



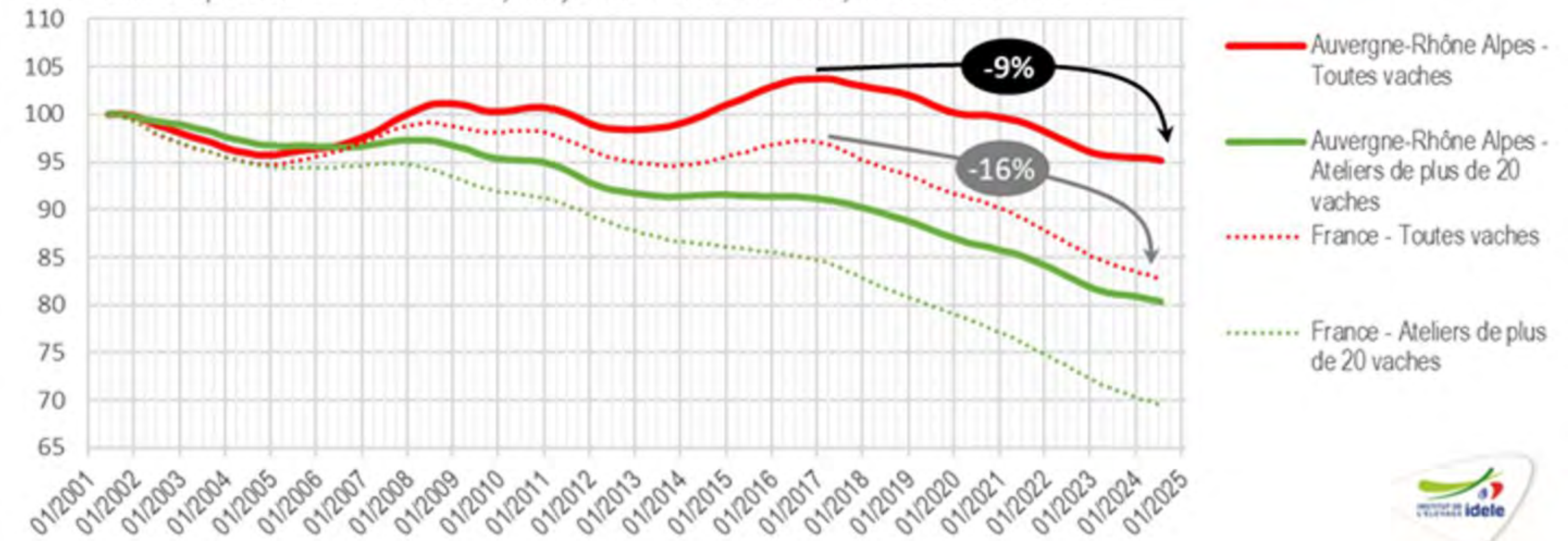
Caractérisation de la production de viande bovine en Auvergne-Rhône-Alpes

LA DÉCAPITALISATION ALLAITANTE, MOUVEMENT DE FOND COMME AILLEURS EN FRANCE

Avec une **rentabilité jugée trop faible** face au capital et au travail investi, l'élevage allaitant ne parvient pas à recruter suffisamment de nouveaux installés pour faire face à **l'afflux de départs en retraite**, lui-même lié à une pyramide des âges dégradée. Résultats : partout en France la baisse du nombre d'élevages s'est accélérée depuis 2016. Les exploitants qui restent en place ne récupèrent pas toutes les **vaches libérées par ces arrêts**, entraînant à la baisse le cheptel de vaches allaitantes.

Evolution comparée du nombre d'ateliers et de vaches de type racial viande - Auvergne-Rhône Alpes

GEB - Idele d'après SPIE et Normabev, moyenne mobile 12 mois, indice 100 en 2001



En Auvergne-Rhône-Alpes, ce phénomène est plus modéré qu'ailleurs en France, et le cheptel montre même des signaux de stabilisation depuis 2024.

