



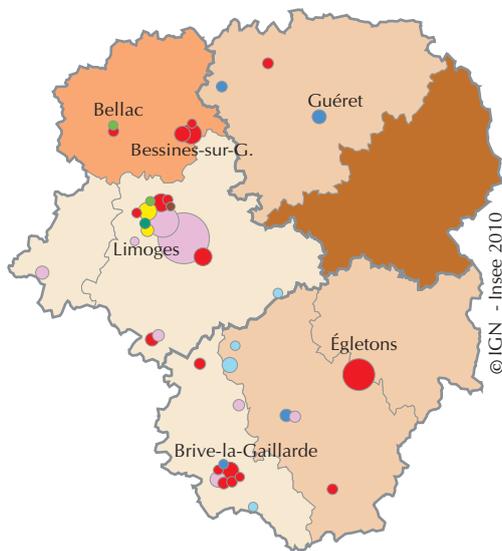
## En Limousin, 20 000 emplois sont liés à la viande

	Emplois		Établissements	
	Limousin		France métropolitaine	Limousin
	Nombre	%	%	%
<b>Emplois directs</b>	<b>19 113</b>	<b>95,3</b>	<b>86,9</b>	<b>97,5</b>
<b>Élevage pour la viande</b>	<b>14 307</b>	<b>71,3</b>	<b>34,1</b>	<b>92,4</b>
<b>Industrie des viandes</b>	<b>2 898</b>	<b>14,4</b>	<b>32,3</b>	<b>1,5</b>
Prod. de viande de boucherie ou de volailles	1 224	6,1	16,6	0,4
Préparation industr. de prod. à base de viandes	1 418	7,1	10,7	0,3
Charcuterie	256	1,3	5,0	0,8
<b>Commerce de gros</b>	<b>673</b>	<b>3,4</b>	<b>5,4</b>	<b>1,1</b>
Commerce de gros d'animaux vivants	445	2,2	2,4	0,9
Commerce de gros de viandes	228	1,1	3,1	0,2
<b>Commerce de détail *</b>	<b>1 235</b>	<b>6,2</b>	<b>15,1</b>	<b>2,4</b>
<b>Emplois indirects</b>	<b>948</b>	<b>4,7</b>	<b>13,1</b>	<b>2,5</b>
Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	216	1,1	2,8	0,1
Commerce de gros de céréales et alim. pour bétail	307	1,5	7,2	1,1
Divers	425	2,1	3,1	1,3
<b>Emploi total</b>	<b>20 061</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

\* Emplois des commerces de détail de viande et de produits à base de viande et emplois de la catégorie socioprofessionnelle « boucher » exercés dans les supermarchés, les commerces d'alimentation générale ou les supérettes

●●●● Source : Insee, Clap 2007, Recensement de la population 2006 - Agreste Enquête structure 2007

### Activités économiques liées à la viande : un actif sur cinq sur la zone d'emploi d'Aubusson



Principaux établissements selon leurs effectifs salariés au 1<sup>er</sup> janvier 2008



Poids de l'emploi des activités liées à la viande dans l'emploi total de la zone d'emploi (%)



- Production de viande de boucherie ou de volailles
- Commerce de détail
- Commerce de gros d'animaux vivants
- Commerce de gros de céréales et aliments pour le bétail
- Commerce de gros de viande
- Fabrication d'aliments pour animaux de ferme
- Préparation industrielle de produits à base de viandes
- Services annexes à l'élevage

●●●● Source : Insee, Recensement de la population de 2006, Clap 2007 - Agreste Enquête structure 2007

### Sept emplois sur dix dans l'élevage

L'agriculture limousine confirme sa spécialisation dans l'élevage d'animaux destinés à la viande : en 2007, près de neuf exploitations « professionnelles » sur dix pratiquent principalement ce type d'élevage. Parmi elles, 78 % élèvent des bovins et 12 % des ovins.

Le nombre de bovins de race allaitante dépasse le million, dont 470 000 vaches nourrices. Le Limousin possède ainsi le troisième cheptel régional, derrière l'Auvergne et la Bourgogne. Avec moins de 400 000 têtes, le troupeau ovin a fortement diminué au cours de la décennie passée. La Haute-Vienne demeure cependant le premier département français pour le cheptel ovin allaitant. Historiquement très présente en Limousin, la production de porcs s'est réduite, sans être marginale. Un peu plus de 300 exploitations ont un atelier porcin, et la production annuelle dépasse 300 000 têtes. L'élevage représente plus de

70 % des emplois liés à la viande dans la région ; en France, il ne constitue que le tiers de ces emplois. Cette suprématie du secteur primaire est aussi présente en Auvergne, autre région d'élevage extensif.

