

# Économie de l'élevage

DOSSIER VIANDE BOVINE FRANÇAISE

OÙ VA LE BOEUF ?

N° 461  
Octobre 2015  
18 €



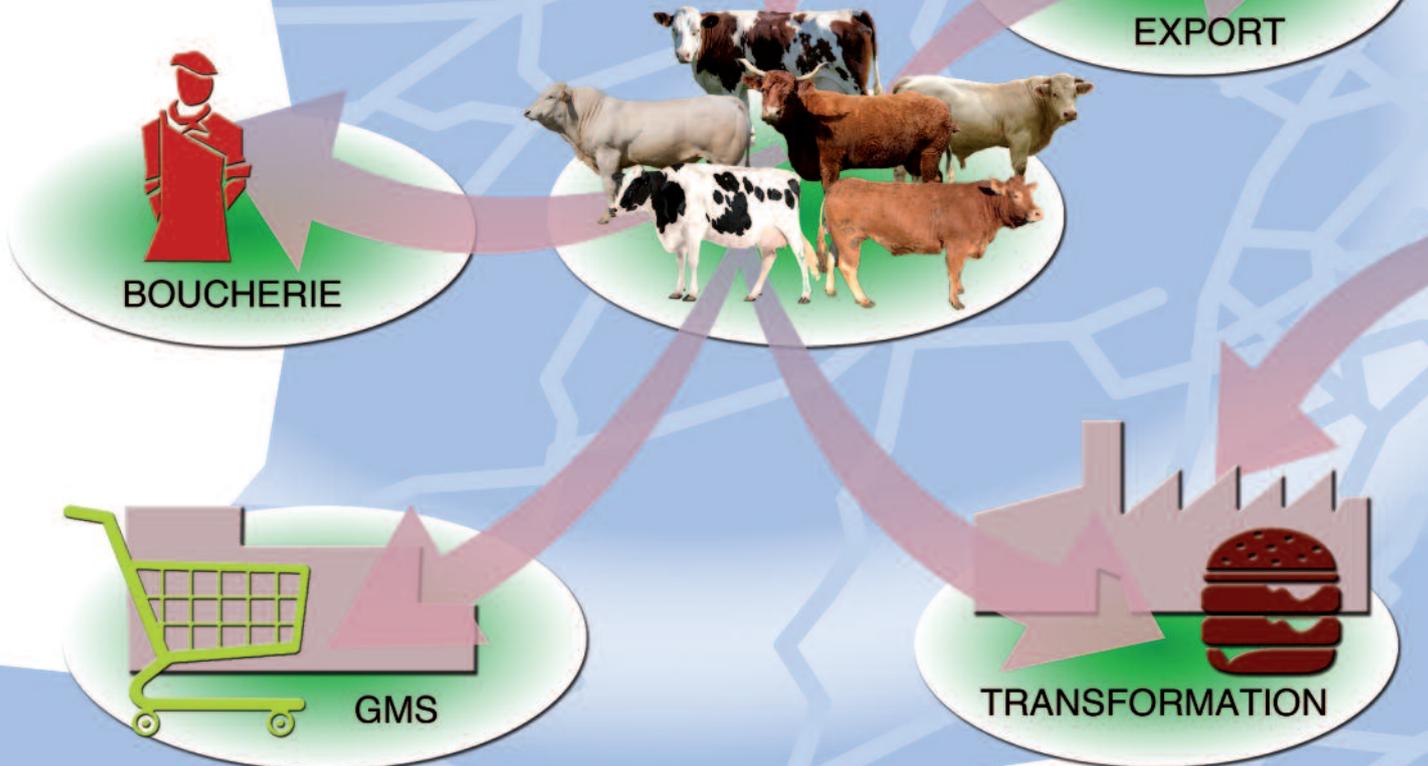
INSTITUT DE L'ÉLEVAGE

Confédération Nationale de l'Élevage

CNE



OÙ VA LE BOEUF ?  
Vers toujours plus de transformation !



## 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.

**RÉDACTEURS :** CHAMPION Fabien, MONNIOT Caroline, CHOTTEAU Philippe, MILET Germain, RICHARD Mélanie, YOU Gérard.

**CONTRIBUTEURS :** BUCZINSKI Baptiste, CARLIER Marie, CHAUMET Jean-Marc, ECHEVARRIA Laurence, GROSHENS Eva, GRUERE Armelle, TCHAKERIAN Edmond, TERTRAIN Jean-Baptiste.

Les études publiées dans le cadre des Dossiers Économie de l'Élevage bénéficient du financement du Ministère de l'Agriculture (Casdar) et du Fonds National de l'Élevage.

Ce dossier particulier fait référence à une étude financée par Interbev.

# Où va le bœuf ?

## Vers toujours plus de transformation !

En 5 ans, depuis notre dernière étude, les volumes de viande de gros bovins disponibles pour la consommation française et l'exportation se sont réduits de 6%. Avec une baisse limitée à 3%, la GMS a mieux résisté que la moyenne des débouchés et augmente sa part de marché à 54%. Celle de la RHD est restée stable, à 19%, de même que celle de la boucherie, à 12%. Ce sont les exportations qui ont été surtout affectées et ne représentent plus que 15% du total. Le contexte de consommation morose a limité les besoins à l'import, qui se cantonnent progressivement au segment de la restauration et à la transformation.

Certains produits peinent à trouver un marché valorisant à la hauteur des coûts mis en œuvre. C'est le cas des carcasses et quartiers compensés de vaches charolaises, qui constituent le cœur de gamme de l'offre en GMS, mis en place pour redonner confiance suite aux crises ESB du début du siècle. Ce cœur de gamme est désormais pris en étau entre la progression du segment premier prix constitué de catégoriel laitier et celle du segment supérieur, via le redéploiement des rayons traditionnels à la coupe.

C'est aussi le cas des jeunes bovins de type viande, dont les débouchés traditionnels vers l'Europe du Sud se contractent. Les industriels doivent aujourd'hui valoriser des quantités croissantes de viande de taurillons sur le marché français, ce qui n'a rien d'évident.

Mais le véritable fait marquant de ces cinq dernières années reste le boom du haché, qui touche tous les circuits. En GMS et RHD, il est principalement issu de vaches laitières. Toutefois, une part croissante de viande du troupeau allaitant finit en steak haché, surtout par défaut, face à la contraction des exportations et du cœur de gamme en GMS. Mais ce marché du haché ne permet pas de bien valoriser les bovins de race à viande. La segmentation est certes de plus en plus poussée, mais sur des critères techniques qui ne permettent pas, sauf sur quelques niches, de mettre en avant la race.

### SOMMAIRE

- 2/** BILAN D'APPROVISIONNEMENT ET DÉBOUCHÉS
- 6/** L'OFFRE DE VIANDE DE BŒUF EN FRANCE
- 8/** GMS : LE CŒUR DE GAMME EN DIFFICULTÉ
- 14/** LA RHD : PRIX, TRANSFORMATION, STANDARDISATION
- 20/** LA BOUCHERIE : DES APPROVISIONNEMENTS SUR-MESURE
- 22/** EXPORT : DES DIFFICULTÉS VERS L'EUROPE DU SUD
- 24/** OFFRE ET DÉBOUCHÉS DES DIFFÉRENTS TYPES DE BOVINS
- 38/** CONCLUSIONS ET QUESTIONNEMENTS
- 40/** MÉTHODE LEXIQUE REMERCIEMENTS

# BILAN D'APPROVISIONNEMENT ET DÉBOUCHÉS



La production et la consommation de viande bovine en France se sont érodées sur le long terme. Sur les dernières années, les importations se sont également rétractées. Ainsi, les disponibilités en viande de gros bovins sur le marché français, avant exportation, sont tombées à 1,56 million de téc en 2014 (-6% /2009-2010). Alors que le débouché export a fortement reculé en volume depuis 2009-2010 (-17%), la GMS a globalement mieux résisté (-3%). Les viandes importées restent orientées principalement vers le secteur de la RHD.

## Le cheptel français a perdu 2 millions de vaches en 30 ans

Le nombre de vaches traites a chuté de 3 millions de têtes (soit -45%) en 30 ans, quand celui de vaches nourrices en a gagné 1 million.

Le contingentement de la production laitière à partir de 1984 a d'abord accéléré la baisse du cheptel de vaches laitières. Les effectifs se sont ensuite stabilisés à l'approche de la suppression des quotas.

En parallèle, le développement du cheptel allaitant a été accompagné par des aides couplées (PMTVA). Depuis fin 2010, le cheptel semble toutefois plafonner. Son développement fait face à des contraintes structurelles fortes concernant la transmission des exploitations et les agrandissements, alors que les revenus restent inférieurs à la moyenne des exploitations françaises, toutes orientations confondues.

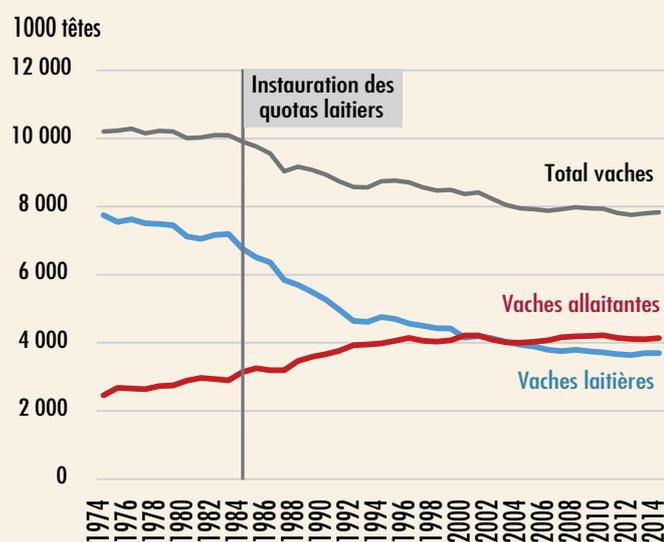
En lien avec la baisse du cheptel, la production française de bovins finis s'est réduite de 27% en 30 ans.

Le graphique ci-dessous présente la production française de bovins finis. Il s'agit du volume en tonnes équivalent carcasse de tous les bovins engraisés en France et prêts à être abattus.

De 2,01 millions de téc en 1984, la production est tombée à 1,47 million de téc en 2014. Elle s'est donc réduite de 500 000 téc en 30 ans (-27%), soit l'équivalent de la production irlandaise.

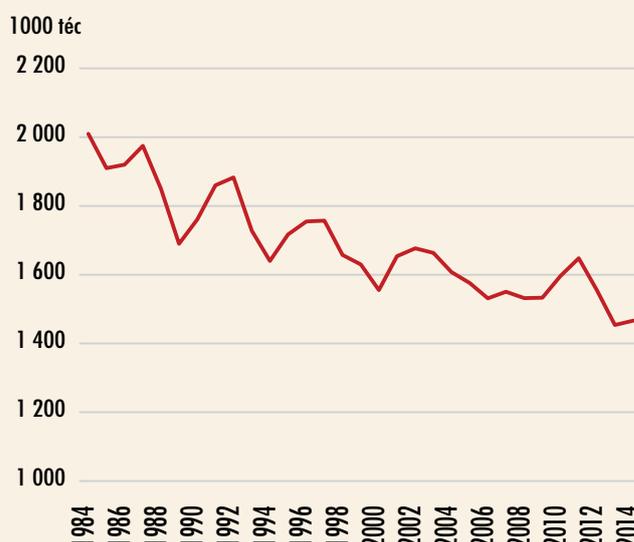
La production a toutefois évolué en dents de scie, au gré de la conjoncture laitière, du dynamisme des exports en maigre, des événements climatiques, ou des réformes successives de la Politique Agricole Commune.

ÉVOLUTION DES EFFECTIFS DE VACHES EN FRANCE (ENQUÊTE DE DÉCEMBRE)



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

PRODUCTION DE VIANDE BOVINE EN FRANCE

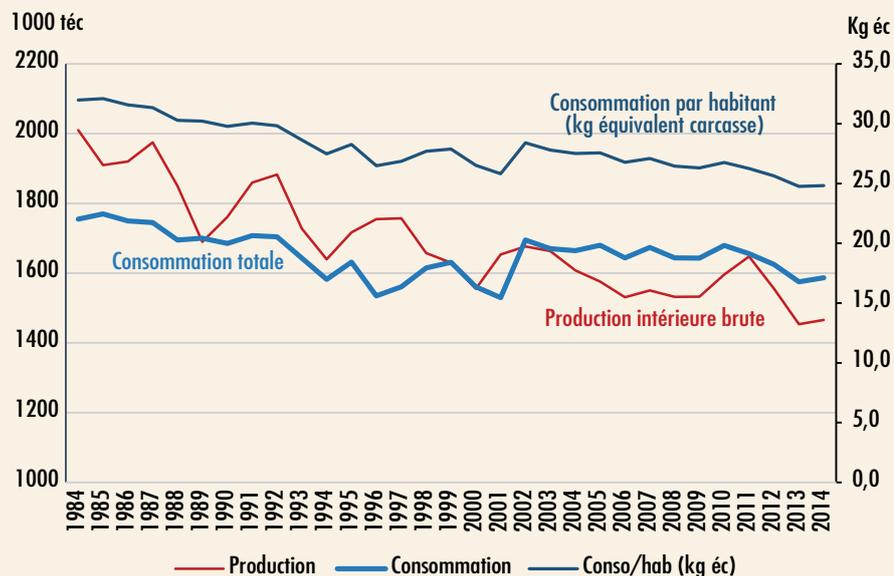


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

# Production et consommation en baisse sur le long terme

La production et la consommation ont toutes les deux tendance à s'éroder. La baisse de la consommation totale est toutefois moins forte que celle de la production. Ainsi, depuis 2002, la France n'est plus autosuffisante : elle consomme plus qu'elle ne produit.

## PRODUCTION ET CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE



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

Les Français tendent à consommer de moins en moins de viande bovine. Ceci est particulièrement vrai depuis que les effets de la crise économique se font sentir sur le pouvoir d'achat des ménages. La démographie compense toutefois partiellement la baisse de la consommation par habitant.

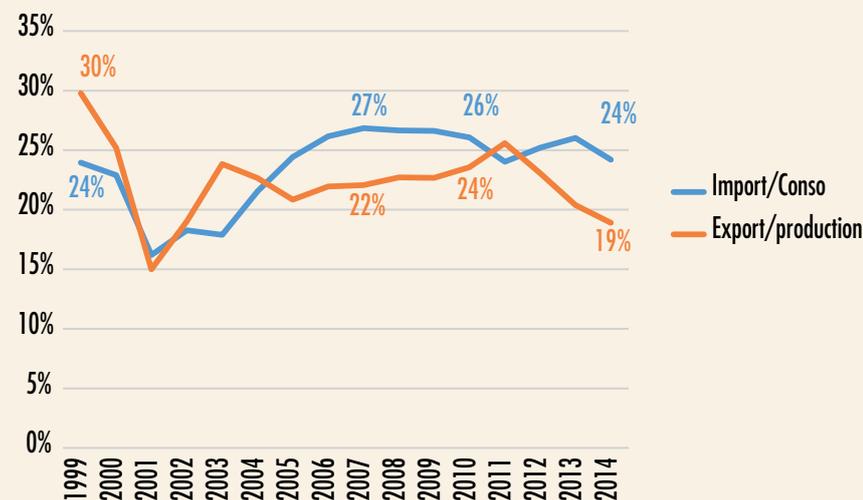
La consommation moyenne de viande bovine (veau inclus) est passée de 32,0 kg équivalent carcasse par habitant en 1984 à 24,8 kg en 2014 (-22% en 30 ans), soit une baisse moyenne de 0,8% par an. Sur les dix dernières années, la baisse a atteint 1,0% par an. Et sur les 5 dernières années, elle a atteint 1,1%.

Les facteurs conduisant à cette baisse de consommation sont multiples. Certains sont d'ordre économique : prix élevé de la viande bovine au regard des autres sources de protéines, baisse du pouvoir d'achat global, hausse des dépenses contraintes (logement, télécommunications...) et baisse du budget consacré à l'alimentation.

D'autres facteurs sont d'ordre sociétal et liés à l'évolution des modes de vie. Les métiers se sédentarisent et les travailleurs de force, surconsommateurs de viande rouge, sont de moins en moins nombreux. De même, l'effet du vieillissement de la population n'est pas négligeable, les jeunes étant les principaux consommateurs de viande rouge. Par ailleurs, le renouvellement des générations va de pair avec un changement d'habitude de consommation : la nouvelle génération consomme moins de bœuf que les précédentes. Enfin, les considérations de santé prennent de l'importance, de même que les considérations éthiques (environnement, bien-être animal...) et les associations anti-viande portent des messages qui sont davantage relayés.

# Un marché français moins ouvert sur l'Europe

## OUVERTURE DU MARCHÉ FRANÇAIS DE LA VIANDE DE GROS BOVINS



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

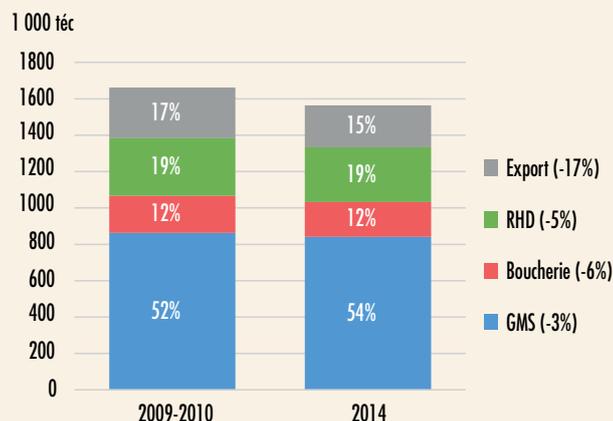
La part de la production exportée est tombée à 19% de la production totale en 2014. La part des importations dans la consommation est quant à elle retombée à 24%. Le marché français est donc moins ouvert sur l'Europe qu'il ne l'a été dans le passé.

Les volumes exportés ont fortement diminué en raison de la crise économique qui a frappé l'Europe du Sud, mais aussi du développement de la concurrence polonaise sur ces marchés. Une partie de la viande de jeunes bovins traditionnellement exportée a donc été consommée sur le marché français.

Ces volumes de viande de jeunes bovins non exportés, ainsi que le retour des réformes laitières au second semestre 2014 ont laissé moins de place à la viande importée qui pèse moins dans la consommation française.

## La GMS résiste, l'export flanche

### RÉPARTITION DES VOLUMES DE VIANDE BOVINE PAR DÉBOUCHÉS (Y COMPRIS PRODUITS TRANSFORMÉS)



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

Entre 2009-2010 et 2014, les volumes globaux<sup>1</sup> de viande bovine commercialisée se sont réduits de 6%, ou -97 000 téc. Avec une baisse limitée à 3%, la GMS a mieux résisté que la moyenne des débouchés.

L'export a perdu 17%, soit -47 000 téc. Ce débouché n'absorbe plus que 15% des volumes totaux disponibles en 2014.

Les quantités de viande bovine absorbées par la restauration hors domicile et la boucherie artisanale ont reculé dans des proportions similaires au repli des disponibilités totales (-5% à -6%). Leurs parts de marché sont donc inchangées, à respectivement 19% et 12% des volumes.

La GMS a donc accru sa part de marché et absorbe désormais 54% des volumes disponibles.

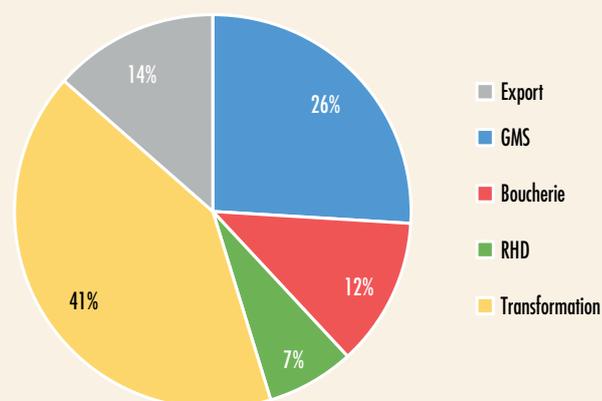
### La part de la transformation est loin d'être négligeable.

On peut considérer la transformation comme un débouché à part entière, avant qu'elle soit réintégrée aux circuits finaux.

La progression de la transformation est avant tout due à l'évolution des modes de consommation, vers des produits à la fois plus pratiques, moins chers (au prix portion), et plus homogènes. La transformation absorbe désormais 41% des volumes totaux (viandes importées incluses), et en particulier plus de 35% de la production française. Elle constitue donc un pivot majeur dans la valorisation des bovins abattus sur le territoire national, qu'ils soient issus du cheptel laitier ou du cheptel allaitant.

La viande brute (c'est à dire non transformée) se répartit entre GMS (26%), exportation (14%), boucherie (12%) et RHD (7%).

### RÉPARTITION DES VOLUMES DE VIANDE BOVINE PAR DÉBOUCHÉ



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

<sup>1</sup> A partir de cette partie, l'analyse ne concerne que la viande de gros bovins. Le veau est exclu.

### Point de méthode : le périmètre de la viande transformée

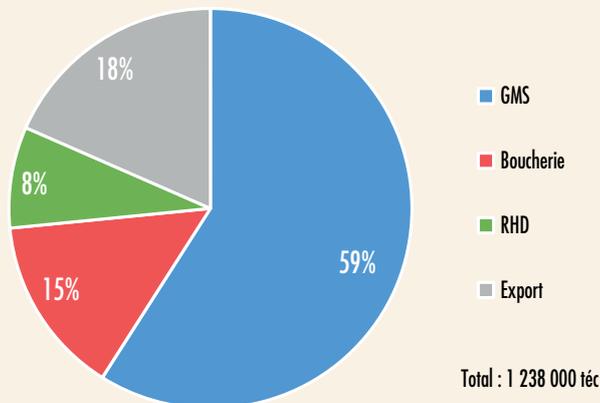
Dans cette étude, nous avons considéré comme « viandes de transformation » les viandes transformées en industrie, avant l'achat par le dernier débouché. Il s'agit des produits suivants :

- La viande hachée, qu'elle soit fraîche ou surgelée, pur bœuf ou additionnée de protéines végétales ;
- La viande pour haché (VPH), définie au travers du « code des usages des viandes hachées et des préparations de viandes hachées » : muscles ou mélange de muscles et d'affranchis. Les affranchis (parties plus fermes du muscle enlevées lors de l'affranchissement et chutes de découpe de muscles entiers résultant du piéçage des muscles) ne doivent pas composer plus de 50% du mélange ;
- La viande entrant dans les plats préparés (raviolis, lasagnes, hachis Parmentier, moussakas, hamburgers...);
- Les produits élaborés combinés avec autre chose que de la viande, y compris au rayon frais (brochettes, viandes marinées, cocottes, charcuteries de bœuf...);
- Les produits cuits, principalement utilisés par la restauration hors domicile (rôtis, sautés, boulettes...);
- Les broches de kebab.

