

# 5 QUESTIONS

POUR MIEUX COMPRENDRE  
L'AGRICULTURE BRETONNE



## P.2 Pourquoi les rayons d'œufs sont-ils vides ?

P. 3 - Quelles productions agricoles dans 100 ans en Bretagne ?

P. 4-5 - Comment se calcule le prix des produits alimentaires ?

P. 6-7 - Vie pro, vie perso : une gageure pour les agriculteurs ?

P. 8 - Pourquoi la protection sanitaire des élevages est-elle aussi importante ?



**BIEN PLUS  
QUE VOUS  
NOURRIR**



**Olivier Dauvers**  
spécialiste de  
la grande  
distribution

« Nous ne pouvons pas parler de pénurie. Il s'agit plutôt de tensions dans l'approvisionnement : la consommation progresse plus vite que la production, donc les rayons sont parfois vides d'une semaine à l'autre, d'un endroit à l'autre, sans jamais que ce soit constant. En tant que protéine animale peu onéreuse, l'œuf séduit les consommateurs. Son prix a toutefois augmenté de 20 à 25 % depuis 3 ans. C'est un effet direct de l'offre et de la demande ! Pourtant, malgré la bonne rémunération des éleveurs de poules pondeuses, la lourdeur administrative freine les agrandissements ou la construction de nouveaux élevages qui permettraient de répondre à la demande. Or, si la France n'atteint pas l'autonomie alimentaire en œufs, il faudra les importer d'Espagne, d'Ukraine ou de Pologne, où les normes sanitaires sont moins exigeantes que les nôtres ».

Depuis quelques mois, nous avons tous été confrontés au moins une fois à un rayon d'œufs désert. Yves-Marie Beudet, éleveur et président de l'interprofession des œufs (CNPO), nous partage son analyse.

## Pourquoi les rayons d'œufs sont-ils vides ?

C'est mercredi, vous avez décidé de faire des crêpes, mais... vous ne trouvez plus un œuf dans le rayon de votre grande surface ! Pourtant, une semaine plus tôt, ils étaient pleins. Une tendance directement liée à l'augmentation de la demande des consommateurs : la consommation progresse plus vite (+ 5 %) que la production (+ 1 %). « À horizon 2035, pour assurer les besoins des Français en consommations d'œufs, la France devra mettre en place 1 million de poules pondeuses supplémentaires par an pendant dix ans », explique Yves-Marie Beudet, éleveur de poules pondeuses et président de l'interprofession de l'œuf (CNPO). L'interprofession a donc lancé un nouveau plan de filière pour la période 2024-2030. « En 2026, notre objectif est de construire 40 nouveaux bâtiments pour accueillir 1,2 million de poules. Nous allons y arriver, mais il faut un peu de temps », complète-t-il. Entre les premières réflexions autour d'un projet et la production des premiers œufs, il faut en effet compter 2 ou 3 ans.

### Des difficultés administratives pour les éleveurs

Toutefois, « les éleveurs rencontrent des difficultés administratives et sociétales qui peuvent les décourager autant pour construire que pour agrandir un bâtiment avicole ». La réglementation européenne impose de demander une autorisation ICPE pour tout bâtiment de plus de 60 000 poules pondeuses. En France, le seuil est même plus exigeant, avec 40 000 poules. « De plus, les projets de bâtiment de poules pondeuses peuvent

être freinés par des collectifs citoyens qui ne souhaitent pas d'élevage avicole près de chez eux. Pourtant, notre agriculture est l'une des meilleures au monde et il serait très dangereux pour notre souveraineté alimentaire de dépendre des importations », regrette Yves-Marie Beudet.

**"EN 2026,  
NOTRE OBJECTIF  
EST D'ACCUEILLIR  
1,2 MILLION DE POULES  
SUPPLÉMENTAIRES".**

De son côté, il produit 50 millions d'œufs par an et répond constamment aux besoins du marché : « au cours de ma carrière, j'ai réduit progressivement la part de poules en cages afin de répondre à la demande des consommateurs, qui souhaitent plus de bien-être animal. D'ici 2027, ma production sera constituée de 70 % d'œufs de code 2 (sol) et de 30 % d'œufs en code 1 (plein air) ». »



**Yves-Marie Beudet,**  
éleveur et président  
de l'interprofession  
des œufs (CNPO)

Dans 100 ans,  
des abricots pourraient pousser  
du côté du bassin de Rennes

# Quelles productions agricoles dans 100 ans en Bretagne ?

À quoi ressembleront nos campagnes bretonnes dans un siècle ? Serge Zaka, agroclimatologue, nous partage ses projections sur les cultures qui pourront être développées dans notre région.

