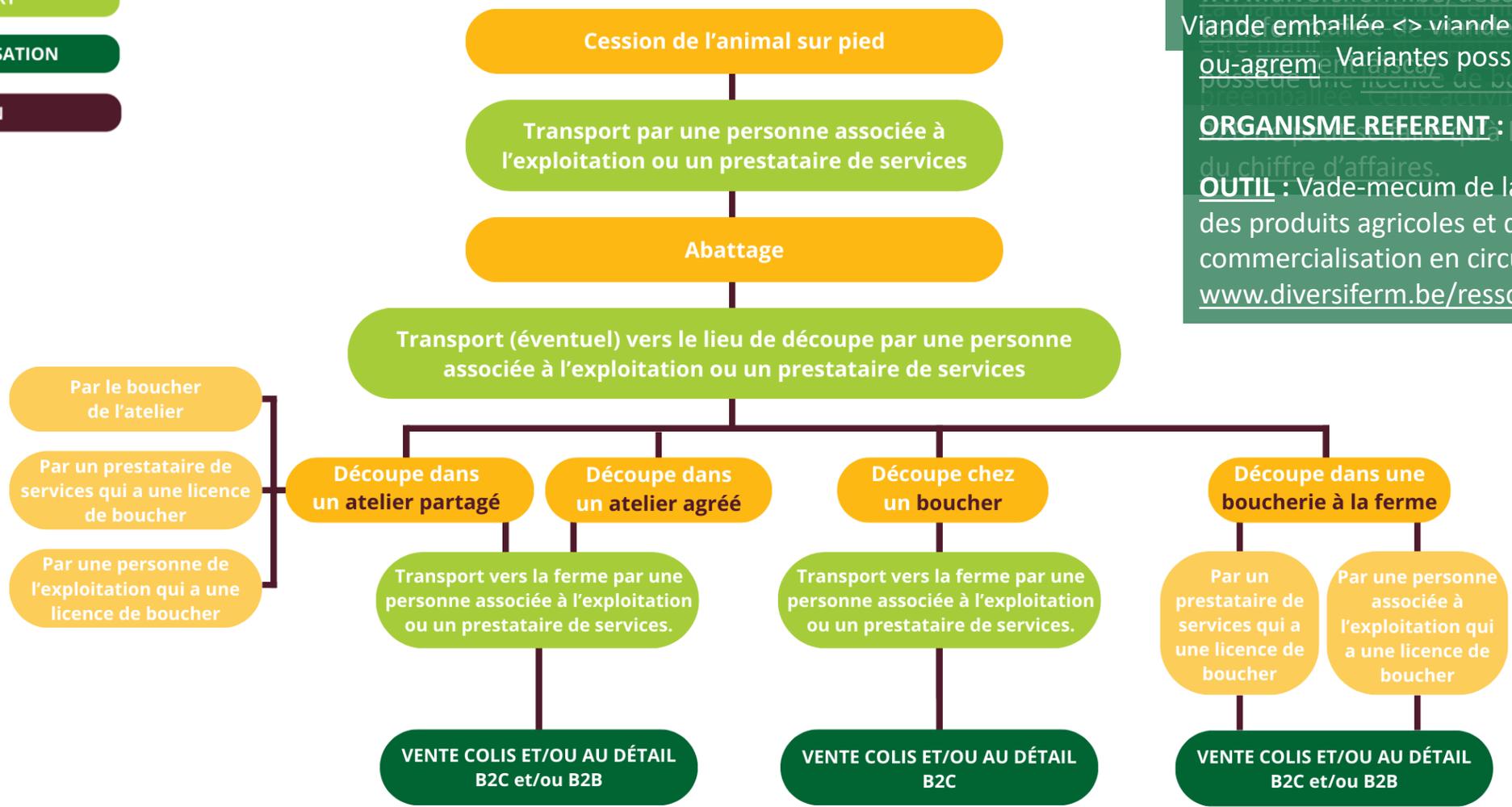
- Il existe peu de références concernant la rentabilité des activités viande bovine en circuits courts en Wallonie.
- La rentabilité de l'activité en circuits courts est souvent mal connue des agriculteur·trice·s.
- Les agriculteur·trice·s qui perçoivent leur activité comme étant rentable ne prennent bien souvent pas en compte le temps de travail dans le calcul de cette rentabilité. Le chiffre d'affaires engendré doit donc être assez élevé pour couvrir l'ensemble des charges et permettre une juste rémunération des personnes.

ID	Type d'exploitation	SAU (dont prairies) (ha)	# vaches allaitantes	Race(s)	Agriculture biologique	Autre(s) atelier(s)
1	Polyculture-élevage	100 (43)	80	BBB, Angus, Limousine	Oui	-
2	Elevage	30 (30)	15	Aubrac	Oui	-
3	Elevage	40 (34)	20	Aubrac	Oui	-
4	Elevage	112 (112)	100	Salers	Oui	Poulets de chair
5	Polyculture-élevage	100 (50)	60	BBB	Non	Vaches laitières
6	Polyculture-élevage	90 (80)	140	BBB, Rouge des prés	Non	-
7	Polyculture-élevage	110 (79)	70	BBB	Non	-
8	Elevage	43 (39)	25	Highland	Non	-
9	Elevage	11 (11)	10	Limousine	Oui	Porcs
10	Polyculture-élevage	75 (10)	30	Limousine	Non	Poulets de chair
11	Polyculture-élevage	30 (20)	20	Salers	Oui	Porcs, poules pondeuses, brebis, lapins
12	Polyculture-élevage	54 (22)	25	BBB	Non	Porcs
13	Polyculture-élevage	90 (30)	35	BBB, Blonde d'Aquitaine, Limousines, Angus	Non	-



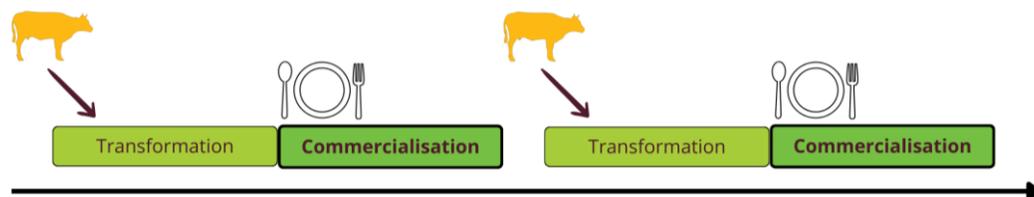
# Schéma de fonctionnement pour la viande en circuits courts

