



## Ateliers types issus des moyennes des références ITAVI année 2013-2014

Trois familles d'ateliers en vente directe ont été distinguées : vente en frais, vente en conserve, vente en mixte (frais et conserves).

Description technique des ateliers de gavage		Investissements nécessaires (1)	
Nombre de bandes/an	30 à 40	Bâtiment	5000 à 35000 €
Nombre d'animaux par bande	50 à 100	Matériel	10000 €
Durée du gavage (jour)	12 à 15 j	Salle d'abattage	20000 € à 30000 €
Alimentation (kg/canard)	11	Salle de transformation	20000 à 50000 €
Mortalité %	2	Commercialisation	10000 à 30000 €

	Vente en frais	Vente en Mixte familial (vente en frais+vente conserve)
Taux spécialisation	57%	68%
SAU	67,13	70,86
Nombre de canard par UTH Palmipèdes	2410	983
UTH palmipèdes	2,12	2,93

### Temps de travail

Les postes principaux sont le gavage, l'abattage, la transformation et la commercialisation. Le temps de commercialisation dépendra du type de marché pratiqué. La transformation en conserve demande plus de main d'oeuvre. La vente sur les marchés nécessite plus de disponibilité qu'une vente à la ferme sur commande et avec des horaires fixes. A titre indicatif dans le tableau ci dessus nous avons les moyennes d'UTH palmipèdes observées par familles d'atelier sur le Sud-Ouest.

Charges opérationnelles	Vente en frais	Vente en Mixte familial (vente en frais+vente conserve)
Animaux (€/canard)	12,10 €	12,90 €
Aliment (€/canard)	1,70 €	1,80 €
Autres charges (€/canard)	3,55 €	15,70 €
<b>Total charges opérationnelles (€/canard)</b>	<b>17,35 €</b>	<b>30,40 €</b>
<b>Total charges opérationnelles (€/UTH palmipèdes)</b>	<b>41 813 €</b>	<b>29 883 €</b>

Les charges d'abattage et de transformation peuvent varier selon le type de main d'oeuvre: familiale ou salariale

Dans le cas de vente en mixte familial, il y a des charges spécifique liées à la fabrication des conserves qui sont au niveau des autres charges. On observe également un léger effet du nombre d'animaux produit sur les exploitations pour le coût des animaux et des aliments.

Produits en €/canard	Vente en frais	Mixte familial (vente en frais+vente conserve)
Prix de vente moyen (€/canard)	32,50 € (1)	92,50 €
Fourchette (€/canard)	28 à 35 € (1)	70 à 115 € (1)
	Vente en frais	Mixte familial (vente en frais+vente conserve)
<b>Moyenne Produits en €/UTH pamipèdes</b>	<b>76732,6</b>	<b>89 108,95 €</b>

Moyenne Marge Brute	Vente en frais	Vente en conserves
€/canard	14,48	39,07
<b>€/UTH palmipèdes</b>	<b>34919</b>	<b>59 225,75 €</b>

Charges de structure avec amortissement *	Vente en frais	Vente en conserves
€/canard	3,90 €	15,99 €
<b>€/UTH palmipèdes</b>	<b>9 399 €</b>	<b>15 718 €</b>

\* approche à partir données ITAVI, CER, CA82 (comprend bâtiment, matériel, main d'oeuvre...)

### Chiffres repères atelier pour 1 UTH palmipède

marges brutes - charges de structure avec amortissement	Vente en frais	Vente en conserves
<b>€/UTH palmipèdes</b>	<b>25 520,00 €</b>	<b>43 507,58 €</b>



### Ateliers types issus des moyennes des références ITAVI exercice 2013-2014

Description technique de l'atelier		Investissements nécessaires
Nombre de bandes/an	6,6	Entre 150 000 € (atelier classique)
Nombre d'animaux par bande (mulards)	5665	
Densité de canards dans le bâtiment	7 canards/m <sup>2</sup>	
Densité de canards sur le parcours	5 m <sup>2</sup> /canard	Et 250 000 € (atelier tout automatisé)
Taux de spécialisation	80,00%	
SAU	63	1 bâtiment démarrage de 400 m <sup>2</sup>
Nombre de canard par UTH Palmipèdes	37394	2 bâtiments croissance, silos et chaîne alimentation
Durée d'élevage (jour)	82,8	aménagement parcours
Alimentation (kg/canard)	15,8	
Mortalité %	2,4	

### Temps de travail

80 à 110 heures par bande dont les postes principaux sont l'alimentation parcours, attrapage des lots, le nettoyage et désinfection des bâtiments.

