

## Les gaveurs de canards en vente directe



### Fonctionnement d'un atelier en vente directe

- Les producteurs en vente directe valorisent directement leur production sous forme de **produits crus** découpés ou entiers (carcasses et foies) ou de **produits transformés**.
- Ce mode de production et de commercialisation demande plus de main d'œuvre que les activités dites en filière longue notamment pour les activités d'abattage et de transformation. Ces exploitations présentent une taille d'élevage et de gavage beaucoup plus petite. Dans ce cadre de production, **la valorisation du produit** est le premier critère recherché.
- La vente directe est une activité plus ou moins saisonnière selon les exploitations. La proportion de canards vendus en frais ou transformés varie en fonction du mode de commercialisation de l'exploitation.
- Beaucoup d'exploitations pratiquent cette **vente mixte** de produits frais et de conserves. Ce système de fonctionnement est variable selon le niveau d'investissement, de main d'œuvre et le mode de commercialisation pratiqué.

### Résultats technico-économique

| <i>Caractéristiques des exploitations</i> | Moyenne 2010 | Vente en frais | Vente en conserves | Vente en mixte |
|---|--------------|----------------|--------------------|----------------|
| Nombre d'ateliers                         | 14           | 5              | 3                  | 6              |
| SAU                                       | 59,78        | 108,08         | 16,36              | 54,90          |
| UTH familiaux                             | 1,61         | 1,33           | 1,50               | 2,00           |
| UTH salariés                              | 1,56         | 0,91           | 1,90               | 1,86           |
| UTH Palmipèdes                            | 2,43         | 1,92           | 2,63               | 2,74           |
| Taux de spécialisation                    | 67%          | 46%            | 84%                | 72%            |

| <i>Caractéristiques techniques</i>         | Moyenne 2010 | Vente en frais | Vente en conserves | Vente en mixte |
|--|--------------|----------------|--------------------|----------------|
| Nombre de canards vendus en filière courte | 4303         | 7497           | 1790               | 3622           |
| Nombre de canards gavés / UTH palmipèdes   | 2211         | 4442           | 978                | 1212           |
| Durée de gavage (j)                        |              |                |                    | 14,0           |

| <i>La vente de conserves</i>                       | Moyenne 2010 | Vente en frais | Vente en conserves | Vente en mixte |
|--|--------------|----------------|--------------------|----------------|
| Valorisation du canard gavé vendu (€)              | 53,47        | 25,20          | 77,50              | 57,70          |
| Marge sur coût alimentaire par canard gavé (€)     | 38,80        | 13,65          | 61,02              | 41,72          |
| Marge brute (€/kg)                                 | 28,11        | 11,83          | 41,45              | 31,06          |
| Prix de vente du foie gras de canard entier (€/kg) |              | 32,00          | 128,00             | 42,00          |
| Prix de vente du magret frais (€/kg)               |              |                |                    | 13,00          |
| Prix de vente d'une cuisse en confit (€/cuisse)    |              |                | 5,98               |                |

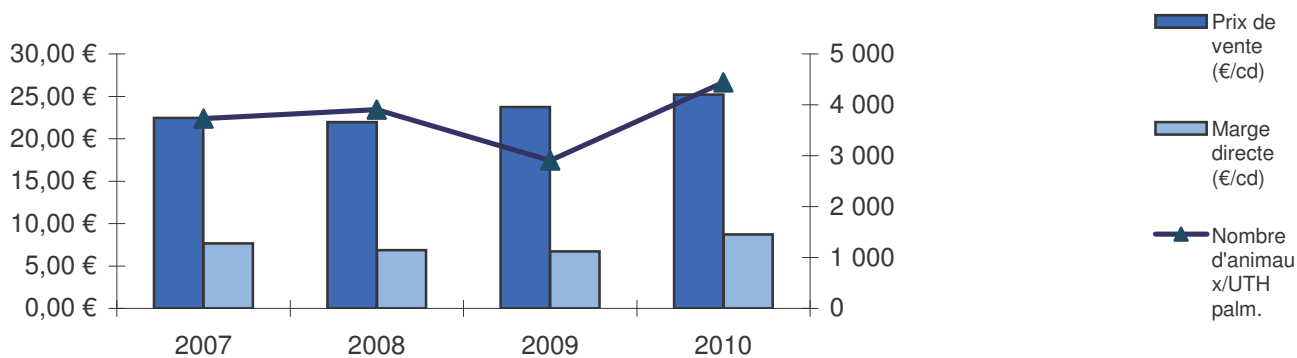
## Couts de production

|                                      | Vente directe  | Vente en frais | Vente en conserves | Vente en mixte |
|--------------------------------------|----------------|----------------|--------------------|----------------|
| <b>PRIX MOYEN DE VENTE DU CANARD</b> | <b>56,60 €</b> | <b>25,20 €</b> | <b>77,50 €</b>     | <b>57,70 €</b> |
| - Animal                             | 15,17 €        | 10,23 €        | 14,17 €            | 14,20 €        |
| - Aliment                            | 2,05 €         | 1,32 €         | 2,31 €             | 1,78 €         |
| <b>MARGE SUR COUT ALIMENTAIRE</b>    | <b>39,38 €</b> | <b>13,65 €</b> | <b>61,02 €</b>     | <b>41,72 €</b> |
| - Charges opérationnelles            | 10,66 €        | 1,82 €         | 19,57 €            | 10,66 €        |
| <b>MARGE BRUTE</b>                   | <b>28,72 €</b> | <b>11,83 €</b> | <b>41,45 €</b>     | <b>31,06 €</b> |
| - Charges de structures spécifiques  | 13,12 €        | 3,13 €         | 15,45 €            | 17,76 €        |
| <b>MARGE DIRECTE*</b>                | <b>15,60 €</b> | <b>8,70 €</b>  | <b>26,00 €</b>     | <b>13,30 €</b> |

\* pour obtenir la marge nette de l'atelier, il faut enlever à la marge directe, les charges de structures non spécifiques à la production, réparties du taux de spécialisation de l'exploitation.

## Evolution des résultats

Ventes en frais



Ventes en conserves