Cette surreprésentation de l'élevage ne doit toutefois pas masquer le poids également important des autres activités liées à la viande dans l'économie limousine. Ainsi, l'industrie des viandes occupe une place non négligeable au sein des industries agroalimentaires de la région : 35 % de l'emploi soit dix points de plus qu'en métropole. Et les activités industrielles et commerciales liées à la viande pèsent ensemble près de 10 % du chiffre d'affaires dégagé en Limousin hors agriculture. Au plan national, ce poids se limite à 2 %. Seule la Bretagne dépasse le Limousin avec 12 % de son chiffre d'affaires hors agriculture lié à la viande.

### Commerce d'animaux vivants : dépendance à l'export

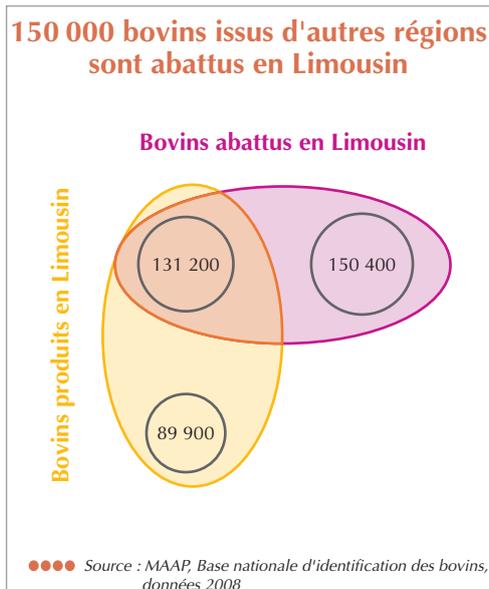
En Limousin, plus de 100 établissements font du commerce de gros d'animaux vivants. Ce sont généralement de très petites structures. Leur implantation est proche des éleveurs, avec toutefois un regroupement sur les zones d'emploi de Guéret et de Limoges. L'implication des éleveurs dans les circuits de commercialisation se concrétise par la présence d'une quinzaine d'organisations de producteurs ou de coopératives basées en Limousin. Elles assureraient environ les deux tiers de la vente des agneaux de boucherie, mais nettement moins en ce qui concerne les bovins.

Le broutard, l'un des produits bovins phares du Limousin, est largement exporté au-delà de nos frontières. Ainsi, près d'un veau sur trois né en Limousin est expédié en atelier d'engraissement à l'étranger, en Italie et, dans une moindre mesure, en Grèce ou en Espagne. Cette relative dépendance vis-à-vis de l'étranger est source de fragilité, notamment dans le cas de crises sanitaires qui peuvent occasionner la fermeture des frontières. Mais cette production de broutards convient bien à un élevage extensif en prairies. L'autre facette de la valorisation, l'engraissement, est cependant bien présente en Limousin. Veaux, génisses, jeunes bovins et vaches sont alors vendus pour être conduits

à l'abattoir. Pour se développer encore, ce type d'élevage nécessite un approvisionnement plus important en céréales, des bâtiments adaptés, une technicité appropriée, une prise de risque supplémentaire, mais aussi, au final, l'assurance de débouchés plus rémunérateurs.