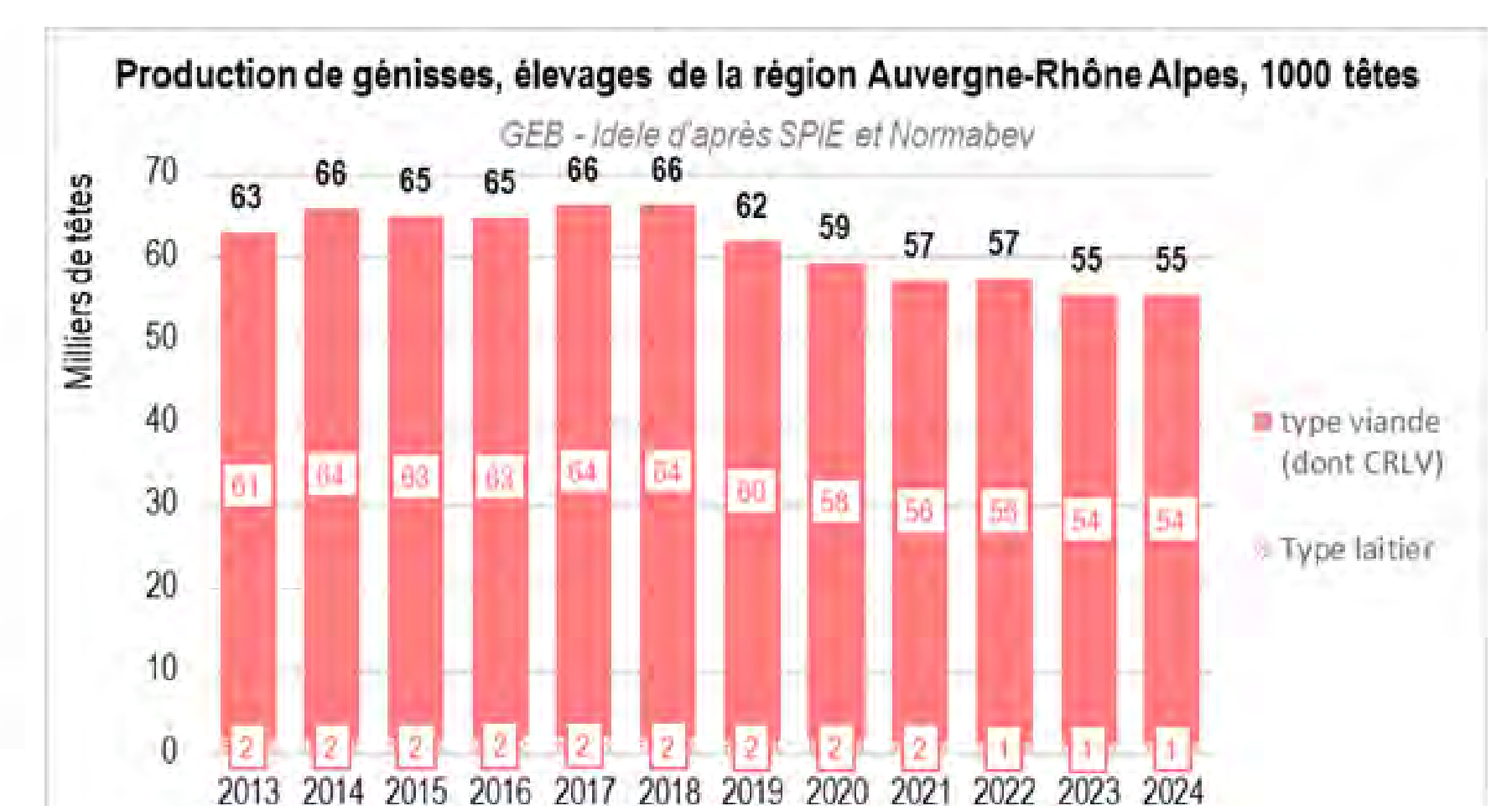
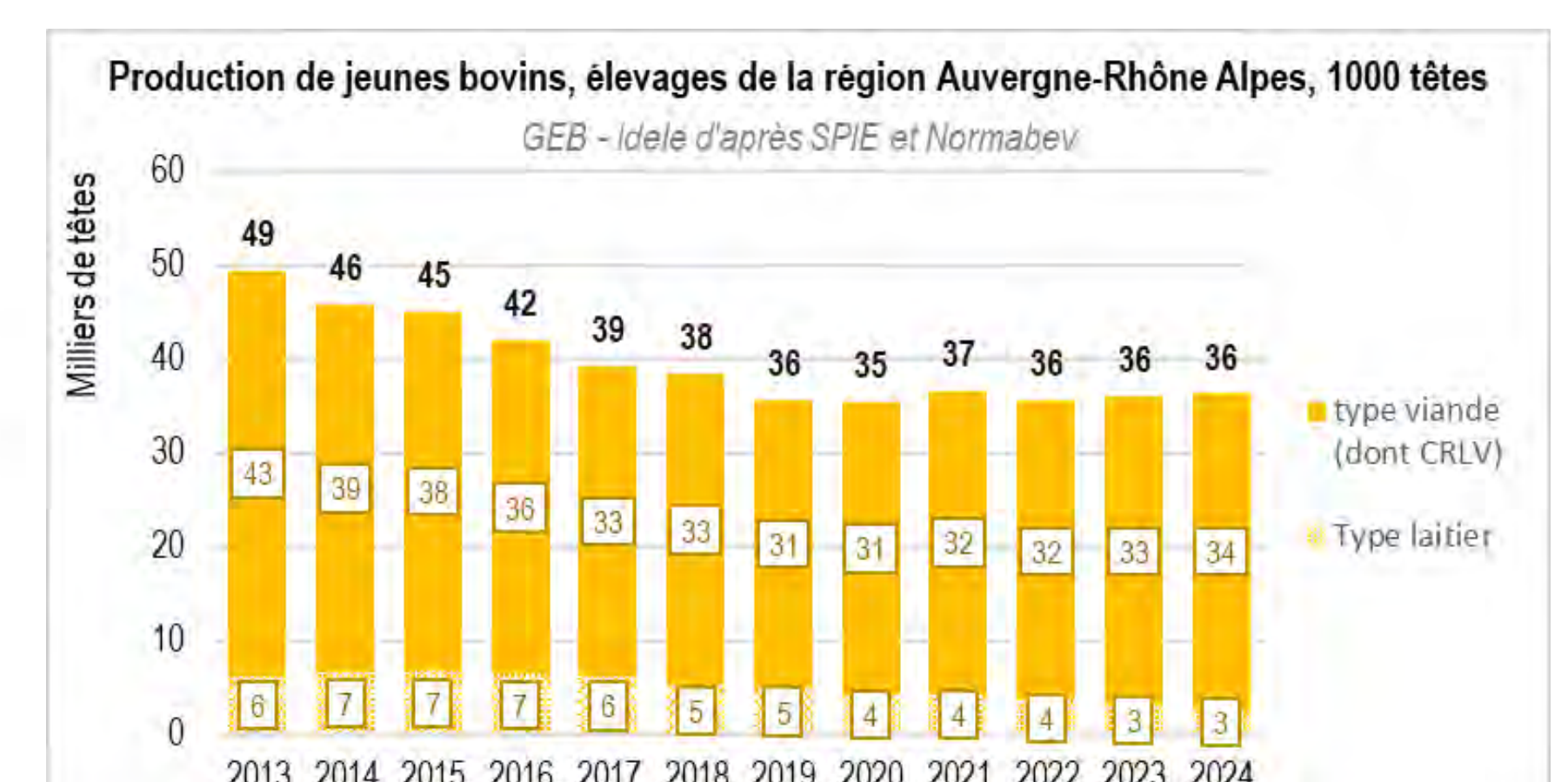
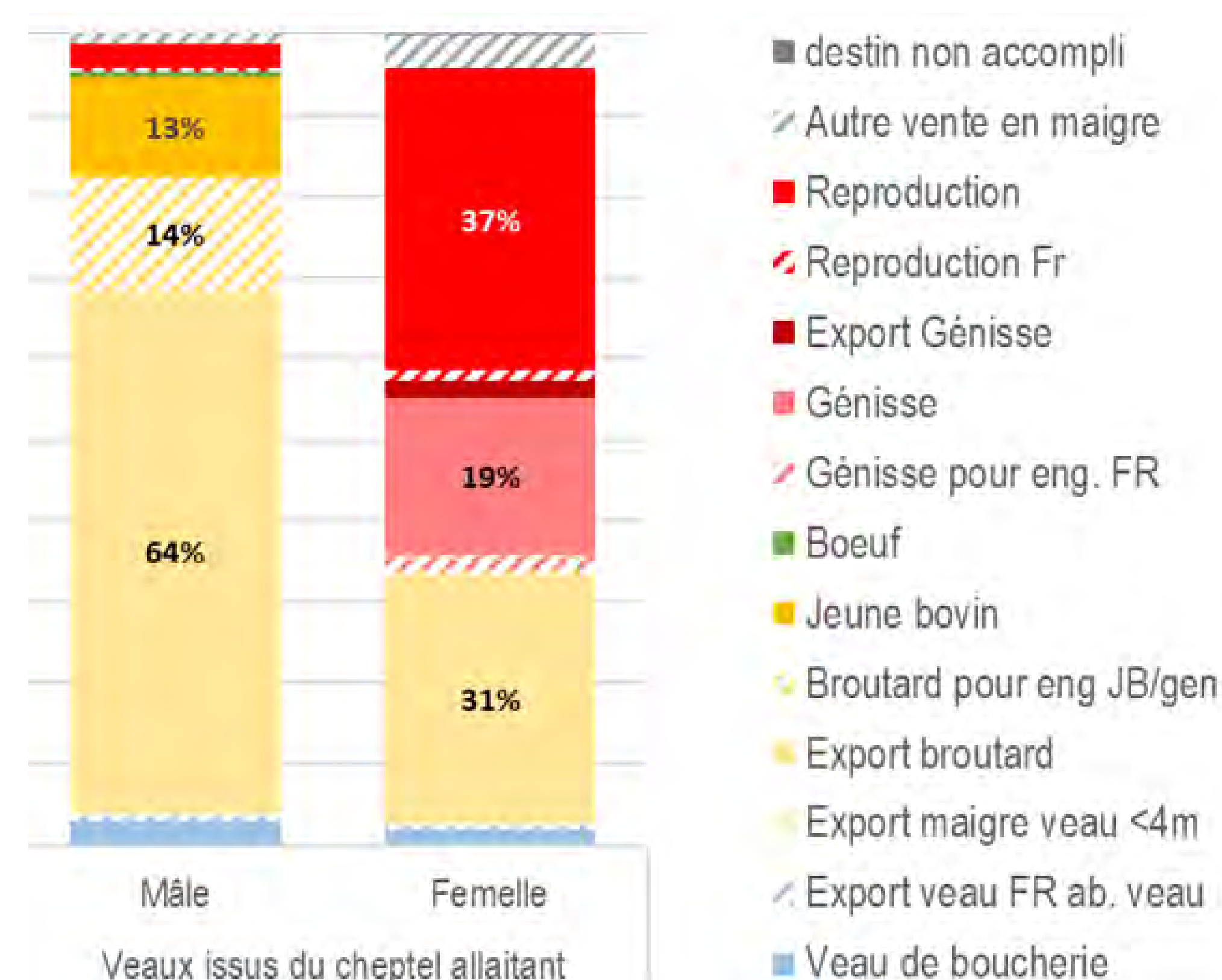
L'ENGRAISSEMENT DE JEUNES ANIMAUX RÉSISTE, DANS UN CONTEXTE DE RARÉFATION DU MAIGRE