Nous avons exclu du champ les viandes transformées en point de vente. Il s'agit essentiellement de la viande hachée à la demande, que ce soit chez le boucher ou dans les rayons traditionnels des grandes surfaces.

# Des circuits différents pour la viande française et les viandes importées

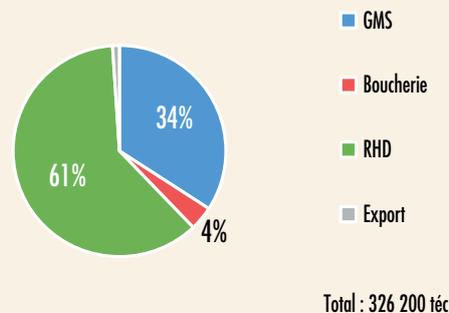
## DÉBOUCHÉS DE LA PRODUCTION FRANÇAISE DE VIANDE BOVINE (Y COMPRIS PRODUITS TRANSFORMÉS) EN 2014



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

Les grandes surfaces sont le débouché phare pour les bovins abattus en France : elles absorbent en effet 59% des tonnages, soit 730 000 téc. L'exportation constitue le deuxième débouché en volume (18%), suivi de près par la boucherie (15%). La restauration hors domicile arrive loin derrière. Elle n'absorbe que 100 000 téc de viande française, soit seulement 8% des tonnages abattus.

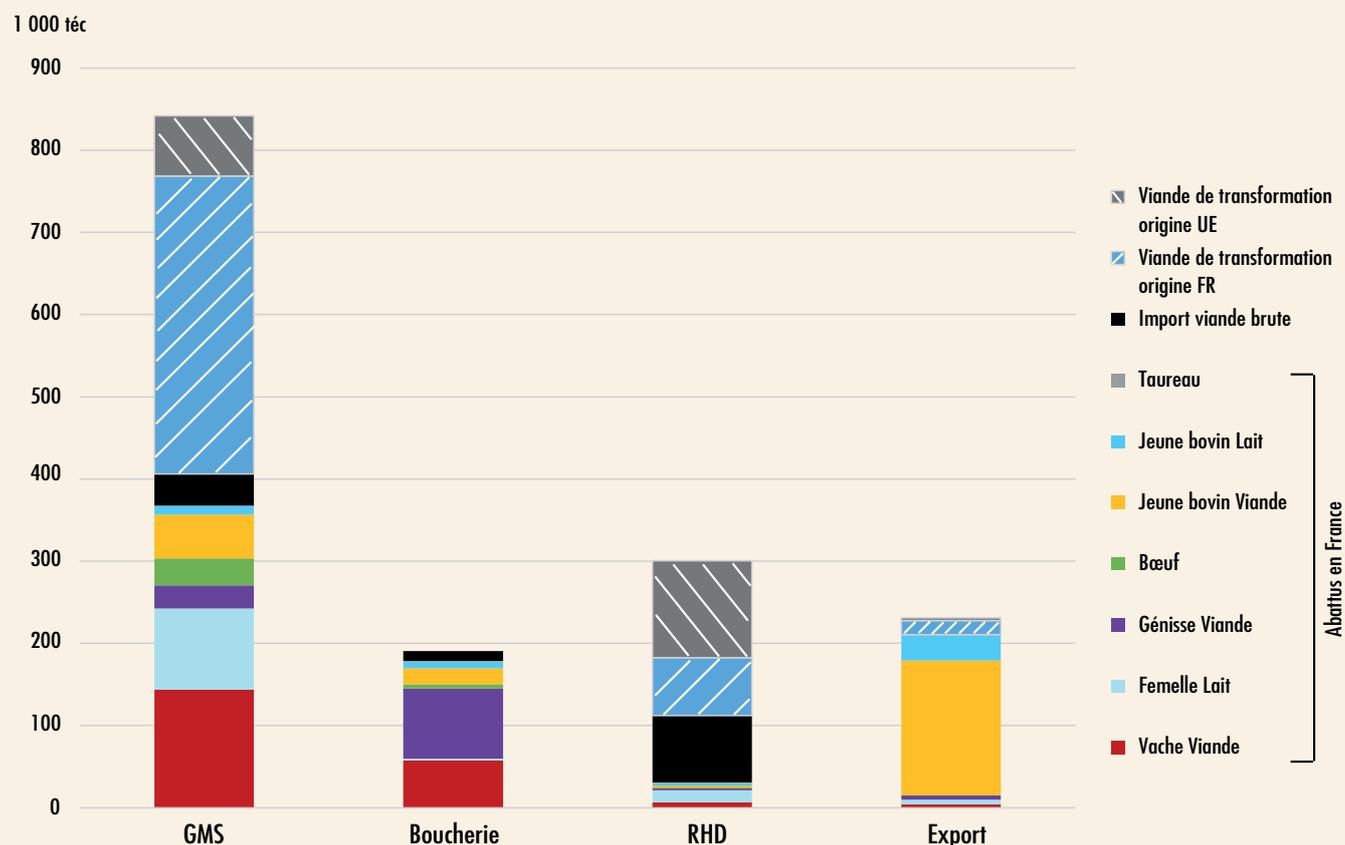
## DÉBOUCHÉS DES IMPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE BOVINE (Y COMPRIS PRODUITS TRANSFORMÉS) EN 2014



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

Le poids relatif des 4 grands débouchés est très différent pour la viande importée. Avec près de 200 000 téc, la restauration absorbe 61% des tonnages importés. La GMS ne représente que 34% du total, soit 111 000 téc, et la boucherie seulement 4%. Le réexport est négligeable. Il concerne avant tout des exportations de plats préparés à partir de viandes importées.

## DÉTAIL DE L'APPROVISIONNEMENT DES CIRCUITS EN VIANDE BOVINE EN 2014



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

2

# L'OFFRE DE VIANDE DE BOEUF EN FRANCE



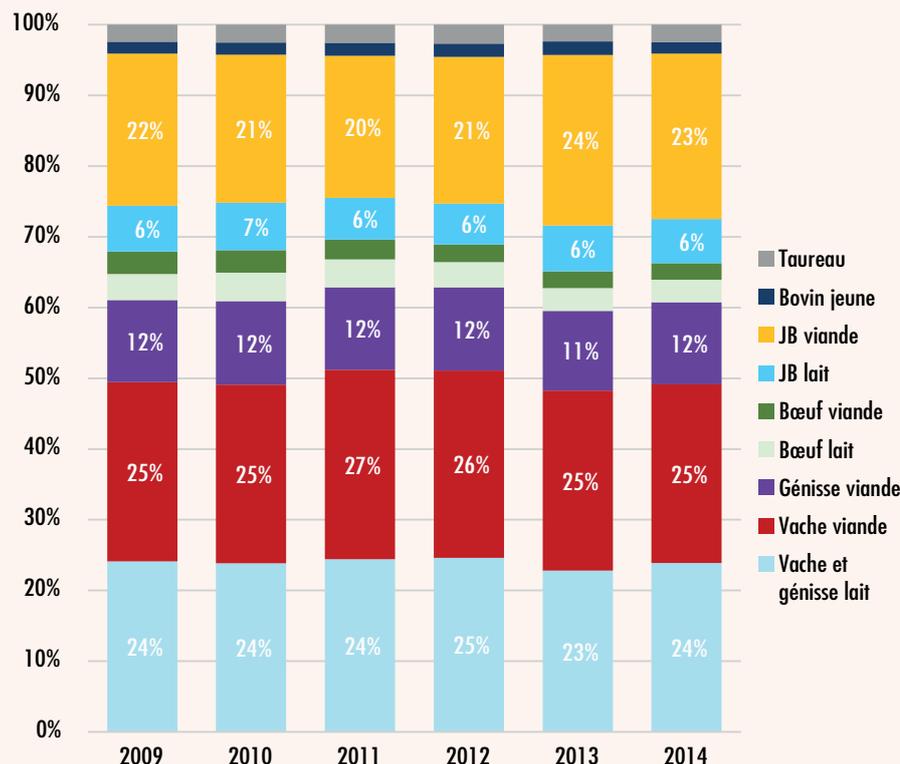
Si la production française est majoritairement composée d'animaux de type viande ou croisés, c'est l'inverse pour les viandes d'importation. Celles-ci sont issues principalement d'autres États membres de l'UE, où le cheptel allaitant est globalement réduit.

Avec les importations, les cartes de l'offre par type d'animal sont donc totalement rebattues. Au final, la viande consommée en France est pour 40% issue de femelles laitières.

## Les bovins de type viande comptent pour 66% des volumes abattus en France

L'offre française de viande de gros bovins se caractérise par la prépondérance des races à viande (66% en incluant les croisés), ainsi que par celle de la viande de femelles (61% des volumes). Deux données structurelles, liées à la composition des cheptels français et à l'orientation des mâles vers d'autres débouchés.

STRUCTURE DES ABATTAGES DE GROS BOVINS 2009-2014



Entre 2009 et 2014, la structure des abattages de gros bovins a peu évolué.

Les femelles de type viande comptent toujours pour 37% des volumes abattus et les vaches laitières pour 24%. Seule la part des jeunes bovins de type viande a légèrement progressé (de 22% à 23%).

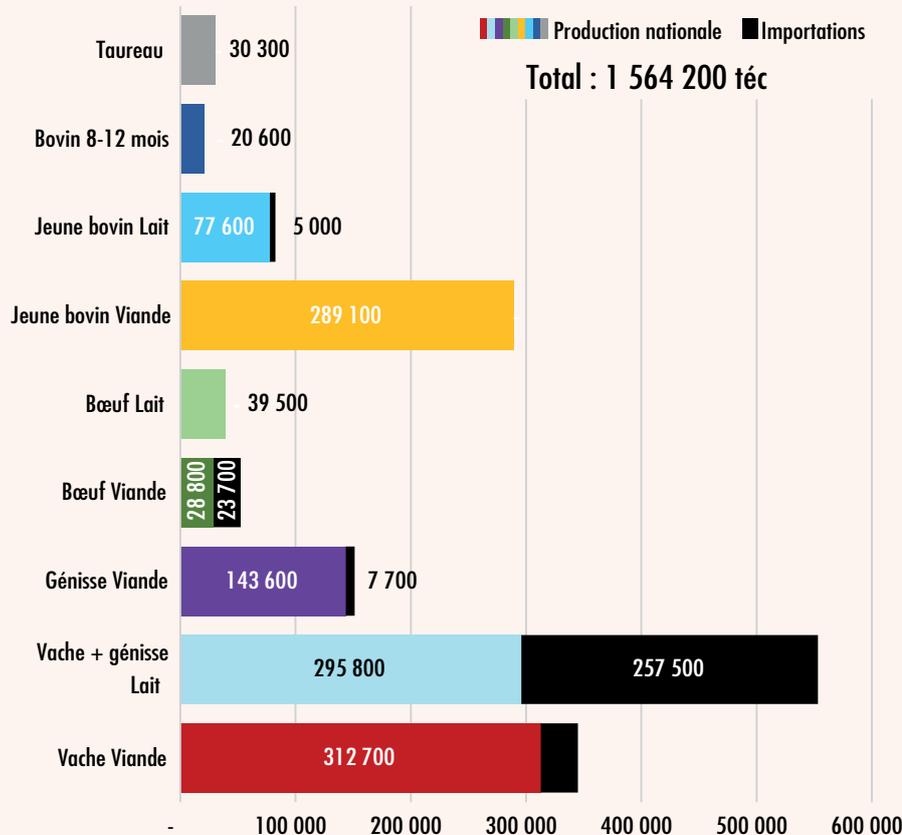
Les volumes de femelles tiennent une place importante dans la production française de gros bovins abattus (61% des volumes). En effet, de nombreux mâles sont orientés vers la production de veau de boucherie ou vers l'exportation en broustards. Quelques mâles finis sont en outre exportés avant l'abattage.

Dans la production française abattue, les gros bovins de type laitier comptent pour 34% des volumes, ceux de type viande pour 66%.

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE et Normabeve

# L'import modifie la structure des disponibilités

## DISPONIBILITÉS EN VIANDE DE GROS BOVINS SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS EN 2014 (TÉC)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE, Normabeve, Eurostat et enquêtes

Alors que les bovins de race à viande sont largement majoritaires dans la production française, les importations sont essentiellement composées de viandes issues du troupeau laitier européen.

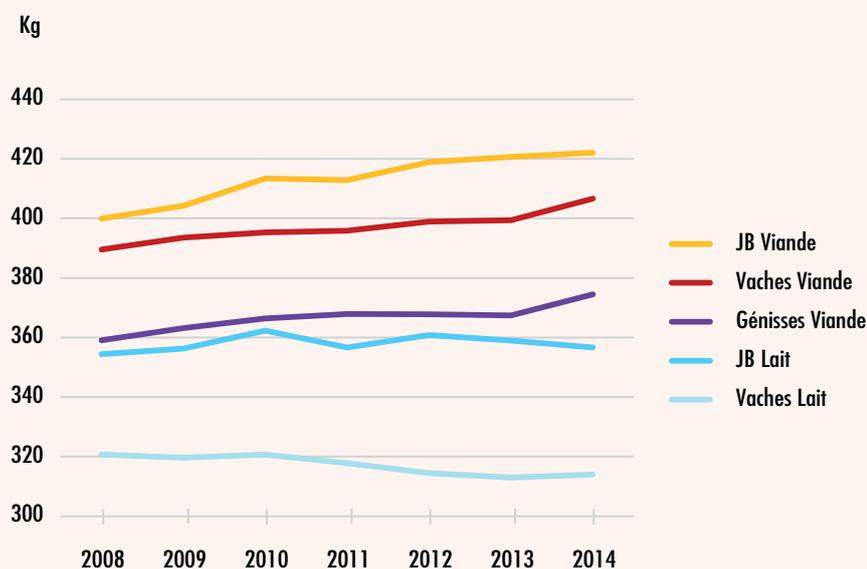
Le graphique ci-contre représente l'ensemble des disponibilités sur le marché français, avant exportation. Les volumes abattus en France figurent en couleur. Les volumes importés apparaissent en noir.

Avant importation, les volumes issus d'animaux de type viande représentent 66% des disponibilités nationales. Lorsque l'on rajoute les importations, ce chiffre passe à 56%. En effet, les volumes importés, qui représentent 21% du total des disponibilités avant exportation, sont composés en grande majorité de type laitier (80% selon nos estimations), en particulier de vaches laitières.

Ainsi, la viande de femelles laitières (française et importée) représente finalement 35% des disponibilités totales. Et si l'on décompte ce qui sera exporté (essentiellement du jeune bovin, plutôt de type viande), les femelles laitières représentent pas moins de 40% des volumes consommés en France.

# Des tendances divergentes pour les poids de carcasse

## EVOLUTION DES POIDS CARCASSE MOYENS DES GROS BOVINS



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

Les animaux allaitants ont tendance à s'alourdir, alors que les vaches laitières tendent à s'alléger.

Entre 2008 et 2014, le poids moyen des carcasses de vaches de type viande a progressé de 4%, passant de 390 kg à 407 kg. Sur la même période, celui des génisses de type viande est passé de 359 kg à 375 kg (+4% également sur 6 ans).

Le poids moyen des carcasses de jeunes bovins de type viande a quant à lui progressé de 6%, de 400 kg en 2008 à 422 kg en 2014. Celui des jeunes bovins laitiers a peu évolué (+1%, de 354 à 357 kg).

A l'inverse, les carcasses de vaches laitières se sont allégées en moyenne de 2% (de 321 kg en 2008 à 314 kg en 2014). La spécialisation laitière des exploitations va de pair avec une moins bonne finition des vaches. Par ailleurs, la Holstein a gagné du terrain au détriment de la Normande, plus lourde.

3

# GMS : LE COEUR DE GAMME EN DIFFICULTÉ



Le secteur de la GMS est de loin le principal débouché pour la viande bovine française avec 59%. Les femelles allaitantes y ont encore toute leur place, en particulier dans le segment haut de gamme qui gagne du terrain grâce au redéploiement des rayons trad'. Toutefois, la progression du segment premier prix, mais aussi celle de la viande hachée, comprime l'espace laissé au cœur de gamme issu de vaches allaitantes.

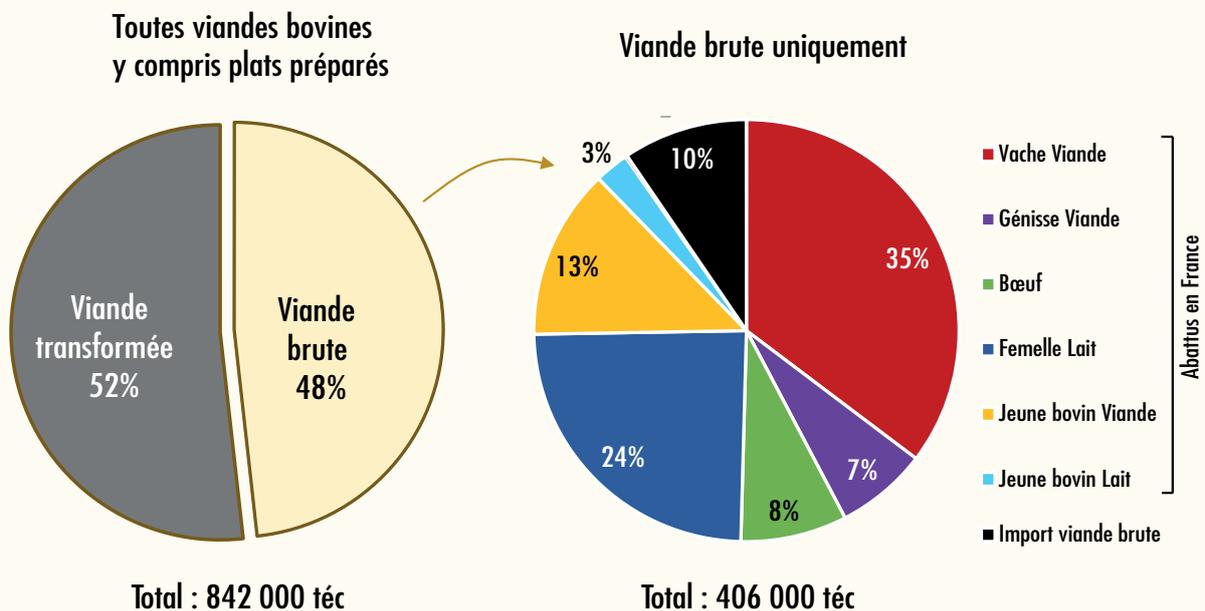
## La viande piécée en GMS : la moitié des volumes pour les femelles allaitantes et les bœufs

Les volumes de viandes brutes (carcasses, quartiers, muscles prêt à découper ou barquettes UVCI) ne comptent plus que pour 48% des approvisionnements des grandes surfaces en viande bovine. Parmi ces viandes brutes, destinées essentiellement à être vendues piécées, les viandes de femelles allaitantes et de bœufs représentent la moitié des volumes.

Les viandes de femelles laitières représentent un petit quart des approvisionnements. Si l'on ajoute les importations et les JB laitiers, on peut considérer que plus du tiers des approvisionnements provient d'animaux de type laitier.

Les JB de race à viande sont principalement destinés à des magasins situés dans les régions consommatrices (Rhône-Alpes avant tout, puis Nord et Est de la France). Ils comptent pour 13% des volumes.

### APPROVISIONNEMENT DES GMS EN VIANDE BOVINE EN 2014



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

# Le cœur de gamme coincé entre 1<sup>er</sup> prix et segment supérieur

Le cœur de gamme, constitué essentiellement de vaches charolaises, compte pour près de la moitié des volumes commercialisés. Toutefois, ce cœur de gamme est pris en étau entre la montée du segment premier prix (et des promotions), constitué de viande d'animaux laitiers, et la progression du segment supérieur, via le redéploiement des rayons trad'. Le tout dans un univers du piécé dont les volumes ne cessent de baisser face à la montée en puissance du haché.

## LA SEGMENTATION DE LA VIANDE BOVINE PIÉCÉE EN GMS

Segment	Type d'approvisionnement	Part estimée des volumes du rayon bœuf piécé
Segment supérieur (majorité des rayons trad, LS supérieur)	<b>Carcasses bouchères de vaches ou de génisses de race à viande (limousine, blonde, salers...), parfois avec un label</b>	15-20% ↑
	JB limousins ou blonds dans les régions consommatrices (Rhône-Alpes, Nord, Est)	
Cœur de gamme	<b>Vaches charolaises ou mixtes</b>	40-50%
	JB dans les régions consommatrices, vaches limousines dans certains magasins	↓
Premier prix	<b>Catégoriel laitier</b>	30-40%
Promotions	<b>Catégoriel laitier, parfois UE</b> Parfois quelques promotions sur le cœur de gamme	↑

Source : GEB - Institut de l'Élevage : enquêtes auprès de 7 enseignes

Le tableau ci-dessus résume le type d'approvisionnement des différents segments de marché pour la viande piécée chez 7 enseignes enquêtées. La segmentation est très variable d'une enseigne à l'autre, et plus encore d'une taille

de magasin à l'autre. Tous les magasins n'ont pas les volumes suffisants pour proposer 4 segments et par ailleurs la lisibilité des différents segments n'est pas toujours très claire pour le consommateur.

## Un mouvement général d'ouverture de rayon trad'

La plupart des enseignes sont dans une logique de création de rayons traditionnels à la coupe. Le principal objectif est de dynamiser le rayon viande. Mais les intérêts sont *in fine* multiples : le rayon trad' réhausse l'image générale du magasin, le lien humain et les conseils culinaires fidélisent les clients ; l'écoulement de l'ensemble des pièces est plus facile...

Ce rayon étant une vitrine, il doit être tenu avec le plus grand professionnalisme pour ne pas avoir l'effet inverse de celui recherché. La principale difficulté des directeurs de magasin est donc de trouver des professionnels pour animer ce rayon.

D'autres initiatives participent à la dynamisation du rayon viande, via une montée en gamme. Il peut s'agir de caves de maturation en vitrine, que déjà plusieurs enseignes proposent à leurs clients, ou d'autres produits premium là où le pouvoir d'achat s'y prête : viande maturée sur os en suspension pelvienne ou races exotiques.