**L'abattage est en partie déconnecté de l'élevage régional**

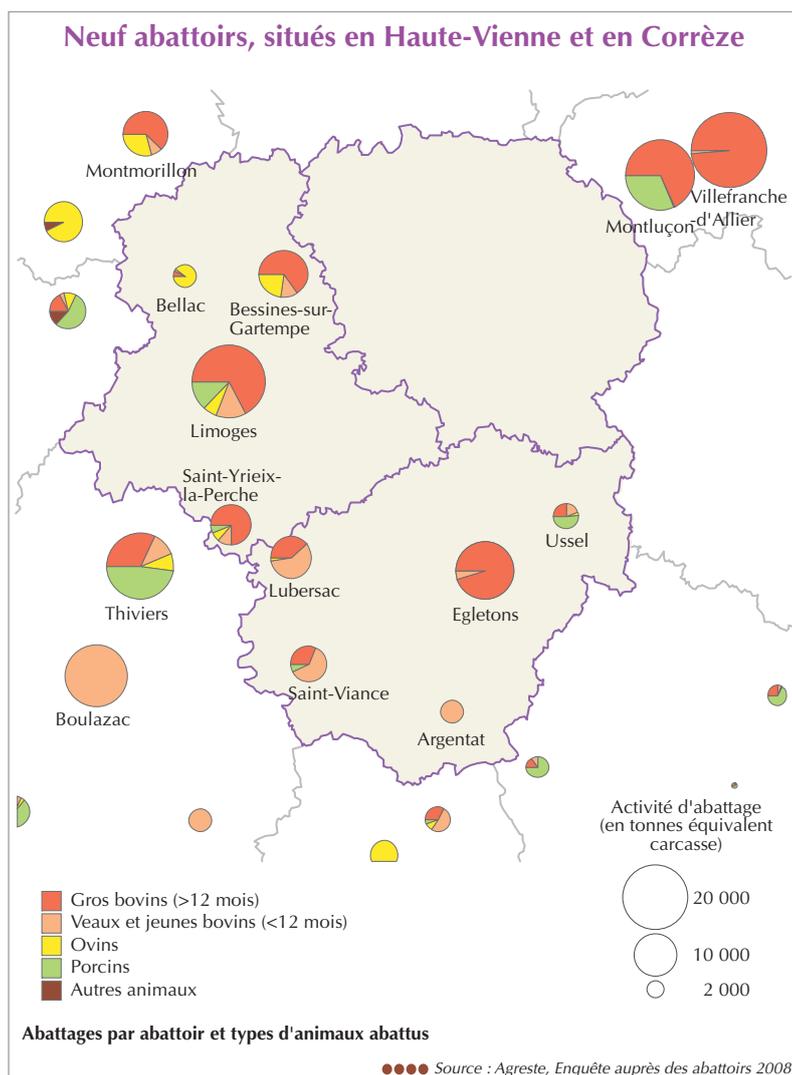
L'outil régional d'abattage s'appuie sur neuf abattoirs qui emploient 400 personnes. Ils sont répartis en Corrèze et en Haute-Vienne, la Creuse n'ayant plus d'activité dans ce domaine. Cinq abattoirs sont municipaux. Certains abattoirs sont intégrés à



des usines de transformation de la viande allant jusqu'à la portion individuelle sous vide (Charal à Égletons), ou constituent la base d'approvisionnement d'ateliers de transformation indépendants. Le plus généralement, l'activité consiste en l'abattage des animaux et la production de carcasses pour le compte de négociants.

Les filières d'abattage des animaux dépassent largement le cadre régional. Ainsi, plus de la moitié des 280 000 bovins abattus en Limousin en 2008 ont été élevés hors de la région, le plus souvent dans des régions limitrophes. Inversement, seuls 60 % des 220 000 bovins élevés en Limousin pour la boucherie ont été abattus dans la région. Les activités d'abattage et de découpe occupent au total 1 200 personnes réparties de façon égale entre les zones d'emploi de Brive, de Tulle, de Limoges, et, dans une moindre mesure, de Bellac. C'est un emploi sur quatre de l'aval des filières de la viande (i.e. hors élevage), et 17 % de son chiffre d'affaires.

Le commerce de gros de viande de boucherie et de produits à base de viande se situe, quant à lui, aux trois quarts sur la zone d'emploi de Limoges. La destination finale de la viande dépend beaucoup du type d'animal abattu et de sa qualité, souvent reconnue par des signes officiels. Pour les vaches abattues en Limousin, plus d'un tiers est destiné aux boucheries artisanales,



## La qualité et le « bio » en Limousin

*Plus d'une exploitation « professionnelle » limousine sur deux commercialise au moins un produit dans le cadre d'une démarche de qualité officielle. Cette proportion est supérieure à la moyenne nationale (environ une sur trois). La vente de produits sous signe de qualité concerne plus souvent les grandes structures que les plus petites.*

*La filière ovine est, dans ce domaine, la plus avancée, une très large majorité des exploitants « professionnels » ayant fait le choix de la qualité commerciale. Celle-ci se concentre avant tout autour de l'appellation « Agneau du Limousin », indication géographique protégée (IGP) reconnue depuis 1999. La filière bovine n'est pas en reste ; les productions sous signe de qualité concernent environ une exploitation « professionnelle » sur deux. Les « Label Rouge » viennent en première ligne, devant les nombreux certificats de conformité de la qualité (CCQ) et les IGP. Enfin, la filière porcine valorise 30 % de sa production sous signe de qualité.*

