



TEMPS DE TRAVAIL EN ELEVAGE PORCIN BIOLOGIQUE

En production porcine, plusieurs études ont été menées récemment par les Chambres d'agriculture de Bretagne et des Pays de Loire sur le temps de travail en élevages conventionnels (2003) et sur la fabrication d'aliment à la ferme (2005). En revanche, il n'existe pas de références sur le temps de travail pour la production de porcs en agriculture biologique.

L'agriculture biologique est réputée consommatrice de main d'œuvre. Qu'en est-il réellement ? Cette étude a pour objectif de mesurer le temps passé chez des éleveurs naisseurs engraisseurs pour chacune des activités liées à la production porcine biologique : la conduite de l'atelier porc proprement dite, l'atelier de fabrication d'aliment à la ferme et chez quelques éleveurs, l'atelier de vente directe.

Le naissage en plein air, l'engraissement sur litière

Seize éleveurs de porcs de Bretagne et des Pays de Loire, 15 naisseurs engraisseurs et un post-sevreur-engraisseur ont été enquêtés au printemps 2006 sur le temps de travail. Ils sont adhérents à différentes organisations économiques présentes sur le grand ouest : BIOPORC, Bretagne Viande Bio, ERCA BIO et UNION SET. Un éleveur travaille de façon indépendante et fait uniquement de la vente directe. Leur production de porcs biologiques est certifiée par l'un des deux organismes : ECOCERT (63 %), Qualité France (37 %).

La production porcine est la seule production animale pour plus de la moitié des élevages (56,25 %), un atelier vaches allaitantes est présent dans 25 % des exploitations, des brebis dans 12,5 % et de la volaille dans 6,25 % des cas.

La taille moyenne d'élevage est très différente d'une région à l'autre : en Bretagne, elle est de 26 truies, variant de 6 à 42 truies. En Pays de Loire, elle est de 54 truies, variant de 40 à 98 truies.

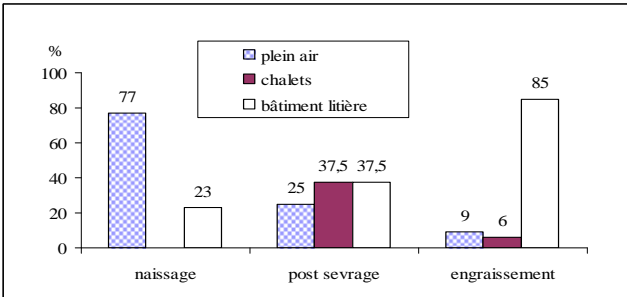
Tous les éleveurs sauf un, pratiquent l'autorenouvellement des truies, 69 % fabriquent

l'aliment à la ferme et 37 % font de la vente directe, occasionnellement ou régulièrement.

La S.A.U. biologique est très variable d'une exploitation à l'autre (17 à 123 ha), elle est en moyenne de 55,6 ha.

Sur les 15 élevages naisseurs engraisseurs, les mises bas ont lieu en plein air dans 77 % des cas, 23 % en bâtiment sur litière. Le post sevrage est plus diversifié, puisque certains élevages sont en plein air, d'autres sont équipés de chalets et certains sont en bâtiment sur litière. L'engraissement par contre se fait majoritairement en bâtiment (85 %).

Graphique 1 : Mode de logement des animaux



La conduite de l'atelier porc

Les performances

Les 15 élevages naisseurs engraisseurs ont des conduites variées, liées à la taille de l'élevage. 20 % des éleveurs n'ont pas de conduite en bandes, 33 % conduisent en 4 bandes, 27 % en 7 bandes, 13 % en 8 bandes et 7 % en 6 bandes. La taille moyenne des bandes est de 8 truies, mais elle varie de 2 à 12 truies. Sur les 15 élevages, 2 sèvrant les truies à 49 jours plutôt qu'à 42 jours, ceci pour une meilleure conduite de la reproduction (cela correspond à une conduite en 4 ou 8 bandes, avec un cycle de reproduction de 168 jours).