L'**export de broutards et de broutardes** est la production phare de la région. Toutefois, ces exportations reculent fortement les dernières années, sous l'effet conjugué de la décapitalisation et du renforcement relatif de l'engraissement en région.

Le **Jeune Bovin**, mâle abattu entre 12 et 24 mois, n'est que peu produit en région Auvergne-Rhône-Alpes par rapport au reste de la France. Pour autant, sa production s'est stabilisée, et affiche même une légère progression sur les dernières années.

La production de **Génisse de boucherie** connaît une stabilisation, après une baisse importante entre 2018 et 2021.

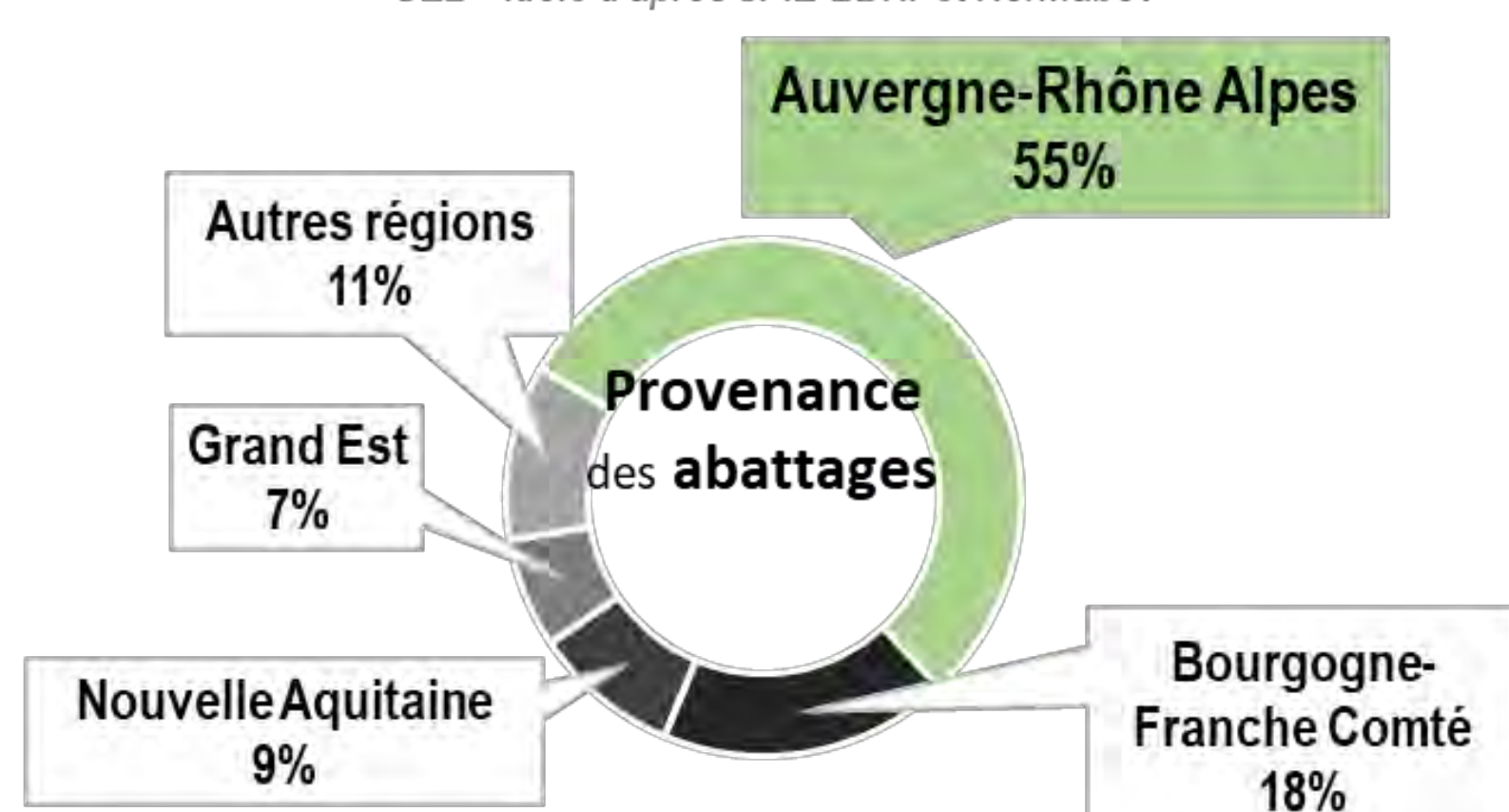
Orientation des veaux nés en région Auvergne-Rhône-Alpes, de mère allaitante. Cohorte 2016, hors mortalité. GEB Idele d'après SPIE-BDNI et Normabev