*Si l'on inclut le secteur des volailles, pas moins de 37 signes officiels de la qualité et de l'origine, concernant chacun un nombre significatif de producteurs de la région, avaient cours en Limousin en 2004.*

*Les productions biologiques apparaissent presque paradoxalement comme le maillon le plus faible des productions de qualité en Limousin. À peine 2 % des éleveurs régionaux s'y étaient convertis en 2007, et ces derniers peinent à satisfaire une demande croissante des consommateurs. Environ 1 000 bovins « bio » sont produits annuellement en Limousin et abattus dans trois abattoirs certifiés, dont deux situés dans la région. Certes, la production régionale, extensive et globalement respectueuse de son environnement, est reconnue pour ses qualités naturelles et les produits biologiques s'en démarquent parfois très peu. Pour autant, les productions conventionnelles ne satisfont généralement pas aux critères stricts de l'agriculture biologique. Dans ce secteur de marché très dynamique, la labellisation constitue un signe de reconnaissance devenu indispensable au consommateur des zones urbaines et offre sans doute des perspectives de développement pour répondre à sa demande.*

un deuxième tiers va vers les grandes surfaces, le reste étant vendu à des grossistes, transformé en steak haché ou consommé en restauration collective (source : Technopole Viande du Limousin).

### Industrie de transformation : une forte concentration

L'activité de préparation industrielle de produits à base de viande apparaît encore plus déconnectée des productions de l'élevage limousin. Elle est en outre très concentrée. Le secteur est aujourd'hui do-

miné par l'entreprise Madrange, un des leaders de la fabrication de jambon, dont le siège est situé dans l'agglomération de Limoges, à Feytiat. Cette entreprise regroupe à elle seule 70 % des 1 400 emplois régionaux de la préparation industrielle de produits à base de viande. La présence d'autres entreprises de salaisonnerie, de taille beaucoup plus réduite, témoigne également de l'héritage de cette activité qui était particulièrement développée

en Limousin il y a un siècle du fait de la présence de porcs dans chaque ferme. Moins de 20 établissements de transformation dépassent les dix salariés. Si la forte concentration de l'emploi donne une lisibilité aux produits carnés fabriqués en Limousin, elle peut induire une certaine dépendance au niveau d'activité et aux décisions de l'opérateur principal.

### Un poids économique important, des performances contrastées

	Part du chiffre d'affaires dans l'économie totale de la région (%)		Taux de valeur ajoutée ** (%)		Part du chiffre d'affaires à l'exportation (%)		Taux de marge *** (%)	
	Limousin	France *	Limousin	France *	Limousin	France *	Limousin	France *
Industrie des viandes	4,2	1,0	14,0	17,8	5,5	9,4	11,2	17,2
Commerce de gros	4,6	0,7	4,8	5,4	29,6	19,3	23,6	23,0
<i>dont animaux vivants</i>	<i>3,6</i>	<i>0,3</i>	<i>3,2</i>	<i>8,4</i>	<i>26,7</i>	<i>11,7</i>	<i>13,6</i>	<i>23,9</i>
<i>dont viandes</i>	<i>1,0</i>	<i>0,5</i>	<i>10,5</i>	<i>3,7</i>	<i>39,6</i>	<i>23,7</i>	<i>34,3</i>	<i>21,9</i>
Commerce de détail	0,5	0,2	27,6	26,1	0,3	0,3	28,9	27,2
<b>Ensemble des activités économiques liées à la viande</b>	<b>9,3</b>	<b>1,9</b>	<b>10,2</b>	<b>13,9</b>	<b>17,2</b>	<b>12,3</b>	<b>16,8</b>	<b>19,8</b>

Champ : entreprises dont au moins 80 % des salariés travaillent en Limousin ; hors élevage et activités indirectes

\* France métropolitaine uniquement

\*\* Taux de valeur ajoutée = valeur ajoutée hors taxes / chiffre d'affaires total

