

## **LA FILIERE VIANDE**

**OBSERVATOIRE ECONOMIQUE**

Juin 2013



## EDITO

Face à des cycles économiques de plus en plus courts, où la réactivité est la clef du succès, il est indispensable pour les décideurs locaux de veiller et d'anticiper les évolutions et mutations à venir. L'ensemble des grands acteurs du développement économique lotois a donc souhaité se doter d'outils pour suivre la conjoncture départementale et mener efficacement la promotion économique du département du Lot.

Pour ce faire, le Conseil général s'est rapproché de la Chambre de Commerce et d'Industrie qui a acquis de longue date une vision fine du territoire, avec ses enjeux et ses leviers de développement. Cette coopération entre deux acteurs majeurs du département répond aux enjeux forts pour l'économie lotoise :

- Structurer, animer et maintenir à jour un système organisé de production d'informations économiques locales et le rendre accessible à tous, au travers des publications régulières et pertinentes, et via un portail sur Internet.
- Assurer une véritable action de marketing territorial par la promotion de filières porteuses de développement et d'innovation, et par une meilleure lisibilité de l'offre foncière et immobilière disponible dans les zones d'activités économiques.

Considérant leurs compétences mutuelles dans ce secteur d'activité, la Chambre de Commerce et d'Industrie et le Conseil général du Lot ont signé une convention pour mettre en œuvre l'observatoire de l'économie lotoise, qui comprendra des outils de suivi de la conjoncture (baromètre trimestriel de conjoncture, panorama annuel de l'économie départementale, radioscopie d'un panel de bilans d'entreprises lotoises, études sectorielles) et des outils de marketing territorial (plaquette présentant les spécificités de l'économie lotoise, création du portail de l'économie lotoise <http://economie.lot.fr>, cartographie dynamique des zones d'activités,...).

Forts de nos potentiels respectifs, nous faisons le pari commun que l'observatoire de l'économie lotoise favorisera le développement de notre territoire.

Gérard MIQUEL  
Sénateur du Lot  
Président du Conseil général



Thomas CHARDARD  
Président de la Chambre de  
Commerce et d'Industrie



## SOMMAIRE

- 6 Productions animales
- 11 Collecte, préparation, mise en marché des animaux vivants
- 12 Abattage
- 13 Commerce de gros de viandes de boucherie
- 13 Commerce de détail de viande
- 14 Fabrication et commerce de conserves fines
- 15 Synthèse



Les productions animales occupent une place importante dans l'économie agricole lotoise.

En effet, le relief, la nature des sols et l'histoire économique locale ont peu favorisé le développement de grandes cultures végétales. Au contraire, ils ont contribué à l'émergence de zones d'élevage d'animaux :

- Le **Ségala**, contrefort granitique du Massif central, aux terres froides, et le **Limargue**, bande étroite de quelques kilomètres au nord-est, offrent à l'élevage bovin des herbages gras.
- Les **Causses** de Limogne, de Gramat et de Martel (du sud au nord), sont dédiés surtout à l'élevage ovin et aux canards gras.

Ces zones d'élevage, très différentes à l'intérieur même du département du Lot, permettent de valoriser des terres souvent trop difficiles pour la plupart des cultures végétales, de maintenir des actifs en milieu rural et d'entretenir l'espace.

Leur contribution à la vie économique et sociale est donc importante. De plus, s'y ajoutent des activités aval de transformation et de commercialisation dynamiques, ainsi que des activités complémentaires liées au tourisme vert qui sont génératrices de valeur ajoutée et d'emploi.

Un poids important que nous explorons pour ce système productif fondamental à l'équilibre fragile.

# PRODUCTIONS ANIMALES

## ✓ Données de cadrage

### ➤ UTILISATION DU SOL DANS LE DEPARTEMENT DU LOT

	Surface agricole utilisée (SAU)	Bois et forêts	Territoire agricole non cultivé	Territoire non agricole	Surface totale du département
Nombre d'hectares (en milliers)	231,4	213,6	41,8	35,7	522,5
%/Surface totale	44%	41%	8%	7%	100%

Source : AGRESTE 2010

La part du territoire lotois non agricole ne représente que 7% de l'ensemble.

Cette proportion diminue dans le temps, puisque **le Lot est un des rares départements français qui voit sa SAU progresser** (44% en 2010 contre 41% en 2002). Ce phénomène, unique en Midi-Pyrénées, se localise principalement sur le territoire du causse central et serait le fait d'une reconquête de surfaces de landes.