Rayon viande - Intermarché de Auxonnes



Cave de mûrissement - Leclerc de Olivet

## Compensé et catégoriel se complètent pour l'approvisionnement en piécé

En 2014, l'approvisionnement des 7 enseignes enquêtées se faisait à 60% en carcasse, quartier ou compensé, à 28% en catégoriel français, à 4% en catégoriel importé et à 8% en UVCI origine France. L'approvisionnement en catégoriel gagne du terrain par rapport au compensé, reportant la gestion de l'équilibre matière au niveau du fournisseur. Ceci implique par ailleurs un recours accru aux animaux de type laitier qui constituent l'essentiel de l'offre en catégoriel.

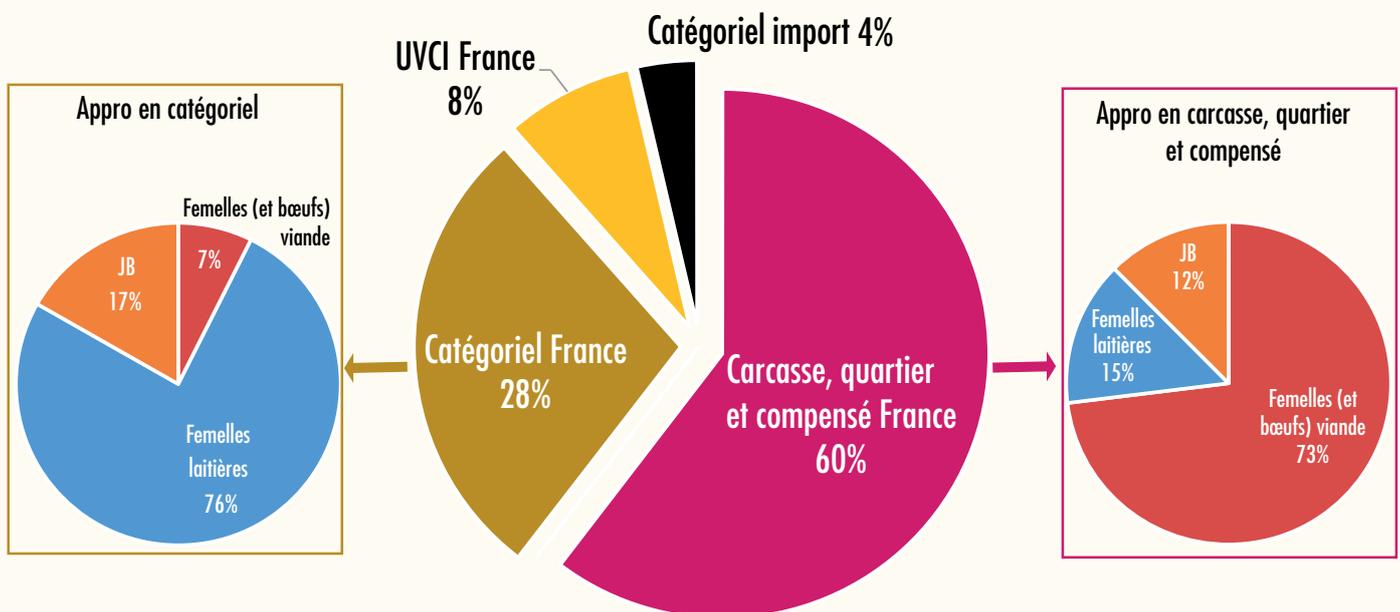
Pour le piéçage en magasin, les enseignes recourent à deux types d'approvisionnements. Lorsqu'elles achètent des quartiers entiers ou compensés (l'ensemble des muscles d'un quartier emballés un à un sous vide mais vendus ensemble), elles doivent ensuite écouler l'ensemble de ces muscles. Lorsqu'elles achètent en catégoriel, c'est-à-dire muscle par muscle, les responsables de rayon n'ont pas à se soucier de l'équilibre matière. En général, les deux types d'approvisionnement coexistent chez une même enseigne car ils correspondent à deux segments différents. Par ailleurs, un approvisionnement en catégoriel devient quasiment obligatoire dès lors qu'une promotion ciblée sur un muscle est organisée.

Bien que certains acheteurs de centrales d'achat tentent de lutter contre sa progression, le catégoriel devrait continuer à monter en puissance sous l'impulsion de la demande des magasins. Outre la logique de promotion, un achat muscle par muscle présente l'avantage de n'acheter que ce qui sera vendu et donc de limiter les pertes en rayon. Ceci est tout particulièrement vrai dans les points de vente qui manquent de compétences en matière de gestion et de valorisation des carcasses entières. Ces points de vente sont de plus en plus nombreux étant donné la pénurie de main d'œuvre qualifiée.



Barquettes élaborées sur le point de vente

### APPROVISIONNEMENT EN VIANDE PIÉCÉE DE L'ÉCHANTILLON DE 7 ENSEIGNES



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

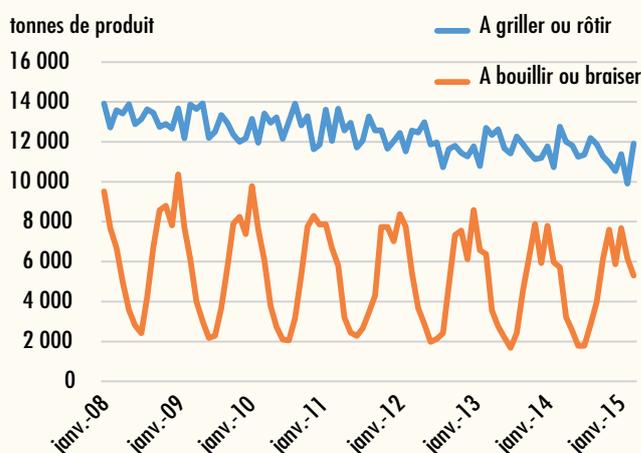
## Trois quarts de muscles d'arrière dans les pièces mises en rayon

Si l'on exclut le steak haché, les rayons viande des grandes surfaces sont sur-consommateurs d'arrières. En effet, parmi les viandes piécées, les muscles à griller sont les plus plébiscités, loin devant ceux à braiser ou bouillir. Mais si l'on intègre le haché, l'équilibre s'inverse.

Le panel d'achat des ménages Kantar World Panel indique que 71% des achats de viande de bœuf piécée portent sur des muscles à griller ou rôti, contre 29% pour les muscles à cuisson lente. Et l'écart a tendance à se creuser puisque le rapport était de 68%/32% en 2008. Par ailleurs, les achats de viandes à bouillir sont extrêmement saisonniers, comme le montre le graphique ci-contre. Chaque année, 70% des volumes sont achetés sur les 6 mois d'automne et d'hiver (d'octobre à mars) pour la réalisation de plats en sauce ou de pot au feu. Pour faire face à la saisonnalité de la consommation des muscles à cuisson lente, la filière s'est appuyée sur le développement de la demande en haché. En été, l'essentiel des pièces d'avant passent en steak haché.

Les chiffres détaillés d'approvisionnement de 7 enseignes de GMS ont été analysés dans l'optique de confirmer la prépondérance des muscles d'arrière. Pour leurs achats de viande brute, les enseignes enquêtées s'approvisionnent encore à 47% en carcasses entières ou compensées. Le reste est composé essentiellement de quartiers arrière et de muscles à griller, les quartiers avant et muscles à braiser ne comptant que pour à peine 3% des approvisionnements. On peut donc considérer que 75% de la viande brute achetée concerne des muscles d'arrière. Toutefois, si l'on inclut les achats de viande hachée, hors plats préparés, et si l'on considère que le haché

### EVOLUTION DES ACHATS DE VIANDE DE BŒUF PIÉCÉE PAR LES MÉNAGES

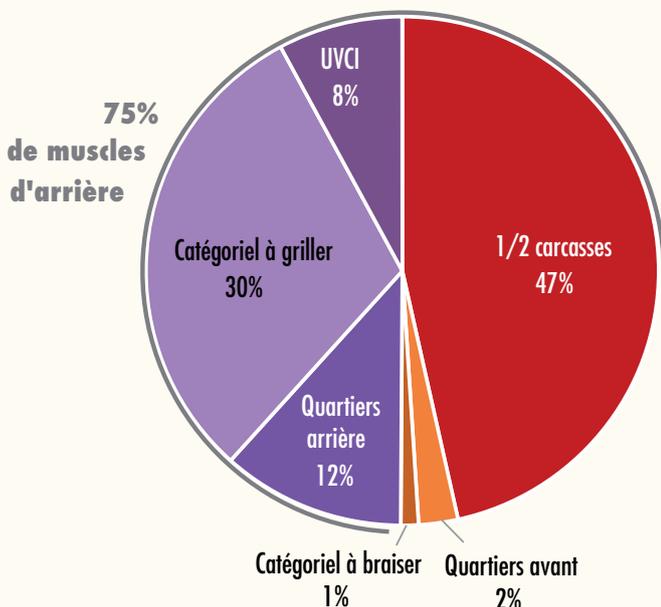


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après d'après Kantar World Panel

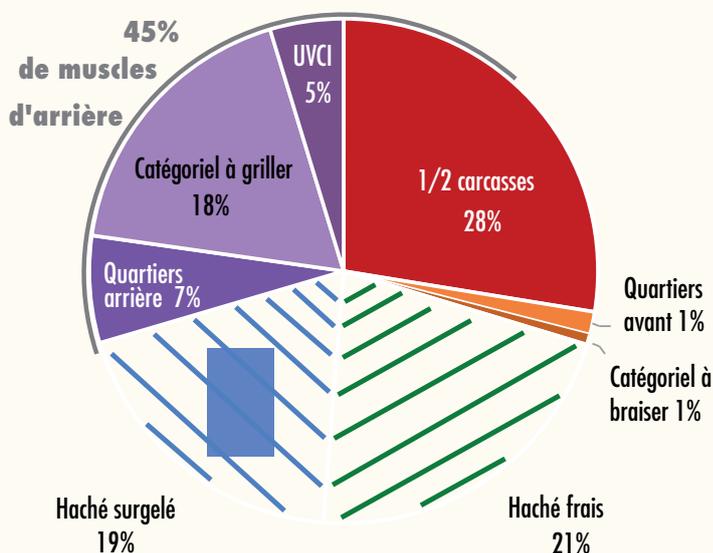
est réalisé principalement avec des quartiers avant, alors les muscles d'arrière ne représentent plus que 45% des volumes commercialisés.

### L'ÉQUILIBRE CARCASSE EN GMS DANS L'ÉCHANTILLON DE 7 ENSEIGNES

#### Approvisionnement en viande bovine piécée



#### Approvisionnement en viande bovine, piécée et élaborée



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

3 GMS : LE COEUR DE GAMME ALLAITANT EN DIFFICULTÉ

## Le haché continue sa progression

De 37% en 2008, la part du haché dans les achats de viande bovine par les ménages est passée à 42% en 2014. La consommation de ce « produit service » ne cesse en effet de progresser, au détriment de la viande piécée.

Cette évolution semble structurelle et se poursuivra dans les années à venir, sauf grave crise sanitaire. Le prix, moindre pour le haché que pour les pièces à griller, est loin d'être l'unique facteur de développement. La praticité du produit, la certitude d'être satisfait et l'absence de problème de tendreté en font un produit-service de base pour le consommateur, en phase avec le renouvellement des générations et des habitudes de consommation.

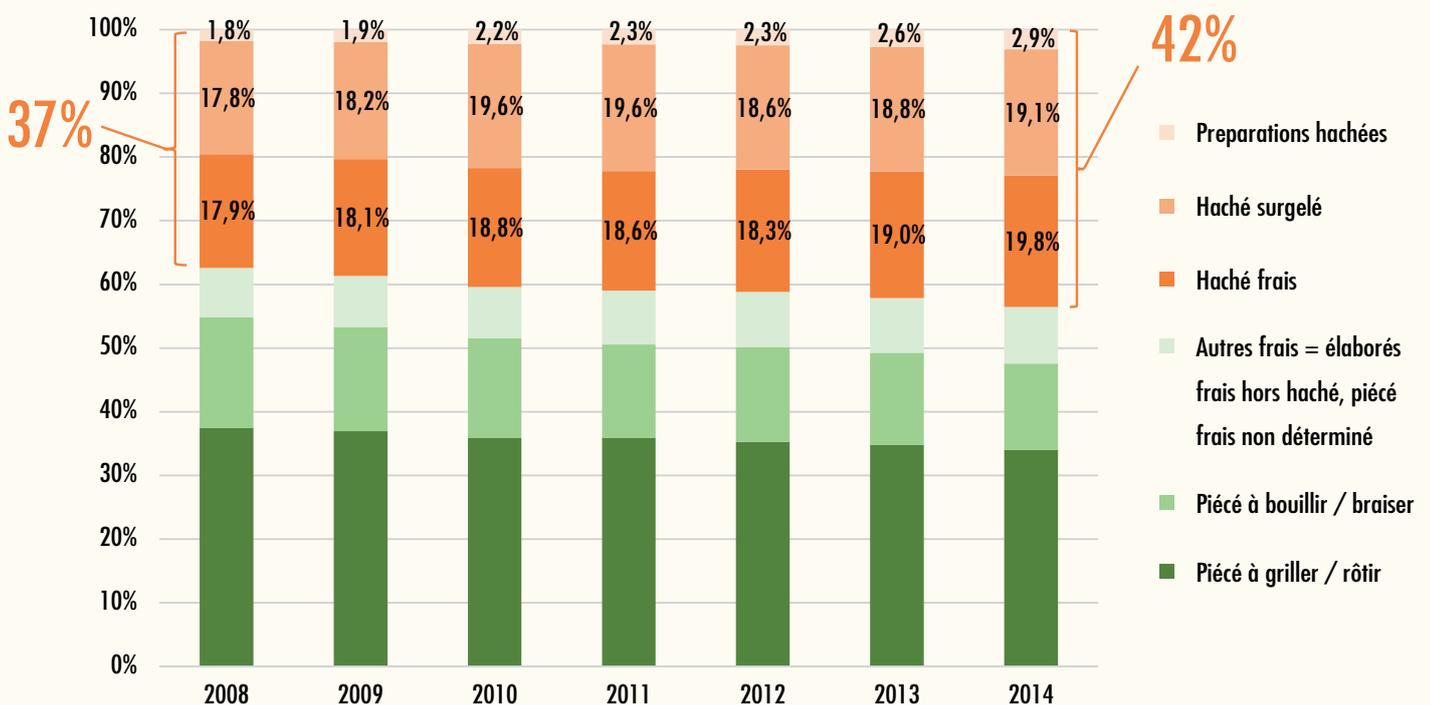
Par ailleurs, la gamme s'élargit et offre des possibilités de plus en plus variées, allant du simple steak haché à la viande en vrac permettant de réaliser une multitude de recettes traditionnelles ou exotiques (boulettes, sauces, farces...), en passant par le célèbre hamburger qui s'invente maintenant fréquemment dans les familles.

Ainsi, le haché qui était encore au début des années 2000 un outil de gestion de l'équilibre carcasse pour les abatteurs-découpeurs est devenu un produit phare. A tel point que de nombreux industriels ont investi dans cette « troisième transformation » et que de plus en plus de muscles passent par le hachoir.



Le steak haché de plus en plus plébiscité par le consommateur.

### ÉVOLUTION DE LA PART DES DIFFÉRENTS TYPES DE VIANDE DE BŒUF ACHETÉS PAR LES MÉNAGES



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Kantar World Panel

## Le rayon haché se segmente sur des critères techniques

En frais comme en surgelé, le marché du haché est de plus en plus segmenté. Mais la différenciation porte en premier lieu sur des critères purement techniques, indépendants de la race. Ce segment de marché, qui utilise avant tout des femelles laitières, n'est donc pas actuellement à même, sauf sur quelques niches, de valoriser distinctement la viande de bovins allaitants.

Le premier critère de segmentation du haché est le pourcentage de matières grasses : 5%, 12%, 15% ou 20%. Le second est la consistance (haute pression ou basse pression). Viennent ensuite la marque (marque distributeur ou marque nationale), l'ajout ou non de protéines végétales, le grammage ou la forme.

Pour des raisons sanitaires et de communication, le haché frais est exclusivement élaboré avec de la viande origine

France. Ce n'est pas le cas pour le haché surgelé, bien que les distributeurs tentent de renationaliser leur offre. Le haché surgelé reste en effet un marché à part, où le critère prix est primordial.

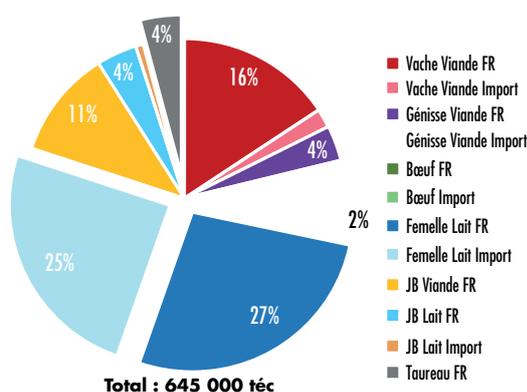
Notons par ailleurs qu'en centrale d'achat comme en magasin, le haché frais n'est en général pas géré par la même personne que la viande brute. Le haché surgelé est quant à lui géré avec les autres produits surgelés.



L'offre de haché se diversifie, mais se segmente avant tout sur la teneur en matière grasse ou la marque.

### Plus de la moitié de la viande transformée est issue de femelles laitières

Origine des viandes transformées, en 2014



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

Le graphique ci-contre représente l'origine des viandes transformées (ou viandes de transformation, y compris VPH) commercialisées en France, en GMS et en restauration, ou exportées.

52% du volume total provient de femelles laitières, 28% de femelles de race à viande ou de bœufs, 15% de jeunes bovins et 4% de taureaux de réforme.

La viande importée représente 30% du volume. La viande française (70%) est en premier lieu orientée vers le rayon haché frais des GMS.

4

# LA RHD : PRIX, TRANSFORMATION, STANDARDISATION



La restauration hors domicile (RHD) se caractérise surtout par une demande standardisée pour des produits transformés et des muscles de petite taille issus de vaches laitières. Le facteur prix paraît le plus souvent décisif. La crise économique tend à renforcer l'hétérogénéité du secteur : la montée en gamme de certains restaurants vers des viandes d'origine française et/ou allaitante est loin de compenser les coupes budgétaires réalisées par des pans entiers du secteur.

## La RHD, un secteur composite

Le secteur de la restauration hors domicile est composé de plusieurs segments : si la restauration collective regroupe 40% des repas pris à l'extérieur, elle ne compte que pour 20% du chiffre d'affaires du secteur. A l'inverse, la restauration commerciale à table représente un quart des repas et plus de la moitié du chiffre d'affaires.

La restauration hors foyer peut être schématiquement découpée en deux grands segments.

La **restauration collective** correspond à la préparation et la mise à disposition de repas aux personnes travaillant ou vivant dans des collectivités publiques ou privées. Elle recouvre un champ large de lieux : établissements d'enseignement et de santé, entreprises, prisons, etc. Avec un ticket moyen de 5 €, elle est fortement contrainte par les prix.

La **restauration commerciale** rassemble tous les autres repas pris hors foyer. Elle se divise en trois sous-segments principaux :

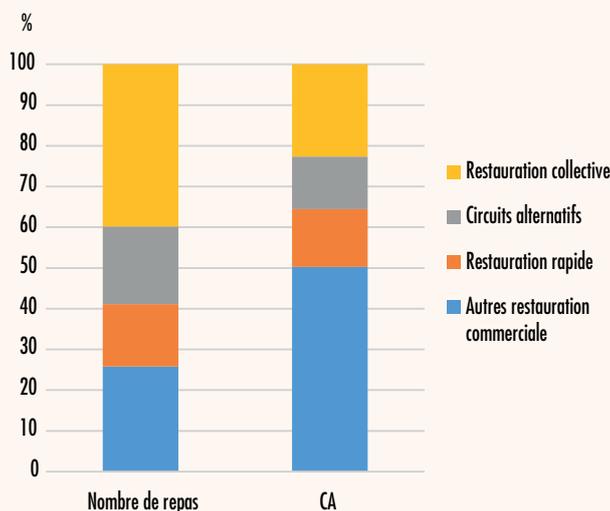
- Les **circuits alternatifs** regroupent les entreprises dont la vocation première n'est pas de fournir une solution de restauration. On y retrouve principalement les boulangeries et les stations-service. La particularité de ce segment est de servir une très grande majorité de produits (sandwiches, salades, desserts) qui ne contiennent pas de viande bovine.

- La **restauration rapide** est composée essentiellement des grandes chaînes de *fast-foods* à hamburgers (MacDonald's, Quick...), des sandwicheries spécialisées (Subway, Brioche Dorée, ...) et des restaurants thématiques à service au comptoir (traiteurs, restaurants de kebabs, etc.). Le ticket moyen dans ce segment ne dépasse pas 8,5 €.

- Le reste de la restauration commerciale peut être assimilé aux **restaurants avec service à table** auxquels s'ajoutent les cafétérias (Flunch, Casino Cafétéria, etc.). Les tickets pratiqués par ce segment sont les plus hétérogènes, mais sont en moyenne largement supérieurs à ceux des autres sous-secteurs (17,5 €).

Dans chacun de ces segments, les logiques d'approvisionnement des restaurants sont affectées par leur mode de gestion. Les chaînes servent le tiers des repas pris en restauration commerciale, et les sociétés de restauration concédée (Sodexo, Compass, Elior...) 40% des repas pris en restauration collective. Leurs achats sont généralement centralisés, par opposition aux indépendants. Toutefois, les grossistes-distributeur (Metro, Pomona, Davigel, Promocash, Brake...) contribuent à regrouper et massifier les achats des indépendants.

IMPORTANCE DES DIFFÉRENTS TYPES DE RHD EN 2013

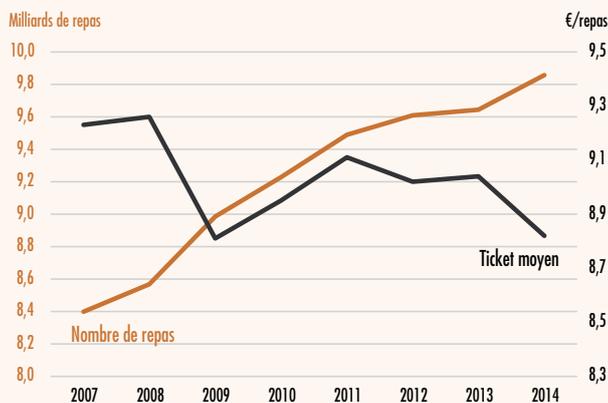


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après GIRA Foodservice. Données 2013

# Des dynamiques à fort impact sur le marché de la viande bovine

La crise économique accélère la métamorphose de la restauration hors foyer. Les *fast-foods*, qui n'achètent que de la viande transformée, et les circuits alternatifs, où le bœuf est absent, prennent le pas sur la restauration à table, qui propose l'offre en viande bovine la plus qualitative.