- ABATTAGE ET TRANSFORMATION
- TRANSPORT
- COMMERCIALISATION
- GESTION



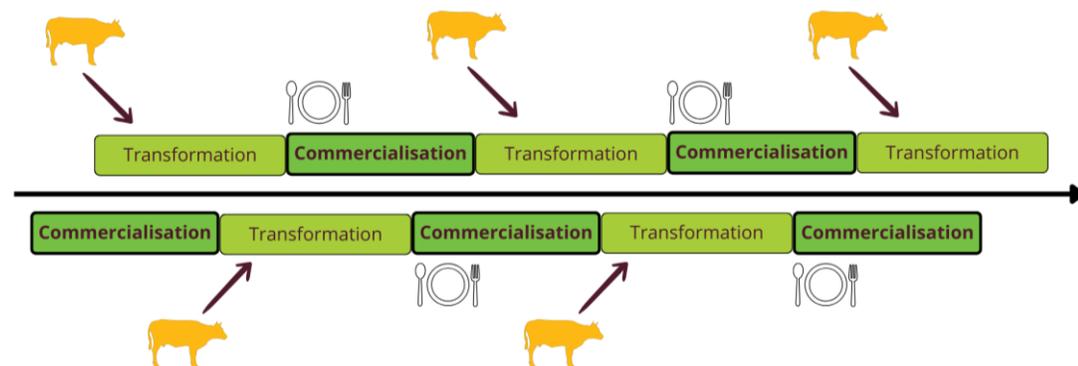
**AFSCA** : Autorisation ou agrément ?  
[www.diversiferm.be/decoupe-et-viande-emballée](http://www.diversiferm.be/decoupe-et-viande-emballée) <> viande emballée ou non ou-agrem Variantes possibles  
 possède une licence de boucher.  
**ORGANISME REFERENT** : DiversiFerm  
 du chiffre d'affaires.  
**OUTIL** : Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuits :  
[www.diversiferm.be/ressources/](http://www.diversiferm.be/ressources/)

## Rythme de l'activité en circuits courts



### Rythme non continu :

- Ventes d'animaux ponctuelles dans l'année
- Fréquence régulière (toutes les X semaines) ou irrégulière (débit de viande plus variable)
- Vente complète du lot (un ou plusieurs bovins)
- Typique de la vente en colis



### Rythme continu :

- Organisation hebdomadaire
- Débit de viande constant
- Des bêtes partent à l'abattoir alors qu'il reste du stock en magasin
- Typique des boucheries

## Structurer son projet et se poser les bonnes questions

- Localisation de l'exploitation
- Production
- Main-d'œuvre et le temps de travail
- Motivations
- Situation financière
- Mode de commercialisation
- Infrastructures
- Obligations légales

### OUTILS :

- Business Model Canevas
- ACW : Vendre des colis de viande ou ouvrir une boucherie à la ferme ([www.accueilchampetre-pro.be/docs-utiles](http://www.accueilchampetre-pro.be/docs-utiles))
- ACW : Viande bovine en circuits courts ([www.accueilchampetre-pro.be/docs-utiles](http://www.accueilchampetre-pro.be/docs-utiles))

## Commercialisation

- 7 exploitations
- Rythme non continu

ID	# vaches allaitantes	# d'animaux vendus en circuits longs par an	Lieu de découpe	Rythme	# d'animaux vendus en circuits courts par an	Vaches de réforme	Bœufs/Taureaux	Génisses	Veaux	Poids (kg carcasse/an)
1	80	70	Hors ferme	Non continu	10	6	-	-	4	3200
2	15	-		Non continu	9	1	6	2	-	4018
3	20	-		Non continu	5	-	5	-	-	2625
4	100	50		Non continu	44	-	-	44	-	9240
5	60	60		Non continu	5	5	-	-	-	2558
6	140	140		Non continu	6	6	-	-	-	3750
7	70	60		Non continu	4	4	-	-	-	2100
8	25	-	A la ferme	Non continu	6	-	6	-	-	1650
9	10	n.d		Non continu	n.d.					
10	30	20		Continu	7	7	-	-	-	2975
11	20	5		Continu	6	-	-	-	6	1345
12	25	12		Continu	6	5	-	1	-	1736
13	35	15		Continu	24	24	-	-	-	12000

- Race
- Type de bovins
- Etat d'engraissement
- Conformation

6 exploitations :

- Boucherie viande bovine uniquement (3) ou plusieurs types de viande (2)
- Restauration/service-traiteur et magasin à la ferme (1)
- Rythme continu mais aussi non continu

11 bovins/an : seul généralement mais aussi par lot

## Cession de l'animal

€ HTVA/100 kg	Blanc Bleu Belge	Races étrangères
Jeunes taureaux	581 €	500 €
Vaches	614 €	500 €
Génisses	542 €	

(Service Public de Wallonie, 2024)

### Achat des carcasses par l'activité en circuits courts :

- En théorie : Prix moyens fournis par le Service Public de Wallonie, selon les catégories de bovins et leur classe (conformation et engraissement)
- En pratique : Si deux activités juridiques distinctes, prix d'achat de l'activité en circuits courts à l'activité de production primaire à définir par l'agriculteur·trice

**RÉFÉRENCE : Service Public de Wallonie**  
(<https://agriculture.wallonie.be/prix-du-marche-des-produits-agricoles>)

## Distance/Temps de travail/type de main d'œuvre

ID	Ferme-abattoir			Abattoir- lieu de découpe***			Lieu de découpe - ferme			Ferme - Dépôt dispositif de maintien du froid			Temps total
	Distance (km aller)	Type de main d'oeuvre	Durée** (h)	Distance (km)	Type de main d'oeuvre	Durée (h)	Distance (km)	Type de main d'oeuvre	Durée** (h)	Distance (km)	Type de main d'oeuvre	Durée** (h)	Durée total (h)/ bovin
1	44 (116)	E (P)	3	20	P	0	158	P	0	28	E	1	4
2	35	E	2	65	E	4	32	E	1,5	12	E	0,5	8
3	25	E	2	8	P	0	28	E	2	25	E	1	5
4	25	E	2	12	P	0	15	E	0,5	/	/	/	0,6
5	30	B	2	22	P	0	18	B	1	18	B	1	4
6	115	P	0	100	P	0	30	E	0,8	30	B	1,7	2,5
7	25	P	0	25	P	0	<1	E	0	20	E	2	2
8	1,5	E	1	1,5	E	1	/	/	/	/	/	/	2
9	140	P	0	140	P	0	/	/	/	/	/	/	0

## Investissements :

- Bétaillère (ex : occasion 2012 = 5.000 €)
- Camionnette frigo (ex : occasion 2012 = 20.000 € ; ≈ 50.000 € en neuf !)
- Petite remorque frigo : (≈ 10.000 € en neuf)

## Charges :

- X €/km à déterminer
- Location camionnette frigo à la journée (100 – 125 €)  
(! Trajets supplémentaires ?)
- Prestataire de services

## OUTILS :

- [www.diversiferm.be/logistique-et-circuits-courts](http://www.diversiferm.be/logistique-et-circuits-courts)
- <https://www.logicout.fr/couts/>

## A RETENIR :

### Coûts et organisation du travail :

- Poste gourmand en temps et en argent, frais financiers, frais d'entretiens, assurances...
- **FACTEURS DE RENTABILITÉ :** Distance ferme-abattoir et constitution des lots d'animaux
- **ENJEU :** Avoir des outils d'abattage de proximité
- **QUESTION A SE POSER :** Est-il plus intéressant d'effectuer les trajets soi-même ou de faire appel à un prestataire externe ?

