



Conférence Grand Angle Viande



#GAViande

En collaboration avec :



11^e édition
Mercredi 13 novembre 2024



Où vont le bœuf, le veau et l'agneau ? Quels produits pour quels marchés ?

GEB- Service économie des filières, Idele

3 études conduites en synergie et financées par :

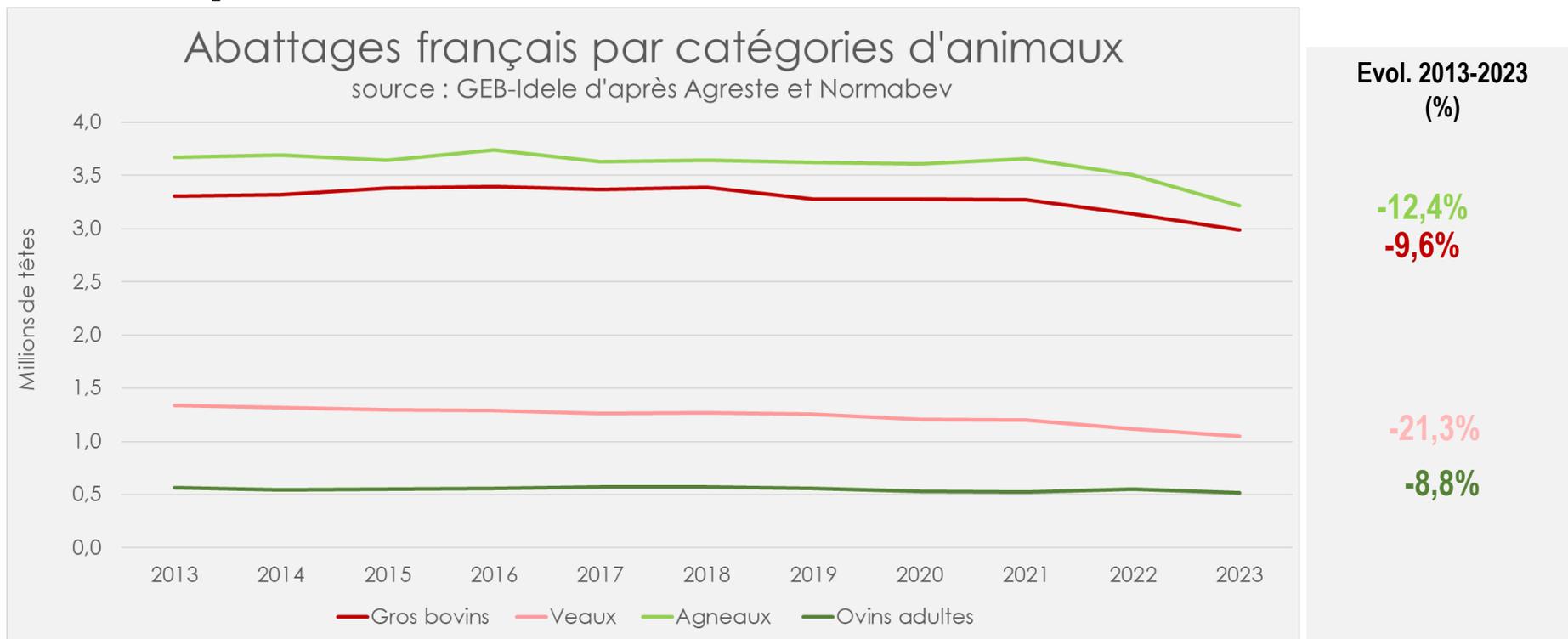


Contexte

Érosion de la production et de la consommation des viandes de bœuf, de veau et d'agneau

