

Les circuits de distribution des viandes bovine et ovine en France : quelle place pour les produits issus des cheptels allaitants français ?

CARLIER M. (1), CHAMPION F. (1), MONNIOT C. (1)

(1) Institut de l'élevage, Service Économie des filières, 149 Rue de Bercy, 75012 Paris

RÉSUMÉ

Les débouchés des viandes bovines et ovines varient fortement en fonction des produits concernés et de leur origine. À travers l'analyse des bases de données disponibles et une soixantaine d'entretiens avec des opérateurs des deux filières, nous avons pu dresser un état des lieux quantitatif et qualitatif des flux de viandes dans les différents circuits de commercialisation en France en 2014. Les viandes de vache allaitante et d'agneau de boucherie sont ainsi commercialisées essentiellement en grandes et moyennes surfaces (GMS) et en boucheries. Si les produits français démarqués y trouvent pleinement leur place, le cœur de gamme standard est en revanche de plus en plus menacé par la montée du premier prix, composé de vaches laitières et d'agneau importé. Par ailleurs, la restauration hors domicile (RHD) utilise peu de viande allaitante française, pour des raisons de prix, de taille de portion et de praticité. Tout l'enjeu est donc de préserver la place de la viande allaitante dans les linéaires des distributeurs en la différenciant du premier prix, tout en travaillant sur l'adaptation d'une offre française pour le secteur de la RHD.

Distribution channels of beef and sheepmeat in France: what place for the products from French suckler herds?

CARLIER M. (1), CHAMPION F. (1), MONNIOT C. (1)

(1) Institut de l'élevage, Service Économie des filières, 149 Rue de Bercy, 75012 Paris

SUMMARY

Distribution channels for beef and sheep meat vary strongly according to products and their origin. Through the analysis of available databases and sixty interviews with operators from both sectors, we were able to take stock of meat flows existing in the different marketing channels in France in 2014, in quantitative and qualitative terms. Meats from suckler cows and lambs are mainly sold in supermarkets and butcher shops. If demarcated French products fully find their place in these channels, the standard mid-range section is however increasingly threatened by the rise of first price products, consisting of dairy cows and imported lambs. Furthermore, the out-of-home catering sector does not use much meat from French suckler herds, for reasons of cost, size portion and practicality. The challenge is thus to preserve the place of meat from suckler herds on the shelves of retailers by differentiating them from the lower priced products, while on the other hand developing an adapted French offer for the foodservice sector.

INTRODUCTION

De l'animal au gigot ou au steak haché, de multiples étapes et opérateurs se succèdent, et le produit final comme les circuits empruntés peuvent être très divers. Alors que les revenus des éleveurs français ovins et bovins spécialisés sont au plus bas¹ et que les marges des industriels de l'abattage-découpe restent faibles², faire le lien entre l'offre et la demande et caractériser et quantifier les couples « produit-marché » des viandes rouges en France est essentiel pour identifier les segments de marché en croissance, leurs exigences, et les leviers au développement de valeur ajoutée. La présente communication se focalise sur deux produits-phares des cheptels allaitants français : la vache allaitante et l'agneau de boucherie.

1. MATÉRIEL ET MÉTHODES

La présente étude, qui a été financée par Interbev, porte sur la viande de gros bovins (bovins de plus de 8 mois) et la viande ovine (agneaux < 12 mois et ovins adultes). De façon à pouvoir suivre les volumes de viande de la production à la consommation, nous avons travaillé en équivalent carcasse. Chaque volume de viande a ainsi été multiplié par le coefficient retenu par la Commission européenne, prenant en

compte la part d'os et de déchets imputable à ce volume de viande : 1 pour la viande avec os et 1,3 pour la viande sans os. L'ensemble des chiffrages a été réalisé sur l'année 2014.

1.1. UNE ANALYSE DES BASES DE DONNEES

La structure des disponibilités en viandes bovine et ovine en France a tout d'abord été caractérisée grâce à l'utilisation des bases de données existantes. Une analyse couplée de la Base de données nationale d'identification des bovins (BDNI) et de la base de données d'abattages gérée par Normabev a ainsi permis de chiffrer précisément les volumes issus de chaque type de bovins (sexe, race ou type racial, catégorie) au sein de la production française. La segmentation de la production française de viande ovine a par ailleurs été chiffrée grâce aux données du SSP (Service de la Statistique et de la Prospective), de Fil Rouge et d'Agno'Interpro.

