

DOSSIER VIANDE  
OVINE FRANÇAISE

# OÙ VA L'AGNEAU ?

N° 552  
Août 2024

# Économie de l'élevage



## Où va l'agneau ? Quels produits pour quels marchés ?

- L'OFFRE DE VIANDE OVINE EN FRANCE
- LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE OVINE EN FRANCE
- GMS : UNE OFFRE SEGMENTÉE EN FONCTION DE L'ORIGINE ET DE LA CATÉGORIE D'OVINS
- BOUCHERIE : UN SECTEUR PRIVILÉGIÉ DURANT LA PANDÉMIE
- LA RHD : UN SECTEUR IMPACTÉ PAR LA PANDÉMIE
- EXPORT : DE MULTIPLES PRODUITS ET DESTINATIONS
- BILAN DES DÉBOUCHÉS DES DIFFÉRENTS TYPES DE VIANDE OVINE

## LES DOSSIERS ÉCONOMIE DE L'ÉLEVAGE

sont une publication mensuelle du Département Économie de l'Institut de l'Élevage. Ils traitent de l'analyse des marchés du lait et des viandes, de l'évolution des structures et des résultats des exploitations d'élevage, de perspectives démographiques, territoriales ou de filières... en France, en UE ou dans les principaux pays concurrents ou partenaires.

RÉDACTEUR en chef :  
Boris DUFLOT

RÉDACTRICES :  
Département Économie de l'Institut de l'Élevage : Cassandre MATRAS et Caroline MONNIOT.

CONTRIBUTEURS :  
Département Économie de l'Institut de l'Élevage : Ilona BLANQUET, Maximin BONNET et Abdel F. OSSENI.

FINANCEURS :  
Interbev - Ministère de l'Agriculture - Confédération Nationale de l'Élevage

# « Où va l'agneau ? », quels produits pour quels marchés ? Analyse actualisée pour l'année 2021

Cette nouvelle édition de l'étude « Où va l'agneau ? », établie pour l'année 2021, actualise la précédente qui s'intéressait à 2014. L'année 2021 est particulière pour l'analyse du marché de la viande ovine en France en raison de la mise en œuvre du Brexit sur le plan commercial et des effets sur la consommation alimentaire de la pandémie de Covid-19. La mise en œuvre de l'accord commercial post-Brexit a provoqué un freinage notable des exportations britanniques de viande ovine, notamment vers la France, ainsi qu'un changement dans l'orientation de ces flux vers les principaux clients du Royaume-Uni, qui transitent désormais en grande partie par l'Hexagone, pour des questions de simplification logistique et d'allègement des coûts. Les effets de la pandémie ont été plus marqués sur les circuits commerciaux, en particulier sur les fermetures des circuits hors domicile et le dynamisme des boucheries artisanales. Certains effets sont conjoncturels et seront atténués après 2021, mais d'autres semblent s'inscrire dans la durée, comme la fermeture des rayons trad' des GMS face à des difficultés de recrutement.

Les évolutions de la distribution de la viande ovine en France s'inscrivent dans un contexte de baisse tendancielle de la consommation, de -15% entre 2014 et 2021. Alors que les abattages français ont résisté sur cette période, les importations de viande ont reculé face à une moindre demande. Les ventes de viande ovine se sont érodées aussi bien en GMS, une tendance de fond qui préoccupe, qu'en RHD, affectée par le contexte sanitaire et le télétravail, mais aussi l'inflation.

Dans ce contexte, en 2021, la boucherie artisanale fait plus que résister avec des volumes en croissance sensible, en particulier les boucheries rituelles pour lesquelles les viandes ovines (agneaux et réformes) sont des produits incontournables. Quelques boucheries trad' s'adaptent aussi aux tendances du marché en proposant davantage de produits élaborés, ce qui entraîne une diversification de leurs approvisionnements.

L'offre de viande ovine en France reste toujours particulièrement segmentée selon son origine, les signes de qualité, les circuits de distribution, les formes de présentation (carcasses, découpes, UVCI...), témoignage d'une adaptation permanente aux divers besoins du marché, à sa forte saisonnalité et aux contraintes propres aux différents circuits de distribution. Les verbatims des opérateurs rapportés en fin de ce dossier sont à ce titre particulièrement illustratifs d'opportunités permettant de maintenir la consommation de viande ovine en France.

## SOMMAIRE

**2/** L'OFFRE DE VIANDE OVINE EN FRANCE

**8/** LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE OVINE EN FRANCE

**10/** GMS : UNE OFFRE SEGMENTÉE EN FONCTION DE L'ORIGINE ET DE LA CATÉGORIE D'OVINS

**14/** BOUCHERIE : UN SECTEUR PRIVILÉGIÉ DURANT LA PANDÉMIE

**16/** LA RHD : UN SECTEUR IMPACTÉ PAR LA PANDÉMIE

**20/** EXPORT : DE MULTIPLES PRODUITS ET DESTINATIONS

**22/** BILAN DES DÉBOUCHÉS DES DIFFÉRENTS TYPES DE VIANDE OVINE

**26/** CONCLUSIONS ET QUESTIONNEMENTS

**28/** MÉTHODE LEXIQUE REMERCIEMENTS

1

# L'OFFRE DE VIANDE OVINE EN FRANCE

En 2021, année particulière du fait de la pandémie de Covid-19 et du Brexit commercial, les abattages fournissaient un peu plus de 50% des disponibilités françaises contre près de 40% en 2014. Ceci marque une augmentation considérable de la part des abattages français au détriment de la viande importée. En effet, La consommation de viande ovine baisse depuis le début des années 2000 alors que la production s'est stabilisée de 2009 à 2021, réduisant les besoins à l'import. La France reste toutefois déficitaire à près de 50%. Les importations en provenance du Royaume-Uni, d'Union européenne et d'Océanie complètent donc l'offre française. Même si la viande d'agneau compte pour 80% de l'offre de viande ovine de l'Hexagone en 2021, cette part a diminué ces dernières années au profit de la viande d'ovin adulte.



## UNE FRANCE MOINS DÉFICITAIRE EN VIANDE OVINE

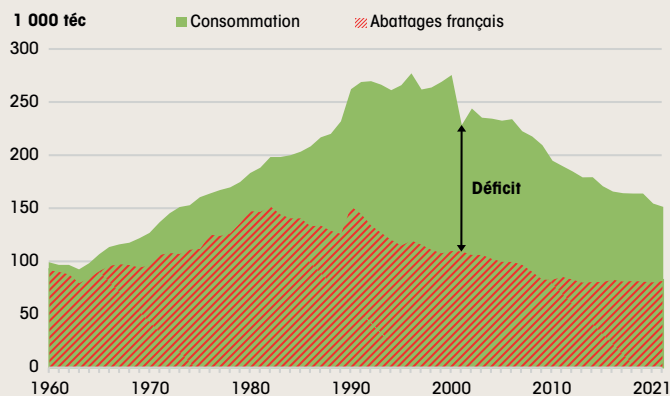
**La France importait près de 50% de sa consommation de viande ovine en 2021 contre 60% en 2014.**

Depuis la mise en place de l'Organisation Commune de Marché pour la viande ovine en 1980, le cheptel ovin et la production ovine française sont sur une tendance baissière. La libéralisation du marché européen de la viande ovine et la mise en concurrence des différentes productions européennes ont en effet été globalement défavorables au secteur ovin français, moins compétitif que ses voisins britannique et irlandais notamment. L'instauration d'aides couplées à la brebis à partir de 1982 n'a pas suffi à enrayer cette baisse et le secteur reste aujourd'hui

confronté à d'importantes contraintes structurelles (revenus faibles, concurrence d'autres productions, etc.) et conjoncturelles à répétition (inflation, sécheresse, ...) entraînant un difficile renouvellement des générations d'éleveurs. Entre fin 1980 et fin 2021, les effectifs de brebis et agnelles saillies françaises ont ainsi chuté de -44% (à 5,14 M de têtes fin 2021), entraînant avec eux la production française de viande ovine (-44% entre 1980 et 2009 puis -2% entre 2009 et 2021). La faible baisse des effectifs de brebis laitières (-3% depuis 2000, à 1,6 M de têtes fin 2021) contraste fortement avec la chute chez les brebis allaitantes (-37% depuis 2000, à 3,6 M de têtes). La baisse a toutefois ralenti à partir de 2010 avec l'entrée en vigueur du bilan de santé de la PAC qui a musclé les aides à la production ovine, ce qui a quasiment permis de stabiliser la production.

Les importations de viande ovine, plus compétitives, surtout en provenance du Royaume-Uni et de Nouvelle-Zélande, avaient nettement progressé jusqu'au début des années 2000, soutenant alors l'augmentation de la consommation française. Par la suite, l'épidémie de fièvre aphteuse britannique en 2001, la réorientation d'une partie des envois néozélandais vers la Chine à partir de 2010 (et encore davantage à partir de 2018 avec la fièvre porcine africaine qui a décimé une grande partie du cheptel porcin chinois), le retrait commercial du Royaume-Uni de l'UE en 2021 ainsi que le recul de la demande française, ont entraîné la chute des volumes importés (-45% entre 2000 et 2021). Ces derniers restent néanmoins importants dans la consommation française de viande ovine (59% de la consommation en 2014 lors de la 1<sup>ère</sup> étude « Où va l'agneau ? », 52% en 2021).

### ÉVOLUTION DES ABATTAGES<sup>1</sup> ET DE LA CONSOMMATION DE VIANDE OVINE EN FRANCE



Source : GEB - Institut de l'Élevage, d'après le SSP, les Douanes françaises et Eurostat

<sup>1</sup> Ne sont considérés dans cette publication que les chiffres des abattages contrôlés pour la France. Le coefficient de redressement habituellement utilisé (1,22) pour prendre en compte les abattages ayant lieu hors abattoirs date en effet des années 1980 et n'apparaît plus adapté à la réalité du secteur ovin français. Les abattages ayant lieu dans les abattoirs temporaires pour l'Aid ne sont pas comptés ici non plus, faute de données.

## UN PEU MOINS D'AGNEAU DANS LE DISPONIBLE FRANÇAIS

La part de la viande d'agneau dans le disponible en viande ovine a diminué entre 2014 et 2021.

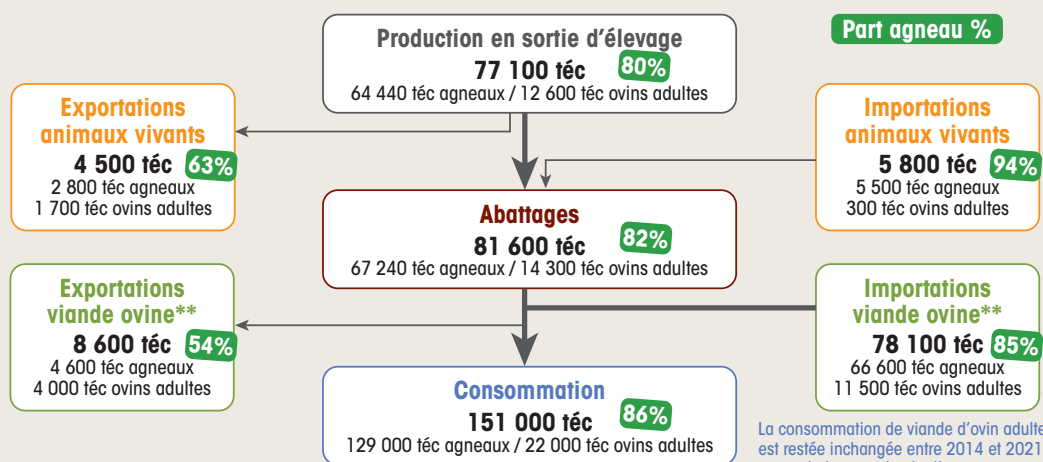
Le terme « viande ovine » comprend deux grands types de produits : les agneaux et les ovins adultes ou de réformes. Alors que lors de la première étude Où va l'agneau, en 2014, la viande d'agneau comptait pour 80% de la production française mais pour 88% de la consommation grâce au rééquilibrage du commerce extérieur d'animaux vifs et de viande, en 2021, elle représentait 82% de la production et 86% de la consommation : le commerce extérieur augmente toujours la part d'agneau mais de façon moins importante qu'en 2014.

Si une part marginale (10% en 2021) des ovins produits en France est destinée à l'export en vif vers des voisins européens (Espagne et Italie notamment) ou des pays tiers (surtout Israël à partir de 2022), la grande majorité est abattue en France. Ces abattages d'ovins français sont complétés par ceux d'ovins importés en vif depuis l'Union européenne. La proportion d'agneaux étant plus importante

dans les imports en vif (94% en 2021) que dans les exports en vif (63%) et les effectifs d'ovins exportés étant plus importants, la part de la viande d'agneau augmente de 80% à 82% entre la sortie des élevages français et la sortie des abattoirs en 2021. Cette répartition est stable comparée à 2014 (80% en sortie d'élevages et 82% en sortie abattoirs).

À ces abattages s'ajoutent les importations françaises de viande ovine, auxquelles il faut soustraire les exportations de viande ovine pour obtenir la consommation française. Comme pour le commerce en vif, la proportion de viande d'agneau est plus grande dans les importations de viande ovine (85% en 2021 et 90% en 2014) que dans les exportations (54% en 2021 et 58% en 2014). Quel que soit le flux, cette part a diminué entre 2014 et 2021, on constate forcément une baisse de la part de viande d'agneau dans la consommation française de viande ovine entre les deux périodes étudiées.

### BILAN FRANÇAIS EN VIANDE OVINE EN 2021\*



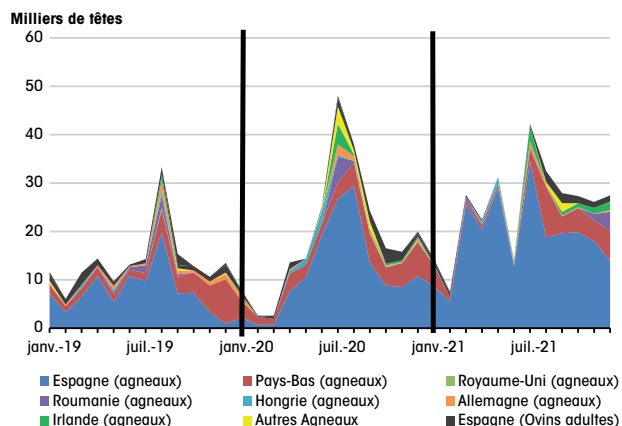
\* Bilan ne prenant en compte que la production issue des abattages contrôlés.

\*\* Sans le réexport de viande ovine britannique estimé, donc seulement à destination du marché français.

Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage, d'après le SSP et les Douanes françaises

### Les importations d'ovins vivants représentent une part non négligeable des abattages français

#### IMPORTATIONS FRANÇAISES D'OVINS VIVANTS



Source : GEB - Institut de l'Élevage, d'après le SSP et les Douanes françaises

La France importe des ovins vivants pour compléter sa production, notamment à des périodes clés de consommation : Pâques, le mois du Ramadan et l'Aïd correspondent ainsi chaque année à un pic d'import en vif. En 2021, 289 000 agneaux et 12 000 ovins adultes ont ainsi été importés vivants pour être abattus en France, représentant respectivement 8% des abattages français d'agneaux et 2% des abattages français d'ovins de réforme.

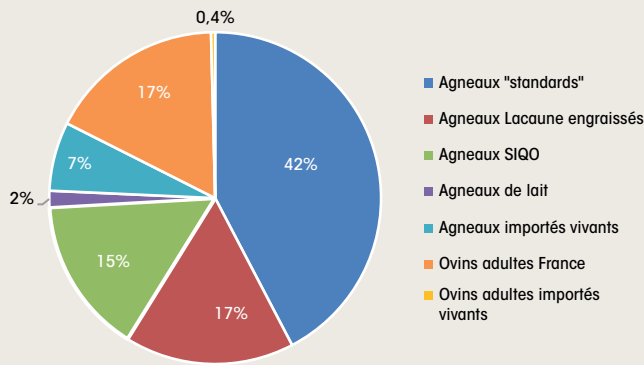
L'Espagne reste le principal fournisseur de la France (227 000 agneaux et 11 000 ovins adultes en 2021), suivie par les Pays-Bas (40 000 agneaux), l'Irlande (8 000 agneaux) et la Roumanie (7 000 agneaux).