## À quoi faut-il s'attendre côté climat en Bretagne dans 100 ans ?

Même si le changement climatique concerne toutes les régions françaises, la Bretagne gardera un climat un peu plus tempéré grâce à la Manche et à l'océan Atlantique. Il restera un peu moins abrupt que dans les régions situées à l'intérieur des terres. Cette spécificité permettra d'éviter les forts gels hivernaux, ce qui est un atout pour mieux produire, et d'atténuer les grosses canicules estivales. La Bretagne est donc un eldorado pour l'avenir, notamment en maraîchage d'hiver (navets, choux-fleurs, poireaux...) et en maraîchage d'été. Toutefois, l'été, il ne sera plus possible de produire du chou-fleur ou de la salade. Il fera trop chaud. À la place, les maraîchers pourront cultiver des aubergines, courgettes, tomates, melons ou pastèques. La Bretagne bénéficiera en effet de caractéristiques exceptionnelles pour produire des légumes du soleil, à l'instar de la Provence actuellement. C'est intéressant aussi bien au niveau climatique qu'économique. En effet, l'Espagne, qui produit la majorité de ces produits à l'export, aura de plus en plus de difficultés liées à la chaleur. La Bretagne gagnera des parts de marché.

## Quels types de fruits produira-t-on ?

En arboriculture, le climat pourrait devenir intéressant, mais certains critères

appellent à la vigilance. Quand le froid deviendra insuffisant l'hiver, certaines variétés actuelles ne pourront plus être cultivées. C'est notamment le cas du côté des pommiers et poiriers, qui nécessitent beaucoup de froid pour fleurir. Par contre, il sera possible de produire des kakis, des pêches plates et nectarines, des fraises et fruits rouges ou encore des abricots du côté du bassin de Rennes. Les variétés ne devront pas être trop précoces, afin d'éviter le gel de printemps.

**"IL FAUDRA  
IMPÉRATIVEMENT  
APPRENDRE À GÉRER  
L'EAU"**

## Quel impact aura le climat sur les prairies et les grandes cultures ?

La Bretagne reste intéressante, car la pousse de la prairie en hiver sera assez continue. Elle sera importante au printemps grâce à la disponibilité en eau. Le principal problème sera l'excès d'eau, qui peut nuire à l'accessibilité des prairies. En été, le déficit de pousse lié aux épisodes de sécheresse peut être tempéré par l'implantation de luzerne et la fétuque élevée, donc les racines profondes peuvent plus

facilement aller chercher l'eau. Du côté des grandes cultures, l'orge, le colza ou le blé connaîtront un meilleur rendement en hiver. Le problème sera, là aussi, l'excès d'eau en saison froide. Il y a quand même un point noir : les cultures d'été, comme le maïs, le tournesol ou le soja, souffriront de plus en plus après 2040. La sécheresse estivale entraînera des pertes de rendement.

## Pour résumer, quel serait votre conseil pour que la Bretagne continue de bien produire ?

Il faudra impérativement apprendre à gérer l'eau. Les nappes phréatiques sont en déficit même ici. La région dépend de l'eau de surface, donc s'il ne pleut pas pendant 2 ou 3 semaines l'été, on parle déjà de sécheresse. Il faudra gérer l'eau d'écoulement avec des bassins de rétention, en concertation avec les hydrogéologues et les scientifiques du territoire. Cela dit, c'est une des rares régions de l'Europe de l'ouest qui s'en sort plutôt bien, avec l'Écosse et l'Irlande, par exemple. ☺



Serge ZAKA,  
agroclimatologue



# Comment se calcule le prix des produits alimentaires ?

À titre d'exemple, Marc Kerangueven, président de la Sica St-Pol-de-Léon, et Dany Rochefort, président de la coopérative Eureden, nous expliquent comment sont fixés les prix des légumes.



