

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bordeaux, le 11 janvier 2017

Dossier suivi par :  
Violette Filipowski  
Tél : 05 57 95 03 89  
06 73 64 22 91  
Mél : medias-aquitaine@insee.fr

### La filière viande en Nouvelle-Aquitaine : qualité et diversité

La filière viande représente près de 50 000 emplois directs en Nouvelle-Aquitaine, dont environ 32 000 équivalents temps plein dans les exploitations agricoles et 17 400 salariés dans les activités aval (abattage et transformation, commerce de gros, fabrication d'aliments pour animaux...). Riche de nombreuses productions, la filière viande en Nouvelle-Aquitaine est largement reconnue pour sa qualité.

L'élevage des bovins concentre plus de la moitié des emplois agricoles liés à la filière viande. Fin 2015, le cheptel régional représente 22 % du cheptel national. La région est positionnée sur le haut de gamme pour les bovins destinés à l'abattage avec des productions Label Rouge bien plus présentes qu'au niveau national.

Les autres productions bénéficient également de signes de qualité, reflet de l'engagement des agriculteurs de la région. L'élevage de volailles concerne surtout les poulets sous signe de qualité (bio ou Label Rouge) et les canards gras (57 % du volume national). La viande ovine, produite principalement dans le nord de la région, représente plus de 20 % de la production française. Les productions ovine et porcine sont également sous signe de qualité dans plus d'un cas sur deux.

Les activités d'abattage et de transformation de la viande représentent en Nouvelle-Aquitaine près des trois quarts des effectifs salariés des activités aval de la filière viande. Ces emplois sont majoritairement tenus par des ouvriers (plus de deux salariés sur trois) avec une féminisation forte dans la transformation de viande de volaille ou la préparation industrielle mais réduite dans le commerce de gros.

Le poids des activités liées à l'aval de la filière représente 0,9 % de l'emploi salarié régional, contre 0,7 % en France. Les départements des Deux-Sèvres, des Landes et la Dordogne se distinguent particulièrement, avec une surreprésentation de ces activités deux à trois fois supérieure à l'ensemble régional.

Le taux de valeur ajoutée de la filière aval, hors coopératives, est légèrement inférieur dans la région à celui observé en France (respectivement 11,6 % et 12,8%). Néanmoins, sur la transformation et la conservation de viande de volaille, il atteint 24,1 %, soit 8 points de plus qu'au niveau national, reflétant le positionnement de la région sur les produits haut de gamme, tel le foie gras.

**Tous les résultats de cette étude réalisée en partenariat  
par l'Insee et la Draaf Nouvelle-Aquitaine dans**

**Insee Analyses Nouvelle-Aquitaine n°38 – janvier 2017**  
**« La filière viande en Nouvelle-Aquitaine : qualité et diversité »**  
**Agreste Nouvelle-Aquitaine n° 36 – janvier 2017**

Ces documents seront **consultables et téléchargeables** gratuitement respectivement sur les sites Internet de l'Insee Nouvelle-Aquitaine [www.insee.fr](http://www.insee.fr) et de la Draaf [draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr](http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr) à partir du 13 janvier 2017 à 13h00.