

# Adéquation de l'offre et de la demande en viande bovine en région Auvergne-Rhône-Alpes

Qu'en pensent les professionnels ?

Résultats d'enquêtes 2023-2024

Le projet régional OABov-AURA a pour objectif d'améliorer l'adéquation entre l'offre et la demande régionale en viande bovine au travers de trois axes : caractérisation de la production et de l'offre en viande bovine en AURA ; enquête en ligne sur les attentes des consommateurs de la région vis-à-vis des qualités intrinsèques et extrinsèques de la viande bovine ; évaluation du niveau de satisfaction des consommateurs vis-à-vis des qualités organoleptiques de l'offre régionale en viande bovine et de leur consentement à payer pour ces viandes.

En complément de la plaquette disponible sur la caractérisation de l'offre régionale en viande bovine, ce document synthétise les résultats obtenus lors des enquêtes menées auprès des opérateurs de la filière.



# CONTEXTE

La région Auvergne-Rhône-Alpes (AURA) est une grande région de production bovine. Elle est la première région française en nombre de vaches allaitantes, avec plus d'1 million de têtes présentes au 1<sup>er</sup> janvier 2024 (Idéle, 2025). Elle se positionne en deuxième position en production de viande de gros bovins, avec 193 000 tec (tonnes équivalent carcasse) issues de tous types raciaux abattus en 2022 (soit près de 14 % de la production nationale), en augmentation de 3,2 % en 5 ans.

Une majorité de la production régionale de viande bovine est valorisée dans les 33 abattoirs en gros bovins, en janvier 2024. Elle dispose d'un fort maillage d'une cinquantaine d'entreprises de négoce, 15 organisations de producteurs commerciales et 4 non commerciales. De par son

positionnement géographique, la production de viande bovine (vif et viande) fait l'objet de flux commerciaux vers les régions voisines (PACA, Ile-de-France) ou encore vers les marchés européens ou les pays tiers.

La région AURA possède également un fort bassin de consommation avec 12% de la population nationale, la positionnant en tant que 2<sup>ème</sup> région la plus peuplée de France en 2020, ce qui offre des opportunités de commercialisation pour la production régionale.

L'habitude historique de consommation de viandes issues de jeunes bovins était une particularité de la consommation régionale de viande bovine qui semble s'être perdue. Elle se traduit toujours par une forte proportion de ce type d'animaux dans l'offre régionale, sans

savoir s'il s'agit d'une attente spécifique des consommateurs actuels.

La filière viande régionale souhaite maintenir une production et une consommation de viande bovine, en fournissant au consommateur un produit qui correspond à ses aspirations. Elle s'interroge également sur les possibilités de relocalisation de la production et de la consommation de viande issue d'animaux jeunes en AURA.

Cette étude vise à caractériser l'adéquation de l'offre et de la demande en viande bovine, notamment au regard de la particularité de la région de consommer des viandes claires et maigres, issues d'animaux jeunes (jeunes bovins et génisses) au travers d'enquêtes menées auprès d'acteurs de la filière régionale.

## MATÉRIEL & MÉTHODES

Seize enquêtes qualitatives semi-directives ont été menées en 2023 et 2024 auprès d'opérateurs de la région AURA ou limitrophe, couvrant l'essentiel des maillons de la filière, de l'amont à l'aval (cf. tableau 1).

Les enquêtes ont été réalisées de façon à obtenir une bonne représentation

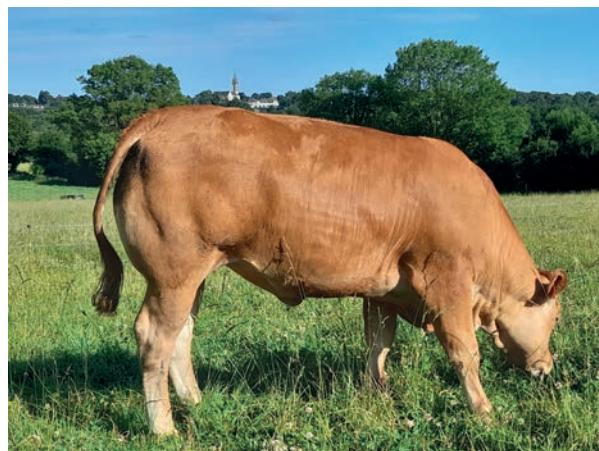
de la diversité des profils. Elles ont concerné des opérateurs économiques représentatifs de la diversité de la région, en termes de volumes et de marchés : organisation de producteurs (commerciaux et non commerciaux, recouvrant une majorité du territoire régional), abatteurs, grossistes,

opérateurs de la restauration collective, distributeurs et boucher.