LES ABATTOIRS RÉGIONAUX S'APPUIENT SUR LA PRODUCTION D'Auvergne-Rhône-Alpes ET DES RÉGIONS VOISINES

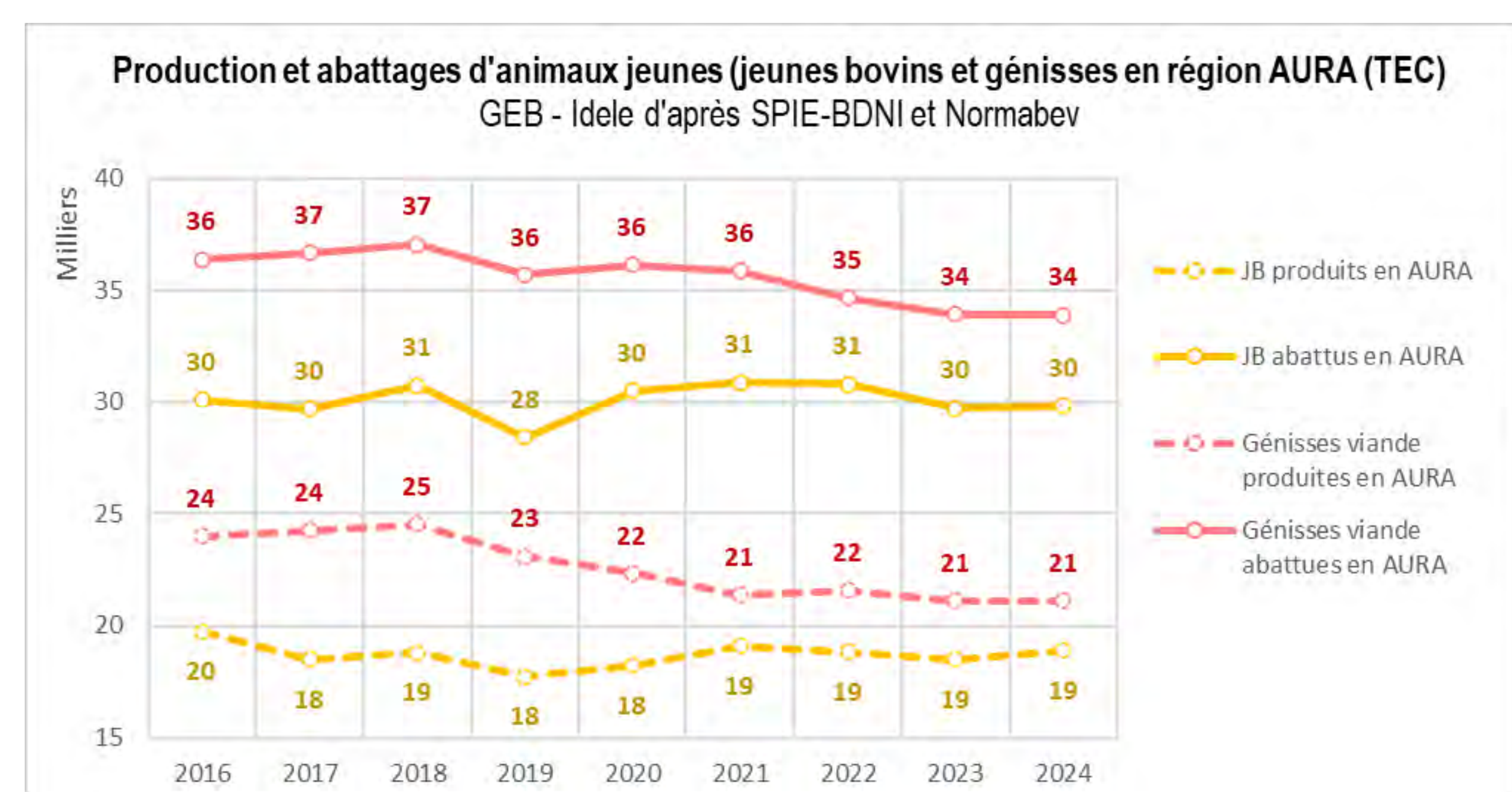
Provenance des bovins finis abattus en Auvergne-Rhône-Alpes en 2024

GEB - Idele d'après SPIE-BDNI et Normabev



Les abattoirs de la région Auvergne-Rhône-Alpes ont une **activité nettement supérieure à l'offre régionale**. Ils s'approvisionnent en majorité grâce aux animaux finis dans les élevages de la région, ainsi que dans les élevages des régions voisines, en particulier Bourgogne-Franche Comté, et Nouvelle-Aquitaine.

Pour les jeunes animaux qui nous intéressent pour le projet OABov-AURA, les abattages sont presque supérieurs d'1/3 à la production, avec une dynamique plutôt stable sur le long terme.



EN SAVOIR PLUS : www.idele.fr



Adéquation de l'offre et de la demande en viande bovine en Auvergne-Rhône-Alpes, qu'en pensent les professionnels ?

Enquêtes qualitatives auprès de 16 opérateurs en 2023-2024

Nombre de structures enquêtées

| Type de structures | Nombre d'enquêtés |
|---|-------------------|
| OP et OPNC | 3 |
| Abattoirs, ateliers de découpe et de transformation | 6 |
| Grossistes | 2 |
| RHD | 3 |
| Distributeurs | 1 |
| Bouchers | 1 (+ 33) |

DISTRIBUTEURS : DES SPÉCIFICITÉS LOCALES DANS LES CHOIX D'APPROVISIONNEMENT

Les GMS autour de métropole lyonnaise ainsi que dans certains départements d'AURA et PACA (Isère, Drôme, Loire, Ain, Var, Vaucluse) valorisent davantage de la viande de jeune bovin. Cela s'expliquerait par une demande *a priori* historique, liée à des habitudes et à l'attractivité en termes de prix, de conformation et d'état d'engraissement, par rapport à de la génisse.

