

DOSSIER ITALIE

VIANDE
BOVINE

N° 512

Septembre 2020

Économie de l'élevage



Viande bovine en Italie : la filière prouve sa résilience

- Un marché italien structurellement déficitaire
- Des circuits de distribution en mutation
- L'engraissement se maintient et les brouards français restent la référence
- La filière se concentre et s'organise
- 2020 bousculée par le Covid-19

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.

RÉDACTRICES :

Département Économie de l'Élevage : Caroline MONNIOT, Lina-May RAMONY, Ilona BLANQUET.

RELECTEURS :

Baptiste BUCZINSKI, Sylvain FORAY, Alix GERARDIN, Maria CAMPOS HERRADA, Gérard YOU.

RÉDACTEUR EN CHEF : Philippe CHOTTEAU

CE DOSSIER PARTICULIER FAIT RÉFÉRENCE À UNE ÉTUDE FINANCÉE PAR INTERBEV.

FINANCEURS :

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

Viande bovine en Italie : la filière prouve sa résilience

L'enjeu est fondamental pour l'élevage bovin français. Avec 1,3 milliard d'€, l'Italie représente 57% des recettes à l'exportation de la filière bovin viande française. Notre voisin transalpin valorise 77% des broutards exportés par la France, soit entre 800 000 et 900 000 têtes chaque année, et 32% des volumes de viande bovine exportés, soit près de 70 000 téc en 2019. Le débouché italien est ainsi primordial tant pour la filière française de naissance que pour celle de l'engraissement de jeunes bovins et pour tous les chaînons de logistique, de transport et de transformation qui en dépendent.

L'Italie est structurellement déficitaire, de 2,5 milliards d'€ par an. La viande bovine effectivement produite en Italie, qu'elle soit issue d'animaux nés en Italie ou de kg ajoutés sur des bovins importés vivants, ne couvre que 53% de la consommation nationale.

L'engraissement est principalement réalisé dans la plaine du Pô, où il est en concurrence pour l'occupation du foncier avec un éventail très large de productions agricoles, mais aussi d'activités industrielles. La pollution dans cette zone à la fois très peuplée, très intensive et mal ventilée reste une préoccupation forte. La fulgurance de l'épidémie de Covid-19 en mars 2020 a remis le sujet de la qualité de l'air sur le devant de la scène. La qualité des eaux quant à elle reste un sujet de crispation entre la Commission européenne et les régions du Nord. L'installation de nombreux méthaniseurs - pour une puissance totale 8 fois supérieure à la France - permet une gestion fine des nitrates, apporte un complément de revenu important et stabilise l'activité d'engraissement car ces unités de biogaz nécessitent un apport de fumures animales.

La part des femelles dans les bovins engraisés s'est beaucoup développée depuis 2014 pour répondre à l'apparition de rayons de « scottona » (génisse) chez les distributeurs. Le marché a continué de se segmenter avec la mise en avant de viande « 4 IT » issue de bovins nés en Italie. Le gros des volumes reste néanmoins constitué de viande issue de broutards français, très appréciée pour la régularité de sa qualité. Elle est au cœur de la « logique filière » des GMS et répond à des cahiers des charges de plus en plus exigeants sur le bien-être animal, le sans OGM et désormais le « sans antibiotique », qui permettent en outre aux engraisseurs d'obtenir une aide PAC d'environ 60 €/bovin. La viande importée de France arrive en complément de ce cœur de gamme. Les autres origines approvisionnent soit des niches, soit le segment premier prix, soit la RHD à l'image de la viande polonaise.

En 2020, le confinement et la fermeture des restaurants ont eu des effets marquants sur le marché du JB. Le report de la RHD vers les circuits de détail n'a pas été total, les déhanchés et le 5^{ème} quartier se sont fortement dépréciés, la viande polonaise s'est retrouvée en GMS faute de débouchés... Malgré toutes ces difficultés, les importations de broutards français se sont maintenues, confirmant la résilience de l'engraissement dans la plaine du Pô et la solidité de la filière franco-italienne et illustrant à nouveau la dépendance réciproque du bassin naisseur français et de l'engraissement transalpin.

L'après Covid-19 reste bien sûr plein d'incertitudes. Une toujours possible crise économique que devrait enrayer le gigantesque plan de relance européen, une nouvelle PAC plus verte, des exigences toujours croissantes sur le bien-être animal ou le sans antibiotique, un renouvellement des éleveurs en sursis en France comme en Italie... autant de défis à relever. Mais la filière franco-italienne, riche de 60 ans de partenariat, a prouvé qu'elle avait les reins solides et qu'elle savait s'adapter et progresser.

SOMMAIRE

2/ UN MARCHÉ ITALIEN
STRUCTURELLEMENT DÉFICITAIRE

20/ LA FILIÈRE SE CONCENTRE
ET S'ORGANISE

6/ DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION
EN MUTATION

22/ 2020 BOUSCULÉE
PAR LE COVID-19

12/ L'ENGRASSEMENT SE MAINTIENT
ET LES BROUTARDS FRANÇAIS
RESTENT LA RÉFÉRENCE

1

UN MARCHÉ ITALIEN STRUCTURELLEMENT DÉFICITAIRE

Avec seulement 6% des vaches de l'UE-28, l'Italie consomme 13% de la viande bovine disponible en Europe. Les seuls bovins italiens ne peuvent donc couvrir les besoins en viande bovine du pays, stabilisés autour de 17 kg de carcasse/habitant entre 2016 et 2019. L'Italie importe ainsi plus d'un million de bovins par an et plus de 400 000 tonnes éc de viande bovine issue d'animaux jeunes. Le déficit commercial de la filière se chiffre à 2,5 milliards d'€ par an.

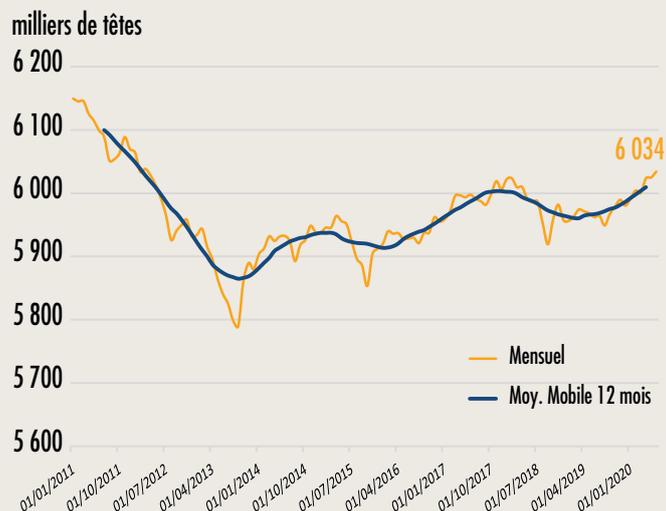


Le cheptel italien est limité

Près de 6 millions de bovins dont 80% de femelles

Le cheptel italien de bovins, buffles compris, totalisait 6,03 millions de têtes au 30 juin 2020 dans la base de données nationale d'identification, l'*Anagrafe Nazionale Zootechnica* (ANZ). Ces effectifs étaient alors en hausse par rapport aux années précédentes (+4% par

ÉVOLUTION DU CHEPTEL BOVIN ITALIEN



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Anagrafe Nazionale Zootechnica

rapport au point bas de 2013). Depuis 2017, ils oscillent autour de 6 millions de têtes.

Avec 409 000 têtes, les buffles représentaient 7% du total. Leur nombre a augmenté rapidement ces dernières années (+10% /2011), avec le succès à l'international de la *Mozarella di Buffalo*, notamment l'AOP de Campanie.

Fin juin 2020, les femelles représentaient près de 80% du cheptel bovin. Avec 4,78 millions de têtes, leur nombre était en hausse de +4% /2013. Le recul de la part des mâles jusqu'en 2019 reflète en partie le développement de l'engraissement de génisses. L'inversion de tendance début 2020 est à relier aux retards d'abattages durant le confinement instauré pour stopper la pandémie de Covid-19 : les effectifs de mâles, qui reculaient, se sont étoffés au 1^{er} semestre 2020 pour atteindre 1,25 millions de têtes en juin, soit +2,5% /2019 mais -2% /2013).

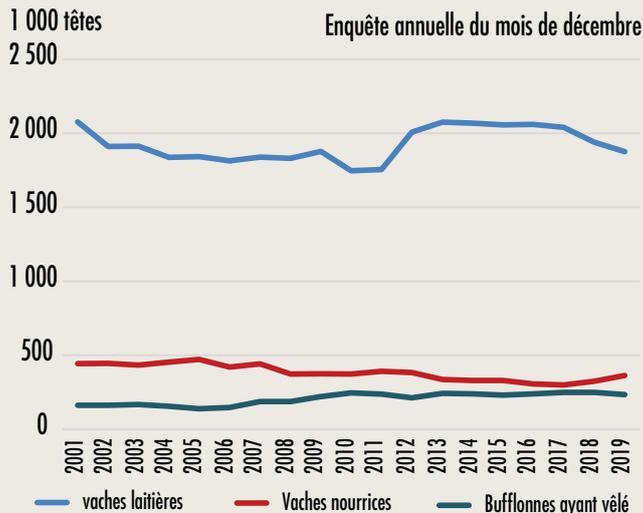
La moitié des bovins dans des fermes laitières

Fin juin 2020, la moitié des animaux étaient enregistrés dans des fermes laitières. 41% étaient détenus par des éleveurs dont la viande est le premier produit d'élevage et 9% par des élevages mixtes.

Les effectifs dans les élevages orientés vers la production de viande ont reculé jusqu'en 2013 puis rebondi. Au 30 juin 2020, ils totalisaient 2,74 millions de têtes, soit +1,3% /2019 ou +3,5% /2013.

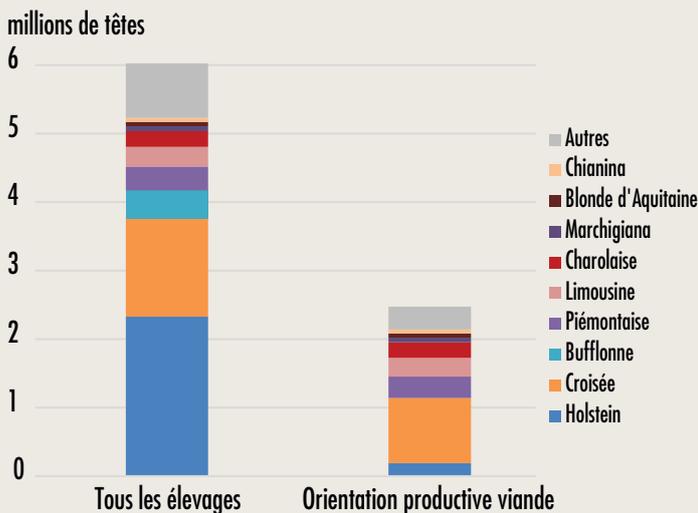
Dans les élevages laitiers, le cheptel a progressé en 2019 et 2020 alors qu'il s'érodait depuis 2011. Fin juin, il comptait 3,00 millions de têtes, soit +1,6% /2019 ; -1,1% /2013.

CHEPTEL ITALIEN DE VACHES ET BUFFLONNES AYANT VÊLÉ



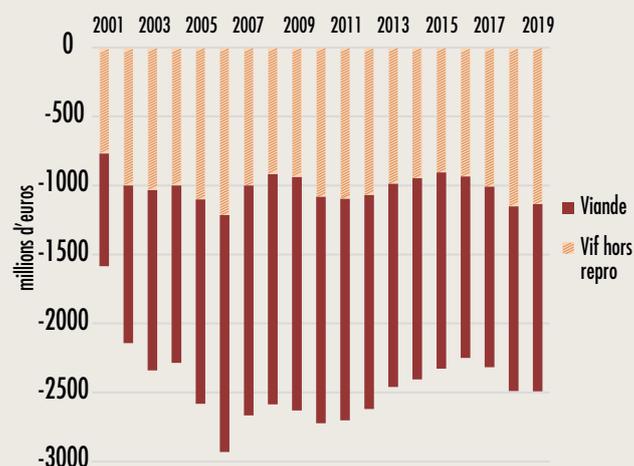
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat

RACES PRINCIPALES DANS LES ÉLEVAGES ITALIENS, DONT CEUX À PRODUCTION DOMINANTE VIANDE



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Anagrafe Nazionale Zootechnica

DÉFICIT COMMERCIAL DE LA FILIÈRE VIANDE BOVINE ITALIENNE



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

Le cheptel reproducteur est limité

Fin 2019, le cheptel transalpin ne comptait que 362 000 vaches nourrices, pour 1 876 000 vaches laitières et 233 000 bufflonnes ayant vêlé.

Les effectifs de vaches nourrices ont eu tendance à s'éroder sur le long terme, jusqu'à un léger sursaut ces deux dernières années. Entre 2009 et 2019, la baisse dépasse 3%.

Les races piémontaise, limousine et charolaise dominent en bovins viande

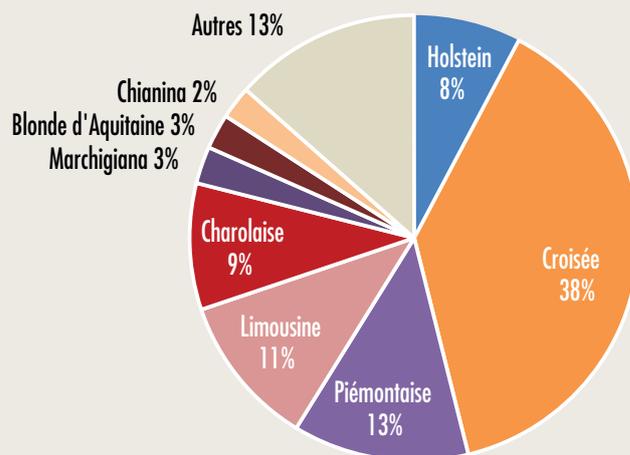
Parmi les 2,47 millions de bovins dans des élevages à viande, 951 000 sont croisés (38%).

La race piémontaise, très présente dans la région éponyme, est la race à viande la plus représentée dans le cheptel italien avec 348 000 animaux, talonnée par la Limousine (287 000 têtes) et la Charolaise (230 000 têtes).

Viennent ensuite avec des effectifs plus modestes des races italiennes : *Marchigiana* (71 000 têtes), *Podolica* (53 000 têtes) et françaises : Blonde d'Aquitaine (63 000 têtes) et Aubrac (32 000 têtes)¹.

¹ Il faut noter que la plupart des races allaitantes italiennes sont de robe blanche (*Piémontaise, Chianina, Marchigiana...*), une couleur qui reste marquante dans l'imaginaire collectif des acteurs de la filière viande transalpines et qui explique en partie une certaine préférence pour les importations de bovins vifs de race charolaise.

RACES DES BOVINS DANS LES ÉLEVAGES ITALIENS À DOMINANTE VIANDE AU 30 JUIN 2020



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Anagrafe Nazionale Zootechnica

La filière italienne, largement déficitaire en valeur

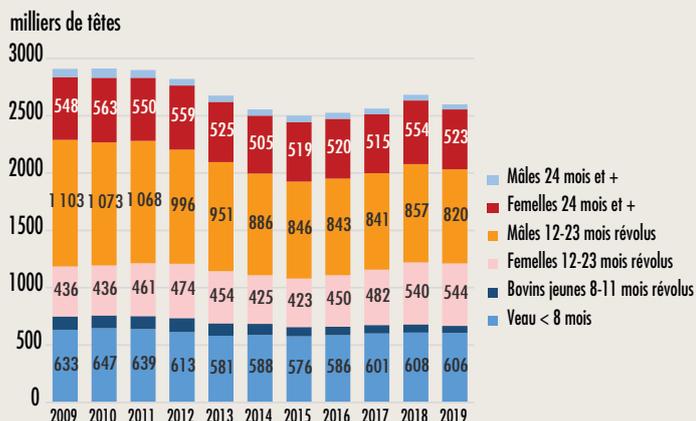
La balance commerciale italienne de la filière viande bovine affichait un déficit de 2,49 milliards d'euros en 2019, dont -1,15 Mrd € au titre des échanges de bovins vivants hors reproducteurs (46%) et -1,34 Mrd € à celui des échanges de viande (54%). Ce déficit s'est creusé de 11% par rapport à 2016.

La France reste le premier fournisseur de la filière italienne, principalement de bovins vivants. 43% des importations italiennes en valeur provenaient de France, soit 2,44 milliards d'euros, pour un déficit italien de 1,23 milliard d'euros avec la France, également première destination des viandes italiennes. Les autres partenaires majeurs sont la Pologne, les Pays-Bas, l'Irlande et le Brésil dont les soldes d'échanges avec l'Italie se situent entre 150 et 300 millions d'euros. Ces origines représentent 32% des importations italiennes en valeur.

