



De la viande, des bouvillons et des coûts!

Véronique Poulin, agronome
Avec la collaboration de Éric Lepage, agronome
MAPAQ

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

16 novembre 2017

Québec 

Plan de présentation



- Quelques références
- Calculateurs de coûts de production
- Impact de certains paramètres
- Conclusion

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

Québec 

Quelques références

- « Les producteurs disent que ça coûte environ 2 000 \$ faire un bouvillon ! » (réf.: collègue)



Ce coût inclut quoi?

Le veau? Les frais de garde? La mise en marché? Le temps?

Quel genre de bouvillon?

1 100 lb ou 1 250 ou ...? Quel rendement carcasse et en viande?

- 1,20 à 1,25 /lb carcasse chaude de bœuf « naturel » nourri à l'herbe (2006)

[http://www1.foragebeef.ca/\\$foragebeef/frgebeef.nsf/all/ccf129/\\$FILE/mktforagefinished.pdf](http://www1.foragebeef.ca/$foragebeef/frgebeef.nsf/all/ccf129/$FILE/mktforagefinished.pdf)

Quelques références (suite)

Type de mise en marché (m.m.)	Vente en carcasse (627 lb @ 2.75 \$ US/ lb)		Marché fermier (boîte 50 lb @ 7 \$ US/ lb)	
Achat veau, 800 lbs @ 1.30 \$/lb	1 040 \$	2,70 \$/lb	1 040 \$	2,70 \$/lb
Coûts d'opération	921 \$	2,39 \$/lb	1 343 \$	3,49 \$/lb
Intérêt m.c. assurance...	179 \$	0,46 \$/lb	214 \$	0,56 \$/lb
Total des coûts	2 040 \$	5,30 \$/lb	2 597 \$	6,75 \$/lb
Vente, (385 lb viande)	1 724 \$	4,48 \$/lb	2 695 \$	7,00 \$/lb
Profit/Perte	-415 \$	-0,82 \$/lb	98 \$	0,25 \$/lb

Adaptation d'une simulation réalisée par l'University of California Cooperative Extension 2012

Calculateurs de coûts de production





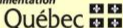
- Savoir d'où l'on part, c'est-à-dire estimer vraiment nos coûts de production
- Estimer où l'on va, c'est-à-dire vérifier différents scénarios avant de démarrer ou de faire un changement important



Vous êtes en production?

COÛTS DE PRODUCTION

[Retour](#)
Agriculture, Pêcheries et Alimentation


OUTIL DE CALCUL DES COÛTS DE PRODUCTION RÉEL ET PRÉVISIONNEL

INSTRUCTION D'UTILISATION DE L'OUTIL

Calcul prix cible et prix minimum réels

INSTRUCTIONS

Calcul de l'annuité

Calcul amortissement

Effacer tout

Variation d'inventaire

Exemple de

Ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

LA FERME

PRODUITS

	-	
	-	
	-	

		Unité	Qté. vendue			Unité	Qté. vendue
Animaux	Total	/ Unité	/ Qté. vendue	Total	/ Unité	/ Qté. vendue	/ Qté. vendue
	-	\$		-	\$		

←
→
Coûts de production réel
Prévisions
Synthèse et critères
Instructions
↻

Feeder to Finish - Branded		
VARIABLE	VALUE	EXPLANATION
Cost per cwt	\$2.33	To purchase from the Cow-Calf operation.
Weight of calf	700	At time of purchase or from Cow-Calf operation
Total cost - calf	\$1631	Price per pound times weight of calf.
Finished weight	1 200	
Average wt from weaning to finish	950	
ADG (Average Daily Gain) Lbs	2.4	Varies- quality of feed, pasture management, breed.
Days from wean to finish	208	
Daily DM (Dry Matter) intake	3.2%	
DM total wean to finish (tons)	3.2	
Cost of harvested forage*	\$80	Cost of Hay produced on farm. Labor included.
Yield DM per acre - harvested forage	3.5	Estimated Yield in tons per acre.
Storage/feeding waste - harvested forage	15%	Estimated from university studies comparing storage systems.
Cost per ton of DM consumed	\$94	
Cost per acre of pasture*	\$65	Cost of pasture not including the cost of land. Labor
DM yield Available - Pasture	3	Estimated Yield in tons per acre.
Waste on pasture	25%	Estimated from university studies/depending on grazing methods.
Cost per ton of pasture DM consumed	\$29	
Average of cost of DM pasture & hay	\$62	Assumes equal time on pasture/harvested forage.
Total cost farm grown feed, finishing phase	\$195	
Purchased feed	\$120	Actual feed or feed supplements.
Non-feed cost	\$102	Vet Meds, maintenance, equipment, labor, ...
Total cost	\$2 048	Cost of calf, cost of feed and cost of non-feed sum
Price per pound	\$3.15	Market price/lb of hot carcass weight.
Dressing Percent	0.58	Estimated Dressing Percent
Total Revenue	\$2 192	Based on 58% carcass yield vs live weight.
Margin \$	\$ 144.64	Total revenue minus total cost