Race	Rendement d'abattage	Rendement carcasse
Blanc Bleu Belge	69% (65-70%)	Min. 80%
Blonde d'Aquitaine	65-70%	75-80%
Charolaise	52-55%	65-68%
Limousine	60%	62-65%
Races françaises	60%	69%

Petel et al. (2019)

## Rendement d'abattage :

- Pertes entre l'animal vivant et l'animal sous forme de carcasse entière (suite à l'abattage et à la préparation de la carcasse)

## Rendement carcasse :

- Pertes entre la carcasse entière et les morceaux de viandes à consommer (suite à la découpe, au désossage et au parage)

**Exemple pratique :**

	kg	%
<b>Carcasse livrée pendue</b>	431,850	100
<b>Bons morceaux</b>	130,100	30,1
<b>Haché</b>	192,750	44,6
<b>Déchets à évacuer</b>	109,000	25,3

	kg	%
<b>Viande totale disponible</b>	322,850	100
<b>Bons morceaux</b>	130,100	40,2
<b>Haché</b>	192,750	59,8

(Ferme Schalenbourg Filles, 2020)

Rendement carcasse de  
la viande Angus  $\approx 75\%$

Nom	Commune	Bio	Prix 2020 (€ HTVA/gros bovin)	Prix 2024 (€ HTVA/gros bovin)	Prix 2020 (€ HTVA/veau)	Prix 2024 (€ HTVA/veau)
Abattoir communal de Virton	Virton	Oui	n.d		n.d	
Abattoir communal d'Ath	Ath	Oui	137,5		80	
Abattoir communal d'Aubel	Aubel	Oui	Non bio : 113 Bio : 118		Non bio : 85 Bio : 90	
Pegri Schlachthof	Saint-Vith	Oui	Non bio : 99 Bio : 99		Non bio : 92	
Euro Meat Group	Mouscron	Oui	Non bio : 96,5 Bio : 101,5		Non bio : 66,75 Bio : 71,75	
Wama Beef	Ciney	Oui	Bio et non bio : 136		Bio et non bio : 115	
Abattoir communal de Gedinne	Gedinne	Oui	Non Bio : 109 Bio : 122		Non bio : 71,5 Bio : 75	
Intercommunale des abattoirs de Liège	Liège	Non	n.d.		n.d.	
Roche4meat	Rochefort	Oui	Non bio : 125 Bio : 130		Non bio : 110 Bio : 120	

**Prix variables** selon l'âge, le poids de la bête et le type de circuits

Entre 96,5 € et 136 € HTVA

Entre 67 € et 120 € HTVA

## PRINCIPALES DIFFICULTÉS ET ENJEUX :

- Peu d'abattoirs accessibles aux éleveurs désirant abattre un nombre faible de bovins
- Incertitude dans la sous-traitance
- Augmentation des prix d'abattage ces dernières années

## Découpe et transformation

ID	Lieu de découpe	Type de main d'œuvre	Temps total pour la transformation (h/bovin)
1	Hors ferme (atelier de découpe et boucherie)	Prestataire	0
2	Hors ferme (boucherie)	Prestataire	0
3	Hors ferme (boucherie)	Prestataire	0
4	Hors ferme (boucherie)	Prestataire	0
5	Hors ferme (boucherie)	Prestataire ; 2 exploitants ; 1 bénévole	24
6	Hors ferme (atelier de découpe)	Prestataire ; Exploitant ; 3 bénévoles	32
7	Hors ferme (boucherie)	Prestataire ; 3 bénévoles	18
8	A la ferme	Exploitant ; 1 prestataire	24
9	A la ferme	Exploitant	24

MO interne !

- Boucher + 4 personnes
- Carcasse + lourdes

- Courte journée de découpe (6 h)
- Aide de 3 personnes

### En dehors de la ferme :

- Prestataire : Temps de travail = charges
- Prestataire + MO exploitation (bénévoles toujours présents !) : mise sous vide des pièces individuelles, préparations, étiquetages, constitution colis



→ 6-8 h/personne → 18 à 32 h/bovin

→ 1 jour de travail avec l'aide de 3 personnes

### A la ferme :

- Exploitant : 2 journées (10 h pour la découpe, préparations et conditionnement et 4 h nettoyage)
- Exploitant + prestataire : 2 journées de 10 h + 4 h nettoyage



→ 2 jours de travail, à 2, et ½ journée de nettoyage

## Découpe et transformation

### Découpe en dehors de la ferme :

- Dispositif de maintien du froid pour le transport ou la commercialisation des produits :
  - Bacs frigo
  - Congélateur
  - Chambre froide
  - Camionnette frigo (achat vs location) ?



Quelques milliers d'€ principalement pour les dispositifs de maintien du froid

### Découpe à la ferme :

- Atelier chaud
- Atelier découpe
- Chambre froide
- Magasin/boucherie

#### Total investissements :

- Etude : 65.000€ entre 25.000 € et 72.000 €)
- Ex. : 80.000 € (2020)