L'alimentation est le poste le plus gourmand en temps

Le temps de travail dans les élevages a été décomposé en activités quotidiennes et périodiques. L'activité quotidienne concerne l'alimentation (hors fabrication d'aliment) et les soins aux animaux. Les activités périodiques se divisent en trois postes principaux :

- le nettoyage, le paillage des cabanes et des bâtiments,
- la reproduction des truies avec la conduite des saillies ou des IA, la pratique des échographies, la préparation et le suivi des mises bas,

La productivité annuelle exprimée en nombre de porcs produits par truie et par an est en moyenne de 13,9 porcs. Elle varie de 10,9 à 17,4 et est indépendante de la taille d'élevage et de la conduite en bandes. 4 éleveurs vendent des porcelets au sevrage, mais ils souhaitent devenir naisseurs engraisseurs pour la totalité de leur production.

L'indice de consommation global moyen est de 4,2 et varie de 3,6 à 5,4 (éleveur vendant 44 % de porcelets).

- les transferts et les tris des animaux (truies, porcelets et porcs charcutiers).

Les fonctions générales : entretien, réparation, gestion, commercialisation (hors vente directe), gestion des déjections sont globalisées dans un autre poste.

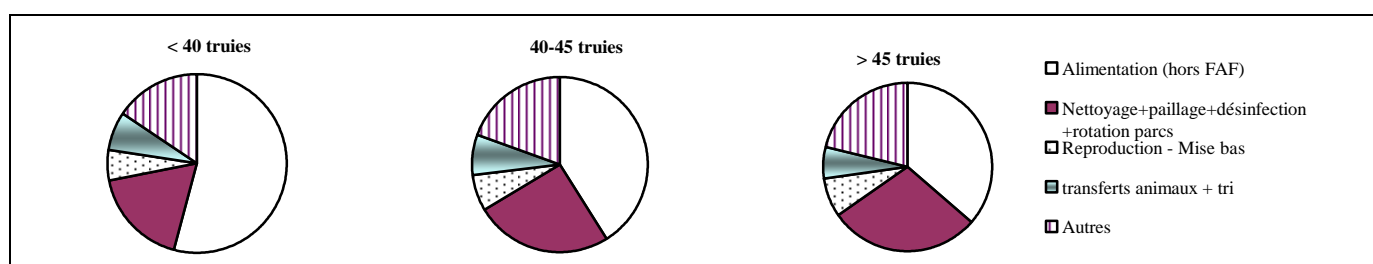
Tous élevages confondus, le temps moyen de travail annuel est de 1 674 heures par an, soit 32h11 mn par semaine, soit 42 heures par truie présente. La taille d'élevage est un facteur de variation du temps de travail.

Tableau 1 : Temps de travail selon la taille de l'atelier (heures)

| Classes truies | < 40 truies | 40-45 truies | > 45 truies | moyenne |
|-----------------|-------------|--------------|-------------|---------|
| Nb élevages | 5 | 5 | 5 | 15 |
| Nb moyen truies | 19,9 | 41 | 61,2 | 40,9 |
| Temps annuel | 1 123 | 1 944 | 1 830 | 1 674 |
| Temps/semaine | 21h36 | 37h38 | 35h11 | 32h11 |
| Temps/truie | 51h | 47h | 30h | 42h |

La répartition du temps de travail pour les différentes tâches est aussi variable d'un élevage à l'autre. L'alimentation représente 43 % du temps global, cette tâche exige plus de temps dans les petits ateliers (54 %).

Graphique 2 : Répartition du temps de travail selon la taille de l'atelier

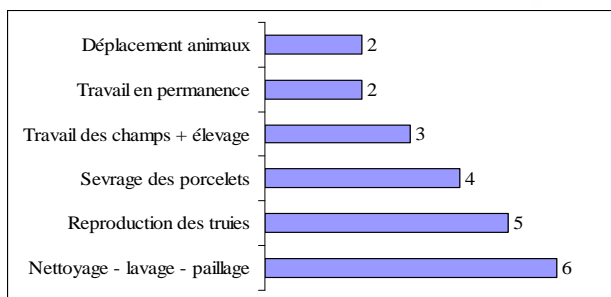


Les pointes de travail

Les éleveurs ont été questionnés sur les pointes de travail au niveau de l'élevage. Certains ont donné plusieurs réponses. Deux postes sont mis en avant : d'une part, le nettoyage, lavage et paillage des bâtiments, d'autre part, la conduite de la reproduction

des truies (de la saillie à la mise bas). Deux éleveurs disent avoir du travail en permanence, mais ils sont seuls à travailler sur l'exploitation. Les pointes de travail ne semblent liées ni à la taille de l'élevage, ni au type de conduite en bandes.