Production

La production de viande de ruminants s'érode

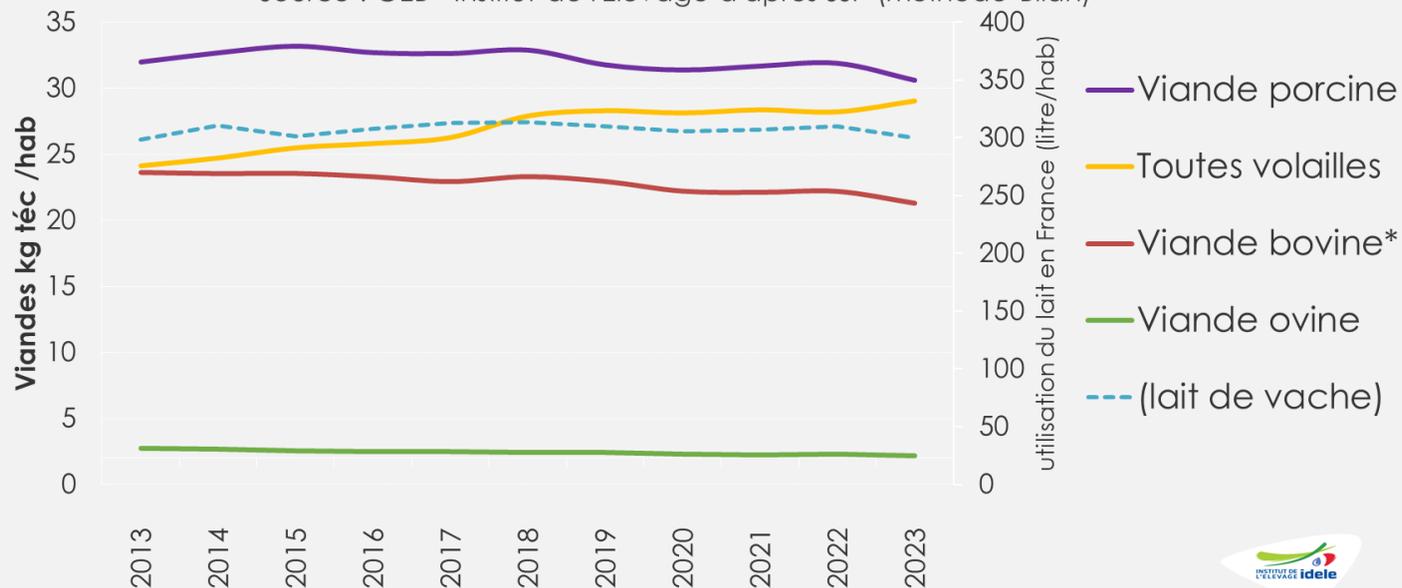


Consommation

Des transferts entre protéines animales

Évolution des consommations en France

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP (méthode Bilan)



* y compris veau, attention rupture de série en 2009

Evol. 2013-2023
(kg éc /hab /an)