## NOMBRE DE REPAS ET TICKET MOYEN EN RHD



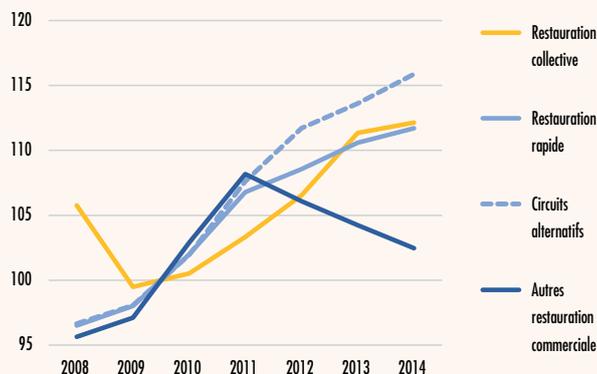
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après GIRA Foodservice et presse

Le nombre de repas pris hors foyer poursuit sa hausse structurelle, mais le ticket moyen s'est replié de 3% depuis 2011 en euros courants (inflation non déduite).

L'accroissement de la population, la hausse de la distance domicile-travail et la concentration géographique des emplois, favorable à l'émergence de solutions de restauration sur place, continuent de stimuler la hausse du nombre de repas pris hors domicile (+2% /an).

Toutefois, le ticket moyen recule face à la crise économique. Cette dernière a en effet incité les consommateurs au repli sur les segments moins chers et sur des plats bon marché au sein de chaque segment.

## EVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DES DIFFÉRENTS SEGMENTS DE LA RHD (BASE 100 = MOYENNE 2009-2010)

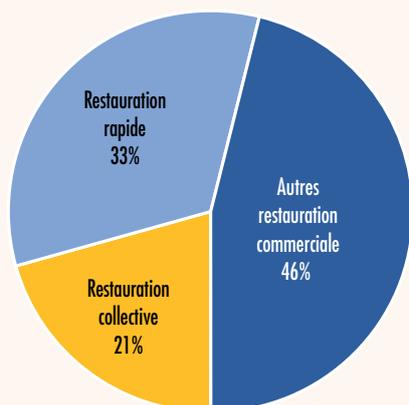


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après GIRA Foodservice et presse

Le chiffre d'affaires de la restauration à table s'est nettement replié de 2011 à 2014 (-5%), alors que celui des autres segments a continué à augmenter.

Le sous-secteur le plus dynamique est celui des circuits alternatifs, où la viande bovine est quasiment absente. En restauration collective, le nombre de repas continue de croître, mais le ticket est si contraint que nombre d'établissements n'ont pu absorber la hausse des prix des viandes rouges de 2012 - 2013. L'activité des *fast-foods* reste orientée à la hausse mais leur croissance connaît un léger fléchissement depuis 2011.

## VENTILATION DES VOLUMES DE VIANDE BOVINE EN RHD EN 2014



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

Le marché de la viande bovine en RHD se métamorphose progressivement, la restauration rapide prenant le pas sur la restauration avec service à table.

Les *fast-foods* absorbent désormais le tiers de la viande bovine achetée par la restauration hors domicile. La restauration à table et les cafétérias servent encore 46% de la viande bovine écoulée par le secteur, mais perdent des parts de marché depuis le début de la crise économique. Enfin, la restauration collective, sous toutes ses formes, achète à peine plus de 20% de la viande bovine servie en RHD.

## La restauration collective contrainte par les coûts

La restauration collective est le segment de la RHD le plus contraint par les coûts. A ce titre, ses approvisionnements s'orientent avant tout vers des produits à la fois peu onéreux et simples à manipuler.

### La restauration collective est un segment complexe aux dynamiques variées.

Le ticket moyen de la restauration sur lieu de travail étant supérieur à celui des autres sous-secteurs, elle réalise 19% du chiffre d'affaires de la restauration collective pour seulement 14% des repas. Ces moyens supplémentaires lui confèrent des logiques d'approvisionnement spécifiques : elle sert plus de viandes à griller, à un prix qui reste très contraint pour ce type de produit.

La restauration d'enseignement est le segment le plus contraint par les prix : elle représente 38% de la restauration collective en nombre de repas, mais seulement 31% en valeur. Cette maîtrise forcée des coûts et l'absence de couteaux aiguisés dans les cantines des plus jeunes orientent les acheteurs vers les viandes de l'avant de la carcasse.

Dans les hôpitaux et les maisons de retraite, la priorité est avant tout la mise à disposition de plats adaptés à chacun des pensionnaires. Le ticket moyen du secteur santé/social est donc plus élevé que celui de l'enseignement, mais les matières premières ne sont pas toujours plus chères.

Parmi ces collectivités, certaines sont soumises au code des marchés publics et, à ce titre, rencontrent selon elles des difficultés à s'assurer d'un approvisionnement en viandes françaises lorsqu'elles le souhaitent.

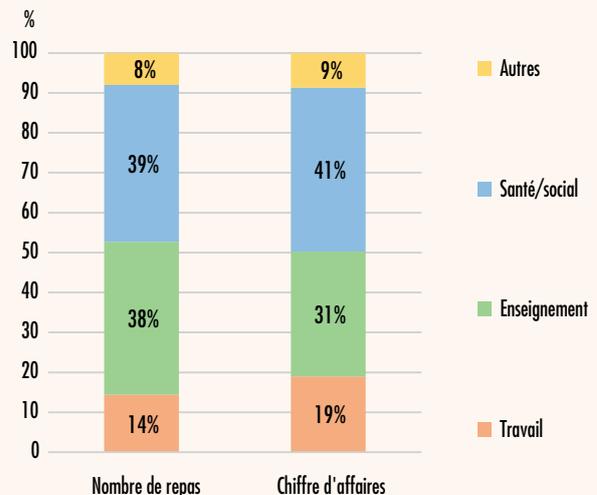
### Une recherche de praticité

Au sein des viandes brutes, les achats de muscles entiers (prêts à découper ou PAD) reculent au profit du piécé sous vide prêt à l'emploi. La cuisson basse température progresse légèrement et ne facilite l'utilisation des viandes crues à cuisson lente qu'à la marge.

La part du haché dans les approvisionnements en viande bovine plafonne à 40% malgré la diversification de l'offre : hachés formés, brindilles ou vrac pour confection de lasagnes, hachés de type burger... En effet, l'installation du steak haché comme plat de base en restauration collective s'était déjà largement consolidée dans les années 2000. En outre, les scandales (viande de cheval, E. Coli) ont terni l'image du haché en restauration collective, en particulier sous forme surgelée. Enfin, le bœuf souffre, au sein des hachés, de la concurrence croissante d'autres sources protéiques moins onéreuses (volailles, soja).

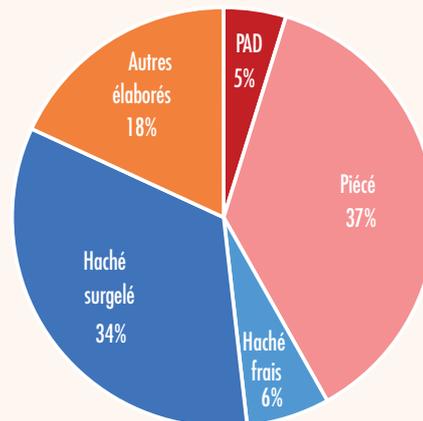
Au final, ce sont avant tout les autres élaborés qui séduisent par leur praticité mais aussi car ils comptent comme un passage de viande non hachée, suivant en cela les recommandations du GEM RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Les viandes cuites

### LES DIFFÉRENTS SEGMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN 2013



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

### FORMES D'APPROVISIONNEMENT EN VIANDE BOVINE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes. Périmètre : trois premières sociétés de restauration concédées et trois premiers groupements autogérés

déjà portionnées (rôtis et sautés) se substituent partiellement aux achats de muscles d'avant.

Cette évolution vers des achats de plus en plus élaborés (viandes piécées ou élaborées) répond à une logique de rationalisation des frais de personnel et d'équipement dans les cuisines. Mais elle s'explique également par la demande des consommateurs qui s'orientent vers des produits à l'image plus moderne (émincés plutôt que viandes en sauce, par exemple), en écho à l'évolution des achats en supermarché.

## Le haché à la conquête d'une restauration commerciale hétérogène

Deux dynamiques ont structuré l'évolution des approvisionnements en viande bovine de la restauration commerciale au cours des cinq dernières années : l'explosion de la demande en steak haché et le recul du milieu de gamme, corollaire d'une crise économique accélératrice d'inégalités.

### La restauration rapide, un secteur concentré et dynamique

Deux chaînes achètent environ 80% de la viande bovine distribuée en restauration rapide, mais servent à peine plus de la moitié des repas du secteur.

Les approvisionnements en viande bovine du secteur de la restauration rapide sont très concentrés autour de deux acteurs : McDonald's et Quick. Ces deux chaînes gèrent leur approvisionnement en direct auprès d'industriels agréés par leurs soins, à la différence des chaînes locales et des indépendants qui passent souvent par des grossistes-distributeurs.

Les restaurants de kebabs représentent 13% des achats de viande bovine par la restauration rapide. Le bœuf y est essentiellement présenté haché ou en broche, parfois en mélange avec d'autres viandes (volaille le plus souvent). Ce segment est largement dominé par les indépendants, qui s'approvisionnent via un très large éventail de grossistes et beaucoup plus rarement auprès d'industriels.

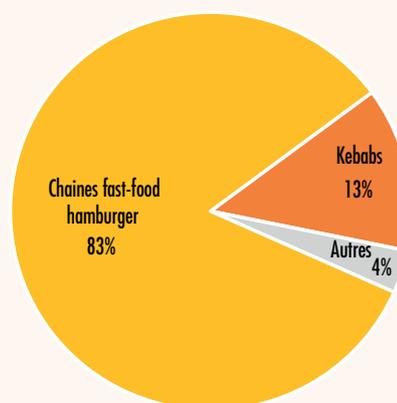
Enfin, les sandwicheries servent très peu de viande bovine, mis à part Subway et quelques initiatives d'enseignes « à la française » (effiloché d'Aubrac et viande limousine chez Pomme de pin, rôti de bœuf chez Paul...).

### Explosion du burger en restauration commerciale à table

Dans leur écrasante majorité, les opérateurs du secteur ont souligné un éclatement de la demande depuis le début de la crise économique, entre certains restaurants qui montent en gamme (avec un retour vers le « fait maison »), et d'autres qui maîtrisent de plus en plus leurs coûts en s'orientant vers des produits moins chers et plus transformés.

Une seule dynamique fédère l'ensemble du secteur de la restauration commerciale à table : l'explosion du *burger*, au détriment des viandes brutes. Cette évolution répond à la fois à la demande des consommateurs, mais aussi à la recherche d'une meilleure rentabilité : malgré un coût matière bien inférieur, les *burgers* sont souvent servis à un prix très proche de celui des morceaux d'aloyau. La segmentation se fait essentiellement selon le mode de conditionnement du haché (frais ou surgelé, basse ou haute pression) et les autres ingrédients du plat. La segmentation par la race est plus anecdotique. Mais, les races allaitantes sont mieux représentées dans le haché que dans le piécé acheté par la RHD, et cette dynamique du *burger* soutient donc les volumes de races à viande écoulés par le secteur.

### RÉPARTITION DES VOLUMES DE VIANDE BOVINE EN RESTAURATION RAPIDE



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

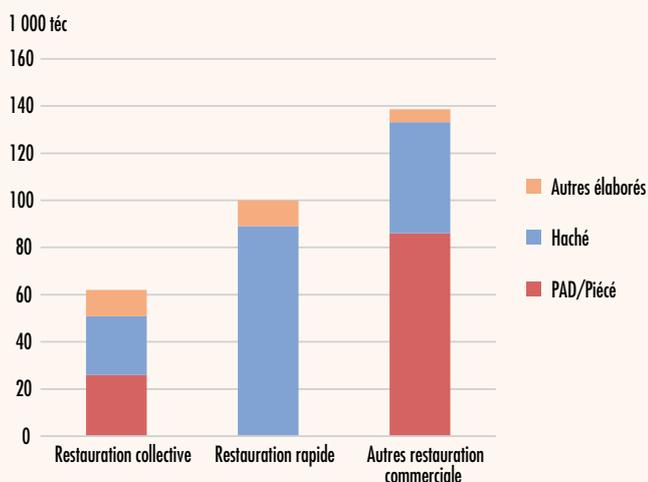


Le burger devient incontournable, y compris dans la restauration à table.

## Trois segments aux dynamiques d'approvisionnement différentes

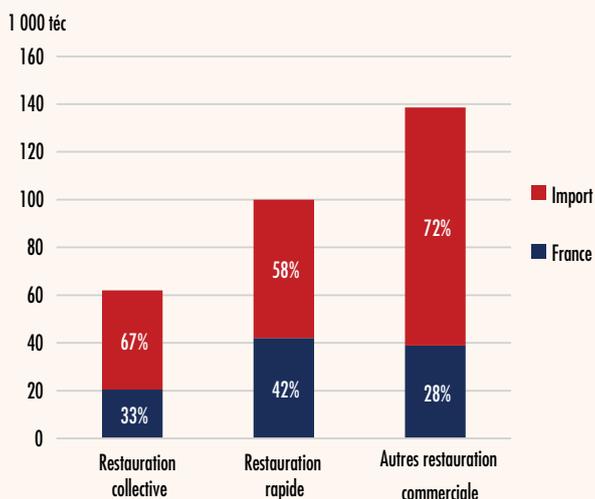
Les différents segments de la RHD ont en commun deux caractéristiques : leurs besoins en viandes transformées d'une part et un fort recours à l'import d'autre part.

### FORMES DE VENTE DE LA VIANDE BOVINE EN RHD EN 2014



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

### ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE EN RHD EN 2014



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

La restauration rapide affiche une proportion de viande importée (58%) inférieure à la moyenne de la RHD. Ce constat s'explique par le type de muscles utilisés pour la fabrication de haché, sur lequel la tension est moindre, mais aussi par les engagements pris par la principale enseigne de *fast-food* en France, qui importe à peine plus de la moitié de ses approvisionnements en viande bovine.

La restauration commerciale à table et, dans une moindre mesure, la restauration collective d'entreprise absorbent plus de muscles à griller ou à rôtir de l'arrière de la carcasse que les autres segments. En raison de fortes tensions sur le marché français pour ces muscles, c'est dans ces segments que la part des viandes importées est la plus élevée.

### 63% de viandes transformées en RHD...

La hausse de la part des élaborés (haché inclus) dans la consommation de viande bovine en RHD s'explique à la fois par la progression de la restauration rapide, où la viande est élaborée à 100%, et par les dynamiques propres à chaque segment : explosion du *burger* en restauration commerciale, et utilisation de produits de plus en plus prêts à l'emploi en restauration collective.

### ... et deux tiers d'importations

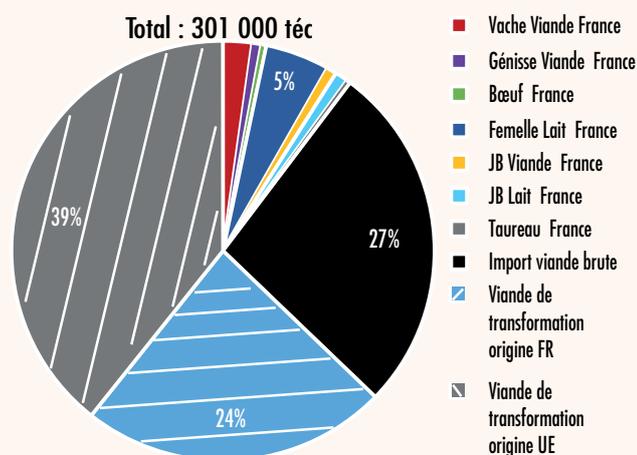
La viande importée est prépondérante en RHD, et ce pour des raisons multiples :

- le prix des viandes importées, souvent plus faible que celui des viandes issues d'animaux abattus en France ;
- la forte demande en muscles de petit gabarit issus d'animaux laitiers. Or, la France n'élève que 16% des vaches laitières européennes, contre 34% pour les allaitantes ;
- la priorité donnée par les industriels français aux autres débouchés, selon la majorité des acheteurs de la restauration hors domicile. Ces derniers précisent que, une fois les GMS, les boucheries et l'export servis, l'offre restante est particulièrement hétérogène. Cette hétérogénéité est d'autant plus mal perçue qu'elle crée d'importantes pertes financières dans un secteur rémunéré à la portion et non au kilogramme de produit ;
- la faible capacité du secteur à valoriser et marketer l'origine française des viandes. Les priorités absolues sont le prix et le poids de la portion, avant l'origine de la viande ;
- la massification des achats autour de grossistes ou de chaînes, en particulier dans la restauration rapide. Les cahiers des charges mis en place par ces chaînes pour éviter tout scandale sanitaire sont très restrictifs et ne peuvent être mis en œuvre que par des industriels d'une certaine taille, laissant de côté de nombreuses PME françaises.

## La viande de vache laitière largement majoritaire

La viande de femelles laitières représente 72% des viandes bovines consommées en RHD, sous forme brute ou transformée. Ce pourcentage est encore plus élevé (78%) lorsque les viandes transformées sont exclues.

### APPROVISIONNEMENT DE LA RHD EN VIANDE BOVINE EN 2014



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

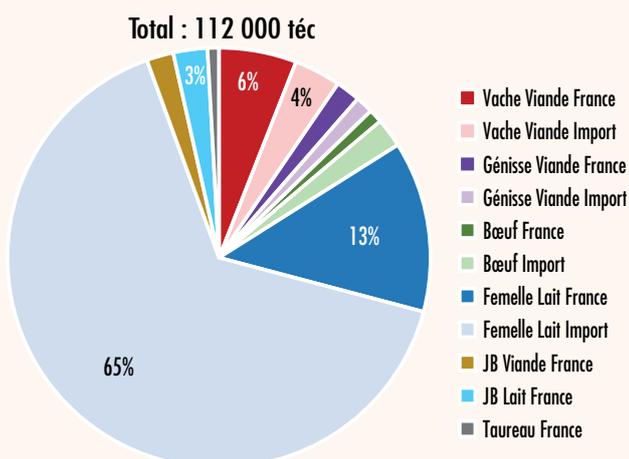
### Le piécé de réformes laitières largement plébiscité

Les muscles d'arrière, et plus spécifiquement de l'aloïau, sont largement surreprésentés dans les achats de viande bovine par la RHD (produits transformés exclus).

L'orientation vers les muscles d'animaux laitiers s'explique par leur prix mais aussi par la volonté de maîtrise du poids des portions : par exemple, les portions d'entrecôte servies par les chaînes de restauration commerciale dépassent rarement 250 g, et certains opérateurs de la restauration collective descendent jusqu'à 140 g. Or, si le muscle est trop volumineux, ces tranches de 140 g seront beaucoup trop fines pour être appréciées. A ces portions de petite taille correspondent ainsi des animaux de gabarit limité et donc de race laitière, préférentiellement des femelles car la viande est plus rouge que celle des taurillons.

Ce tropisme vers les réformes laitières est tellement ancré que quelques chaînes et certains grossistes-distributeurs recentrent leurs segments supérieurs sur des muscles de vaches de races mixtes (Normande, Montbéliarde, Simmental...) ou de Holstein bien triées.

### APPROVISIONNEMENT DE LA RHD EN VIANDE BOVINE EN 2014 VIANDES TRANSFORMÉES EXCLUES



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

### La progression vers l'allaitant se fait attendre

La demande en races allaitantes reste forte en restauration scolaire et dans les armées, essentiellement pour les morceaux de l'avant de la carcasse. Ces muscles sont moins chers que l'aloïau, mais peuvent surtout être débités en sauté ou en bourguignon : la taille du muscle n'aura pas d'impact sur la taille de la portion.

En achetant de la viande issue de races allaitantes, ces collectivités cherchent à maintenir le niveau qualitatif de leurs approvisionnements, mais aussi à augmenter leurs chances d'acheter des produits français. Quelques initiatives en restauration commerciale mettent également en avant les races à viande, sur des muscles de gabarit limité : c'est le fait de certaines chaînes (Maine-Anjou chez Hippopotamus, Charolais chez La Pataterie), mais surtout d'indépendants. Les vaches allaitantes représentent ainsi 10% des approvisionnements de la restauration hors domicile en viande bovine (hors viandes transformées), et les bœufs et les génisses, 6%.

Toutefois, ces évolutions sont contrebalancées par une forte descente en gamme des approvisionnements d'autres pans de la restauration. C'est par exemple le cas pour certaines collectivités qui, face aux problèmes budgétaires, réduisent leurs coûts. Certaines enseignes de restauration commerciale à table de milieu de gamme ont également fait le choix de maîtriser au mieux le coût de leurs matières premières dans un contexte de crise généralisée du secteur.

Au final, si l'origine France et les races allaitantes progressent en RHD, ce n'est que par le biais du steak haché.



# LA BOUCHERIE : DES APPROVISIONNEMENTS SUR-MESURE

Le secteur de la boucherie artisanale reste fidèle aux femelles allaitantes françaises lourdes et bien conformées. La part du jeune bovin, dont la progression en boucherie a longtemps été parallèle à celle des établissements rituels, semble désormais stabilisée. Comme dans les autres secteurs, les ventes sont désormais soutenues par la progression du steak haché, qui permet aux points de vente d'optimiser leur gestion de l'équilibre carcasse. Toutefois, la tendance à des approvisionnements de plus en plus ajustés se poursuit, dans un contexte de flux commerciaux toujours plus tendus.



## Un secteur en mutation

Plusieurs facteurs contribuent à la mutation du secteur boucher : la baisse du nombre d'établissements, la montée en puissance et la diversification des points de vente dits « rituels » et une évolution de la demande vers des portions plus petites.

On compte environ 18 000 entreprises de boucherie artisanale en 2014<sup>1</sup>. Le secteur fait toujours face à une importante restructuration : la baisse du nombre d'opérateurs se poursuit année après année, soit par la fermeture de points de vente, soit par leur reprise par des entreprises gérant plusieurs établissements. Les entreprises bouchères traitent en moyenne 210 kg de carcasse bovine par semaine, avec des écarts très importants d'un opérateur à l'autre.