Exemple d'un outil
disponible sur Internet

Grass fed beef calculator

<http://www.wallacecenter.org/resourcelibrary/-grassfed-beef-financial-calculators>

ENSEMBLE
on fait avancer le Québec

Québec

Calculateur maison



- 4 phases d'alimentation avec des programmes alimentaires intégrés (NRC) pour des bouvillons mâles avec un poids à maturité de 650 kg (croisement courant CH x (SM X AN))
 - Fourrage de très bonne qualité Eng = 0.8 Mcal/kg avec ou sans avoine*
 - Pâturage de bonne qualité avec ou sans avoine*
 - Ensilage de luzerne et maïs ensilage*
- *Le grain ne représente jamais plus de 40 % de la ration (Bio).

ENSEMBLE
on fait avancer le Québec

Québec

Calculateur maison (Simulation de base)

DONNÉES TECHNIQUES

A- ANIMAUX

Sexe	mâle			
Poids d'abattage visé	625	kg	ou	1375 lbs
Alimentation				
Phase 1				
Âge, mois	9			
Poids début d'engraissement	350	kg	ou	770 lbs
Date début	01-nov-17			
Date fin	01-févr-18			
Durée de la phase	92	jours		
Type d'alimentation	Fourrage H.E.			
GMQ permis	0,7	kg/j	ou	1,54 lbs/j
Poids de fin	414	kg	ou	912 lbs
Phase 2				
Date début	01-févr-18			
Date fin	20-mai-18			
Durée de la phase	108	jours		
Type d'alimentation	Fourrage H.E.			
Poids début d'engraissement	414	kg	ou	911,68 lbs
GMQ visé	0,8	kg/j	ou	1,76 lbs/j
Poids de fin	501	kg	ou	1102 lbs

Abattage

Âge à l'abattage, mois	19,4			
GMQ de l'engraissement	0,9	kg/j	ou	1,9 lbs/j
Poids à la ferme, Kg	625			Poids après la perte
Perte lors de l'abattage	4,00%		600 kg	ou 1320 lbs
Rendement carcasse	54,00%		324 kg	ou 713 lbs
Perte lors du ressuage, maturation	4,00%		311 kg	ou 684 lbs
Perte à la découpe	34,58%		204 kg	ou 448 lbs = Poids en viande maigre
Perte dû à des problèmes de qualité	1%			

A- Valeur estimée du veau

				\$/bouvillon	(\$/kg viande)
Coût de production du veau-femelle	2,35 \$	/livre	ou	5,17 \$	/kg = 1 809,50 \$
Poids à l'encan	5,0%	perte de poids	pour un poids de vente	333	kg
Bouvillon, sexe, poids :	Mâle	770 lbs	ou 350 kg		
Prix au 01/11/17	2,1800 \$	/livre			
Prix de vente à l'encan	4,7960 \$	/kg		1 594,67 \$	
Frais transport	30,00 \$	/animal		30,00 \$	
Frais de vente	22,00 \$	/animal		22,00 \$	
Valeur nette estimée du veau				1 542,67 \$	
Valeur estimé du veau pour fin des calculs	option:	valeur à l'encan		1 542,67 \$	7,58 \$
Nombre de bouvillons/lot	10				

B - Alimentation

Coût total des aliments	397,96 \$	1,96 \$
-------------------------	-----------	---------