-1,4 kg

+4,9 kg

-2,3 kg

-0,5kg

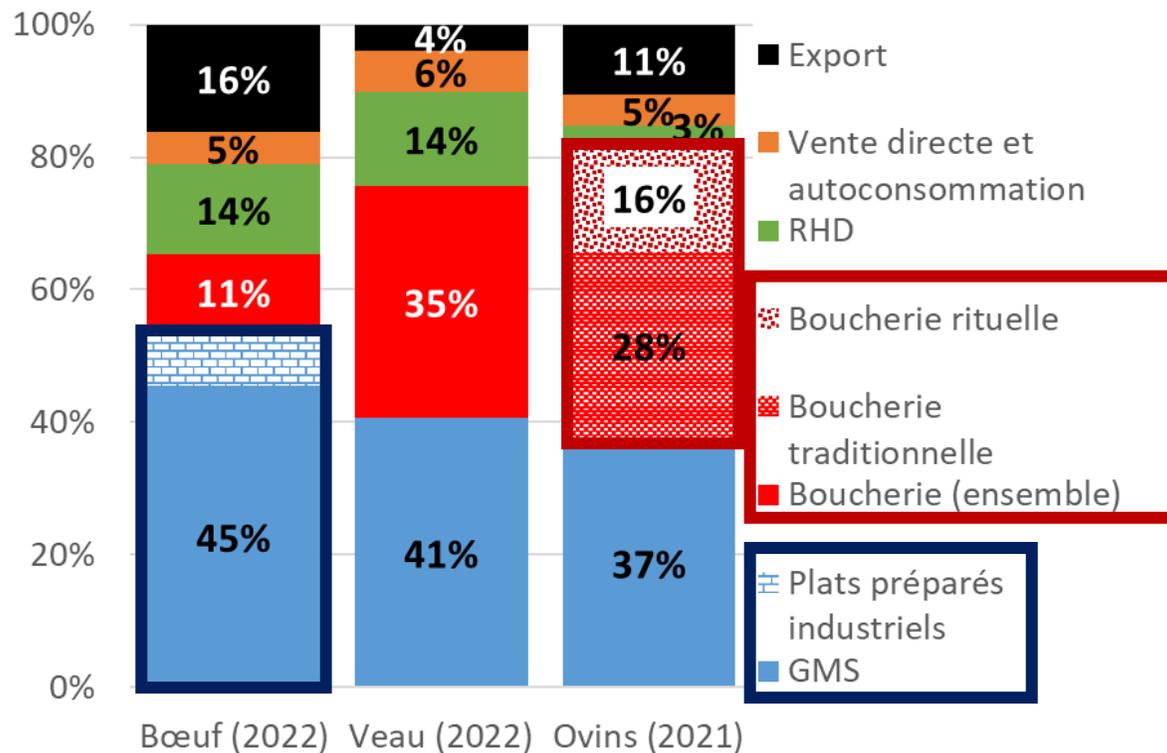
+2 litres



Débouchés des viandes de bœuf, veau et agneau sur le marché français



Où trouve-t-on la viande de bœuf, de veau et d'ovins français ?



1 197 000 téc 164 000 téc 82 000 téc

Source : estimations GEB-idele d'après Normabev, Douanes, Kantar, Insee et enquêtes (80 opérateurs)

Effet covid pour l'agneau (données 2021)

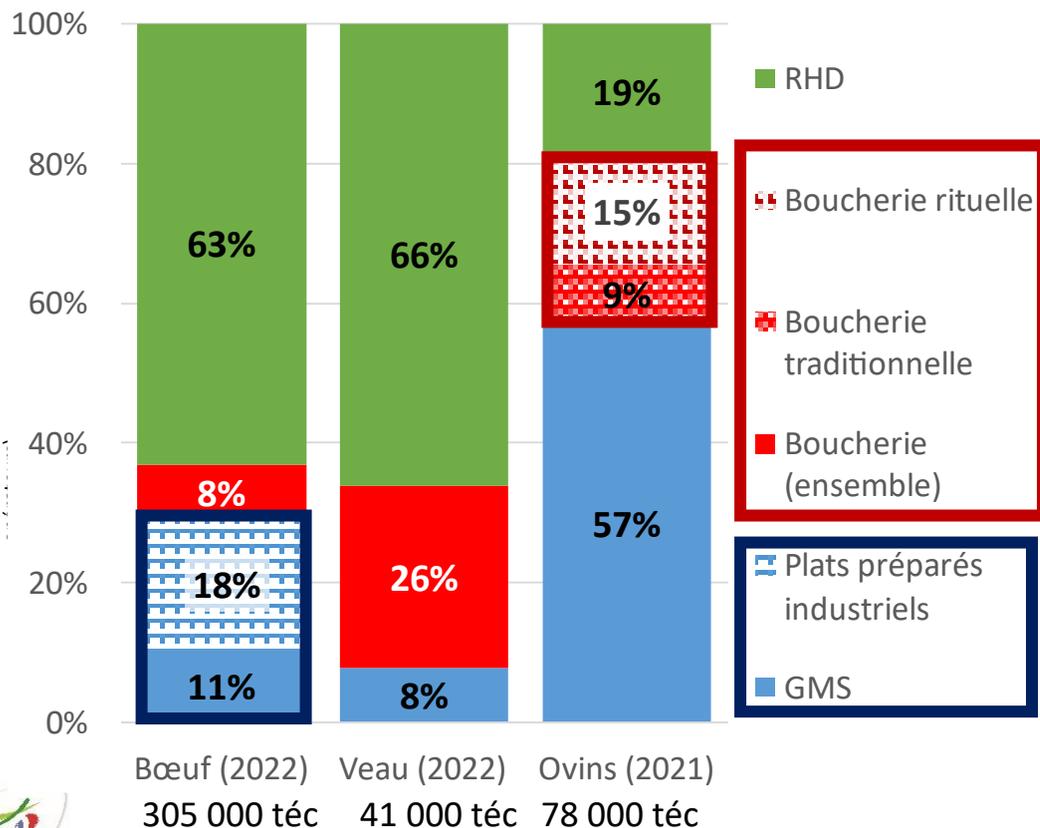
- Boucherie sur-représentée
- GMS et RHD sous-représentées





Où trouve-t-on la viande de bœuf, de veau et d'ovins importée ?

