

Notre simulation

Simulation réalisée avec Yves Arnaud, de l'ENILV d'Aurillac (Cantal)

Pour 150 porcs/an, Sylvain peut dégager une marge de 2,12 à 3,72 €/kg

Sylvain, 30 ans, a le projet de transformer une centaine de porcs lourds produits sur son exploitation dans le Puy-de-Dôme. Il étudie trois scénarios pour organiser cette diversification :

	1 Sylvain se lance tout seul	2 Sylvain s'associe avec son voisin, éleveur de bovins	3 Sylvain trouve un associé produisant 150 porcs/an
Volumes transformés	150 porcs/an 3 porcs de 115 kg de carcasse/semaine	150 porcs et 15 bovins/an 3 porcs de 115 kg de carcasse/semaine	300 porcs/an 6 porcs de 115 kg de carcasse/semaine
Investissement* à la charge de Sylvain	180 000 € Pour un atelier neuf de 250 m ² : pour une transformation complète des porcs, l'atelier comprend une chambre froide pour les carcasses, une salle de découpe, une chambre froide de produits en cours et une chambre de produits finis, une salle de préparations chaudes, un saloir et deux séchoirs, un stockage, un magasin.	120 000 € Les deux hommes investissent dans un atelier commun de 180 000 €, au prorata du volume de viande vendue en direct, soit 2/3 pour Sylvain et 1/3 pour son voisin.	90 000 € Les deux associés divisent tous les coûts par deux. L'atelier neuf de 250 m ² valant 180 000 €, il revient pour Sylvain à 90 000 €. Ils effectuent toutes les transformations ensemble.
*Avant subvention éventuelle			
Temps de travail pour Sylvain	40 heures/semaine	32 heures/semaine (Sylvain et son voisin s'entraident pour le transport des animaux et le nettoyage de l'atelier)	20 heures/semaine
Coût de transformation par kg de carcasse	4 €/kg	3,15 €/kg	2,40 €/kg
Amortissement de l'atelier	1 €/kg	0,70 €/kg	0,50 €/kg
Charges de fonctionnement (EDF, gaz, assurances...)	0,80 €/kg	0,53 €/kg (2/3 des charges de fonctionnement)	0,40 €/kg
Charges de consommation (épices, emballage...)	0,80 €/kg	0,80 €/kg	0,80 €/kg
Main-d'œuvre	1,40 €/kg	1,12 €/kg	0,70 €/kg
Un porc transformé génère un produit total moyen de 750 €, soit une valorisation de 6,52 €/kg de carcasse			
Marge brute/kg Après abattage (0,40 €/kg de carcasse) et transformation	6,52 - 0,4 - 4 = 2,12 €/kg de carcasse	6,52 - 0,4 - 3,15 = 2,97 €/kg de carcasse	6,52 - 0,4 - 2,4 = 3,72 €/kg de carcasse
Marge brute/porc	2,12 €/kg x 115 kg = 244 €	2,97 €/kg x 115 kg = 341 €	3,72 €/kg x 115 kg = 428 €
Marge brute/an	Pour 150 porcs, 36 600 €	Pour 150 porcs, 51 150 €	Pour 150 porcs, 64 200 €

Sylvain choisit de s'associer avec Pascal, du fait de la proximité géographique des deux exploitations, de leur souhait de créer un atelier de transformation et de proposer des produits variés à leur clientèle.