C- Autres coûts:

Médicaments,vermifuge et vétérinaire	1			5,00 \$	5,00 \$	0,02 \$
Litière (kg/jr)	1,75	kg/j	200 j	130,00 \$	/t	45,50 \$
Autres frais animaux						0,00 \$
Fumier: \$/tête=	0,02	m3/tête/j	200 j	1,88	\$/m3	7,52 \$
Rejets	2%	par élevage		1 770,66 \$		35,41 \$
Perte par mortalité	1,4%	par élevage		1 770,66 \$		24,79 \$
Frais disposition animaux morts	1,4%			80,00 \$		1,12 \$
Assurance animaux	1 796,57 \$			5,50 \$	/1000 \$	9,88 \$
Logement-rép. taxes, assur.(30ans), m2/tête=	4,5	265,00 \$		2,8%	/1000\$/élevage	28,63 \$
Main d'œuvre+salaires payé-période 1, (hre/lot)	1,25	92	15,00 \$	/h payé	0,0%	- \$
Main d'œuvre+salaires payé-période 2, (hre/lot)	1,25	108	15,00 \$	/h payé	0,0%	- \$
Main d'œuvre+salaires payé-période 3, (hre/lot)	0,75	113	15,00 \$	/h payé	0,0%	- \$
Main d'œuvre+salaires payé-période 4, (hre/lot)	0	0	15,00 \$	/h payé	0,0%	- \$
Intérêt ouverture de crédit	100%	1 835,09 \$		4,20%	313/365j	77,07 \$
Total coûts						234,93 \$
Valeur du bouvillon avant frais généraux						2 175,56 \$
						10,69 \$

D - Frais généraux

				\$/bouvillon	(\$/kg viande)
Téléphone, électricité	100,00 \$	10 têtes		10,00 \$	0,05 \$
Frais professionnels (comptable, UPA, consultant, as)	400,00 \$	10 têtes		40,00 \$	0,20 \$
Divers (fourniture de bureau...)	100,00 \$	10 têtes		10,00 \$	0,05 \$
		10 têtes		- \$	0,00 \$
				60,00 \$	0,29 \$

E - Revenus à déduire

Moins:				\$/bouvillon	(\$/kg viande)
Revenus net des rejets	2%	487,55 kg poids moyen	4,00 \$/kg	37,96 \$	0,19 \$
Compensation net asra des rejets	2%	137,55 kg gain animal rejeté	- \$/kg	- \$	0,00 \$
Compensation net asra bouvillons	98%	275,10 kg gain bouvillon	- \$/kg	- \$	0,00 \$
				37,96 \$	0,19 \$

F- Amortissements-bâtiments et équipements

				\$/bouvillon	(\$/kg viande)
Logement: bâtiment ou enclos d'hivernage	1 193 \$	1 193 \$ valeur de remplacement	3,0%	313 \$/365j	30,68 \$
Équipement	3 000 \$	3 000 \$ valeur de remplacement	6,0%	313 \$/365j	154,36 \$
				185,03 \$	0,91 \$

Coût du bouvillon avant découpe avant la rémunération du travail de l'exploitant : 2 382,63 \$ 11,71 \$

G- Travail de l'exploitant (h)

				\$/bouvillon	(\$/kg viande)
Travail non rémunéré (heures)	33,48	heures non payées	15,00 \$/h	502,13 \$	2,47 \$

Coût du bouvillon avant découpe après la rémunération du travail de l'exploitant et du capital 2 884,76 \$ 14,17 \$