La reprise des boucheries artisanales traditionnelles sans successeur connu est une des formes principales du développement des boucheries dites « rituelles », qui constituent un ensemble désormais extrêmement hétérogène. Par exemple, le secteur des boucheries *halal* regroupe à la fois des établissements dont la clientèle est essentiellement consommatrice d'avants de taurillons, et des points de vente dont le public-cible est plus diversifié. Les modes d'approvisionnement de ces derniers sont alors beaucoup plus proches de ceux des boucheries qualifiées de « traditionnelles » (plus de viandes de femelles et plus d'arrières).

Les quantités de viande bovine achetées par acte d'achat restent supérieures en boucherie (800 grammes) que dans les hypermarchés et les supermarchés (680 grammes). Mais, comme dans les autres secteurs, la clientèle des boucheries tend à demander des portions de plus en plus petites et surtout à se focaliser sur certains muscles. Ainsi, certains établissements, qui hier achetaient des carcasses entières, préfèrent aujourd'hui des carcasses défaites de certains muscles. De même, les réapprovisionnements estivaux portent de plus en plus sur des coupes de gros voire du catégoriel, plutôt que sur des carcasses ou des arrières. Ces phénomènes sont toutefois ralentis par l'amélioration de la valorisation de muscles autrefois difficiles à écouler, grâce à la transformation et en particulier au hachage à la demande.



Les bouchers restent fidèles aux femelles allaitantes.

<sup>1</sup> Source : CFBCT. Chiffre tenant compte des inscriptions en chambres de commerce et en chambres d'artisanat.

## Des approvisionnements toujours centrés sur les races à viande

Les femelles de races à viande représentent toujours les trois quarts des approvisionnements du secteur de la boucherie artisanale.

Les modalités d'approvisionnement des boucheries sont dépendantes de leur proximité avec les régions d'élevage, de leur clientèle mais aussi de leur mode de découpe et de leur niveau d'élaboration. En ce sens, le secteur boucher se démarque par un approvisionnement sur-mesure pour chaque point de vente. Toutefois, la femelle de race à viande de moins de 6 ans conformée U et abattue en France reste globalement le type d'animal le plus prisé. Les exigences en termes de poids des carcasses sont fortement dépendantes des races, mais restent plus élevées que la moyenne française. Les réapprovisionnements ponctuels en coupes de gros ou en catégoriel, utilisés notamment pour fournir la demande estivale en muscles à griller, restent également centrés sur les femelles de races à viande, avec une maîtrise de la qualité toutefois plus aléatoire.

La part des mâles non castrés dans les approvisionnements reste faible (15%) et cantonnée aux régions de

consommation traditionnelles du jeune bovin (Nord, Est et Rhône-Alpes) ainsi qu'aux boucheries rituelles à la clientèle peu diversifiée. Celles-ci absorbent une majorité de quartiers avant et permettent aux industriels d'optimiser l'équilibre carcasse des animaux concernés, les arrières étant destinés à l'export ou à certaines GMS.

Une fraction minoritaire de la viande servie en boucherie est issue d'importations (6%). Il s'agit essentiellement de produits servis dans des points de vente proches des frontières (Blanc-Bleu dans le Nord, Piémontaise en PACA) ou dans des boucheries installées dans des quartiers urbains défavorisés. Plus marginalement, certains réapprovisionnements en catégoriel peuvent se faire via l'importation de muscles très précis pendant des périodes déterminées (entrecôte en été par exemple). Enfin, de la viande de race étrangère côtoie parfois la viande française chez quelques bouchers haut de gamme en centre-ville.

## De plus en plus de haché

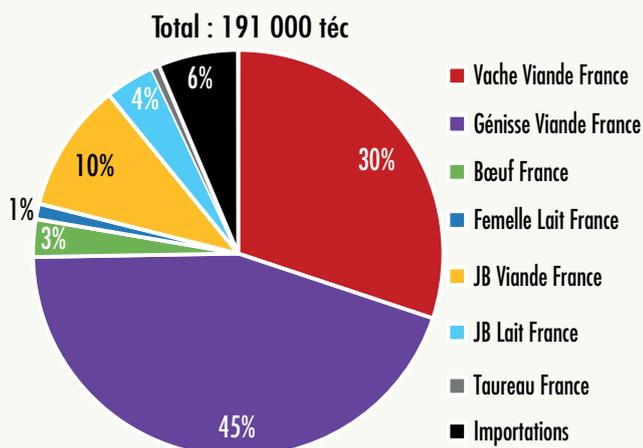
En cinq ans, la part du haché dans les volumes de viande bovine vendus par les boucheries est passée de 13 à 21%.

Cette dynamique répond à la fois aux besoins des boucheries (nécessité de rentabiliser les morceaux les plus difficiles à valoriser) et aux attentes du consommateur. En outre, les scandales sanitaires liés aux steaks hachés des filières industrielles ont incité de nombreux ménages à acheter leur haché en boucherie artisanale, où le lien de confiance noué avec le commerçant reste un facteur d'achat important.

Plus marginaux (6% des volumes de viande bovine vendus en boucherie), les autres élaborés permettent également d'améliorer la gestion de l'équilibre carcasse. Dans certaines boucheries, la diversification vers l'activité traiteur va même de pair avec l'offre de nouvelles solutions de restauration sur place.

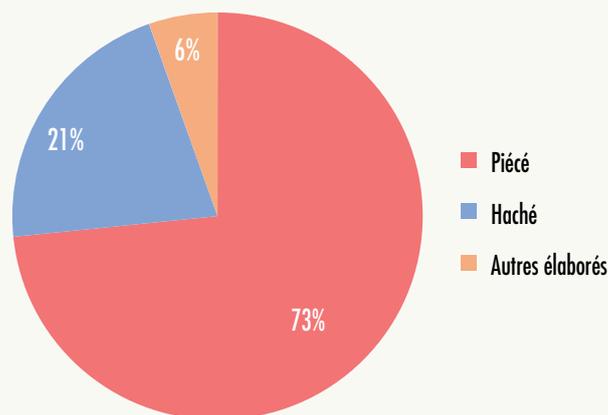


APPROVISIONNEMENT DES BOUCHERIES EN VIANDE BOVINE EN 2014



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

FORMES DE VENTE DE LA VIANDE BOVINE EN BOUCHERIE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Kantar World Panel

6

# EXPORT : DES DIFFICULTÉS VERS L'EUROPE DU SUD

L'export est le débouché qui s'est le plus réduit depuis 2010. Très ciblées sur la viande de jeunes bovins, que les Français consomment peu et qui est à l'inverse très appréciée dans d'autres États membres de l'UE, les exportations ont fortement pâti de la crise économique en Europe du Sud.



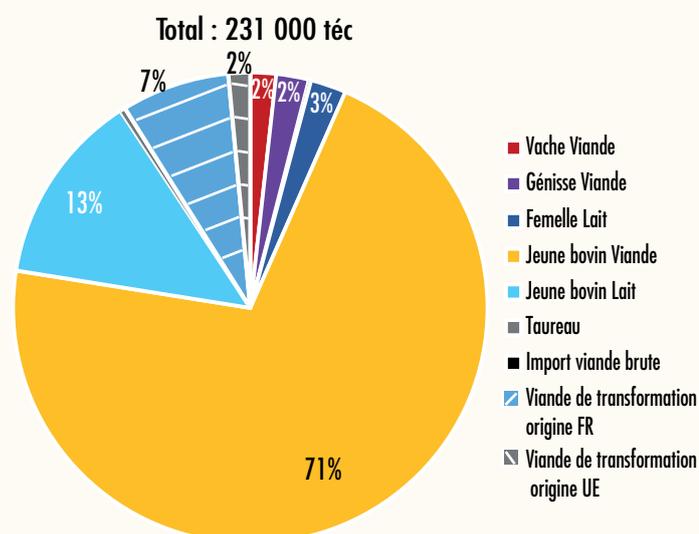
## L'exportation reste le domaine du JB

84% de la viande exportée est constituée de viande de taurillons. La viande de jeunes bovins est en effet mieux valorisée à l'export que sur le marché français, qui est moins friand de cette viande maigre et claire. 9% des volumes concernent par ailleurs de la viande de transformation.

Le marché français est déficitaire en viande de vaches et excédentaire en viande de jeunes bovins. La viande est en général préférée bien rouge et avec un goût prononcé en France, sauf dans quelques régions limitrophes de l'Allemagne et de la Belgique, ainsi que dans la région lyonnaise où les vagues successives d'immigration italienne ont importé ce goût pour la viande claire et maigre.

Le déséquilibre qualitatif se résout à travers le commerce extérieur : la France importe de la viande de vaches et exporte de la viande de jeunes bovins. 71% des volumes exportés sont ainsi constitués de carcasses, quartiers ou muscles de taurillons de race à viande et 13% de taurillons laitiers. On peut rajouter à cela les 2% issus de génisses, qui sont pour la plupart des jeunes bovins femelles de moins de 2 ans, dénommées « génisses à l'italienne » ou encore « babynettes ».

### CATÉGORIES DES VIANDES BOVINES EXPORTÉES EN 2014



Le développement de la consommation de haché a contribué à augmenter la part de viande de JB consommée en France. En particulier, les contrats avec le transformateur Moy Park Beef Orléans (ex-McKey), fournisseur de McDonald's, conduisent à utiliser plus d'avants de JB dans l'Hexagone. L'exportation de quartiers arrière vers l'Italie constitue alors un bon débouché complémentaire pour ces animaux.

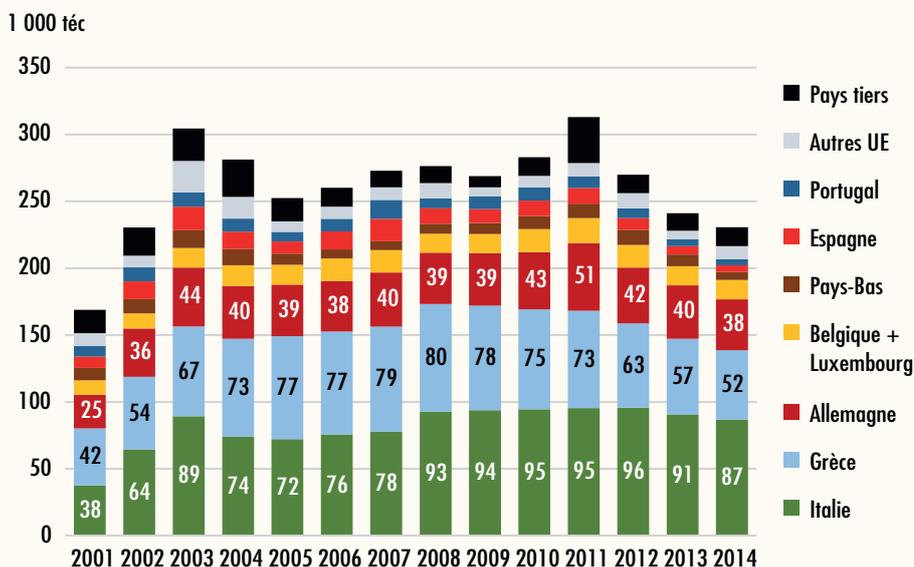
9% des volumes exportés concernent de la viande de transformation ou des produits transformés tels que les plats préparés. L'export constitue en effet un débouché pour les viandes comme les chutes de découpe et les affranchis. A noter que certains pays autorisent l'incorporation des chutes de parages dans la saucisserie, ce qui n'est pas le cas en France. Ceci alimente donc des flux supplémentaires de viande de transformation.

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

## Des exportations en forte baisse

Depuis 2011, les volumes de viande bovine exportés sont sur une pente descendante, principalement en raison de la crise économique qui a frappé l'Europe du Sud. Par ailleurs, sur le plus long terme, les ventes ont eu tendance à se resserrer sur les trois destinations phares que sont l'Italie, la Grèce et l'Allemagne.

### DESTINATION DES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE BOVINE



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

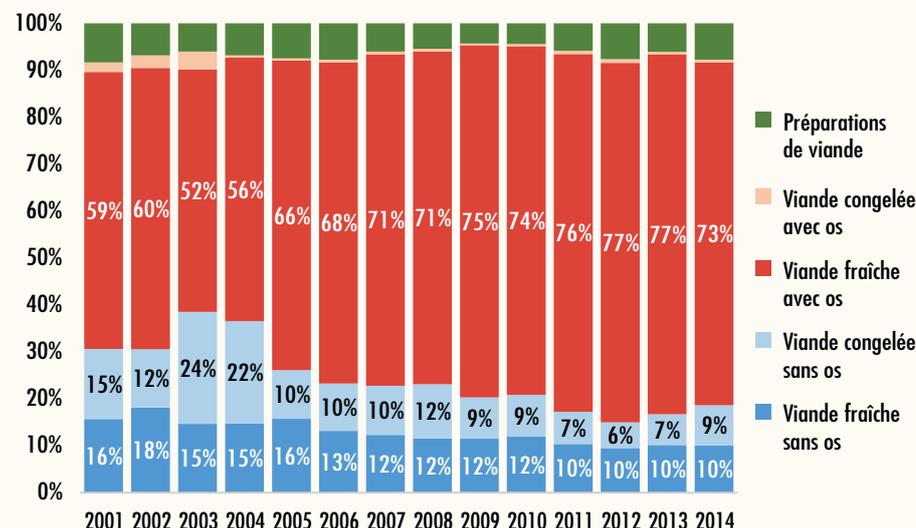
En 2014, l'Italie restait de loin le premier débouché, avec 87 000 téc, soit 38% du volume total exporté. Il s'agit essentiellement de carcasses et d'arrières de jeunes bovins. Avec 52 000 téc, la Grèce constituait encore le second débouché à l'export (22% du total). Complémentaire de l'Italie, le marché grec permet d'écouler des carcasses et des avants. La forte baisse des ventes vers la Grèce, où la France reste de loin le premier pays fournisseur, s'est encore accentuée en 2015. Ceci conduit d'année en année à réorienter toujours plus de muscles d'avants de jeunes bovins vers le marché intérieur, notamment vers le secteur de la transformation. Les ventes vers l'Allemagne constituent 17% des volumes. L'Allemagne est le débouché par excellence pour la viande désossée, du globe ou du déhanché, ainsi que pour la viande de JB laitiers.

De 313 000 téc en 2011, les exportations françaises de viande bovine sont tombées à 231 000 téc en 2014 (-26%). L'année 2011 constituait toutefois un point haut, avec l'ouverture ponctuelle du marché turc. La baisse par rapport à la moyenne 2009-2010 reste forte (-16%) et témoigne d'une tendance qui est toujours à l'œuvre en 2015 : la baisse de consommation en Europe du Sud et la concurrence croissante sur ces marchés de la viande polonaise à bas prix réduisent l'espace laissé à la viande française.

Entre 2009-2010 et 2014, les volumes exportés vers l'Espagne et le Portugal ont chuté de 54%. Ceux vers la Grèce de 32% et ceux vers l'Italie de 8%. Vers l'Allemagne et la Belgique, moins touchées par la crise, les volumes n'ont baissé que de 7%.

## Carcasses et quartiers font toujours près des trois quarts des volumes exportés

### EXPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE BOVINE SELON LA PRÉSENTATION ET LE TYPE DE DÉCOUPE



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

**La viande fraîche avec os représente 73% des volumes exportés en 2014.**

Cette part a même plutôt eu tendance à se renforcer jusqu'en 2013, en lien avec le resserrement des ventes sur les clients historiques, avant de diminuer légèrement en 2014 avec la baisse plus forte des envois vers l'Europe du Sud.

La viande fraîche désossée représente 10% du tonnage total. L'Allemagne en absorbe 56%, l'Italie 10%.

La viande congelée désossée compte pour 9% du total. La Belgique en absorbe 28%, l'Espagne et l'Italie chacune 10%.

Enfin, les préparations représentent 8% des volumes. Les débouchés pour ces produits sont beaucoup plus éclatés, aussi bien au sein de l'UE que vers les pays tiers.

7

# OFFRE ET DÉBOUCHÉS DES DIFFÉRENTS TYPES DE BOVINS



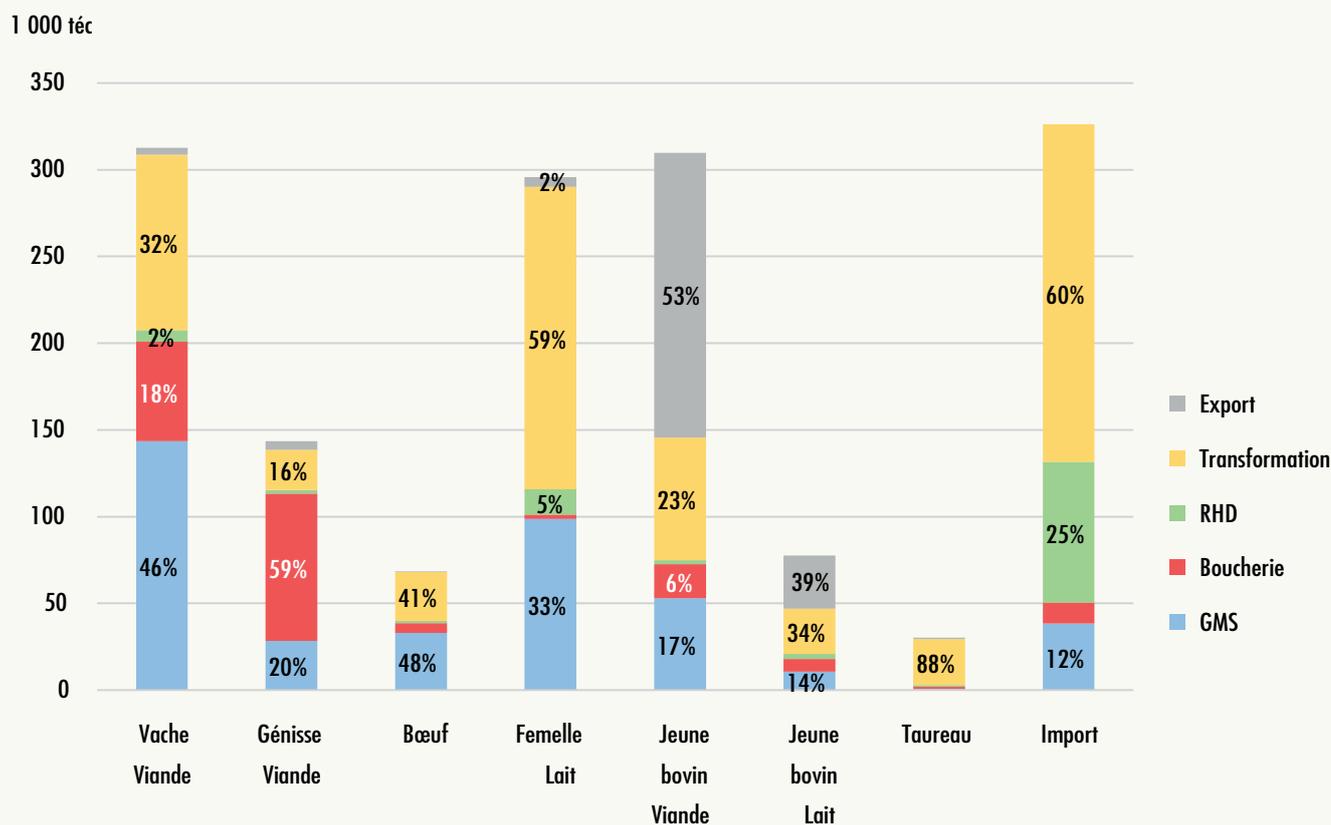
La substitution partielle des viandes piécées par les viandes transformées dans les circuits de commercialisation a touché tous les types d'animaux : les réformes laitières dont les conformations se sont dégradées et peinent à satisfaire un nombre croissant de clients ; les taurillons dont les débouchés à l'export se sont repliés ; et les femelles allaitantes, tout particulièrement lorsqu'elles sont destinées à un cœur de gamme en régression.

**41%**

C'est la part des disponibilités (production + import) issues de la transformation industrielle

## DESTINATION DE LA PRODUCTION FRANÇAISE ET DES IMPORTATIONS EN 2014

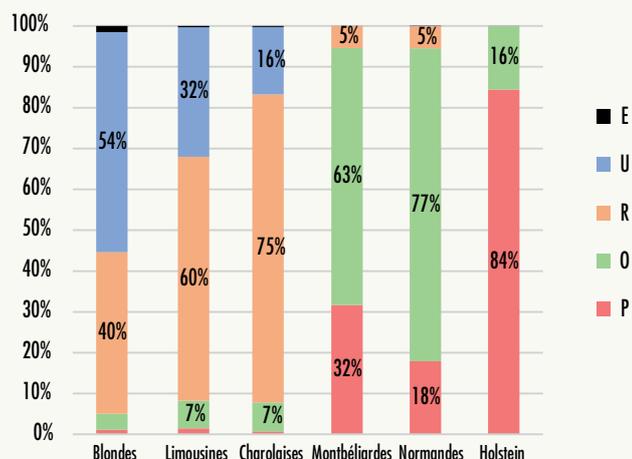
La part de la transformation progresse pour tous les types d'animaux, même pour le troupeau allaitant dont la valorisation est traditionnellement peu industrielle (ventes en carcasse et en compensé majoritaires). Mais la segmentation des marchés des viandes transformées s'effectue principalement sur des critères techniques et contribue à effacer les spécificités des races. *In fine*, animaux laitiers et allaitants se retrouvent en concurrence directe sur ces circuits, malgré des coûts de production très différents.



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

# Des conformations très différentes selon la race

## CONFORMATION DES VACHES ABATTUES EN FRANCE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

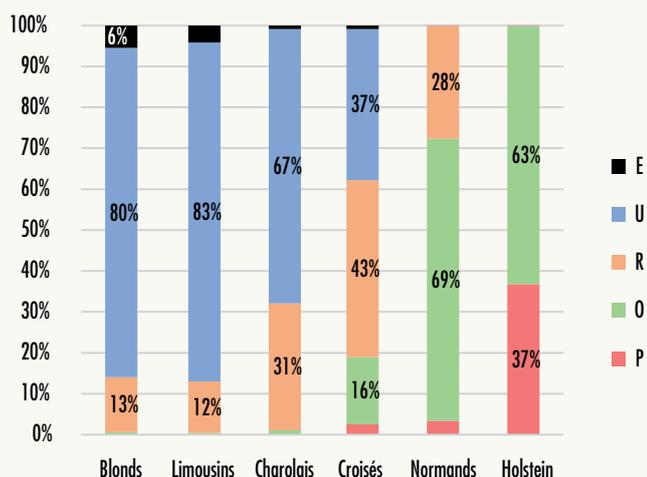
Il existe peu de recoupement entre les conformations des vaches des trois principales races allaitantes, essentiellement classées U et R, et des trois premières races laitières (principalement O et P).