**Marc KERANGUEVEN**,  
président de la Sica  
St-Pol-de-Léon



**Dany ROCHEFORT**,  
président de la  
coopérative Eureden

Chez Prince de Bretagne, marque collective de maraîchers bretons, le système de commercialisation mis en place en 1961 est le marché au cadran. « Ce système reflète la réalité du marché au jour le jour. Toute la production récoltée la veille ou le jour même est proposée à la vente sous forme de lots homogènes », explique Marc Kérangueven, président de la Sica St-Pol-de-Léon. Chaque lot est vendu par enchères dégressives : un prix de départ est fixé par le vendeur en fonction de divers paramètres. Ce prix diminue progressivement jusqu'à ce qu'un négociant achète le lot. Un prix minimum est fixé en amont par les maraîchers. Toujours d'actualité, le cadran est depuis 10 ans complété par d'autres modes de ventes à la carte. « Ce système varié nous permet d'apporter des garanties en termes de prix et de volume, autant aux producteurs qu'aux clients finaux, comme la grande distribution. Nous nous adaptons au plus près des besoins de nos clients. Pour préserver nos parts de marché, nous devons être présents et avoir du volume tous les jours », affirme le président de la Sica.

## Focus sur les légumes industriels

Prenons l'exemple d'une boîte de petits pois. « Le prix de vente d'une boîte de conserve s'explique par une somme

de coûts nécessaires pour faire parvenir les petits pois en conserve jusqu'au consommateur, qui peut ainsi manger des légumes toute l'année », résume Dany Rochefort, président de la coopérative Eureden. Le consommateur paie bien sûr les coûts de production qui correspondent à la rémunération directe de l'agriculteur et aux semences : c'est la matière première agricole. Il paie aussi les coûts d'emballage et les coûts de transformation. Enfin, le consommateur paie les coûts de distribution : transport, coûts d'exploitation du magasin, main-d'œuvre, démarque, publicité... Quid de la hausse d'un prix de vente ? « Cela peut être lié à une augmentation des coûts à tous les stades de fabrication (ex : prix de l'acier). Le producteur n'en bénéficie donc pas forcément », précise Dany Rochefort. La coopérative Eureden est structurée autour de 6 filières reconnues en tant qu'Organisations de Producteurs (OP). « Les OP organisent collectivement l'offre des producteurs (volumes, calendrier, qualités) et portent la voix des producteurs. Notre ambition pour l'ensemble de nos OP est de généraliser les contrats pluriannuels afin d'assurer une visibilité durable à nos producteurs », affirme-t-il. ☞

"LES ENSEIGNES JOUENT  
UN RÔLE DÉTERMINANT  
DANS LA FORMATION  
DU PRIX FINAL."



**Olivier Mével,**  
*Maître de conférences  
spécialisé en  
marketing*

« Le prix d'un produit alimentaire ne se résume pas à une simple addition de coûts. Il résulte de l'articulation de trois dimensions fondamentales : les coûts engagés tout au long de la chaîne (production, transformation, logistique, distribution), le rapport de force entre les acteurs, et surtout la valeur perçue par le consommateur. En réalité, tout commence par cette dernière : le consentement à payer du consommateur fixe un plafond. Mais contrairement à une idée répandue, le prix ne se construit pas en remontant depuis l'amont agricole. Il est d'abord validé en aval, au niveau de la distribution, là où se concentre plus de la moitié des achats alimentaires. Les négociations commerciales entre industriels et distributeurs

viennent ensuite ajuster ce prix dans un rapport de force structurellement déséquilibré. Les enseignes jouent un rôle déterminant dans la formation du prix final. Pour comprendre les tensions actuelles, il faut raisonner en termes de répartition de la valeur ajoutée. Sur de nombreux produits, la part revenant à l'agriculteur reste minoritaire, alors même qu'il supporte l'essentiel des risques. L'exemple des œufs est particulièrement éclairant : selon les modes de production, la part de la distribution peut atteindre près de 80 % du prix final, laissant une fraction très limitée au producteur. Autrement dit, l'agriculteur est souvent la variable d'ajustement. C'est bien cette répartition de la valeur, plus que le seul niveau des coûts, qui constitue aujourd'hui le cœur du débat. »