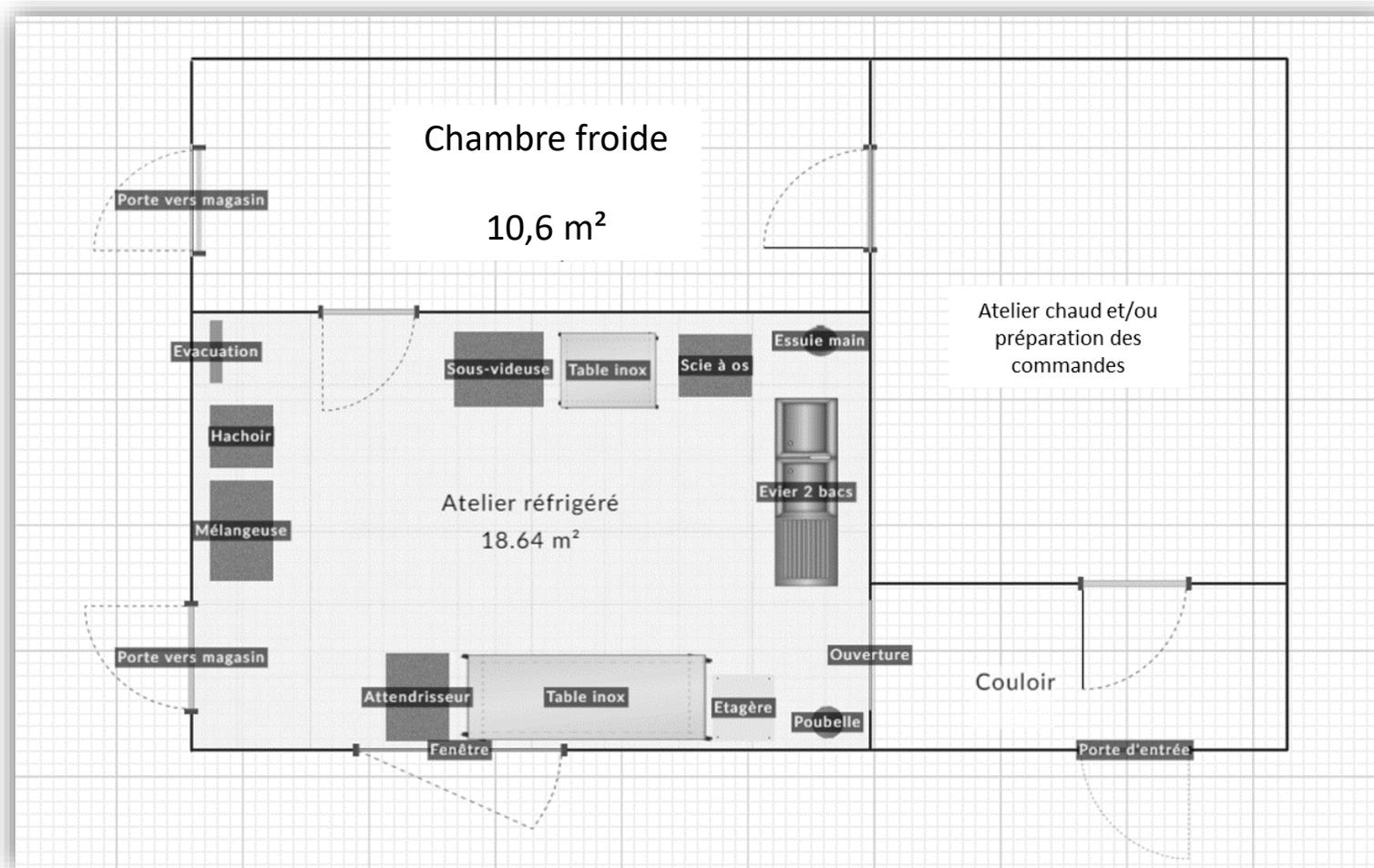


Plusieurs dizaine de milliers d'€ selon l'état des infrastructures déjà disponibles

### EN SYNTHÈSE :

- **INVESTISSEMENTS CONSEQUENTS** : Nécessité de commercialiser plusieurs types de viande
- **FACTEURS DE RENTABILITE** : Situation initiale (bâtiment, matériel, neuf vs occasion)
- **CONDITIONS** : Accès à la profession
- **QUESTION A SE POSER** : Est-il plus intéressant de sous-traiter la découpe en colis à l'extérieur et de vendre directement à la ferme ?

## Découpe et transformation



### OUTILS :

- Réalisation des plans en ligne : <https://mavimplant.inrs.fr/>
- Aide à la réalisation et validation des plans : PreventAgri, DiversiFerm, AFSCA

## Découpe et transformation

Total (occasion – 2020) : 5.000€ (x 2 en neuf !)



Découpe et transformation



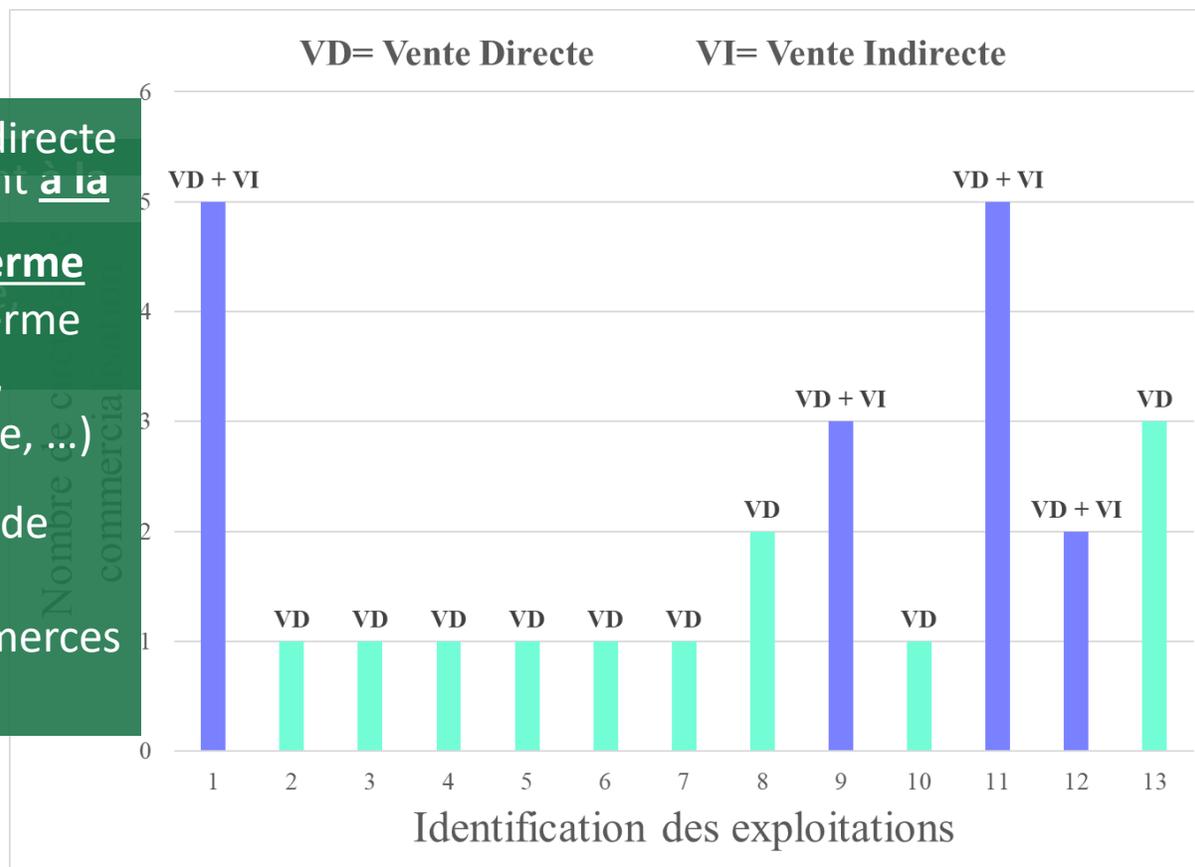
Sous-videuse (occasion – 2020) : 5.000 €



Attendrisseur (occasion – 2020) : 1.000 €

Vente directe et/ou vente indirecte  
vente directe majoritairement à la

- Découpe en dehors de la ferme (colis) : vente directe à la ferme (point de vente temporaire, parking, garage, salle de fête, ...)
- Découpe à la ferme : point de vente à la ferme mais aussi marchés, restaurants, commerces locaux, coopératives



### Modèles économiques :

#### **Vente de l'entièreté de la production en circuits courts :**

- Cheptel : 18 VA
- SAU totale : 30 ha
- Races plus extensives (Salers, Aubrac, Hihgland, Limousine)

#### **Vente d'une partie de la production en circuits courts :**

- Cheptel : 67 VA (25% # total en circuits courts)
- SAU : 91 ha
- Complément de revenus

### Stratégies de vente :

#### **Colis :**

- Composition souvent fixée par l'éleveur
- Prix moyen imposé
- Pièces supplémentaires au poids (surplus, pièces nobles)

#### **Vente au détail :**

- Commandes passées préalablement (viande disponible de manière ponctuelle ou chaque semaine) ou viande disponible sur place
- Principalement dans les boucheries à la ferme

ID	Lieu de découpe	Type de main d'œuvre	Temps total pour la commercialisation (h/bovin)
1	En dehors de la ferme	Exploitant	12
2		Exploitant	12
3		Exploitant ; Bénévole	12
4		Exploitant	2,4
5		Exploitant	11,5
6		Exploitant ; 2 bénévoles	9
7		Bénévole	11
8	A la ferme	Exploitant	16
9		Exploitant	24
10		Exploitant ; 2 bénévoles	n.d.
11		Exploitant ; Salarié à mi-temps	n.d.
12		Salariée (à mi-temps) ; Salarié (ND)	n.d.
13		Exploitant	n.d.