H- Frais de mise en marché

					\$/bouvillon	(\$/kg viande)
Transport vers l'abattoir	50,00 \$	/voyage	1	animal/voyage	50,00 \$	0,25 \$
Frais d'abattage	90,00 \$	/animal			90,00 \$	0,44 \$
Frais de réfrigération (vieillessement)		/fr/carcasse	14	jours	- \$	- \$
Frais de vente (comm., transport)			10		- \$	- \$
Frais de découpe, emballage, étiquetage	324	kg carcasse	2,10 \$	\$/kg carcasse	680,51 \$	3,34 \$
Transport de la viande (retour)			10,00 \$	1 animal/voyage	10,00 \$	0,05 \$
Frais de congélation	204		0,11 \$	/kg viande	22,39 \$	0,11 \$
Frais de livraison et autres	204		0,33 \$	/kg viande	67,16 \$	0,33 \$
Frais de promotion			250,00 \$	10 animal/an	25,00 \$	0,12 \$
Frais de location kiosque ou autre			250,00 \$	10 animal/an	25,00 \$	0,12 \$
Frais de permis			300,00 \$	10 animal/an	30,00 \$	0,15 \$
Amortissement, réparation des équipements	10%	%/an	1 000,00 \$	10 animal/an	10,00 \$	0,05 \$
Main d'œuvre:	120	heures			- \$	- \$
- salaire payé (lot; hres)	0%	0,00	- \$	/h	- \$	- \$
- propriétaire (lot; hres)	100%	120,00	15,00 \$	/h	180,00 \$	0,88 \$
					1 190,06 \$	5,85 \$

Coût du bouvillon en découpe avant frais de retour (qualité) 4 074,81 \$ 20,02 \$

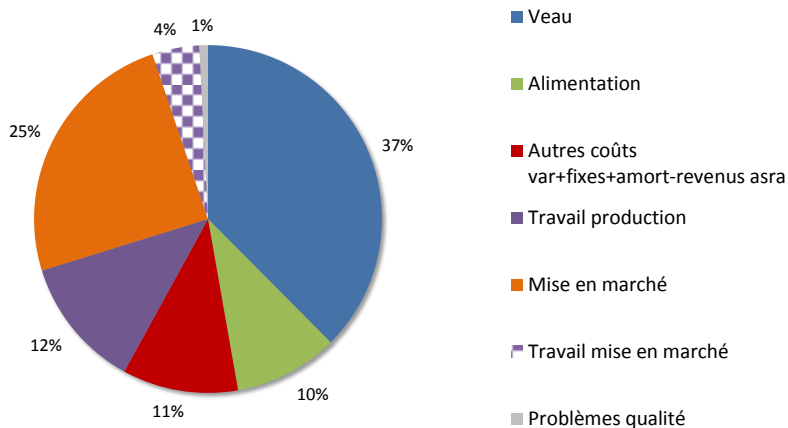
Frais dus à des problèmes de qualité	1%	4 074,81 \$		40,75 \$	0,20 \$
- récupération, transport, ... kg	2,04	0,22 \$/kg		0,45 \$	0,00 \$
- transformation en produits transformés, kg	2,04	5,20 \$/kg		10,58 \$	0,05 \$
- moins vente de produits transformés, kg	2,04	11,00 \$/kg avec un % perte de 10%		20,15 \$	0,10 \$
				31,63 \$	0,16 \$

Coût du bouvillon en découpe après ajustement dus à des problèmes de qualité 4 106,45 \$ 20,18 \$

Coût du bouvillon en découpe après profit 4 517,09 \$ 22,20 \$



Apport des postes au coût de production (20,18 \$/kg avant profit)



Prix de gros des bouillons base carcasse à Montréal

Gouvernement du Canada / Government of Canada | Canada.ca | Services | Ministères | English

Agriculture et Agroalimentaire Canada | Canada

Programmes et services | Industrie, marchés et commerce | Science et innovation | Aide

Accueil > Industrie, marchés et commerce > Statistiques et information sur les marchés > Par produit (secteur) > Viande rouge et bétail > Information sur le marché des viandes rouges > Rapports des prix > Rapport W042E

Redémarrer | Montrer les parties 1 of 1 | Aller à partie > 1

Rapport des prix de viande rouge - Prix de gros à Montréal

Semaine terminée: 2017-09-30

		\$ par kg	Prix moyen
Boeuf	Prix de bouillons et de génisses	A1,2 COTES MONTREAL	8,02
		QUARTIER AVANT. A1,2	6,17
		COTE A1,2	10,92
		BLOC D'ÉPAULE A1,2	5,99

Simulation de base: 9,33 \$/kg carcasse

8,02 \$/kg carcasse

http://aimis-simia.agr.gc.ca/rp/index-fra.cfm?report_format_type_code=21&action=gr&signature=D2E43DE680288FEA228E044D818318FB8&pdctc=&r=620&pTpI=1&btnDownload=Voir

Impact de certains paramètres sur les coûts



- Prix de revient du veau
- Poids de vente du bouvillon et son rendement carcasse
- Coût des fourrages
- Rémunération du travail
- Coût de la mise en marché



Prix de revient du veau

Coûts de production du veau:
+ stable et + de contrôle ?