**Et si on apprenait...**

<p>... à produire autrement ?</p> <p>Agriculture - Agroéquipement Horticulture - Paysage - Forêt Environnement - Agroalimentaire</p>	<p>... à servir autrement ?</p> <p>Petite enfance Services aux personnes Animation des territoires</p>	<p>... à consommer autrement ?</p> <p>Vente Commerce Distribution</p>
--	--	---

**FORMATIONS**  
professionnelles, générales et technologiques  
de la 4<sup>ème</sup> au Bac+5  
Scolaire - Apprentissage - Continue (adultes)

Réseau d'établissements d'enseignement agricole  
et de centres de formation privés catholiques



bretagne.cneap.fr  
02 97 46 30 30



Les lycées/centres de formation professionnelle du CNEAP sont des établissements d'enseignement agricole privés sous contrat avec le Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire pour les formations initiales qu'ils dispensent.

# Vie pro, vie perso : une gageure pour les agriculteurs ?



## Jean-Pierre Simon, EARL La Croix-Triquet (35) Élever des porcs et s'engager pour la filière

« Mon fils Adrien et moi élevons 340 truies. Nous avons deux salariés. Quand il m'a rejoint sur la ferme comme associé, nous avons pu nous libérer 4 semaines de congés par an. Il y a toujours au moins un responsable sur l'élevage. Grâce à notre organisation, j'ai commencé à m'engager dans divers mandats qui me prennent un bon tiers de mon temps de travail. Je suis notamment président du Groupement Régional des Producteurs de Porcs de l'Ouest et vice-président de l'Union des Groupements de Producteurs

de Viande de Bretagne. Enfin, je prends part à des conseils d'administration dans diverses instances agricoles. Ces engagements me permettent d'échanger et de défendre la production porcine au niveau politique, dans un esprit collectif que je trouve important. »

### Une vision de l'élevage qui évolue

« Les dix premières années de mon installation, c'était plus difficile de trouver du temps : il faut démarrer l'élevage et la mentalité était différente. Mon fils, Adrien, qui vient d'être papa, souhaite

plus de temps pour lui et je le comprends. J'ai moi-même évolué au fil des ans ! Les élevages sont plus modernes, l'activité moins physique et nous bénéficions de main-d'œuvre salariée. C'est donc devenu plus facile de nous organiser. En plus, Adrien aime communiquer et nous recevons souvent des MFR (Maison Familiale Rurale). C'est un atout pour recruter des salariés, qui viennent vers nous directement. Aujourd'hui, je suis satisfait d'avoir pris tous ces mandats et j'ai trouvé mon équilibre. » ☞

## Olivier Sourdin, éleveur au Châtellier (35) Cultiver le lien social en dehors de l'élevage

« J'éleve 60 vaches laitières et 12 000 poules pondeuses en agriculture biologique, au Châtellier, près de Fougères. Je suis aussi le père de 3 enfants. Du côté des loisirs, je pratique le foot et j'ai été président du club local, qui compte 160 licenciés, pendant 5 ans. Cette responsabilité m'a amené à m'investir auprès de la commune. Cette année, j'ai arrêté la présidence afin de m'engager comme 1<sup>er</sup> adjoint à la commune et vice-président de la communauté de communes, en charge de l'agriculture et de l'environnement. »

### Rester disponible pour les enfants

« J'ai une salariée à 80 % qui, depuis 7 ans, travaille avec moi en alternance : je fais la traite des vaches à partir de 5 h 45 pendant que les enfants dorment. Puis je les emmène à l'école et ensuite je ramasse

les œufs. Elle s'occupe de la traite et des œufs l'après-midi. Pendant ce temps, je travaille dans les cultures et sur la maintenance du matériel. Je suis disponible pour les enfants le soir. Concernant mes autres engagements, notre métier nous permet de gérer notre temps avec plus de flexibilité. C'est un avantage pour faire avancer les différents dossiers. »

