

## 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	

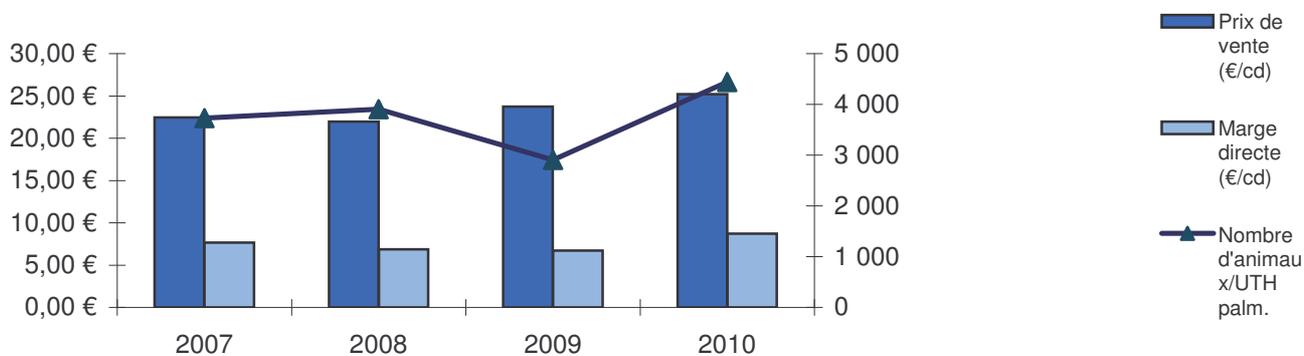
## Couts de production

	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