1

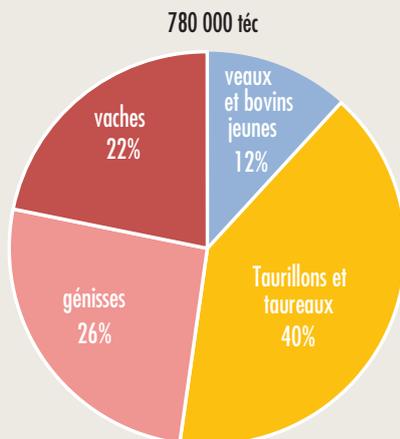
UN MARCHÉ ITALIEN STRUCTURELLEMENT DÉFICITAIRE

ABATTAGES ITALIENS DE BOVINS



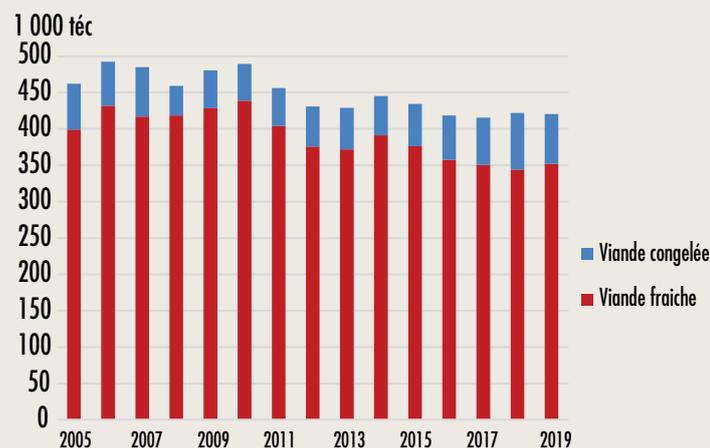
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Anagrafe nazionale zootecnica

PRODUCTION BOVINE ABATTUE EN ITALIE EN 2019



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

IMPORTATIONS ITALIENNES DE VIANDE BOVINE



*rupture de série en 2009

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat, Prodcom, CRI, Kantar et enquêtes

L'import fournit 54% des disponibilités de viande bovine

Les abattages italiens de bovins ont reculé jusqu'en 2015 et la part de femelles a régulièrement crû.

Selon l'ANZ, 2,56 millions de bovins ont été abattus en 2019 en Italie. C'est un rebond par rapport au point bas de 2015 (+4%), mais cela reste très en retrait par rapport à 2011 (-10%). Au sein des bovins de 12-24 mois, la part des mâles abattus a nettement reculé, de 72% en 2009 à 60% du total en 2019. Le développement des abattages de femelles répond à l'évolution de la demande des distributeurs qui ont segmenté le marché avec la mise en place d'un segment « scottona » (génisse).

D'après les données Eurostat, la production de viande bovine était de 780 000 téc en 2019. La viande provenait surtout d'animaux jeunes : à 40% de taurillons, à 26% des génisses, et, pour 12%, de veaux et bovins jeunes âgés de moins de 12 mois. Les réformes représentaient moins d'un quart de la production (22%).

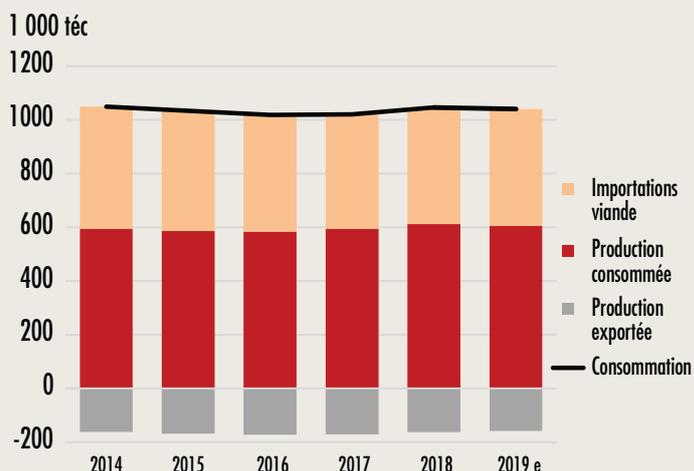
Plus d'un million de bovins vivants sont importés chaque année en Italie. Il s'agit principalement de bovins maigres destinés à l'engraissement et en provenance de France. En 2019, d'après l'ANZ, 1 148 000 bovins vivants ont été importés par l'Italie, en hausse de +1% /2018 mais en recul de -16% /2011.

L'import de bovins finis est désormais faible, avec 17 000 bovins en 2019 (-39% /2018 et -61% /2011).

L'importation de viandes bovines reste très importante, fournissant plus du tiers des disponibilités. Elle recule néanmoins ces dernières années. En 2019, 420 000 téc de viande bovine ont été importées selon Eurostat, dont 352 000 téc de viande réfrigérée, soit 84% du total (90% en 2011).

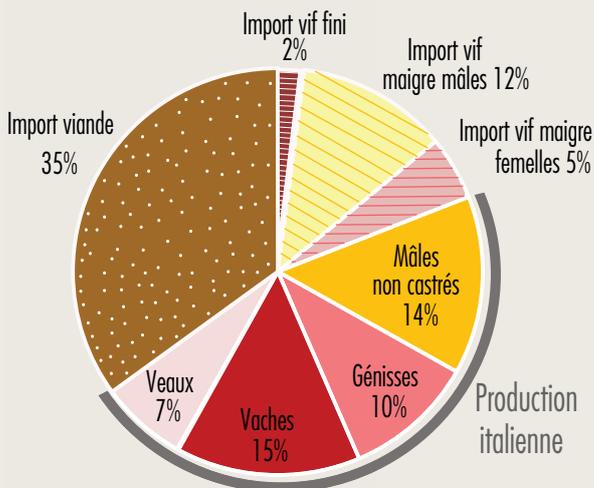
Les exportations de viande bovine reculent depuis 2016 à 152 000 téc en 2019, soit -6% /2018 et -11% /2016. Elles étaient composées à 57% de viande réfrigérée, à 31% de viande congelée et à 12% de viande transformée.

BILAN D'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ ITALIEN EN VIANDE BOVINE



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après ISMEA, eurostat et prévisions propres

DISPONIBILITÉS DU MARCHÉ ITALIEN AVANT EXPORT EN 2018 (PRODUCTION + IMPORTATIONS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat, Spie BDNI, BOVEX, ISMEA

La viande bovine produite en Italie ne fournissait que 46% des disponibilités en 2018

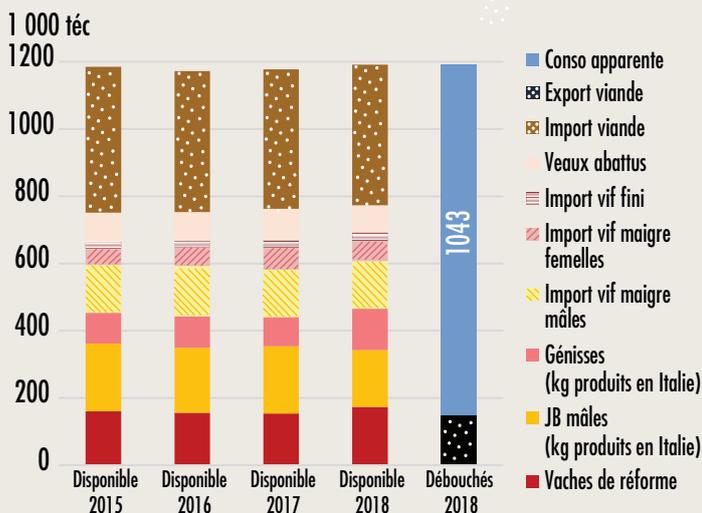
D'après les données de l'ISMEA (*Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare*), la production italienne - qui comprend la viande d'animaux nés, élevés et abattus en Italie et les kg ajoutés sur les bovins maigres importés - a totalisé 550 000 téc en 2018.

La production italienne ne fournissait que 46% de la viande disponible sur le marché italien (avant export). L'import fournissait ainsi 54% de ce même disponible en 2018 : 35% de viande importée, 17% issue de brouards et 2% issue de bovins vifs importés prêts à abattre.

Après exportation de viande bovine, le bilan apparent de consommation s'établissait à 1,04 million de téc en 2018. La production italienne approvisionnait ainsi son marché intérieur à hauteur de 53%.

Le recul de la consommation de viande bovine, initié lors de la crise économique de 2009-2013 en Italie, est enravé depuis 2016 : elle est stabilisée depuis entre 1,02 et 1,04 million de téc par an, soit environ 17 kg de carcasse par habitant, veau inclus.

BILAN D'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ ITALIEN EN VIANDE BOVINE



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat, Spie BDNI, BOVEX, ISMEA

Les Italiens consomment surtout de la viande de jeunes animaux

Attachés à une viande de couleur claire, associée à la fraîcheur et à la tendreté, les Italiens consomment principalement de la viande de veaux, de taurillons et de génisses². La viande importée est de même type.

L'Italie reste l'un des principaux **pays de consommation de viande de veau** en Europe et le 3^{ème} producteur européen de veau de boucherie derrière les Pays-Bas et la France. Le nord du pays regroupe près des trois quarts de la production nationale. L'Italie est déficitaire en viande de veau et importe plus du tiers de sa consommation sous forme de viande, principalement en provenance des Pays-Bas. La viande de veau est, comme en France, préférée très claire : elle est consommée essentiellement dans le Nord et en restauration.

La viande de vache, surtout laitière, est soit exportée soit transformée localement en viande hachée ou en conserve. Ces dernières années les exportations ont fortement reculé avec le développement de la consommation de haché dans le pays.

Jusqu'en 2019, la viande de femelles a progressé dans l'offre italienne

Depuis 2015, les acteurs de la grande distribution ont développé une segmentation nouvelle portant sur la viande de génisse, réputée plus tendre. Ainsi, l'import vif de brouardes et l'abattage de génisses ont progressé régulièrement.

Les modes de consommation varient selon les régions. Dans le Sud, la consommation par habitant est supérieure, moins portée sur le haché, et la viande importée est plus présente. La viande plus persillée y est davantage plébiscitée, faisant le succès du segment de viande de génisses. Dans le Nord, région d'engraissement, la viande abattue en Italie est largement majoritaire en GMS et en boucherie. La consommation de viande hachée est plus importante.



Rayon viande dans un supermarché italien « de l'élevage à votre table : certification, qualité, traçabilité ».

²Comme dans beaucoup de pays européens du Sud, la viande bovine traditionnellement préférée était du veau (cf popularité de l'escalope sous toutes ses formes en Italie du Nord). La production de jeunes bovins s'est développée intensivement à partir des années 1960 pour fournir une viande de *vitellone*, un peu similaire d'aspect, mais moins chère et plus abondante, comme en Espagne à la même époque (*ternera* et *añojo* plutôt que *ternero*).

2

DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION EN MUTATION

Comme en France, la hausse de la consommation hors domicile compense sur le long terme l'érosion des achats dans les circuits de détail. La boucherie traditionnelle continue de perdre du terrain, tandis que le *discount* progresse en volume alors qu'elle monte en gamme (qualité et prix). Dans les enseignes de *GMS*, *discount* inclus, les viandes de génisse et de bovins nés, élevés, abattus en Italie (« 4 IT ») ont acquis une place de choix.



La consommation hors domicile se développe

Comme en France, la restauration hors domicile progressait en Italie jusqu'à la pandémie de Covid-19, en lien avec l'évolution des modes de vie. Les achats alimentaires hors domicile pesaient pour 36% des dépenses alimentaires totales en 2018, contre seulement 30% en France. Cette part restait bien moindre qu'en Espagne (51%) ou qu'en Irlande (62%).

La restauration est le secteur économique qui avait le moins souffert de la crise économique en Italie. Entre 2008 et 2018, les dépenses alimentaires des ménages hors domicile avaient ainsi progressé de 6%, soit +4,9 millions € pour atteindre 84,3 millions €. À l'inverse, les

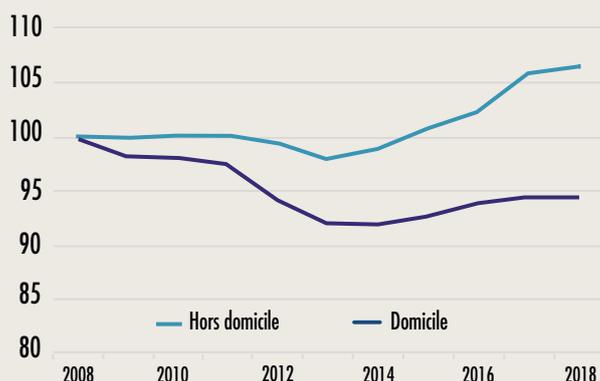
dépenses alimentaires pour la consommation à domicile ont baissé de 8,7 millions € en 10 ans, à 152 millions € (-5%).

Le secteur de la restauration employait 1,2 million de personnes en 2018 (+20% /2008). En termes d'heures travaillées, la hausse a été de +13% en 10 ans pour le secteur de la restauration alors que l'ensemble de l'économie italienne perdait -5% d'heures travaillées.

Après s'être effondré entre 2012 et 2014, le chiffre d'affaires de la restauration s'est redressé de +11% en 5 ans, à 86 milliards d'euros en 2019, chiffre le plus élevé d'Europe après l'Espagne.

Au sein de cet univers, la restauration collective réalise 6 milliards d'€ de chiffre d'affaires, pour un milliard de repas servis par an et emploie 95 000 salariés, selon l'ORICON (*Osservatorio sulla ristorazione collettiva e nutrizione*).

ÉVOLUTION DES DÉPENSES ALIMENTAIRES DES MÉNAGES ITALIENS, À DOMICILE ET HORS DOMICILE (INDICE 100 EN 2008)



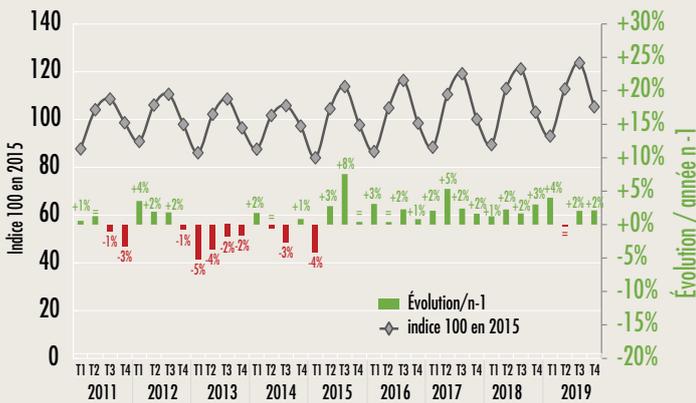
Source : FIPE, d'après ISTAT

ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA RESTAURATION EN ITALIE (INDICE 100 EN 2015)



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

ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES TRIMESTRIEL DE LA RESTAURATION EN ITALIE (INDICE 100 EN 2015)



Source : GEB - Intistitut de l'Élevage d'après ISTAT

Le chiffre d'affaires de la restauration est saisonnier. Il est au plus bas au 1^{er} trimestre et au plus haut au 3^{ème} trimestre, en plein cœur de la saison touristique (29% du chiffre d'affaires annuel). Le chiffre d'affaires de la restauration s'est effondré en 2020, de -23%/2019 au 1^{er} trimestre et de -64% au 2^{ème} trimestre, en raison du confinement imposé à la population et de la fermeture totale de la restauration commerciale du 11 mars à début juin. À l'automne 2020, le secteur restait convalescent, avant que la seconde vague n'entraîne de nouvelles restrictions.

D'après la FIPE (*Federazione dei Pubblici Esercizi*) le secteur achète chaque année 20 milliards d'euros de matières premières alimentaires, provenant du secteur agricole ou de l'industrie agroalimentaire.

D'après une enquête de la FIPE, 7 Italiens sur 10 prêtent attention à la provenance des matières premières et 54% veulent en connaître l'origine. Ceci n'a cependant pas entravé la progression de la viande bovine polonaise. Enfin, 7 Italiens sur 10 prêtent attention à la politique de développement durable des restaurants : 38% vérifient s'ils pourront avoir un *doggy bag* pour éviter le gaspillage alimentaire et 37% demandent des produits provenant d'élevages « durables ».

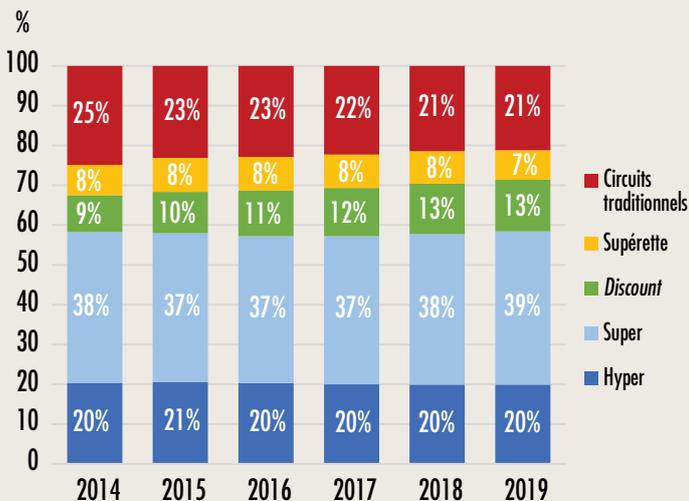
Circuits de détail : le discount progresse, la boucherie perd du terrain

Entre 2014 et 2019, la part de marché des circuits traditionnels (artisans bouchers de ville ou sur les marchés) dans les achats de viande bovine au détail est passée de 25% à 21% des volumes. Celle du *discount*, en revanche, est passée de 9% à 13%. Cette évolution est à mettre en relation avec le développement des enseignes *discount* en Italie, tant en nombre de magasins qu'en références de produits frais, dont la viande.