Les animaux rajeunis n'ont pas présenté d'intérêt particulier pour les enquêtés, faisant référence à une viande de « couleur trop intermédiaire ».



Téléchargez la plaquette

QUALITÉ DES VIANDES : LA COULEUR COMME PREMIER CRITÈRE D'ACHAT

D'après les enquêtés, le premier critère attendu en matière de qualité des viandes est la **couleur**. Elle doit être rouge. S'agissant du niveau de **persillé**, la demande dépend du débouché commercial. Pour les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), il faut une viande plutôt maigre pour ne pas rebuter le consommateur à l'achat. A l'inverse, la restauration hors domicile commerciale est demandeuse de viandes persillées pour satisfaire les clients à la dégustation.

En Auvergne-Rhône-Alpes, la **demande** pour de la viande produite régionalement **semble très restreinte**. En effet, les consommateurs et les circuits de distribution paraissent plus attachés par exemple aux races qu'à une provenance régionale de la viande.

QUALITÉ DES CARCASSES : DES ATTENTES DIFFÉRENTES SELON LES DÉBOUCHÉS

Le **poids carcasse idéal se situerait entre 380-420 kg** :

- les carcasses de 350-400 kg avec un classement R=3 / R+3 sont plutôt destinées à la fabrication des UVCI ;
- les carcasses de 420-450 kg sont plutôt valorisées en compensé, à destination des GMS et de certains bouchers ;
- les carcasses de 500 kg sont minoritaires et achetées par quelques chevillards.



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

Il semblerait que les consommateurs soient prioritairement attachés à la **race de l'animal et à son origine lorsqu'elle est « ultra-locale »** plutôt que régionale quand elle n'est pas tout simplement nationale. L'effet territorial de la demande en viande bovine se retrouve également sur les critères de qualité recherchés.

Ainsi, l'Auvergne recherche une viande rouge tandis qu'autour de Lyon, de Saint-Étienne et dans la vallée du Rhône, la demande porte sur une viande un peu plus claire. Concernant la quantité de gras, la demande est plus homogène au niveau de la région avec une demande qui est plutôt axée sur une viande maigre.

EN SAVOIR PLUS : www.idele.fr



Quelle offre en viande bovine dans les rayons libre-service des grandes et moyennes surfaces d'Auvergne-Rhône-Alpes ?

Relevés de rayons sur 3 341 références entre 2022 et 2024

DISPOSITIF EXPÉRIMENTAL

108 GMS visitées en région Auvergne-Rhône-Alpes (Tableau 1).

3 341 références relevées et segmentées en **4 catégories de produits** :

- Viande fraîche piécée (N = 1679).
- Viande hachée et préparation (N = 1 271).
- Produit mariné/saumuré (N = 360).
- Produits divers (N = 31).

VIANDE FRAÎCHE PIÉCÉE

64 % des viandes piécées des relevés de rayons sont étiquetées comme issues d'animaux de type racial viande.

99 % des viandes piécées des relevés de rayons sont origine France.

49 % des références de viandes piécées proviennent d'animaux abattus en Auvergne-Rhône-Alpes.

Des produits essentiellement conditionnés sous-vide (**58 %**) et sous atmosphère modifiée (**33 %**).



Téléchargez la plaque

Tableau 1 : Part des circuits de commercialisation dans les relevés de rayons (% et nombre de points de vente)
ND = Non Déterminé

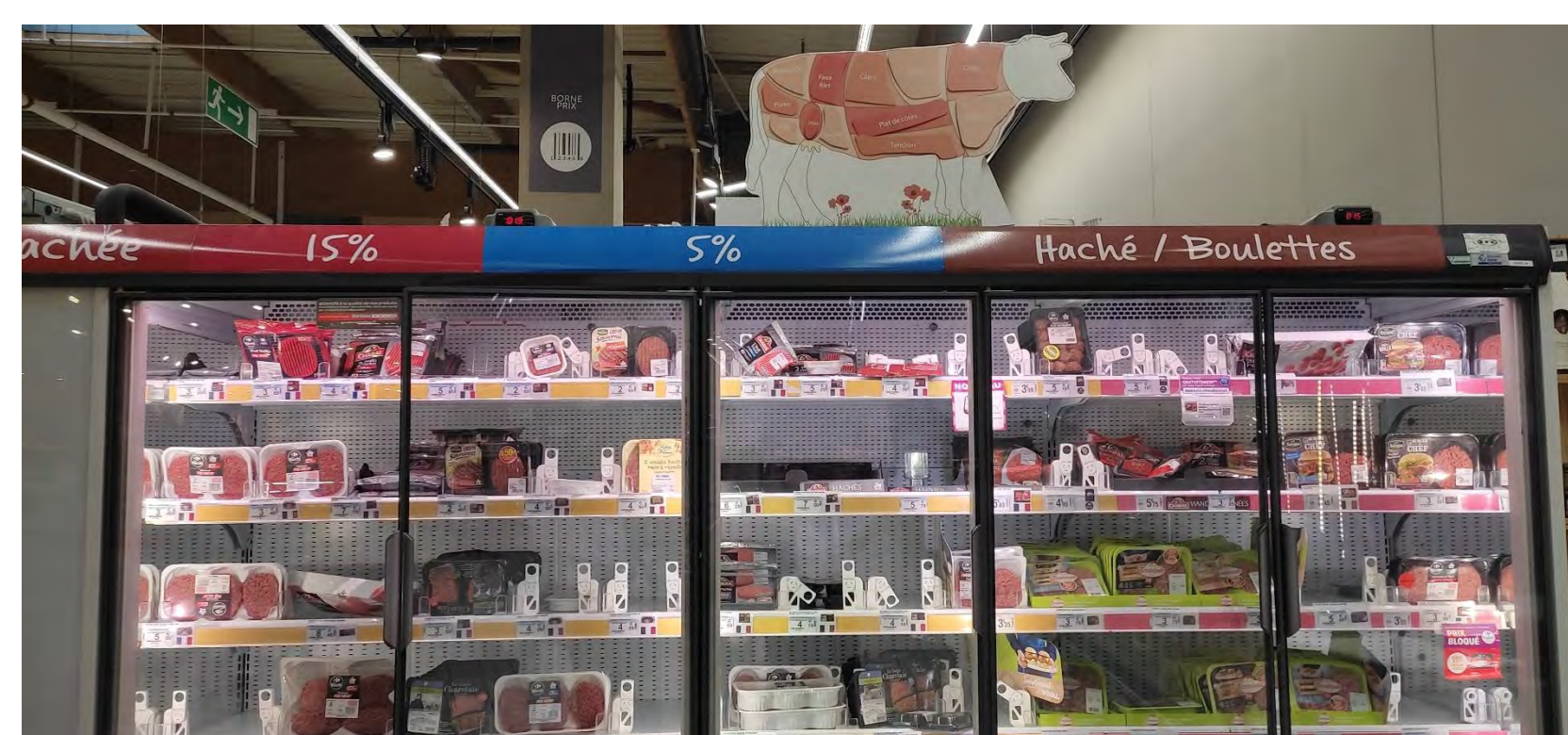
| | Hypermarché | Supermarché | EDMP | Magasin de proximité | Magasin spécialisé frais | Magasin spécialisé bio |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------------|--------------------------|------------------------|
| Auvergne | 45,6 % (11) | 33,3 % (27) | 15,6 % (16) | 2,1 % (4) | 3,4 % (5) | 0 % (0) |
| Rhône-Alpes | 48,3 % (9) | 13,7 % (7) | 11,2 % (7) | 18,9 % (15) | 7,6 % (5) | 0,3 % (2) |
| Total | 46,5 % (20) | 26,9 % (34) | 14,1 % (23) | 7,7 % (19) | 4,8 % (10) | 0,1 % (2) |
| Lieux d'achat de viande bovine des ménages français – FAM 2021 | 42,5 % | 19,1 % | 7,4 % | 5,2 % | ND | ND |