De façon complémentaire à ces enquêtes, 33 entretiens en présentiel ont été réalisées dans des boucheries artisanales de la région, situées en zone urbaine, péri-urbaine ou rurale.

TABLEAU 1 : 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)



# RÉSULTATS DES ENQUÊTES

## CARACTÉRISATION DE LA PRODUCTION RÉGIONALE

La région Auvergne-Rhône-Alpes est caractérisée par une forte présence d'éleveurs naisseurs et d'éleveurs laitiers. Il y a donc une forte production de vaches de réforme et de génisses.

Dans les départements de la Loire, de l'Allier et de l'Ain, l'activité d'engraissement est également bien présente à côté des ateliers naisseurs. Toutefois, d'après les enquêtés, pour des raisons économiques et environnementales notamment en lien avec les productions fourragères, elle tend à se réduire.

En termes de race, la région AURA possède principalement des Charolaises, Limousines, Salers et

Aubrac. Beaucoup d'éleveurs sont engagés dans des démarches de production Label Rouge.

Pour en savoir plus sur la production régionale : plaquette « caractérisation de l'offre en région AURA » (*en cours de rédaction*).

## EXISTE-IL UNE DIMENSION RÉGIONALE DANS LES APPROVISIONNEMENTS ET LES VENTES DE VIANDES BOVINES EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES ?

En AURA, la demande pour de la viande produite régionalement semble très restreinte. En effet, les consommateurs et les circuits de distribution paraissent

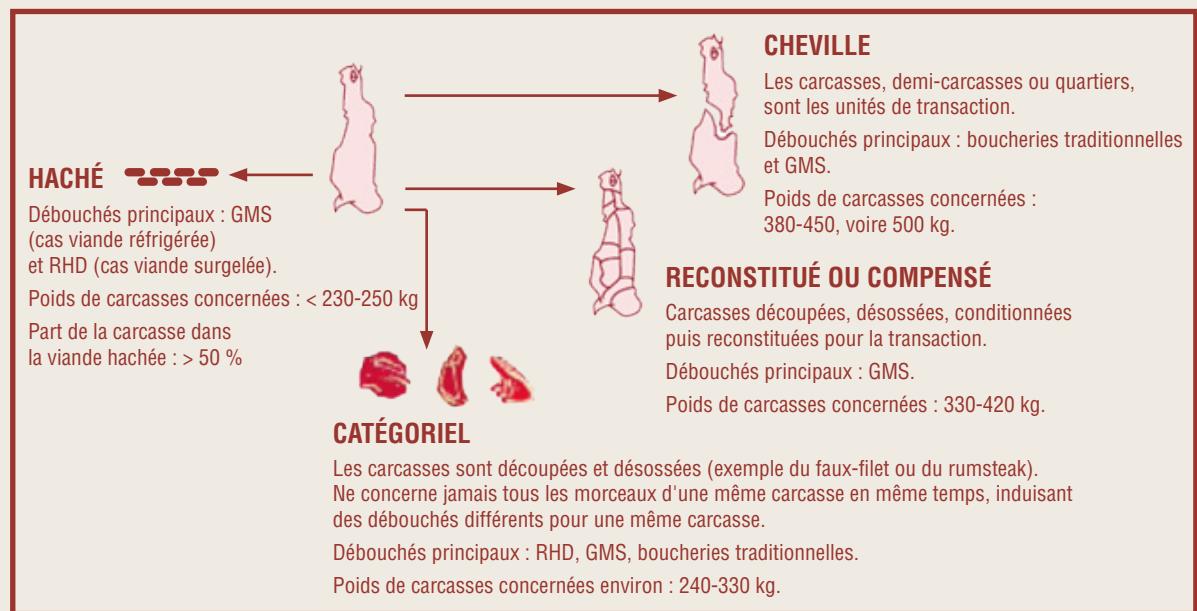
plus attachés aux races qu'à une provenance régionale de la viande. Les races issues du Massif Central (Salers, Aubrac) jouissent en effet d'une bonne image et vendent « un paysage » aux consommateurs, qu'ils soient de la région ou du reste de la France. La région AURA dans son ensemble ne bénéficie pas du même capital image. Par ailleurs, lorsqu'une provenance locale est demandée, il s'agit souvent d'une demande ultra-locale pour des animaux qui proviendraient du département, voire même du canton.