Pour quantifier les volumes de viande importés et exportés, nous avons utilisé la base de données de commerce extérieur des douanes françaises. Cette base a également permis des analyses qualitatives en utilisant les catégories douanières NC8 (carcasses/quartiers/viandes désossées, viandes réfrigérées/viandes congelées). Toutefois, elle ne permet pas d'identifier la catégorie de bovin ou d'ovin à l'origine de la viande, ce qui a été fait à dire d'expert et confirmé lors des entretiens avec les opérateurs des deux filières (voir 1.2).

¹ Sources : Institut de l'Élevage (2016), *Dossier annuel bovins viande Année 2015 Perspectives 2016*, Dossier Economie de l'Élevage n°464 ; Institut de l'Élevage (2016), *Dossier annuel ovins Année 2015 Perspectives 2016*, Dossier Economie de l'Élevage n°467.

² Source : Observatoire national des abattoirs.

1.2. DES ENTRETIENS AVEC 60 OPERATEURS ET EXPERTS DE LA FILIERE

En l'absence de bases de données quantitatives et qualitatives accessibles concernant la commercialisation des viandes bovine et ovine en France, des entretiens semi-directifs et des relevés exhaustifs de données commerciales ont par ailleurs été menés auprès de plus de 60 opérateurs travaillant dans les deux filières : entreprises d'abattage-découpe-transformation, centrales d'achat de grandes et moyennes surfaces et acteurs de la restauration hors domicile, du négoce et de la boucherie artisanale.

1.3. UNE EXTRAPOLATION DES DONNÉES COLLECTÉES À L'ÉCHELLE DE LA FRANCE

La confrontation des différentes sources de données a permis de réaliser une extrapolation des chiffres recueillis à l'échelle française et d'identifier, quantifier et qualifier les couples « produit-marché » en viandes bovine et ovine pour l'année 2014. Bibliographie et entretiens ne nous donnent toutefois accès qu'à des données partielles et même si nous avons bien porté notre attention à obtenir des bilans matière cohérents, les chiffres avancés par circuit restent des estimations.

1.4. COMPILATION DES INFORMATIONS QUALITATIVES RECUEILLIES

Lors des entretiens, de nombreuses informations qualitatives ont également été collectées, notamment en lien avec l'adéquation de l'offre à la demande dans les deux secteurs. Ces éléments nous ont permis d'interpréter et de valider les résultats chiffrés. Ils ont également complété notre analyse, tout en pointant les fragilités des deux filières.

2. RESULTATS

2.1 LA PRODUCTION FRANÇAISE EST TRES SEGMENTEE

En 2014, 45% de la viande ovine issue des abattoirs français étaient constituée de viande d'agneaux dits « standards » provenant des exploitations ovines viande françaises, catégorie comprenant également ici les agneaux commercialisés sous CCP (Certification de Conformité Produit) - hors SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine) - ou sous des marques commerciales. Les agneaux sous SIQO pesaient, pour leur part, pour 13% des volumes abattus. Les agneaux issus du cheptel laitier comptaient quant à eux pour 16% des volumes, répartis en 15% de viande d'agneaux de race lacaune engraisés et 1% de viande d'agneaux de lait. 8% de la viande produite était par ailleurs issue d'agneaux importés vivants, 2% d'ovins adultes importés vivants et 16% d'ovins adultes élevés dans les exploitations françaises.

La production de la viande bovine est davantage segmentée, entre viande de femelles et de mâles d'une part, et suivant le type racial d'autre part. La viande de femelles représentait 61% des volumes de viande bovine abattus en France en 2014. En effet, les exportations en vif et le secteur du veau de boucherie absorbent en majorité des mâles, déséquilibrant ainsi l'offre française sur le marché des gros bovins en faveur des femelles. Les vaches allaitantes comptaient pour 25% de la production, les femelles laitières 24% et les génisses de type viande 11%. La viande de bœuf comptait pour 5% de la production, et celle de mâles non castrés (taureaux et taurillons) 34%.