D'après *Federdistribuzione*, le nombre de points de vente *discount* est passé de 4 830 en 2014 à 5 275 en 2019 (+9%). Sur les mêmes cinq années, le chiffre d'affaires dégagé par le secteur du *discount* a bondi de +32% pour totaliser 17,3 milliards d'euros, soit 14% du chiffre d'affaires de la distribution alimentaire. Le *discount* propose une gamme de produits certes limitée, mais de plus en plus qualitative, permettant d'attirer une clientèle toujours plus variée. Les circuits traditionnels alimentaires, toutes spécialisations confondues, ont quant à eux perdu 2% de leurs points de vente sur la même période et -0,5% de chiffre d'affaires, à 30,1 milliards d'euros en 2019.

Après une phase d'expansion, le nombre d'hypermarchés s'est réduit, passant de 378 à 359 entre 2014 et 2019, et leur chiffre d'affaires alimentaire a chuté de -9% /2014, à 11,3 milliards d'euros. Cette baisse s'est faite au profit des supermarchés, dont le chiffre d'affaires alimentaire a progressé de 9% à 53 milliards d'euros avec un parc de magasins qui s'est étoffé de 2% avec plus de 8 750 points de vente.

RÉPARTITION DES VOLUMES DE VIANDE BOVINE ACHETÉS PAR LES MÉNAGES PAR CIRCUITS D'ACHAT



Source : GEB - Intistitut de l'Élevage d'après ISMEA-Nielsen



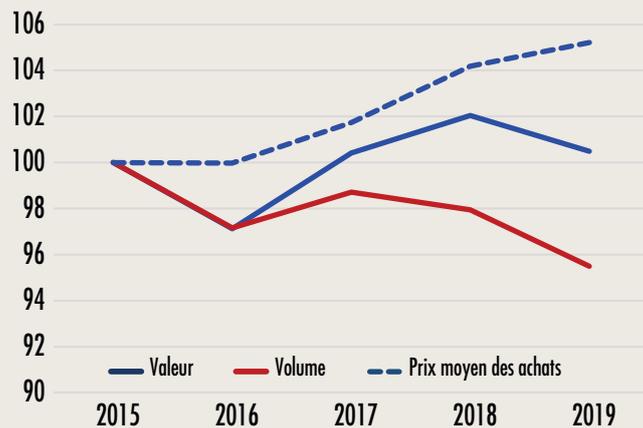
Le chiffre d'affaires de la restauration en Italie est le plus élevé d'Europe après l'Espagne.



Le discount prend des parts de marché et monte en gamme.

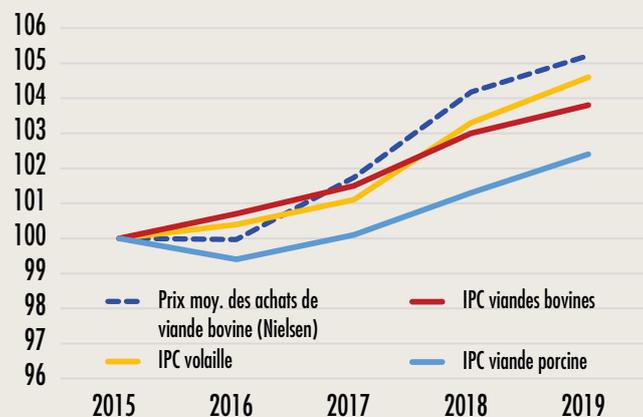
2 DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION EN MUTATION

ÉVOLUTION DE LA VALEUR ET DES VOLUMES DE VIANDE BOVINE ACHETÉE PAR LES MÉNAGES (INDICE 100 EN 2015)



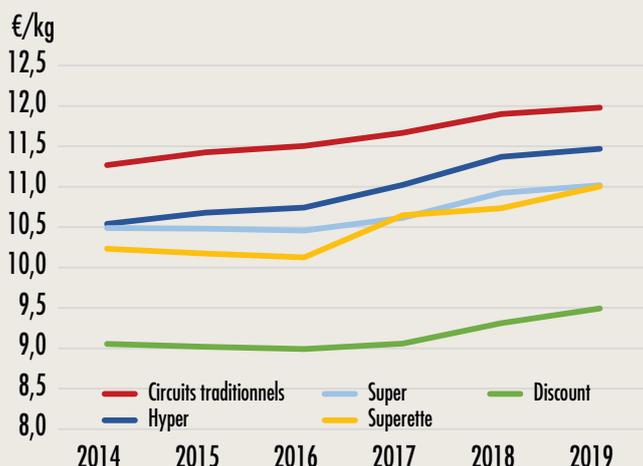
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après ISMEA-Nielsen

ÉVOLUTION DU PRIX DE LA VIANDE BOVINE ACHETÉE PAR LES MÉNAGES, COMPARÉE À L'INDICE DES PRIX À LA CONSOMMATION DES VIANDES (INDICE 100 EN 2015)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après ISMEA-Nielsen et ISTAT

PRIX DE LA VIANDE BOVINE ACHETÉE PAR LES MÉNAGES



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après données Nielsen-ISMEA

Volume en baisse, mais prix en hausse dans tous les circuits

D'après le panel ISMEA-Nielsen, les volumes de viande bovine achetés par les ménages dans les circuits de détail en Italie ont baissé de 4,5% entre 2015 et 2019. Les achats ont en revanche progressé en valeur de 0,5%, grâce à un prix moyen d'achat en hausse de 5%.

La hausse du prix moyen des achats de viande bovine selon Nielsen (+5,2% /2015) a été supérieure à celle de l'indice des prix à la consommation d'un panier fixe de viandes bovines publié par l'ISTAT (+3,8%), témoignant de la montée en gamme des achats.

D'après le panel ISMEA-Nielsen, le prix moyen de la viande bovine achetée par les ménages a augmenté dans tous les circuits. La hausse la plus modeste est celle constatée dans le circuit *discount*, où la hausse du prix moyen est plus récente. Dans ce circuit, le prix moyen était inférieur de 15% au prix moyen tous circuits confondus en 2019. Dans les circuits traditionnels à l'inverse, le prix moyen des achats est supérieur de 8% au prix moyen global.

En GMS, la génisse et le « 4 IT » sont mis en avant

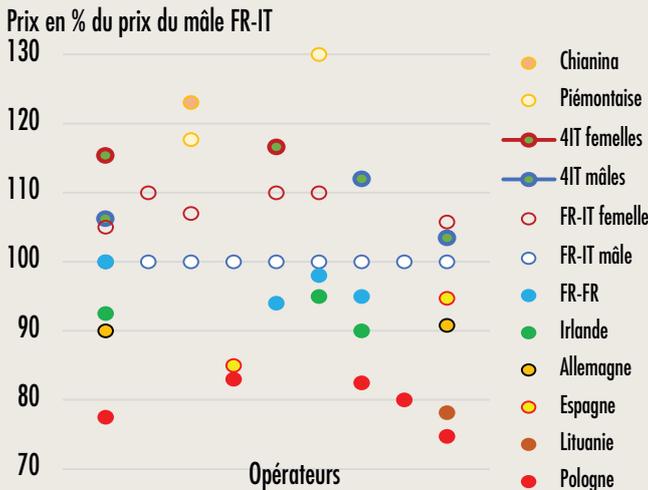
Dans les rayons des GMS, le segment *premium* prend de l'ampleur. Outre le très haut de gamme composé d'IGP des races à viande italiennes, il s'étoffe et peut être composé de divers types de viande. La **génisse**, « *scottona* », mise en avant par les distributeurs est plébiscitée pour sa tendreté et le dimensionnement des pièces. Dans certains supermarchés, un rayon entier lui est dédié et elle figure alors comme catégorie à part, au même titre que le veau, le porc ou la volaille. Toutefois la progression des volumes de viande de génisse semblait plafonner fin 2019.

L'autre segment premium est la **viande née, élevée, abattue et transformées en Italie**, appelée « **4 IT** ». Cette viande très recherchée répond aux attentes des consommateurs sur l'origine italienne des produits. Elle donne lieu actuellement à des constructions de filières en jouant sur deux leviers : l'engraissement de veaux laitiers croisés d'une part et l'engraissement des veaux allaitants du sud du pays. Les volumes produits resteront néanmoins limités du fait du faible nombre d'animaux disponibles, car issus du cheptel italien de vaches allaitantes qui compte moins de 400 000 têtes. Par ailleurs les éleveurs laitiers prêts à pratiquer le croisement sont peu nombreux. Le sevrage des veaux, qu'il soit fait sur l'exploitation de naissance ou sur une autre exploitation dédiée, constitue une contrainte majeure.



La génisse (*scottona*) est mise à l'honneur, y compris chez certains discounters.

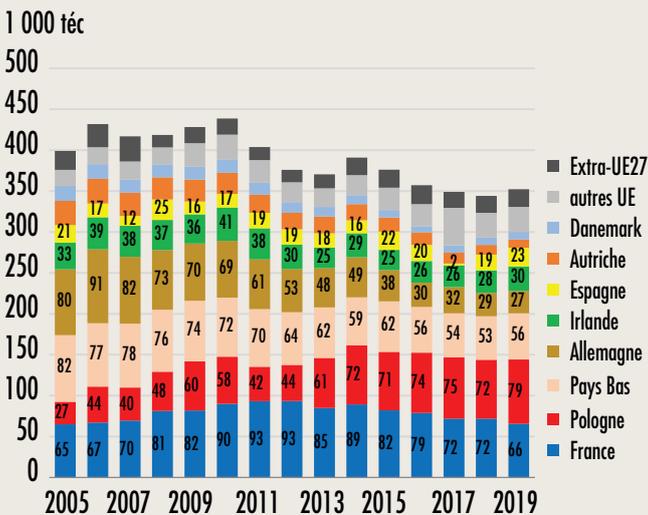
ÉCART DE PRIX DE VIANDES D'ORIGINES DIFFÉRENTES, PAR RAPPORT AU MÂLE FR-IT, SELON 9 OPÉRATEURS ITALIENS



Légende : 9 opérateurs italiens enquêtés (abatteurs, grossistes, distributeurs) ont donné leur estimation à l'automne 2019 du positionnement prix des différentes origines de viande sur le marché, au stade de gros. La référence reste la viande issue de broutards français engraisés en Italie (indice 100 sur ce graphique). La viande irlandaise se positionne 5 à 10% moins chère et la viande polonaise 20 à 30% moins chère que la viande franco-italienne. La femelle née en France est 5 à 10% plus chère que le mâle. La viande de races italiennes est 20 à 30% plus chère.

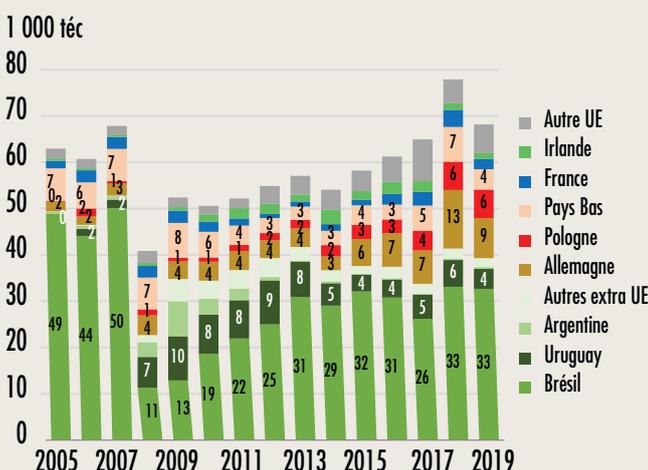
Source : Enquêtes GEB - Institut de l'Élevage

IMPORTATIONS ITALIENNES DE VIANDE BOVINE RÉFRIGÉRÉE



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

IMPORTATIONS ITALIENNES DE VIANDE BOVINE CONGELÉE



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

Le **milieu de gamme** de la GMS, assurant le plus gros des volumes, propose le plus souvent de la viande **issue de broutards français**. Les enseignes de GMS refusent en général les autres pays de naissance. Cette viande, adaptée à la clientèle italienne, est appréciée pour la régularité de sa qualité. Elle est au cœur de la logique « filière ». Les animaux répondent à un cahier des charges qui permet aux engraisseurs de bénéficier d'une prime de qualité¹ au titre des aides couplées de la PAC (**présence minimale de 6 mois en Italie**). De plus en plus de nouveaux critères sont mis en avant dans ces cahiers des charges et mentionnés sur les étiquettes de la viande mise en rayon. Le premier critère mis en avant par une majorité d'enseignes est le bien-être animal. Les exploitations sont contrôlées par l'organisme CReNBA (*Centro referenza nazionale benessere animale*) sur la densité animale dans les bâtiments, la longueur d'auge, la présence ou non d'une aire d'exercice et d'une infirmerie, la qualité nutritionnelle de la ration... D'autres critères peuvent être mentionnés, comme le « sans antibiotiques² » pendant les 4 derniers mois de vie de l'animal ou encore l'alimentation sans OGM.

La viande **française** importée constitue un complément du produit filière FR-IT: elle est vendue au même prix au consommateur.

Le **segment premier prix**, quand il est présent en magasin, est le plus souvent constitué de viande importée d'autres États membres (Irlande, Espagne, Allemagne, voire Pologne).

Les débouchés de la viande importée diffèrent selon le pays d'origine

La **viande polonaise** au prix imbattable a dépassé la viande française en 2017 sur le marché italien. En 2019, elle représentait 20% des volumes de viande réfrigérée et congelée importés par l'Italie, contre à peine 10% en 2011.

Elle est principalement distribuée en RHD où l'origine n'est pas indiquée, ainsi que dans les petites GMS et chez les bouchers du Sud. Sa qualité progresse, mais reste hétérogène. Les consommateurs italiens n'ont pas eu vent des scandales sanitaires qui ont touché la filière polonaise en 2019.

La **viande française**, dont la part de marché est tombée de 21% en 2011 à 16% en 2019, garde toutefois une place de choix. Elle arrive en complément de la viande franco-italienne dans les GMS. Elle peut être présente également en boucherie et en RHD pour quelques pièces et selon les saisons.

Les **Pays-Bas** fournissent de la viande de veau pour la GMS et la RHD, pour l'essentiel dans le Nord et notamment en Lombardie. Les volumes de viande néerlandaise importés par l'Italie ont accusé une baisse significative entre 2010 et 2016 mais sont depuis stabilisés autour de 60 000 téc.

La **viande allemande** est perçue par les professionnels comme une garantie de qualité constante à un prix compétitif. L'origine Allemagne fournissait beaucoup le *hard discount* italien en barquettes UVCI au début des années 2000, mais elle est aujourd'hui beaucoup moins présente sur le marché italien : les volumes importés d'Allemagne ont baissé de 51% entre 2010 et 2019. La réorientation du segment *discount* italien vers d'autres origines importées, voire vers l'origine franco-italienne pour certaines enseignes, mais aussi la baisse de la production et la rationalisation de la consommation en Allemagne ont contribué à cette baisse.

La **viande irlandaise** est présente sur le segment premium comme sur le 1^{er} prix (en fonction des pièces et des promotions). Elle bénéficie d'une promotion très forte avec l'aide de *Bord Bia*, de prix compétitifs et de la possibilité de fournir les magasins en catégoriel.

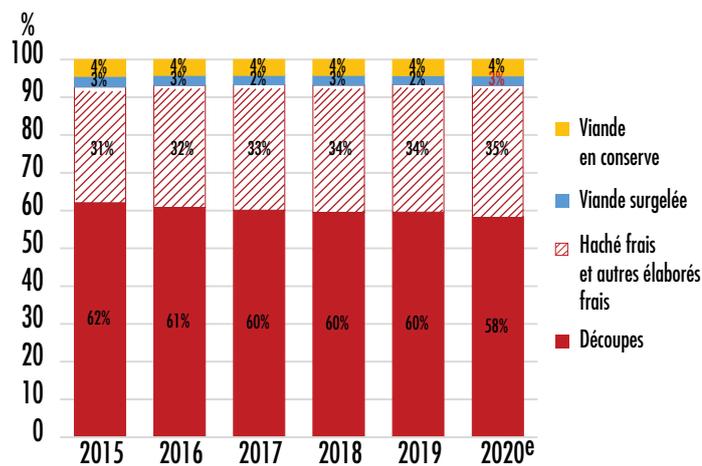
¹Au titre de l'article 52 du règlement européen N.1307/201

²Le cahier sanitaire de tous les animaux d'élevage est désormais obligatoirement hébergé sur un site dédié du Ministère de la Santé italien, et permet une surveillance très stricte de l'usage des antibiotiques.

2 DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION EN MUTATION

L'offre de viande hachée s'élargit et se segmente

STRUCTURE DES ACHATS DES MÉNAGES DE VIANDE BOVINE EN ITALIE



Source : Fipec, d'après panel ISMEA-Nielsen



Au restaurant comme à domicile, la **viande hachée** progresse.

Dans les circuits de détail, les produits hachés (vrac et steak hachés) et autres élaborés représentent à présent 35% des achats des ménages de viande bovine, la viande surgelée (essentiellement hachée) 3% et la viande en conserve 4%. Les découpes de viandes bovines (bœuf et veau) ne pesaient plus que 60% du total des achats en 2019, et 58% d'après les premières estimations pour 2020.