Magasin spécialisé frais : il s'agit d'un modèle de distribution qui se concentre sur les produits frais à l'instar de Grand Frais, Chez André ou bien Fresh.
Magasin spécialisé bio : il s'agit d'un modèle de distribution qui se concentre sur les produits issus de l'agriculture biologique tel que Biocoop, Naturalia ou La Vie Claire.
EDMP (anciennement hard discount) : il s'agit d'un modèle de distribution basé sur une pratique de bas prix comme Lidl ou Aldi.

PRODUIT MARINÉ / SAUMURÉ

55 % des produits issus de deux industriels agroalimentaires.

Une majorité de produits conditionnés sous vide (**88 %**).



VIANDE HACHÉE ET PRÉPARATION À BASE DE VIANDE HACHÉE

6 industriels agroalimentaires fournissent la majorité des produits relevés.

30 à 40 % des viandes hachées et préparations à base de viande hachée sont fabriquées dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Une majorité de produits conditionnés sous atmosphère modifiée (**77 %**).

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

L'importance de la valorisation de la production locale est palpable. Mais, malgré l'importance de la production régionale, une part non négligeable de l'offre est complétée par des approvisionnements extérieurs. La stratégie des enseignes semble donc de chercher un **équilibre entre ancrage local, diversité de l'offre, et adaptation fine aux attentes différenciées des bassins de consommation.**

L'étude met en évidence, la présence d'une **offre de viandes d'animaux jeunes, en particulier issues de jeunes bovins, avec une forte concentration autour de la métropole lyonnaise.** Au contraire, les GMS d'Auvergne semblent être davantage approvisionnées en vaches et éventuellement génisses.

EN SAVOIR PLUS : www.idele.fr



Enquête en ligne sur les attentes des consommateurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes vis-à-vis des qualités intrinsèques et extrinsèques de la viande bovine

Enquêtes en ligne auprès de 712 consommateurs entre 2022 et 2024

UN ÉCHANTILLON PARTIELLEMENT REPRÉSENTATIF

- Un jury majoritairement féminin (62 % de femmes).
- Des répondants jeunes (50 % < 35 ans vs 25 % > 52 ans)
- Avec une catégorie socio-professionnelle de type étudiant et cadre (25 % et 33 % respectivement)

DES RÉSULTATS EN ACCORD AVEC DE PRÉCÉDENTS TRAVAUX

On retrouve ici des tendances assez classiques pour les produits alimentaires frais. En effet on constate que les facteurs les plus importants lors des achats de viandes bovines sont :

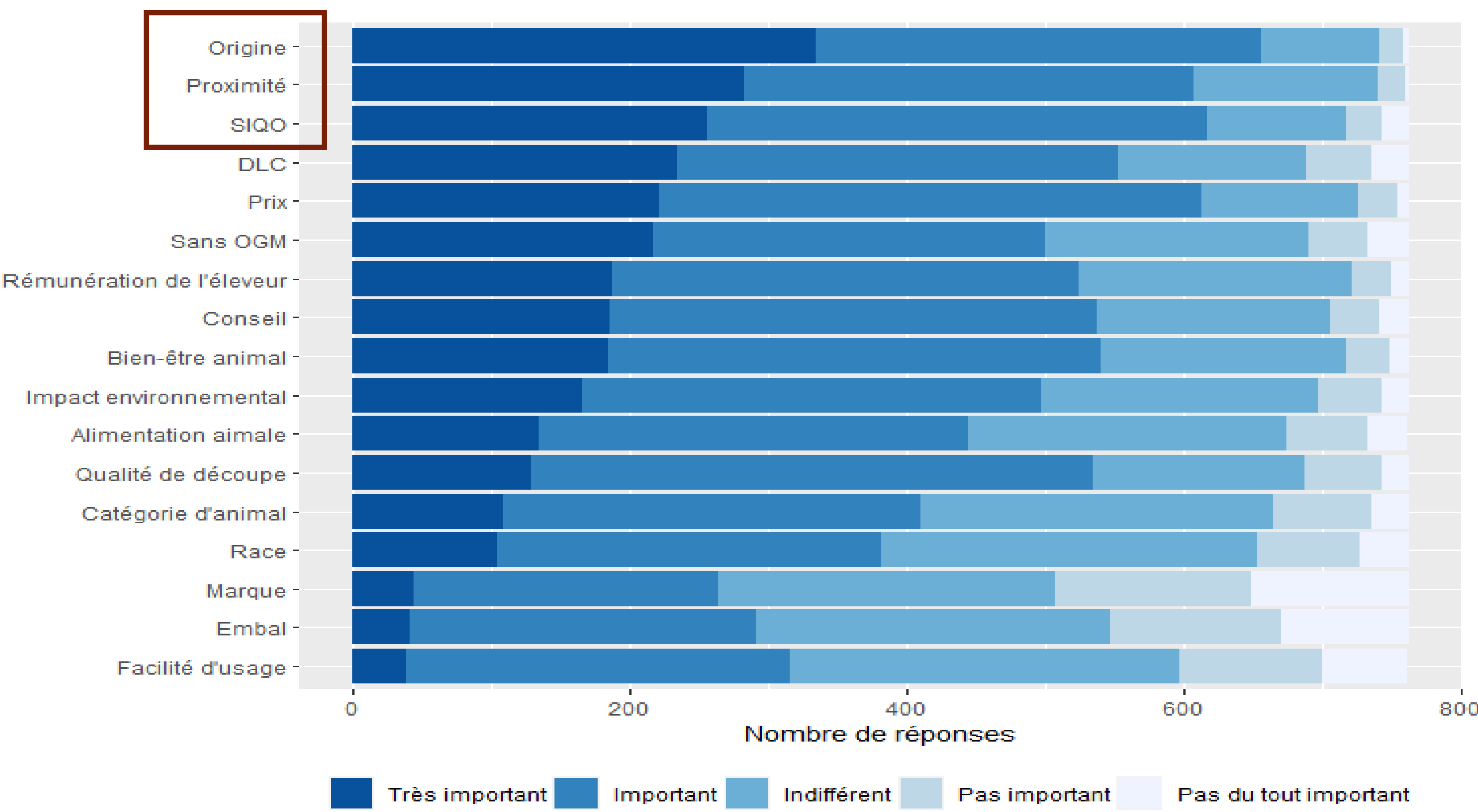
- l'origine (44 %), la proximité (38 %) et la présence de SIQO (34%) pour les facteurs extrinsèques ;
- le goût (62 %), la tendreté (59 %) et la fraîcheur (58 %) pour les facteurs intrinsèques ;
- une couleur rouge vif (72 %).