### ➤ UTILISATION DE LA SURFACE AGRICOLE (SAU)

	Céréales et protéagineux	Cultures fourragères et prairies artificielles	Surface toujours en herbe dont prairies naturelles	Autres spéculations	Surface agricole utilisée
Nombre d'hectares (en milliers)	30,5	54,99	118,5	27,4	231,4
%/SAU	13%	24%	51%	12%	100%

Source : AGRESTE 2010

75% du territoire agricole utilisé est destiné à la production d'herbages pour l'alimentation animale (fourrages, foins, pâturages, parcours,...).

Les seules cultures fourragères représentent 24% de la SAU, plus que les céréales et protéagineux (18,5%).

Si l'on considère qu'une partie des céréales et protéagineux est destinée à la production d'aliments pour le bétail, ce sont alors **plus de 80% de la SAU du Lot qui sont consacrés à l'élevage** et valorisés par les productions animales.

## ✓ Exploitations à orientation productions animales

	Nombre d'exploitations / %			
	2000		2010	
Bovins lait	398	12%	272	12%
Bovins viande	1 031	32%	816	35%
Bovins mixte	149	5%	84	4%
Ovins et autres herbivores	1 629	51%	1 142	49%
Nombre d'exploitations	3 207	100%	2 314	100%

Source : AGRESTE 2010

Sur les 2 314 exploitations recensées en 2010 :

- 1 172, soit 51%, déclarent élever des bovins,
- 1 142, soit 49%, déclarent élever des ovins ou herbivores.

La proportion est équilibrée entre les exploitations qui élèvent des bovins et celles qui élèvent des ovins ou autres herbivores. Cet équilibre n'a pas pratiquement pas évolué au cours des dix dernières années. Dans le détail, seule la part des bovins viande progresse (+3 points) au détriment des autres productions.

En revanche, le nombre total d'exploitations a fortement baissé depuis 2000 (-28%), réparti comme suit :

- Bovins lait : - 32%
- Bovins viande : - 21%
- Bovins mixtes : - 44%
- Ovins et autres herbivores : - 30%

### En termes d'emplois :

En dix ans, les élevages ont continué de se professionnaliser et deviennent plus performants. Le recensement de 2010 dénombre **3610 équivalents temps-plein consacrés à l'élevage animal** (bœufs, brebis, moutons, chèvres, porcs, volailles et, marginalement, chevaux).

## ✓ Composition du cheptel Lotois

	Total	%	dont*							
<b>Bovins</b>	139 642	8%	Vaches laitières				Vaches allaitantes			
			17 011				42 165			
<b>Ovins</b>	303 279	17%	Brebis laitières				Brebis allaitantes			
			3 596				227 713			
<b>Caprins</b>	28 065	2%	Chèvres mères							
			20 742							
<b>Porcins</b>	50 927	3%	Truies reproductrices							
			6 298							
<b>Volailles</b>	1 292 767	70%	Poules pondeuses	Poulets de chair	Dindes et dindons	Oies	Canards à rôtir	Canards à gaver	Pintades	Pigeons et cailles
			55 637	415 187	6 058	16 313	9 656	584 600	63 161	100 558
<b>TOTAL</b>	<b>1 814 680</b>	<b>100%</b>								

\* Liste non exhaustive. Seules les compositions les plus importantes sont représentées ici.  
Source : AGRESTE 2010

### ➤ BOVINS :

Parmi le cheptel des bovins viande, la race Limousine domine les effectifs (39%), devant la Blonde d'Aquitaine et la Salers (10% chacun). Les effectifs d'Aubrac, de Charolaise et de vaches croisées sont marginales.

Le cheptel des vaches mères change de composition au cours des années :

- le nombre des vaches laitières diminue avec l'amélioration des performances en production laitière et la mise en place des quotas (-49% depuis 1980).
- le nombre de vaches allaitantes a progressé jusque dans les années 2000 (+60% entre 1980 et 2002). Il connaît depuis 2002 une lente diminution d'environ 7% sur 8 ans.





## ➤ OVINS :

La production d'ovins viande est l'activité reine, en termes d'image, de l'ensemble du Causse, de Cuzance à Limogne (plus de 300 000 têtes en 2010). Le produit traditionnel est l'Agneau fermier du Quercy, conduit en Label Rouge. La principale race est la « caussenarde », mais sont recensées également des agnelles croisées issues d'un schéma génétique local.