### Le goût du challenge

« J'ai besoin de ce rythme. J'ai longtemps été investi dans le syndicalisme avec les Jeunes Agriculteurs : j'aime contribuer à la vie événementielle et aux innovations de notre territoire. En

2018, j'ai été président de Terres de Jim, une grande fête agricole organisée par les Jeunes Agriculteurs. Nous étions fiers d'accueillir 80 000 personnes en 3 jours sur cet événement. Cultiver le lien social est important pour moi, y compris en dehors de l'activité agricole. J'ai besoin de cette ouverture vers l'extérieur et j'aime le challenge. » ☞



Comment concilier la vie professionnelle et la vie personnelle quand on est agriculteur ou agricultrice ? Cette question soulève un point essentiel pour l'attractivité du métier.



> Plus de témoignages en podcast



Adeline Berthelot, EARL du Bois au Bé (22)

## Éleveuse, mère et engagée

« Avec mon salarié et avec l'aide de mes parents retraités actifs, je conduis un troupeau de 85 vaches de race Limousine, avec un système très herbager. Grâce à ces mères et à nos 7 taureaux, nous faisons naître de futures vaches et taureaux reproducteurs inscrits à la race. Par ailleurs, nous participons à 3 concours par an avec nos animaux. En dehors de l'élevage, je suis conseillère régionale, déléguée aux formations agricoles, présidente de l'organisation de producteurs bovins et administratrice à la coopérative Eureden. Je consacre 4 jours par semaine à ces mandats. Je travaille beaucoup en soirée pour gérer le côté administratif de mon élevage et les dossiers relatifs à mes mandats. Toutefois, dans les périodes stratégiques,

comme les vêlages, qui sont regroupés de fin août à novembre, je n'accepte presque pas de réunions. L'élevage reste ma priorité. De plus, j'habite à 30 km de la ferme, ce qui demande une organisation assez fine. »

### Des rencontres enrichissantes

« J'aime voir du monde et sortir de la ferme. Nous sommes peu d'éleveurs bretons en viande bovine, nous devons défendre notre production. Au départ, je ne voulais pas rentrer dans la politique. Finalement, je trouve que c'est une bonne chose pour faire bouger les dossiers agricoles sur le terrain. J'invite tout le monde à s'engager, c'est très épanouissant et les rencontres sont enrichissantes. »

### L'importance d'un bon soutien

« Finalement, c'est surtout une question d'organisation et de soutien. Je suis bien épaulée : j'ai le même salarié depuis 4 ans et de l'aide familiale sur la ferme. À la maison, mon mari et mes enfants me déchargent pour que je ne passe que du temps de qualité avec eux quand je rentre le soir. J'ai aussi toujours fait mon maximum pour participer aux réunions professionnelles, aux sorties scolaires. Dans mon métier, il y a des périodes plus intenses que d'autres. Mais aujourd'hui, j'ai trouvé un bon équilibre. » ☺

Anaïs Le Bars, Gaec Pors Don (22)

## Fabriquer du fromage tout en préservant les loisirs

« Je me suis installée en mai 2024 avec mon père, ma mère et ma sœur. J'ai toujours su que je voulais m'installer avec ce projet de diversification et de vente directe. Ma sœur, qui travaillait en agence immobilière, a fait sa reconversion en agriculture et transformation fromagère pour nous rejoindre sur le projet. Nous avons actuellement 90 vaches laitières en système herbager. L'objectif est de descendre à 60-70 vaches pour conserver du temps pour la transformation et nos loisirs. »

### Une organisation souple

« Nous travaillons tous les jours, à raison de 50-55 heures par semaine en moyenne. Le week-end, nous passons à la monotraite : en ne trayant les vaches

que le matin, nous nous libérons du temps. Nous formons un duo le samedi et un autre le dimanche pour avoir chacun un jour de repos par semaine. Chaque année, nous prenons une dizaine de jours de congés et nous essayons de profiter des jours fériés. Notre organisation reste souple pour s'adapter aux besoins de chacun. Sur mon temps personnel, je pratique le foot, la danse, la course et je suis conseillère municipale. Ces activités me prennent 3 à 4 soirs par semaine. Mais j'ai besoin de créer du lien social : ma sœur et moi avons été éduquées comme ça. Pour l'instant, cet équilibre me convient. Peut-être qu'avec l'atelier



de transformation, nous devons nous ajuster, voire, un jour, embaucher un salarié pour garder le même rythme. » ☺