Graphique 3 : Pointes de travail pour l'atelier porc (en nombre de réponses)



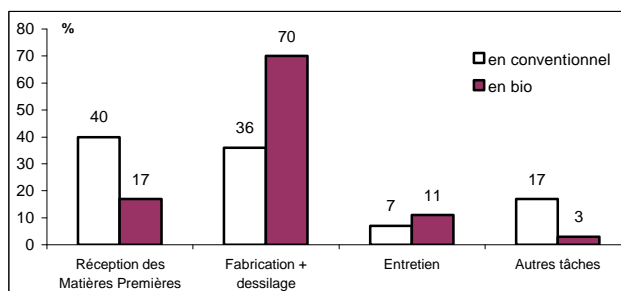
Fabrication d'Aliment à la Ferme : 70 minutes de travail par tonne fabriquée

Parmi les 11 éleveurs qui fabriquent leur aliment à la ferme, 8 fabriquent tous leurs aliments et 3 achètent leur aliment porcelet. Le tonnage annuel fabriqué varie de 96 à 500 tonnes avec une moyenne de 271 tonnes. Le tonnage moyen par truie présente est de 6,24 tonnes, ce qui paraît faible. Il faut y rajouter d'autres apports non comptabilisés (betteraves, pâturage, fourrages,...). La SAU consacrée aux porcs varie de 15 à 60 ha. Elle représente en moyenne 1,34 ha par truie présente (de 0,36 à 4 ha).

En production porcine biologique, la fabrication d'aliment est principalement manuelle, très peu de tâches sont mécanisées. De plus, le stockage des produits finis est souvent limité (peu de silos). C'est pourquoi le temps de travail par tonne y est nettement plus élevé que les 16 minutes de l'élevage conventionnel. De même, la répartition du temps est très différente de celle observée en FAF conventionnelle, où, grâce à l'automatisation des outils, le poste fabrication + dessilage ne représente que 36% du temps total.

Le temps annuel consacré à la Fabrication d'Aliment à la Ferme (FAF) est très variable (104 à 601 heures) avec une moyenne de 318 heures, soit 70 minutes en moyenne par tonne fabriquée (de 36 à 120 min). Près de 70 % du temps FAF est consacré à la fabrication quotidienne et au dessilage. Moins de 20 % du temps est consacré à la récolte et la réception des matières premières et enfin à peine plus de 10 % du temps est consacré à l'entretien et aux autres tâches plus administratives (gestion des achats, comptabilité, accueil des commerciaux, formulation...).

Graphique 4 : Répartition des tâches en FAF



Vente directe : une activité régulière ou occasionnelle

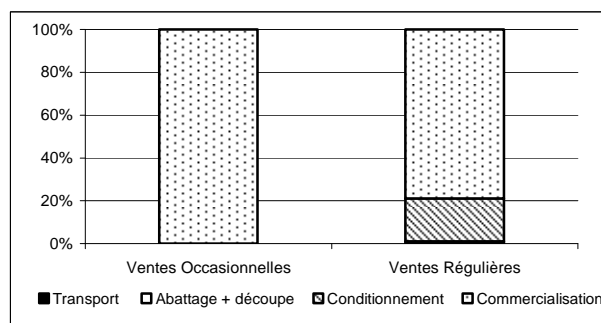
Sur 16 éleveurs enquêtés, les 6 éleveurs qui pratiquent la vente directe ont commencé suite à un problème de débouché en filière longue mais on distingue parmi eux 2 catégories :

- Les vendeurs « occasionnels » (18 porcs par an en moyenne),
- Les vendeurs « réguliers » (95 porcs par an en moyenne).

à la vente directe est de 1 129 heures par an (soit 12,5 h/porc) dont près de 80 % consacrées à la commercialisation et seulement 20 % pour le conditionnement.