# 1 L'OFFRE DE VIANDE OVINE EN FRANCE

## CARACTÉRISATION DE L'OFFRE FRANÇAISE

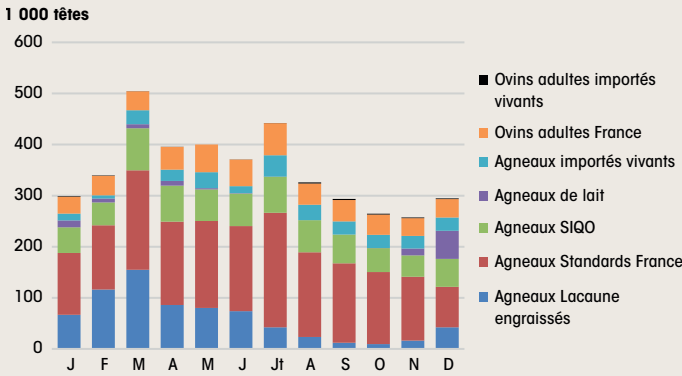
L'offre française de viande ovine est très segmentée et saisonnière.

### RÉPARTITION DES ABATTAGES FRANÇAIS D'OVINS EN 2021 (EN TÊC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après le SSP, les Douanes françaises, Fil Rouge et CA64

### SAISONNALITÉ DES ABATTAGES FRANÇAIS D'OVINS



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après le SSP, les Douanes françaises, Fil Rouge, CA64 et enquêtes

La viande d'agneau issue des exploitations françaises représente près de 90% des volumes d'ovins abattus en France.

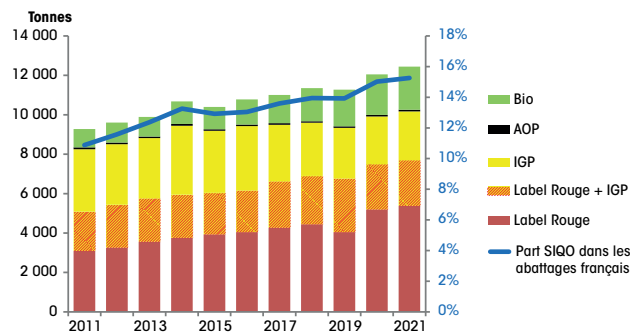
En 2021, 42% des 81 600 têtes de viande ovine des abattoirs français étaient constituées de viande d'agneau de races à viande « standards » provenant des exploitations françaises (45% en 2014), catégorie intégrant dans le cadre de cette étude les agneaux commercialisés sous CCP (Certification de Conformité Produit<sup>2</sup>) ou sous marques commerciales<sup>3</sup>. Les agneaux sous **SIQO** (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine) pesaient 15% des volumes abattus (13% en 2014). Les agneaux issus du cheptel laitier comptaient quant à eux pour 19% des volumes, avec 17% de viande d'agneau de race Lacaune<sup>4</sup> (15% en 2014) et 2% de viande d'agneau de lait<sup>5</sup> (1% en 2014). 7% de la viande était par ailleurs issue d'agneaux importés vivants, seulement 0,4% d'ovins adultes importés vivants (contre 2% en 2014) et 17% d'ovins adultes élevés dans les exploitations françaises (16% en 2014).

La saisonnalité des abattages est très marquée, avec notamment un pic à Pâques, un autre en juin-juillet, et un creux en fin d'année. Cette saisonnalité varie selon les catégories d'ovins :

- L'essentiel des **agneaux de race lacaune engraisés** est abattu au 1<sup>er</sup> semestre, en lien avec la saisonnalité de la production laitière dans le bassin de Roquefort (agnelages en novembre-décembre pour une collecte laitière qui débute un mois après les mise-bas).
- Le gros des abattages **d'agneaux « standards » d'origine allaitante et d'agneaux sous SIQO** a lieu entre Pâques et le début de l'automne.
- Les **agneaux de lait** sont abattus majoritairement pour les fêtes de fin d'année et dans une moindre mesure à Pâques.
- Les abattages **d'agneaux importés vivants** pour être abattus en France ont lieu de façon assez régulière.
- Les abattages **d'ovins adultes** sont plus importants au cours des mois d'été, en lien avec le respect de la période de détention obligatoire des brebis pour toucher l'aide ovine.

## Les volumes de viande ovine française commercialisés sous SIQO progressent jusqu'en 2021

### ÉVOLUTION DES TONNAGES DE VIANDE OVINE COMMERCIALISÉS SOUS SIQO



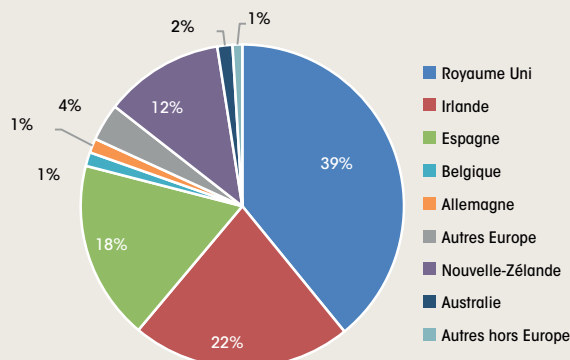
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Fil Rouge

Alors que la production française de viande ovine recule sur le long terme, les volumes commercialisés sous signes officiels de qualité augmentent de façon régulière, en réponse à la demande jusque-là croissante des consommateurs français. En 2021, près de 12 400 têtes de viande ovine française ont ainsi été commercialisées sous SIQO d'après Fil Rouge, soit 3% de plus que l'année précédente, et 34% de plus que 10 ans auparavant. Entre 2014 et 2021, la part de SIQO dans la production française est passée de 16 à 19%. Il s'agit quasi exclusivement d'agneau, à 43% sous Label Rouge seul, 19% sous Label Rouge + IGP (Indication Géographique Protégée), 20% sous IGP seule, moins d'1% en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et 18% en Bio.

## PROVENANCE ET COMPOSITION DES IMPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE OVINE

Les importations françaises de viande ovine proviennent à 90% du Royaume-Uni, d'Irlande, d'Espagne et de Nouvelle-Zélande. La part de l'Espagne a doublé entre 2014 et 2021. Elles sont surtout constituées de viande d'agneau réfrigérée avec os.

### PROVENANCES DES IMPORTATIONS\* FRANÇAISES DE VIANDE OVINE EN 2021 (EN TÉC)



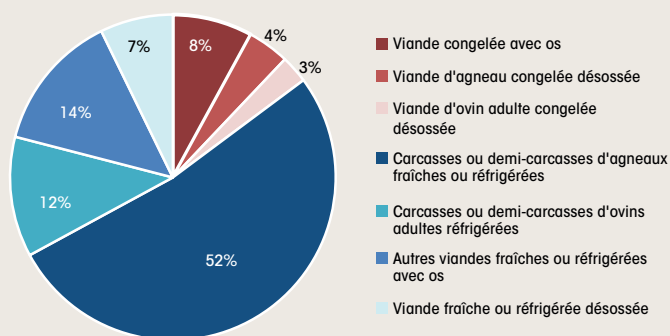
\*volumes 2021 calculés en soustrayant le ré-export estimé de viande ovine britannique

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

En 2021, avec le Brexit, 46% de la viande ovine importée provenait de l'Union européenne, contre 79% en 2014.

Au total, le Royaume-Uni, l'Irlande, l'Espagne et la Nouvelle-Zélande, fournisseurs historiques de la France, ont contribué pour plus de 90% aux 78 300 téc importées.

### COMPOSITION DES IMPORTATIONS FRANÇAISES\* DE VIANDE OVINE EN 2021 (EN TÉC)



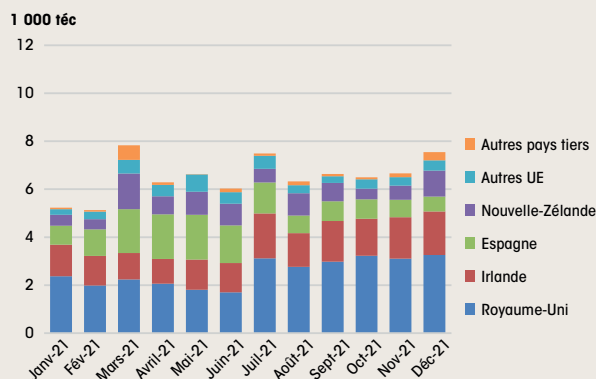
\*volumes 2021 calculés en soustrayant le ré-export estimé de viande ovine britannique

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

#### \*Estimations

Depuis le Brexit commercial en 2021, le Royaume-Uni fait transiter de la viande ovine par la France à destination de ses autres clients, une économie logistique et financière. Ainsi, depuis janvier 2021, pour avoir une idée des volumes de viande ovine britannique importés à destination du seul marché français, nous devons estimer les volumes réexportés pour les soustraire au total des imports. De même avec les exports, pour avoir une idée des exportations françaises de viande ovine hors viande britannique transitant par la France.

### SAISONNALITÉ DES IMPORTATIONS\* FRANÇAISES DE VIANDE OVINE



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

La saisonnalité des importations française de viande ovine est moins marquée que celle des abattages.

Elle dépend à la fois de la saisonnalité de la production dans les grands pays exportateurs (cf. encadré p.6) et de celle de la consommation française de viande ovine.

Les achats sont ainsi plus élevés avant Pâques et connaissent deux périodes de creux relatif en janvier-février et en octobre-novembre.

85% de la viande ovine importée arrive sous forme réfrigérée, dont une partie conditionnée en « chilled<sup>6</sup> » en provenance des pays tiers (Nouvelle-Zélande et Australie notamment). Les 15% restants sont importés sous forme congelée.

La viande d'agneau représente plus de 85% des volumes totaux (90% en 2014), avec notamment plus de 50% de carcasses d'agneaux réfrigérées. 85% des volumes sont d'ailleurs importés « avec os » : la viande désossée ne représente ainsi que 15% des importations françaises de viande ovine.

<sup>2</sup> CCP : démarche officielle de valorisation des produits agricoles et alimentaires permettant aux opérateurs de différencier leurs produits via la mise en place d'un cahier des charges particulier. Pour l'agneau, ces cahiers de charges portent notamment sur l'alimentation des animaux, leurs conditions d'élevage, la traçabilité des produits et la qualité des carcasses. Le contrôle et la certification des produits sont réalisés à tous les maillons de la filière par un organisme tiers indépendant. Exemple de CCP : « Agneau de nos Régions » (SVA - Jean-Rozé), Démarche qualité Carrefour, etc.

<sup>3</sup> Les chiffres recueillis dans le cadre de cette étude n'ont malheureusement pas permis de distinguer les volumes d'agneaux commercialisés sous CCP ou sous marques commerciales du reste des agneaux standards.

<sup>4</sup> Dans la suite de ce dossier, la catégorie « agneaux de race lacaune engraisés » a été intégrée à la catégorie « agneaux standards », la différenciation avec les « agneaux standards d'origine allaitante » n'étant pas possible au sein des différents circuits de commercialisation de la viande ovine.

<sup>5</sup> Agneaux nourris exclusivement ou essentiellement à base de lait maternel, non sevrés, de moins de 90 jours et dont le poids de carcasse n'exécède pas 13 kg.

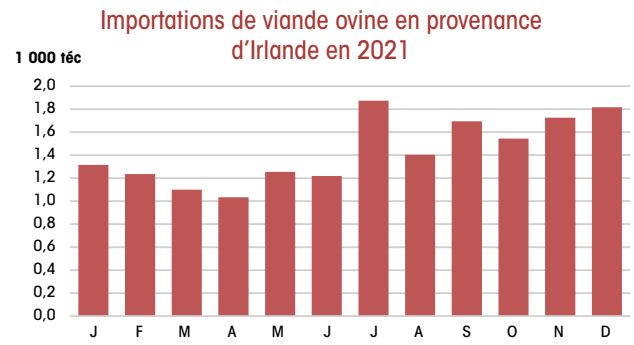
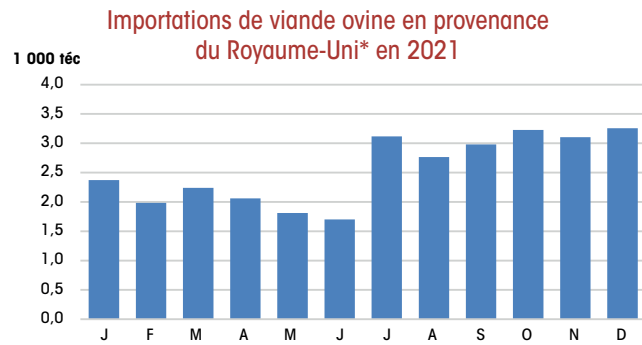
<sup>6</sup> Viande conditionnée dans un emballage plastique étanche, dans lequel l'oxygène est remplacé par du dioxyde de carbone, et maintenue à une température entre -1°C et 0°C. Cette technique permet d'augmenter la durée de stockage de la viande d'agneau, sans la congeler, jusqu'à 12-16 semaines.

# 1 L'OFFRE DE VIANDE OVINE EN FRANCE

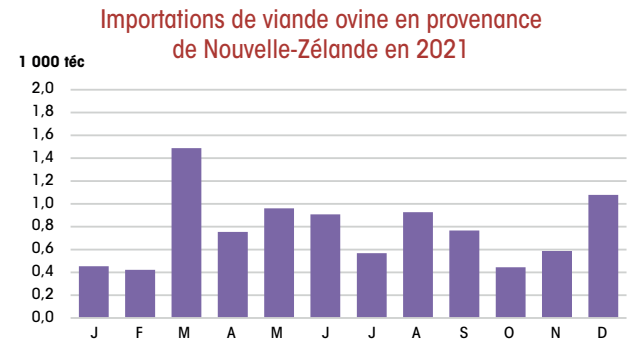
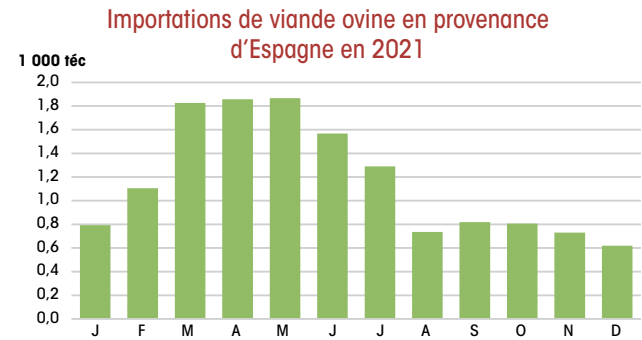
## Une saisonnalité et une composition des importations variable selon les provenances

Alors que les importations françaises de viande ovine en provenance du Royaume-Uni et d'Irlande sont maximales entre juillet et décembre, saison de pic de sorties dans les îles britanniques où la production est basée sur l'herbe, le pic d'importation de viandes espagnole et néozélandaise a lieu autour de Pâques, pour compléter l'offre française insuffisante à cette période.

