

La filière palmipèdes gersoise : Pilier de la

Depuis les années 70 avec le fort développement des céréales, la production avicole s'est structurée mais a aussi disparue de certaines exploitations. Aujourd'hui, l'aviculture de qualité s'est imposée tant en circuit court qu'en filière longue. Le Gers a bâti sa notoriété sur ses savoir-faire et sur ses multiples réseaux de commercialisation : vente à la ferme, réseau artisanal, entreprises de renom et les marchés au gras qui sont aujourd'hui uniques en France.

Le département du Gers produit 4,5 millions de palmipèdes gras. Avec ces volumes, il représente le deuxième département producteur de palmipèdes à foie gras en France. Près de 700 agriculteurs élèvent et/ou gavent des palmipèdes à foie gras. Cette production est réalisée par des éleveurs spécialisés, des gaveurs spécialisés ou des éleveurs-gaveurs.

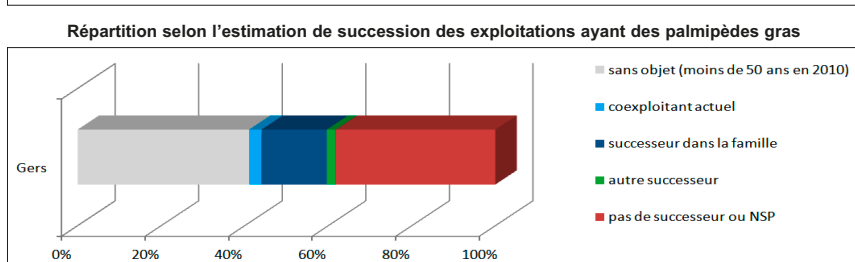
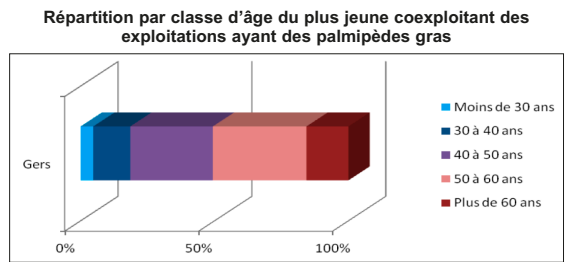
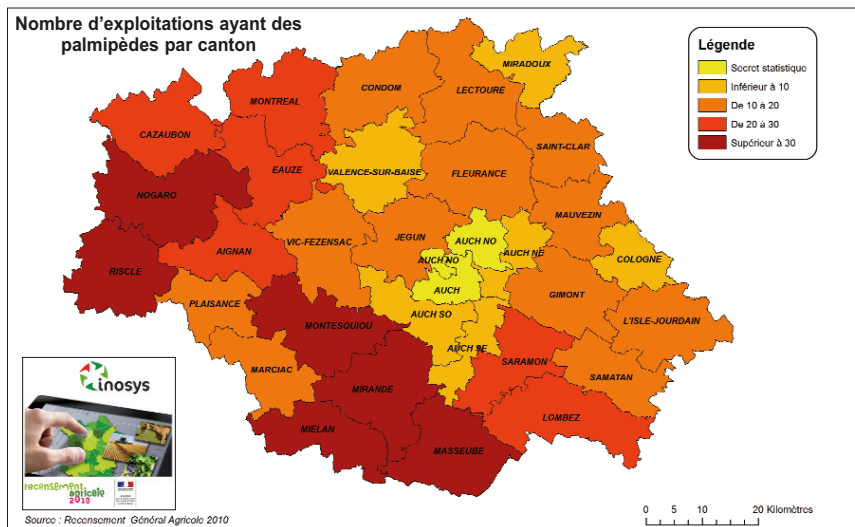
La filière palmipèdes est fortement marquée par la production sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : le Label Rouge « Foie gras cru et produits de découpe » et l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Canard à foie gras du Sud-Ouest ». Les 2/3 de la production vendus sous SIQO assurent ainsi aux entreprises du Sud-Ouest (66 % de la production nationale est certifiée IGP Sud-Ouest) et permet de se différencier de la concurrence française (Pays de Loire, Poitou-Charente et Bretagne) ou internationale (Bulgarie, Hongrie).