L'offre en steak haché s'est considérablement développée alors que le haché était naguère plutôt présenté en vrac pour les plats tels que le *ragù* (sauce bolognaise) ou les lasagnes. Pour certaines enseignes de GMS, le haché représente plus de 40% des volumes vendus, et jusqu'à 60% pour la viande bovine biologique.

Le **haché du rayon frais** est constitué de viande de JB ou génisses, ou occasionnellement de vaches de réformes lorsqu'il s'agit de races nationales. Le marché du « *burger* » s'est beaucoup segmenté ces dernières années, mettant en avant les races, le type d'animal (« *scottone* »), les modes de production et plus rarement l'origine (*Black Angus* des USA par exemple). On trouve parfois même des « *mini-burgers* ».

Le **haché surgelé** est beaucoup plus anecdotique qu'en France. Il ne représente que 3% des achats des ménages de viande bovine. Dans les petites surfaces, seuls les steaks hachés de marque Montana sont présents. L'entreprise Inalca les réalise à partir de viande de vaches de réforme italiennes. Dans les grands supermarchés, le rayon des steaks hachés surgelés s'est quelque peu segmenté, selon la race ou l'origine.

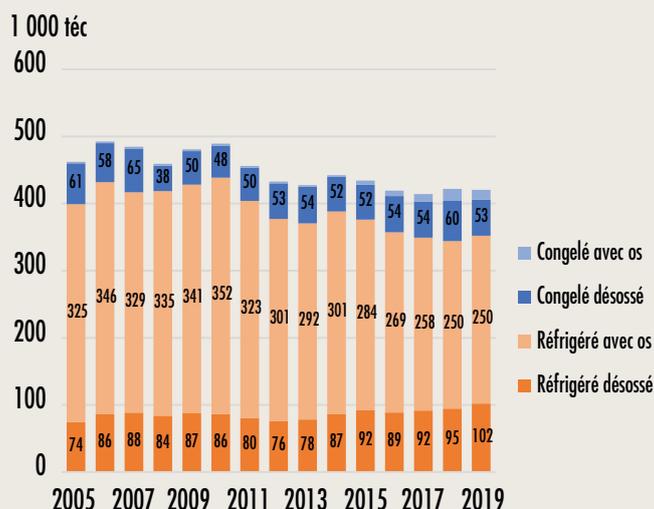
En restauration, le **boom du burger** a gagné aussi l'Italie. Ce plat s'adapte à tous les budgets et toutes les envies. Il est rapide à préparer et à consommer. Comme en France, les chaînes de *fastfood* ont gagné du terrain : McDonalds (559 restaurants en 2020 approvisionnés exclusivement en viande bovine italienne depuis 2018), *Burger King* (218 restaurants), *Old Wild West* (207 restaurants), *RoadHouse* (155 restaurants), *America Graffiti* (57) ... De grandes enseignes auxquelles s'ajoutent une multitude de petites chaînes d'une dizaine de restaurants dont certaines se démarquent en proposant de la viande de races italiennes, à l'image de *Fassoneria* (7 restaurants à travers l'Italie) originaire de Turin, dont la viande est issue de vaches piémontaises.



Dans ce restaurant de Rome, le *burger* se partage comme une pizza (2 kg et 25 cm de diamètre pour 6 personnes ou plus).

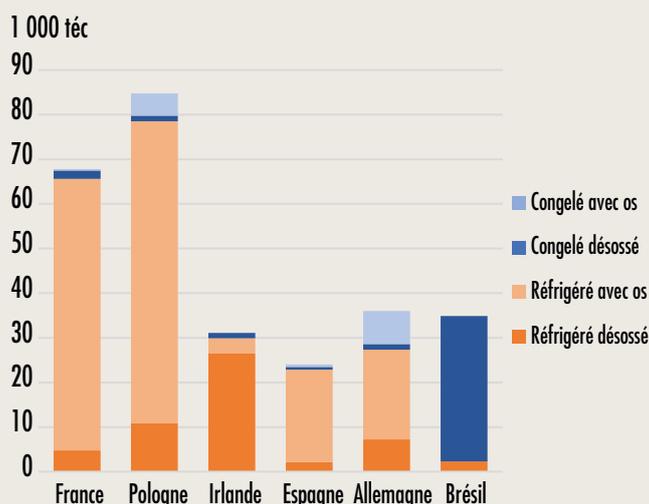
Au pays du *slowfood* (mouvement fondé en 1986 par Carlo Petrini à Turin pour contrer l'émergence du *fastfood*) les restaurants avec service à table, y compris gastronomiques, sont toujours plus nombreux à proposer des « *burgers* gourmets », permettant aux chefs d'exprimer leur créativité.

IMPORTATIONS ITALIENNES DE VIANDE BOVINE SELON LA FORME DE VENTE



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

IMPORTATIONS ITALIENNES DE VIANDE BOVINE SELON L'ORIGINE ET LA FORME DE VENTE EN 2019



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

La **viande espagnole** est distribuée plutôt dans le Sud. Il s'agit pour les circuits de détail (boucherie et GMS) de jeunes génisses (*terneras*), appréciées pour leur petite carcasse et leur tendreté. Le bœuf de Galice élevé à l'herbe sur un temps plus long est présent également dans le secteur de la restauration, mais représente un volume plus marginal.

D'autres origines alimentent la niche haut de gamme « viandes du monde » : **États-Unis, Argentine, Uruguay, Japon (Kobé)**... La viande est le plus souvent importée en muscles sous vide puis découpée en Italie pour être vendue en *skin pack* (barquette sous vide).

La **viande brésilienne** alimente quant à elle en premier lieu l'industrie de la *bresaola* (une Spécialité Traditionnelle Garantie à base de viande de bœuf dégraissée, salée et séchée, consommée comme une charcuterie). Elle représente 74% des importations italiennes en provenance de pays tiers et est importée à 93% sous forme congelée (avec un droit de douane réduit au sein d'un contingent tarifaire négocié à l'OMC).

De plus en plus de viande désossée dans les imports

Les importations de viande étaient composées à 60% de viande réfrigérée avec os en 2019 (carcasses et quartiers principalement). Toutefois, cette catégorie perd du terrain (elle représentait 72% des imports en 2010) au profit de la viande désossée dont la part est passée de 18% en 2010 à 24% en 2019. Cette évolution reflète celle des circuits de distribution en Italie, où la boucherie traditionnelle a perdu des parts de marchés au profit du *discount*, mais aussi de la restauration hors domicile. La viande désossée est par ailleurs moins coûteuse à transporter que les carcasses ou quartiers qui doivent être suspendus dans un camion, en outre elle est très pratique à découper à la demande en portions individuelles soit en lieu de vente, soit en restauration.

Tous les fournisseurs de l'Italie ont accru la part de viande désossée dans leurs envois depuis une dizaine d'années. La Pologne est passée à 14% de ses volumes totaux en désossé, la France à 10%, l'Espagne à 11%, l'Allemagne à 23% et l'Irlande à 89% (contre 73% en 2009). La totalité de la viande brésilienne arrive désossée (obligation sanitaire pour cause de fièvre aphteuse), à 93% congelée.

Les différentes origines rivalisent dans la presse spécialisée



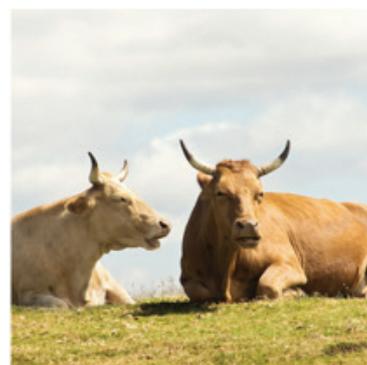
La razza Charolaise: la carne tenera del cantone di Charolles
18 Settembre 2020

La race Charolaise: la viande tendre du canton de Charolles.



Bord Bia: la nuova campagna di comunicazione nelle città italiane
24 Febbraio 2020

Bord Bia: la nouvelle campagne de communication dans les villes italiennes.



L'eccellenza dalla Spagna: la carne galiziana dei Rubia Gallega
14 Febbraio 2020

L'excellence d'Espagne: la viande de Galice de *Rubia Gallega*.

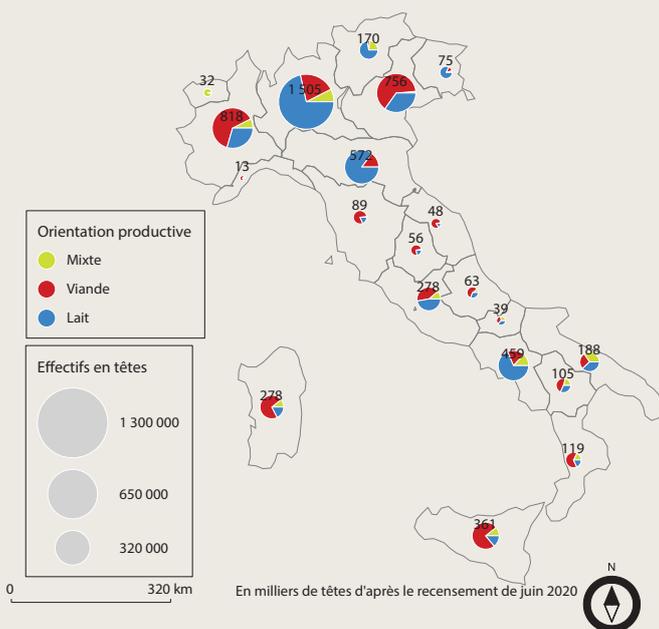
3

L'ENGRAISSEMENT SE MAINTIENT ET LES BROUTARDS FRANÇAIS RESTENT LA RÉFÉRENCE



L'engraissement de jeunes bovins est concentré dans la plaine fertile du Pô, terre où se concentre l'essentiel des productions animales intensives de l'autre côté des Alpes, (porcs, volaille, lait) et où les pollutions (nitrates dans les eaux, ammoniac, dioxyde d'azote, particules fines...) est une préoccupation croissante. Le développement des unités de biogaz participe à stabiliser cette activité d'engraissement à moyen terme, ainsi que l'aide couplée à l'abattage. Ces dernières années, la part de femelles a beaucoup progressé pour répondre à la demande des distributeurs mais aussi à des contraintes de trésorerie. Elle semble actuellement plafonner.

EFFECTIFS DE BOVINS SELON L'ORIENTATION PRODUCTIVE DE L'ATELIER



L'engraissement est concentré dans la plaine du Pô

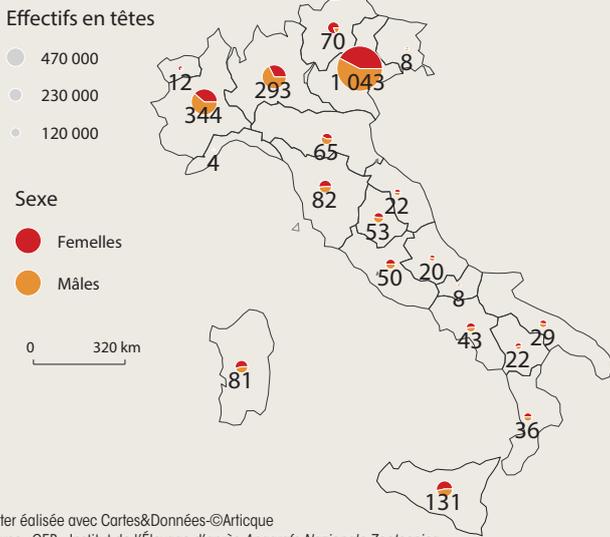
Pour répondre à la demande, alors que le cheptel de souche italien est limité, les engraisseurs italiens importent et engraisent chaque année plus d'un million de bovins maigres (4-16 mois) de race à viande, en grande majorité depuis la France.

L'engraissement de bovins est concentré dans la plaine du Pô. Le Piémont, la Vénétie et la Lombardie regroupent 1,312 million des 2,474 millions bovins destinés à la production de viande, soit 53% des bovins pour la viande (respectivement 21%, 19% et 13%). Une part importante de ces animaux provient de l'importation de broustards.

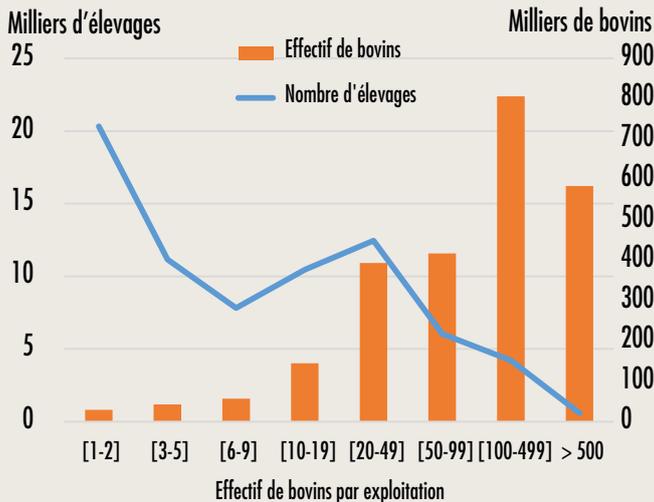
Viennent ensuite la Sicile et la Sardaigne avec 11% et 8% du cheptel viande. Il s'agit principalement de vaches allaitantes dont une partie des veaux est engraisée dans d'autres régions, notamment celles de la plaine du Pô. Les races des bovins d'engraissement diffèrent ainsi entre le Nord et le Sud.

Carte éalisée avec Cartes&Données-©Articque
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Anagrafe Nazionale Zootechnica

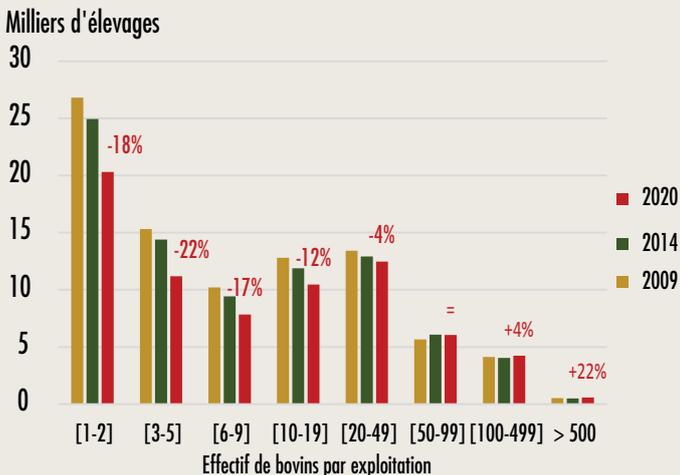
EFFECTIFS DE BOVINS DE MOINS DE 24 MOIS DANS DES ATELIERS VIANDE, SELON LEUR SEXE (JUIN-2020; 1000 TÊTES)



NOMBRE DE BOVINS VIANDE ET D'ÉLEVAGES DE BOVINS VIANDE SELON LEUR TAILLE (JUIN 2020)



NOMBRE D'ÉLEVAGES DE BOVINS VIANDE SELON LEUR TAILLE EN ITALIE EN JUIN (ÉVOLUTION 2020/2014)



De plus en plus de femelles engraisées

À partir de 2015, les grands distributeurs ont été de plus en plus nombreux à développer un segment viande de génisse dans leur rayon. Il s'agissait d'offrir de la viande garantie tendre, issue de petites carcasses plus faciles à écouler et offrant des découpes de taille réduite. La production a suivi, d'autant que les broutardes femelles présentaient l'avantage d'avoir un prix inférieur et moins fluctuant. **La part de femelles parmi les bovins engraisés de moins de 24 mois** est ainsi passée de 36% en 2014 à 44% en 2020. Leur nombre a atteint 1,064 million de têtes en juin 2020 contre 577 000 têtes en 2014.

Pour les producteurs, le passage à l'engraissement de génisses a été avantageux à plusieurs titres. Le prix de la viande de génisse finie dépasse de près de 10% celui du JB mâle (FR-IT) selon les opérateurs, ce qui compense ainsi une croissance plus lente. Le prix des femelles maigres comme grasses est aussi plus stable. L'achat de femelles maigres est moins onéreux donc immobilise moins de trésorerie. Elles sont plus dociles à conduire et leur petit gabarit est parfois mieux adapté à des étables anciennes. La plupart des engraisseurs se spécialisent dans l'une ou l'autre des productions. Les éleveurs spécialisés en femelles expliquent qu'il est ensuite difficile d'envisager de repasser aux mâles.

En 2019 cependant, le prix de la viande de génisses a très légèrement baissé : l'offre croissante aurait atteint un plafond de la demande pour ce segment. Les distributeurs identifient le développement de la viande italienne (« 4 IT »), et notamment des femelles de races locales, comme une concurrence directe au segment de viande de génisse franco-italienne.