Les outils d'abattage répondent à ces demandes dans la mesure de leurs contraintes logistiques et de temps.

Par ailleurs, la viande de jeunes bovins abattus dans la région est principalement exportée.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Une carcasse de bovin peut être utilisée dans différents circuits de commercialisation avant d'arriver dans l'assiette du consommateur (les poids de carcasse sont donnés à titre indicatif et ne constituent pas le seul critère de choix pour l'orientation des carcasses) :



Source : Inspiré du recueil des connaissances sur la qualité des carcasses et des viandes, Idéle, Interbev, 2023.

Les UVCI (Unité Vente Consommateur Industrielle) correspondent aux barquettes de viandes destinées au consommateur fabriquées par une entreprise de découpe puis expédiées aux distributeurs. Elles concernent donc le circuit du catégoriel et du reconstitué.



## EN SAVOIR PLUS

En dehors de la région AURA, il a été relevé qu'autour de Nice, des carcasses lourdes et maigres étaient recherchées à l'inverse de Bordeaux et Marseille où sont attendues des carcasses grasses. À Strasbourg, ce sont les jeunes bovins maigres qui sont prisés et à Paris davantage les signes officiels de qualité (Label Rouge par exemple).

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La loi EGAlim (Equilibre des Relations Commerciales dans le Secteur Agricole et une Alimentation Saine, Durable et Accessible à Tous), adoptée en 2018, vise à améliorer les relations commerciales entre les agriculteurs, les industriels et les distributeurs tout en promouvant une alimentation de meilleure qualité pour les consommateurs. Une de ses actions consiste à augmenter la part des produits biologiques et durables (dont le Label Rouge, AOP, IGP...) dans la restauration collective (au moins 50 % de produits durables et locaux dont 20 % de bio depuis 2022).

## QUELLE QUALITÉ DE PRODUIT ATTENDUE PAR LES OPÉRATEURS ?

Au niveau de la carcasse, les boucheries de la région AURA demandent des carcasses un peu plus maigres que celles des autres régions. Les carcasses les plus grasses (note d'état d'engraissement de 4) sont plutôt commercialisées dans les régions de Bordeaux et Marseille.

Le poids de carcasse idéal se situerait entre 380 et 420 kg, voire jusqu'à 450 kg :

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

D'après les enquêtés, le premier critère attendu en matière de qualité des viandes est la couleur. Elle doit être rouge : « c'est mieux trop rouge que trop clair, le trop clair, on n'est pas sûr de pouvoir le recaser » précise un abatteur.

S'agissant du niveau de persillé, c'est-à-dire de la quantité de gras intramusculaire, la demande dépend du débouché commercial. Pour les grandes et moyennes surfaces, il faut une viande plutôt maigre pour ne pas rebouter le consommateur à l'achat. À l'inverse, la restauration hors domicile commerciale est demandeuse de viandes persillées pour satisfaire les clients à la dégustation.

Il est important de préciser que seuls deux muscles sont impactés négativement par des poids carcasse élevés : le faux-filet et l'entrecôte. Ils ne conviennent plus pour des portions consommateurs : ils ne rentrent plus dans les barquettes et conduisent à un prix portion très élevé. Les entreprises d'abattage et de transformation se posent des questions sur les poids carcasses à cibler pour atteindre les tailles adéquates pour ces deux muscles, tout en considérant que la majorité de la carcasse part en haché.

