

Les résultats technico-économiques

Le réseau des fermes de références regroupe 112 exploitations au niveau national. Le réseau gersois, pour la campagne 2010-2011, 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.

Le canard dans la filière longue

Les gaveurs

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.

tient pas encore compte de ces éléments dont les prix sont amenés à varier de plus en plus.

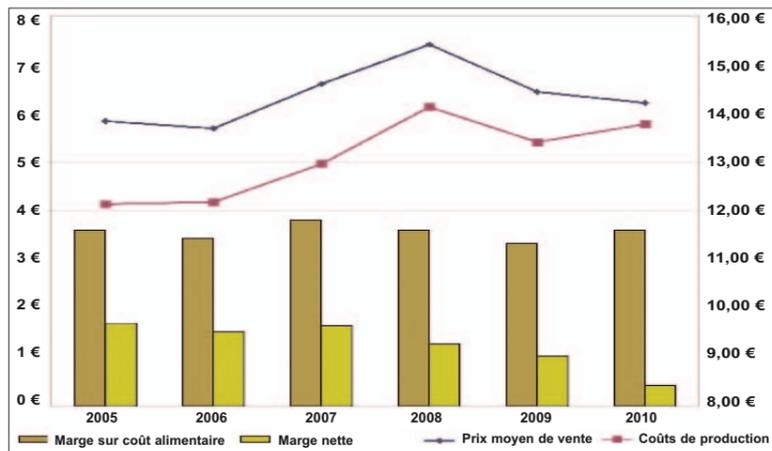
Quelques chiffres :

- Nombre de canards gavés/UTH palmipèdes : 17 067
- Nombre de bandes de gavage : 20
- Quantité d'aliment consommé par canard : 9 kg
- Valorisation du canard gavé (abattage et transport déduits) : 14,21 €
- Marge sur coût alimentaire : 3,60 €
- Marge nette par canard gavé : 1,31 €.

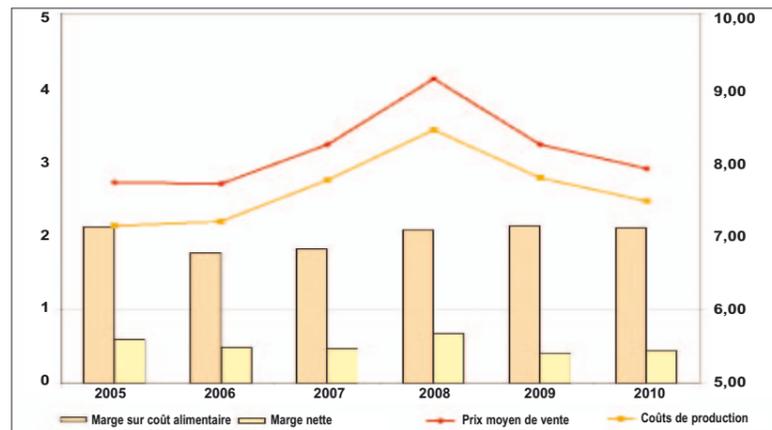
Jusqu'en 2010, les variations de prix de vente permettaient de lisser les principales variations des coûts des matières premières (aliment, caneton) et permettaient ainsi de limiter les diminutions de marge nette.

En 2010, l'évolution du prix de vente a permis de maintenir la marge sur coût alimentaire au niveau de 2008.

En revanche, la marge nette a fortement diminué (- 0,60 €) principalement en raison de l'augmentation des charges énergétiques (eau, électricité, ...). L'indexation du prix de vente ne



Les éleveurs



(Photo : Association Foie Gras)

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

Ainsi les marges sur coûts alimentaire et les marges nettes ne subissent pas de variations depuis 2008.

Les indexations du prix de vente sur le prix des matières premières permettent de maintenir les marges nettes des éleveurs, mais ne permettent pas de les améliorer (marge nette stable depuis 2006, hormis l'augmentation de 2008).

Quelques chiffres :

- Nombre de canards élevés /UTH palmipèdes : 34 038
- % d'animaux non valorisés : 2,5 %
- Quantité d'aliment consommé par canard : 15,5 kg
- Valorisation du canard élevé : 7,91 €
- Marge sur coût alimentaire : 2,10 €
- Marge nette par canard élevé : 0,44 €.

Les tendances de la filière longue en 2011-2012

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 indexé sur les variations du prix de l'alimentation.

