

Les résultats technico-économiques de la production de palmipèdes gras

Campagne 2009 - 2010

Le réseau des fermes de références regroupe 112 exploitations au niveau national. Le réseau gersois, pour la campagne 2009-2010, est composé de 23 fermes réparties en 5 familles de production : les gaveurs et les éleveurs de canards en filière longue, les producteurs en vente directe de produits frais et de produits transformés, les producteurs d'oies en Label Rouge. Les résultats de 2009-2010 portent sur 225 930 palmipèdes gras vendus (oies et canards).

Le canard dans la filière longue

● Les éleveurs

Quelques chiffres :

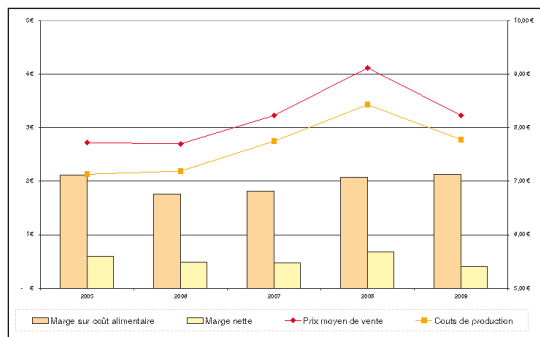
- Nombre de canards élevés /UTH palmipèdes : 27 557
- % d'animaux non valorisés : 4,7 %
- Quantité d'aliment consommé par canard 14,7 kg
- Valorisation du canard élevé : 8,23 €
- Marge sur coût alimentaire : 2,13 €
- Marge nette par canard gavé : 0,45 €

Les variations du prix moyen de vente suivent les variations des coûts de production.

Ainsi les marges sur coûts alimentaire (MCA) et les marges nettes ne subissent pas des variations du même ordre tous les ans.

La MCA et la marge nette ont diminué en 2009 après une légère amélioration en 2008.

Les indexations du prix de vente sur le prix des matières premières ne suffisent pas toujours à maintenir la marge nette des gaveurs.



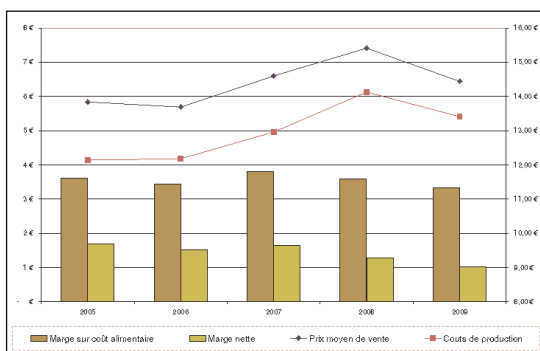
● Les gaveurs

Quelques chiffres :

- Nombre de canards gavés/UTH palmipèdes : 21 399
- Nombre de bandes de gavage : 21
- Quantité d'aliment consommé par canard 8,87 kg
- Valorisation du canard gavé (abatage et transport déduits) : 14,45 €
- Marge sur coût alimentaire : 3,33 €
- Marge nette par canard gavé : 1,03 €

Depuis 2005, le prix moyen de vente du canard gras a évolué, avec une forte hausse en 2008. Cette variation n'apparaît pas sur la marge sur coût alimentaire ou sur la marge nette avec les mêmes proportions.

Les variations de prix de vente permettent de **lisser principalement les variations des coûts des matières premières** (aliment, can-



ton) et permettent de **limiter les diminutions de marge nette.**

Cependant, la MCA et la marge nette ont perdu respectivement - 0,48 € et - 0,62 € par canard depuis 2007.

LES TENDANCES DE LA FILIÈRE LONGUE EN 2010-2011

A partir des résultats de l'indicateur économique, les résultats économiques des exploitations en filière longue devraient rester stables : le prix de vente (du PAG et du canard gras) étant indexés sur les variations du prix de l'alimentation.

Les **mises au normes** des salles de gavage avec le passage aux logements collectifs aura un impact direct sur les résultats économiques des gaveurs dans l'année en cours (et les années à venir) en augmentant fortement les immobilisations.