Source : estimations GEB-idele d'après Normabeve, Douanes, Kantar, Insee et enquêtes (80)



Effet covid pour les ovins (données 2021)

→ **Boucherie sur-représentée**

→ **GMS et RHD sous-représentées**





Où sont commercialisées les viandes de bœuf, de veau et d'ovins ?

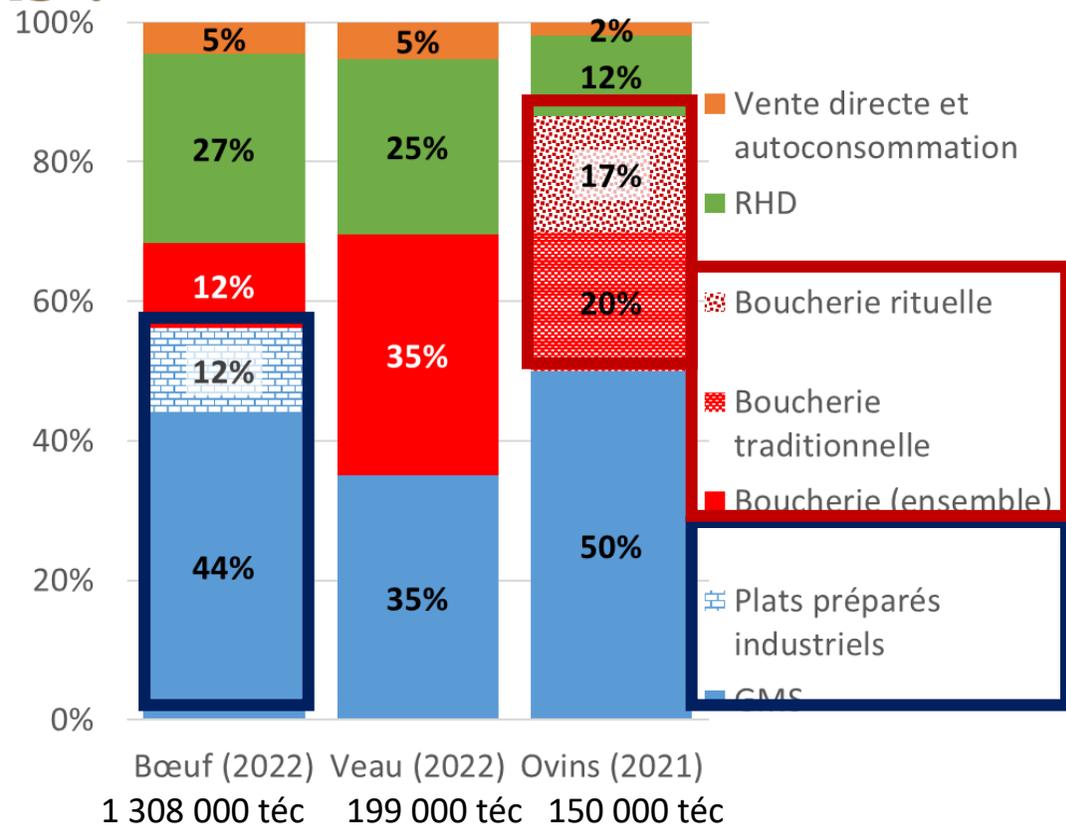
Volumes consommables =
production française + importations -
exportations

Effet covid pour les ovins (données 2021)



→ **Surestimation boucheries**

→ **Sous-estimation GMS et RHD**



Détail des origines et modes de commercialisation par circuit

GMS
Boucherie
RHD

Le bœuf, le veau et l'agneau en grandes et moyennes surfaces (GMS)