Attention aux variations des coûts énergétiques qui auront un impact direct sur les résultats.

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

Pour tout renseignement :
Chambre d'Agriculture du Gers
Services Techniques - Pôle Aviculture
Tél. 05.62.61.77.40 ou ca32@gers.chambagri.fr



de la production de palmipèdes gras

Le canard dans la filière courte

Pour ce système, se pose la question de la main d'oeuvre, qui dans le cas d'emploi de salariés, a des consé-

quences directes 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 commercialisa-

tion, autre facette fondamentale du métier. Produire ne suffit pas, il faut également bien vendre son produit.

Les prix de vente fluctuent également, et impactent directement la marge nette de l'atelier.

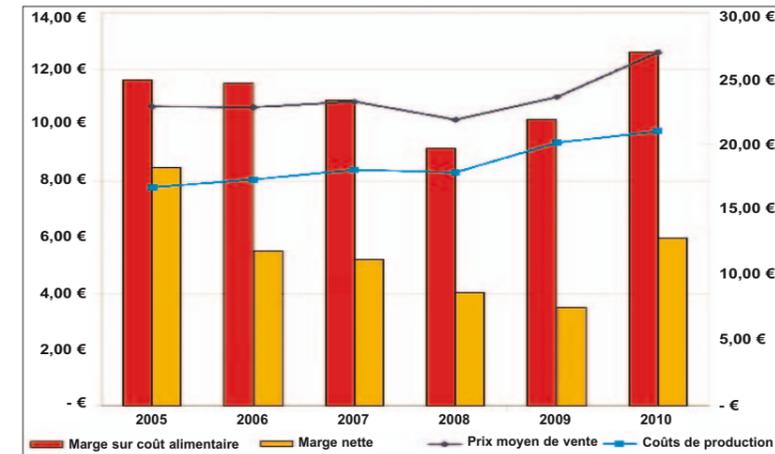
La vente de produits frais

Quelques chiffres :

- Nombre de canards gavés /UTH palmipèdes : 2 672
- Quantité d'aliment consommé par canard : 9,8 kg
- Valorisation du canard gavé (abattage et transport déduits) : 27,01 €
- Marge sur coût alimentaire : 12,60 €
- Marge nette par canard gavé : 5,98 €.



(Photo : Eric Lagarde)



La vente de produits transformés

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.

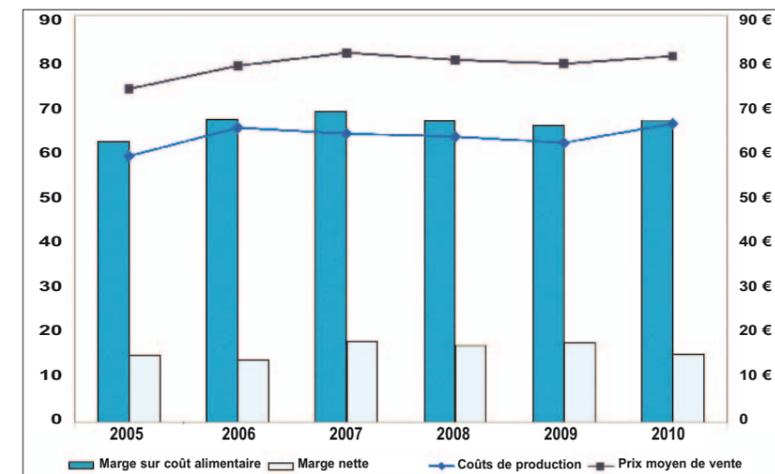
De manière générale, les coûts de production se maintiennent depuis 2007, la marge nette est stable.

Quelques chiffres :

- Nombre de canards transformés/UTH palmipèdes : 677
- Quantité d'aliment consommé par canard : 9,5 kg
- Valorisation du canard gavé (abattage et transport déduits) : 81,06 €
- Marge sur coût alimentaire : 66,65 €
- Marge nette par canard gavé : 14,96 €.



(Photo : Franck Monéger)



La production d'oie en Label Rouge

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.

Quelques chiffres :

- Nombre d'oies gavées/UTH palmipèdes : 920
- Valorisation de l'oie gavée (abattage et transport déduits) : 52,35 €
- Marge sur coût alimentaire : 28,79 €
- Marge nette par oie gavée : 15,59 €.