Le canard dans la filière courte

● La vente de produits frais

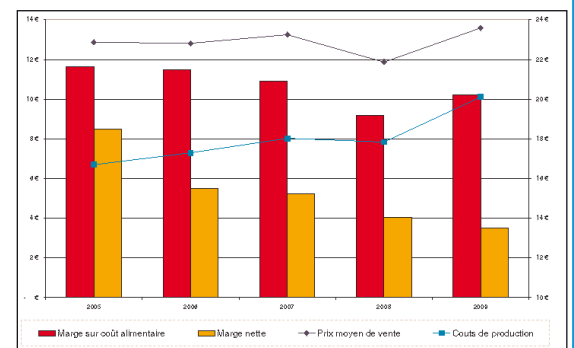
Quelques chiffres :

- Nombre de canards gavés /UTH palmipèdes : 2 672
- Quantité d'aliment consommé par canard 9,8 kg
- Valorisation du canard gavé (abatage et transport déduits) : 23,64 €
- Marge sur coût alimentaire : 10,21 €
- Marge nette par canard gavé : 3,49 €

Pour ce système, se pose la question de la main d'oeuvre, qui dans le cas d'emplois directs et importantes sur les coûts de production. Ce poste n'est pas à négliger dans le cas d'un projet de création d'activité.

Le deuxième enjeu de ce système de production est la commercialisation, autre facette fondamentale du métier.

Produire ne suffit pas, il faut également bien vendre son produit. Les prix de vente fluctuent également en fonction du produit vendu (carcasse entière ou découpe) et impactent directement la marge nette de l'atelier.



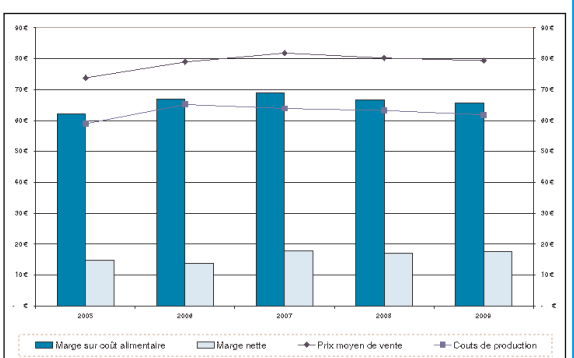
● La vente de produits transformés

Quelques chiffres :

- Nombre de canards transformés/UTH palmipèdes : 692
- Quantité d'aliment consommé par canard 10,34 kg
- Valorisation du canard gavé (abatage et transport déduits) : 79,40 €
- Marge sur coût alimentaire : 65,74 €
- Marge nette par canard gavé : 17,51 €

Au sein de la famille des conserveurs, il y a toujours de grandes variations en terme de valorisation du canard transformé et de charges telles que les amortissements et la main d'oeuvre salariale.

Le choix du système de transformation (à la ferme, en location ou à façon) doit se faire en



fonction du nombre d'animaux traités et de la justification des investissements à la ferme.

De manière générale, les coûts de production se maintiennent depuis 2007, la marge nette est stable.

La production d'oie en Label Rouge

Quelques chiffres :

- Nombre d'oies gavées/UTH palmipèdes : 1 035
- Quantité d'aliment consommé par canard 21,50 kg
- Valorisation du canard gavé (abatage et transport déduits) : 49,35 €
- Marge sur coût alimentaire : 26,02 €
- Marge nette par canard gavé : 11,34 €

(abatage et transport déduits) :

49,35 €

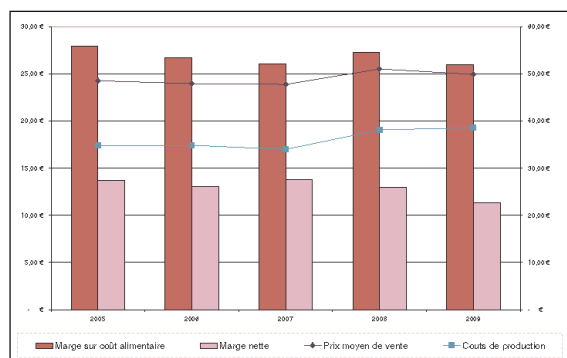
- Marge sur coût alimentaire :

26,02 €

- Marge nette par canard gavé :

11,34 €

Il s'agit ici des résultats des gaveurs d'oies au maïs grain entier certifiés Label Rouge. La revalorisation du prix de vente suit assez fidèlement l'augmentation des coûts de production.



Pour tout renseignement :
Chambre d'Agriculture du Gers
Pôle Aviculture
Tél. 05.62.61.77.40