Au sein de la catégorie allaitante, les Blondes sont en moyenne mieux conformées avec 54% de vaches U, contre 32% chez les Limousines et 16% chez les Charolaises.

Parmi les laitières, 84% des Holstein réformées sont classées P, contre 18% pour les Normandes et 32% pour les Montbéliardes.

Les races Salers et Aubrac, qui concernent une population plus restreinte, occupent une position intermédiaire entre Charolaises et mixtes, avec 50% de réformes classées R et 38% classées O.

## CONFORMATION DES JEUNES BOVINS ABATTUS EN FRANCE EN 2014



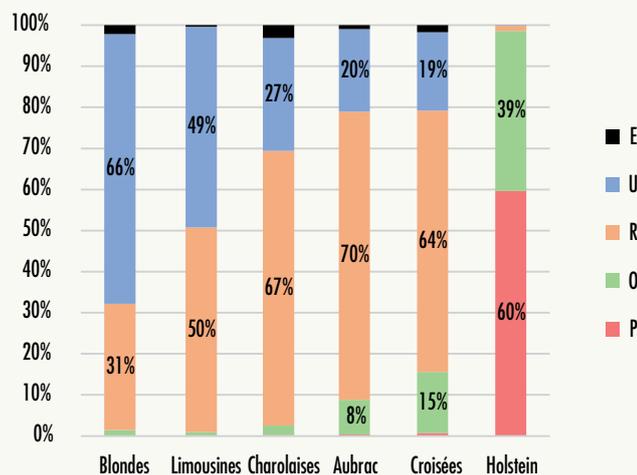
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

Alors que la conformation U domine chez les taurillons de races à viande, les JB Holstein sont exclusivement conformés O ou P.

La répartition des conformations des JB blonds et des JB limousins est quasiment identique (environ 5% de classés E, plus de 80% de U, 12 à 13% de R), et légèrement plus favorable que le classement des Charolais (31% d'animaux classés R).

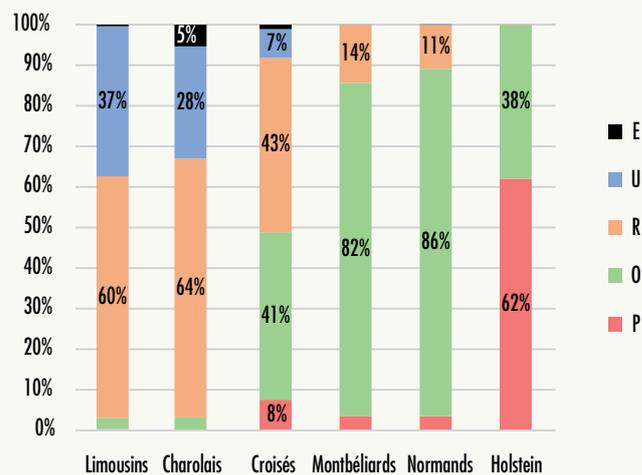
L'offre de taurillons croisés est très hétérogène, avec 37% d'animaux classés U... mais aussi 16% de O. Alors que les JB normands sont à 28% classés R et 69% classés O, les abatages de taurillons holstein comptent jusqu'à 37% d'animaux de conformation P.

## CONFORMATION DES GÉNISSES ABATTUES EN FRANCE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

## CONFORMATION DES BŒUFS ABATTUS EN FRANCE EN 2014

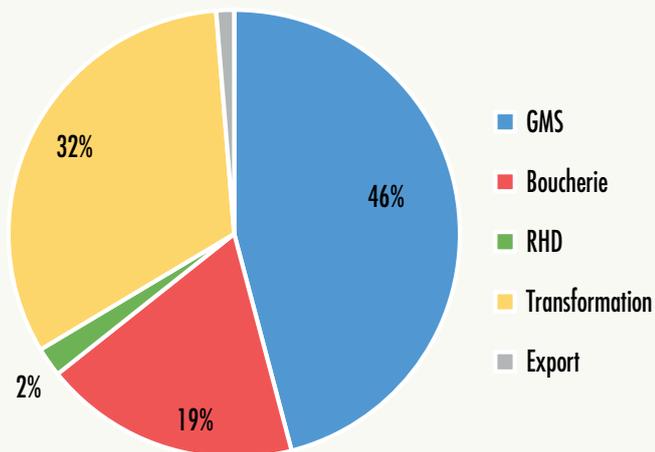


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

7 OFFRE ET DÉBOUCHÉS  
DES DIFFÉRENTS TYPES DE BOVINS

## Les débouchés des vaches allaitantes

### UTILISATION DES VACHES ALLAITANTES ABATTUES EN FRANCE EN 2014



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

Les cahiers des charges « filière » (filière qualité Carrefour par exemple), qui représentent un débouché sécurisant en GMS, sont assortis d'exigences laissant de côté de nombreux animaux, en particulier les vaches considérées comme trop lourdes. Les femelles sortant de ces cahiers des charges sont alors dévalorisées en sortie d'abattoir. En effet, les opérateurs sont contraints de les utiliser d'une manière « industrielle » proche de la destination d'une carcasse de vache laitière : avants en steak haché, arrières en catégoriel.

Ainsi, la transformation a absorbé plus de 30% des volumes de vaches allaitantes produits en 2014. Les ventes en carcasses, compensé et catégoriel à la GMS ont regroupé moins de 50% des utilisations de vaches allaitantes, et la valorisation en boucherie, près de 20%.

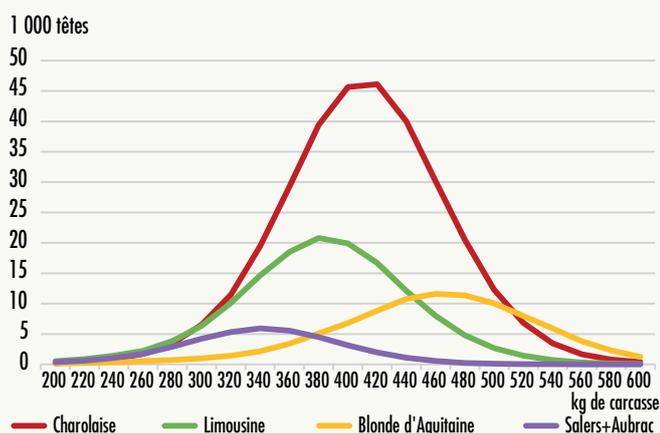
Si certains types de vaches allaitantes conservent des débouchés sécurisés, les opérateurs ont peiné à trouver preneur pour un pan entier de la production en 2014, alors même que les réformes allaitantes étaient au plus bas. Les vaches lourdes, mal conformées et de races peu prisées du secteur boucher concentrent les difficultés de valorisation.

Les volumes de vaches allaitantes vendus en boucherie et surtout dans les segments supérieurs des GMS (rayon trad' et libre-service supérieur) se sont consolidés au cours des cinq dernières années. Ces débouchés mettent en avant des cahiers des charges restrictifs pour contrôler le niveau qualitatif de leurs achats : ces exigences s'axent principalement autour de la conformation (U- est souvent considéré comme un minimum), de la race et, plus marginalement, d'un signe officiel de qualité.

Le fonds de rayon, à l'inverse, absorbe des volumes décroissants de vaches de races à viande. Concurrencé par la praticité et le prix du catégoriel de vaches laitières, le compensé de femelles allaitantes « cœur de gamme » dispose d'une place de moins en moins claire en GMS. Ce phénomène a été exacerbé fin 2014 et début 2015 par d'importantes disponibilités en vaches laitières dans l'Hexagone.

## L'offre de vaches allaitantes en France

### DISTRIBUTION DES POIDS DES VACHES ALLAITANTES ABATTUES EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

L'hétérogénéité des poids de carcasse est identique pour toutes les grandes races allaitantes, mise à part la Blonde d'Aquitaine.

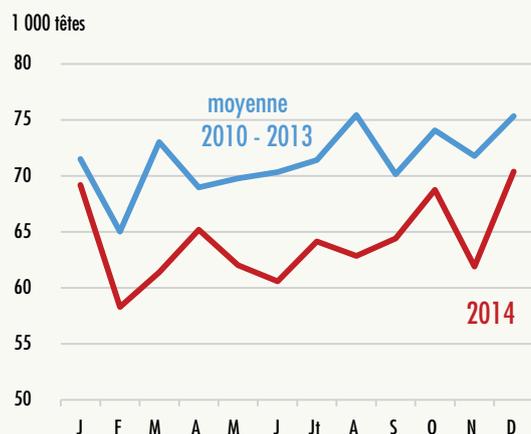
En Charolaise comme en Limousine ou en race rustique, 62% des carcasses sont situées dans un intervalle de plus ou moins 50 kg autour d'un poids cible (350 kg pour les rustiques, 390 kg pour les Limousines, 430 kg pour les Charolaises). Les Blondes d'Aquitaine sont plus hétérogènes et plus lourdes : 52% des carcasses dans un intervalle de plus ou moins 50 kg autour de 470 kg.

Près de 95 000 carcasses de vaches pesaient plus de 450 kg et étaient classées R+ ou moins en 2014. Il s'agit en majorité de Charolaises (60%) et de Blondes d'Aquitaine (16%). Les Limousines (6%) restent sous représentées parmi les vaches lourdes et mal conformées.

# 770 000

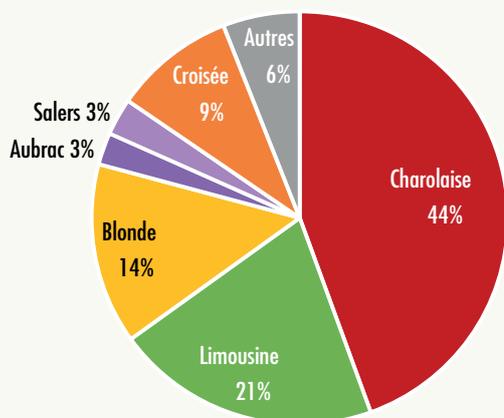
C'est le nombre de vaches allaitantes abattues en 2014, soit 25% de la production française de gros bovins en volume

## ABATTAGES MENSUELS DE VACHES ALLAITANTES EN FRANCE



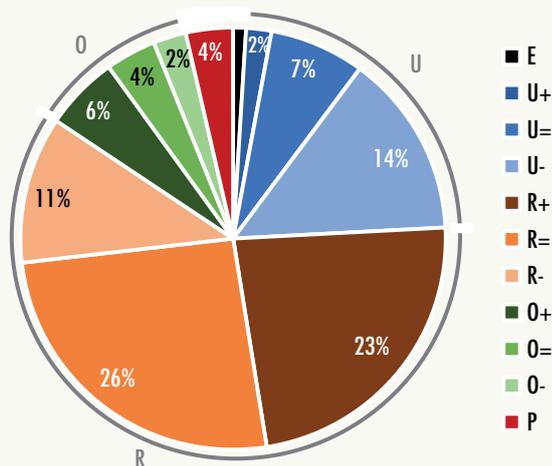
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

## RACE DES VACHES ALLAITANTES ABATTUES EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

## CONFORMATION DES VACHES ALLAITANTES ABATTUES EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

L'année 2014 se distingue par une offre très restreinte de vaches allaitantes.

L'attente des notifications de la nouvelle aide aux bovins allaitants (ABA) et l'amélioration des conditions fourragères avaient conduit de nombreux éleveurs allaitants à conserver leurs femelles. Ainsi, en 2014, les effectifs de vaches de type viande abattues plafonnaient 10% en-dessous de leur niveau moyen de 2010-2013.

Le poids moyen des carcasses, en hausse de 9 kg sur la période (+2% à 412 kg), a partiellement compensé cette baisse.

La production française de vaches allaitantes s'appuie sur une grande diversité de races, mais reste dominée par les femelles charolaises.

Les vaches considérées ici comme « de type viande » ou « allaitantes » sont les vaches de races allaitantes pures, mais aussi les vaches issues d'un croisement dont au moins un des parents est de race allaitante ou croisé selon la BDNI. Ainsi, les Croisées représentaient près de 10% des vaches de type viande abattues en 2014.

Les Charolaises restent dominantes malgré la forte progression des cheptels de Limousines (+22%), de Blondes (+13%), d'Aubrac (+55%) et de Salers (+15%) au cours des onze dernières années.

Les conformations des vaches allaitantes n'ont retrouvé leur niveau de 2007 qu'en 2014.

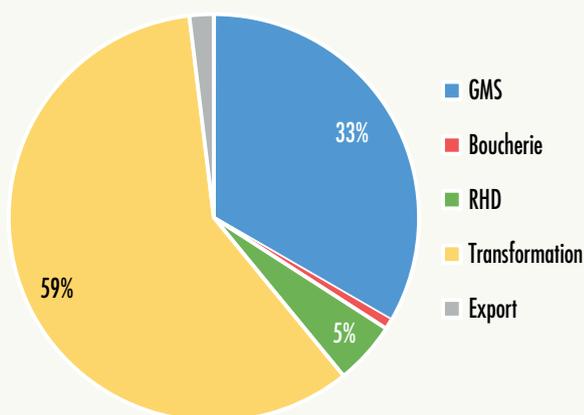
Entre 2009-2010 et 2014, la part des conformations E et U dans la production de vaches de type viande est passée de 21 à 24%. A l'inverse, les classements les plus modestes (O et P) ne représentent plus que 16% des vaches allaitantes abattues, contre encore 18% en 2009-2010.

Ces évolutions doivent toutefois être analysées avec précaution : elles compensent tout juste la dégradation des conformations en 2007 et 2008.

7 OFFRE ET DÉBOUCHÉS  
DES DIFFÉRENTS TYPES DE BOVINS

## Les débouchés des femelles laitières

### UTILISATION DES VACHES LAITIÈRES ABATTUES EN FRANCE EN 2014



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

dynamique de l'industrie de la transformation pour les avants, ont permis de commercialiser une quantité importante de muscles à griller ou à rôtir issus de réformes laitières à bas prix. Ces produits se sont taillés la part du lion dans les rayons libre-service, d'autant que les disponibilités en allaitantes étaient limitées.

Les circuits de piécé et de catégoriel en restauration hors domicile ont absorbé 5% de la production française de vaches laitières. Il s'agit essentiellement de débouchés exigeant explicitement de la viande française, tant en restauration commerciale qu'en restauration collective. Le piécé et le catégoriel de réformes laitières s'imposent alors comme les produits les plus adéquats pour répondre à cette demande, en raison de leur prix, de leur praticité et du plus faible poids des portions pour certains muscles de l'ailoyau (entrecôte et faux-filet notamment).

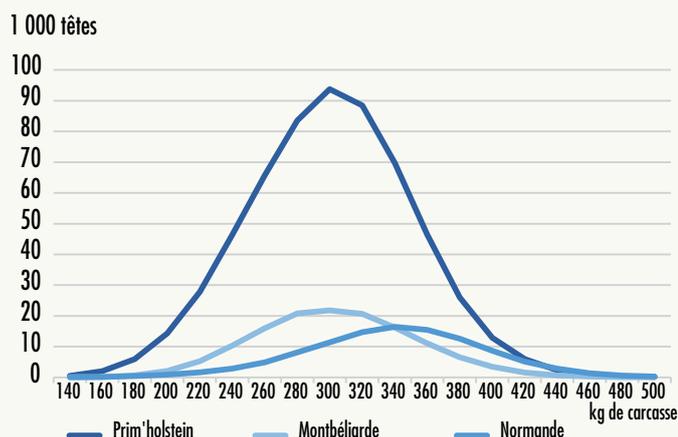
La valorisation des vaches laitières obéit à une logique souvent qualifiée d'industrielle : les avants sont transformés et les arrières sont utilisés en catégoriel en GMS et en piécé en RHD. Les réformes les plus maigres sont presque intégralement valorisées en haché.

La viande de vaches laitières françaises est désormais destinée à la transformation à près de 60%. La progression de ce ratio s'explique autant par l'évolution de la demande des consommateurs que par la dégradation des conformations des réformes.

Les rayons libre-service des grandes surfaces absorbent le tiers de la production de vaches laitières, essentiellement du catégoriel d'ailoyau et du globe. La distinction qui tend à s'estomper en magasin entre premier prix et cœur de gamme contribue à favoriser le catégoriel de réformes laitières, plus pratique et moins cher, au détriment du compensé de vaches allaitantes. En 2014, la conjoncture a renforcé ce phénomène : la baisse du prix et la hausse des disponibilités en laitières, combinées à une demande

## L'offre de femelles laitières en France

### DISTRIBUTION DES POIDS DES VACHES LAITIÈRES À L'ABATTAGE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

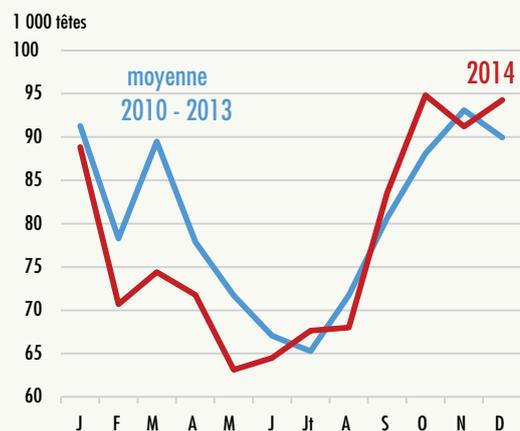
Les vaches holstein et montbéliardes présentent des profils de poids similaires, avec respectivement 42% et 40% des femelles abattues à moins de 300 kg de carcasse (18% pour les Normandes).

Si la part des Montbéliardes et des Normandes très maigres est restée relativement stable au cours des cinq dernières années, celle des Holstein a nettement progressé : en 2009-2010, les carcasses de moins de 300 kg ne représentaient encore que 34% des femelles holstein abattues.

# 930 000

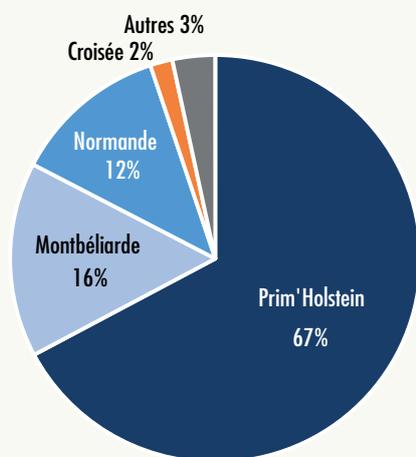
C'est le nombre de vaches laitières abattues en 2014, soit 24% de la production française de gros bovins en volume.

## ABATTAGES MENSUELS DE VACHES LAITIÈRES EN FRANCE



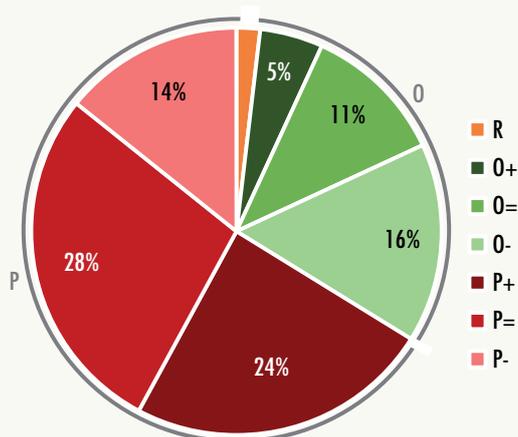
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

## RACE DES VACHES LAITIÈRES ABATTUES EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

## CONFORMATION DES VACHES LAITIÈRES ABATTUES EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

L'offre française de réformes laitières s'est fortement redressée en fin d'année 2014.

Le cheptel laitier français a connu une phase de recapitalisation à partir de mi-2012. Mais à partir du printemps 2014, la baisse du cours des produits laitiers a incité les éleveurs à faire plus de tri dans leurs troupeaux : alors que les effectifs de vaches laitières abattues étaient en forte baisse au premier semestre (-9% /moyenne 2010-2013), ils se sont nettement redressés au second (+2%).

A 314 kg, le poids moyen des carcasses est resté inférieur de 7 kg à son niveau de 2010 (-2%).

La Holstein consolide son hégémonie : en 2014, elle représentait les deux tiers des abattages de vaches laitières.

Le cheptel de Normandes a reculé beaucoup plus vite (-28% au cours des 11 dernières années) que celui de Holstein (-7%), tandis que les effectifs de Montbéliardes avaient progressé (+2%). Ainsi, la part des Normandes dans les abattages de femelles laitières a reculé au cours des cinq dernières années (-1,5 point à 12%), au profit des Holstein (+0,5 point à 67%) et des Montbéliardes (+1 point à 16%).

Les conformations des vaches laitières se dégradent au rythme de l'allégement des carcasses.

La tendance à la moindre finition des vaches laitières se poursuit, malgré un léger mieux en 2014 grâce à de meilleures ressources fourragères. Depuis 2007, les carcasses de Holstein se sont allégées de 16 kg, et celles de races mixtes de 6 à 9 kg. Ainsi, 67% des femelles laitières abattues en 2014 étaient classées P, contre 60% en 2009-2010 et 48% en 2007.

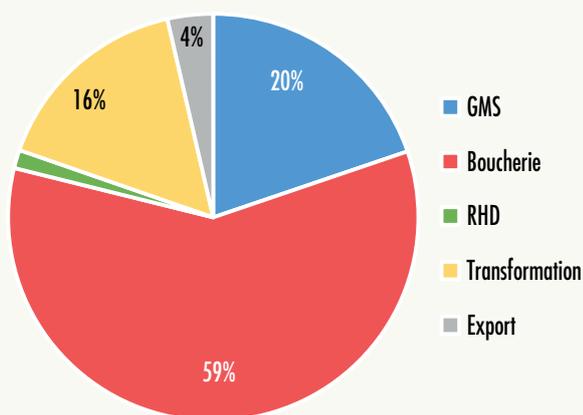
## 7 OFFRE ET DÉBOUCHÉS DES DIFFÉRENTS TYPES DE BOVINS

**380 000**

C'est le nombre de génisses de type viande abattues en 2014, soit 12% de la production française de gros bovins en volume.

### Les débouchés des génisses viande

UTILISATION DES GÉNISSES VIANDE ABATTUES EN FRANCE EN 2014



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

Le marché des génisses de type viande reste essentiellement boucher. Toutefois, la part des viandes utilisées en transformation progresse.