2.2. LA PART D'IMPORT EST SUPÉRIEURE EN VIANDE OVINE QU'EN VIANDE BOVINE

Les marchés français des viandes bovine et ovine sont soumis à une pression différente des viandes d'importation : ces dernières représentent 57% des approvisionnements en viande ovine, mais seulement 21% en viande bovine.

Près de 80% de la viande ovine importée provient d'Union européenne, Royaume-Uni, Irlande et Espagne en tête, et 20% des pays tiers, notamment de Nouvelle-Zélande. La viande d'agneau représente la majorité de ces volumes (90%), ce qui vient maximiser la part d'agneau dans la consommation française. Alors qu'en sortie des abattoirs français, la viande d'agneau compte pour 82% des volumes, elle en représente 86% dans les disponibilités françaises et 88% dans la consommation, après déduction des exportations (seulement 58% de viande d'agneau).

L'importation en viande bovine, issue à 99% d'Union européenne, est constituée principalement de viande de vaches de réforme, essentiellement laitières (79% des volumes). Par ailleurs, l'exportation est composée à 86% de viande de jeune bovin. Alors que les femelles laitières comptent pour moins du quart des volumes abattus, elles représentent ainsi 35% des disponibilités (production + import) et 40% de la consommation française.

2.3. UN POIDS DES DIFFÉRENTS CIRCUITS DE DISTRIBUTION DISTINCT DANS LES DEUX FILIÈRES

En 2014, la GMS a écoulé 54% des volumes de viande bovine disponibles, la restauration hors domicile 19%, la boucherie 12% et le débouché export 15% (voir tableau 1). Les exportations sont en baisse continue – à l'exception d'un rebond en 2015 - depuis de déclenchement de la crise économique qui a durement touché les pays du Sud de l'UE.

La GMS est également de loin le débouché phare pour la viande ovine en France, avec 55% des volumes en 2014, suivie par la boucherie (26%), la restauration hors domicile (15%) et l'export (4%) (Voir tableau 2).

Le poids relatif des différents circuits dépend néanmoins fortement de l'origine de la viande. Si GMS et boucherie se partagent la majorité de la viande abattue en France, le secteur de la RHD utilise essentiellement de la viande importée.

2.4. LES TROIS GRANDS DÉBOUCHÉS INTÉRIEURS

2.4.1. La Grande et Moyenne distribution (GMS)

Plus de la moitié de la viande bovine valorisée en GMS est désormais de la viande transformée (viande hachée, produits élaborés, plats préparés...). La transformation est en revanche beaucoup plus limitée en viande ovine avec moins de 5% des volumes commercialisés.

La logique d'approvisionnement des GMS en viande non transformée est intimement liée à la segmentation proposée en magasin. Quatre segments peuvent être identifiés :

- Le segment supérieur : rayons traditionnels et/ou certains produits vendus en libre-service ;
- Le cœur de gamme, qui représente la majorité de l'offre vendue en libre-service ;
- L'entrée de gamme, ou « premier prix » ;
- Les promotions.

Les vaches et génisses allaitantes (respectivement 35% et 7% de la viande bovine piécée, c'est-à-dire non hachée) se répartissent entre segment supérieur et cœur de gamme. Leur viande est fortement concurrencée par celle des femelles laitières, qui assurent 24% des volumes de viande bovine non transformée en GMS et alimentent le segment des découpes premier prix et les promotions.

En viande ovine, la production d'agneaux de boucherie est également commercialisée essentiellement en segment supérieur et en cœur de gamme. La viande d'agneau sous SIQO (7% des volumes de viande ovine commercialisés en GMS) est ainsi généralement mise en avant en rayon trad' alors que les agneaux standards français (24% des volumes en comptant les agneaux lacaunes engraisés issus du

troupeau laitier) représentent l'essentiel du cœur de gamme en libre-service. Au sein de cette dernière catégorie, les agneaux sous CCP (Certification de Conformité Produit) et sous marques commerciales permettent de bien démarquer l'agneau français en rayon. L'agneau français standard sans aucune démarcation est en revanche peu différencié de l'entrée de gamme où se retrouve la majorité des importations de viande d'agneau (60% des volumes), généralement meilleur marché.