AUTRES ÉLÉMENTS DÉCLARATIFS

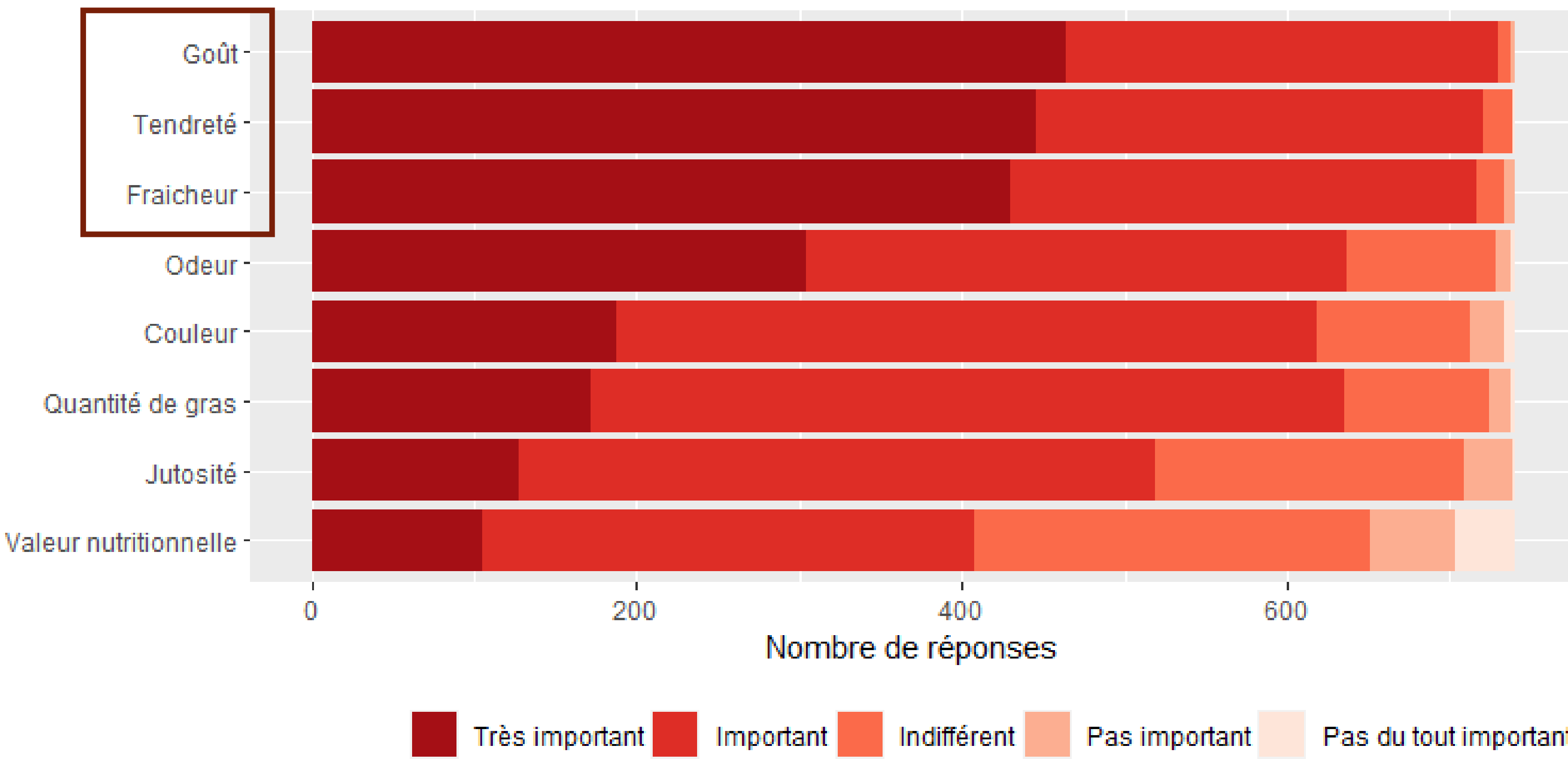
48 % des enquêtés ont déclaré avoir réduit leur consommation de viande au cours des dernières années, pour des raisons de santé (52 %) ou d'éthique (44 %).

51 % des enquêtés ont déclaré que manger du bœuf pour le plaisir était leur principale motivation.

Origine, proximité, signes de qualité, les critères extrinsèques les plus importants



Goût, tendreté, fraîcheur, les critères intrinsèques les plus importants



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

Ces travaux soulignent la **nécessité d'une offre en viande bovine variée** dans les points de vente qui justifie une origine (à minima) française et porteuse de signes de qualité, dans la mesure du possible.

EN SAVOIR PLUS : www.idele.fr



Quelle satisfaction des consommateurs vis-à-vis des qualités organoleptiques des viandes bovines proposées en grandes et moyennes surfaces en Auvergne-Rhône-Alpes ?