Charges opérationnelles	(€/canard)	(€/bande)	
Animaux	2,32	13 137 €	Amortissement : 12 ans atelier classique 15 ans tout automatisé 10 ans matériel
Aliment	5,03	28 478 €	
Prophylaxie	0,27	1 530 €	
Cotisations, taxes	0,06	312 €	
Eau, EDF	0,22	1 263 €	
Travaux par tiers	0,15	844 €	
Litière	0,04	204 €	
<b>Total charges opérationnelles</b>	<b>8,08</b>	<b>45 768 €</b>	

Produits en €	(€/canard)	(€/bande)	
Prix de vente			5529 canards vendus par bande en considérant un taux de mortalité de 2,4%
Mini	9,53	52 664 €	
Moyen	9,64	53 316 €	
Maxi	9,72	53 747 €	

Marge sur coût alimentaire	(€/canard)	(€/bande)	
Mini	2,18	11 049 €	La marge sur coût alimentaire est le seul critère identifiant le niveau de rémunération par l'Organisation de producteur et est égale à Produits - charges animaux/aliment/ transport abattage.
Moyen	2,30	11 701 €	
Maxi	2,38	12 132 €	
Marge Brute	(€/canard)	(€/bande)	
Mini	1,45	6 896 €	
<b>Moyen</b>	<b>1,56</b>	<b>7 549 €</b>	
Maxi	1,64	7 980 €	

Charges de structure avec amortissement	(€/canard)	(€/bande)
Amortissement	0,44	2 498 €
Spécifiques	0,20	1 110 €
Non spécifiques	0,4	2 243 €
AMEXA	0,11	617 €
<b>Total</b>	<b>1,14</b>	<b>6 469 €</b>

<b>Chiffres repères moyens à l'atelier (6,6 bandes soit 0,89 UTH)</b>	
Approche EBE (marges brutes hors aides + aides - charges de structure hors amortissements)	<b>23 611 €</b>
Approche revenu (EBE- amortissement moyen)	<b>7 123 €</b>
<b>Chiffres repères moyens par UTH (6,6 bandes pour 0,89 UTH au niveau d'un atelier)</b>	
Approche EBE pour 1 UTH	<b>26 529 €</b>
Approche Revenu pour 1 UTH	<b>8 003 €</b>

### Ateliers types issus des moyennes régionales, année 2011-2012 (source : GIE élevage)

Description technique de l'atelier (1 bâtiment)		Investissements nécessaires	
Nombre de bandes/an	3,07	Bâtiment (1)	45 000 €
Nombre d'UTH	0,25		
Nombre d'animaux par bande	4400 (11 poulets/m <sup>2</sup> )	Matériel (2)	45 000 €
Vide sanitaire en jours	26,14	(1) bâtiment de 400 m <sup>2</sup>	
Poids moyen à l'abattage en kg	2,3	(2) distributeur d'aliment, eau, chauffage ...	
Age moyen à l'abattage	86,31 jours (minimum 81 jours)	silo-régulateur d'ambiance, grillage et piquet, clôture pour le parcours	
Mortalité %	1,87	<i>GMQ = gain moyen quotidien</i>	
Taux de déclassement %	4,55	Indice de consommation : quantité d'aliments ingéré pour produire 1 kg de poids vif	
GMQ (g/jour)	26,55		
Indice de consommation	3,08		

### Temps de travail

La surveillance implique une disponibilité journalière d'une personne et d'une courte durée : 1,5 heures/bandes/jour. Mais attention au pic de travail lors de l'enlèvement des animaux qui exige une main d'œuvre plus importante (5-7 pers) et au moment du nettoyage et désinfection du bâtiment

Charges opérationnelles	(€/poulet label)	(€/bande)	
Animaux	0,42	1 848 €	
Aliment	2,14	9 416 €	
produits vétérinaires/ nettoyage bâtiment	0,051	224 €	<i>Il peut y avoir une variabilité du prix des aliments : 2015</i>
Eau, EDF	0,160	704 €	
Travaux par tiers	0,027	119 €	
Litière	0,018	79 €	
<b>Total charges opérationnelles</b>	<b>2,82</b>	<b>12 390 €</b>	
Produits en €	(€/poulet)	(€/bande)	
mini	3,41 €	14 723 €	
Prix de vente moyen	<b>3,55 €</b>	<b>15 328 €</b>	
maxi	3,69 €	15 932 €	
au prix du déclassement)			

Marge sur coût alimentaire	(€/poulet label)	(€/bande)	
mini	0,85	3 459 €	<b>La marge sur coût alimentaire est le seul critère identifiant le niveau de rémunération par l'Organisation de producteur et est égale à Produits – charges animaux/aliment</b>
<b>Moyen</b>	<b>0,99</b>	<b>4 064 €</b>	
maxi	1,13	4 668 €	

Marge Brute	(€/poulet label)	(€/bande)	
mini	0,594	2 333 €	
<b>Moyen</b>	<b>0,734</b>	<b>2 938 €</b>	
maxi	0,874	3 542 €	