La production de génisses de type viande se répartit entre :

- les génisses de boucherie âgées de plus de 28 mois. Ces animaux fournissent des marchés de cheville, essentiellement en boucherie et dans les rayons traditionnels de grandes surfaces ;
- les génisses de moins de deux ans, appelées selon leur âge et leur destination finale « génisses primeur », « génisses de coupe » ou « babynettes ». Cette production est plutôt destinée à une vente en compensé en grandes surfaces, ou, dans une moindre mesure, à l'export vers l'Italie ;
- les génisses répondant à des cahiers des charges très spécifiques pour des marchés de niche, par exemple en race rustique ou limousine.

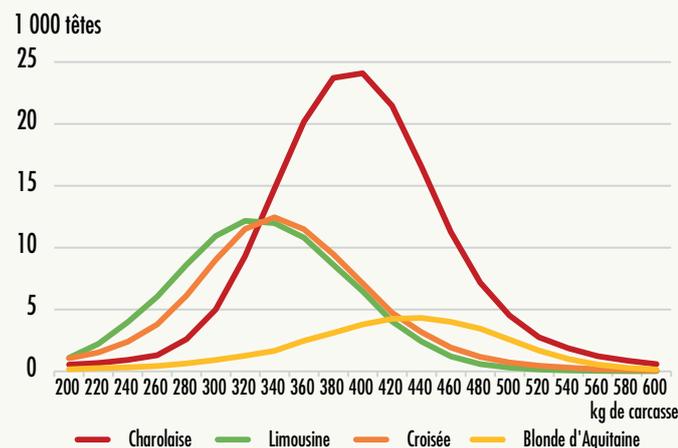
Les génisses de boucherie conservent la faveur des établissements bouchers et ne sont, sur ce segment, pas mises en danger. Toutefois, l'orientation des marchés de la cheville vers un approvisionnement au plus près des besoins contraint les industriels à vendre des carcasses de plus en plus partielles, et à valoriser les muscles restant (caparaçon, collier...) en transformation, pour une valeur ajoutée plus faible.

Les génisses de moins de deux ans sont appréciées des grandes surfaces en raison de leur gabarit limité et de la qualité de leur viande. Toutefois, plusieurs opérateurs éprouvent des difficultés à valoriser les avants de ces animaux, et sont contraints d'utiliser de nombreux muscles dans des lignes de fabrication de haché.

Ainsi, les boucheries absorbent toujours près de 60% des volumes de viande de génisse produits en France. La part de la GMS ne dépasse guère 20%, et celle de la transformation atteint désormais 16%. Le reste des volumes (4%) concerne essentiellement l'export de viandes de jeunes bovins femelles vers l'Italie.

### L'offre de génisses viande en France

DISTRIBUTION DES POIDS DES GÉNISSES VIANDE À L'ABATTAGE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

Les poids des génisses sont très hétérogènes. Ces disparités sont, pour une grande partie, issues de demandes spécifiques du secteur boucher et des GMS.

Limousines, Charolaises et Croisées représentent près de 80% des génisses abattues en France. La conformation R est majoritaire (58% des effectifs de génisses de type viande). Les génisses classées U comptent pour 34% des effectifs, alors que les conformations classées O (5%) et E (2%) sont plus anecdotiques.

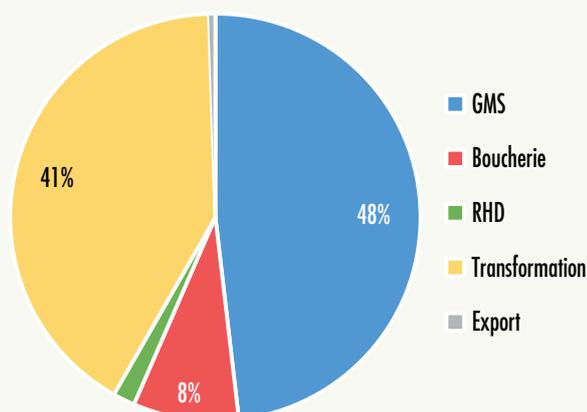
Les limousines se distinguent par des poids moyens faibles, du fait du gabarit de la race, mais aussi de l'existence de segments régionaux de marché demandeurs d'animaux très jeunes (génisse de Lyon, génisse de Saint-Etienne). Ainsi, 63% des génisses limousines sont abattues à moins de 360 kg de carcasse, contre 53% des Croisées, 32% des Charolaises et 16% des Blondes.

180 000

C'est le nombre de bœufs abattus en 2014, soit 6% de la production française de gros bovins en volume.

## Les débouchés des bœufs

### UTILISATION DES BOEUFs ABATTUS EN FRANCE EN 2014



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

régions » (qui inclut des bœufs et génisses de moins de 30 mois), prisé par Intermarché grâce au caractère contractualisable de la production de bœufs et aux qualités organoleptiques de leur viande, conforme aux exigences de la plupart des magasins.

- des taurillons laitiers : la production de mâles laitiers, castrés ou non, est contractualisable à des prix plus bas que celle de mâles allaitants. Elle est, en ce sens, appréciée par certains industriels, notamment pour des débouchés en transformation.

Au total, les rayons des grandes surfaces et la transformation absorbent près de 90% des volumes de bœufs produits en France. Le reste se partage entre boucheries (8%), restauration hors domicile et export (moins de 3%).

Les bœufs peuvent se substituer à différents types d'animaux (vaches laitières, vaches allaitantes, taurillons laitiers). D'un bœuf charolais conformé U à un bœuf Holstein maigre, les produits et les valorisations sont très hétérogènes.

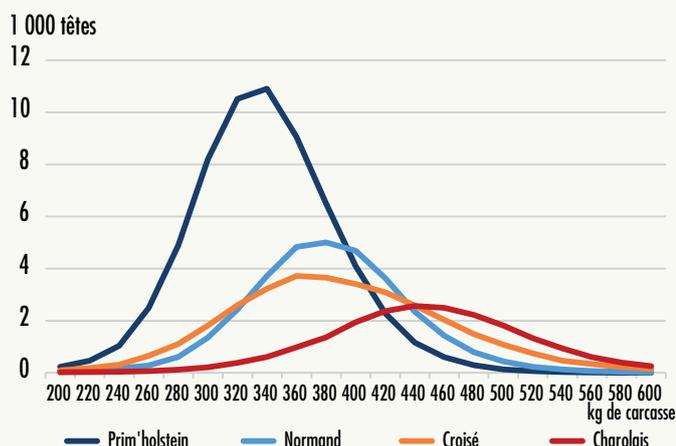
La valorisation des bœufs est multiple, à l'image de l'offre française en mâles castrés. Elle se rapproche de l'utilisation de différents types d'animaux :

- des femelles laitières : les bœufs laitiers sont utilisés fréquemment en substitution des vaches laitières. Les avants sont alors transformés, et les arrières sont découpés et vendus aux GMS en catégoriel. Les bœufs holstein empruntent les mêmes circuits de distribution que les vaches holstein et les bœufs normands, ceux des vaches normandes.

- des vaches allaitantes : les bœufs de type viande (en particulier de race allaitante pure) peuvent trouver des débouchés privilégiés à haute valeur ajoutée en boucherie et dans les rayons à la coupe de certaines GMS. Plus généralement, ils abondent les rayons libre-service des grandes surfaces. C'est le cas par exemple du « Bœuf de nos

## L'offre de bœufs en France

### DISTRIBUTION DES POIDS DES BOEUFs À L'ABATTAGE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

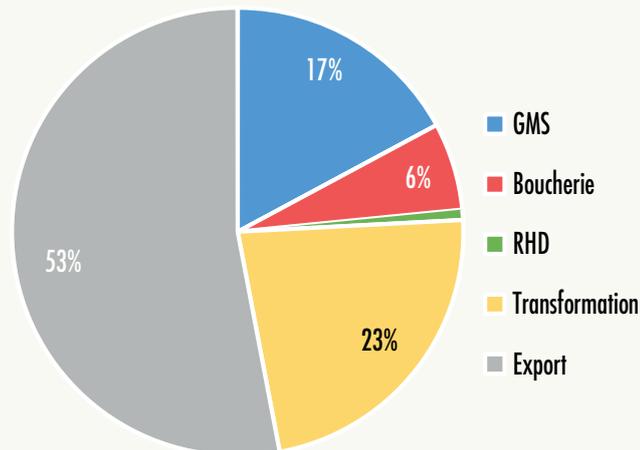
Composite, l'offre de bœufs permet de répondre aux exigences de marchés très divers.

62% des bœufs abattus en France en 2014 étaient de type laitier. Les races holstein et normande sont les plus représentées (respectivement 35% et 18% des effectifs de bœufs abattus). Viennent ensuite les Croisés (18%) et les Charolais (12%). Les deux tiers des bœufs abattus sont conformés O ou P.

Les bœufs holstein sont abattus en moyenne à 350 kg de carcasse et servent principalement des débouchés de type industriel (transformation et catégoriel). A l'inverse, les carcasses de bœufs de race à viande pure pèsent en moyenne 450 kg et sont prisées des boucheries et des rayons trad de certaines GMS. Les bœufs normands et croisés occupent une place intermédiaire, avec des poids particulièrement hétérogènes.

## Les débouchés des jeunes bovins viande

### UTILISATION DES JB VIANDE ABATTUS EN FRANCE EN 2014



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

de plus en plus mixtes. Par conséquent, leur approvisionnement se réoriente vers de la viande plus foncée et plus grasse, issue de jeunes vaches et de génisses.

Ainsi, alors que les exportations représentaient 65% de la production de taurillons de type viande en 2009-2010, elles n'en valorisaient plus que 53% en 2014. La part de la boucherie est stable à 6%, tandis que celle des GMS est en léger repli à 17%.

C'est donc la transformation qui absorbe les quantités supplémentaires de viande de taurillon sur le marché français. Cette évolution s'explique également par les qualités de la viande de JB, prisée dans les lignes de fabrication de haché pour son faible taux de matière grasse.

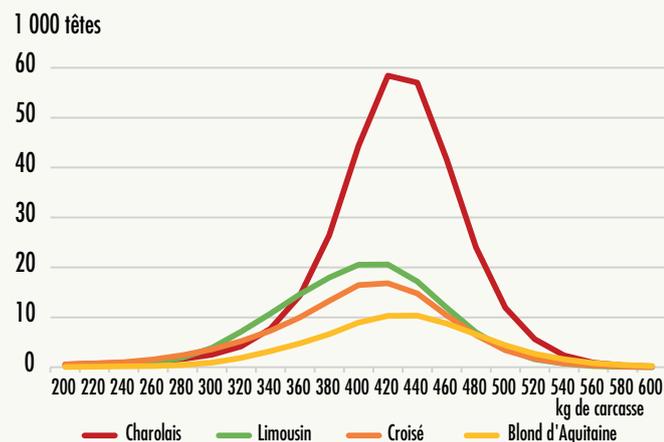
La baisse des exportations a amené les opérateurs à trouver davantage de débouchés pour les jeunes bovins de type viande sur le marché intérieur. Face au recentrage des GMS sur les femelles, ces volumes supplémentaires ont en grande partie abondé l'industrie de la transformation. On observe ainsi une mise en concurrence des taurillons allaitants avec les vaches laitières dans les lignes de fabrication de haché.

La valorisation des taurillons de type viande est d'abord déterminée par l'évolution des exportations. La forte baisse des volumes exportés de 2009-2010 à 2014 (-17%) s'est matérialisée par de moindres exportations de carcasses entières, mais surtout par le repli des expéditions de quartiers avant. En effet, la baisse de la demande grecque a concerné surtout les avants de taurillons bien conformés.

Or, la demande des GMS en compensé et en catégoriel se recentre toujours plus sur les viandes de femelles, sauf dans les régions historiques de consommation du JB (Rhône-Alpes, Nord et Est). En boucherie, les établissements « *halal* » progressent mais leur clientèle se diversifie au rythme des ouvertures dans des quartiers

## L'offre de jeunes bovins viande en France

### DISTRIBUTION DES POIDS DES JB VIANDE À L'ABATTAGE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

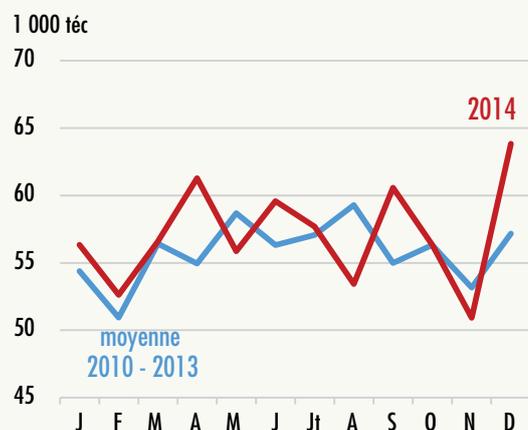
La production de JB de type viande est assez homogène, avec les deux tiers des animaux pesant entre 380 et 480 kg de carcasse.

Les écarts entre les races sont faibles, même si les jeunes bovins charolais et blonds sont légèrement plus lourds que les Limousins et les Croisés. En Limousin, certaines niches de marché incitent à l'abattage d'animaux très légers (« veau » de Lyon, JB pour la Sicile...). Les Charolais sont sensiblement plus homogènes que les taurillons des autres races : 74% d'entre eux pèsent de 380 à 480 kg de carcasse, contre 60% pour les autres races.

## 690 000

C'est le nombre de jeunes bovins de type viande abattus en 2014, soit 23% de la production française de gros bovins en volume.

### ABATTAGES MENSUELS DE JB VIANDE EN FRANCE



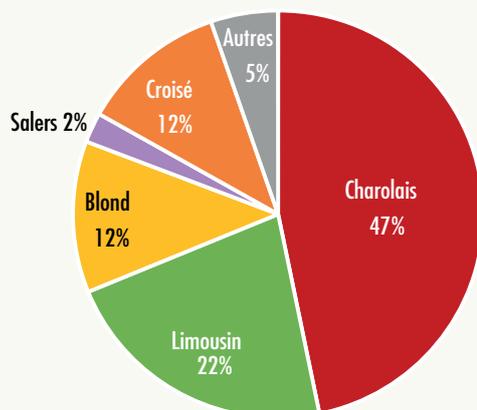
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

La production de taurillons de race à viande est restée dynamique et peu saisonnière au cours des cinq dernières années.

Entre 2010-2013 et 2014, la production de taurillons a progressé de 2%. Hormis le creux du premier trimestre, elle est restée relativement peu saisonnière.

L'effondrement momentané de la demande italienne à l'automne restera le fait marquant de 2014. Face à une baisse très conjoncturelle des cours, les abattages de taurillons français ont été retardés, et les animaux se sont alourdis en ferme. En moyenne sur l'année, le poids moyen était ainsi supérieur de 9 kg à son niveau de 2010 (+2%).

### RACE DES JB DE TYPE VIANDE ABATTUS EN 2014



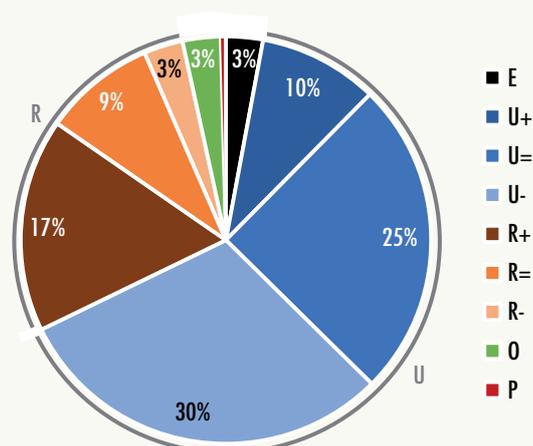
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

Les Charolais représentent près de la moitié des taurillons de type viande abattus en France.

Les jeunes bovins de type viande regroupent des mâles de race à viande pure, mais aussi des Croisés dont au moins un des deux parents est de race à viande ou croisé selon la BDNI.

Les disponibilités en taurillons de type viande sont fonction de la race des veaux nés et non exportés au stade brouillard. Charolais, Blancs, Limousins et Croisés comptent pour près de 95% des effectifs.

### CONFORMATION DES JB VIANDE ABATTUS EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

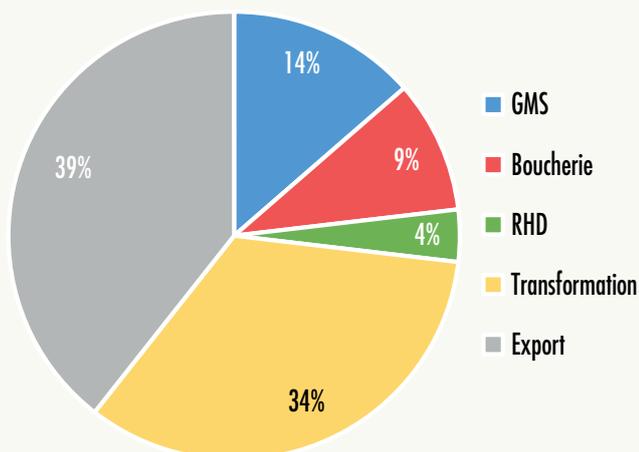
Les deux tiers des taurillons de type viande abattus en France sont conformés E ou U.

Cette part est constante depuis 2011, après un creux à 63% dû à la hausse du prix de l'aliment en 2008 puis à la stagnation des cours de la viande en 2009 et 2010.

En 2014, Les Blancs et les Limousins étaient conformés E ou U à près de 90%, contre 67% pour les Charolais et moins de 40% pour les Croisés, pour partie issus de croisements Lait x Viande. Le ratio conformation / poids des Limousins, en moyenne plus légers, est donc bien supérieur à celui des autres races.

## Les débouchés des jeunes bovins laitiers

### UTILISATION DES JB LAITIERS ABATTUS EN FRANCE EN 2014



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

restauration hors domicile. La saisonnalité des abattages de taurillons laitiers, élevés au printemps et en été, est en effet complémentaire à la production de réformes. Ainsi, le catégoriel en GMS absorbe 14% des volumes de taurillons laitiers produits.

Ces demandes complémentaires donnent aux industriels de plus grandes marges de manœuvre pour valoriser les jeunes bovins laitiers. Cette flexibilité, associée à un itinéraire technique adapté, en fait un type d'animal propice à la contractualisation. De multiples contrats ont émergé au cours des dix dernières années, sous des formes variées, tant en raison de la diversité des acteurs impliqués (industriel seul ou avec un distributeur, via des organisations de producteurs commerciales ou non commerciales, en direct ...) que du contenu des contrats (contraintes sur les poids, calcul du prix, lissage des volumes...).

La valorisation des jeunes bovins laitiers est à mi-chemin entre celles des taurillons allaitants et des vaches laitières. Comme pour les autres types d'animaux, les volumes passés en transformation (34%) progressent.

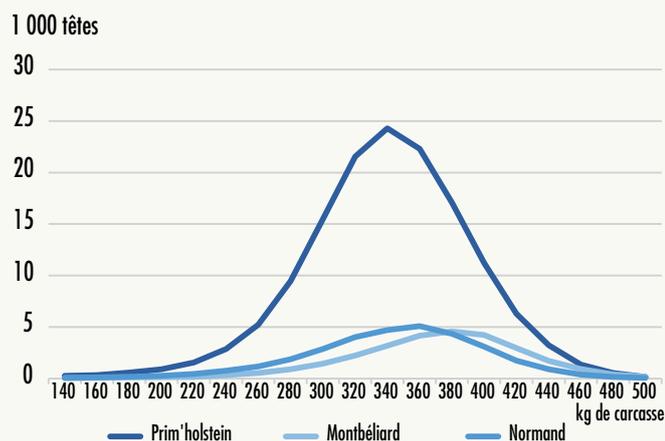
Les volumes commercialisés à l'export ont diminué au cours des cinq dernières années, pour tomber à 39% de la production française de JB laitiers. La baisse est toutefois moins marquée pour les jeunes bovins laitiers que pour les taurillons de type viande. En effet, les principaux marchés du JB laitier (arrières et carcasses en Italie, globes en Allemagne) se sont mieux maintenus que la moyenne.

Les boucheries absorbent une part stable de la production de jeunes bovins laitiers (9%). Le double phénomène de croissance et de diversification des boucheries « halal » contribue en effet à l'absorption d'une quantité constante de taurillons.

Le reste des carcasses connaît une valorisation de type industriel calquée sur celle des femelles laitières : les avants sont utilisés en transformation et les arrières sont vendus sous forme de catégoriel aux GMS ou à la

## L'offre de jeunes bovins laitiers en France

### DISTRIBUTION DES POIDS DES JB LAITIERS À L'ABATTAGE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

L'offre de taurillons laitiers est presque aussi homogène que celle de jeunes bovins de type viande.

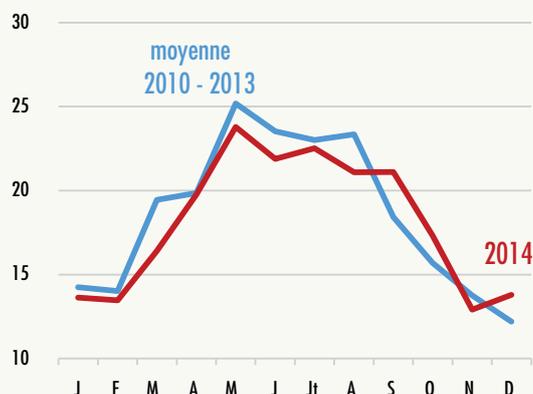
Plus de 65% des taurillons laitiers abattus en France en 2014 pesaient entre 300 et 400 kg de carcasse. 70% des jeunes bovins holstein appartenaient à cette catégorie, contre 56% des « mixtes » (Normands ou Montbéliards).

Les jeunes bovins montbéliards sont les plus lourds, à 379 kg de carcasse en moyenne, contre 373 pour les animaux de race normande et 350 pour les taurillons holstein.

## 220 000

C'est le nombre de jeunes bovins de type laitier abattus en 2014, soit 6% de la production française de gros bovins en volume.

### ABATTAGES MENSUELS DE JB LAITIERS EN FRANCE



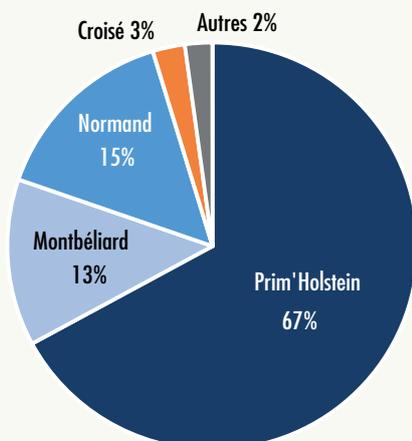
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

La saisonnalité de la production de taurillons laitiers est complémentaire de celle des abattages de vaches laitières.

Le pic de la production de jeunes bovins laitiers de mai à septembre correspond au creux des abattages de femelles laitières. Cette adéquation saisonnière consolide la place des jeunes bovins laitiers comme substituts à la viande de réforme laitière sur le marché intérieur.