### SAISONNALITÉ DES IMPORTATIONS\* FRANÇAISES DE VIANDE OVINE EN FONCTION DES PROVENANCES

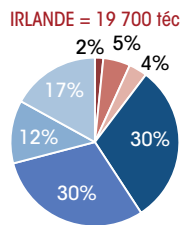
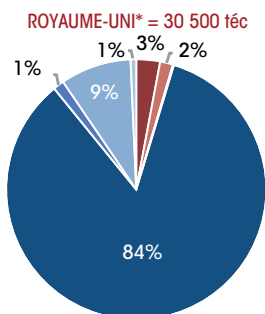


\*à destination du marché français, corrigé du réexport estimé

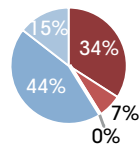


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

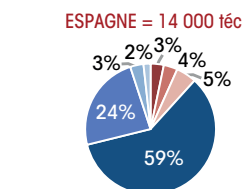
### COMPOSITION DES IMPORTATIONS\* EN FONCTION DES PROVENANCES (EN TÉC)



**NOUVELLE-ZÉLANDE = 9 400 téc**



- Viande congelée avec os
- Viande d'agneau congelée désossée
- Viande d'ovin adulte congelée désossée
- Carcasses ou demi-carcasses d'agneaux fraîches ou réfrigérées
- Carcasses ou demi-carcasses d'ovins adultes réfrigérées
- Autres viandes fraîches ou réfrigérées
- Viande fraîche ou réfrigérée désossée



\* à destination du marché français, corrigé du réexport estimé

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

Les achats en provenance du **Royaume-Uni** sont composés à plus de 80% de carcasses d'agneau réfrigérées. Les découpes d'agneau réfrigérées (avec ou sans os) pèsent quant à elles pour près de 10% des volumes britanniques. La part des carcasses et des découpes d'agneau réfrigérées est bien moins importante dans les importations en provenance d'**Irlande** (respectivement 30% et 29% des volumes) : la part de carcasses d'ovins adultes réfrigérées a largement progressé comparé à 2014 du fait de la hausse du transit de carcasses de brebis irlandaises vers l'Italie par des négoce basés en France. Les achats en provenance d'**Espagne** comportent aussi une part non-négligeable de viande d'ovin adulte (29%) mais les carcasses d'agneau réfrigérées y sont également importantes (59%). L'ensemble des importations de viande ovine depuis la **Nouvelle-Zélande** se fait à l'inverse uniquement sous forme de découpes, majoritairement d'agneau, à 41% congelée (56% en 2014) et à 59% « chilled ».



## BILAN DES DISPONIBILITÉS FRANÇAISES EN VIANDE OVINE

À 151 250 téc en 2021, les disponibilités françaises en viande ovine se sont réduites de -15% comparé à 2014 mais la part issue des abattoirs français s'est développée. En 2021, alors que la crise sanitaire affectait les comportements d'achats et les circuits de distribution, l'offre française a pris une position plus importante que d'ordinaire. Les disponibilités étaient en effet constituées par 52% de viande issue des abattoirs français (contre 43% en 2014), et par 48% de viandes importées. La viande d'agneau représente la majorité de ces volumes (~ 85%), part inchangée depuis 2014.

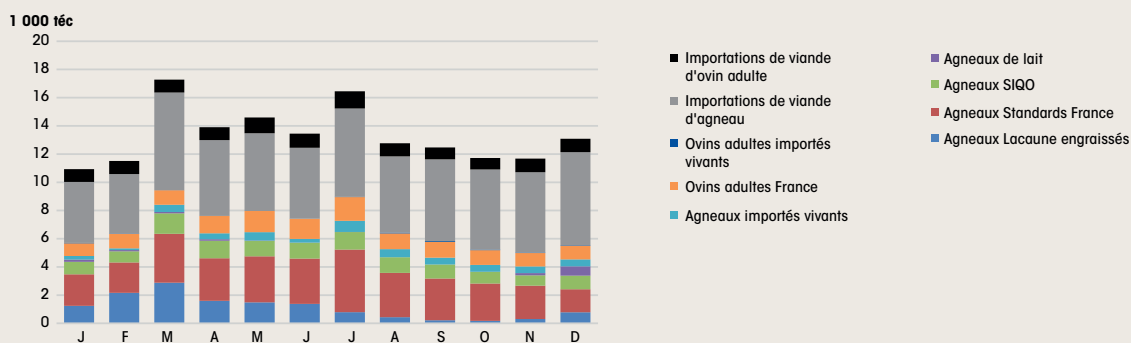
Les disponibilités françaises en viande ovine correspondent à la somme des abattages français et des importations françaises de viande ovine, avant prise en compte des exportations de viande.

### DISPONIBILITÉS EN VIANDE OVINE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS EN 2021



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises, le SSP, Fil Rouge et CA64

### SAISONNALITÉ DES DISPONIBILITÉS SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS EN 2021



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après le SSP, les Douanes françaises, Fil Rouge, CA64 et enquêtes

**La saisonnalité des disponibilités reste marquée**, en lien avec la saisonnalité des abattages français à peine corrigée par celle des importations de viande ovine : niveau élevé entre mars et juillet avec un pic à Pâques et pour l'Aïd (ce dernier avait lieu en octobre et était bien moins marqué en 2014), creux en janvier-février et en octobre-novembre.

Alors que la part d'import était maximale (> 55%) entre mars et août en 2014, et plus limitée au moment du pic de la production française soit entre avril et juillet, en 2021, la part d'import dépassait les 55% seulement entre octobre et décembre.

2

# LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE OVINE EN FRANCE

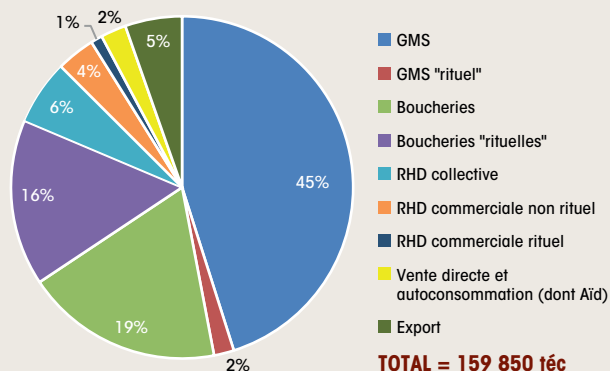
Bien qu'impactée par les restrictions sanitaires en 2021, la GMS reste de loin le débouché phare pour la viande ovine en France, suivie par la boucherie – qui a au contraire bénéficié de la pandémie – et par la restauration hors domicile, elle aussi très affectée. Le poids relatif des différents circuits 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 n'utilise presque que de la viande importée.



## PRESQUE LA MOITIÉ DES VOLUMES COMMERCIALISÉS EN GMS

Les grandes et moyennes surfaces (GMS) restent le débouché prépondérant de la viande ovine disponible en France, suivies par la boucherie, la restauration hors domicile (RHD), l'export et enfin la vente directe couplée à l'autoconsommation.

### RÉPARTITION DES DISPONIBILITÉS FRANÇAISES DE VIANDE OVINE PAR DÉBOUCHÉ EN 2021<sup>7</sup>



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

Si l'on considère l'ensemble des disponibilités françaises en viande ovine, tous types de produits confondus (abattages + importations), leur débouché principal est de loin la GMS qui absorbe 47% des volumes en 2021. Cette part a baissé comparée à 2014 (55%), la GMS ayant souffert des mesures de restrictions sanitaires lors de la pandémie de Covid-19 lors desquelles les Français ont privilégié les magasins de proximité et de plus petite taille. Le deuxième débouché de la viande ovine en France est la boucherie – qui a au contraire bénéficié des mesures liées au Covid-19 - avec 35% des volumes (contre 25% en 2014). Vient ensuite la RHD avec 10%, contre 15% en 2014. Rappelons que 2021 était une année particulière avec des restrictions très fortes sur la restauration. L'export compte quant à lui pour 5% des volumes alors que la part de la vente directe et de l'autoconsommation (y compris ventes pour l'Aïd) serait de 2%.

### La part de la vente directe et de l'autoconsommation est difficile à mesurer

La multiplicité, l'éclatement et l'absence d'organisation entre les différents acteurs intervenant dans ces circuits rendent difficile l'évaluation du poids de la vente directe dans les débouchés de la viande ovine en France. En 2021, cette part a été estimée à 2% des débouchés des disponibilités françaises totales en viande ovine et à 5% des débouchés de la viande ovine abattue en France, soit les mêmes résultats qu'en 2014. La vente directe / autoconsommation pèserait ainsi pour un peu plus de 2% des abattages français, tandis que les ventes d'ovins pour l'Aïd (hors abattoirs temporaires et abattages hors abattoirs) correspondraient à 0,2% des volumes abattus en France : la faiblesse de ces résultats (3% en 2014) est probablement imputable aux contraintes sanitaires imposées par le gouvernement face au Covid-19. Pour l'Aïd, il s'agit essentiellement des agneaux standards français et des ovins importés vivants pour être abattus en France au moment des festivités.

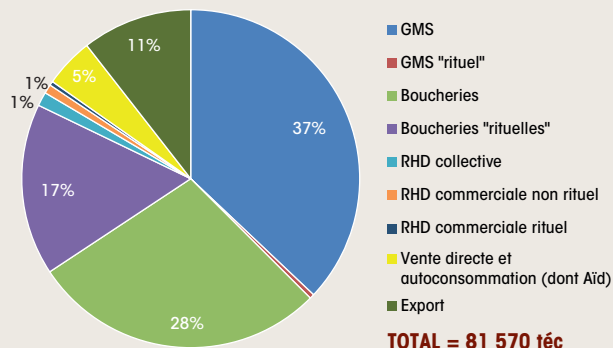
<sup>7</sup> Voir méthodologie d'estimation des données p. 26.

<sup>8</sup> Abattages estimés dans cette étude faute d'une quantité suffisante de données remontées.

## DES DÉBOUCHÉS DIFFÉRENTS SELON L'ORIGINE DE LA VIANDE

Le poids relatif des différents circuits de commercialisation varie selon que la viande soit française ou importée, et selon le pays d'origine pour la viande d'import.

### DÉBOUCHÉS DES ABATTAGES FRANÇAIS D'OVINS EN 2021

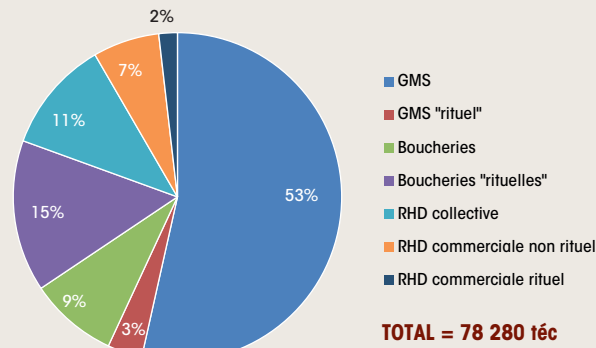


Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

Fortement plébiscitée dans un contexte sanitaire singulier, la boucherie était le 1<sup>er</sup> circuit de commercialisation des ovins abattus en France en 2021 avec 45% des tonnages, suivie de près par la GMS, avec 37% des volumes.

Le débouché RHD arrive loin derrière avec seulement 2% de la production française. L'export correspond quant à lui à 11% des tonnages abattus et la vente directe à 5%.

### DÉBOUCHÉS DES IMPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE OVINE EN 2021



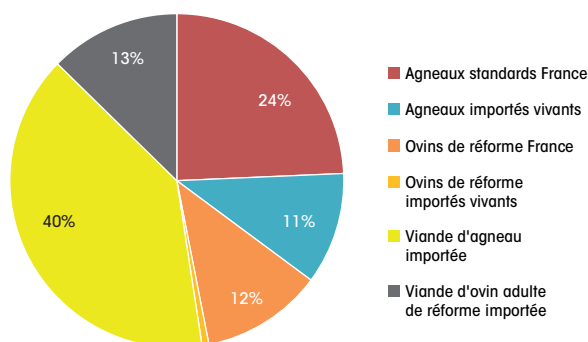
Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

La GMS est le débouché principal pour la viande importée avec 56% des tonnages.

Les poids relatifs de la RHD et de la boucherie sont également très différents de ceux de la production française : la boucherie absorbe 24% des volumes importés, avec une prépondérance des boucheries rituelles (halal surtout) et la RHD 18%. Le réexport est marginal.

## Commercialisation de la viande ovine « rituelle »

### APPROVISIONNEMENT DES DIFFÉRENTS CIRCUITS EN VIANDE OVINE RITUELLE



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

On estime à au moins 19% la part de la viande dite « rituelle » (certifiée halal ou casher) dans la consommation française de viande ovine (contre 15% en 2021). Bien que la commercialisation se développe dans les autres circuits, notamment en GMS, cette viande est encore distribuée en très grande majorité dans les boucheries spécialisées.

La proportion des importations, de viande ou de vif, est prépondérante dans ces volumes (64%). Les abattages d'ovins élevés en France, même si leur part a progressé depuis 2014, ne représentent en effet que 36% des tonnages (24% de viande d'agneau standard, et 12% d'ovins de réforme). Le reste des volumes est constitué d'ovins importés vivants pour être abattus en France (11% d'agneaux et 1% d'ovins adultes) et de viande importée (39% de viande d'agneau et 13% de viande d'ovin adulte).

Au total, la part de viande issue d'ovins adultes (> 12 mois) est supérieure à ce que l'on peut observer dans la consommation française globale : alors qu'elle n'est que de 16% dans la consommation française totale de viande ovine, elle atteint 26% dans le segment « rituel ». L'agneau reste toutefois largement majoritaire dans cette consommation halal ou casher.

3

# GMS : UNE OFFRE SEGMENTÉE EN FONCTION DE L'ORIGINE ET DE LA CATÉGORIE D'OVINS

Le secteur de la GMS est le premier débouché pour la viande ovine disponible en France : en 2021, il absorbe en effet 37% des volumes abattus en France et 56% des volumes importés. Alors que l'agneau français est commercialisé essentiellement en rayon trad' et dans le cœur de gamme du rayon libre-service, l'agneau importé, meilleur marché, se retrouve plutôt en entrée de gamme et dans les opérations de promotions. L'approvisionnement en carcasses reste encore majoritaire mais la demande en découpes a vivement progressé du fait d'un manque de main-d'œuvre dans les boucheries des GMS.



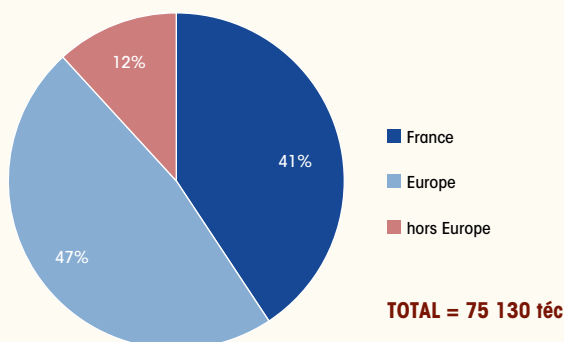
## UNE MULTIPLICITÉ D'ORIGINES ET DE CATÉGORIES D'OVINS

La forte segmentation de l'offre en GMS fait se côtoyer toutes origines et catégories de viande ovine.

Près de 47% des volumes commercialisés en GMS sont des viandes importées origine Europe (Royaume-Uni, Irlande et Espagne), alors que 41% proviennent des abattages français et 12% des pays hors Europe, notamment de Nouvelle-Zélande. Si les importations de viande ovine pèsent pour presque 60% des tonnages, la viande ovine française garde toutefois pleinement sa place en magasin et d'autant plus en 2021. On constate en effet une progression de la part de viande française en GMS entre 2014 et 2021. La plupart des enseignes ont encore davantage affiché leur volonté de mettre en avant l'origine France,

aux côtés des viandes importées. Les viandes ovines importées restent toutefois plébiscitées dans les enseignes de GMS, grâce à leur prix inférieur (elles nourrissent notamment les promotions) ainsi qu'une offre plus importante et qualifiée de plus homogène par les opérateurs interrogés. Par ailleurs, alors que la demande en catégoriel des GMS augmente pour s'affranchir de l'équilibre carcasse en magasin et parce que la main-d'œuvre dans les rayons trad' se raréfie, l'offre de découpes est plus large en viande d'import qu'en viande française.