2.4.2. La restauration hors domicile (RHD)

Le recours de la restauration hors domicile à l'import est massif pour les deux espèces : 88% des besoins pour la viande ovine et 66% pour la viande bovine. L'offre française peine en effet à satisfaire les exigences de ce segment, centrées autour du prix, de l'homogénéité, de la taille des muscles et de la praticité des produits. Les produits issus des troupeaux allaitants français sont donc très minoritaires dans ce circuit : la restauration valorise moins de 2% de la viande de vache allaitante abattue en France et moins de 3% de la viande d'agneau issue des exploitations françaises.

2.4.3. La boucherie artisanale

Les carcasses qualitatives issues des troupeaux allaitants français restent prisées en boucherie artisanale.

Ce secteur utilise principalement de la viande bovine de femelles allaitantes. Ses approvisionnement sont composés à 45% de viande de génisses de type viande et à 30% de vaches allaitantes. Le jeune bovin (15% des volumes) et la viande importée (6%) approvisionnent certaines régions (Nord-est et région lyonnaise pour le jeune bovin, zones frontalières pour la viande importée) et les points de vente d'environnements socio-économiques spécifiques (clientèle musulmane pour les jeunes bovins, quartiers défavorisés pour les viandes importées). La boucherie artisanale s'approvisionne également massivement en viande ovine issue du troupeau français, avec notamment 39% d'agneaux français standards et 9% d'agneaux sous SIQO ou agneaux de lait. Le secteur a toutefois recours à des volumes non négligeables de viande importée, principalement pour l'approvisionnement en viande ovine dite « rituelle » (certifiée halal ou casher).

2.5. UNE DEMANDE CROISSANTE DE PRATICITÉ

Le marché s'adapte progressivement à la demande croissante de praticité, exprimée tant par les consommateurs (steak haché, merguez, découpes presto...), que par les circuits de distribution (élaborés et muscles tranchés prêts à l'emploi en restauration, catégoriel en grandes surfaces...).

La troisième transformation absorbe désormais plus de 40% des disponibilités françaises en viande bovine. Si cette évolution a participé au maintien du niveau de consommation de la viande bovine, elle constitue un vrai défi pour la valorisation des viandes issues des troupeaux bovins et ovins allaitants français, les processus d'élaboration contribuant à limiter l'impact des caractéristiques initiales des viandes sur le produit final.

2.6. UN CŒUR DE GAMME MENACÉ

Les étals des GMS (hors viandes transformées) et les boucheries représentent toujours deux débouchés majeurs pour la viande de vache allaitante française (respectivement 46% et 19% des volumes). Mais la transformation absorbe désormais près du tiers des volumes de vaches allaitante, à la fois en raison de la progression de la demande sur ce segment, mais aussi des difficultés de valorisation des produits destinés au cœur de gamme.

De la même façon, GMS et boucheries se partagent 87% de la viande d'agneau de boucherie issu des exploitations françaises (respectivement 52% et 35% des volumes). Si l'agneau français trouve sa place en segment supérieur ou en cœur de gamme en se démarquant de l'import via des SIQO, des CCP ou encore des marques commerciales, l'agneau

standard français non démarqué se retrouve lui en concurrence directe avec l'import, généralement moins cher. Le cœur de gamme dans les rayons libre-service, qui valorise les viandes issues des cheptels allaitants français qui ne répondent pas à un cahier des charges spécifique (type CCP ou marque commerciale) ou aux exigences des boucheries et des rayons traditionnels à la coupe, est ainsi menacé par la baisse de la demande sur ce segment, par son manque d'adaptation aux demandes exprimées par les magasins et par sa faible démarcation par rapport à l'entrée de gamme. La demande pour les produits d'entrée de gamme continue en effet de progresser. Le cœur de gamme est ainsi pris en étau entre la montée du premier prix et celle du segment supérieur, via le redéploiement des rayons traditionnels à la coupe.

Dans le secteur viande bovine, les vaches charolaises sont les plus exposées à la rétractation du cœur de gamme, d'autant plus lorsque leur conformation et leur poids ne correspondent pas aux cahiers des charges des industriels : ceux-ci ont en effet largement souligné les difficultés de valorisation des animaux lourds (plus de 450 kg), modestement conformés (R= voire R+) et de race moins prisée des artisans bouchers (Charolaise essentiellement).