Le Lot est le 1<sup>er</sup> bassin de production ovine allaitante en Midi-Pyrénées, rassemblant un quart des troupeaux et plus du tiers des brebis de la région.

Le nombre de brebis mères s'est maintenu à un niveau relativement stable de l'ordre de 250 000 têtes jusque dans les années 2000. Il baisse depuis pour s'établir à environ 230 000 têtes.



## ➤ CAPRINS :

L'effectif se maintient à environ 20 000 chèvres mères après avoir connu une baisse importante il y a quelques années. La production de lait de chèvre s'est élevée à 101 000 hl en 2010.

La production du fameux fromage cabécou de Rocamadour est de plus de 1000 tonnes par an. Il bénéficie de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1996.

## ➤ POULETS :

L'effectif de poulets de chair et coq progresse de 32% entre 2000 et 2010.

## ➤ CANARDS :

L'effectif des canards gras ou à gaver représente près de la moitié du cheptel de volailles lotoises.

Les fameux canards gras du Sud-ouest sont bien sûr très représentés dans le Lot, avec **plus d'un demi-million de têtes élevées chaque année**.

La production est répartie sur l'ensemble du territoire, puisque cette forme d'élevage est possible dans plusieurs terroirs du département. Le chiffre d'affaires des volailles (les palmipèdes sont dominants) est d'environ 35M€ par an.



## ✓ Poids des productions animales dans l'économie agricole départementale

Répartition des productions au prix de base 2010 :

		Millions d'euros	%
Productions végétales	Céréales	40,3	10
	Plantes industrielles et fourragères	62,9	16
	Fruits et légumes	54,1	14
	Vins	25,3	6
	<b>Total des productions végétales brutes et transformées</b>	<b>182,6</b>	<b>46</b>
Productions animales	Gros Bovins, veaux	107,1	27
	Ovins, caprins, équins	23,1	6
	Porcins	12,0	3
	Lait	37	9
	Volailles et autres	37	9
	<b>Total des productions animales brutes et transformées</b>	<b>216,2</b>	<b>54</b>
<b>Total des productions au prix de base</b>		<b>398,8</b>	<b>100</b>

Source : AGRESTE 2010

La valeur totale de la production agricole s'établit à 398,8 M€ en 2010 (+11% par rapport à 2002).

Le montant des productions animales (216,2 M€) reste supérieur, comme en 2002, à celui des productions végétales (182,6 M€). Les proportions sont inchangées: 54% contre 46%.

La production de viandes rouges de boucherie (veaux, bovins, ovins, caprins et équins) représente plus de 130 millions d'euros soit 60% de la valeur des productions animales et 33% de la valeur de la production de l'ensemble de la branche agriculture.

### A RETENIR ...

Terre peu propice aux grandes cultures végétales, le Lot a développé des zones d'élevage d'animaux : bovins, caprins et porcins, mais surtout ovins (agneau fermier) et volailles (canards gras).

Ces élevages d'animaux occupent 2314 exploitations et 3610 équivalents temps-plein (2010).

Avec 216 millions d'euros en 2010, les productions animales représentent 54% de la valeur de l'ensemble de l'économie agricole lotoise.

## COLLECTE, PREPARATION, MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX VIVANTS

Les activités de collecte, préparation et commercialisation d'animaux vivants constituent le premier volet aval des productions animales. Réalisées par des structures et des entreprises spécialisées, elles jouent un rôle fondamental dans leur valorisation, la recherche de débouchés, la préparation et l'adaptation des animaux aux différents marchés.

### ✓ Entreprises et emplois correspondants

#### ➤ ORGANISATION DE L'ACTIVITE :

##### 1) Réseau de collecte de proximité :

Constitué de négociants de taille modeste, le réseau de collecte de proximité assure le lien entre les producteurs et les principaux opérateurs de la mise en marché.

##### 2) Expéditeurs / Exportateurs :

L'exportation de bovins (veaux nourrissons, jeunes bovins d'herbes) et d'ovins est la spécialité de 4 opérateurs principaux organisés comme suit :

- CAPEL, ETS CRASSAT et RATERY RIEUTORT commercialisent les bovins.

- CAPEL et DESTREL commercialisent les ovins.

Leur zone de collecte dépasse les limites du département. Elle s'exerce sur la moitié Sud de la France, en particulier le piémont du Massif Central.