RÉPARTITION DE L'ORIGINE DE LA VIANDE OVINE COMMERCIALISÉE PAR LES GMS EN 2021<sup>7</sup>



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

## DES FORMES D'APPROVISIONNEMENT DIFFÉRENCIÉES SELON L'ORIGINE DE LA VIANDE

L'approvisionnement en carcasses reste majoritaire mais la demande en découpes, généralement satisfaite par l'import, croît toujours, et davantage encore du fait du manque de main-d'œuvre dans les rayons trad'.

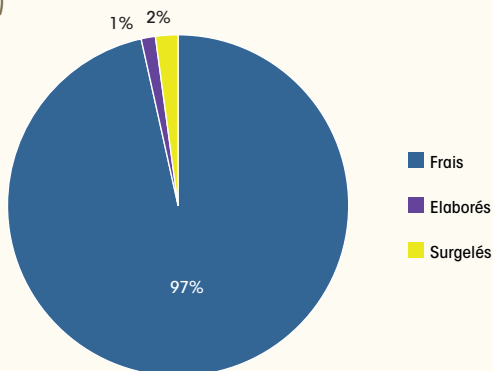
L'essentiel des approvisionnements en viande ovine des GMS françaises se fait sous forme réfrigérée : d'après Kantar Worldpanel, les volumes de surgelés (majoritairement des viandes importées, surtout des gigots et des côtes) commercialisés en GMS ne pèsent que pour 2% des tonnages.

Les GMS achètent encore majoritairement des carcasses (près de 60% des achats en comptant les coupes de gros) qui sont ensuite découpées et conditionnées en magasins. Les découpes (morceaux prêts à découper ou UVCI<sup>9</sup>) ne représentent ainsi qu'environ 40% des achats des différentes enseignes.

Les formes d'approvisionnement varient en fonction de la provenance de la viande : la part de carcasse est beaucoup plus importante

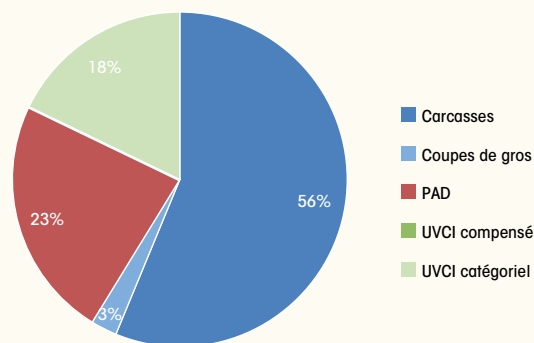
pour les achats de viande ovine française, à 70%, contre seulement 30% de PAD et d'UVCI. Les carcasses restent majoritaires dans l'approvisionnement en viandes importées d'Europe (60%), mais la proportion de découpes, le plus souvent en catégoriel<sup>10</sup> est plus élevée (40%). Les achats en provenance des pays tiers (surtout de Nouvelle-Zélande) se font quant à eux uniquement sous forme de découpes (majoritairement des gigots, des épaules et des carrés) conditionnées en « chilled » ou parfois, mais plus rarement, congelées. Le *chilled* est un mode de conservation qui implique un respect très rigoureux de la chaîne du froid (maintien des produits à une température comprise entre -1°C et 0°C) mais qui permet de proposer ces produits importés sous forme réfrigérée, qui correspond mieux à la demande des clients français en GMS que le congelé.

ACHATS DE VIANDE OVINE EN GMS PAR LES MÉNAGES FRANÇAIS EN 2021 (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage, d'après enquêtes

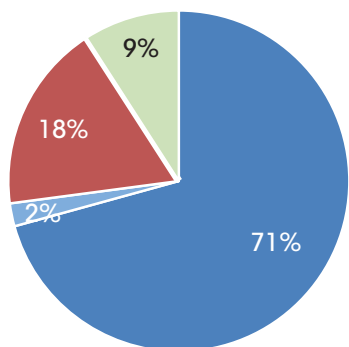
FORMES D'APPROVISIONNEMENT EN VIANDE OVINE FRAÎCHE (EN TÉC)



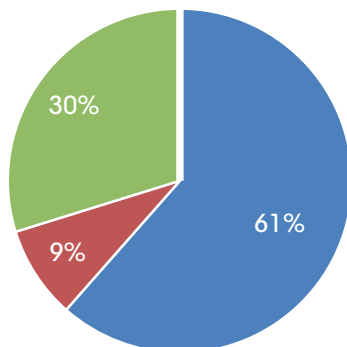
Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

### Formes d'approvisionnement en GMS selon les provenances (en tég)

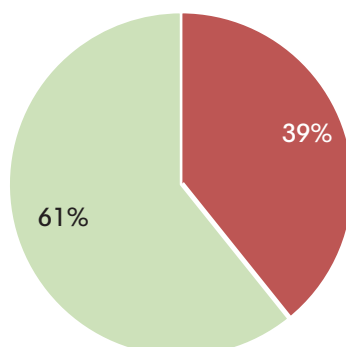
VIANDE OVINE ABATTUE EN FRANCE



VIANDE IMPORTÉE D'EUROPE



VIANDE IMPORTÉE D'HORS EUROPE



UVCI importés = importés déjà sous format UVCI donc découpe et conditionnement dans le pays d'origine

Source: Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

<sup>9</sup> Unité de Vente Consommateur Industriel : barquettes réalisées chez les industriels fournisseurs de la GMS.

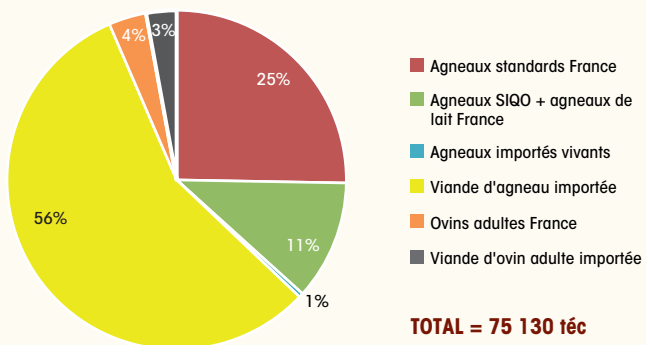
<sup>10</sup> Forme de vente de morceaux individuellement les uns des autres.

### 3 GMS : UNE OFFRE SEGMENTÉE EN FONCTION DE L'ORIGINE ET DE LA CATÉGORIE D'OVINS

#### À PLUS DE 90% DE LA VIANDE D'AGNEAU

La viande ovine commercialisée en GMS reste de la viande d'agneau. Les faibles volumes de viande d'ovin adulte se retrouvent essentiellement dans les produits élaborés et les plats préparés.

APPROVISIONNEMENT EN GMS SELON LES TYPES D'OVINS (EN TÉC)



Source: Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

Comme en 2014, plus de 90% de la viande ovine vendue en GMS était de la viande d'agneau en 2021. La part importée était de 59%. La viande issue des abattages français (41%) comprend la viande d'agneau standard (agneaux standards d'origine allaitante dont CCP et marques commerciales + agneaux de race lacaune engraisés), la viande d'agneau sous SIQO, la viande d'agneau de lait et la viande d'agneaux importés vivants d'UE pour être abattus en France.

Si l'agneau sous SIQO représente près de 10% des volumes vendus en GMS, il pèse toutefois pour 15% des approvisionnements en viande ovine française, auxquels il faut rajouter une part importante de CCP et de marques commerciales permettant de démarquer l'agneau français en rayon. Les volumes de viande d'ovin adulte sont plus réduits (< 10%) et sont présents surtout dans des produits élaborés (type merguez ou boulettes de viande), les plats préparés, et certains produits à bas prix vendus en libre-service.



## SEGMENTATION DE L'OFFRE EN MAGASINS EN FONCTION DES PROVENANCES

L'offre de viande ovine des GMS est segmentée en magasin au sein de deux rayons : le rayon trad' et le rayon libre-service, en fonction de l'origine et du degré de démarcation des produits. L'agneau français standard sans aucune démarcation se retrouve fréquemment peu différencié de l'entrée de gamme importé et peut même participer à certaines opérations de promotion.

Le tableau ci-dessous résume le type d'approvisionnement des différents segments de marché pour la viande ovine chez les trois enseignes enquêtées. La segmentation en magasin reste toutefois très variable d'une enseigne à l'autre, et plus encore d'un magasin à l'autre. Ces derniers choisissent un ou plusieurs types de viande ovine en fonction de la longueur de linéaire disponible (les plus petits n'ont ainsi souvent qu'un voire pas de produit en viande ovine), et de la demande de leur clientèle. La segmentation en magasin varie aussi en fonction de la période de l'année et suit la saisonnalité de la production dans les principaux pays fournisseurs :

- en automne-hiver : hausse des achats d'agneaux britanniques et irlandais ;
- en début d'année : les achats se tournent vers les lacaunes, puis vers les agneaux français de race bouchère ;
- Pâques et Noël : pics d'imports en provenance des pays tiers (NZ et Australie). Le gigot néozélandais est un produit d'appel, peu cher (entre 9 et 10€/kg), qui permet d'attirer la clientèle à Pâques. C'est un produit entrée de gamme et davantage encore en 2021 où les prix européens ont flambé.

Les magasins proches des grandes régions d'élevage proposent généralement une offre plus locale.

### SEGMENTATION DE LA VIANDE OVINE EN GMS

<b>Rayon Trad'</b>	<b>Agneau français sous SIQO, agneaux français standards</b> (+ parfois d'Europe, soit Royaume-Uni et UE-27) ⇒ Approvisionnement sous forme de carcasses (+ parfois coupes de gros en complément)
<b>Libre-service - Cœur de gamme</b>	<b>Agneaux français CCP, agneaux français standards</b> (+ parfois d'Europe) et agneaux <b>SIQO</b> (surtout zones où bon pouvoir d'achat) ⇒ Approvisionnement sous forme de carcasses, PAD et UVCI
<b>Libre-Service - Entrée de gamme</b>	<b>Agneau d'Europe, agneau NZ, ovin adulte</b> ⇒ Approvisionnement sous forme de carcasses, PAD et UVCI
<b>Opérations de promotion</b>	<b>Essentiellement agneau NZ, parfois d'Europe et les lacaunes française de début d'année</b> ⇒ Approvisionnement en catégoriel

Source: GEB - Institut de l'Élevage : enquêtes auprès de 3 enseignes

Le segment de la viande ovine rituelle est encore peu développé dans les GMS, même si les nouvelles générations de consommateurs musulmans tendent à davantage considérer ce débouché. La concurrence des boucheries spécialisées sur ce marché reste forte. Bien que les volumes commercialisés soient limités, les enseignes considèrent toutefois qu'il est important d'être présents sur ce marché, avec des produits de plus en plus visibles en magasins, notamment au moment des fêtes religieuses (produits qui quittent alors les rayons halal pour le rayon boucherie).

## UN MOUVEMENT DE FERMETURE DES RAYONS TRAD' FAUTE DE MAIN-D'ŒUVRE



Alors qu'en 2014, lors de la première étude *Où va l'agneau*, la plupart des enseignes étaient dans une logique de création de rayons traditionnels à la coupe, en 2021, ces structures souffrent d'un manque certain de main-d'œuvre et bon nombre de GMS sont contraints de les fermer. Cette tendance perdure après 2021.

La principale difficulté des directeurs de magasin est de trouver des professionnels pour animer ce rayon, et force est de constater que ce n'est pas chose simple, au vu du manque de main-d'œuvre entraînant alors la fermeture de nombre de ces rayons trad'.

# 4

## BOUCHERIE : UN SECTEUR PRIVILÉGIÉ DURANT LA PANDÉMIE

Deuxième débouché pour la viande ovine, le secteur de la boucherie artisanale commercialisait 45% de la production abattue en France et 24% des importations de viande ovine en 2021. Si les entreprises bouchères sont aujourd'hui relativement diversifiées, on distingue néanmoins deux grandes tendances sur ce marché. Alors que la part d'import est majoritaire dans les approvisionnements en viande ovine dite « rituelle » (certifiée halal ou casher), l'origine France reste dominante dans les ventes en boucherie « traditionnelle ». En 2020 et 2021, les précautions et contraintes sanitaires liées à la pandémie de covid-19 ont bénéficié aux boucheries : les magasins de proximité étant privilégiés, tout comme le fait d'éviter la foule. Les années suivantes, le regain de l'inflation a pénalisé les achats avec un panier stable en valeur mais baissier en volume.



### UN SECTEUR QUI A PROFITÉ DES MESURES SANITAIRES LIÉES AU COVID-19

**Alors qu'en 2014 on constatait une baisse du nombre d'établissements, c'est l'inverse en 2021, où les professionnels nous font part d'une hausse du nombre de boucheries, surtout halal. Après 2021, la concurrence entre les boucheries halal s'accroît encore et le volume de viande ovine commercialisé par chacune en est donc restreint. Entre 2014 et 2021, la part de viande ovine absorbée par les boucheries en France est passée de 25 à 35%.**

On compte environ 18 000 boucheries artisanales en France<sup>11</sup> en 2021, en progression depuis 2014. Ces dernières années, on note surtout le développement des boucheries halal. Ces dernières se sont modernisées et adaptées à une clientèle non-musulmane, en particulier celles qui se sont créées dans le cadre de la reprise de boucheries « traditionnelles » sans successeur connu. Les jeunes bouchers des boucheries halal/casher auraient progressé sur la qualité et la présentation des produits. On estime que ces boucheries rituelles commercialisaient quasiment la moitié des volumes de viande ovine distribuée par des boucheries en 2021 (46% contre 40% en 2014).



Les entreprises bouchères enquêtées traitent de 80 à 700 kg de carcasse par semaine (de 4 à 35 agneaux), sachant que ce sont les boucheries halal qui réalisent les plus gros tonnages. Il existe en France une grande diversité de types de boucheries : groupes de boucheries, boucheries possédant plusieurs points de vente, boucheries à point de vente unique, avec des tailles de magasins et une place réservée à la viande ovine très variables d'un point de vente à l'autre.

Les modalités d'approvisionnement en viande ovine diffèrent d'une entreprise à l'autre : certaines travaillent directement avec les éleveurs (démarches plus ou moins contractualisées entre éleveurs et bouchers), d'autres directement avec un abattoir, et d'autres avec des chevillards ou grossistes. Dans tous les cas, l'approvisionnement en viande ovine est centré quasi-exclusivement sur les carcasses. L'achat de découpes se développe toutefois du fait - comme dans les rayons trad' des GMS - d'un manque notable de main-d'œuvre qualifiée. L'équilibre matière est assuré grâce à la préparation de produits élaborés ou de plats préparés.

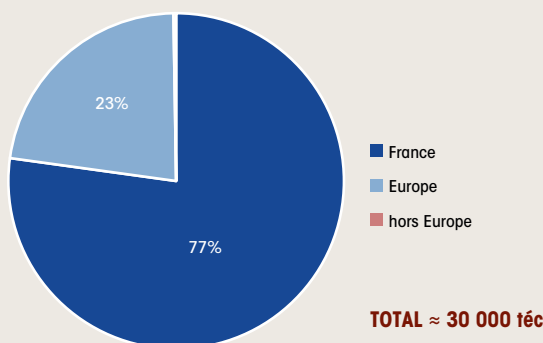
<sup>11</sup> Source : Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT).