CONCLUSION

Bien que les filières bovine et ovine diffèrent sensiblement en termes de structures des disponibilités, de poids des différents débouchés ou encore de la transformation, elles sont aujourd'hui confrontées à des enjeux communs, dont le principal semble être la valorisation des viandes issues des cheptels allaitants français. Si les solutions à apporter ne seront pas forcément les mêmes dans les deux filières, répondre à la demande croissante de praticité et améliorer la valorisation du cœur de gamme sont ainsi deux défis de taille à relever dans les prochaines années.

La valorisation des viandes issues des troupeaux allaitants français dans la RHD pose aussi question. Une partie de la production française doit-elle se concentrer sur ce marché ? Et si oui sur quels types de pièces et à quel prix ?

Merci aux opérateurs et experts qui ont bien voulu répondre à nos questions et nous fournir leurs données.

GEB - Institut de l'Élevage, 2011. Où va le bœuf ? Quel produit pour que marché ? Dossier Économie de l'Élevage n°417, 60p.

GEB - Institut de l'Élevage, Octobre 2015. Où va le bœuf ? Vers Toujours plus de transformation ! Dossier Économie de l'Élevage n°461, 40p.

GEB - Institut de l'Élevage, Juillet-Août 2016. Où va l'agneau ? Dossier Économie de l'Élevage n°470, 32p.

Gira Foodservice, 2013. Synthèse du Marché - Analyse Quantitative et Qualitative - Situation 2012 - Analyse historique depuis 2008 - Analyse prospective à 2015

Gira Conseil, 2014. Étude restauration 2013 : la consommation alimentaire hors domicile.

Tableau 1 : Répartition des volumes de viande bovine par origine et type d'animaux dans les différents circuits de distribution. Estimations Institut de l'Élevage.

En téc	GMS	RHD	Boucherie	Export	TOTAL disponibilités
Vaches viande abattues en France	224 900	22 500	57 400	7 900	312 700
Génisses viande abattues en France	46 900	5 700	85 000	6 000	143 600
Bœufs abattus en France	55 600	5 600	5 700	1 400	295 800
Femelles laitières abattues en France	239 200	42 000	2 300	12 300	309 700
JB viande abattus en France	110 000	13 400	19 500	166 800	77 600
JB laitier abattus en France	31 600	7 000	7 400	31 600	68 300
Taureaux abattus en France	22 100	5 100	1 200	1 900	30 300
Total viande abattue en France	730 300	101 300	178 500	227 900	1 238 000
Viande de gros bovins importée	111 500	199 300	12 000	3 400	326 200
TOTAL Disponibilités	841 800	300 600	190 500	231 300	1 564 200

Tableau 2 : Répartition des volumes de viande ovine par origine et type d'animaux dans les différents circuits de distribution. Estimations Institut de l'Élevage.

En téc	GMS	RHD	Boucherie + Vente Directe	Export	TOTAL disponibilités
Agneaux français standards abattus en France (dont CCP, marques commerciales et agneaux de race Lacaune engraisés ³)	24 700	1 450	18 800	3 450	48 400
Agneaux sous SIQO & Agneaux de lait abattus en France	6 800	300	4 550	50	11 700
Agneaux importés vivants pour être abattus en France	1 100	100	4 900	0	6 100
Ovins adultes français abattus en France	3 700	1 350	4 650	3 300	13 000
Ovins adultes importés vivants pour être abattus en France	0	50	1 250	0	1 300
Total viande abattue en France	36 300	3 250	34 150	6 800	80 500
Viande d'agneau (<12 mois) importée	62 000	21 900	9 100	1 000	94 000
Viande d'ovin adulte (>12 mois) importée	4 050	2 250	4 700	0	11 000
Total viande ovine importée	66 050	24 150	13 800	1 000	105 000
TOTAL Disponibilités	102 350	27 400	47 950	7 800	185 500

³ Les chiffres recueillis dans le cadre de cette étude n'ont pas permis de distinguer les volumes d'agneaux commercialisés sous CCP, sous marques commerciales ou encore les agneaux de race Lacaune engraisés du reste des agneaux standards.