Tests sensoriels réalisés sur 3 catégories animales (vache, génisse, JB)

DISPOSITIF EXPÉRIMENTAL

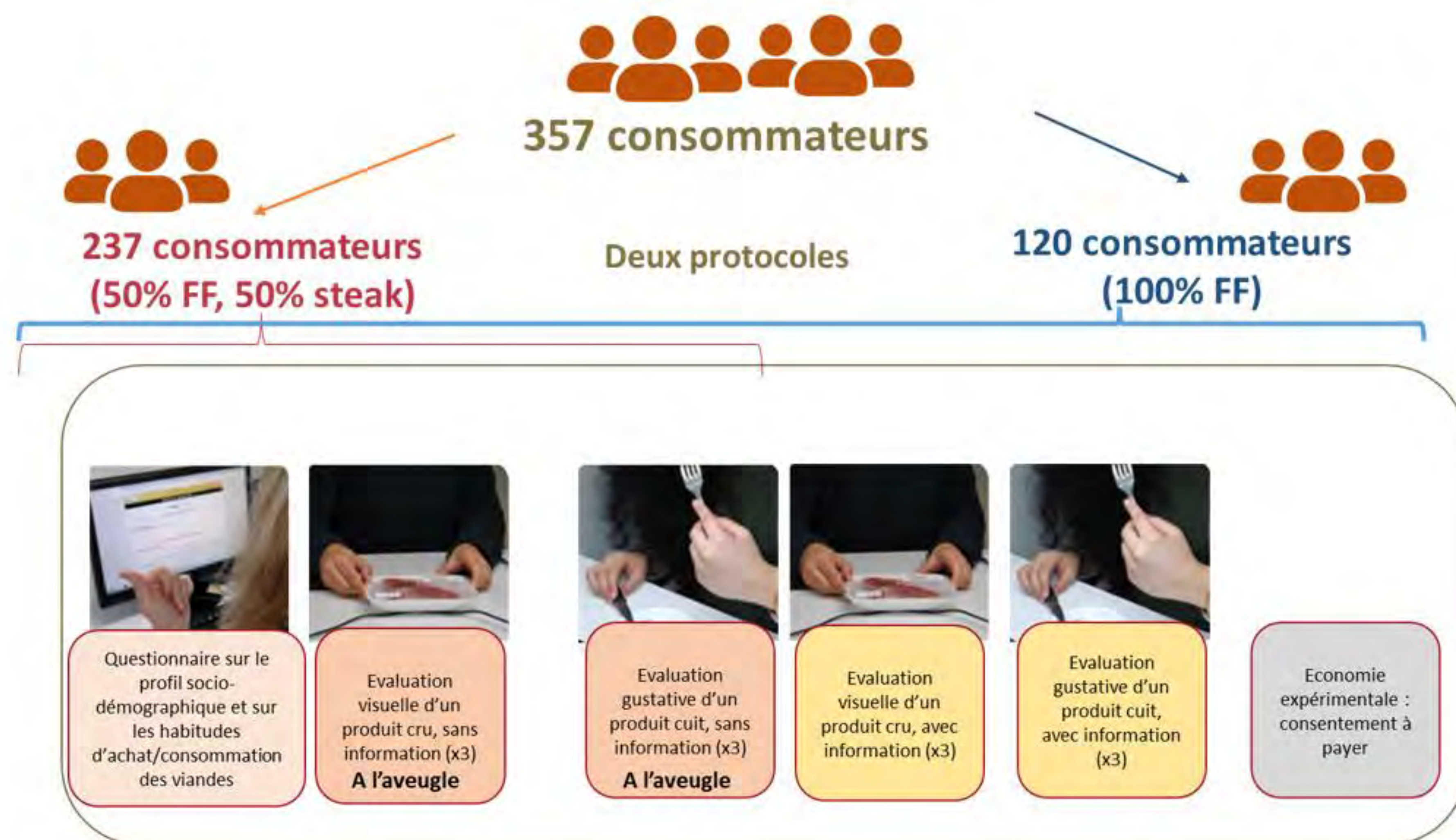
4 tests sensoriels réalisés dans 2 villes différentes (Clermont-Ferrand et Lyon) et selon 2 protocoles.

3 facteurs étudiés :

- impact de la catégorie animale,
- impact du type de morceau,
- impact de l'apport d'information sur la catégorie animale.

3 types d'évaluation des viandes achetées en GMS :

- visuelle sur viande crue,
- gustative sur viande cuite,
- consentement à payer sur les viandes.



3 catégories animales évaluées (vache, génisse, jeune bovin).

66 % des viandes proviennent d'animaux abattus dans la région Auvergne-Rhône-Alpes ou en Saône-et-Loire.

UN IMPACT DE LA CATÉGORIE ANIMALE SUR LA COULEUR DE LA VIANDE

Le JB possède une note plus faible sur la notation de couleur que la vache d'en moyenne 0,59.

Elle est plus claire et potentiellement **moins attirante** en barquette transparente filmée que celle de la vache ou de la génisse.

Les consommateurs de Clermont-Ferrand semblent un peu moins apprécier la viande de jeune bovin en raison de sa couleur claire, sans pour autant que ce soit statistiquement significatif.

PAS D'IMPACT DU TYPE DE MORCEAU

Le type de morceau ne semble pas avoir d'effet notable sur les critères appréciés par les consommateurs.

L'APPORT D'INFORMATION AMÉLIORE L'APPRÉCIATION DES PRODUITS CUITS

L'ajout d'information sur la catégorie animale impacte **positivement** (vache, génisse ou JB) l'appréciation des consommateurs sur les morceaux cuits.

+ 0,61 point de notation sur le critère de satisfaction globale avec apport d'information de la catégorie animale.

QUEL CONSENTEMENT À PAYER POUR UNE VIANDE CORRESPONDANT AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS ?

Globalement, le consommateur ne fait pas vraiment de distinction de prix selon la catégorie animale proposée. En effet, le consommateur est prêt à payer en moyenne 24,07 €/kg pour les faux-filets qui lui ont été proposés.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

Les résultats montrent **assez peu d'impact de la catégorie animale** sur l'appréciation des produits évalués crus ou dégustés après cuisson. Cet aspect met en évidence une opportunité pour les opérateurs régionaux : ils pourraient fournir leurs clients avec **plus de souplesse sur la catégorie animale**, sans risque de déception majeure.

Une nuance est toutefois à apporter : la **couleur de la viande de jeune bovin est moins bien perçue** par les consommateurs.

Cette viande de jeune bovin semble avoir du **potentiel** pour une commercialisation sous format opaque type hebdo-pack en libre-service de GMS, ou en RHD, le **produit arrivant cuit dans l'assiette** du consommateur.

EN SAVOIR PLUS : www.idele.fr