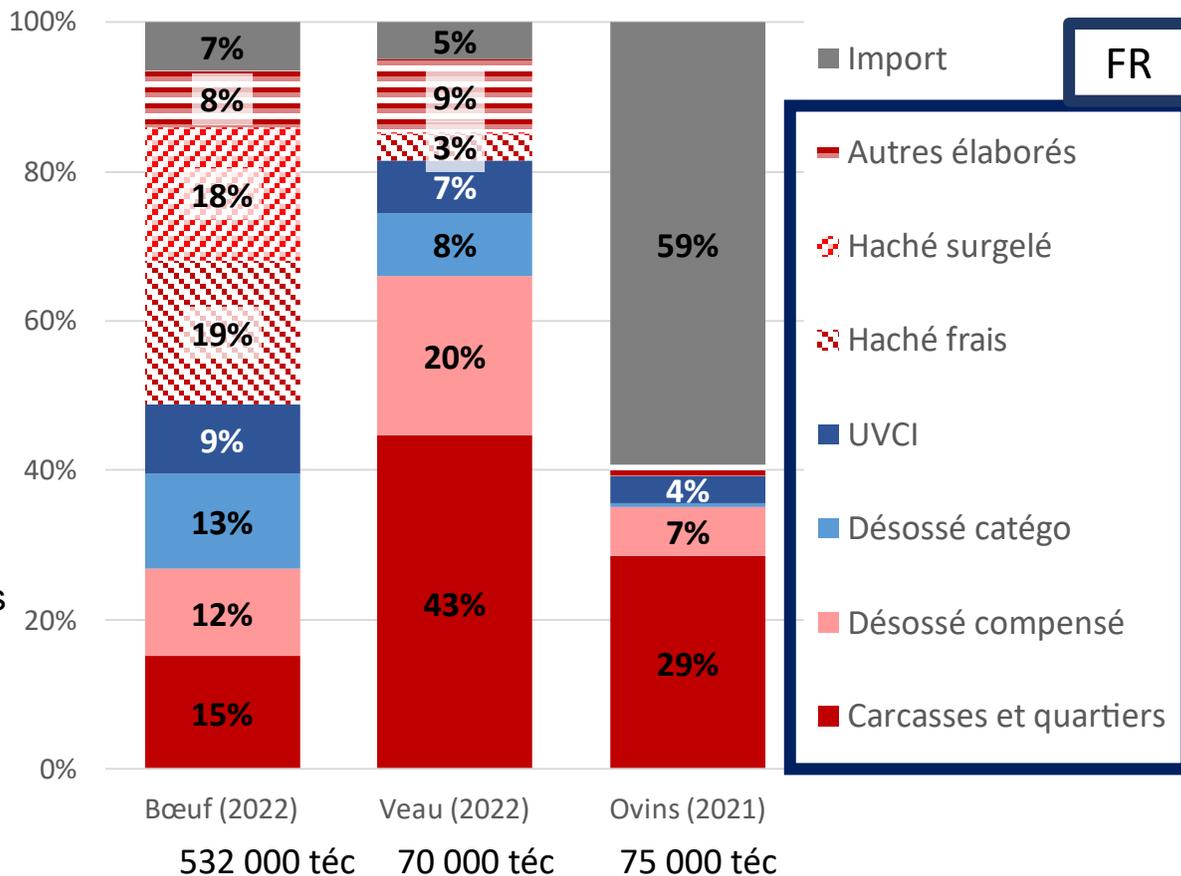
Formes d'approvisionnement des GMS*

La **GMS** distribue :