## APPROVISIONNEMENT DES BOUCHERIES « TRADITIONNELLES » EN VIANDE OVINE

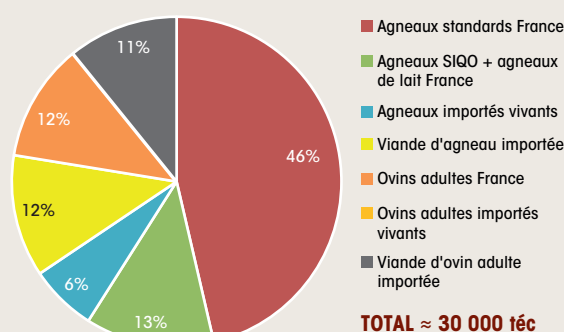
Les boucheries traditionnelles non rituelles privilégient l'origine France. La part de viande ovine abattue en France commercialisée dans ces boucheries s'est maintenue entre 2014 et 2021.

### ORIGINE DES APPROVISIONNEMENTS DES BOUCHERIES TRADITIONNELLES NON RITUELLES EN VIANDE OVINE (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage, d'après enquêtes

### APPROVISIONNEMENTS DES BOUCHERIES TRADITIONNELLES NON RITUELLES (EN TÉC)



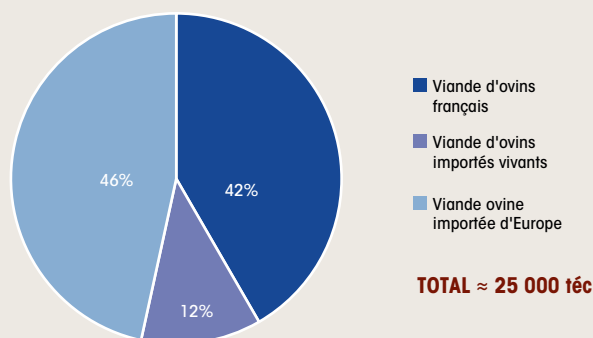
Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

La part de l'origine France dépasse les trois quarts de la viande ovine commercialisée en boucheries « traditionnelles ». Ce marché laisse toutefois une place aux imports de viande européenne, notamment dans le cadre d'approvisionnements en gros volumes (groupes de boucherie par exemple) ou pour des points de vente éloignés des régions d'élevage ou situés dans des quartiers populaires où la demande s'oriente vers une viande ovine meilleur marché. Même si l'agneau prédomine toujours dans les ventes, la viande d'ovins de réforme s'est développée depuis 2014 et représentait plus de 20% des volumes en 2021, généralement transformée *via* des produits élaborés ou des plats préparés. L'agneau sous SIQO (+ l'agneau de lait) pèse pour près de 13% des volumes (et 16% des tonnages d'agneau français). Au-delà du signe de qualité, les bouchers recherchent généralement des carcasses de qualité bouchère et mettent souvent en avant des produits locaux, sans forcément de démarcation particulière. La gestion de la saisonnalité de la consommation reste compliquée, avec une forte demande pour les gigots et épaules en hiver et à Pâques, et une préférence pour les carrés d'agneau en été.

## APPROVISIONNEMENT DES BOUCHERIES RITUELLES EN VIANDE OVINE

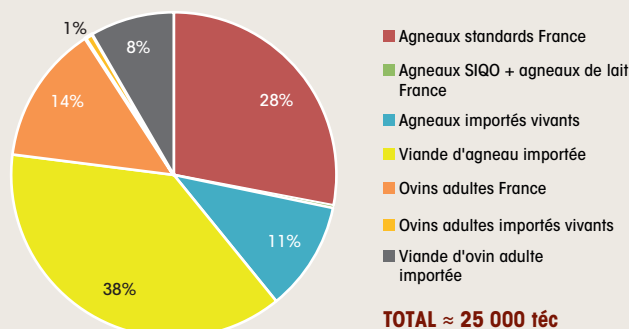
Bien que la part de l'import (viande ou vif) reste plus importante dans les boucheries rituelles, cette part aurait diminué entre 2014 et 2021 au profit de l'origine France.

### ORIGINE DES APPROVISIONNEMENTS DES BOUCHERIES RITUELLES EN VIANDE OVINE (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage, d'après enquêtes

### APPROVISIONNEMENTS DES BOUCHERIES RITUELLES (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

Les boucheries rituelles se fournissent en majorité à l'import (viande ovine importée ou ovins importés abattus en France) et avec de l'origine Europe car elles privilégient un approvisionnement en carcasses et ne sont pas du tout adeptes du sous-vide (or l'Océanie exporte des morceaux sous-vide). Ce segment reste beaucoup plus sensible au prix et l'import offre souvent une viande moins chère. La part d'import a toutefois diminué au profit de l'origine France, passant de 71% en 2014 à 58% en 2021. La part d'animaux importés vivants dans l'approvisionnement de ces boucheries a notamment nettement diminué entre 2014 et 2021. Du côté de la viande d'import, l'agneau a aussi gagné du terrain sur les réformes. Dans l'ensemble, la part de viande d'ovin adulte a nettement diminué dans ces établissements, possiblement pour s'adapter davantage aux consommateurs non-musulmans, de plus en plus nombreux. Ce segment est porteur, selon les professionnels interrogés.

5

# LA RHD : UN SECTEUR IMPACTÉ PAR LA PANDÉMIE

La restauration hors domicile (RHD), qui regroupe les restaurations collective et commerciale, valorise 20% des importations de viande ovine mais seulement 2% des abattages français. Cette prépondérance de l'import s'explique à la fois par l'importance du critère prix et par la préférence pour des produits standardisés, prêts à l'emploi voire transformés, toujours peu disponibles en origine France. La fermeture des restaurants durant des mois ainsi que le confinement des populations lors de la pandémie ont fortement impacté ce secteur. La mise en place du télétravail dans la grande majorité des entreprises ou encore le renforcement de la vente à emporter ou du *click and collect* perturbent aujourd'hui encore ce secteur. La reprise de l'inflation, encore accentuée les années suivantes, a pénalisé l'agneau en RHD : les revalorisations de prix n'ont souvent pas ou peu été possibles du côté des clients, surtout en collective.



## LA RHD, DEUX SECTEURS AUX ANTIPODES

Le secteur de la restauration hors domicile est composé de deux principaux segments : si la restauration collective regroupe 52% des repas pris à l'extérieur en 2021, elle ne compte que pour 25% du chiffre d'affaires global du secteur. À l'inverse, la restauration commerciale à table représentait donc 48% des repas et les trois-quarts du chiffre d'affaires de la RHD totale. Attention toutefois, 2021 est une année particulière : les cantines scolaires, CROUS, hôpitaux étaient ouverts toute l'année tandis que la restauration commerciale a été fermée plusieurs mois. Au total, la RHD valorisait 10% des disponibilités françaises en viande ovine en 2021, contre 15% en 2014. L'approvisionnement en viande ovine de ce secteur a été lourdement impacté par la pandémie, puis par l'inflation repartie à la hausse en 2022. Les grossistes, très dépendants du secteur de la RHD, sont aussi pénalisés.

La RHD est répartie en deux grands segments :

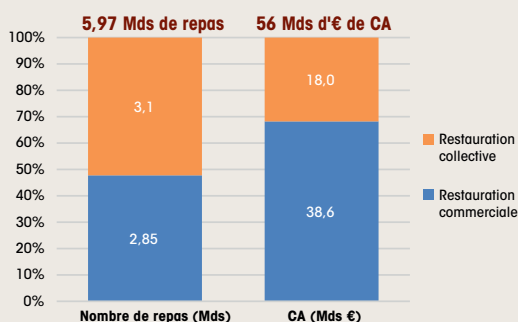
- La **restauration collective** correspond à la préparation et à la mise à disposition de repas aux personnes travaillant ou vivant dans des collectivités publiques ou privées. Elle est elle-même composée de plusieurs sous-segments (voir page 18).
- La **restauration commerciale** rassemble toutes les autres possibilités de repas hors foyer. Elle se divise en trois sous-segments :
  - Les **circuits alternatifs** (boulangeries, stations-service) où les volumes de viande ovine sont négligeables.
  - La **restauration rapide** (grandes chaînes de *fast-food* à hamburgers, sandwicheries spécialisées et restaurants thématiques avec service

au comptoir, type kebabs ou traiteurs) qui ne distribue également que très peu de viande ovine<sup>12</sup> et à laquelle on associe aujourd'hui une part importante de livraisons ou de *click and collect*.

- Les **restaurants avec service à table** auxquels s'ajoutent les cafétérias. **C'est là que l'on retrouve l'essentiel de la viande ovine distribuée en restauration commerciale.**

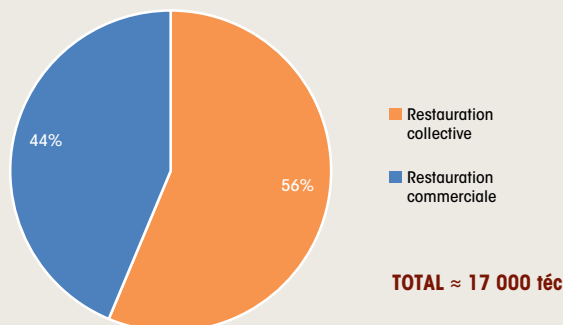
Au total, la restauration collective valorisait près de 55% des volumes de viande ovine distribués en RHD et la restauration commerciale 45% en 2021, selon nos estimations et avec un impact certain du contexte sanitaire particulier. En 2014, c'est la restauration commerciale qui valorisait le plus de viande ovine.

### IMPORTANCE DES DIFFÉRENTS SEGMENTS DE LA RHD



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après GIRA Conseil. Données 2021

### VENTILATION DES VOLUMES DE VIANDE OVINE EN RHD EN 2021 (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

<sup>12</sup> Contrairement à la croyance générale, très peu de volumes de viande ovine sont commercialisés dans les « kebabs ». Il s'agit essentiellement de viande de veau et de volaille.

## LA RESTAURATION COMMERCIALE : PEU D'AGNEAU COMMERCIALISÉ, SURTOUT EN 2021

L'approvisionnement de la restauration commerciale est surtout constitué de viande d'agneau importée. Ce secteur a été directement impacté par la pandémie de Covid-19, avec la fermeture de tous les commerces non-essentiels pendant près de 5 mois sur l'année 2021. En croissance jusqu'alors, le nombre de repas servis en restauration commerciale s'est effondré en 2021.

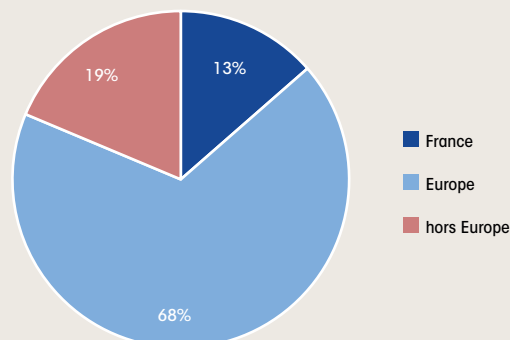
Le segment de la restauration commerciale, et notamment celle avec service à table, regroupe une grande diversité de restaurants. Si leurs logiques d'approvisionnement dépendent de leur gamme de prix et de leur orientation culinaire, des tendances générales se dégagent.

Du fait de son prix élevé, et plus particulièrement depuis 2021, la viande ovine française est peu présente dans ce segment. Les viandes importées, à l'avantage tarifaire certain, représentent donc presque 90% des volumes de viande ovine servis en restauration commerciale. Il existe toutefois quelques restaurants « haut de gamme » qui servent de l'agneau français sous SIQO (par exemple agneau du Quercy ou agneau de lait), mais les volumes en jeu restent faibles.

La viande d'agneau domine largement les approvisionnements, à hauteur de 95%, sous forme de PAD ou de piécé. Par ordre décroissant d'importance ces restaurants commercialisent des gigots, des souris ou des jarrets, des carrés et côtelettes, des épaules ou encore du sauté, mais aussi quelques élaborés (type merguez). Les produits à cuisson longue partent généralement dans la restauration « orientale » de même que la viande d'ovin adulte. La régularité de la qualité et du calibre des approvisionnements est souvent un critère majeur dans le choix des opérateurs et des produits.

Le ticket moyen en restauration commerciale était de 13,50 € en 2021, selon GIRA.

### ORIGINE DES APPROVISIONNEMENTS EN VIANDE OVINE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE (EN TÊC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage, d'après enquêtes

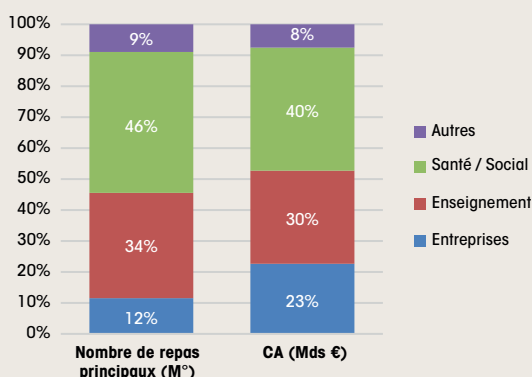


# 5 LA RHD : UN SECTEUR IMPACTÉ PAR LA PANDÉMIE

## LA RESTAURATION COLLECTIVE : LA HAUSSE DU PRIX DE L'AGNEAU EN 2021, PLOMBE SA PRÉSENCE DANS LES COMMANDES SUR DU LONG TERME

On constate une hausse tendancielle des repas servis en restauration collective jusqu'au creux de 2021, induit par le confinement et les mesures sanitaires très restrictives une fois ces restaurants de nouveau ouverts. Même si ce nombre est reparti à la hausse ensuite, ce secteur reste notamment impacté par le télétravail, désormais ancré dans les habitudes de nombreux travailleurs, mais aussi par le développement de la gamelle au bureau, de la livraison ou encore du *click and collect*. Face à des contraintes fortes en termes de prix et une exigence de praticité des produits, la restauration collective s'approvisionne essentiellement en viande ovine importée « prête à l'emploi ». Malgré cela, la hausse du prix des agneaux européens à partir de 2021 a été défavorable à la RHD collective : la hausse des charges étant difficilement répercutable aux clients, la composition des repas a changé pour éviter de trop rogner sur les marges, mettant l'agneau - viande plus onéreuse - de côté, et ce d'autant plus que les autres charges étaient en forte hausse pour les collectivités et que les objectifs EGALIM imposaient des surcoûts supplémentaires.

### LES DIFFÉRENTS SEGMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



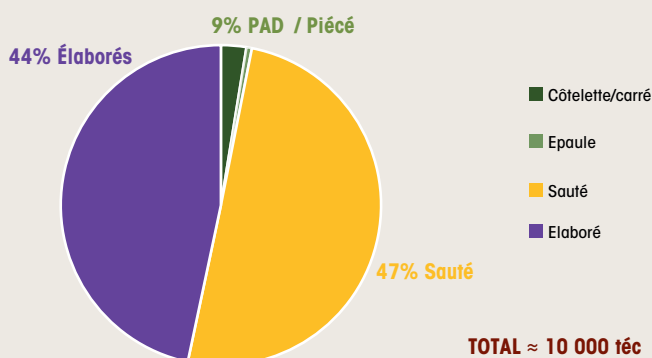
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après GIRA Conseil. Données 2018

### Un segment aux dynamiques variées

Composée de plusieurs sous-segments, la restauration collective s'adresse à des publics cibles diversifiés, ayant différentes attentes concernant la consommation de viande. Malgré des tickets moyens par repas variables, un point commun à tous ces sous-segments reste la contrainte forte en termes de prix.

- La **restauration d'enseignement** est celle où le ticket moyen par repas est le plus faible. Elle représente ainsi 34% de la restauration collective en nombre de repas, mais seulement 30% en valeur. Cette maîtrise forcée des coûts entre parfois en contradiction avec une volonté d'approvisionnement plus local et qualitatif.
- La **restauration en santé / social** est également fortement contrainte par les prix. Priorité est en outre donnée à la qualité sanitaire des produits et la mise à disposition de plats adaptés à chacun des pensionnaires.
- La **restauration d'entreprise** est celle où les tickets moyens sont les plus élevés. On y retrouve généralement les repas avec les viandes les plus qualitatives.