MO interne !

Lots de 4 bovins

- 3 canaux de commercialisation
- Phase de développement
- Se fait sa clientèle

- 10 exploitations : MO interne → Exploitant et/ou bénévole(s)
- Temps colis (10 h) < Temps découpe à la ferme (16h – 24h – dépendant des heures d'ouverture du magasin)
- Commercialisation sur un nombre réduit de jours (1 à 3 journées juste après la découpe)

ID	Type de vente	Prix de vente (€ HTVA/kg)
1	Détail	n.d.
2	Détail	n.d.
3	Colis : 12 kg	14,5
4	Colis : 10 kg	13,5
5	Colis : 5 kg et 10 kg	15 ; 14
6	Colis : 12 kg	11
7	Détail Colis : 5 kg et 10 kg	15 15 ; 13,5
8	Détail	n.d.
9	Détail	n.d.
10	n.d.	12,5
11	Détail Colis : 7 kg et 13 kg	14,5 ; 15
12	Détail Colis : 7 kg et 10 kg	13,6 14,1
13	n.d.	n.d.

Colis : 13,9 €/kg (colis de 9 kg)

Vente au détail : de 16 €/kg (bas morceaux) à 35 €/kg (morceaux nobles)

## Commercialisation

Prix comptoir	Colis	En boucherie
Côte à l'os	15,1 €/kg	20,8 à 33,0 €/kg
Contrefilet		21,7 à 34 €/kg
Roastbeef		17,9 à 26,4 €/kg
Steak		≈ 26,4 €/kg
Viande pour brochette/fondue		23,6 à 26,4 €/kg
Carbonnade		15,1-16,0 €/kg
Américain Nature		15,1 à 18,9 €/kg
Haché porc/bœuf		9,4 à 14,2 €/kg
Hamburger Pur bœuf		11,3 à 16,0 €/kg
Saucisse campagne		10,4 à 17,0 €/kg

(Biowallonie, 2024)

### Colis :

- Prix moyens : 15,1 €/kg
- Poids très variable : 4,5 à 20 kg
- Pièces majoritaires : Steak, rôti, côte à l'os, haché ...
- Présence de porc
- Souvent 2 types de colis (compositions différentes)
- Colis « à la carte » : plus rare
- Peu communique sur le type de bête

### Boucherie :

- Prix très variables
- Entre 9,4 €/kg et 34 € HTVA/kg

## Tâches :

- Envoyer et réceptionner les mails
- Passer des appels téléphoniques et envoyer des sms pour annoncer la vente, encoder et confirmer les commandes, répondre aux questions, ...
- Gérer le site Internet ou la page Facebook
- Réaliser et payer les factures, vérifier les paiements
- Assurer la comptabilité

ID	Type de d'oeuvre	Temps total (h/bovin]
1	Exploitant	3
2		6
3		4
4		5
5		4
6	Bénévole	2
7		10
8	Exploitant	5
9		20

- Tout par téléphone
- Sms d'annonce
- Encodage
- Paiement en cash

## Découpe en dehors de la ferme :

- ≈ 6h30/bovin
- Très grande variabilité
- Difficilement chiffrable car actions séparées dans le temps

- 3 canaux de commercialisation
- Phase de développement
- Téléphone ET mails
- Vente au détail

## Gestion de la clientèle (rythme non continu) :

- Listing clients pour prévenir de la vente d'une bête
- 300 clients (150 à 600, 100-200 si activité plus récente)
- Newsletter, mail, page Facebook, site web, sms, ...

## → Atelier : Comment promouvoir mon activité sur les réseaux sociaux ?

- Comment rédiger un post efficace et pertinent?
- Quand, combien de fois publier?
- Quel contenu ?

Powerpoint disponible  
dès demain !



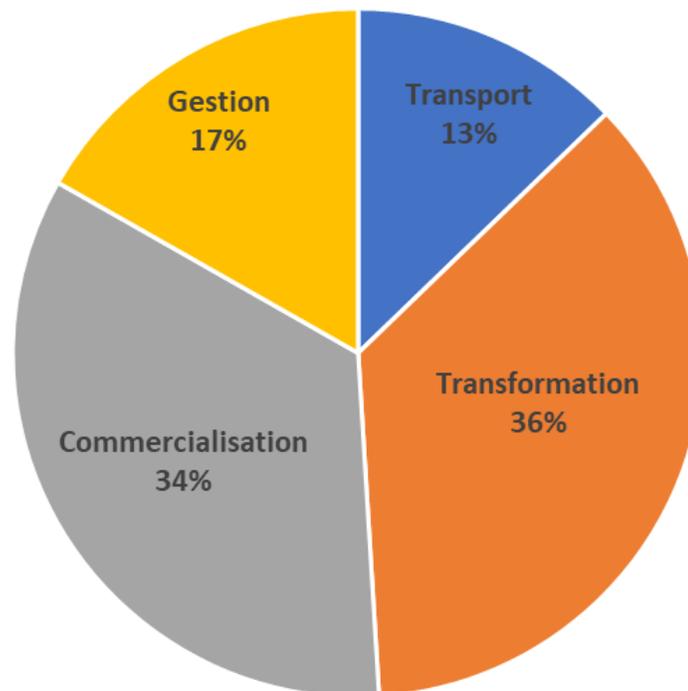
**BIO**WALLONIE  
Le bio aujourd'hui & demain

## Temps de travail global

### Découpe en dehors de la ferme :

Temps de travail global : 30 h/bovin [9 - 46 h]

Commercialisation et transformation = 70%



### A RETENIR ET QUESTIONS A SE POSER :

- Transport : 0 à 1h30 par 25 km parcouru → Déléguer ?
- Découpe et transformation : jusqu'à 1 journée de travail pour 3 personnes, en aidant le boucher → Déléguer ?
- Commercialisation : une grosse journée de travail ( $\pm$  11 heures) pour recevoir les clients → Travailler par lot ?
- Gestion : 4 heures, mais variation importante selon les pratiques (2 à 10 heures) → Bonne communication et systèmes de commandes efficace

### **Pointes de travail et périodes creuses**

- Charge de travail plus importante :
  - Période de pâturage car vente des animaux durant cette saison (meilleur état d'engraissement des bovins)
  - Saison des barbecues pour les boucheries
- Périodes plus creuses :
  - Grandes vacances et périodes de fin d'année : clientèle moins présente → Réduction activité
- Rythme lié aux activités de la production primaire : Si trop de travail, pause de l'activité en circuits courts