# Pourquoi la protection sanitaire des élevages est-elle aussi importante ?

**Inès Rouxel élève 800 truies et engraisse des porcs à Plurien (22). Pour elle, ainsi que pour ses dix salariés et apprentis, l'aspect sanitaire est indispensable à la réussite de l'élevage, que ce soit en termes de résultats ou de bien-être au travail.**

## Que signifie le sanitaire dans votre quotidien d'éleveuse ?

C'est le socle de notre métier. Les maladies sont évidemment présentes sur notre élevage, mais comme nous maîtrisons le sanitaire, elles sont contenues et ne dégènerent pas en épidémies. Avec une bonne gestion sanitaire, notre travail est agréable, avec de bons résultats techniques et économiques. Si la situation se dégrade, il faut mettre en place des vaccinations, intervenir davantage... Et le travail est beaucoup moins plaisant.

## Comment maîtrisez-vous le sanitaire à l'intérieur de l'élevage ?

Nous appliquons des règles de biosécurité interne. Par exemple, nous cloisonnons le plus possible entre la maternité, où se situent les porcelets, et l'engraissement, où les cochons grandissent. Il est obligatoire de changer de tenue, de bottes et de se laver les mains entre chaque bloc, afin

de ne pas faire circuler les pathogènes. Nous commençons toujours le travail avec les porcelets, puis nous allons vers les plus gros animaux, qui sont moins fragiles. S'il faut retourner voir les petits, on se change : notre machine à laver tourne toute la journée. Les couloirs sont lavés en permanence. Vous pourriez faire le tour de l'élevage en chaussettes sans vous salir !

## Comment protégez-vous l'élevage des risques extérieurs ?

Il s'agit, ici, de maîtriser la biosécurité externe. D'abord, chaque personne qui travaille dans l'élevage commence sa journée par la douche et enfle sa tenue d'élevage. Par ailleurs, nous avons protégé les abords de l'élevage avec l'installation de clôtures afin d'éviter que les sangliers s'approchent trop près et contaminent nos animaux. Autre exemple : les livreurs d'aliment rentrent dans une cour dédiée, à l'extérieur de l'élevage, afin d'empêcher



Le travail commence toujours avec les porcelets, puis nous allons vers les plus gros animaux, qui sont moins fragiles.

tout contact avec les cochons et d'éviter les risques de contamination potentielle.

## Est-ce contraignant pour votre équipe ?

Non, c'est devenu naturel. Chez nous, la biosécurité a été mise en place par mon père il y a bientôt 20 ans, et elle a fait ses preuves. Tout est organisé pour que l'équipe puisse l'appliquer correctement et tout le monde apprécie de travailler dans de bonnes conditions sanitaires, avec des cochons en pleine forme et de bons résultats techniques. 🐷



**Sylvain Gauffroy,**  
responsable qualité  
de Porc Armor  
Évolution

« La protection sanitaire est bien plus qu'une contrainte réglementaire : c'est en quelque sorte le poumon de l'élevage porcin. Maîtriser les risques sanitaires permet d'abord d'assurer la santé des animaux, condition indispensable pour

obtenir de bons résultats techniques et économiques. Un élevage sain, c'est moins de pertes, moins de traitements vétérinaires et un travail quotidien plus fluide pour l'éleveur et ses équipes. Cette exigence s'est renforcée ces dernières années, notamment avec les règles de biosécurité mises en place pour prévenir l'introduction de la FPA (fièvre porcine africaine) et des autres maladies. Concrètement, cela passe par des mesures strictes : contrôle des entrées

(animaux, personnes), respect de la quarantaine, rigueur de circulation, hygiène renforcée ou encore aménagements spécifiques des bâtiments. Au-delà de la réglementation, le sanitaire est aussi un enjeu de bien-être animal et de qualité des produits commercialisés. Aujourd'hui, il fait pleinement partie du métier : un élevage performant est avant tout un élevage qui anticipe et maîtrise ses risques sanitaires au quotidien. » 🐷