### FORME D'APPROVISIONNEMENT EN VIANDE OVINE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE EN 2021 (EN TÉC)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

### Recherche de régularité et de prêt à l'emploi

Au-delà de la contrainte prix, la restauration collective a également des exigences en termes de types de produits. La rationalisation des frais de personnel (de moins en moins qualifié pour découper et préparer la viande) et d'équipements dans les cuisines a conduit à l'augmentation de la demande pour des produits pratiques et rapides à préparer.

Les approvisionnements de la restauration collective en viande ovine correspondent donc essentiellement toujours plus à des produits déjà en partie travaillés et portionnés : seuls 9% des volumes sont des produits piécés en 2021 (15% en 2014), généralement désossés (gigots et épaules), 47% du sauté (d'épaule essentiellement) et 44% des produits élaborés. Dans cette dernière catégorie, les produits cuits sont d'ailleurs de plus en plus plébiscités. Un point important est également la recherche de calibre et de régularité, au sein des lots, et au cours de l'année. Avec le bond du prix de l'agneau en 2021, de nombreux établissements l'ont supprimé des grilles de commande... difficile ensuite de l'y remettre alors que les contrats entre cantines et fournisseurs s'étendent souvent sur plusieurs années.

Le ticket moyen en restauration collective était de 5,80 € en 2021, selon GIRA.

## La viande d'import reste privilégiée

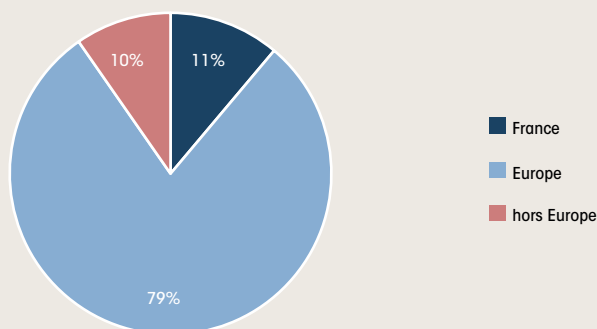
La nécessité d'avoir des tickets repas toujours plus réduits conduit les différents sous-segments de la restauration collective à rechercher les prix les plus bas dans leurs approvisionnements en matières premières, malgré la loi EGALIM. L'origine de la viande ovine passe ainsi au second plan : près de 90% des volumes sont importés (70% des morceaux prêts à découper, 80% en sauté et en produits élaborés), car nettement plus compétitifs en termes de prix que la viande ovine française.

Les collectivités publiques répondant au code des marchés publics sont en outre techniquement interdites de mentionner toutes références à l'origine des produits dans leurs appels d'offres pour l'agneau standard.

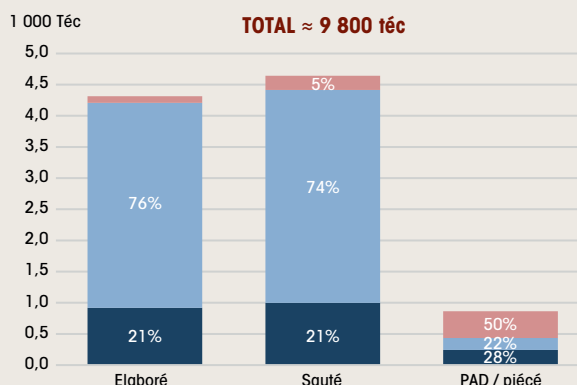
Même celles qui le souhaitent rencontrent ainsi des difficultés à s'assurer d'un approvisionnement en viande ovine française. Par ailleurs, alors que la demande de la restauration collective s'oriente vers des produits de plus en plus élaborés, l'offre de piécé catégoriel et de produits élaborés reste relativement limitée en France. Les opérateurs s'accordent également à dire que les produits importés sont toujours plus calibrés et homogènes et correspondent donc mieux à leurs attentes.

L'approvisionnement en viandes européennes se fait en réfrigéré, celui en provenance des pays tiers s'effectue en congelé. Le « chilled » est proscrit car peu adapté aux contraintes de conservation des cuisines collectives.

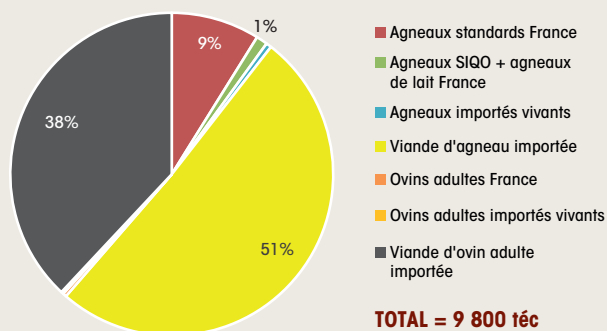
### ORIGINE DES APPROVISIONNEMENTS EN VIANDE OVINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (EN TÉC)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes



### TYPE DE VIANDE OVINE DANS LES APPROVISIONNEMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

## Baisse de la part de viande d'agneau au profit de la viande de réforme

Environ 60% de la viande ovine servie en restauration collective est de la viande d'agneau en 2021, contre 80% en 2014 : la baisse de commandes de piécé au profit du sauté et des élaborés, dans lesquels il est plus facile d'intégrer de la viande d'ovin adulte malgré son goût marqué, explique probablement ce résultat.

La hausse continue du prix de l'agneau entre 2014 et 2021 est également l'une des raisons qui expliquent la part croissante de la viande d'ovin adulte. Quand c'est de l'agneau, il s'agit essentiellement d'agneau standard (français et importé) : les agneaux sous SIQO ne représentent que 1% des volumes.

La viande d'ovin adulte représente ainsi presque 40% des volumes.

La viande ovine « rituelle » est quasi absente de ce segment outre quelques niches comme des compagnies aériennes de pays musulmans ou encore les cantines de certains centres sportifs professionnels. Il n'y aurait en effet à ce jour pas de demande spécifique forte poussant les opérateurs à rentrer sur ce marché.

6

# EXPORT : DE MULTIPLES PRODUITS ET DESTINATIONS

Représentant seulement 5% des disponibilités françaises en viande ovine, l'export reste un débouché réduit pour le secteur ovin français. Les produits exportés sont en outre très disparates selon les destinations, en grande majorité européennes. Le marché italien est le plus important et s'approvisionne en France essentiellement en carcasses de brebis grasses, pour certaines issues d'Irlande.



## UN LARGE PANEL DE PAYS DESTINATAIRES

**Les exportations françaises de viande ovine sont principalement orientées vers les pays de l'Union européenne.**

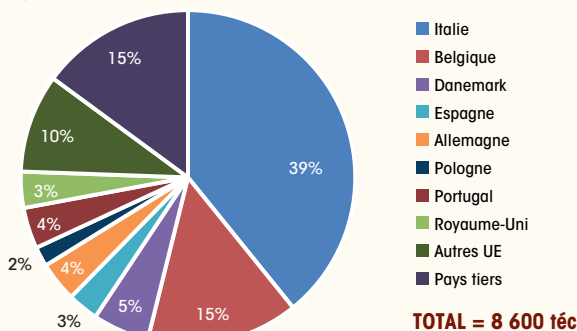
Si le débouché export ne représente que 5% des disponibilités françaises en viande ovine, il équivaut toutefois à 11% des abattages français, ce qui n'est pas négligeable. Les envois sont orientés à 80% vers des pays de l'Union européenne : l'Italie, la Belgique, le Danemark, l'Allemagne et le Portugal ayant absorbé 60% des tonnages en 2021. Les pays tiers (Royaume-Uni, Suisse, Israël, Côte d'Ivoire, etc.) représentent ainsi presque 20% des volumes (contre 8% en 2014).

Bien que ces envois soient majoritairement constitués de viande ovine française, il existe depuis 2021 une part importante de réexport. En effet, avec l'application commerciale du Brexit, ce sont surtout des carcasses et demi-carcasses fraîches britanniques qui sont directement réexportées (elles ne font que transiter par la France) vers les autres clients européens du Royaume-Uni (Italie, Allemagne, ...), cf la note explicative p. 5. Attention, ce réexport ne se voit pas sur les graphiques

ci-dessous puisqu'il a été estimé puis déduit du total exporté par la France afin de mieux se concentrer sur les volumes qui concernent le marché français. En 2014, il existait déjà un peu de réexport de viande ovine britannique mais sous une autre forme : import de carcasses d'agneau travaillées en France puis renvoi de poitrines au Royaume-Uni, où elles sont mieux valorisées.

Un effet « frontière » peut aussi expliquer certains volumes (vers la Belgique notamment) : les opérateurs travaillant à proximité d'une frontière ont généralement des relations privilégiées avec des opérateurs de l'autre côté de la frontière. La saisonnalité de ces exportations est très marquée (pics pour Pâques et l'été) et est logiquement fonction de la saisonnalité de la production française et de la demande dans les différents pays importateurs.

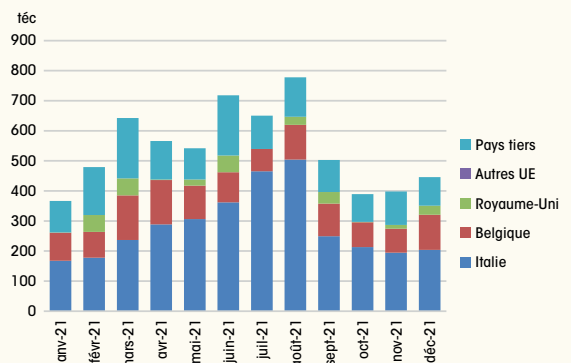
DESTINATION DES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE OVINE EN 2021 (EN TÉC)



\*volumes 2021 calculés en soustrayant le ré-export estimé de viande britannique

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

SAISONNALITÉ DES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE OVINE

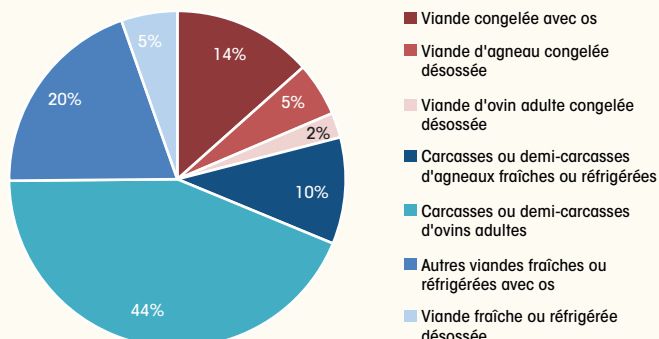


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

## UNE PART TOUJOURS IMPORTANTE DE CARCASSES D'OVINS DE RÉFORME

La viande d'ovin adulte représente près de 45% des volumes exportés en 2021, contre près de 40% en 2014.

### COMPOSITION DES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE OVINE EN 2021 (EN TÉC)



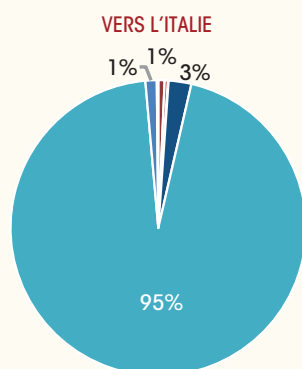
\*volumes 2021 calculés en soustrayant le ré-export estimé de viande ovine britannique

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

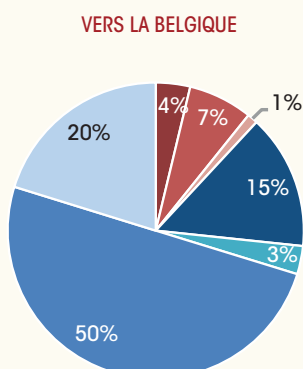
Les types et formes de viande ovine exportés sont très variables selon les destinations. Au total, près de 80% des volumes sont exportés sous forme réfrigérée (77% en 2014) et environ 90% des tonnages (87% en 2014) sont envoyés avec os.

L'agneau représente moins de 60% des volumes. L'export est en effet un débouché relativement important pour la viande française d'ovin adulte (46% des envois en 2021, essentiellement sous forme de carcasses), notamment vers le marché italien. L'Italie, 1<sup>er</sup> débouché export de la France pour la viande ovine, est en effet connue pour ses importations de carcasses de brebis grasses (95% des envois en 2021), surtout pour la confection des *arrosticini* (brochettes de viande de mouton ou brebis, typiques des Abruzzes dans le centre de l'Italie).

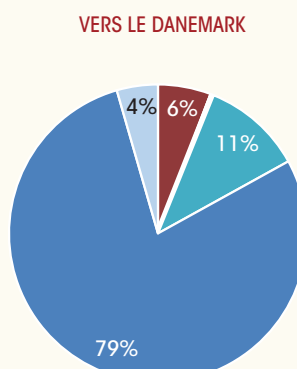
### COMPOSITION DES EXPORTATIONS\* EN FONCTION DES DESTINATIONS (EN TÉC)



**TOTAL = 3 400 téc**



**TOTAL = 1 300 téc**



**TOTAL = 470 téc**

- Viande congelée avec os
- Viande d'agneau congelée désossée
- Viande d'ovin adulte congelée désossée
- Carcasses ou demi-carcasses d'agneaux fraîches ou réfrigérées
- Carcasses ou demi-carcasses d'ovins adultes
- Autres viandes fraîches ou réfrigérées avec os
- Viande fraîche ou réfrigérée désossée

\*volumes 2021 calculés en soustrayant le ré-export estimé de viande ovine britannique

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises



ARROSTICINI (= brochette de viande d'ovin adulte en Italie)

7

# BILAN DES DÉBOUCHÉS DES DIFFÉRENTS TYPES DE VIANDE OVINE

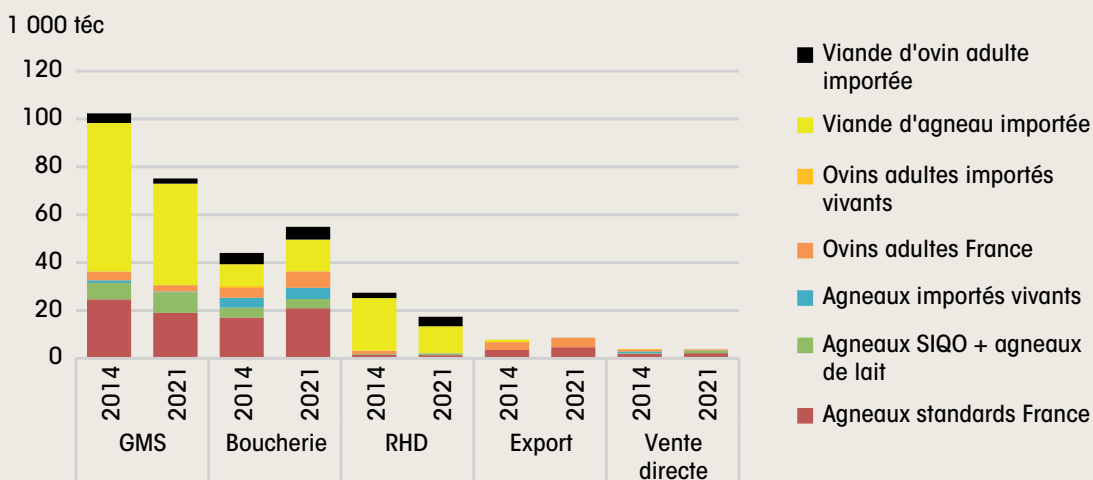
Les différentes catégories d'ovins identifiées dans les disponibilités françaises ont finalement des débouchés très distincts les unes des autres. Si l'agneau français trouve sa place en GMS et en boucherie « traditionnelle » en se démarquant de l'import via des SIQO, des CCP ou encore des marques commerciales, il est en revanche peu présent dans le secteur de la RHD, royaume de l'import. Il tend par ailleurs à se développer dans les boucheries halal où sa place était jusqu'alors limitée. La viande d'ovin adulte et celle d'agneaux importés vivants pour être abattus en France sont quant à elles majoritairement commercialisées en boucheries, notamment halal.