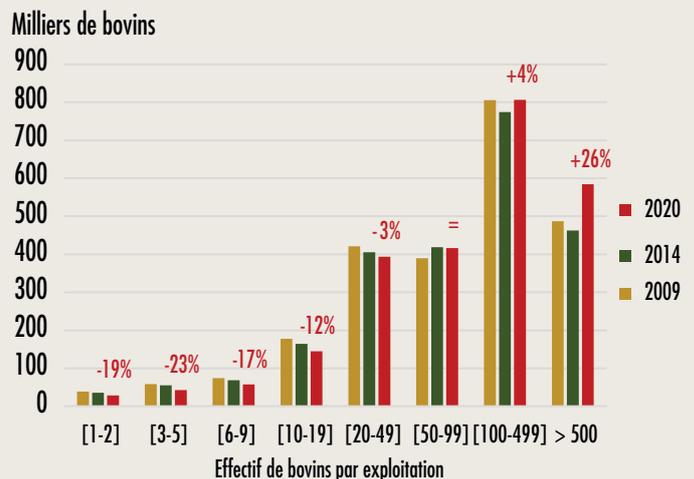
La production se concentre dans des ateliers de grande taille

Les animaux sont engraisés en majorité dans des élevages de grande taille. D'après l'ANZ, 73% des bovins viande sont élevés dans des ateliers de plus de 50 places en 2020. Les 4 800 ateliers de plus de 100 places, soit 7% du parc, regrouperaient 56% des animaux, contre 52% en 2014.

À l'inverse, on compte toujours un grand nombre de producteurs qui détiennent moins de 10 bovins viande, même s'ils ont chuté de -19% /2014. Ces 39 300 éleveurs (54% des ateliers) ne regroupent que 73 000 bovins viande, soit 5% des effectifs présents en 2020, contre 7% en 2014.

L'activité s'est concentrée ces dernières années avec l'arrêt de nombreux petits producteurs et le développement de très grands ateliers d'engraissement. Le nombre d'élevages a atteint 73 000 unités en 2020 contre 84 000 en 2014 (-13%) et 89 000 en 2009 (-17%). En parallèle, les effectifs de bovins viande ont progressé de +4% /2014 à 2,474 millions de têtes en juin 2020.

EFFECTIFS DE BOVINS VIANDE SELON LA TAILLE DES ÉLEVAGES EN ITALIE EN JUIN (ÉVOLUTION 2020/2014)



3

L'ENGRAISSEMENT SE MAINTIENT ET LES BROUTARDS FRANÇAIS RESTENT LA RÉFÉRENCE

NOMBRE D'INSTALLATIONS DE PRODUCTION DE BIOGAZ EN ITALIE

Année	2007	2010	2014	2017
Nombre	154	273	1 362	1 629

Source : CRPA

Essor de la production de biométhane (carburant pour engins agricoles, camions et bus)

Fin juin 2020, le CIB (*Consorzio Italiano Biogas*) se félicitait de contribuer à la sécurisation de l'approvisionnement en carburant des transports et à leur décarbonation. Le CIB agrège un grand nombre d'acteurs de la production de biogaz et de biométhane. Il a annoncé alors une vingtaine de projets d'unités de liquéfaction du biométhane pour les véhicules, portés par des exploitants agricoles membres du consortium, avec une première unité fonctionnelle dès 2020.

L'anecdote révèle la dynamique de cette activité de valorisation des effluents, soutenue notamment par la réorientation des aides publiques à l'investissement.

Source : <https://www.gse.it/dati-e-scenari/statistiche>

La production de biogaz se stabilise en volume et s'oriente vers le biométhane

En Italie, la production de biogaz est très développée et étroitement liée à l'élevage. L'activité a connu un *boom* entre 2012 et 2015 avec des subventions à l'investissement et un prix de rachat de l'énergie incitatif, à 0,28 €/kWh pour les contrats de 10-15 ans signés avant le 06/07/2012.

Les contrats sont encore restés attractifs à 0,24 €/kWh après cette date, pour les installations de taille modeste (puissance de 150-300 kWatts). À partir de mi-2012, les installations au-delà de 300 kWatts ont bénéficié de tarifs moins attractifs et le rythme de nouvelles installations de ce type a donc fortement ralenti. Le nombre d'installations dans les exploitations agricoles a poursuivi sa hausse avec les petites et moyennes installations, en passant de 1 362 en 2014 à 1 629 en 2017 (+20% en 3 ans). Par comparaison, la France comptait 291 installations agricoles de ce type en 2016 pour une puissance totale 8 fois inférieure (source : Ministère français de la Transition énergétique).

Outre le revenu qu'elle apporte, cette production permet aux éleveurs de mieux maîtriser les apports en azote et de réduire les coûts de transport des effluents jusqu'aux champs.

Des éleveurs ont investi seuls dans ces unités mais aussi des coopératives d'engraissement de bovins, des collectifs regroupant des éleveurs avicoles, porcins, bovins, etc.

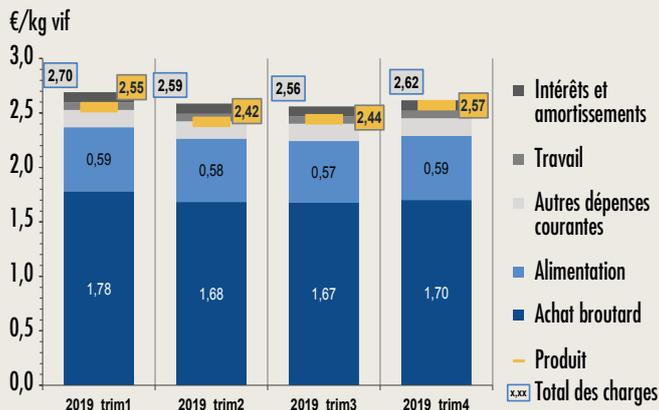
La production de biogaz stabilise l'activité d'engraissement par le complément de revenu apporté et les avantages techniques. La poursuite de l'élevage assure l'apport de lisier ou fumier, nécessaire à l'unité de biogaz.

Pour bénéficier des tarifs de rachat d'électricité les plus intéressants, une obligation d'inclure une part importante de lisier ou fumier a été ajoutée. Les unités de production de « biométhane » (biogaz pour l'alimentation directe des engins agricoles, camions et bus des collectivités locales) sont aussi encouragées.



La production de biogaz est très développée en Italie et étroitement liée à l'élevage.

COÛT DE PRODUCTION ET PRODUIT HORS PRIMES ENGRASSEMENT DE MÂLES EN VÉNÉTIE - CHAROLAIS > 550 PLACES



Hypothèses :
 - Périmètre : atelier d'engraissement hors produit de fermage, de vente de culture et DPU.
 - Données : moyenne des résultats techniques dans un échantillon de 30 ateliers.
 - Calcul du coût de l'alimentation : reconstitué à partir des cotations des matières premières.
 - Coût journalier calculé : forfait travail, amortissements, paille et frais généraux

Source : Observatoire ISMEA-CRPA

La prime à l'abattage conditionne la rentabilité de l'engraissement

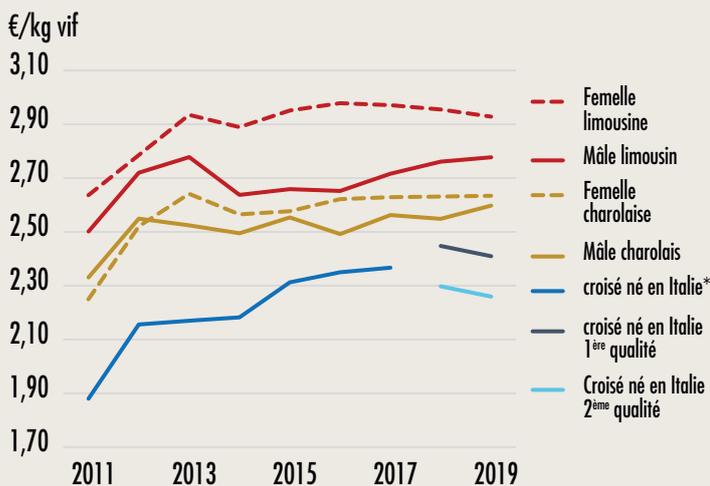
Les engraisseurs déplorent une rentabilité limitée de l'activité. Ils réinvestissent *a minima* et la poursuite de leur activité est soumise au maintien des aides européennes.

Le coût fluctuant des bovins maigres pèse fortement dans leurs résultats économiques, comme le montre l'indicateur de coût de production publié par l'ISMEA, mais c'est bien évidemment le cas de tous les systèmes d'engraissement. De plus le coût du foncier est très élevé, notamment dans la plaine fertile du Pô où un hectare s'échange souvent à plus de 50 000 €, et jusqu'à 100 000 € dans certaines zones.

Pour les ateliers de mâles charolais de plus de 550 places en Vénétie, les produits hors primes ne couvraient pas le coût de production en 2019.

La prime à l'abattage de la PAC (article 52) contribue en grande partie aux produits. En Italie, elle est octroyée pour les bovins engraisés en Italie au moins 6 mois entre leur 1^{ère} et 2^{ème} année. Son montant provient d'une enveloppe répartie entre les engraisseurs selon le nombre d'animaux éligibles. Au-delà de la première somme d'environ 40 €/tête, un second montant revient aux engraisseurs dont la production respecte un cahier des charges reconnu par les Autorités. La prime atteint alors environ 60 €/tête.

COTATIONS MOYENNES ANNUELLES DES JB FINIS EN ITALIE



*Cotations arrêtées fin 2017 et remplacées par 2 séries : - croisé né en Italie 1^{ère} qualité
 - croisé né en Italie 2^{ème} qualité

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Bourse de Modène

Les investissements *a minima*

D'après les associations, coopératives et engraisseurs rencontrés à l'automne 2019, la marge brute sur l'activité d'engraissement permet tout juste de couvrir les coûts directs. Ce sont les primes couplées qui rémunèrent la main-d'œuvre et permettent les investissements. Beaucoup de bâtiments datent des années 80 ou 90 et sont amortis. Ces dernières années, les engraisseurs ont investi pour satisfaire de nouvelles exigences en termes de bien-être animal. Beaucoup ont notamment installé de grands ventilateurs qui permettent d'assainir l'air, de conserver une litière sèche et de lutter contre les fortes chaleurs l'été. Ces ventilateurs coûteraient entre 2 000 et 2 500 € pièce. Certains bâtiments ont également été équipés de brumisateurs.

Parmi les éleveurs en difficultés financières, beaucoup adoptent le système de la *soccida* (intégration par un autre engraisseur ou un abatteur). Les brouillards sont achetés par l'intégrateur et mis en place chez l'éleveur intégré, de même que la prise en charge des coûts de l'alimentation et des frais vétérinaires. L'éleveur intégré est payé le plus souvent en fonction de la croissance de l'animal. Le nombre de *soccide* aurait progressé ces dernières années.

Stalle sociali – les étables coopératives

Les *stalle sociali*, particularité italienne, abondent les rangs des grands ateliers.

Il s'agit d'ateliers d'engraissement coopératifs. Les coopérateurs, en général des petits propriétaires terriens, se regroupent pour valoriser leur maïs à travers l'engraissement de taurillons ou de génisses. La coopérative détient les bâtiments, les machines et le cheptel, des animaux importés en maigre. Les éleveurs peuvent être juste associés coopérateurs ou en outre salariés.

À l'activité d'engraissement est fréquemment juxtaposée une unité de méthanisation. L'intérêt est double : optimiser la gestion des effluents et permettre l'épandage dans le respect des normes environnementales ; valoriser effluents et cultures par la production d'énergie.

Ces systèmes coopératifs qui ont connu un grand succès entre les années 1960 et 1990 seraient plutôt en déclin face au développement de grandes étables privées et des *soccide*.

3

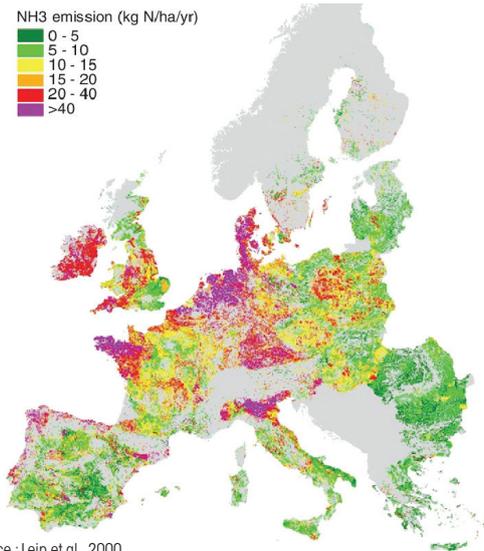
L'ENGRASSEMENT SE MAINTIENT ET LES BROUTARDS FRANÇAIS RESTENT LA RÉFÉRENCE



Image satellite de l'Italie du Nord, février 2019, source : NASA/AFP

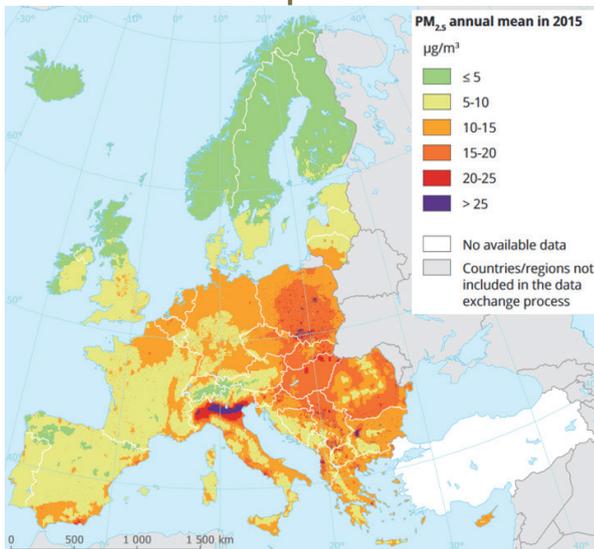
Émission d'ammoniac

NH₃ emission (kg N/ha/yr)



Source : Leip et al., 2000

Émission de particules fines



Source : Agence européenne de l'environnement

La qualité de l'air dans plaine du Pô est très problématique

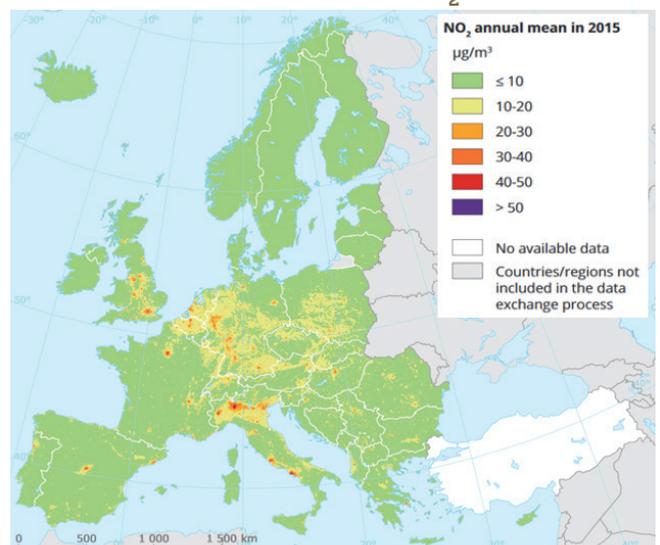
La région concentre industries, trafic routier, agriculture intensive, chauffage au bois... qui émettent des gaz et des particules fines. Et cette pollution stagne. Car non seulement le vent est rare dans cette plaine enclavée entre les Alpes à l'ouest et au nord et les Apennins au sud - qui bloquent les flux d'air maritimes et océaniques - mais la région est soumise également à des épisodes fréquents et prolongés d'inversion climatique : un air plus froid en plaine qu'en montagne, qui ne peut donc s'échapper par le haut.

L'agriculture est incriminée principalement pour ses émissions d'ammoniac (94% des émissions totales du pays en 2018 et 97% des émissions de la plaine du Pô). L'élevage à lui seul, toutes espèces confondues, compte pour 76% des émissions italiennes de NH₃. Les quantités d'ammoniac émises par les élevages se sont toutefois réduites de 7% en 13 ans, ce qui permet à l'Italie d'être en ligne pour l'instant avec la directive européenne NEC (*National Emission Ceiling*, 2016). D'ici 2030, les émissions de NH₃ devront se réduire encore de 9%.

L'agriculture compte par ailleurs pour 15% des émissions italiennes de NO₂ et pour 6% des émissions de particules fines < 2,5 microns. (données EEA, 2018)

La pollution atmosphérique en Italie du Nord est revenue sur le devant de la scène avec l'émergence du Covid-19 en mars 2020. La fulgurance avec laquelle s'est répandue l'épidémie dans la région a mis en évidence la plus grande vulnérabilité d'une population plutôt âgée et fragilisée par la pollution.

Émission de NO₂



La plaine du Pô concentre la prospérité agricole et économique de l'Italie

Cinq régions constituent la zone géographique de la plaine du Pô : Emilie-Romagne, Frioul-Venise-Julie, Lombardie, Piémont et Vénétie. Elles regroupent la moitié de l'élevage bovin laitier et allaitant (50% des bovins avec 3 millions de têtes, contre 4 millions en 2010) dont notamment trois quarts de la production de veau de boucherie. On y trouve aussi la très grande majorité des porcins (88% avec 7,7 millions de têtes, stable /2010) et de la volaille (77% avec 116 millions de têtes, 10 millions de moins /2010). Ces terrains plats et fertiles, du fait des alluvions du Pô, sont donc très convoités par les agriculteurs.

La plaine intéresse aussi les industriels, attirés par les infrastructures de transports denses et le réseau de villes grandes et moyennes avec ses consommateurs aisés. Toutes ces infrastructures se sont facilement développées sur ces terrains plats, depuis l'époque romaine. Les industries métallurgiques, électriques et chimiques trouvent dans ces 5 régions un bassin d'emploi important. À titre d'exemple, on y trouve 42% de la population italienne sur seulement 32% du territoire national.