Prix du veau, \$/lb	1,44 \$	1,90 \$	2,20 \$	2,60 \$
Veau produit (net)	1 001,00 \$	1 338,00 \$	1 557,00 \$	1 850,00 \$
ASRA bouvillons net, kg gain	-0,015	0,67	0,402	-0,1343
Coût/bouvillon ASRA	3 518,00 \$	3 698,00 \$	4 011,00 \$	4 442,00 \$
Coût /kg viande ASRA	17,29 \$	18,17 \$	19,71 \$	21,83 \$
Coût/bouvillon	3 514,00 \$	3 882,00 \$	4 122,00 \$	4 479,00 \$
Coût/kg viande	17,14 \$	19,08 \$	20,26 \$	22,01 \$

Compensation net ASRA Bouvillons et Prix du veau annuel pour des années précises 2013-2016, FADQ

À partir de la simulation de base



Poids de vente du bouvillon et son rendement carcasse



Poids final du bouvillon	500 kg 1 100 lbs	550 kg 1 210 lbs	600 kg 1 320 lbs	650 kg 1 430 lbs
Rendement carcasse	Coût/kg viande			
51 %	23,52 \$	22,44 \$	21,55 \$	20,77 \$
53 %	22,77 \$	21,74 \$	20,88 \$	20,13 \$
55 %	22,08 \$	21,08 \$	20,25 \$	19,53 \$
57 %	21,44 \$	20,48 \$	19,68 \$	18,98 \$

Un poids, un rendement de carcasse et en viande plus élevés = piste intéressante si réalisée économiquement (→ choix génétique vs SOL, alimentation H.E....)

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

Québec 

Coût des fourrages

\$ foin :	125 \$:	150 \$:	175 \$:	200 \$:
\$ pâturage	62,5 \$	75 \$	87,5 \$	100 \$
Coût/bouvillon	4 040,00 \$	4 106,00 \$	4 173,00 \$	4 240,00 \$
Coût/kg viande	19,85 \$	20,18 \$	20,51 \$	20,83 \$

Rémunération du travail

Rémunération	0 \$/h	10 \$/h	15 \$/h	20 \$/h
Efficacité	Coût/kg viande			
100 %	16,79 \$	19,05 \$	20,18 \$	21,31 \$
120 %	16,79 \$	19,50 \$	20,85 \$	22,21 \$
140 %	16,79 \$	19,95 \$	21,53 \$	25,42 \$

Simulation de base = 45 h/bouvillons/an

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

Québec 

Coût de la mise en marché



Promotion, kiosque	250 \$	500\$	2 000\$	5 000 \$
Heures/an	100	120	200	550
Investissement	0 \$	1 000 \$ ¹	2 000\$ ²	10 000 \$ ³
Nb de bouillons	Coût/kg viande			
10	19,86 \$	20,18 \$	21,57 \$	26,06 \$
20	17,95 \$	18,14 \$	18,86 \$	21,18 \$
30	17,32 \$	17,46 \$	17,95 \$	19,55 \$

¹ Augmentation de 1 000 \$/tranche de 10 bouillons supplémentaires

² Augmentation de 2 000 \$/tranche de 10 bouillons supplémentaires

³ Augmentation de 5 000 \$/tranche de 10 bouillons supplémentaires

Conclusion

- « You can't manage what you don't measure » Harlan Hughes , professeur émérite de l'Université du Dakota du Nord, (Beef Magazine) ... « Mesurer pour mieux gérer », PATBQ – Technique, économique... en production et mise en marché
- Importance des connaissances, aptitudes, outils, ressources pour un travail efficace et rentable (ex: corral, planification des déplacements, récolte de fourrage de qualité, comptabilité, gestion, planification, vente...)
- Équilibre



Merci de votre
attention !

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

Québec 