## SYNTHÈSE DES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE OVINE EN FRANCE

La GMS et la boucherie sont les principaux débouchés de la viande ovine issue des abattages français. Les importations de viande ovine, constituées essentiellement de viande d'agneau, sont d'abord écoulées en GMS, mais aussi en RHD et en boucherie. Au total, la part des importations de viande ovine est supérieure à la part de viande issue des abattages français en GMS et en RHD. La proportion de viande d'origine française est en revanche plus importante en boucherie.

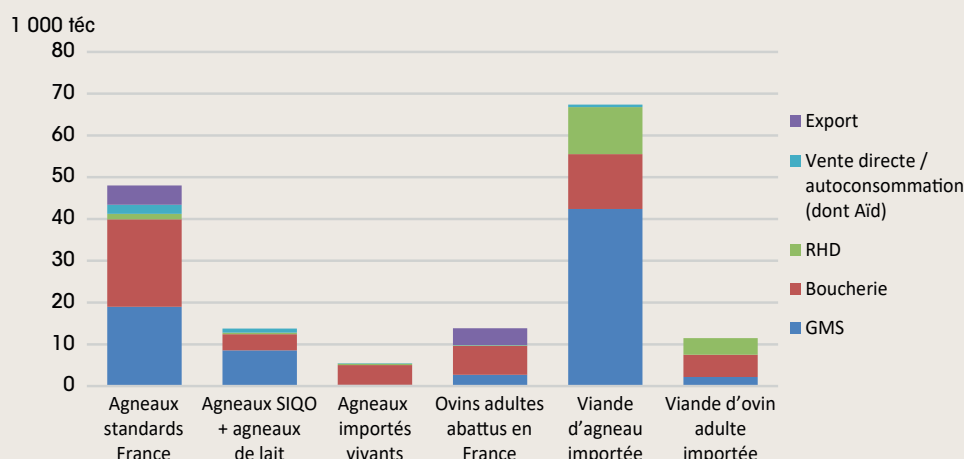
### DÉTAIL DE L'APPROVISIONNEMENT DES DIFFÉRENTS CIRCUITS EN VIANDE OVINE EN 2021



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes



## DESTINATION DE LA PRODUCTION FRANÇAISE ET DES IMPORTATIONS EN 2021

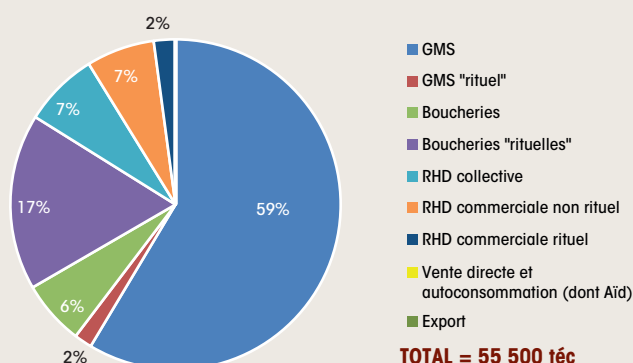


Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

## LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE D'AGNEAU IMPORTÉE

En 2021, si la GMS est le débouché phare des importations françaises de viande d'agneau, la boucherie et la RHD suivent toutes deux dans des proportions proches. Entre 2014 et 2021, on constate en effet une hausse de la part de viande d'agneau importée écoulee en boucheries « rituelles » tandis que celle écoulee en RHD commerciale a diminué.

### UTILISATION DE LA VIANDE D'AGNEAU IMPORTÉE D'EUROPE (EN TÉC)



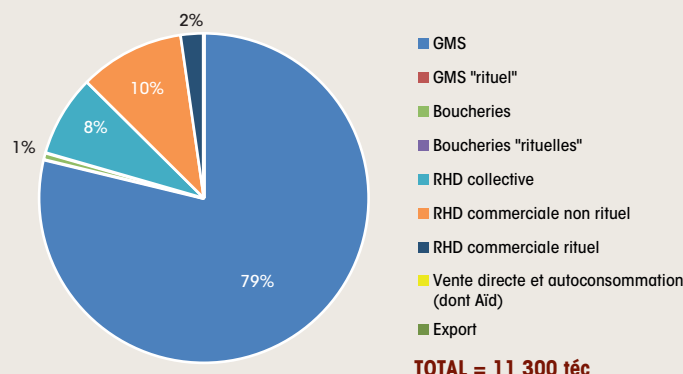
Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

Alors que la France reste nettement déficitaire en viande ovine en 2021, malgré une hausse momentanée du taux d'autosuffisance (54% contre 45% en 2014), les importations de viande d'agneau restent primordiales pour soutenir la consommation française en complétant la production issue des abattages français. Elles représentent aujourd'hui un peu moins de la moitié des disponibilités françaises en viande ovine (44% en 2021 avec 67 000 téc de viande d'agneau importée au total, contre 51% en 2014).

Trois débouchés valorisent la majorité de ces volumes : la GMS (61% des importations en provenance d'Europe et 79% des importations hors Europe), la boucherie (23% des importations Europe et seulement 1% des importations hors Europe) et la RHD (16% des importations Europe et 20% des importations hors Europe). La boucherie se positionne quasi-exclusivement sur une provenance Europe. Le réexport de viande européenne concerne des volumes marginaux (moins de 1%).

Alors que le prix était le déterminant n°1 pour la viande d'import, il le devient aussi pour les viandes françaises avec la résurgence de l'inflation qui a fait chuter le pouvoir d'achat des ménages dès 2021. Les opérateurs s'orientent également vers ce marché de l'import en raison d'une disponibilité supérieure en découpes. Ainsi, les carcasses restent certes

### UTILISATION DE LA VIANDE D'AGNEAU IMPORTÉE DES PAYS HORS EUROPE (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

majoritaires dans les achats français, mais près de 40% des importations françaises de viande d'agneau sont constituées de découpes (idem en 2014), soit près d'un quart des achats d'agneau européen et l'essentiel de la viande d'agneau importée des pays hors Europe. La viande importée est également souvent qualifiée par les opérateurs de plus homogène, calibrée et régulière durant l'année que la viande française, en termes de qualité et de découpes, et donc bien adaptée à la demande de la RHD et de la GMS, ce qui était déjà le cas en 2014.

Les boucheries rituelles – et surtout halal- se tournent aussi davantage vers de la viande d'agneau importée au détriment de la viande d'ovin adulte (qui reste toutefois importante), avec une volonté de davantage se tourner vers une clientèle non-musulmane, qui n'est pas habituée au goût prononcé de la viande de mouton.

La viande ovine « rituelle » a progressé et représente aujourd'hui une part non-négligeable de ces volumes avec 18% des importations de viande d'agneau européen commercialisées en boucheries et GMS (contre 7% en 2014). La préférence marquée des débouchés rituels pour un approvisionnement en carcasses (maîtrise de la découpe) explique la faiblesse des volumes en provenance des pays hors Europe dans ces circuits (2%).

# 7 BILAN DES DÉBOUCHÉS DES DIFFÉRENTS TYPES DE VIANDE OVINE

## LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE D'AGNEAU «STANDARD» FRANÇAIS

**La viande d'agneau « standard » français est commercialisée essentiellement en boucheries et en GMS.**

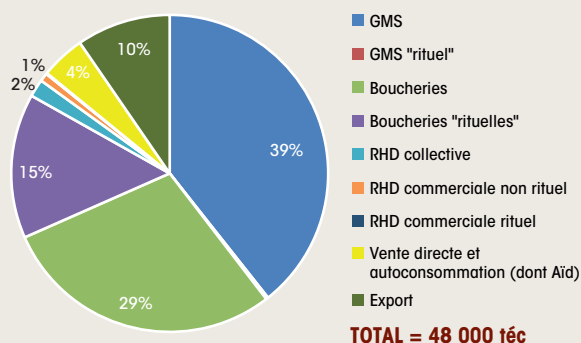
La catégorie « agneau standard français » regroupe ici d'une part les agneaux français d'origine allaitante, commercialisés hors SIQO mais intégrant les Certification Conformité Produit et les marques commerciales, et d'autre part les agneaux de race lacaune engraisés<sup>13</sup>. Leur part dans les disponibilités françaises en viande ovine a progressé entre 2014 et

2021, passant de 26% à 31%, avec une hausse des agneaux lacaunes comme des allaitants.

La boucherie et la GMS en sont les deux débouchés principaux, avec respectivement 44% et 39% des volumes commercialisés en 2021 (contre 36% et 53% en 2014), suivis par l'export (10% des volumes en 2021). Le circuit de la restauration hors domicile reste en revanche quasi inexistant pour ce type de viande (seulement 3% des volumes commercialisés en 2014 comme en 2021). Par ailleurs, la part de volumes distribués en circuit rituel a triplé entre 2014 et 2021, de 5 à 15%, via les boucheries.

L'approvisionnement des différents circuits se fait essentiellement sous forme de carcasses. Il n'est pas possible de distinguer les volumes commercialisés en agneaux CCP ou sous marque commerciale des agneaux standards *stricto sensu*, mais deux tendances se distinguent toutefois. Si le consommateur est parfois perdu devant la diversité de l'offre française, les démarcations permettent de mettre en avant la viande d'agneau français et de la différencier de l'import, notamment en GMS, tout en justifiant la différence de prix constatée. L'agneau français non démarqué se retrouve en revanche en concurrence directe avec l'import, souvent plus homogène<sup>14</sup> et meilleur marché. Ce besoin de démarcation est moins présent en boucheries traditionnelles « non-rituelles », où le choix de carcasses bouchères, la forte relation client et la mise en avant de l'origine France suffisent à fidéliser le consommateur.

### UTILISATION DE LA VIANDE D'AGNEAU «STANDARD» FRANÇAIS (EN TÉC)

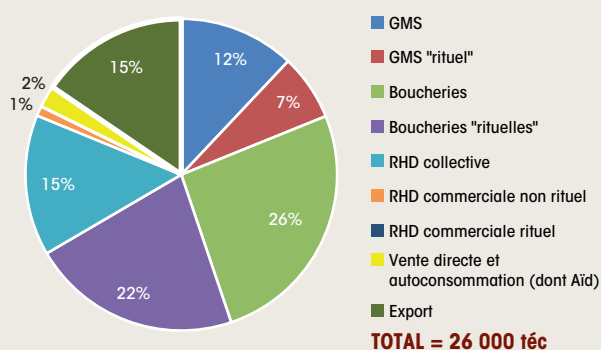


Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

## LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE D'OVIN ADULTE

**La viande d'ovin adulte se retrouve principalement dans les débouchés « rituels » et les produits élaborés, mais l'export constitue également un débouché de choix pour les carcasses de brebis grasses.**

### UTILISATION DE LA VIANDE D'OVIN ADULTE (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

La catégorie « viande d'ovin adulte » regroupe ici l'ensemble de la viande d'ovin adulte (> 12 mois) présente dans les disponibilités françaises issues des exploitations françaises, des imports en vif ou des importations de viande. La provenance de la viande d'ovin de réforme n'a pas d'incidence majeure sur la répartition dans les différents débouchés. La part de viande d'ovin adulte dans le disponible français en viande ovine a légèrement progressé entre 2014 et 2021, passant de 15% à 16%.

Près de la moitié des volumes sont commercialisés en viande ovine rituelle (48% en boucherie et 19% en GMS auxquels s'ajoutent les volumes commercialisés en direct pour l'Aïd). Les parts valorisées en GMS et en boucherie « trad » ont baissé pour augmenter nettement en circuits rituels entre 2014 et 2021. Le reste des disponibilités part soit à l'export (brebis grasses françaises en carcasses vers l'Italie notamment) soit dans la préparation de produits élaborés (merguez, boulettes, etc.) commercialisés ensuite en GMS ou en RHD. La part de valorisation de cette viande de réforme ovine en RHD collective a d'ailleurs doublé entre 2014 et 2021.

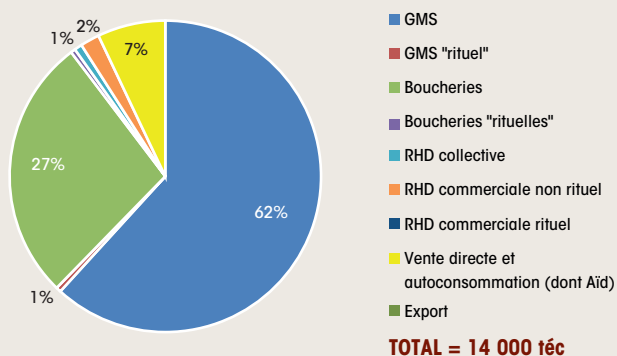
<sup>13</sup> Les chiffres recueillis dans le cadre de cette étude n'ont en effet pas permis de distinguer ces catégories dans les différents débouchés de la viande ovine en France.

<sup>14</sup> D'après les opérateurs enquêtés, l'offre à l'import est généralement qualifiée de plus homogène que la production française. La diversité des races et des démarches qualité entraînerait en effet une forte hétérogénéité dans la production française.

## LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE D'AGNEAU SOUS SIQO ET DES AGNEAUX DE LAIT FRANÇAIS

La viande d'agneau sous signe officiel de qualité et d'agneaux de lait est principalement commercialisée en segment « haut de gamme » en GMS et en boucherie. Une partie, notamment certifiée bio, peut aussi être commercialisée en vente directe.

### UTILISATION DE LA VIANDE D'AGNEAU SOUS SIQO ET DES AGNEAUX DE LAIT FRANÇAIS (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

Les volumes de viande d'agneau commercialisés sous signe officiel de la qualité et de l'origine (Label Rouge, IGP, AOC ou Bio) progressaient chaque année en France jusqu'en 2021, alors soutenus par une demande croissante. Entre 2014 et 2021, ils ont gagné 17%. Ils représentaient 15% de la production française de viande ovine en 2021, soit 8% des disponibilités (contre 6% en 2014). La viande d'agneau de lait pèse quant à elle pour environ 1% de la production française (0,8% des disponibilités), aussi en progression comparé à 2014 (0,5%).

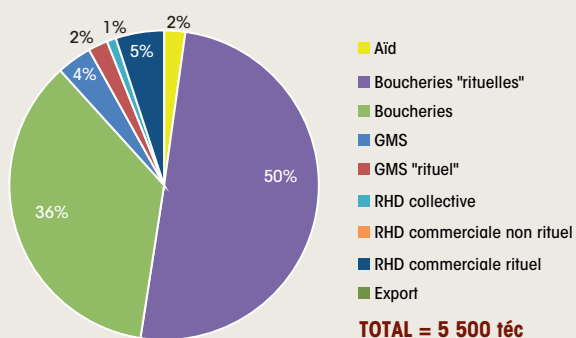
Ces deux catégories d'agneau français sont distribuées en segment « haut de gamme », dans les rayons Trad' des GMS et en boucherie, et subissent donc peu la concurrence de l'import. Les approvisionnements se font quasi-exclusivement sous forme de carcasses.

De petits volumes sont également distribués en vente directe et en RHD (essentiellement restauration commerciale) mais ces circuits restent des niches. La vente directe est un débouché qui s'est développé pour ces agneaux, passant de 3 à 7% des volumes commercialisés entre 2014 et 2021 ; il s'agit essentiellement de viande biologique. Pour des raisons liées aux cahiers des charges SIQO, il n'y a pas d'agneaux sous signe de qualité commercialisés en « rituel ».

## LES DÉBOUCHÉS DE LA VIANDE D'AGNEAUX IMPORTÉS VIVANTS

Les boucheries valorisent la majeure partie de la viande d'agneaux importés vivants pour être abattus en France.

### UTILISATION DE LA VIANDE D'AGNEAUX IMPORTÉS VIVANTS (EN TÉC)



Source : Estimations GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

La viande d'agneaux importés vivants d'Union européenne pour être abattus en France pesait pour près de 7% de la production française et 3% des disponibilités totales en viande ovine en 2021 (contre respectivement 8% et 3% en 2014).