Cette saisonnalité est cependant contradictoire avec celle de la demande à l'export, autant vers le Sud de l'UE (baisse de la consommation en été) que vers l'Allemagne (hausse de la production intérieure de taurillons en été).

### RACE DES DES JB LAITIERS ABATTUS EN 2014



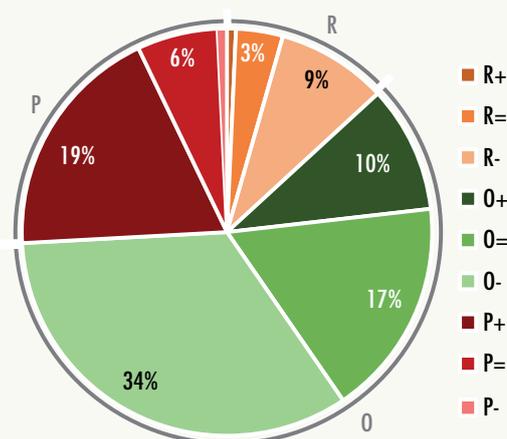
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

À l'image du troupeau de vaches traites, la race Holstein domine la production française de taurillons laitiers.

La définition de jeunes bovins laitiers utilisée ici recouvre les mâles non castrés de race laitière ou issus d'un croisement entre deux parents de race laitière.

Les deux tiers des taurillons laitiers sont de race Holstein. Les animaux restant se répartissent essentiellement entre Normands (15%) et Montbéliards (13%). Les animaux issus d'un croisement entre deux animaux de races laitières différentes représentent une part très faible de la production (3%).

### CONFORMATION DES JB LAITIERS ABATTUS EN FRANCE EN 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

La grande majorité (61%) des jeunes bovins laitiers étaient classés O en 2014.

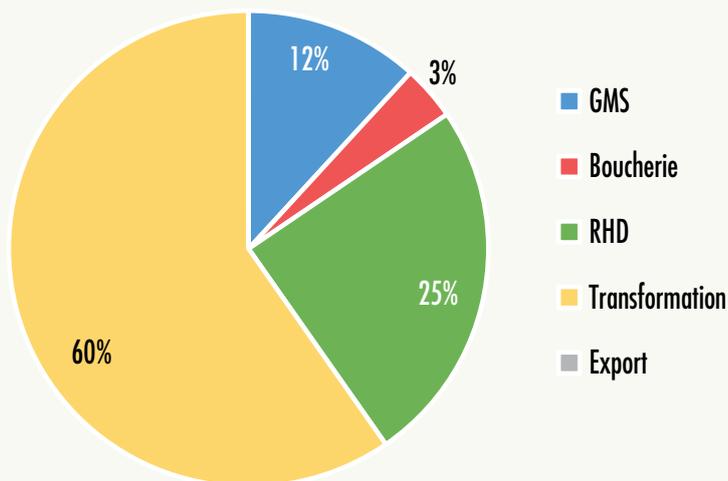
26% des taurillons laitiers étaient classés P, contre 22% les années précédentes. Cette évolution fait écho à l'allégement conjoncturel des carcasses, en vigueur à partir de 2013 pour toutes les races laitières. Cette évolution semble toutefois avoir été stoppée en 2015.

À l'inverse, plus de 12% des taurillons laitiers sont classés R. Il s'agit essentiellement de JB dits « mixtes » (Normands ou Montbéliards).

7 OFFRE ET DÉBOUCHÉS  
DES DIFFÉRENTS TYPES DE BOVINS

## Les débouchés des importations de viande bovine

UTILISATION DES IMPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE DE GROS BOVINS EN 2014



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

manque de viande à griller sur le marché français, notamment en été. Elles satisfont une demande, en particulier de la restauration hors domicile, pour du catégoriel d'loyau (voire du piécé), de couleur rouge soutenue et de grammage limité. Or, la viande de vache laitière européenne répond à l'ensemble de ces critères, contrairement à l'offre française de vaches allaitantes (grammages élevés, faible disponibilité en catégoriel) et de taurillons (viande trop claire). Son hétérogénéité est toutefois pointée du doigt, au même titre que pour la viande des réformes laitières françaises.

En boucherie, les importations concernent essentiellement des flux commerciaux transfrontaliers (race piémontaise dans le Sud-Est, Blanc-Bleu dans le Nord...), des réapprovisionnements ponctuels et la fourniture des points de vente dans certains quartiers populaires urbains. Plus marginalement, quelques boucheries haut de gamme de centre-ville peuvent aussi proposer des viandes de races anglo-saxonnes en provenance des îles britanniques.

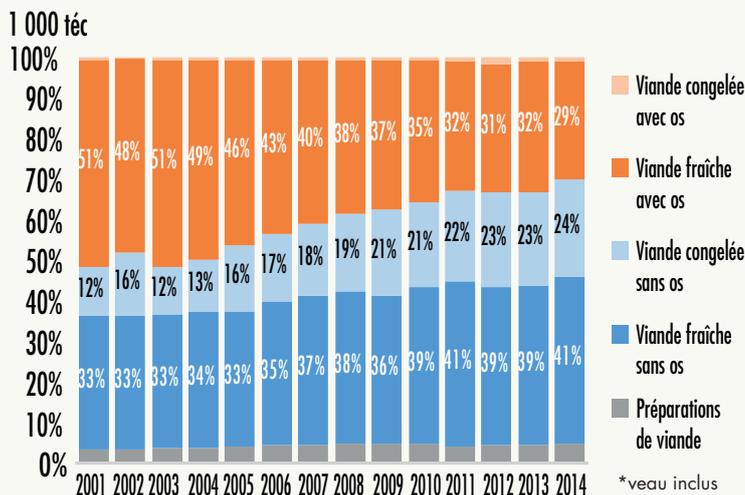
Les viandes importées se cantonnent essentiellement sur deux segments : la transformation et la restauration hors domicile. Si le prix reste le déterminant numéro 1 à l'import, les opérateurs s'orientent aussi vers le marché européen pour pallier au déséquilibre matière français.

Les importations françaises de viande bovine sont issues d'animaux de type laitier à 80%, essentiellement des femelles. Ce constat s'explique en partie par la structure de l'offre européenne, les deux tiers du cheptel européen étant de race laitière, mais surtout par le type de viande demandée par les opérateurs français.

60% des approvisionnements à l'étranger sont sous forme transformée ou sont destinés à fournir l'industrie française de la transformation. La hausse de la demande intérieure en viande transformée à bas coût a incité les opérateurs à accroître leurs approvisionnements sur un marché de la VPH (viande pour haché) de plus en plus européenisé. Seuls quelques produits transformés, le haché frais et le tartare, ne sont pas concernés par la concurrence à l'import, pour des raisons essentiellement sanitaires.

Les importations compensent également le

IMPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE BOVINE\* SELON LE CONDITIONNEMENT ET LE NIVEAU DE DÉCOUPE



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

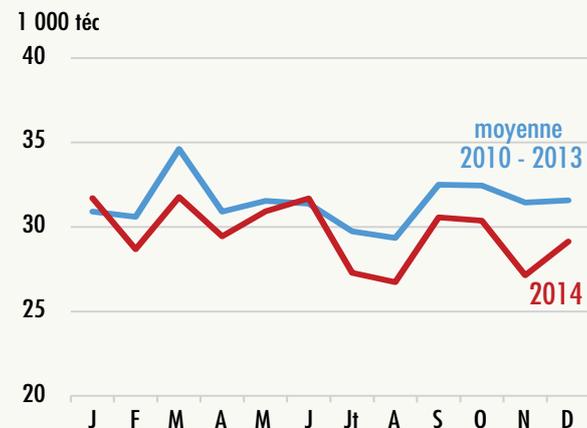
Les importations de viandes congelées désossées progressent au détriment des carcasses, quartiers ou morceaux frais avec os.

La tendance au repli des importations de viande avec os se poursuit : elles ne représentaient plus que 30% des importations en 2014, contre encore 50% en 2004.

Par ailleurs, la part des viandes congelées dans les achats à l'étranger est passée de 13% à 25% en 10 ans, en raison du recentrage des importations sur les débouchés de la transformation et de la RHD, évidemment plus enclins à s'approvisionner en congelé que la GMS.

# L'offre de viandes importées en France

## IMPORTATIONS MENSUELLES DE VIANDE BOVINE\* EN FRANCE



\* veau inclus

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

### La saisonnalité des importations françaises est faible.

Sur long terme, la saisonnalité des importations est quasiment nulle, mis à part un léger creux en été.

A plus court terme, l'évolution des importations s'explique avant tout par l'équilibre offre/demande sur le marché français et par la hiérarchie des prix européens des vaches laitières. Ainsi, le décrochage des importations au second semestre 2014 est lié à l'effondrement du prix des laitières en France, qui culminait jusqu'alors au-delà des prix européens. En effet, l'offre de laitières était contenue en Europe du Nord, alors qu'elle s'étoffait en France, où la demande restait par ailleurs totalement atone.

### Le marché français est le débouché privilégié des vaches laitières européennes. A ce titre, la France importe depuis tous les principaux pays laitiers européens.

Elle importe ainsi depuis des pays orientés vers l'export, comme l'Irlande ou la Pologne, mais aussi depuis des pays plus souvent cités comme clients que comme fournisseurs. En effet, la filière française exporte de la viande de JB en Italie et en Allemagne, et y achète du catégoriel et de la VPH issus de vaches laitières.

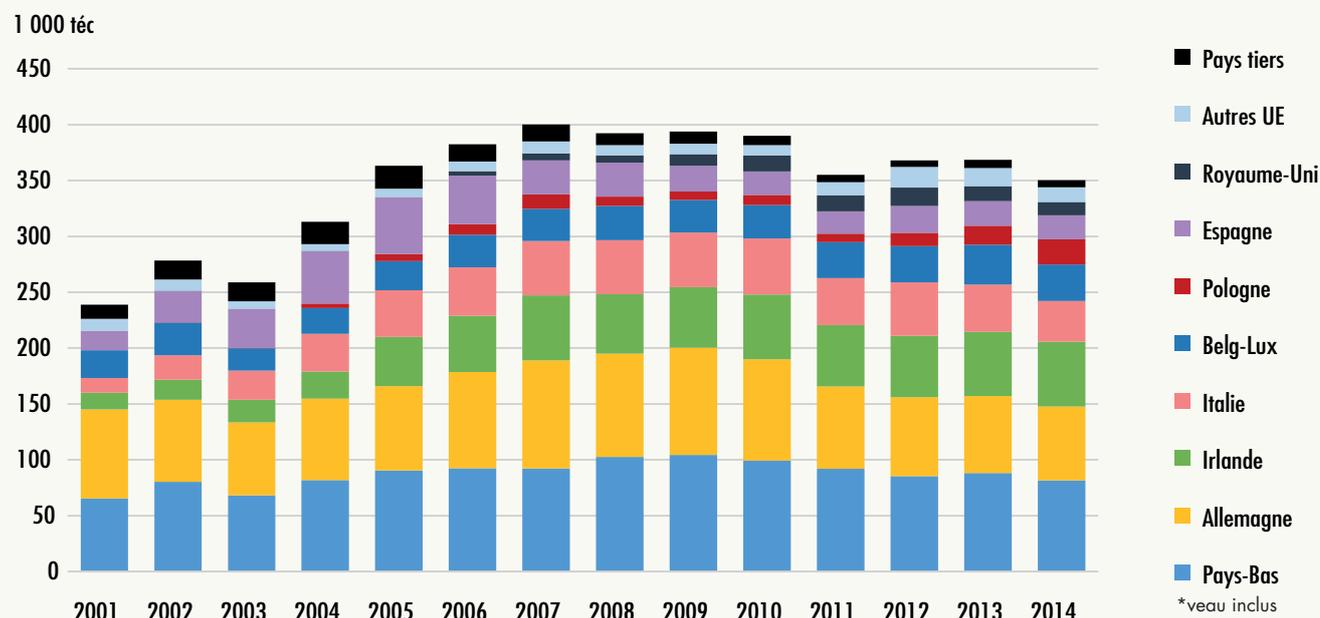
Les Pays-Bas, l'Allemagne et l'Irlande s'imposent comme les premiers fournisseurs de la France, avec respectivement 23%, 19% et 17% des volumes importés dans l'Hexagone. Les tarifs pratiqués par ces pays sont proches du prix moyen des importations françaises, à 4,40 €/kg de carcasse pour les viandes fraîches en 2014. Le mix produit le plus diversifié est sans doute celui des importations depuis l'Irlande, qui mêlent découpes de réformes laitières, viandes plus nobles de bœufs et de génisses, et VPH. Les

importations en provenance d'Italie (10% des volumes) et d'Espagne (6%) recouvrent essentiellement de la viande de vache laitière, au prix de 3,00 à 3,50 €/kg de carcasse en 2014 pour les viandes fraîches.

Au cours des cinq dernières années, l'évolution des importations françaises a été marquée par deux faits majeurs :

- le repli des volumes totaux, qui s'explique à la fois par une consommation française morose et par la baisse des exportations (notamment vers la Grèce), qui a laissé sur le marché intérieur d'importantes quantités de viande ;
- la progression des importations *low-cost* (3,50 €/kg de carcasse en frais) en provenance de Pologne, qui représentent désormais 6% des achats français à l'étranger.

## IMPORTATIONS FRANÇAISES DE VIANDE BOVINE\* PAR PAYS FOURNISSEUR



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SPIE-Normabev

# CONCLUSIONS ET QUESTIONNEMENTS

## Le haché progresse sur tous les segments

En GMS comme en restauration, mais aussi en boucherie avec le hachage à la demande, le boom du haché n'épargne aucun segment. Produit pratique, standard et au prix maîtrisé, le haché est segmenté pour l'instant sur des critères techniques. Le type d'animal est rarement mis en avant.

Quelle segmentation du haché pour valoriser le troupeau allaitant ?

## La demande de la RHD est toujours plus standardisée

Elle évolue vers plus d'élaborés et de produits prêts à l'emploi. Le type d'animal et l'origine sont rarement pris en compte (sauf scolaire et premium)

Comment la RHD peut-elle devenir un marché d'avenir pour la viande française ?

Les importations ont plutôt tendance à diminuer et sont de plus en plus cantonnées au segment de la RHD.

La tendance à l'approvisionnement au plus près des besoins se poursuit



La baisse des exportations conduit à utiliser plus de JB en transformation

Les exportations ont fortement chuté vers l'Europe du Sud, et notamment la Grèce qui valorisait beaucoup d'avants de JB. Aujourd'hui, presque un quart des volumes de JB viande passent donc en transformation, alimentant un circuit où la demande est en hausse mais où la valorisation est moindre.



Demain, quels débouchés pour le JB ?

Le cœur de gamme en GMS est pris en étau entre le premier prix et le premium

La place du cœur de gamme, constitué essentiellement de compensé de vaches charolaises, est remise en question par la praticité et le prix du catégoriel laitier, mais aussi par la progression du segment supérieur, via le redéploiement des rayons trad'.



Quelles valorisations alternatives pour les vaches allaitantes destinées au cœur de gamme ?

## MÉTHODE

---

L'étude a pour l'essentiel été réalisée au premier semestre 2015, à partir des données portant sur la production et la commercialisation de viandes de gros bovins (viande bovine hors veau) au cours de l'année 2014. Deux sources d'information ont été croisées.

Tout d'abord, l'ensemble des bases de données disponibles ont été exploitées : SPIE-BDNI-Normabev (abattages par type d'animal), SSP (bilans de production et de consommation), Eurostat (commerce extérieur) et Kantar World Panel (achats des ménages).

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

- les volumes commercialisés et/ou achetés par les opérateurs, en fonction du type d'animal, du type de partenaire commercial (GMS, RHD, boucherie...) et de la forme de vente (carcasse, quartier, UVCI...).

- des éléments qualitatifs sur les déterminants et les évolutions des activités commerciales.

50 opérateurs de l'abattage-découpe, de la restauration hors domicile, de la distribution, de la transformation et du négoce ont accepté de participer à ce travail (voir liste ci-contre). Ces opérateurs représentaient 69% des volumes abattus en France en 2014, 55% de la viande fraîche vendue en GMS, 65% des exportations, 47% des importations et 48% des volumes écoulés en RHD.

Tous ces éléments ont été compilés puis extrapolés en tenant compte des contraintes issues des statistiques nationales.

## LEXIQUE

---

**Bovin de type laitier** : bovin dont aucun des parents n'est de type viande.

**Bovin de type viande** : bovin dont au moins un des parents est de race à viande pure ou croisé.

**Bœuf** : bovin mâle castré abattu à plus d'1 an d'âge (généralement à partir de 30 mois).

**Catégoriel** : forme de vente de muscles individuellement.

**Compensé** : forme de vente groupée des muscles d'une carcasse ou partie de carcasse, désossés et conditionnés séparément (revient à vendre une partie de la carcasse et une prestation de désossage).

**Génisse** : bovin femelle abattue à plus d'1 an d'âge sans avoir jamais vêlé.

**GMS** : grandes et moyennes surfaces, y compris les commerces de proximité dont la surface dépasse 400 m<sup>2</sup>.

**JB (jeune bovin ou taurillon)** : bovin mâle non castré abattu entre 1 et 2 ans. Les bovins jeunes de 8 à 12 mois ont été assimilés à des jeunes bovins de type viande.

**RHD** : restauration hors domicile.

**PAD** : muscle prêt à découper (généralement conditionné sous vide).

**Viandes élaborées ou viandes transformées** : viandes qui ont subi au moins une étape de transformation après la découpe (hachage, cuisson, inclusion dans un plat préparé, etc.). Voir définition plus précise page 4.

**Téc** : tonne équivalent carcasse. Il s'agit d'un poids avant désossage (= poids du muscle désossé x 1,3).

**UVCI** : unité de vente consommateur industriel. Viandes piécées et conditionnées directement par l'industriel.

**UVCM** : unité de vente consommateur magasin. Viandes piécées et conditionnées en magasin.

**Taureau** : bovins mâle non castré abattu après 2 ans.

**Vache** : femelle ayant vêlé.

**Veau** : bovin abattu avant 8 mois.

**VPH (viande pour haché)** : viande destinée à entrer dans l'industrie de la transformation.

## REMERCIEMENTS

---

**Nous tenons à remercier chaleureusement les entreprises et les personnes suivantes qui ont accepté de nous accorder un entretien et de nous transmettre leurs données commerciales. Nous remercions également Coop de France, la CFBCT, Culture Viandes, la FCD, la FNICGV et Restau'Co qui nous ont mis en contact avec leurs adhérents et ont ainsi participé au bon déroulé de l'étude, ainsi que Fabienne Cottret, Audrey Lebrun et Denis Lerouge d'Interbev pour leur appui déterminant.**

### **Abattage-découpe :**

Arcadie Sud-Ouest (F. Marty, C. Racle)  
Groupe Bigard - Charal - Socopa (D. Guineheux, J-M. Joutel)  
Copvial (B. Heckmann)  
Elivia (J. François, M. Peslier)  
EVA (H. Demaegdts)  
Kermené (B. Eon)  
Puigrenier (H. Puigrenier)  
Sicarev (M-F. Nigay)  
SVA Jean Rozé (F. Cornen, P. Royer)

### **GMS :**

Auchan (T. Lirot, F. Ramadier)  
Carrefour (G. Cladière)  
Casino (T. Brousse)  
Intermarché (P. Haton)  
Match (E. Deroo)  
Système U Ouest et Est (L. Demol, G. Emeriau, B. Morand)

### **Restauration hors domicile :**

Aéroports de Paris (G. Gruel, M. Pierrette)  
Autogrill (D. Lhours)  
Buffalo Grill (F. Vos, H. Bourrachot)  
CNOUS (F. Devys)  
Collège Jannequin Avrillé (M. Grégoire)  
Compass (F. Sevel)  
Economat des Armées (Y. Friot, F. Chardon)  
Elior (C. Mazurie)  
Flunch (J. Goethals)

Hippopotamus (S. Cathelin, D. Patin, H. Simon)  
Lycée Jean Durand de Castelnaudary (V. Battafarano)  
Mairie d'Angoulême (C. Agard)  
McDonald's (W. Brette, E. de la Celle)  
Rest'automne (P. Parquic)  
Sodexo (F. Moulis)  
UNIHA (J-M. David, S. Caillé)

### **Grossistes (transformateurs et négoce) :**

Belot (J. Chenot)  
Bondy Viandes (H. Bondy)  
Brake (E. Argoud, E. Cambron)  
Davigel (B. Sommeiller)  
Etablissements Lucien (H. Leroi, X. Lucien)  
Eurodis (F. Fauchère)  
MAG France (F. Mathas, L. Portier)  
Metro (A. Tézier)  
Moy Park Beef Orléans - McKey (M. Pissot)  
Pomona (D. Giraud)  
Promocash (M. Jumel)  
Vestey Foods (A. Andries)  
Vion France (P. Thomas)

### **Boucherie artisanale :**

Atelier du Viand'art – 23 (N. Dubois)  
Boucherie Dumesnil – 76 (M. Dumesnil)  
Boucherie Maison Vignal – 48 (F. Vignal)  
Boucherie Riedinger-Balzer – 67 (J. Riedinger-Balzer)  
Groupe Despi (D. Despinasse)

DOSSIER VIANDE  
BOVINE FRANÇAISE

OÙ VA  
LE BOEUF ?

N° 461  
Octobre 2015  
18 €

# Économie de l'élevage



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

**LAIT EN EUROPE DU NORD.** De grands écarts entre pays, mais pas de gagnant sur toutes les lignes - 11 fiches thématiques et comparatives - N° 460 - Septembre 2015

**Dossier La filière viande bovine aux États-Unis.** Performante et offensive. N° 459 - Juillet-Août 2015

**Dossier marché mondial produits laitiers 2014.** Perspectives 2015. N° 458 - Juin 2015

**Dossier marché mondial viande bovine 2014.** Perspectives 2015. N° 457 - Mai 2015

**Dossier annuel Ovins 2014** Perspectives 2015. N° 456 - Avril 2015

**Dossier annuel Caprins 2014** Perspectives 2015. N° 455 - Mars 2015

**Dossier annuel Bovins lait 2014** Perspectives 2015. N° 454 - Février 2015

**Dossier annuel Bovins viande 2014** Perspectives 2015. N° 453 - Janvier 2015

**Dossier PAC.** La PAC dans tous ses États. N° 452 - Décembre 2014

**Dossier Algérie.** Les filières bovines en Algérie. Le développement local ne tarit pas le besoin d'importations. N° 451 - Novembre 2014