Les principaux pays clients sont l'Italie, l'Espagne et le Portugal.

Un effort commercial important permet de s'introduire sur de nouveaux marchés : Europe du Nord, Grèce, Pays Arabes, Moyen Orient, Asie, Amérique du Sud,... qui assurent des débouchés complémentaires intéressants.



# ABATTAGE ET DECOUPE

Face à une production de base qui représentait plus de 50% de la valeur de l'ensemble des livraisons agricoles, les activités industrielles de la viande sont longtemps restées sous-représentées et ont tardé à atteindre un niveau de développement appréciable.

Dans le secteur de la première transformation, la réglementation en matière d'hygiène et le plan d'équipement départemental des abattoirs a contribué, à la fin des années 1960, à la disparition des tueries particulières, à la fermeture d'une dizaine d'établissements vétustes et confirmé cinq abattoirs publics (Cahors, Figeac, Gourdon, Gramat, St Céré) et deux abattoirs privés (Puybrun et Prudhommat) qui disparaissent rapidement, le dernier avec la faillite des Etablissements Mejescazes spécialisés dans l'abattage ovin, en 1984.

La chute des tonnages abattus, qui passent de 30 000 tonnes en 1975 à 16 000 en 1990 et la nouvelle réglementation européenne, aboutissent en 1991 à la fermeture de l'abattoir de Cahors et à la spécialisation ovine de l'abattoir de Gramat. Un abattoir de volailles, créé en 1950, les Etablissements Terrade à Lamothe Fenelon, qui emploie jusqu'à 70 salariés, ferme ses portes en 1990.

L'abattage est réalisé aujourd'hui par 2 établissements, situés à Gramat (SOGEAG) et à St Céré, en prestation de service pour le compte des entreprises de la cheville et du négoce de viande. Ils se partagent approximativement le tonnage traité, Gramat étant spécialisé dans les ovins et St Céré est multi-espèces, essentiellement veaux et gros bovins.

Ils emploient à eux deux plus de 100 salariés pour près de 10 00 tonnes équivalent carcasse abattues.

## ✓ Évolution des abattages contrôlés dans le département du Lot

Années	1980	1985	1990	1995	1998	2000	2001	2002	2010
Abattages (tonnes)	20 122	18 158	16 290	14 101	15 131	10 014	8 833	8 154	9 100

Source : AGRESTE

Les abattages contrôlés ont diminué régulièrement entre 1980 et 2002, période pendant laquelle ils ont perdu 12 000 tonnes (-60%) passant de 20 000 à 8 000 tonnes.

Cause ou conséquence la fermeture de 3 abattoirs sur 5 au total : CAHORS en 1991, FIGEAC en 1999, GOURDON en 2000.

En 2002 les abattoirs du Lot ne traitent plus que 25% de la viande finie sur pied produite dans le département.

Puis, entre 2002 et 2010, l'activité a repris, passant de 8 154 à 9 100 tonnes (+ 12%).

## COMMERCE DE GROS DE VIANDES DE BOUCHERIE

### ✓ Fonction des opérateurs

Collecte des animaux, abattage en prestation de service, préparation des viandes, commercialisation.

### ✓ Entreprises, emplois, poids économique

La cheville et la boucherie en gros comptent 9 entreprises qui emploient environ 130 salariés. Parmi les plus importantes ARCADIE (Cahors-Gramat) et DESTREL (Gramat).

Confrontés à l'évolution des marchés qui impose un niveau de transformation plus avancé, quelques opérateurs, qui occupent plus de 50 personnes au total, se sont dotés et exploitent des ateliers de découpe agréés, parmi lesquels : ARCADIE (Cahors), CASTELVIANDE (ST Céré), CHEVILLE CADURCIENNE (Le Montat).

## COMMERCE DE DETAIL DE VIANDE

Boucheries, boucheries-charcuteries, charcuteries, rayons spécialisés des magasins de distribution en libre service.

### ✓ Fonction

Achat, préparation et distribution des viandes au détail.

	Boucheries Charcuterie (Commerce traditionnel)	Rayons spécialisés (Grande distribution)	Total
Points de vente	130	50	180
Emplois salariés	200	200	400

Source : CCI



## FABRICATION ET COMMERCE DE CONSERVES FINES

Le secteur de la deuxième transformation est dominé par la fabrication de conserves fines, à base de palmipèdes, qui trouve son origine dès la vulgarisation des techniques d'appertisation après 1850, dans le gavage familial d'oies mais également la conservation de la truffe et son heureux mariage avec le foie gras.