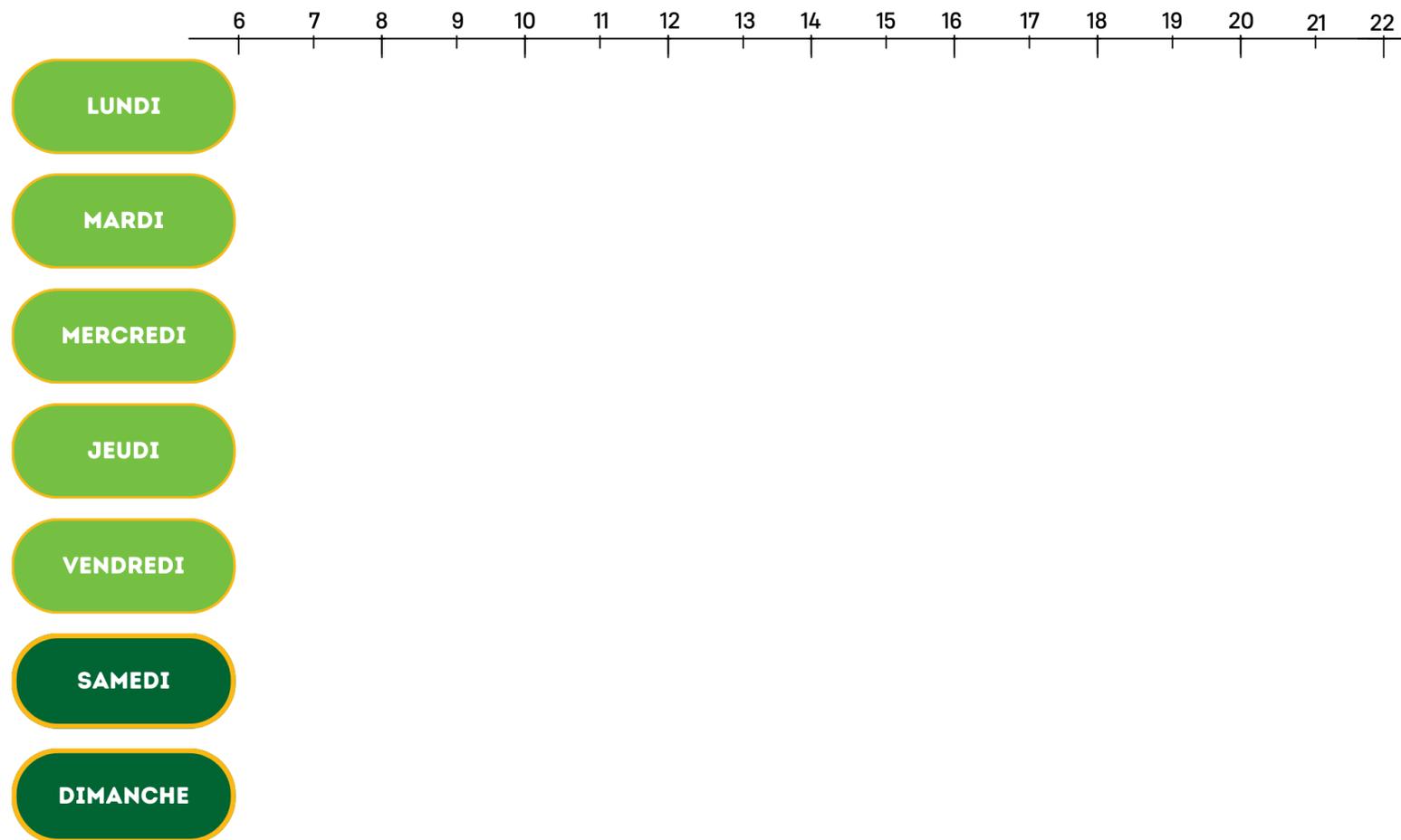
### **Difficultés rencontrées et améliorations envisagées**

- Principale : Travail avec les prestataires (bouchers et/ou abattoirs) → Changement de prestataires
- Charge de travail globale importante → Investissements
- Ecoulement de l'ensemble de la carcasse (bas morceaux) et estimation de la quantité de viande commercialisable
- Exigence du consommateur → Evolution activité colis vers boucherie