Par ailleurs, d'après les enquêtés, des tendances de préférences locales en termes de viande bovine peuvent être remarquées :

- d'une façon globale, la viande en région AURA est un peu plus maigre que dans d'autres régions ;
- autour de Clermont-Ferrand et dans le Cantal, la viande est très rouge ;
- autour de Lyon et Saint-Étienne, la viande est plus claire ;
- du jeune bovin est proposé en GMS dans les départements du Rhône (69), de l'Isère (38), de la Drôme (26), de la Loire (42), de l'Ain (01) mais également plus au sud dans le Var (83) et le Vaucluse (84).

Toutefois, ces préférences locales ont tendances à s'estomper, notamment en raison de la baisse du nombre de boucheries artisanales.

Au niveau des grossistes, le marché de la viande bovine semble se diviser entre montée en gamme et standardisation. La viande devient un produit premium, en lien avec les demandes sur les pièces nobles. D'après les entreprises d'abattage et de transformation, « les gens mangent moins de viande mais de meilleure qualité, des pièces chères et haut de gamme ». En effet, la demande persiste sur quelques morceaux nobles : le filet, le faux-filet et l'entrecôte. Du réassort est donc régulièrement réalisé, notamment avec des viandes provenant de l'Union Européenne pour satisfaire la demande sur ces produits nobles.

La standardisation concerne les autres demandes lorsqu'elles ne sont pas portées sur le produit premium. D'après un abatteur, « il y a peu d'écart de prix entre une génisse et une vache, on va vers une standardisation. Avant, quand une grande et moyenne surface cherchait le prix, on lui mettait des vaches, mais maintenant, il existe moins de 20 cts d'écart entre les deux catégories ».

Enfin, concernant les animaux jeunes, les grossistes confirment le peu de demandes sur cette catégorie pour des raisons de « viandes pâles, qui rendent de l'eau ». La demande se concentre sur la vache classée R ou O, peu grasse. Les enquêtés confirment un effet régional avec une demande en viande « peu grasse » en Rhône-Alpes contre une viande « grasse, persillée issue d'animaux très bien finis, tel que le bœuf royal de Bourbon » pour le Sud-Ouest et le Sud de la France.

## RESTAURATEURS ET DISTRIBUTEURS : COMMENT S'EFFECTUE LE CHOIX DE LA MATIÈRE PREMIÈRE ?

Les acteurs de l'aval (hors boucheries) possèdent des cahiers des charges définissant les muscles, le conditionnement, la découpe voire le niveau de parage. En revanche, les opérateurs de la restauration collective ne sélectionnent pas leur viande à partir des caractéristiques de la carcasse (catégorie animale, poids carcasse, conformation, etc.).

En raison de la loi EGAlim, la restauration hors domicile collective publique cherche à s'approvisionner en viande bovine régionale. La région AURA peut parfois être perçue comme trop grande et des approvisionnements par lots de départements sont alors réalisés. La territorialisation est très forte entre l'Auvergne et Rhône-Alpes qui souhaitent s'approvisionner principalement en viande ultra-locale. Des appels d'offre sur mesure de la part de la restauration hors domicile sont parfois réalisés pour permettre aux opérateurs locaux d'y répondre. L'approvisionnement peut concerner des animaux standards avec une spécification sur l'origine ou sur du Label Rouge au travers d'EGAlim. Pour satisfaire cette demande, ce

segment travaille directement avec des opérateurs locaux.

La restauration commerciale s'approvisionne préférentiellement en viande persillée tandis que la restauration hors domicile collective respecte un cahier des charges défini (viande française, type et format de morceau, taux de matière grasse, volume).

Globalement, il existe un souhait de développer l'approvisionnement local, en particulier pour la restauration collective, mais il n'est pas toujours réalisable sur le plan logistique. Lorsque c'est possible, la demande est davantage départementale que régionale, engendrant un surcoût lié à la logistique. L'Auvergne souhaite de la viande auvergnate, et la Savoie souhaite de la viande savoyarde. L'Isère semble demander davantage de viande biologique que les autres départements.