\*\*\* Taux de marge = excédent brut d'exploitation / valeur ajoutée hors taxes

●●● Source : Insee - Ficus 2007

Indicateurs économiques des activités liées à la viande

## Activités économiques liées à la viande : définition du périmètre

Le champ de cette étude a été défini en concertation entre la DRAAF et l'Insee. Les activités retenues sont les suivantes, selon leur code dans la Nomenclature d'activité française (rév. 1, 2003), dans la Nomenclature des professions et catégories socioprofessionnelles (2003) et, pour l'élevage, selon l'orientation technico-économique (OTEX) :

### Élevage (selon l'OTEX)

- 42 Bovins viande
- 43 Bovins mixtes
- 50 Granivores
- 44 Ovins en partie (ovins allaitants)
- 71 Polyélevage orientation herbivores en partie (7120)
- 72 Polyélevage orientation granivores en partie (7220, 7230)
- 81 Grandes cultures et herbivores en partie (8130, 8140)
- 82 Autres exploitations en partie (8210, 8220)

### Industrie des viandes

- Abattage (production de viandes de boucherie ou de volailles)
  - 151A Production de viandes de boucherie
  - 151C Production de viandes de volailles
- Préparation industrielle de produits à base de viandes
  - 151E Préparation industrielle de produits à base de viandes
- Charcuterie
  - 151F Charcuterie

### Commerce de gros

- Commerce de gros d'animaux vivants
  - 512E Commerce de gros d'animaux vivants
  - 511A Intermédiaires du commerce en matières premières agricoles, animaux vivants, matières premières textiles et demi-produits
- Commerce de gros de viande
  - 513C Commerce de gros de viandes de boucherie
  - 513D Commerce de gros de produits à base de viande
  - 513E Commerce de gros de volailles et gibiers

### Commerce de détail

- 522C Commerce de détail de viandes et produits à base de viande
- Catégorie socioprofessionnelle « Boucher » dans les activités 521B (Commerce d'alimentation générale), 521C (Supérettes), 521D (Supermarchés), 521E (Magasins populaires), et 521F (Hypermarchés).

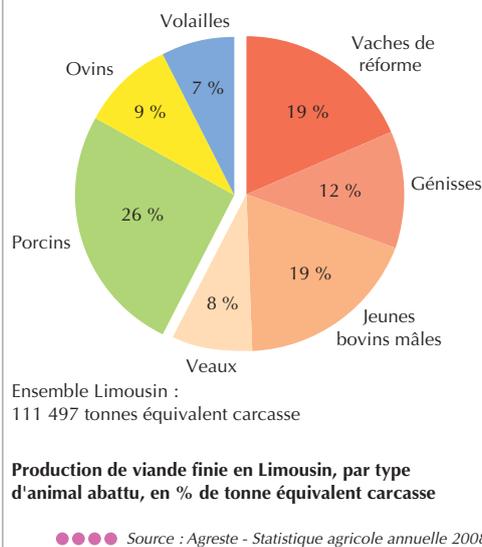
### Activités liées indirectement

- 014D Services annexes à l'élevage
- 157A Fabrication d'aliments pour animaux de ferme
- 512A Commerce de gros de céréales et aliments pour le bétail
- 852Z Activités vétérinaires (en milieu rural)

Le Limousin compte, par ailleurs, une centaine de petites charcuteries artisanales, qui emploient seulement 250 personnes. Même si elle est aujourd'hui moins vendue dans les commerces spécialisés, la viande reste un produit qui nécessite des compétences particulières pour

être mise à la vente. Le commerce de détail de viande, dans les boucheries traditionnelles mais également dans les rayons viande de la grande distribution, pèse 1 200 emplois. C'est deux fois plus que le commerce de gros, et autant que les activités d'abattage et de découpe réunies.

Le bovin : 60 % du tonnage de viande produit par la "ferme" limousine



Toutes ces précédentes activités, allant de l'élevage à la vente de viande en passant par l'abattage et la découpe, en génèrent d'autres, moins directement liées à la viande, mais essentielles à la production : il s'agit des activités vétérinaires, de la fabrication et du commerce de gros d'aliments pour le bétail, ainsi que de services annexes à l'élevage. On estime que ces activités représentent près de 5 % de l'ensemble des emplois liés à la viande.