- **50% du bœuf**
- **35% du veau**
- **50% de la viande ovine**

*hors plats préparés industriels et achats directs par les rayons à la coupe

UVCI : Unités de ventes consommateur industrielles



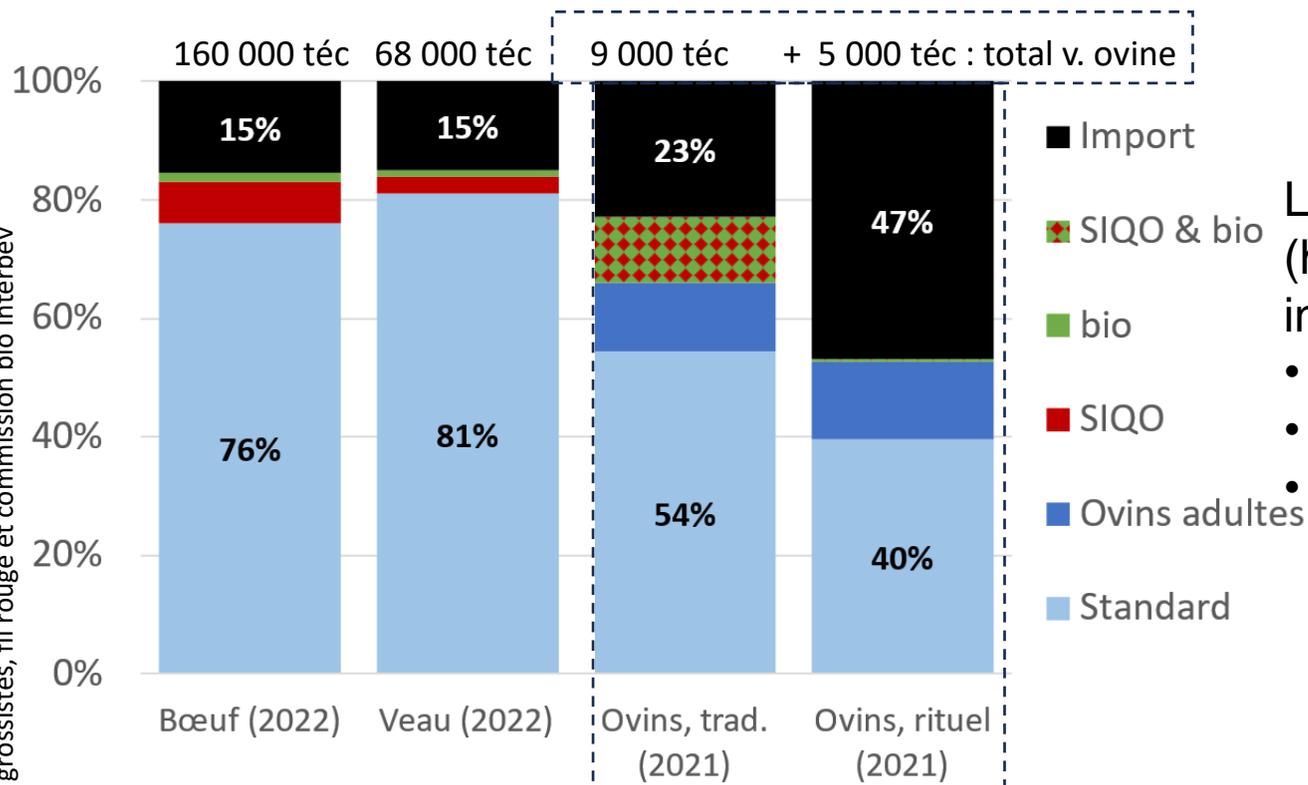
Sources : estimations GEB-Idele d'après enquêtes abatteurs et GMS

Le bœuf, le veau et l'agneau en boucheries



Formes d'approvisionnement des boucheries

Sources : estimations GEB-Idele d'après enquêtes abatteurs, grossistes, fil rouge et commission bio Interbev



La **boucherie** commercialise (hors plats préparés industriels) :