En 2013, le foie gras a fait preuve d'une belle résistance dans un contexte marqué par une consommation fessive très morose. Contrairement à de nombreux autres produits festifs, il a su conserver des consommateurs fidèles. Malgré tout, les tendances générales de la consommation alimentaire orientées vers une réelle maîtrise des dépenses ont eu pour conséquence un repli par rapport à 2012 de 5,6 % et de 4,6 % en valeur.

Connaître l'agriculture de son territoire dans les moindres détails grâce à la description des systèmes d'exploitation est utile pour éclairer et accompagner les décideurs du territoire dans leurs choix d'orientation des politiques publiques ou des stratégies locales. La typologie des exploitations réalisée dans le cadre du projet INOSYS, piloté par l'APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture), permet de répondre à cette problématique et montre la diversité des agricultures gersoises. Ce travail contribue à une meilleure valorisation des données du recensement agricole et permet de publier une étude au plus près du terrain afin d'illustrer la richesse du territoire gersois.

Le département du Gers produit 4,5 millions de palmipèdes gras. Avec ces volumes, il représente le deuxième département producteur de palmipèdes à foie gras en France. Près de 700 agriculteurs élèvent et/ou gavent des palmipèdes à foie gras. Cette production est réalisée par des éleveurs spécialisés, des gaveurs spécialisés ou des éleveurs-gaveurs.

En 2013, le foie gras a fait preuve d'une belle résistance dans un contexte marqué par une consommation fessive très morose. Contrairement à de nombreux autres produits festifs, il a su conserver des consommateurs fidèles. Malgré tout, les tendances générales de la consommation alimentaire orientées vers une réelle maîtrise des dépenses ont eu pour conséquence un repli par rapport à 2012 de 5,6 % et de 4,6 % en valeur.



Les cages collectives

La mise en place de logements collectifs de palmipèdes en gavage s'inscrit dans le cadre de l'application de la recommandation du Conseil de l'Europe concernant les conditions d'élevage des palmipèdes à foie gras. Cette mesure s'applique depuis le 1^{er} janvier 2010 pour les créations d'ateliers et au plus tard au 31 décembre 2015 pour les installations existantes. Cet été, le Centre d'Etude des Palmipèdes du Sud Ouest (CEPSO) a réalisé une enquête auprès d'éleveurs pour connaître leurs premières impressions sur ces changements.

Témoignages de gaveurs

« Il faut adapter le geste et le matériel de gavage »

« Il faut s'adapter au gavage vertical. Au départ, on cherche à reproduire les gestes du gavage en cages individuelles, en ramenant le canard vers soi. Mais, d'une part la hauteur de la cage ne permettait pas de gaver à l'oblique et, d'autre part, il était finalement plus simple et moins fastidieux de gaver à la verticale en laissant le canard dans la position où il se trouve. Ainsi on gave les canards aussi bien de dos, de face ou tournés sur le côté et on perd moins de temps. Toutefois, il est nécessaire d'adapter le matériel de gavage qui, pour le gavage à la pâtée, n'est généralement pas conçu pour être utilisé dans cette position. »

Un gaveur au maïs broyé qui a installé des cages collectives à la place de cages individuelles

« Pour moi, le bien-être du gaveur et celui de l'animal vont de pair »

« C'est agréable de travailler avec des animaux qui ont « l'air bien », qui peuvent se lever, bouger et se nettoyer. De plus, le fait qu'ils puissent se nettoyer la plume et se lever, améliore leur état en fin de gavage, ils sont globalement plus propres et moins fatigués. »

« Le gavage est un peu plus long, mais je gagne beaucoup de temps au chargement »

« Sur ma salle de 480 places, le temps de gavage est légèrement plus long (environ 1/4 d'heure) par rapport à la cage individuelle. En revanche, on gagne beaucoup de temps sur le chargement des canards à la mise en place. En moyenne, on met 1/4 heure à 2 pour remplir la salle de 480 places en cages collectives contre 1 h 15 à 3 pour remplir la salle voisine de même capacité en cages individuelles. »

Un jeune gaveur au maïs grain, récemment installé en cages collectives après avoir gavé quelques mois en cages individuelles sur l'exploitation de son père.