### Une faible valeur ajoutée

Si les activités liées à la viande s'avèrent d'un poids incontestable en Limousin, leurs performances économiques paraissent contrastées. Dans l'ensemble de l'économie agricole, comparées à la « ferme France », la production et la valeur ajoutée de la « ferme limousine » sont nettement moins élevées. Cependant, dans le secteur des viandes, le Limousin fait souvent jeu égal avec ses voisins. Si les revenus des éleveurs sont en partie dépendants des subventions liées à la Politique Agricole Commune, la gestion des charges est aussi un paramètre prépondérant. Ainsi, en 2007, pour un revenu médian par exploitation de 21 500 euros, un quart des exploitations dégagent moins de 10 000 euros alors que le quart supérieur est au-dessus de 33 000 euros.

En aval, c'est-à-dire hors élevage, le taux de valeur ajoutée des activités liées à la viande est de 10 % en Limousin contre 14 % au niveau national. L'importance des ventes d'animaux vivants, qui dégagent une valeur ajoutée très limitée, pénalise l'ensemble, mais ce constat se vérifie également dans l'abattage et les préparations industrielles à base de viande. Il traduit une création de richesse et un processus de transformation relativement limités.

La part du chiffre d'affaires réalisé à l'exportation (17 %) dépasse de cinq points la moyenne française. En Limousin, elle est tirée par le commerce de gros où près de 30 % des ventes s'effectuent à l'étranger, tandis qu'elles ne dépassent guère 5 % pour les industries agroalimentaires carnées. Ces dernières sont donc peu positionnées sur les débouchés extérieurs, contrairement à leurs homologues bretonnes par exemple.

En comparaison avec les moyennes nationales, le commerce de gros d'animaux vivants et les industries de transformation de la viande dégagent des taux de marge plutôt faibles, quand le commerce des viandes présente une rentabilité bien supérieure. ■

### **Une nouvelle dynamique pour l'ensemble de la filière ?**

*La production agricole limousine, avec un élevage plutôt extensif et 85 % de sa surface agricole en herbe, présente des atouts certains pour répondre aux nouvelles attentes de la société.*

*Dans le contexte d'augmentation des prix des matières premières, la maîtrise des charges est l'un des leviers utilisables pour conforter le revenu des agriculteurs. Les approvisionnements, en particulier, représentent actuellement plus de 30 % du montant total de ces charges. Les rationaliser contribuerait donc à contenir les coûts de production. Les mesures récentes prises par les pouvoirs publics pour promouvoir la valorisation de l'herbe et soutenir les productions des zones dites défavorisées vont dans ce sens.*

*L'évolution de l'outil régional d'abattage est un enjeu particulier pour s'adapter aux défis complexes induits par une mise en concurrence accrue des opérateurs et une indispensable mise aux normes sanitaires. Parallèlement, l'identification et l'exploitation de nouveaux débouchés constituent un autre enjeu pour la filière. Le développement de l'engraissement local privilégiant la reconnaissance de la qualité, l'approvisionnement et la commercialisation par des circuits courts font notamment partie des voies à explorer. Enfin, la demande de la société pour une alimentation saine et de qualité est également une opportunité de développement d'une agriculture diversifiée, respectueuse de l'environnement, et permettant une meilleure rémunération de la production.*

*Source : DRAAF du Limousin*

### **Consommation : viande en baisse, mais produits transformés en hausse**

*La viande demeure en 2007 le produit pesant le plus dans les dépenses alimentaires des ménages : elle représente en effet 28% des dépenses alimentaires hors boissons. Le poids de la viande dans ces dépenses est toutefois en diminution. Ce repli s'explique notamment par une consommation de viande moins importante depuis les années 90, liée en partie aux recommandations nutritionnelles ainsi qu'aux différentes crises sanitaires qu'a connu le secteur. Le type de viande consommé a aussi fortement changé : les produits élaborés à base de viande sont ainsi de plus en plus consommés par les ménages au détriment de la viande de boucherie. Les produits préparés représentent maintenant plus de 40% des achats de viande, soit dix points de plus qu'au début des années 90, rattrapant ainsi les viandes de boucherie. (Source : Insee, Comptes nationaux).*

Également paru sous  
le numéro 62 de



MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt du Limousin  
Service de l'information statistique, économique  
et territoriale

Le Pastel - 22, rue des Pénitents Blancs  
87039 LIMOGES Cedex  
Tél. : 05 55 12 92 30

Directeur de la publication : François PROJETTI  
Rédacteur en chef : Pascal PRÉVOT

Dépôt légal : à parution  
ISSN : 1622-0676  
Prix : 2,50 €



© AGRESTE 2010