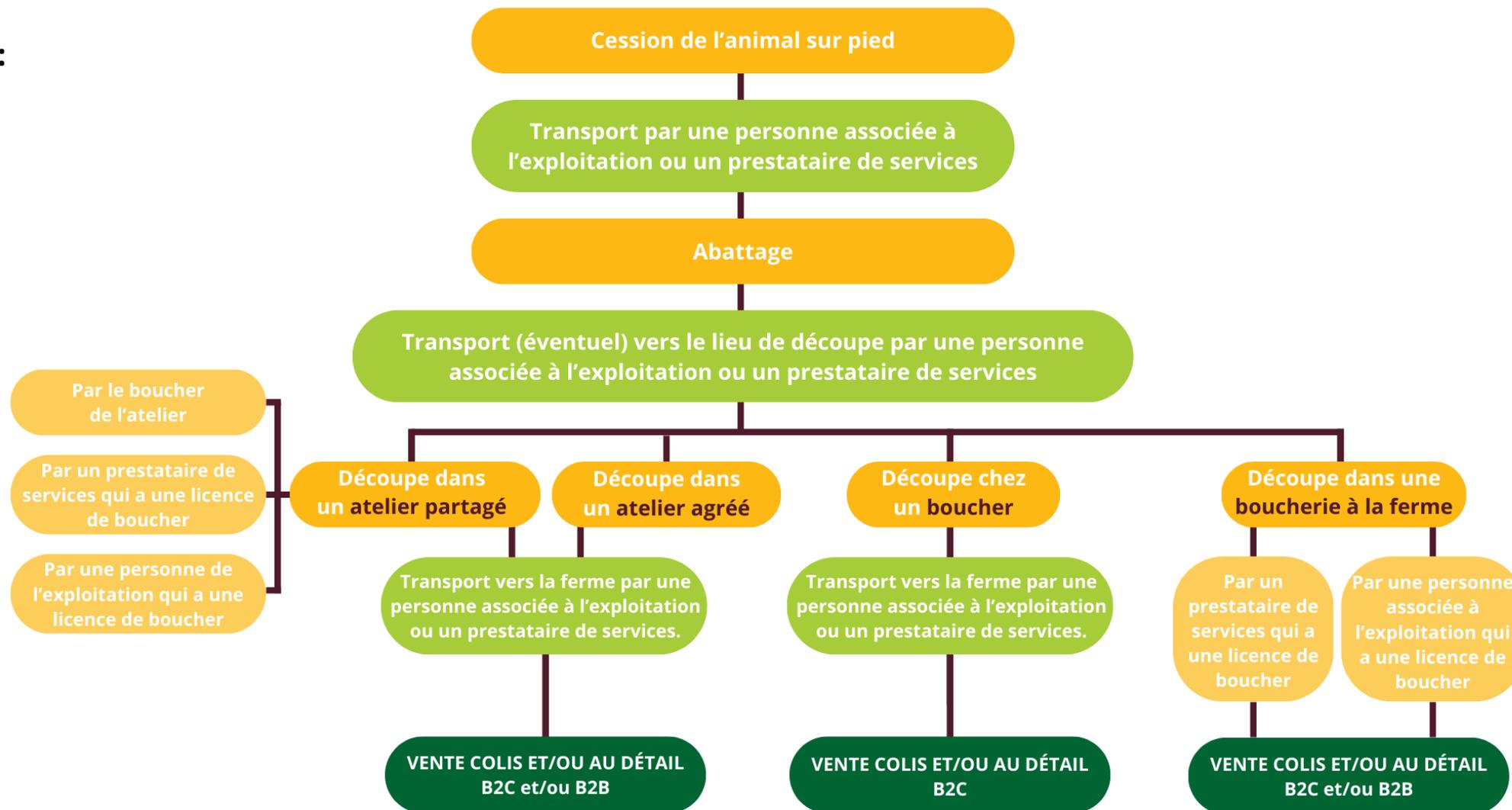
# Temps de travail global

## OUTIL : Semainier

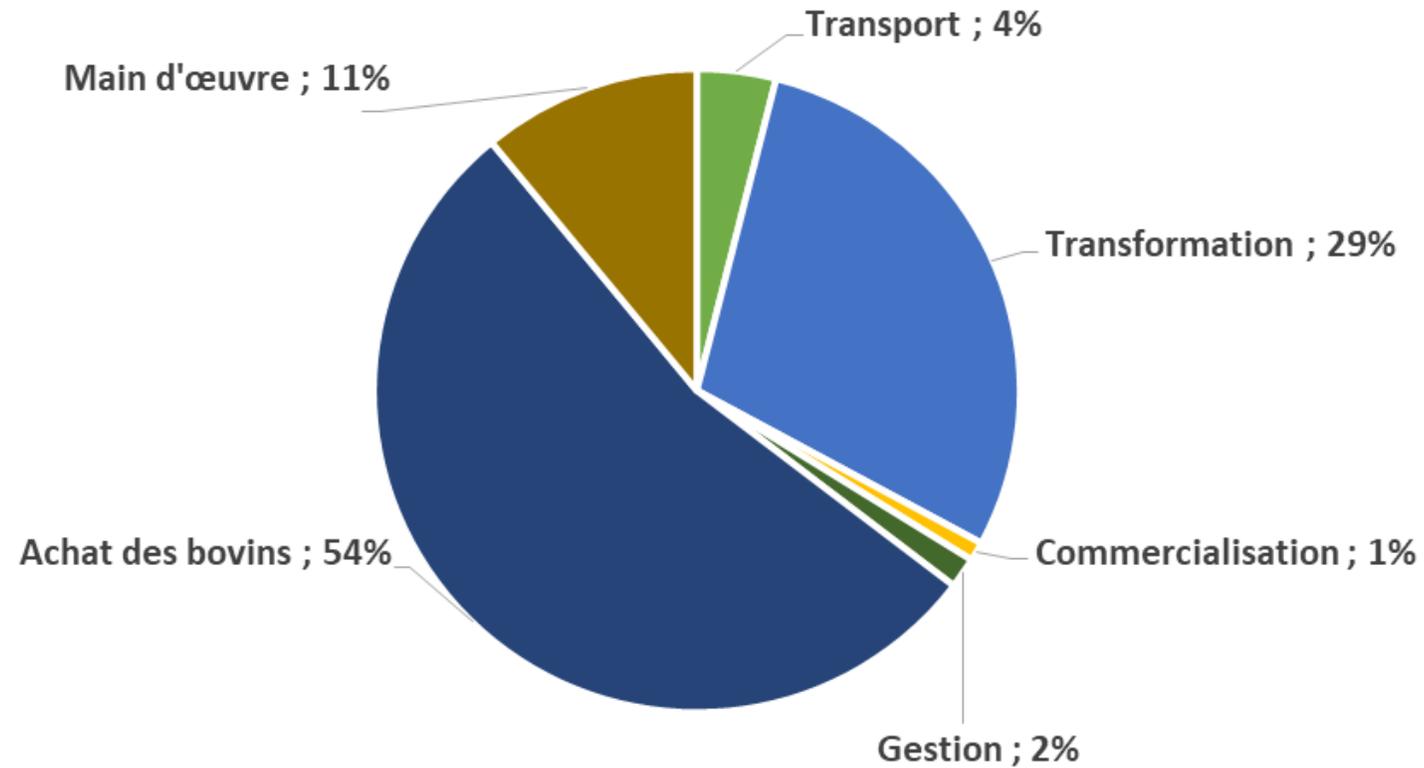
### Heures



Charges :



**Répartition des charges :**

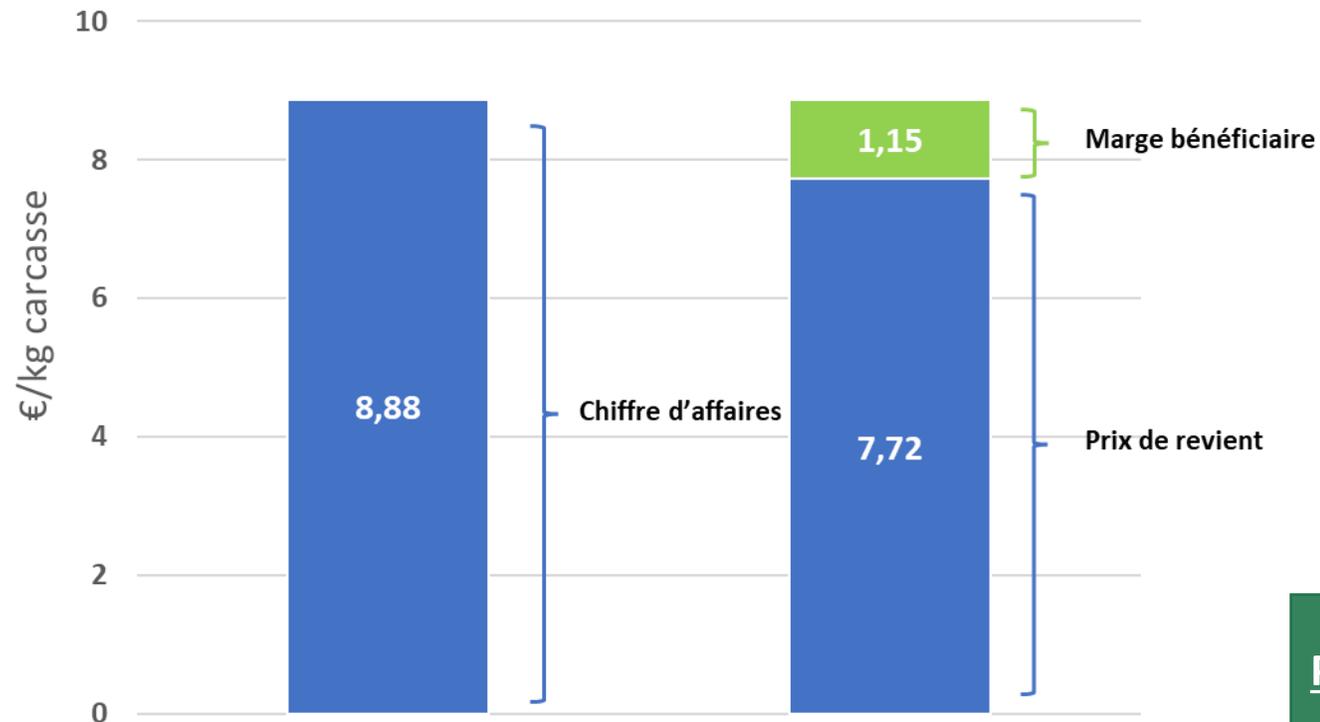


**A RETENIR :**

- Charges fixes <<<
- Achat des bovins, abattage et transformation et main d'œuvre = 95%