« C'est finalement moins pénible que ce que j'imaginai ! »

« Je gave en logement collectif depuis un an seulement mais déjà sur les premiers lots j'ai été agréablement surpris. L'effort physique n'est finalement pas plus important ; à l'inverse j'ai même l'impression d'avoir moins mal au dos du fait que le geste est moins répétitif. J'attends de voir ce que cela donnera avec plus de recul ! »

Un gaveur au maïs broyé qui a installé des logements collectifs en 2012 à la place des loges individuelles

8 - Volonté Paysanne du Gers n° 1251 - 17 octobre 2014

La diversification et du développement durable

Le réseau des fermes de références

Les objectifs du réseau
Au niveau de l'exploitation :

- Donner un outil de connaissance et de réflexion,
- Assurer un suivi précis et régulier des coûts de production et des marges,
- Mesurer les évolutions de revenus et orienter les évolutions de l'exploitation.

Au niveau global, réaliser un observatoire pour :

- Dégager les ateliers qui optimisent leurs facteurs de production,
- Améliorer le fonctionnement des exploitations,

Le réseau gersois comprend pour la campagne 2012-2013, 13 exploitations réparties selon 4 familles de production : les éleveurs et gaveurs de canards en filière longue, les producteurs en filière courte de produits frais (vente directe aux consommateurs) et les producteurs en filière courte de conserves.

Les résultats sont obtenus à partir des GTE (Gestion Technico-Economique) et des comptabilités, puis validés par une rencontre individuelle avec les producteurs.

Les résultats 2012-2013 portent sur un total de 165 289 canards vendus.

Quelques définitions

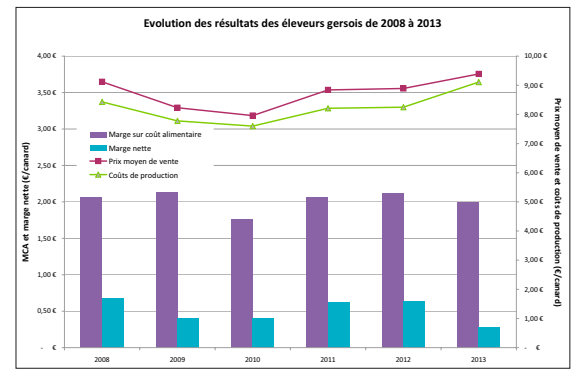
- Coût de production :** charges opérationnelles + charges de structure + cotisations sociales.
- Marge sur coût alimentaire (MCA) =** Prix de vente - PAG/caneton - aliment - abattage - transport
- Marge nette =** MCA - charges opérationnelles (produits vétérinaires, eau, gaz...) - charges de structures directes à l'activité (entretien, assurances...) - charges de structures non

IMPORTANT
 Les données présentées ci-après ne sont pas des résultats statistiques représentatifs, car pour chaque famille de production, le nombre d'exploitations n'est pas assez important.

Le canard dans la filière longue

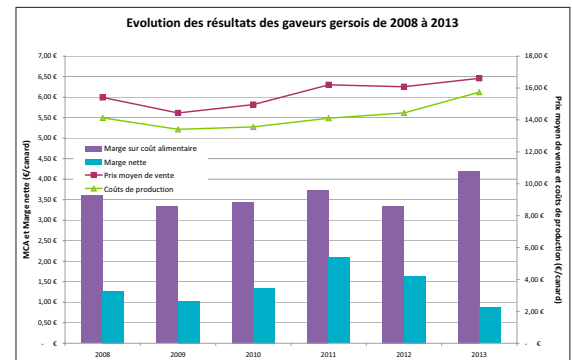
LES ÉLEVEURS	Moyenne des éleveurs 2013
Durée d'élevage	84 j
Nombre de canards élevés / UTH palmipèdes	20 356
Quantité d'aliment consommée / canard élevé	13,5 kg
Prix moyen de vente du canard élevé	9,39 €
Marge sur coût alimentaire / canard élevé	1,99 €
Marge nette / canard élevé	0,28 €

Le prix moyen de vente du canard est indexé sur l'aliment qui représente plus de 60% du coût total de production. Ainsi, les variations du prix moyen de vente suivent les variations des coûts de production. Malgré une augmentation du prix moyen de vente, la marge nette se dégrade alors que la marge sur coût alimentaire s'est maintenue. Cette augmentation des coûts de production est liée à une forte augmentation des coûts énergétiques.



