



INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

PERFORMANCE & PILOTAGE

Piloter la performance dans l'industrie de la viande

Entre rendement matière, maîtrise du froid et valorisation des coproduits — un pilotage intégré pour transformer les contraintes en avantage concurrentiel durable.

Un secteur sous tension permanente

L'industrie de la viande opère sur une matière première vivante et périssable, dont le coût représente **60 à 75 % du chiffre d'affaires**. Abattoirs, ateliers de découpe, charcuteries industrielles et fabricants de plats préparés évoluent dans un environnement fortement contraint.



Réglementation sanitaire

Normes strictes et contrôles vétérinaires permanents



Volatilité des cours

Prix des matières premières animales imprévisibles



Pression sociétale

Bien-être animal et empreinte environnementale



Exigences GMS

Pression sur les prix et traçabilité totale

Piloter la performance ne peut se résumer à suivre une marge brute. Il faut descendre au cœur des opérations — salle de découpe, ligne de conditionnement, chambres froides — pour extraire le maximum de valeur d'une carcasse tout en minimisant pertes, énergie et rejets.

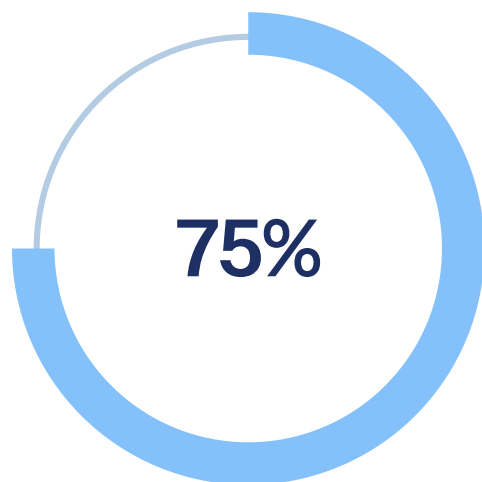
Rendement matière & valorisation intégrale

Rendement matière global

Premier indicateur stratégique : le pourcentage de matière valorisée (produits finis, coproduits, ingrédients) par rapport au poids carcasse entrant. Chaque point de rendement gagné se traduit directement en marge. Suivi quotidien par ligne, par équipe et par type d'animal.

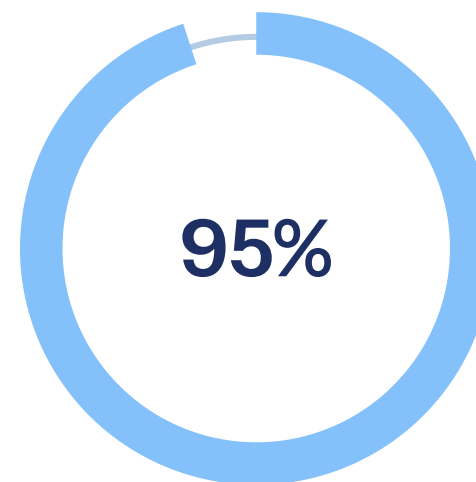
Valorisation des coproduits

Les entreprises les plus performantes atteignent des taux de valorisation **supérieurs à 95 %**, transformant abats, os, graisses, sang, cuirs et peaux en sources de revenus : alimentation animale, gélatine, produits pharmaceutiques, engrais organiques. Cet indicateur est à la fois **financier et environnemental**.



Coût matière

Part du CA en matière première



Valorisation

Taux cible des coproduits

Moins de déchets = moins de coûts d'élimination + moins d'empreinte environnementale. La valorisation intégrale est le levier n°1 de compétitivité.

Maîtrise sanitaire, froid & performance financière

1

Non-conformité sanitaire

Analyses microbiologiques (Listeria, Salmonella, E. coli), audits internes et observations vétérinaires. L'objectif : tendre vers le **zéro défaut**, car le coût d'un incident dépasse de très loin la prévention.

2

Chaîne du froid

Pourcentage du temps en plages prescrites, de la réception des carcasses à l'expédition. Suivi en continu par **capteurs connectés** pour détecter les dérives avant la non-conformité.

3

Coût de revient au kg

Intègre coût matière, main-d'œuvre directe, énergie, emballage et frais de structure. Suivi par famille de produits pour identifier les références destructrices de valeur.

4

Marge par pièce de découpe

Optimiser l'**équilibre matière** : morceaux nobles à forte valeur et pièces moins demandées. Orienter les flux vers les débouchés les plus rémunérateurs — frais, surgelé, transformé, export.

Le **taux de perte et de démarque** (produits jetés, retours clients, lots déclassés) reflète directement la qualité de la planification et la justesse des prévisions de vente dans un secteur où la durée de vie se compte en jours.

Productivité opérationnelle & performance environnementale



Productivité & santé

Kg traités par heure de travail direct, croisé avec le **taux d'accidents et de TMS**.

L'ergonomie et l'automatisation partielle sont des leviers humains et économiques.



TRS des lignes

Taux de rendement synthétique des lignes de conditionnement. Les arrêts (nettoyage, changement de recette, panne) impactent volumes et coûts unitaires.



Énergie : le froid en tête

Le froid représente **40 à 60 %** de la facture énergétique. Optimisation des groupes frigorifiques, isolation, récupération de chaleur fatale.

Consommation d'eau

5 à 15 m³ par tonne produite. Optimiser le nettoyage, investir dans le recyclage des eaux de process et réduire la charge polluante des effluents.

Déchets ultimes

Volume par tonne produite : indicateur de synthèse de la maturité en **économie circulaire**. La fraction ni valorisée ni recyclée doit tendre vers zéro.

Le cercle vertueux : opérationnel, financier, environnemental

La force d'un pilotage intégré réside dans les **boucles de rétroaction positives** entre les trois dimensions de la performance.

Rendement & coproduits
Augmentent la marge par carcasse et réduisent les déchets à éliminer

Réduction eau & énergie
Diminue les factures, libère du temps productif et améliore le TRS



Maîtrise du froid
Réduit pertes et démarques tout en optimisant la consommation énergétique

Ergonomie & prévention
Stabilise les équipes, améliore productivité et constance de la qualité de découpe

Dans ce secteur où la matière est reine et où chaque gramme compte, la performance environnementale n'est pas un surcoût imposé de l'extérieur. Elle est la conséquence naturelle d'une **excellence opérationnelle** qui ne gaspille ni la matière, ni l'énergie, ni l'eau, ni le potentiel humain.