Charges de structure avec amortissement	(€/poulet label)	(€/bande)	
Amortissements	0,350	1 540 €	<i>Selon le niveau d'amortissement du bâtiment l'atelier obtiendra un résultat positif ou non. La moyenne amortissement exploitation ITAVI se situe à 1140 €/bande mais si on prend un investissement 77 000 € sur 25 ans on est à plus de 3000 €/ha</i>
Autres	0,100	440 €	
<b>Total</b>	<b>0,450</b>	<b>1 980 €</b>	

### Chiffres repères à l'atelier pour 1 bâtiment (3,07 bandes pour 0,25 UTH)

**Approche EBE atelier** **7 667 €**  
Approche revenu atelier 2 940 €

### Chiffres repères moyens pour 1 UTH

**Approche EBE pour 1 UTH** **30 669 €**  
Approche revenu pour 1 UTH **11 758 €**

### Ateliers types issus des moyennes des références CA82 sur 4 exploitations

Description technique de l'atelier			
Nombre de bandes/an	2,5 bandes par bâtiment par an)		
Densité de poulets dans bâtiment	11 poulets/m <sup>2</sup>	<i>avec alimentation et abreuvement sur parcours</i>	
Nombre d'animaux par bande	500 ou 1500	<i>être vigilant au niveau sanitaire pour les animaux d'âge différents sur le même site</i>	
Vide sanitaire en jours du bâtiment	15 mini		
Parcours 2 m <sup>2</sup> minimum/poulet et vide sanitaire de 3 mois au niveau du parcours			
Poids moyen à l'abattage en kg	2,2		
Age moyen à l'abattage en semaines	13 à 16	<i>Souche lourdes à croissance lente</i>	
Mortalité %	2-3 %	SAU	50 ha
Indice de consommation	3,5 à 4 (kg d'aliment par kg de viande produite)		

Investissements nécessaires			
Nombre d'animaux par bande	<b>500</b>	<b>1000</b>	<i>Le coût est variable si le bâtiment est existant ou si il y a une construction neuve. Lorsque les ventes sont étalées sur l'année, il faut prévoir 4 à 5 bâtiments (1 bande/ bâtiment) avec parcours grillagé correspondant. L'abattage peut s'effectuer à la ferme avec déclaration de l'établissement auprès de la DDCSPP ou bien dans un abattoir en « abattage à façon ».</i>
surface bâtiment m <sup>2</sup>	50	100	
Cabanes déplaçables (maxi 2,5 bandes pa	7 000 €	9 500 €	
Matériel	1 000 €	1 700 €	

Investissements nécessaires si abattage à la ferme			
Bâtiment	18000 à 30000 €		
Matériel sans chaîne d'abattage	6000 à 15000 €		
Chaîne d'abattage	20000 à 60000 €		

En fonction de la commercialisation des volailles, du nombre et de la provenance des animaux, le statut de la salle d'abattage sera défini (tuerie ou abattoir CE)

### Temps de travail

Variable selon le nombre d'animaux par bande et le circuit de commercialisation ( nombre de marché etc ) : 40-50 jours par bande dont les postes principaux sont l'élevage (55%), l'abattage (21%), la commercialisation (25%)

**en filière courte la commercialisation d'une bande s'effectue sur 1 mois pour un produit homogène**

Charges opérationnelles	(€/poulet)	(€/bande de 500)	(€/bande de 1500)
Animaux (poussins)	0,45	225 €	675 €
Aliment	2,55	1 275 €	3 825 €
produits vétérinaires/ nettoyage bâtiment	0,35	175 €	525 €
Eau, EDF, gaz (poussinière)	0,45	225 €	675 €
Abattage plus transport	2,50	1 250 €	2 813 €
Commercialisation (très variable)	0,78	390 €	878 €
<b>Total charges opérationnelles</b>	<b>7,08</b>	<b>3 540 €</b>	<b>9 390 €</b>

Produits en €	(€/poulet)	(€/bande de 500)	(€/poulet)	(€/bande de 1500)
Prix de vente			25% vendu vivant	75 % vendus morts
PAC prêt à cuire	Mini	14,30	13,2	14 467 €
	Moyen	15,40	13,64	14 949 €
	Maxi	16,50	14,3	15 672 €
Vivant	Mini		5,9	2 153 €
	Moyen		6,75	2 463 €
	Maxi		7,56	2 759 €

### Marge Brute

Pour les éleveurs qui ont de gros volumes généralement; ils ont une vente mixte, c'est à dire PAC et vivants (bande de 1500 on considère ici 25% de vente vivant et 75% de PAC ),

*Pour approcher au niveau de l'atelier l'EBE et le revenu il faut avoir les données charges de structure et amortissement (très variable sur les exploitations). Il faut dans tous les cas prévoir une salle d'abattage au norme.*

	(€/bande de 500)	(€/bande de 1500)
Mini	3431	7 230 €
Moyen	3968	<b>8 022 €</b>
Maxi	4504	9 041 €