LES GAVEURS	Moyenne des gaveurs 2013
Nombre de canards gavés / UTH palmipèdes	20 474
Quantité d'aliment consommée / canard gavé	8,6 kg
Prix moyen de vente du canard gavé	16,61 €
Marge sur coût alimentaire / canard gavé	4,20 €
Marge nette / canard gavé	0,87 €

Le prix moyen de vente du canard est stable depuis 3 ans. La marge sur coût alimentaire a fortement augmenté en 2013 mais on observe une diminution de la marge nette inférieure à 1 € par canard. Ceci s'explique par la constitution de notre échantillon qui comprend des fermes ayant réalisé des investissements pour le passage en logements collectifs.



La filière courte

La vente de produits frais

Quelques chiffres :	Résultats 2012-2013
Nombre de canards gavés / UTH palmipèdes	3 130
Prix moyen de vente du canard vendu en frais	27,43 €
Marge nette / canard	4,57 €

Typologie des exploitations suivies :
 Les exploitations suivies dans le réseau des fermes de références commercialisent exclusivement à la ferme ou auprès de professionnels sous forme de carcasses entières ou découpées. Ils ne vendent pas leurs produits sur les marchés au gras du département.

Taux de spécialisation : 41 %.

Main d'oeuvre de l'exploitation :
 En moyenne 1,53 UTH palmipèdes/exploitation dont 0,56 UTH salariés. La main d'oeuvre salariée est principalement utilisée pour les postes d'abattage : organisation du travail sur quelques heures par semaine.

La vente de produits transformés

Quelques chiffres :	Résultats 2012-2013
Nombre de canards transformés / UTH palmipèdes	1 084
Prix moyen de vente du canard transformé	86,96 €
Marge nette / canard transformé	13,05 €

L'augmentation des charges n'est pas systématiquement répercutée sur les prix de vente qui augmentent moins rapidement. Une réflexion est souvent nécessaire pour affiner le prix de vente des produits et maintenir la marge nette par canard transformé (voir encadré sur la formation coûts de production).

Taux de spécialisation : 65 %

Main d'oeuvre de l'exploitation et organisation du travail :
 En moyenne 2,22 UTH palmipèdes/exploitation dont 1,3 UTH salariés. La main d'oeuvre salariée est principalement utilisée pour les postes d'abattage, transformation et gavage (remplacement de l'exploitant lors des foires,...).

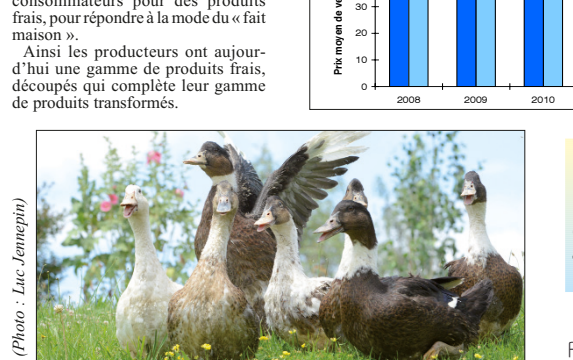
Focus sur les tarifs de vente

- Foie gras entier (180g) : 120 €/kg
- Bloc de foie gras (180g) : 82 €/kg
- Cuisse confite (bocal 2 cuisses) : 5 €/cuisse.

Typologie des exploitations suivies et tendances :
 Les exploitations suivies dans le réseau des fermes de références commercialisent des produits transformés et des produits frais, pour répondre notamment aux évolutions des tendances de consommation.

Les producteurs doivent faire face à une augmentation des demandes de consommateurs pour des produits frais, pour répondre à la mode du « fait maison ».

Ainsi les producteurs ont aujourd'hui une gamme de produits frais, découpés qui complète leur gamme de produits transformés.



Renseignez-vous auprès de la Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle Aviculture - Tél. 05.62.61.77.40.