Entre réseaux routiers, habitations et industries, la valeur foncière des terres agricoles ne cesse de s'apprécier depuis de nombreuses années. De surcroît, la terre a une valeur patrimoniale en Italie : il y a peu de vendeurs sur le marché et les investisseurs non agricoles attirés par ce placement font monter les prix.

La dernière enquête sur le marché foncier conduite par le CREA¹ date de 2016. Le prix moyen des terres arables en plaine dans le nord de l'Italie était de 47 500 €/ha en 2016, contre 41 600 €/ha en 2009, soit une évolution de +14% en sept ans. En Vénétie, ce type de terrain agricole peut atteindre plus de 100 000 €/ha (carte ci-contre).

La pollution difficile à endiguer

La Directive Nitrates implique pour les zones vulnérables aux nitrates que l'épandage soit limité à 170 kilogrammes d'azote organique par hectare et par an.

Les données fournies par l'Italie pour le rapport européen 2012-2015 paraissent satisfaisantes

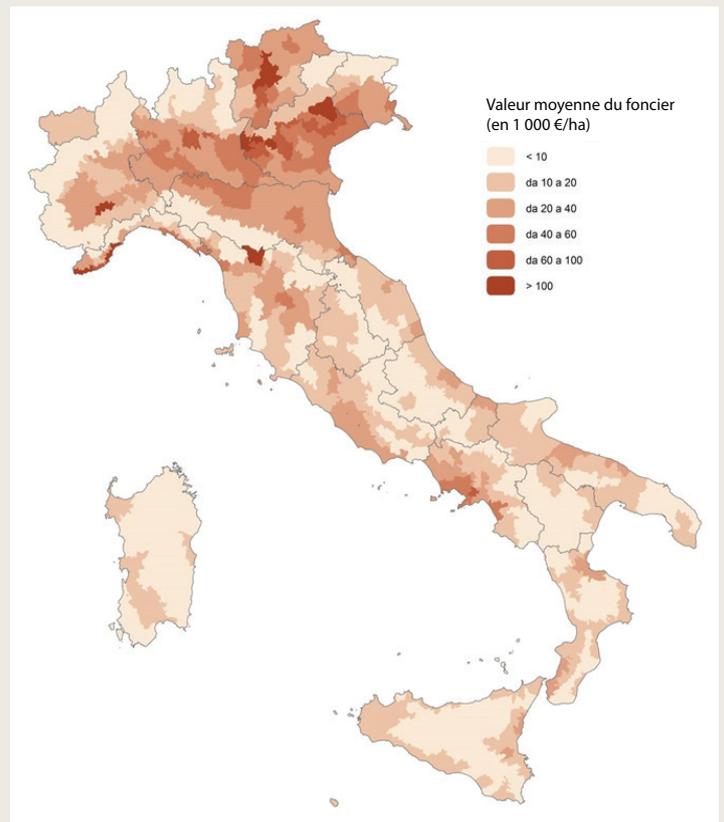
La qualité de l'eau semblait conforme à l'échelle nationale, selon le dernier rapport sur les nitrates de la Commission européenne. Les données (résultats de prélèvements) proviennent de chaque État membre.

Le cheptel bovin total italien a très légèrement baissé (-1,1% entre 2011 et 2020 soit - 67 000 têtes) et il est certain que le grand nombre de stations de méthanisation a permis de mieux stocker et organiser l'épandage des déjections animales.

Cependant, les dérogations à la Directive nitrates accordées pour l'Italie du Nord se sont achevées

La demande de dérogation au plafond de 170 kg d'N/ha/an, historiquement poussée par l'Italie du Nord depuis 2009, a abouti à une dérogation de 2012 à 2015 pour 4 régions (Lombardie, Piémont, Emilie-Romagne et Vénétie). La procédure mise en place pour les élevages souhaitant en bénéficier était complexe. La dérogation s'appliquait aux exploitations cultivant au moins 70% de cultures assurant un couvert végétal prolongé. Ces élevages devaient justifier du respect de règles d'efficience alimentaires, de maîtrise des apports azotés aux cultures, d'analyses de terre et d'effluent, etc. La dérogation permettait d'épandre une quantité d'effluent bovin et porcin, y compris déjections laissées directement au pré, allant jusqu'à **250 kg/N/ha/an**.

CARTE ENQUÊTE SUR LE MARCHÉ FONCIER



Source : CREA, rapporto regionale sul mercato fondiari 2016

Pour la période 2016-2019, seules la Lombardie et le Piémont ont demandé et obtenu une prolongation de la dérogation qui n'a concerné que 180 exploitations. Depuis fin 2019, plus aucune dérogation n'existe pour l'Italie.

Fin 2018, la Commission européenne initiait une procédure d'infraction contre l'Italie pour défaut de mise en œuvre de la Directive Nitrates

Dans un courrier, la Commission a considéré que l'Italie avait omis de désigner des zones vulnérables aux nitrates, de surveiller suffisamment ses eaux et de prendre des mesures supplémentaires dans des régions telles que le Piémont et la Lombardie.

Cette procédure d'infraction a interrompu toute démarche de proposition d'une nouvelle dérogation par l'Italie du Nord. Les deux régions Piémont et Lombardie ont depuis vu une extension de leur zone vulnérable. Suite à cela, la Lombardie a sollicité la Commission en juillet 2020 pour reprendre les négociations en vue d'une dérogation.

Toutefois, la Commission a répondu en septembre 2020 qu'elle était en train d'évaluer les dernières informations des Autorités italiennes sur la qualité de l'eau des deux régions, indiquant malheureusement une détérioration de la situation. Dans ce contexte, la Commission précise qu'elle est déterminée à assurer la pleine mise en œuvre de la Directive en Italie.

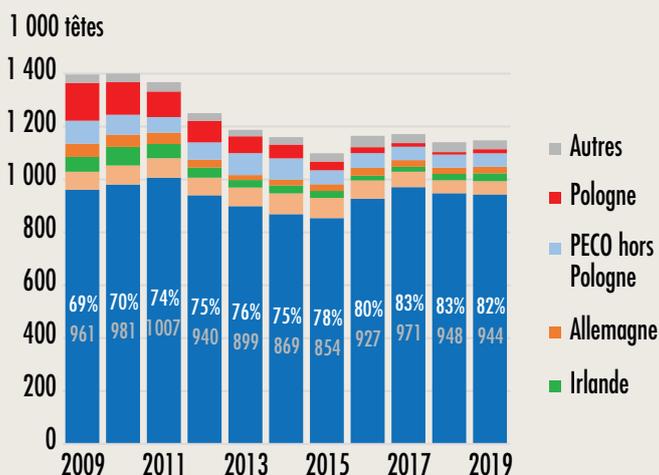
En tout état de cause, l'évaluation **réelle** de la qualité de l'eau d'après le rapport européen périodique n'est pas évident... et l'Italie du Nord devra sans doute attendre avant d'obtenir éventuellement une nouvelle dérogation.

¹Organisme de recherche en agriculture et d'analyse de l'économie agricole, dépendant du Ministère de l'Agriculture.

3

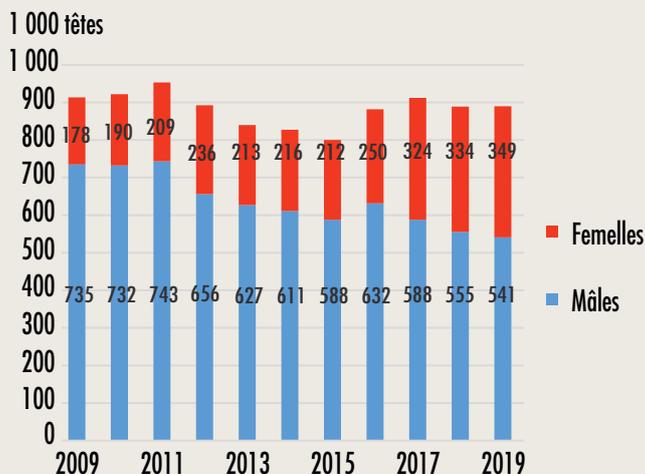
L'ENGRASSEMENT SE MAINTIENT ET LES BROUTARDS FRANÇAIS RESTENT LA RÉFÉRENCE

IMPORTATIONS ITALIENNES DE BOVINS VIVANTS



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Anagrafe Zootechnica

EXPORTATIONS FRANÇAISES DE BROUTARDS* VERS L'ITALIE



*Bovins de 4 à 16 mois de type viande
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Douanes Françaises, SPIE, DGAL-BDNI, BOVEX

Le brouillard français reste la référence pour l'import vif

En 2019, 1 148 000 bovins vivants ont été importés par l'Italie (+1% /2018). Ces importations étaient plutôt stables depuis 2015, après avoir baissé entre 2006 et 2015. La majorité de ces animaux sont des brouillards de races à viande, qui sont alors engraisés pendant plusieurs mois avant d'être abattus et consommés en Italie.

Le développement de l'activité d'engraisement à partir de brouillards importés a démarré dans les années 1960 pour valoriser le maïs implanté dans la plaine du Pô tout en répondant à la hausse de la demande italienne en viande bovine. Le cheptel allaitant italien n'a pu se développer dans les mêmes proportions, faute d'espace, si bien que les engraisés italiens ont très vite eu recours à l'importation de veaux des pays de l'Est et de brouillards du bassin allaitant français. Les modalités d'attribution des aides européennes liées à l'élevage confortent en partie cette spécialisation de part et d'autre des Alpes : en France, le maintien d'une aide couplée à la vache nourrice instaurée dès la fin des années 1970 dont la forme la plus récente est l'Aide aux Bovins Allaitants (ABA) ; en Italie, la prime à la qualité de l'article 52 du règlement européen prévoit une aide pour les bovins engraisés durant au moins 6 mois en Italie (60,26 € en 2019 pour les bovins inscrits dans un cahier des charges et 40,72 € sans cahier des charges). La PAC italienne prévoit aussi une aide aux vaches nourrices (entre 63 € et 147 € par vache en 2019 selon qu'elles sont inscrites ou non à un livre généalogique), mais qui ne permet pas de maintenir le cheptel.

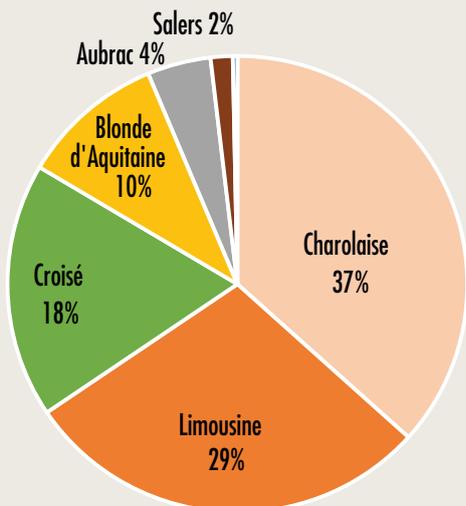
Le cheptel allaitant italien se réduit sur le long terme. Les naissances de bovins viande en Italie totalisaient 435 000 têtes en 2019 (-2% /2018 et -5% /2015). À l'inverse, les naissances laitières ont progressé à 1,320 million de têtes en 2019, soit de +6% /2015.

Malgré le recul des achats de bovins vivants, qui suit celui de la consommation italienne de viande bovine, **les envois français se sont maintenus.** Le brouillard français reste la référence pour les engraisés italiens. La part de la France dans les importations de bovins vifs (brouillards et veaux) est passée de 67% en 2008 à 82% en 2019.

La préférence aux animaux français est liée à des questions à la fois techniques et commerciales. La proximité géographique facilite la logistique des échanges, d'autant que les normes européennes de transport des animaux vivants se durcissent. L'historique d'achat depuis la France a donné lieu à une spécialisation des élevages des deux côtés des Alpes. Les éleveurs français proposent des animaux dont l'âge, le poids et la génétique répondent à la demande italienne, avec des effectifs suffisants pour permettre la constitution de lots homogènes. De la même façon, les engraisés italiens maîtrisent finement l'engraisement de ces animaux lourds. En aval de la filière, les distributeurs italiens ont misé sur la viande franco-italienne pour leur milieu de gamme ou leur haut de gamme pour les génisses. Ce choix repose non seulement sur la disponibilité et l'homogénéité de la viande, mais aussi sur l'affichage d'une origine qui rassure le consommateur.

L'offre des concurrents tels que l'Irlande, la Pologne et l'Autriche s'est réduite et les veaux des pays de l'Est sont désormais orientés vers les ateliers d'engraisement polonais. Selon les opérateurs, les Irlandais ont su adapter

RACES DES BOVINS FRANÇAIS DE 4-16 MOIS ENVOYÉS EN ITALIE EN 2019



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après DGAL-BDNI, données BOVEX

Exemple d'une initiative : contrat de filière bovin viande dans le Sud, soutenu par l'État

En octobre 2019 le Ministre de l'agriculture a signé le contrat de filière "Valorizzazione della filiera bovini da carne 100% italiana nelle regioni del Sud" (valorisation de la filière bovin viande 100% italienne dans les régions du Sud). Ce contrat de filière est porté par le 1^{er} syndicat agricole Coldiretti, le 1^{er} abatteur Inalca et la 1^{ère} société agricole de production du pays (Bonifiche Ferraresi, 6 500 ha) cotée en bourse et dans laquelle Inalca a des parts. Il vise le développement du cheptel allaitant du sud de l'Italie (Calabre, Sicile et Sardaigne) et la production de broutards charolais et limousins qui seraient engraisés dans le Nord, en lieu et place des broutards importés. Outre les contrats qui sécurisent les revenus des producteurs, le projet prévoit de financer des étables et des centres d'allotement grâce à des aides européennes. Il prévoyait en 2019 la production de 125 000 bovins à l'horizon de 5 ans avec la participation de 4 200 éleveurs.



Les croisés lait-viande issus des élevages laitiers du Nord du pays permettent de fournir une viande 100% italienne.

leur offre de broutards, très appréciés des engraisseurs, à la demande italienne. Toutefois, le développement des envois est freiné par l'éloignement géographique (aggravé par le Brexit), des prix fluctuants, la réduction du cheptel allaitant irlandais et surtout une médiocre valorisation de la viande par la grande distribution qui préfère l'affichage franco-italien.

Dans les envois français, les femelles progressent et quelques races à viande dominent

Le développement de l'engraissement de génisses s'est traduit par une hausse marquée de la part des femelles dans les envois français de bovins vivants vers l'Italie. Ce ratio semble toutefois s'être stabilisé avec le plafonnement de la demande italienne en viande de génisses.

En 2019, 890 000 bovins de race à viande de 4 à 16 mois ont été envoyés par la France vers l'Italie d'après les données BOVEX transmises par la DGAL, soit autant qu'en 2018. La part de femelles était de 39% contre 26% en 2014.

Les envois français se composent en majorité de broutards de race à viande pure, quel que soit le sexe. Soit en 2019, 37% de Charolais, 29% de Limousins, 10% de Blonds d'Aquitaine, 4% d'Aubrac et 2% de Salers. Les croisés de type viande représentaient 18% du total.

Les animaux de race charolaise sont plébiscités pour leur bonne croissance, leur résistance, leur conformation et leur docilité. La saisonnalité marquée des prix et de l'offre est toutefois difficile à gérer pour les petits engraisseurs. La race limousine est préférée par certains petits et moyens producteurs pour son prix plus stable sur l'année. La viande des Blonds est réputée similaire à celle des Piémontais et autres races locales, demandée dans le Nord-Ouest mais aussi dans le Sud.

Quelles filières pour une viande 100% italienne ?

Depuis quelques années, se développe dans la grande distribution un segment haut de gamme de viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et découpés en Italie, « le 4 IT ». Plusieurs initiatives ont émergé pour répondre à cette demande, malgré un cheptel souche italien limité.

Les broutards italiens sont plus chers, de qualité hétérogène, éparpillés sur le territoire et en quantité limitée. La rentabilité de leur engraissement repose sur le prix plus élevé de la viande estampillée « 4 IT ». Certains opérateurs doutent que cet engouement perdure alors que la viande aurait des qualités gustatives inférieures avec un prix supérieur à la viande franco-italienne.

Les producteurs qui se lancent le font souvent pour un nombre limité d'animaux. Ils doivent modifier leur approvisionnement en animaux maigres, mais aussi la conduite technique. Contraints par un cheptel allaitant italien limité, deux choix s'offrent à eux : acheter des croisés lait-viande issus de troupeaux laitiers situés dans le Nord ou des broutards de race à viande plutôt issus d'élevages allaitants du sud du pays, de Sardaigne et de Sicile.

Les engraisseurs préfèrent la génétique des **croisés lait-viande** en particulier avec un père Blanc Bleu Belge. Les éleveurs laitiers qui effectuent ces croisements sont plutôt dans les montagnes du Nord mais ils proposent peu d'animaux à la fois. De rares éleveurs se sont lancés dans le sevrage de ces veaux et l'opération est jugée risquée (taux de perte élevé) et coûteuse. Ces broutards seraient environ 10 cts/kg vif plus chers à l'achat que les broutards du Sud de type viande.