La fabrication du foie gras et sa commercialisation à grande échelle apparaissent après 1945 au travers d'une quinzaine d'unités artisanales fabricant en saison.

L'arrêté du 3 mars 1981 oblige les conserveurs à respecter des normes plus drastiques, ce que certaines entreprises parviendront mieux à faire (Godard et Valette notamment) que d'autres.

Une vingtaine d'entreprises emploient près de 600 salariés et réalisent un chiffre d'affaires proche de 80 millions d'euros.

Parmi les principaux :

- VALETTE FOIES GRAS, à Gourdon. Avec 205 salariés, cette entreprise occupe le premier rang dans le département et fait jeu égal avec les premières entreprises de la profession en France.
- GODARD à Gourdon et LARNAUDIE à Figeac suivent avec 150 salariés au total et de bonnes perspectives de croissance pour les années à venir. Ces deux entreprises cuisinent du foie-gras mais également des conserves fines et autres plats.
- La Coopérative LA QUERCYNOISE totalise 250 salariés environ.
- ARNAUD BIZAC à Souillac, FOIES-GRAS MARTEGOUTE à Gourdon, SUDREAU à St Pierre Lafeuille, l'établissement DELPEYRAT PÉRIGORD, à Payrignac, les CONSERVES DU SUD (ex Catusse) à Montdoumerc, le TRAITEUR DU VAL DE CÈRE à Gagnac, DECAYZAC à L'Hospitalet, GOURSAT MARTINEZ à CREYSSE, LE HAMEAU DES SAVEURS à Maxou, QUERCY VILLAGE à Catus complètent ce secteur des entreprises de 5 à 50 salariés.
- De nombreuses autres entités (souvent des exploitations agricoles au statut familial) élèvent, transforment et vendent en direct des produits issus de l'élevage d'animaux.

Cette activité contribue à la notoriété de l'Agroalimentaire lotois ainsi qu'à la connaissance et à l'image du département. Elle est concentrée sur les pôles de Gourdon et Gramat.



« Confit de canard »

Photo : [www.sudreau.fr](http://www.sudreau.fr)

# SYNTHESE

La production de viande sur pied occupe une place importante dans l'économie agricole du département du Lot.

Elle bénéficie d'une bonne image et elle réussit à maintenir ses positions dans un contexte difficile en s'appuyant sur le savoir-faire des éleveurs, la mise en œuvre et la promotion de signes distinctifs de qualité.

Les professions aval de collecte et mise en marché des animaux vivants, d'abattage et de commercialisation des viandes, confrontées aux exigences grandissantes des marchés et à la superposition des contraintes réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire notamment, ont intégré ces nouveaux handicaps durant les années 1990 et 2000 pour leur permettre de trouver un second souffle.

Aujourd'hui, la filière viande repose sur un nombre important de petites et moyennes entreprises et est caractérisée par un taux de transformation assez faible.

Les exportations de bestiaux vivants pèsent de tout leur poids dans la capacité exportatrice du département et l'activité « gras » avec la distribution en frais et la fabrication de conserves fines lui confère une notoriété gastronomique incontestable.

Dans un contexte toujours plus exigeant – impératifs sanitaires et attentes, voire suspicions, des consommateurs – aux impératifs de transparence et de responsabilité, seules les entreprises qui ont la capacité et les ressources suffisantes pour rebondir et se structurer arrivent à se maintenir et à se développer. Aux réponses sanitaires, il faut également apporter des réponses purement commerciales, marketing, Les entreprises en capacité de relever ces défis se substituent progressivement dans le temps à celles dont les équipements et la rentabilité ne permettent pas de les surmonter.

Pour continuer à exister, les filières lotoises doivent tirer avantage de la qualité de leurs produits, dont les signes officiels sont le meilleur argument, pour continuer à progresser dans les créneaux haut de gamme. La moisson de médailles encore récoltée au Concours Général agricole 2013 prouve que ce défi est atteignable et doit montrer la voie à l'ensemble de la filière, de l'élevage à la commercialisation.



« Carré d'agneau du Quercy aux noix et aux pignons de pin, gratin d'asperges vertes »

Par Pierre SOWINSKI,  
du restaurant « La Belle Epoque » à Camboulit.

Photo : Bonnes Tables du Lot