## Chiffre d'affaires, prix de revient et marge bénéficiaire

- 7 exploitations
- Découpe en dehors de la ferme
- Rythme non continu
- 12 bovins
- 3900 kg carcasse/an



### POINTS D'ATTENTION :

- Perception rentabilité
- Mode de fixation du prix de vente

## Rentabilité

ID	Nombre d'animaux vendus en circuits courts par an	Poids (kg carcasse/an)	Chiffre d'affaires (€/an)	Prix de revient (€/an)	Marge bénéficiaire (€/an)	Marge bénéficiaire (€/bovin)	Marge bénéficiaire (€/kilo carcasse)
1	10	3.200	35.150	30.783	4.367	436,7	1,4
2	9	4.018	31.360	28.777	2.583	287	0,6
3	5	2.625	23.575	18.874	4.701	940,2	1,8
4	44	9.240	63.115	61.902	1.213	27,6	0,1
5	5	2.558	19.363	21.809	-2.446	-489,2	-1
6	6	3.750	36.288	29.429	6.859	1.143,2	1,8
7	4	2.100	21.600	14.709	6.891	1.722,7	3,3
<b>Moyenne</b>	<b>12</b>	<b>3.927</b>	<b>32.922</b>	<b>29.469</b>	<b>3.453</b>	<b>287,7</b>	<b>1,2</b>

ID 3 : Temps de travail >>> / poids carcasse (rémunération exploitants et bénévoles)

- CA >>> : Bons prix de vente et animaux bien finis
- Charges <<< : Peu d'investissement et peu de frais transport
- Poids carcasse <<< et investissements >>> (camionnette frigo)

### FACTEURS :

- Gestion du travail ( finition des animaux )
- Minimisation des charges
- Prix de vente plus élevé ( vente au détail )
- Prix en relation avec le prix de revient !

## A retenir avant de se lancer

### D'autres scénariis possibles !

Découpe en dehors de l'exploitation	Découpe sur le lieu de l'exploitation
Vente généralement en colis, parfois au détail.	Vente le plus souvent au détail, parfois en colis, dans un comptoir attenant à l'atelier de découpe (! Invendus).
Peu d'investissements, retours en arrière possibles.	Investissements généralement conséquents (! Plusieurs types de viande).
Pas d'obligation d'avoir un accès à la profession.	Obligation d'être détenteur d'une licence de boucher pour découper et manipuler la viande fraîche.
Rythme le plus souvent non continu: débit de viande faible et épisodique au cours de l'année.	Rythme le plus souvent continu : débit de viande constant avec des opérations de transformation et commercialisation articulées de manière hebdomadaire.
Temps de travail relativement faible et faible besoin en main d'œuvre.	Temps de travail important et main d'œuvre souvent nécessaire.
Relance des clients pour chaque vente et donc nécessité d'avoir un portefeuille clients large (4x besoin d'une vente).	Fidélisation de la clientèle facilitée par la possibilité d'achat au détail et la mise en place d'horaires plus larges.
Gestion et suivi des paiements gourmands en temps.	Paiement en direct. Pas de gestion préalable.

### REFERENCES :

- Institut de l'élevage - Références nationales sur les circuits courts : <https://idele.fr/detail-dossier/premieres-references-nationales-pour-les-circuits-courts> et <https://www.centre-diversification.fr/document/85/produire-et-commercialiser-de-la-viande-bovine-en-circuits-courts.html>
- Centre d'étude et de ressources sur la diversification : <https://www.centre-diversification.fr/>

- Wuine Nicolas, 2020. Etude socio-économique de commercialisation en circuits courts de viande bovine en Wallonie », Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech, 75p (<https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/10920>)
- Synthèse 1: Turlot A., Jérôme E., Beuve-Méry J. (2021). Production et commercialisation de viande bovine en circuits courts - Repères socio-économiques. Centre wallon de Recherche Agronomiques, Accueil Champêtre en Wallonie ([https://etat-agriculture.wallonie.be/files/Etudes/2021\\_Production%20et%20commercialisation%20de%20viande%20bovine%20en%20circuits%20courts\\_rep%c3%a8res%20socio-%c3%a9conomiques.pdf](https://etat-agriculture.wallonie.be/files/Etudes/2021_Production%20et%20commercialisation%20de%20viande%20bovine%20en%20circuits%20courts_rep%c3%a8res%20socio-%c3%a9conomiques.pdf))
- Synthèse 2 : Accueil Champêtre en Wallonie (2021). Viande bovine en circuits courts. (<https://www.accueilchampetre-pro.be/wp-content/uploads/2023/06/Referentiel-Circuits-courts-viande-bovine-WEB.pdf>)
- Petel T., Antier C., Baret P. (2019). Etat des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière viande bovine en Région wallonne. Université Catholique de Louvain. ([https://scenagri.be/wp-content/uploads/2019/03/UCLouvain\\_Filiere\\_Viande\\_Rapport\\_190130.pdf](https://scenagri.be/wp-content/uploads/2019/03/UCLouvain_Filiere_Viande_Rapport_190130.pdf))
- Accueil Champêtre en Wallonie (2023). Produire et commercialiser de la viande ovine en circuits courts. Description et analyse technico-économique d'un cas spécifique. ([https://mcusercontent.com/7fcc24203ab51cbe90ddf3f2b/files/b94c442c-2769-3e4c-68c0-872573ae4170/ACW\\_Produire\\_et\\_commercialiser\\_de\\_la\\_v viande\\_ovine\\_en\\_circuits\\_courts.pdf](https://mcusercontent.com/7fcc24203ab51cbe90ddf3f2b/files/b94c442c-2769-3e4c-68c0-872573ae4170/ACW_Produire_et_commercialiser_de_la_v viande_ovine_en_circuits_courts.pdf))

**Accueil Champêtre en Wallonie**

Chaussée de Namur, 47 – 5030 Gembloux

+32 (0)81/627 454

[www.accueilchampetre-pro.be](http://www.accueilchampetre-pro.be)



Elisabeth JÉRÔME

+32 (0)81/627 463

[elisabeth.jerome@accueilchampetre.be](mailto:elisabeth.jerome@accueilchampetre.be)



**Accueil Champêtre  
en Wallonie**

La Ferme de Linciaux