Ces volumes viennent compléter la production d'agneau français à des périodes clés de la consommation en France (Pâques, Ramadan et Aïd) et se retrouvent essentiellement en boucheries et surtout en boucheries « rituelles ». Les approvisionnements se font alors quasi-principalement sous forme de carcasses, les bouchers souhaitant garder la main sur la découpe.



# CONCLUSIONS ET QUESTIONNEMENTS

Vous trouverez ci-dessous quelques constats généraux sur la filière ovine française qui sont ressortis au travers de cette étude et les questions qu'ils soulèvent. C'est notamment via les entretiens avec les professionnels des différents maillons de la filière que ces éléments ont été mis en lumière.

**Comment maintenir le disponible français en viande ovine ?**



**Baisse du nombre d'exploitations ovines**, surtout allaitantes, depuis de

nombreuses années. **Le cheptel ovin diminue** avec des événements climatiques pouvant l'impacter sévèrement comme à l'été 2022 : **la production française ne cesse de baisser** depuis. En 2021, avec le Brexit, **chute des imports de viande ovine** et depuis, le Royaume-Uni se relève sur le marché français mais l'Espagne, l'Irlande et la Nouvelle-Zélande ont perdu des volumes.

**Comment maintenir la consommation de viande d'agneau en France ?**

**Les Français achètent de moins en moins d'agneau :**

- Le souci du prix : « Seuil psychologique de prix, à plus de 15 €, personne n'achète de l'agneau ». Soit les GMS vendent du NZ (le gigot à 8 € fait exploser les ventes) soit ne vendent pas d'agneau. Forte hausse du prix de l'agneau depuis 2021. L'inflation a décuplé ce phénomène.
- Une viande qui attire peu les clients des GMS, ce n'est pas un produit service : il faut l'avoir dans les rayons mais c'est contraignant : « s'il n'y en a pas, le client ne va pas en demander ». Il faudrait davantage de pub à la télévision ou la radio pour que le client ait l'envie d'en acheter.
- L'offre proposée ne correspond pas aux attentes des clients : le consommateur est preneur de nouveautés et de quasi prêt-à-manger : les morceaux marinés, ça se vend très bien !

**Néanmoins, les boucheries halal soutiennent la consommation française.** « L'agneau, c'est le produit d'appel de la clientèle musulmane ». La part d'agneau français s'y est largement développée. Parallèlement, émergent des questions éthiques vis-à-vis de l'abattage sans étourdissement.

**Comment améliorer la régularité des agneaux français tout en maintenant une diversité de productions ?**



**La viande d'import reste appréciée pour sa régularité :**

- Les agneaux français seraient moins réguliers que les agneaux importés, en poids, conformation et couleur tout au long de l'année et entre bassins ;
- L'import répond mieux à des critères d'homogénéité et de régularité, notamment pour la GMS et la RHD ;
- La variété d'offre en agneaux français permet toutefois une diversité de prix proposés aux consommateurs (et le prix reste le critère n°1 lors de l'achat).

**Faute de main-d'œuvre, les rayons trad' des GMS ferment**

De nombreux rayons traditionnels à la coupe ont fermé ces dernières années faute de main-d'œuvre, malgré le fait que certaines GMS ou certains groupes de boucheries aient ouvert des écoles pour former des salariés.

La fermeture des rayons trad' implique une hausse des achats d'UVCI auprès des industriels et moins de réactivité en magasin, donc une potentielle baisse des ventes car le rayon LS peut être en rupture au cours de la journée.

La fermeture des rayons trad' met particulièrement en difficulté les agneaux français (sous SIQO ou standards), qui composent la majorité de l'offre de ces rayons.



**Comment relancer les rayons traditionnels des GMS ?**



## MÉTHODE

Cette mise à jour de l'étude *Où va l'agneau ?*, financée par la section ovine d'Interbev, a été réalisée par l'Institut de l'Élevage à partir des données portant sur la production et la commercialisation de la viande ovine en France en 2021. Elle a en grande partie été menée en synergie avec les études « *Où va le bœuf ?* » et « *Où va le veau ?* » également réalisées par l'Institut de l'Élevage et financées par les sections bovine et veau d'Interbev<sup>15</sup>.

Un état des lieux des disponibilités françaises en viande ovine en 2021 a tout d'abord été réalisé grâce à l'analyse et à la compilation des chiffres des bases de données disponibles : SSP (bilans de production et de consommation), Douanes françaises (chiffres du commerce extérieur français), Fil Rouge (chiffres concernant la production sous SIQO), Kantar Worldpanel (achats des ménages) et les données agrégées de GIRA Food Service (GIRA Food Service et GIRA sont 2 entités différentes, même si elles ont des racines communes) pour la RHD. Les abattages mensuels d'agneaux lacauens ont été estimés en se basant sur les grilles de données fournies par les abatteurs pour 2021 et sur les résultats transmis par Agno'Interpro en 2014.

Dans un second temps, de multiples contacts ont été pris auprès d'opérateurs commerciaux de la filière, en vue de recueillir deux types d'informations :

- Les volumes commercialisés et/ou achetés par les opérateurs, en fonction du type de viande (origine, type d'animal), du type de partenaire commercial (GMS, RHD, boucherie...) et de la forme de vente/ approvisionnement (carcasses, découpes...).
- Des éléments qualitatifs sur les déterminants et les évolutions de ces activités commerciales. Les enquêtes auprès des abatteurs ont été réalisées principalement au 2nd semestre 2022 et celles auprès des distributeurs, grossistes et opérateurs de la RHD en 2023.

Au total, 52 opérateurs de l'abattage-découpe, de la restauration hors domicile, de la distribution, de la transformation et du négoce ont accepté de participer à cette étude (voir liste ci-contre). L'ensemble de ces opérateurs représentaient plus de 50% des volumes abattus en France en 2021, environ 15% des volumes commercialisés en GMS, 30% des importations de viande ovine et 10% des volumes écoulés en RHD collective.

Tous ces éléments ont ensuite été compilés puis extrapolés à l'échelle des disponibilités françaises en viande ovine, en tenant compte des contraintes issues des statistiques nationales. L'ensemble des données relatives aux circuits de commercialisation de la viande ovine présentées dans ce dossier sont donc des estimations.

2021 étant l'année de la sortie commerciale du Royaume-Uni hors de l'Union européenne, les regroupements « Europe » (Royaume-Uni + UE) et « hors Europe » ont été préférés à « pays tiers » et « UE ». En effet, la plupart des opérateurs interrogés continuent de raisonner en considérant le Royaume-Uni comme appartenant à l'UE et non comme pays tiers.

Attention, l'année 2021 est une année particulière car c'est l'année du Brexit commercial et de la pandémie de Covid-19, déclarée en 2020 en France : les résultats de cette étude sont donc influencés par ces deux éléments majeurs.

**Rappel :** *le champ de l'étude se limite aux abattages contrôlés pour la France. Le coefficient de redressement habituellement utilisé (1,22) pour prendre en compte les abattages ayant lieu hors abattoirs date en effet des années 1980 et n'apparaît plus adapté à la réalité du secteur ovin français. Les abattages ayant lieu dans les abattoirs temporaires pour l'Aid ne sont pas non plus comptés ici, faute de données.*

## LEXIQUE

**Agneau :** ovin de moins de 12 mois.

**AOC :** Appellation d'Origine Contrôlée.

**Brexit :** sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne. Entrée en vigueur en 2020 mais une application commerciale en 2021.

**Catégoriel :** forme de vente de morceaux indépendamment les uns des autres (par opposition au compensé).

**CCP :** Certification de Conformité Produit. Démarche officielle de valorisation des produits agricoles et alimentaires permettant aux opérateurs de différencier leurs produits via la mise en place d'un cahier des charges particulier. Pour l'agneau, ces cahiers des charges portent notamment sur l'alimentation des animaux, leurs conditions d'élevage, la traçabilité des produits et la qualité des carcasses. Le contrôle et la certification des produits sont réalisés à tous les maillons de la filière par un organisme tiers indépendant. Exemple de CCP en agneau : « Agneau de nos Régions » (SVA – Jean-Rozé), Démarche qualité Carrefour, etc.

**Compensé :** forme de vente groupée de l'ensemble des morceaux d'une carcasse, conditionnés séparément (revient à vendre la carcasse avec la prestation de découpe).

**Coupe de gros :** « grosse coupe ». Découpe de la carcasse en 3 à 4 morceaux (gigots, carré + poitrine, papillon).

**Disponibilités :** volumes de viande ovine disponibles avant orientation vers les différents circuits de distribution. Les disponibilités françaises en viande ovine correspondent ainsi à la somme des abattages dans les abattoirs français et des importations françaises de viande ovine.

**DLC :** Date limite de consommation pour les produits périssables.

**GMS :** Grandes et Moyennes Surfaces.

**IGP :** Indication Géographique Protégée.

**RHD :** Restauration Hors Domicile. Comprend la restauration collective et la restauration commerciale.

**PAD :** morceau Prêt A Découper.

**OCM :** Organisation Commune de Marché. Désigne un ensemble de règles communes aux pays de l'Union européenne, destinées à soutenir et organiser les marchés agricoles dans le cadre de la politique agricole commune (PAC).

**Ovin adulte / de réforme :** ovin de plus de 12 mois.

**SIQO :** Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (Label Rouge, IGP, AOC, Bio).

**Téc :** Tonne Équivalent Carcasse. Unité de poids permettant de comparer et d'agrèger des volumes de viandes en les convertissant en poids avant désossage. Dans le cadre de cette étude, les coefficients retenus sont ceux utilisés par l'Union européenne : 1 pour la viande avec os et 1,3 pour la viande désossée ou transformée.

**UVCI :** Unité de Vente Consommateur (barquettes) Industriel. Viandes piécées et conditionnées directement par l'industriel.

**UVCN :** Unité de Vente Consommateur (barquettes) Magasin. Viandes piécées et conditionnées en magasin.

<sup>15</sup> Voir les Dossier Économie de l'Élevage *Où va le bœuf ?* et *Où va le veau ?* dont la parution est prévue à l'automne 2024

## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier chaleureusement les entreprises et les personnes qui ont accepté de nous accorder un entretien et/ou de nous transmettre leurs données commerciales, dont la liste est détaillée ci-dessous. Nous remercions également les organismes suivants : la Coopération Agricole, CFBCT, Culture Viandes, FCD, FNEAP, AVS, FranceAgriMer, Fil Rouge, Chambre d'Agriculture du 64, France Brebis Laitières, Restau'Co et MECARUNGIS qui nous ont mis en contact avec leurs adhérents, ou fourni des données/documents et ont ainsi participé au bon déroulé de l'étude. Merci aussi à François Frette (Interbev) pour son appui déterminant.

### Abattage-découpe :

Alpes Provence Agneau (C. Chavagnac)  
Dufour Sisteron (T. Dufour)  
Abattoir municipal de Sisteron (F. Cailly)  
Groupe Bigard (H. Charlas)  
SICAREV (S. Breton)  
SODEM COVIMO (G. Metz)  
SOVILEG (R. Lepoureau)  
SICABA (T. Saint Saens)  
UNICOR (L. Favie)  
Abattoir de Sarrebourg (J-F. Hein)  
Abattoir de Craon (A. Deshaie)  
Kepak (L. Lacoste)  
FNEAP (A. Elói)

### GMS :

Auchan (F. Ramadier)  
Monoprix (A-S Larose)  
Carrefour (B. Eon)  
Match (S. Brutier)  
Biocoop (A-C. Rubin)  
SVA Intermarché (P. Nivol, F. Cornen, S. Daguin, G. Richard, F. Tachot et D. Vachot)  
Système U (F. de Vaugelade du Breuillac)

### Restauration Hors Domicile :

Compass (S. Penneroux)  
Elior (G. Bausseron)  
Économat des Armées (L. Beauclair)  
CNOUS (W. Fougeray)  
Cuisine centrale de Villeurbanne (L. Ligneau)

UNIHA (J. de Nouel)  
SILGOM (M. Créte)  
GARA Nouvelle Aquitaine (H. Garrigue)  
Région Île-de-France (L. Lecocq)  
Région AURA (C. Tavemier)  
Flunch (S. Bruneau)

### Grossistes (transformateurs, négoce, importateurs...) :

MACQUET (X. Macquet)  
Fory Viandes & Martin SAS (D. Robert)  
Vianov (S. Bisson)  
MAG (M. Leprêtre)  
Eurodis (J-B. Decamps)  
Promocash (B. Leplat)  
Passion Froid AURA (D. Ducourneau, Q. Gabet)  
Ets Lucien (X. Lucien)  
Gélaé (D. Bergeron)  
TVR (E. Ganuchaud)  
MECARUNGIS (M. Maisonneuve et C. Deplanche)  
METRO (J. Artus et C. Malle)  
Lesage Prestige (P. Lesage)

### Boucherie artisanale :

Boucherie Doiseau - 37 (J. Doiseau)  
Boucherie Les Jumeaux - 93 (K. Loumi)  
Novoviande (J. Ebran et O. Garcia)  
Boucherie Clavel - 38 (P. Clavel)  
Boucherie Provence Hallal - 04 (A. Yacoubi)  
Boucherie du Parc & du Rond-Point - 49 (S. Rambaud)  
Boucherie Riedinger-Balzer - 67 (J. Riedinger-Balzer)  
Maison Vignal - 48 (F. Vignal)



DOSSIER VIANDE  
OVINE FRANÇAISE

# OÙ VA L'AGNEAU ?

N° 552  
Août 2024

# Économie de l'élevage



## SÉLECTION DE PARUTIONS RÉCENTES DES DOSSIERS ÉCONOMIE DE L'ÉLEVAGE (GEB)

**Dossier marché mondial de la viande bovine en 2023.** Perspectives 2024.  
N° 551 - Juin 2024

**Dossier marchés mondiaux des produits laitiers en 2023.** Perspectives 2024.  
N° 550 - Mai 2024

**Dossier annuel Ovins 2023.**  
Perspectives 2024. N° 549 - Avril 2024

**Dossier annuel Caprins 2023.**  
Perspectives 2024. N° 548 - Mars 2024

**Dossier annuel Bovins lait 2023.**  
Perspectives 2024. N° 547 - Février 2024

**Dossier annuel Bovins viande 2023.**  
Perspectives 2024. N° 546 - Janvier 2024

**Dossier Nouvelle-Zélande - Filière laitière.**  
N° 543 - Octobre 2023

**Dossier Espagne viande bovine et porcine.** N° 542 - Septembre 2023

**Dossier marché mondial de la viande bovine en 2022.** Perspectives 2023.  
N° 541 - Juin 2023



Conception de la maquette : Béta Pictoris (beta.pictoris@free.fr) - Évolution de la maquette : Marie-Thérèse Gomez

Mise en page et iconographie : Corinne Maigret

Crédits photos : Couverture ©Woodylai - ©Nakibe - ©pexels-askar-abaye - ©DR Institut de l'Élevage - P2 - 20 - 21 - 29 ©DR Institut de l'Élevage - P8 - 11 - 12 - 13 - 17 - 22 ©Archives Pâtre-Réussir - P14 ©Nakibe - P17 ©JudyMcAuliffe - P17 - 26 - 27 ©Corinne Maigret - P25 ©Renée de Crémoux - P29 ©Woodylai - ©ReinhardThrainger - ©Grillweltmeister

Lien vers licence utilisée (CC BY-NC 2.0) : <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.0/>

Directeur de la publication : Samuel Bulot

Imprimé à Setig Abelia - N°ISSN 1273-8638 - N° IE 0024 501 022

Version numérique téléchargeable gratuitement sur <http://www.idele.fr>

Confédération  
Nationale de l'Élevage  
**CNE**