- **14% du bœuf**
- **35% du veau**
- **37% de la viande ovine**

Le bœuf, le veau et l'agneau dans la restauration hors domicile



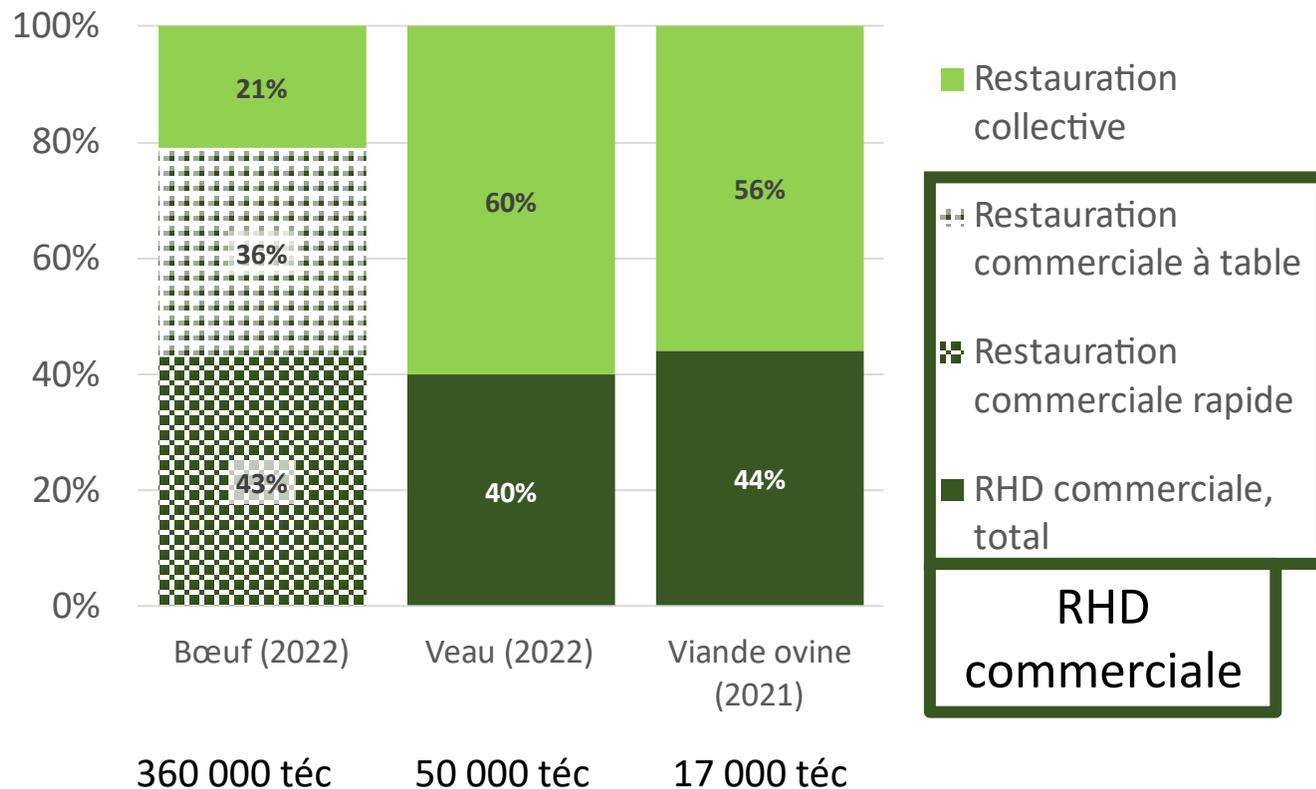
RHD : un secteur en croissance, tiré par la restauration rapide

La RHD* sert :