Les Grandes et Moyennes Surfaces autour de Lyon valorisent davantage la viande de jeune bovin. Cela s'expliquerait par une demande *a priori* historique, liée aux vieilles 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 semblé présenter d'intérêt particulier pour les enquêtés, faisant référence à une viande « de couleur trop intermédiaire ».

## QUID DES APPELLATIONS "VEAU DE LYON" ET "VEAU DE SAINT-ÉTIENNE" ?

Les appellations « veau de Lyon » et « veau de Saint-Étienne » étaient utilisées historiquement pour désigner des très jeunes bovins non sevrés, mâles non castrés ou génisses, souvent issus du bassin Limousin, abattus entre 7 et 10 mois pour les veaux de Saint-Étienne, tandis que les veaux de Lyon étaient abattus plus tard, de 7 à 15 mois.

La majorité des enquêtés ne connaissent pas ces appellations et aucun d'entre eux ne les utilise aujourd'hui. Les quelques enquêtés connaissant ces termes confirment que ces appellations se sont perdues et que seuls les opérateurs du Limousin les utilisaient ou les utilisent encore.

## ET LES BOUCHERIES ARTISANALES ?

Des enquêtes menées auprès de 33 boucheries artisanales (cf. figure 1) ont permis de réaliser une typologie :

### Les boucheries rituelles

- Essentiellement du jeune bovin.
- Pas d'importance sur l'origine régionale.
- Priorité donnée au prix.
- Pas de critères de choix de la carcasse.

### Les boucheries rurales

- Approvisionnement en viandes régionales, sans en tirer de bénéfice.
- Choix des bêtes sur pied.
- Viandes souvent plus rouges et plus persillées que dans les autres boucheries.

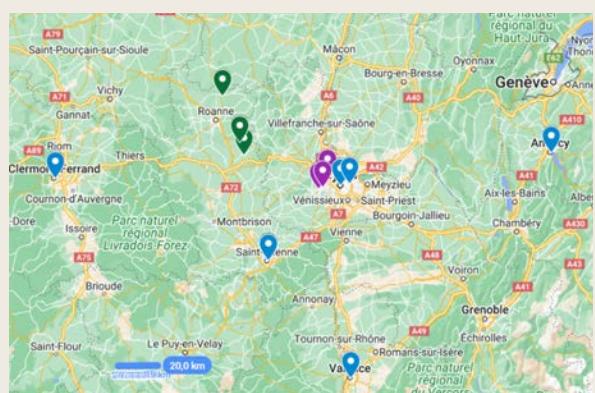
### Les boucheries de centre-ville, haut de gamme

- Une viande locale, en valorisant cette origine.
- Essentiellement de la génisse, avec une viande rouge, moyennement persillée.

### Les boucheries situées en zone urbaine, plutôt en périphérie

- Pas d'importance de l'origine régionale.
- Priorité donnée au prix.
- Pas de réels critères de choix de la carcasse.

FIGURE 1 : RÉPARTITION SUR LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES DES BOUCHERIES ENQUÊTÉES : 19 EN ZONE URBAINE (BLEU), 4 EN ZONE RURALE (VERT), 10 EN ZONE PÉRI-URBaine (VIOLET)



# CONCLUSION DES ENQUÊTES

A partir des enquêtes réalisées auprès des différents maillons de la filière en Auvergne-Rhône-Alpes, il semblerait que les consommateurs soient prioritairement attachés à la race de l'animal et à son origine. La demande sur l'origine serait davantage territoriale « ultra-locale » plutôt que régionale quand elle n'est pas tout simplement nationale. La logistique nécessaire pour répondre à cette exigence sur l'origine « ultra-locale » est difficile à mettre en

œuvre par les opérateurs, notamment en raison de la taille des outils, et se traduit par des coûts plus élevés.

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. Ainsi, l'offre en jeune bovin autour de Lyon, qui est une viande maigre et claire, s'expliquerait par une demande historique des boucheries et des Grandes et Moyennes Surfaces. Pour fidéliser la clientèle, les bouchers s'attachent à une stabilité temporelle de la viande proposée.



**CONTACT :** Jérôme NORMAND - jerome.normand@idele.fr