Les activités de transport à l'abattoir, d'abattage et de découpe sont presque toujours sous-traitées à un prestataire extérieur ou un tâcheron. Les « vendeurs occasionnels » délèguent également le conditionnement du porc (mise en barquettes ou sous vide des différents produits proposés à la vente : côtelettes, jambons, saucisses...). La commercialisation des porcs est assurée par les éleveurs, directement à la ferme et/ou sur les marchés. Pour les « occasionnels », le temps de travail en vente directe est de 29 heures par an exclusivement consacrées à la commercialisation (soit 1,6 h/porc). Pour les « réguliers », le temps consacré

Graphique 5 : Répartition des tâches en vente directe



La différence du montant des prestations par porc entre les deux catégories de vente directe est de 65 euros/porc ce qui permet de rémunérer environ 4,3 heures de main d'oeuvre de l'éleveur. Or le surplus de main d'oeuvre éleveur par porc en vente régulière est beaucoup plus important (environ 11 h/porc). En conséquence, pour les éleveurs enquêtés, le gain par porc vendu est nettement plus élevé en vente occasionnelle qu'en vente régulière.

| | Vente directe occasionnelle | Vente directe régulière |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Produits | | |
| Prix de vente du kg de viande | 8 à 8,5 euros/kg | 8 à 8,5 euros/kg |
| Nb kg viande vendus/porc | 6 colis de 10 à 12 kg | 6 colis de 10 à 12 kg |
| TOTAL | environ 550 euros/porc | environ 550 euros / porc |
| Charges | | |
| Tâches sous-traitées | 167 euros/porc | 102 euros/porc |
| Main d'oeuvre éleveur (15 €/h) | 24 euros/porc | 188 euros/porc |
| TOTAL | 191 euros/porc | 290 euros/porc |
| Résultats | | |
| Résultat par porc | 359 euros/porc | 260 euros/porc |
| Nb porcs vendus/an | 18 porcs | 95 porcs |
| Résultat annuel | 6 462 euros | 24 700 euros |

Pour évaluer l'intérêt de la vente directe, il faut comparer le résultat par porc (359 ou 260 euros/porc selon la catégorie) au prix de vente d'un porc à l'abattoir (90 à 100 kg de carcasse, 2,60 à 2,80 euros/kg carcasse, soit environ **250 euros/porc**). Dans ces conditions, le bénéfice de la vente directe s'élève en moyenne à 109 euros par porc chez les « vendeurs occasionnels », contre seulement 10 euros par porc chez les « vendeurs réguliers ».

Elevages individuels ou sociétaires : 1 UTH pour la production porcine

On observe une très forte variabilité pour le temps annuel consacré à la production porcine.

Dans les élevages individuels (1/3 de l'échantillon enquêté), la taille moyenne est de 39 truies présentes. Dans ce cas, la production porcine nécessite en moyenne 1 668 h/an (994 à 2 343 h) soit environ 1 UTH salariée*.

Dans les élevages sociétaires (2/3 de l'échantillon enquêté et 2,09 UTH en moyenne), la taille moyenne

est de 45 truies présentes. Dans ce cas, la production porcine nécessite en moyenne 2 680 h/an (1 121 à 3 782 h) soit environ 1 UTH familiale**.

* une UTH salariée à 35 heures/semaine = 1 600 heures/an

* une UTH salariée à 38 heures/semaine = 1 800 heures/an

** une UTH familiale = 2 400 heures/an

En résumé

Le temps de travail en élevage porc biologique présente une très grande variabilité. Dans la majorité des cas, le naissage est en plein air et l'engraissement sur litière. Pour l'atelier porc, le temps de travail annuel est de 42 h par truie en moyenne, dont près de la moitié pour le poste alimentation. Près de 70 % des éleveurs fabriquent leur aliment à la ferme, ce qui nécessite en moyenne 70 minutes par tonne fabriquée, majoritairement en temps de présence lors de la fabrication. Enfin, près de 40 % des éleveurs pratiquent la vente directe soit occasionnellement (1,6 h/porc) soit régulièrement (12,5 h/porc). Globalement la production porcine nécessite une UTH salariée dans les élevages individuels et une UTH familiale dans les élevages sociétaires.

Contacts :

Florence MAUPERTUIS

Chambre départementale d'agriculture de Loire-Atlantique

Tél. : 02 40 09 18 05

Fax : 02 40 09 18 00

florence.maupertuis@loire-atlantique.chambagri.fr

Catherine CALVAR

Chambre d'agriculture de Bretagne

Tél. : 02 97 46 28 40

Fax : 02 97 40 67 88

catherine.calvar@morbihan.chambagri.fr