Les **broutards du sud de l'Italie** (cheptels souches en Toscane, Sicile, Sardaigne...) peuvent être de races typiques italiennes, connues des consommateurs : *Marchigiana*, *Chianina*... Ils sont moins chers que les croisés du Nord mais aussi moins performants à l'engraissement. Rassembler des lots homogènes demande également un effort logistique, d'autant que les statuts différents vis-à-vis de la FCO dans les régions du Sud sont contraignants pour le transport vers le Nord.

4

LA FILIÈRE SE CONCENTRE ET S'ORGANISE

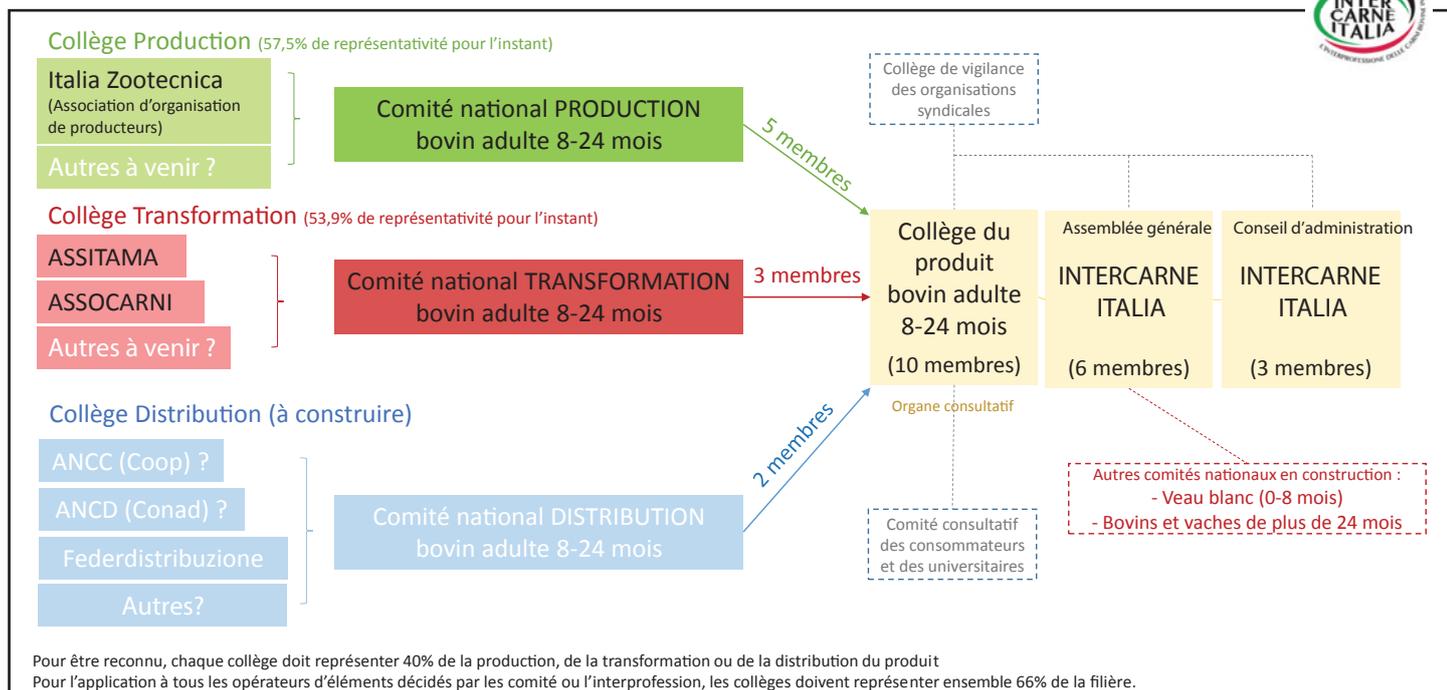
Dans le milieu de filière, la restructuration se poursuit, avec des rachats d'entreprises et des fermetures d'outils. Le numéro 1, *Inalca*, réalise désormais un quart des abattages de bovins. L'intégration verticale se développe, tant de l'aval vers l'amont que l'inverse, dans le but de sécuriser approvisionnements et/ou débouchés. Enfin, la filière s'organise, avec la création d'une Interprofession, créée en 2017 et reconnue par les pouvoirs publics depuis décembre 2019.



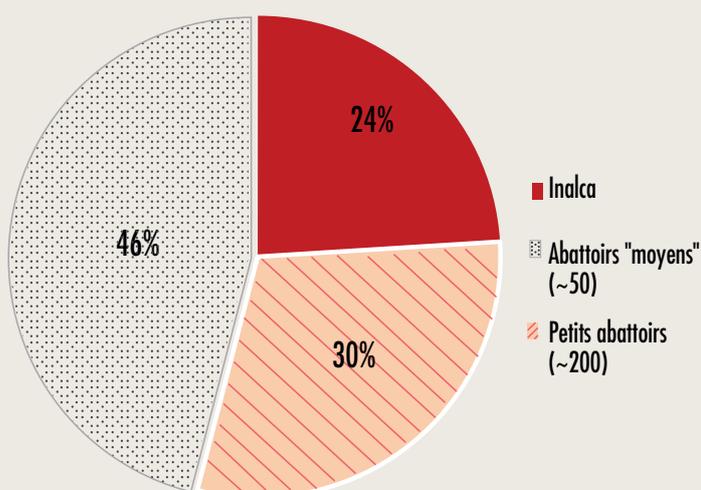
L'interprofession italienne *IntercarneItalia* monte en puissance

L'interprofession italienne a été fondée le 12 juillet 2017 par 3 adhérents : *Italia Zootechnica*, *Assocarni* et *Assitama*. Son champ d'action est limité aux bovins de 8 à 24 mois (veaux exclus). Elle est reconnue comme interprofession depuis le 12 décembre 2019 par le Ministère de l'agriculture italien.

ORGANISATION DE L'INTERPROFESSION *INTERCARNEITALIA*



PART DES STRUCTURES D'ABATTAGE



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

La concentration et l'intégration verticale se poursuivent en milieu de filière

La concentration des groupes d'abattages s'est poursuivie ces dernières années. Suite à la reprise en 2016 de la coopérative UNIPEG, alors numéro 2 de l'abattage italien, la société *Inalca* du groupe *Cremonini* totalisait près d'un quart des abattages italiens, dominant le secteur. Viennent ensuite une cinquantaine d'entreprises de taille moyenne qui représentent ensemble près de la moitié des abattages. Parmi eux on compte de grands engraisseurs-abatteurs comme *Olivieri*, *Colomberotto*, *Vercelli*...

Le nombre d'abattoirs enregistrés auprès de l'ANZ (*Anagrafe Nazionale Zootechnica*) reste important, même s'il a reculé ces dernières années. 951 outils agréés pour les bovins étaient en activité en 2019. Soit 23 de moins qu'en 2018 (-2%) et près de 200 établissements de moins qu'en 2011 (-17%). Les établissements enregistrés peuvent appartenir à un même groupe, ainsi qu'une multitude de petits outils dont une partie devra sans doute fermer dans les prochaines années.

Les grands abattoirs privés intègrent de plus en plus le maillon de production

L'érosion du nombre d'éleveurs contraint les grands groupes à investir dans la production afin d'assurer un approvisionnement régulier et suffisant de leurs outils. Ils peuvent investir de deux façons : en développant une activité en propre ou en intégrant un éleveur en *soccida*.

Dans l'élevage en propre, le groupe d'abattage est propriétaire des bâtiments neufs ou repris à des éleveurs en cessation. La production est homogène en qualité, mais la rentabilité n'est pas toujours au rendez-vous et il est souvent difficile de fidéliser les salariés. Dans l'intégration (*soccida*), les éleveurs travaillent et fournissent les bâtiments tandis que le groupe d'abattage fournit les animaux, l'aliment, les soins vétérinaires et dirige plus ou moins l'itinéraire technique.

Les abatteurs, grossistes et distributeurs investissent dans la transformation. Les produits carnés sont toujours plus élaborés, avec davantage de valeur ajoutée. Il s'agit à la fois de mieux valoriser les produits, mais également d'adapter le produit à la demande des consommateurs et des distributeurs.

L'interprofession compte de plus en plus d'adhérents

5 adhérents pour le secteur production

- *Italia Zootechnica* (inclut les Organisations de Producteurs *Unicarve*, *Azove* et 3 autres),
- les deux associations de producteurs *Asprocarne Piemonte* et *Boccarone*,
- *Allevatori Marchigiani Bovinmarche*
- *Consorzio Carni di Sicilia*.

2 adhérents pour le secteur abattage : *Assitama* et *Assocarni*

D'après l'interprofession italienne, des adhérents devraient arriver prochainement pour le secteur de la distribution.

Uniceb, présent sur le maillon production et abattage, ne fait pas partie actuellement d'*IntercarneItalia*.

Consorzio Sigillo Italiano



Dans le but de se démarquer de la viande d'importation en *GMS*, l'interprofession a lancé en octobre 2019, le *Sigillo Italiano*. Il s'agit d'une démarche d'étiquetage volontaire adossée à un cahier des charges. La viande issue de brouards français engraisés en Italie entre dans le cahier des charges « jeunes bovins et génisses engraisés aux céréales ». Il existe deux autres cahiers des charges pour la viande bovine, un pour les races podoliques et un pour la race piémontaise.

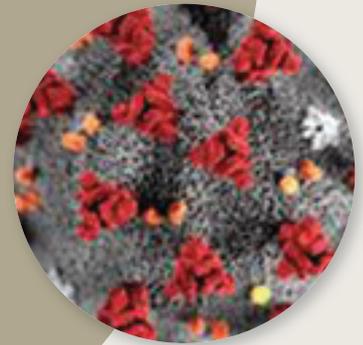


Élevage du groupe *Siciliani* à Bari

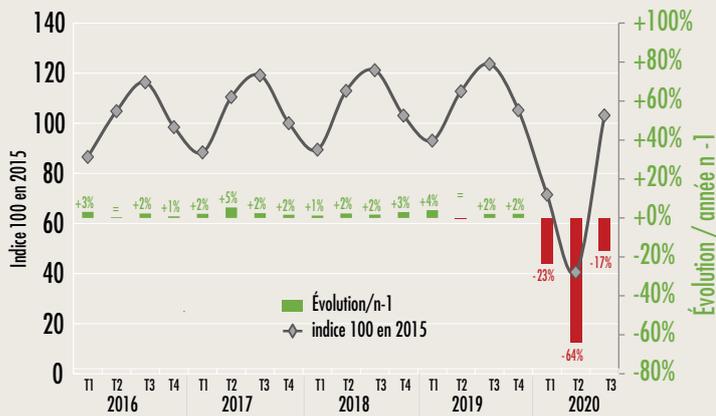
5

2020 BOUSCULÉE PAR LE COVID-19

En 2020, la fermeture des restaurants et des écoles, le confinement de la population pendant 2 mois suivi d'un déconfinement très progressif, la mise à l'arrêt de l'économie, formelle comme informelle... ont eu des effets considérables sur les filières agroalimentaires et en particulier la filière viande bovine italienne. Malgré toutes les difficultés rencontrées par le secteur, les importations de brouards français ont été maintenues, confirmant la résilience de l'engraissement dans la plaine du Pô et la solidité de la filière franco-italienne.



ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES TRIMESTRIEL DE LA RESTAURATION EN ITALIE



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

L'Italie a été le premier pays européen gravement touché par la pandémie de Covid-19 et le premier aussi (dès le 9 mars 2020) à appliquer des restrictions fortes comme la fermeture des écoles et des restaurants et le confinement général de la population. Le déconfinement a été progressif et le rétablissement de l'activité de la restauration est resté partiel jusqu'à l'amorce de la 2^{ème} vague de Covid-19. L'application de nouvelles restrictions (fermeture des restaurants à 18h depuis le 26 octobre) devrait encore fortement ralentir l'activité du secteur de la restauration qui était loin d'avoir retrouvé ses volumes d'avant crise durant l'été.

Restrictions sur la restauration et chute du tourisme précipitent les ventes de la RHD

Alors que le chiffre d'affaires de la restauration en Italie était en hausse de 2% par an depuis 2015, il s'est effondré de 23% au 1^{er} trimestre 2020 /2019 et de 64% au 2^{ème} trimestre. Ces baisses sont plus fortes encore que celles enregistrées en France (-13% au 1^{er} trimestre et -61% au 2^{ème} trimestre).

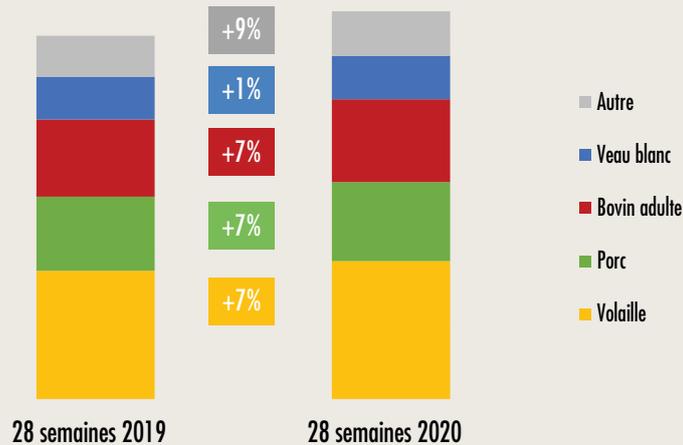
Les opérateurs italiens des filières agroalimentaires et de l'hôtellerie-restauration s'inquiètent de l'effondrement des arrivées de touristes étrangers qui contribuent au dynamisme de la consommation tout au long de l'année mais surtout d'avril à octobre. D'après *Federalberghi* (fédération de l'hôtellerie), la présence de touristes étrangers était en baisse de 93% en juin et de 76% en juillet par rapport à 2019.

Quant aux Italiens, ils n'ont été que 60% à partir en vacances cet été, contre 75% en 2019, et les séjours ont été plus courts. Parmi les raisons invoquées dans l'enquête conduite par *Unioncamere* : la peur de la contamination pour 44% des enquêtés et les difficultés économiques pour 27%.



L'Italie est le premier pays européen touché par le Covid-19 en mars 2020.

VOLUMES DE VIANDE FRAÎCHE ACHETÉS PAR LES MÉNAGES EN ITALIE SUR 28 SEMAINES (->12 JUILLET)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après ISMEA-Nielsen

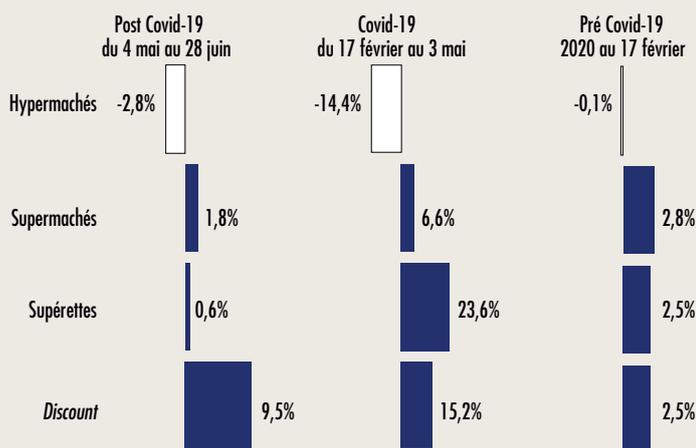
Report partiel de la consommation hors domicile sur les ventes au détail

Avec la quasi-fermeture de la restauration commerciale et collective pendant le confinement, la consommation alimentaire s'est relocalisée à domicile, induisant une hausse des achats dans les circuits de détail.

Pour la viande bovine, la hausse a été très forte au début mais a ralenti ensuite. Ainsi, sur les 12 semaines du 24 février au 17 mai, les achats des ménages de viande bovine mesurés par le panel ISMEA-Nielsen étaient supérieurs de 16% à leur niveau de 2019. Puis la progression n'était plus que de 7% sur les 8 semaines suivantes (jusqu'au 12 juillet) alors que la viande de porc se maintenait à +15%. Au total, sur les 28 premières semaines de 2020, les achats de viande bovine ont progressé de 7%, tout comme ceux de porc et de volaille.

D'après les opérateurs italiens et l'ISMEA, le report de consommation de viande bovine de la RHD vers les achats des ménages n'a pas été total. Le bilan consommation donne sur 7 mois une baisse de 3,1% d'une année sur l'autre.

ÉVOLUTION DES VENTES DE LA DISTRIBUTION DE DÉTAIL EN ITALIE



Source : Iri, base 10 980 points de vente

Le Discount profite de la progression de la distribution de détail

Tous produits confondus, la distribution de détail en Italie a fortement accru ses ventes, même si les hypermarchés ont perdu du terrain. Les *discounters* sont les grands gagnants, avec des ventes toujours en forte progression sur la période post-confinement du 4 mai au 28 juin (+9,5% /2019) après une forte croissance des ventes pendant le confinement (+15%).