- 30% du **bœuf**
- 25% du **veau**
- 12% de la **viande ovine**

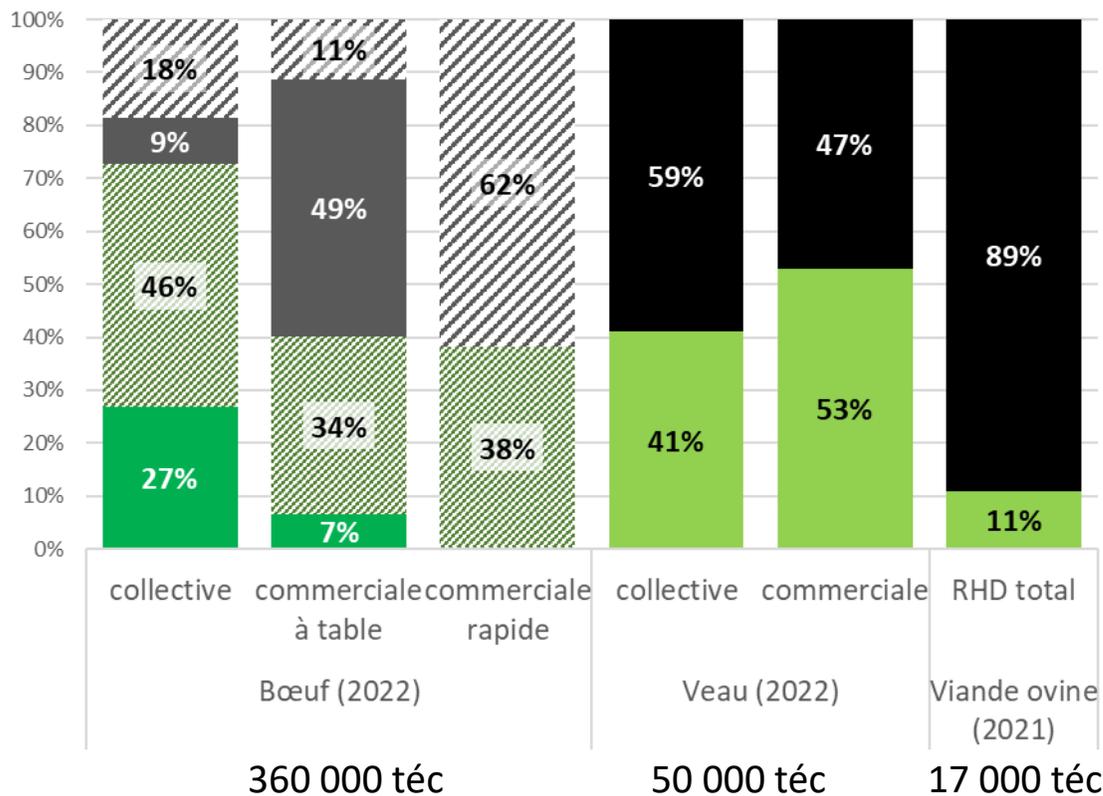
*hors plats préparés industriels

Sources : estimations GEB-Idele d'après Douanes, GIRA Food Service, enquêtes abatteurs, grossistes et RHD



Origine et types de produits achetés par les entreprises de RHD

Sources : estimations GEB-Idele d'après Douanes, GIRA Food Service, enquêtes abatteurs, grossistes et RHD



Import

▨ Haché/élaboré import

■ piécé importé

■ Import

▨ Haché/élaboré FR

■ piécé FR

■ origine France

FR

Regards croisés sur les débouchés du bœuf, du veau et de l'agneau en France

Conclusions

Les tendances mises en évidence

- La production recule plus rapidement que la consommation en bœuf et veau;
- Progression de la RHD en bœuf. L'agneau a du mal à y trouver sa place. Concurrence de la volaille.
- Progression de la part d'import du veau et du bœuf dans la consommation, portée par le développement de la RHD :
 - Importations = plus de 50% des approvisionnements du secteur RHD.
 - la RHD commercialise plus de 2/3 des volumes importés.
- Recul des labels, qui restent porteurs de garanties pour répondre aux attentes sociétales. Ils restent importants en volume pour la viande ovine française. Effet inflation sur le court terme mais aussi tendance de fond avec le développement de la RHD en bœuf, du rituel en viande ovine...

Les spécificités des filières

- Le **bœuf** résiste le mieux à la déconsommation, avec toujours plus de produits transformés, une prédominance de la grande distribution, et le développement de la RHD.
- Pour la viande de **veau**, qui a besoin d'être mise en avant pour être vendue, la boucherie artisanale reste un secteur essentiel. Il y a une carte à jouer pour la viande de veau française dans le secteur de la restauration.
- La viande **d'agneau** doit compter sur le marché rituel. Sa consommation passe par une offre renouvelée. En grande distribution, l'enjeu est le maintien d'une part de linéaire.





Merci pour votre attention !

Retrouvez tous les diaporamas et le replay prochainement sur idele.fr

Ilona Blanquet et Cassandre Matras

Avec **Maximin Bonnet et Caroline Monniot**

Service économie des filières

Merci à tous les opérateurs nous ayant permis de réaliser ces études !

En collaboration avec :



<https://idele.fr/detail-article/ou-va-le-boeuf-2022>

<https://idele.fr/detail-article/ou-va-le-veau-en-2022>

<https://idele.fr/detail-article/ou-va-lagneau-2021>

#GAViande