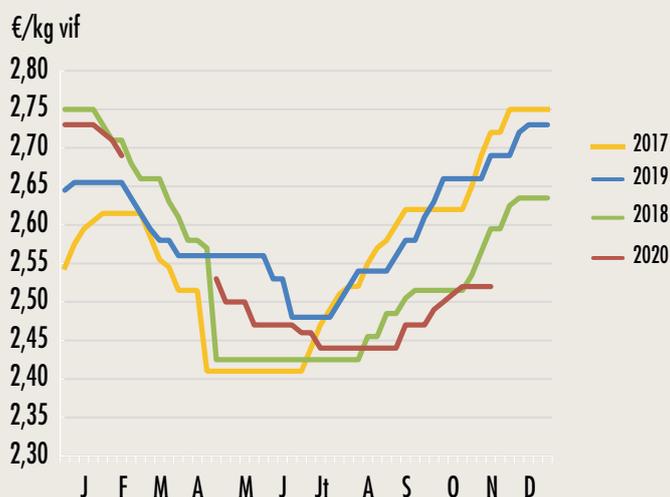
Perte de valeur des pièces nobles et du 5^{ème} quartier, baisse des prix des bovins finis

La fermeture de la restauration, qui constitue le débouché principal de certaines pièces nobles, a provoqué une brutale chute de valeur des déhanchés, qui auraient perdu près de 40% de leur valeur entre février et avril. Les boucheries et les GMS ont eu du mal à commercialiser ces morceaux et n'ont pu le faire qu'à coup de promotion. Les prix des peaux ont également fortement chuté, de plus de moitié d'après les opérateurs, conséquence de l'arrêt de l'industrie automobile principalement et de l'industrie du luxe.

Par ailleurs, la présence des viandes importées bon marché qui ne trouvaient plus de débouché en RHD a fini par faire pression sur les prix. Si, au début du confinement, la viande italienne était très demandée par les distributeurs, de même que la viande française qui arrivait en complément pour répondre à la forte hausse des ventes, les GMS se sont tournées ensuite vers davantage de catégoriel et moins de quartiers entiers. Les viandes irlandaises, allemandes et polonaises, fortement dépréciées, se sont alors positionnées et ont fini par trouver leur place durablement. Des filets origine Pologne ont été repérés dans un supermarché en Italie du Nord au prix de 11,90 €/kg début juin.

Toutes ces difficultés ont nui à la valorisation des bovins finis engraisés en Italie. Les commissions de cotations de la bourse de Modène n'ont pu se réunir pendant 9 semaines mais ont repris les réunions en visioconférence à partir du 27 avril. La cotation du JB charolais 1^{ère} catégorie de 700-750 kg a enregistré une baisse saisonnière soutenue puis a tardé à se relever à la fin de l'été. Mi-novembre, elle stagnait sous le bas niveau de 2018, à 2,52 €/kg vif, soit -6% /2019.

COTATION DU JB CHAROLAIS 700-750 KG 1^{ÈRE} CATÉGORIE À MODÈNE

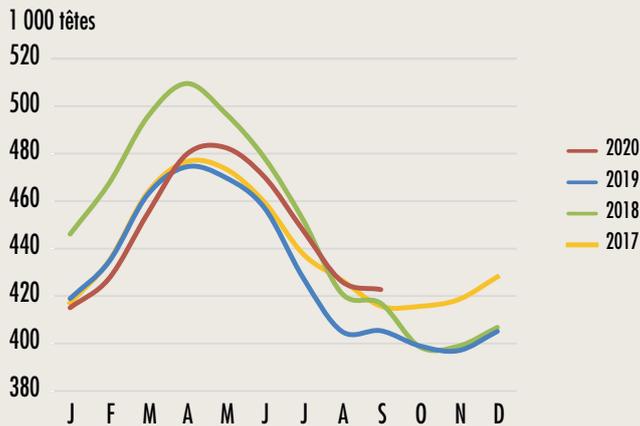


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Bourse de Modène

5

2020 BOUSCULÉE PAR LE COVID-19

EFFECTIFS DE BOVINS MÂLES DE 1 À 2 ANS DANS LES ATELIERS ITALIENS EN FIN DE MOIS

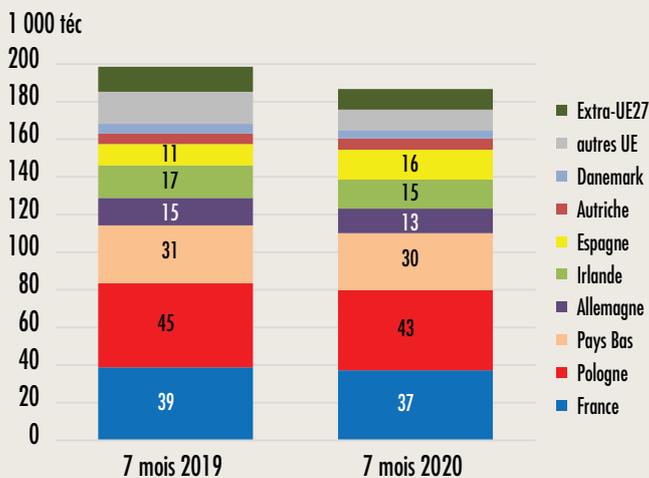


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Anagrafe zootecnica

Des retards dans les sorties de JB

Les difficultés à valoriser les animaux finis ont provoqué des retards dans les sorties de jeunes bovins. Au 30 septembre, la BDNI italienne dénombrait 420 000 mâles de 1 à 2 ans, soit 17 000 de plus qu'un an plus tôt, alors que ce même effectif était en baisse au 31 mars (-8 000 têtes /2019) et que la hausse dans la catégorie d'âge inférieure était de bien moindre ampleur les mois précédents (+5 000 têtes en moyenne sur les 6 mois précédents).

ÉVOLUTION DES IMPORTATIONS ITALIENNES DE VIANDE BOVINE RÉFRIGÉRÉE



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

Renationalisation partielle du marché de la viande

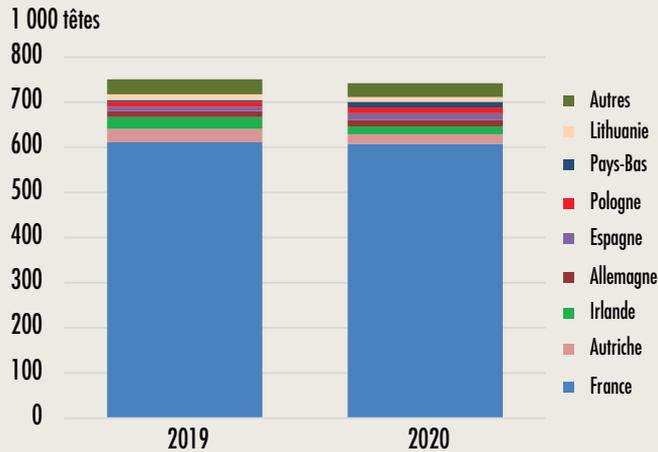
Les importations italiennes de viande bovine sur les 7 premiers mois de l'année ont baissé de -9% /2019, à 229 000 téc, surtout en viandes congelées et en préparations cuites. Ainsi, les importations de viandes réfrigérées ont diminué de -6% /2018 à 189 000 téc, celles de viandes bovines congelées de -22% à 37 000 téc et celles de préparations à base de viande bovine de -10% à 7 000 téc.

Globalement, les importations ont baissé depuis toutes les origines européennes. La seule exception notable a été l'**Espagne** qui a accru ses ventes vers l'Italie à 16 000 téc (+40%). Le marketing espagnol a été particulièrement agressif sur le marché italien en raison d'une consommation nationale très affectée par les restrictions concernant les restaurants, dans un pays où la viande bovine se consomme beaucoup hors domicile. Avec 43 000 téc de viande réfrigérée (-5% /2019), la **Pologne** est restée la première origine, devant la **France** (37 000 téc, -4% /2019). La perte de débouchés pour certains exportateurs a conduit à une guerre des prix sur le marché italien. Le prix de la viande réfrigérée avec os était en recul en provenance d'Espagne (-6%), de Pologne (-4%) et de France (-4%).



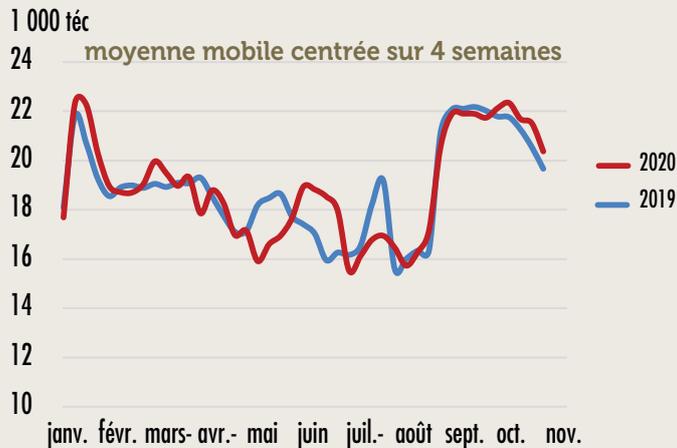
La fermeture de la restauration a permis aux distributeurs d'augmenter leurs ventes.

IMPORTATIONS ITALIENNES DE BOVINS VIVANTS SUR 8 MOIS



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Anagrafe zootecnica

EXPORTATIONS FRANÇAISES DE BOVINS VERS L'ITALIE SUR LES 46 PREMIÈRES SEMAINES DE L'ANNÉE



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après DGAL TRACES

Mais les imports de broutards sont restés dynamiques

D'après les données sanitaires italiennes (*Anagrafe nazionale zootecnica*) l'Italie a importé 742 000 bovins sur les 8 premiers mois de l'année 2020, soit -1,0% /2019, dont 40 000 bovins vifs finis contre 38 000 en 2019. Les flux en provenance de **France** ont à peine baissé (-0,6% à 608 000 têtes dont 13 000 bovins d'abattage contre 14 800 en 2019 sur la même période) alors que l'ensemble des autres origines baissait de -3,2%. **L'Autriche** et **l'Irlande** notamment ont beaucoup diminué leurs envois (-28% et -33%), alors que **l'Espagne** et la **Pologne** ont augmenté les leurs (+53% et 21%), mais avec seulement 14 000 et 13 000 têtes. La moitié des bovins en provenance d'Espagne étaient des bovins destinés à l'abattage.

Et les envois de broutards français ont atteint un haut niveau à l'automne

D'après les données TRACES collectées par la DGAL du Ministère de l'agriculture, les exportations françaises de bovins vivants vers l'Italie ont totalisé 860 000 têtes sur les 46 premières semaines de l'année, soit autant qu'en 2019 (+0,3%). Si le mois de mai a été un peu ralenti, les mois de juin et juillet ont été plus dynamiques. Les expéditions de l'automne (de début septembre à la mi-novembre), saison où les envois sont importants, ont même été supérieures de 1,6% aux expéditions de 2019, soulignant le dynamisme des mises à l'engraissement en Italie malgré le contexte morose, mais à des prix en forte baisse.



Les broutards français restent la référence pour les engraisseurs italiens. Les ventes n'ont pas fléchi en 2020, prouvant la résilience de la filière franco-italienne.



Mâles limousins dans le Piémont.



Mâles croisés et charolais en Vénétie.



Génisses limousines en Lombardie.



Mâles charolais dans les Pouilles.



Rayon viande « Scottona » dans un supermarché de Trévise en Vénétie.



Viande à griller garantie sans OGM, sans antibiotique et avec respect du bien-être animal.



Hamburger de « Scottona » 100% italiano.



Rond de gîte de génisse polonaise dans un supermarché de Bari.

REMERCIEMENTS

Ce dossier s'appuie sur des entretiens et des visites que nous avons réalisés en Italie à l'automne 2019. Nous tenons à remercier chaleureusement les personnes qui nous ont cordialement accueillies et ont accepté de répondre à nos questions, pendant nos missions en Italie, mais également après, jusqu'à la publication de ce dossier.

ENGRAISSEURS, COOPÉRATIVES ET ASSOCIATIONS

- Simone MELLANO, directeur d'ASPROCARNE, et Luca GIORDANA, Responsable technique
- Silvano PECCHIO, engraisseur à Carignano (TO)
- Federico CATTANEO - vétérinaire et commerçant de bestiaux
- Andrea et Francesca MARTINELLI, engraisseurs à Fontanella (BG)
- Daniel BONFANTE, Directeur commercial d'AZOVE
- Luciano PINTON, responsable de la Coopérative d'engraissement La Molinella à Dolo (VE)
- Giuliano MARCHESIN, Directeur d'UNICARVE

GRANDE DISTRIBUTION

- Cesare MANTICA et Guido CANNATA , acheteurs viande d'ESSELUNGA
- Davide PAGANELLI et Massimiliano LAZZARI, acheteurs viande bovine de COOP ITALIA
- Luigi ZAMBELLI, Acheteur viande de CONAD
- Ainsi que tous les responsables de rayon viande et bouchers qui ont répondu à nos questions dans les magasins visités de Turin à Venise et de Reggio Emilia à Bari et Naples

SECTEUR DE L'ABATTAGE ET DE LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE

- Carlo AMBROSINI, de l'entreprise AMBROSINI CARNI
- Loris COLOMBEROTTO, président de l'entreprise COLOMBEROTTO et président d'ASSITAMA
- Carlo VICENTINI, président de l'entreprise VICENTINI CARNI
- Fabrizio GUIDETTI, responsable des projets de la filière bovine de l'entreprise INALCA
- Giancarlo ANDREGHETTI, directeur commercial filière bovine de l'entreprise CLAI
- François TOMEI, directeur d'ASSOCARNI
- Carlo SICILIANI, président de l'entreprise SICILIANI et président d'UNICEB
- Francesco CAMPOBASSO, responsable qualité chez SICILIANI qui a organisé la visite des ateliers d'engraissement à Bitritto (BA)
- Vincenzo D'ONOFRIO, responsable des achats viande rouge de l'entreprise GRANCARNI

ORGANISMES D'ÉTUDE ET DE RECHERCHE

- Paola PARMIGIANI, Maria RONGA, Linda FIORITI et Claudio FEDERICI de l'ISMEA
- Claudio MONTANARI et Kees de ROEST du CRPA

Nous remercions également Luigina TRENTO d'UBIFRANCE pour l'organisation de la mission

DOSSIER ITALIE

VIANDE BOVINE

N° 512
Septembre 2020

Économie de l'élevage



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

Dossier marchés mondiaux des produits laitiers en 2019. Perspectives 2020.
N° 511 - Été 2020

Dossier marché mondial viande bovine en 2019. Perspectives 2020. N° 510 - Juin 2020

Dossier annuel Ovins 2019.
Perspectives 2020. N° 509 - Mai 2020

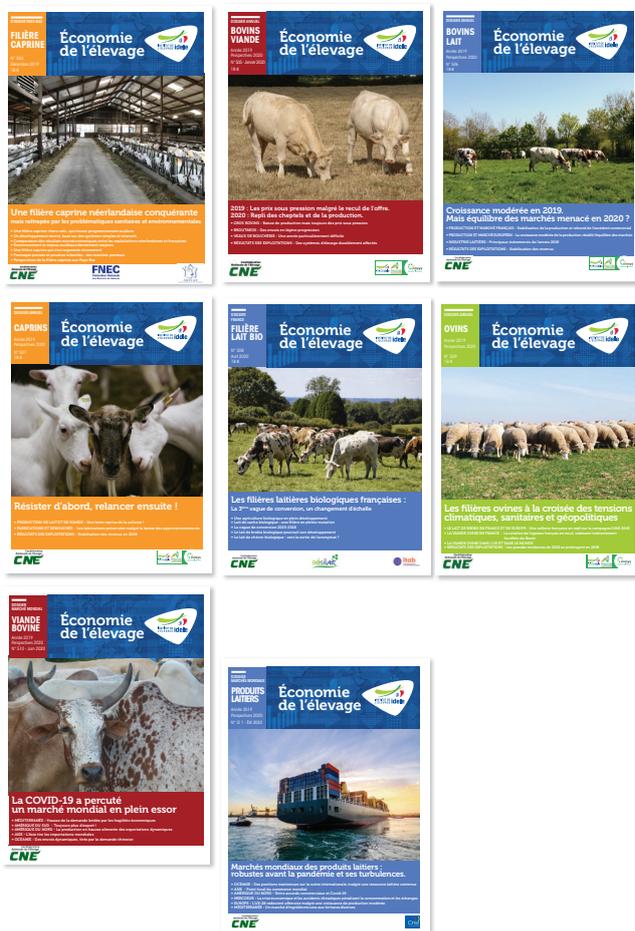
Dossier France. La filière lait bio.
N° 508 - Avril 2020

Dossier annuel Caprins 2019.
Perspectives 2020. N° 507 - Mars 2020

Dossier annuel Bovins lait 2019.
Perspectives 2020. N° 506 - Février 2020

Dossier annuel Bovins viande 2019.
Perspectives 2020. N° 505 - Janvier 2020

Dossier Pays-Bas. La filière caprine -
N° 504 - Décembre 2019



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

Mise en page et iconographie : Leila Assmann

Crédits photos : ©Couverture et ©P2 - 5 - 7 droite - 8 - 10 - 12 - 14 - 19 - 21 - 24 - 25 - 26 : Caroline Monnot/Institut de l'Élevage
©P11 <https://www.ristorazioneitalianamagazine.it> - ©P22 <https://www.facebook.com/Amici-della-ristorazione-100462311901102/> -
©P6 - 7 gauche - 20 - 22 DR Institut de l'Élevage

Directeur de la publication : Martial Marguet

Imprimé à Imprimerie Centrale de Lens - N°ISSN 1273-8638 - N° IE 0020501013

Abonnement version papier : 160 € TTC par an : technipel@idele.fr - Tél. : 01 40 04 51 71

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

Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE