

# Où va le bœuf? Quel produit pour quel marché?



Résumé de l'étude – Novembre 2019

Une étude financée par



## Une étude pour caractériser les flux de viande bovine en France

L'**objectif** est de proposer une photographie claire et chiffrée des circuits empruntés par la viande bovine en France en 2017 et de caractériser les évolutions en cours. Nous estimons dans cette étude la répartition des volumes de viande de gros bovins abattus en France, ainsi que ceux importés au travers des différents circuits de commercialisation : Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), Restauration Hors Domicile (RHD), boucherie traditionnelle, vente directe ou autoconsommation, exportation.

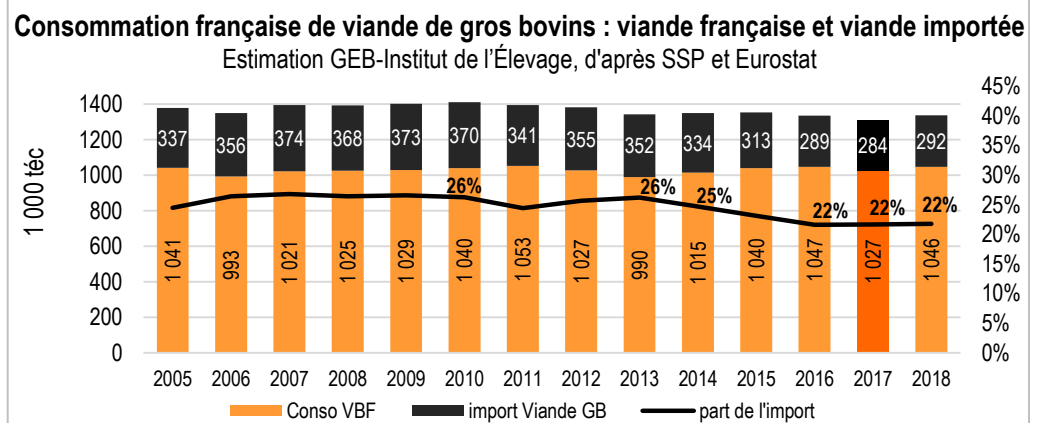
La **méthode** a consisté à faire le bilan des disponibilités à partir de la base de données d'abattages Normabev et de celle des Douanes Françaises. Ces volumes ont ensuite été ventilés vers les principaux débouchés d'après les données commerciales d'approvisionnement et de ventes de 53 opérateurs de la filière. Le panel Kantar a permis d'affiner les chiffres sur la GMS et la boucherie. L'estimation des volumes de viande bovine dans les plats préparés a été précisée grâce aux données ProdCom et à celles d'Interbev sur les plats préparés.

!// Tous les volumes sont exprimés en Tonnes Équivalent Carcasse (téc) et ne tiennent pas compte des pertes tout au long de la fabrication du produit.

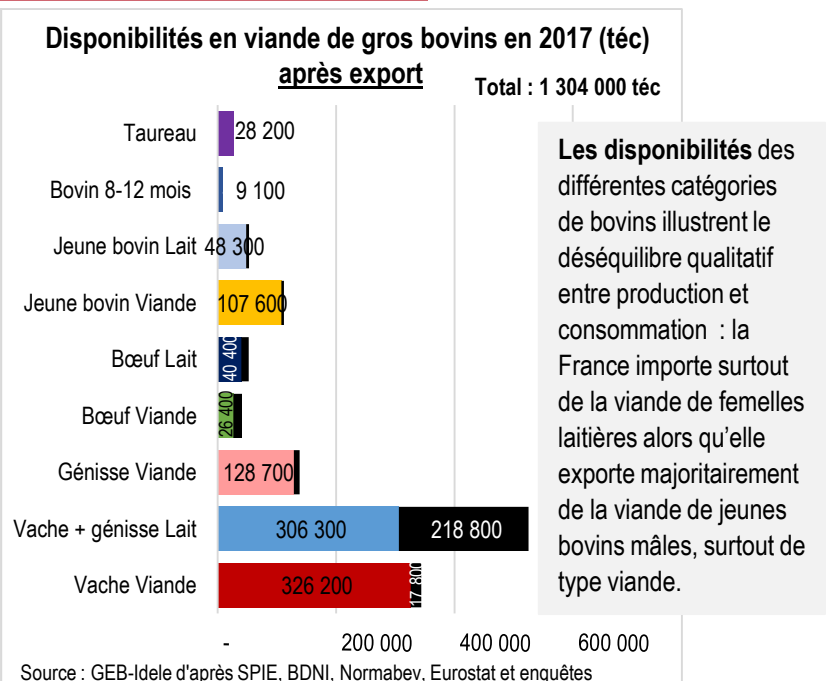
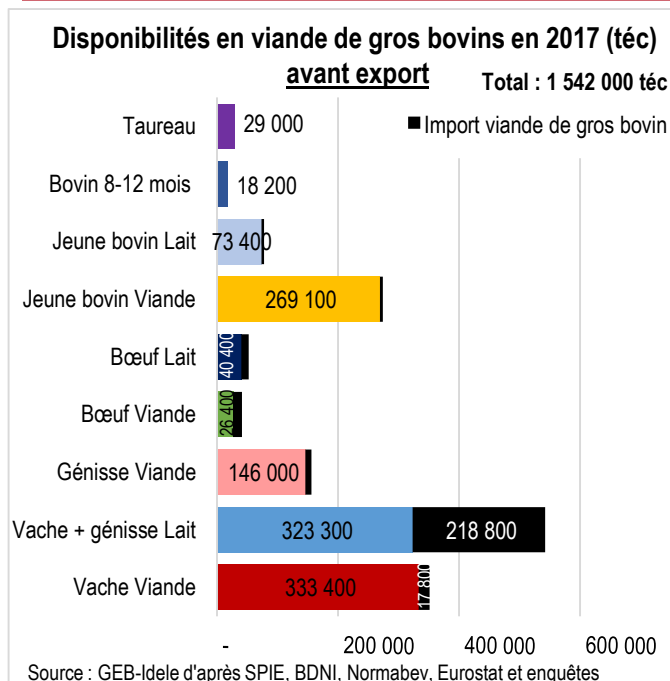
## En 2017, une consommation en léger recul

**En 2017, moins d'import et moins de JB** : il faut rappeler le contexte du secteur en 2017. Cette année-là est un point bas sur la courbe des importations de viande bovine. Ceci s'explique par des besoins moindres à l'import : les abattages de femelles avaient été importants en France du fait d'un début de décapitalisation allaitante, avec des réformes laitières restées dynamiques. A l'inverse, la production de viande de Jeunes Bovins (JB) avait été limitée par l'aide à l'allègement des JB en début d'année pour dégager le marché, provoquant la réduction du poids des animaux abattus et une dynamisation des exportations d'animaux finis.

La **consommation** française de viande de gros bovins s'est légèrement érodée sur le moyen terme. Toutefois, ce sont les volumes importés qui ont absorbé la quasi-totalité la baisse, alors que la consommation de viande française s'est maintenue (voir graphique ci-contre).  
La part de viande importée dans la consommation, qui était de 26% entre 2006 et 2013, est tombée à 22% depuis 2016.



## Approvisionnements : réconcilier production et consommation



Les disponibilités des différentes catégories de bovins illustrent le déséquilibre qualitatif entre production et consommation : la France importe surtout de la viande de femelles laitières alors qu'elle exporte majoritairement de la viande de jeunes bovins mâles, surtout de type viande.

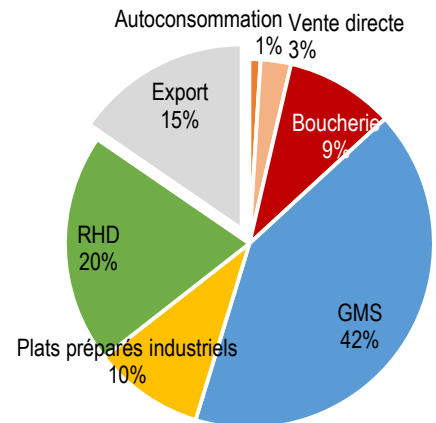
## La GMS reste le 1<sup>er</sup> débouché de la viande bovine disponible (française + importée)

La **GMS** reste le débouché principal de la viande disponible en France avec 42% des volumes avant export, et ce sans compter les plats préparés industriels, principalement vendus en GMS, qui représentent 10% du total.

Avec 20% des volumes, la **RHD** constitue le second débouché. La boucherie traditionnelle absorbe 9% du disponible. L'autoconsommation et la vente directe en absorbent 4%.

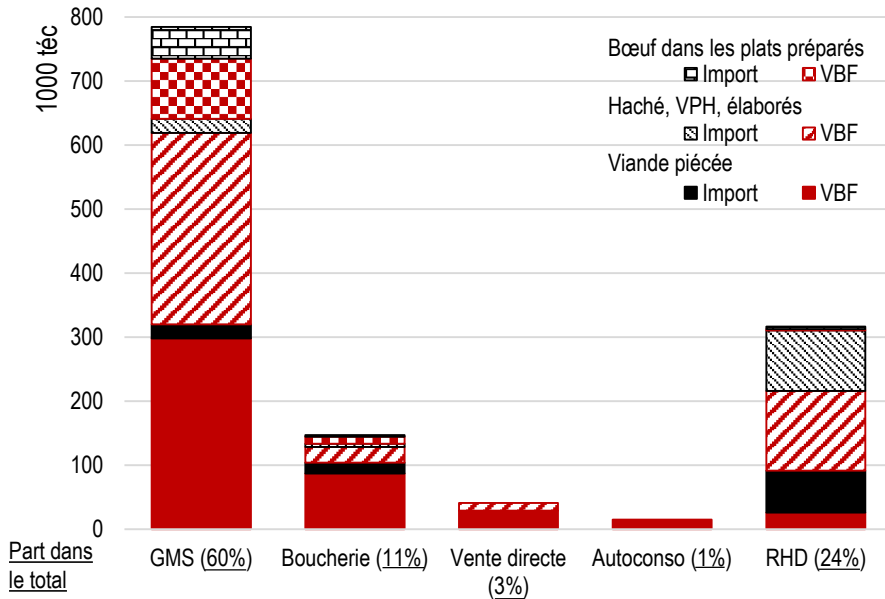
## Débouchés de la viande bovine française et importée en 2017

Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat, Prodcom, CRI, Kantar et enquêtes



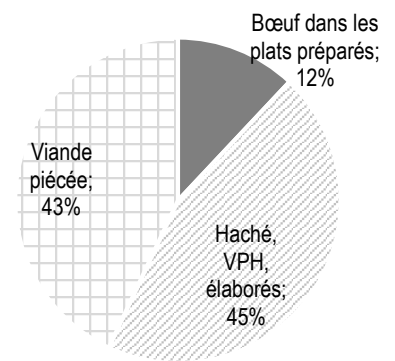
## Débouchés de la viande bovine produite et importée en 2017

Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat, Prodcom, CRI, Kantar et enquêtes



## Débouchés de la viande bovine sur le marché français par grand type d'utilisation (téc)

En 2017 - Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat et enquêtes



Avec l'évolution des habitudes alimentaires, la consommation de **viande transformée** se généralise. La viande bovine est ainsi achetée à 57% élaborée ou dans des plats préparés. La viande piécée ne représente plus que 41% des volumes écoulés en GMS et 29% en RHD.

Avec 52% d'imports, la RHD reste le 1<sup>er</sup> débouché des viandes étrangères. En boucherie, c'est 17% de la viande qui est issue de l'import.

## GMS : moins de volumes, plus de haché

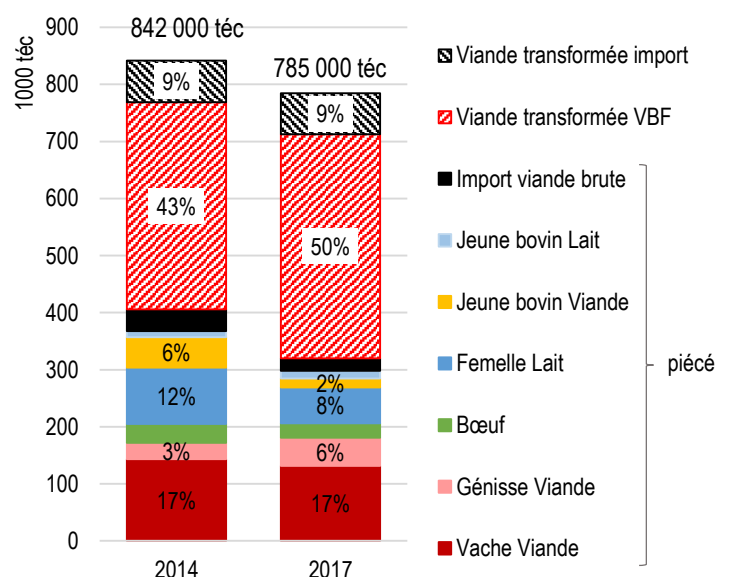
En **GMS**, les ventes ont diminué entre 2014 et 2017 du fait de la consommation morose et d'un transfert des achats vers la RHD.

L'**approvisionnement** a connu une modeste renationalisation, liée aux disponibilités accrues en viande de femelles en France. Les achats de viande piécée poursuivent leur repli et en particulier pour celles issues des femelles laitières et les JB. La transformation se développe (haché, viande pour haché (VPH), élaborés et plats préparés) et représente 59% des approvisionnements de la GMS en 2017, totalisant 464 800 téc (+7% /2014).

Les attentes des clients en qualité et en affichage « éthique » se multiplient et font le succès des Labels et surtout du Bio, dont les volumes écoulés en GMS ont progressé de +50% /2014. Cependant, le développement de **segments** supérieurs se fait en parallèle d'un appétit de la clientèle pour les promotions, et le milieu de gamme allaitant s'en trouve affaibli.

## Origine et type de la viande bovine utilisée en GMS

Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat, Kantar, Prodcom, CRI et enquêtes

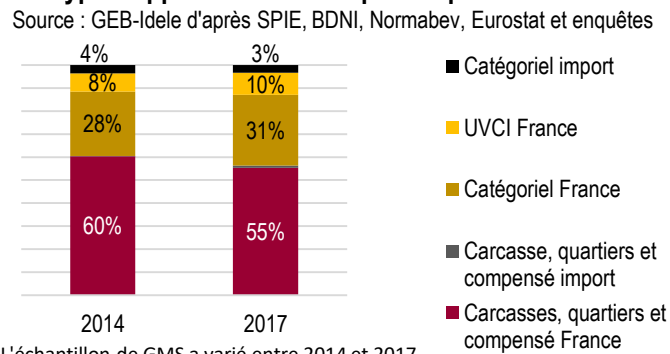


## Approvisionnement du piécé en GMS : plus de catégoriel

Les **achats en piécé** des clients, plus saisonnalisés, irréguliers et en portions faibles demandent une gestion fine des stocks par les distributeurs. En réponse, l'approvisionnement en viande destinée au piécé s'oriente vers **davantage de catégoriel**, plus onéreux, mais qui permet plus de souplesse. La gestion de l'équilibre matière des carcasses repose ainsi sur l'amont de la filière.

La viande piécée fraîche vendue en magasin est en grande partie issue des quartiers arrière des animaux. La vente de **haché** frais et surgelé plutôt issu des quartiers avant permet de rétablir l'**équilibre matière** dans l'approvisionnement.

### Type d'approvisionnement pour le piécé en GMS\*

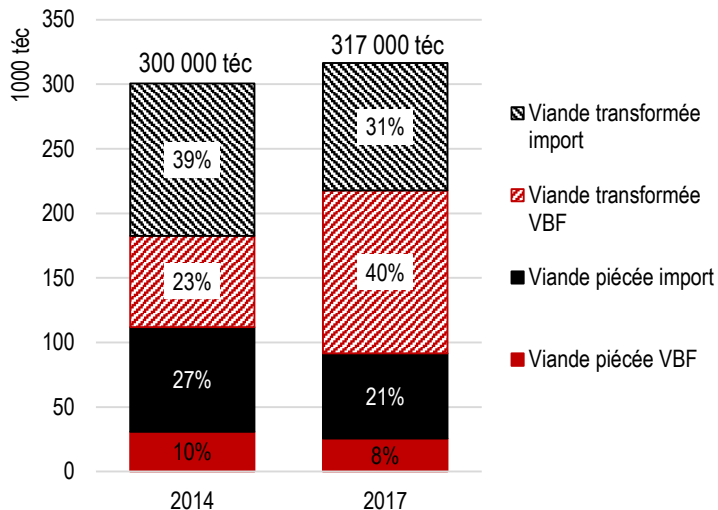


\*L'échantillon de GMS a varié entre 2014 et 2017

## La consommation de viande bovine se déplace vers la RHD

### Origine et type de viande bovine utilisée en RHD

Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat et enquêtes



La viande écoulee en Restauration hors domicile continue sa progression (+ 6% en 3 ans). La hausse des volumes se traduit surtout par une forte **augmentation du haché** (225 000 téc soit +19% /2014). Ce succès du haché est lui-même à l'origine d'une progression de la part de viande française en RHD. En parallèle, la commercialisation de viande piécée diminue (91 500 téc soit -18% /2014), et reste très majoritairement d'origine étrangère.

Ces dynamiques se vérifient dans les différents secteurs de la RHD, bien qu'ils restent très hétérogènes. La **restauration rapide**, focalisée sur le burger, utilise une quantité importante de viande française. C'est même davantage encore le cas des burgers servis dans la **restauration classique**, majoritairement élaborés à partir de viande fraîche pour laquelle l'origine France est privilégiée pour des raisons sanitaires. Ainsi, 80 % de la viande hachée servie en restauration commerciale à table est d'origine française, contre 48 % dans les **fast foods**.

Ce recours à la **viande française pour les burgers** s'explique en partie par la décapitalisation en cours, qui a entraîné d'importantes disponibilités de viande de femelles en 2017. Mais cela découle aussi de la volonté de sécuriser les approvisionnements en haché frais avec le développement de burgers « haut de gamme ».

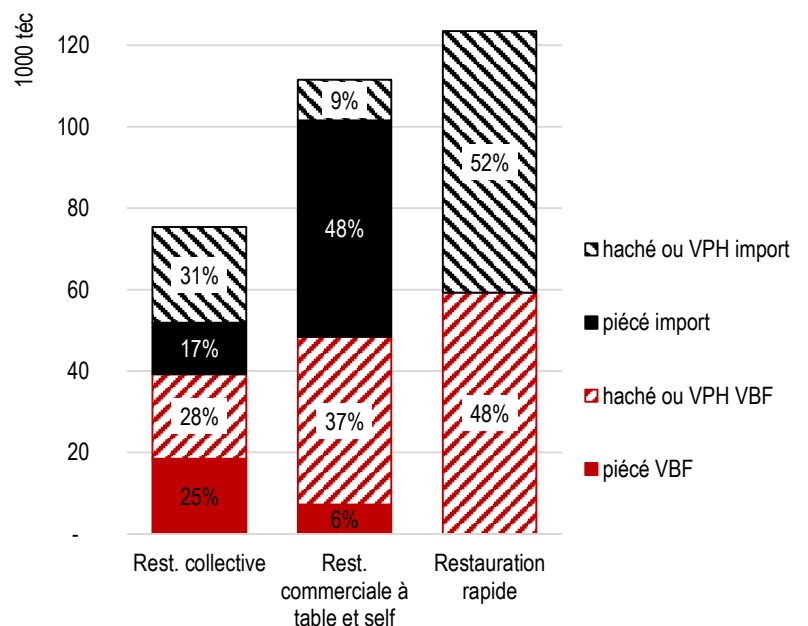
Toutefois, le marché du **haché surgelé reste dominant** en restauration rapide, et pourrait continuer de réserver une place importante à la viande d'importation.

Si, globalement la **restauration commerciale à table** ne comptabilise que **43 % de VBF**, c'est à cause de la viande piécée, majoritairement constituée de viande d'animaux laitiers importée. C'est là surtout une question de prix.

A rebours de ces dynamiques, la **restauration collective améliore son approvisionnement en VBF** surtout pour la viande piécée (60% des volumes disponibles), principalement tirée par les cantines scolaires. A l'inverse, le haché VBF ne constitue que 48 % du total de la viande hachée disponible dans ce segment de restauration.

### Origine et type de la viande bovine utilisée dans les différents secteurs de la RHD en 2017

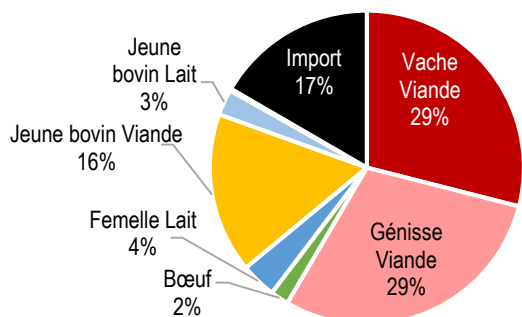
Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat et enquêtes



## La boucherie traditionnelle se fournit d'abord en animaux allaitants

### Origine de la viande bovine en boucherie traditionnelle (147 000 téc)

En 2017 - Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat, Kantar et enquêtes



La boucherie traditionnelle écoule essentiellement de la viande issue du **cheptel allaitant**, dont plus de la moitié est constituée de femelles. La part de jeunes bovins mâles n'est cependant pas négligeable, notamment à travers les circuits rituels.

Les **importations constituent** 17% des disponibilités et les segments auxquels elles répondent sont très différents. En effet, on les retrouve à la fois dans les boucheries « économiques » et dans les circuits hauts de gammes qui tablent sur l'image de certaines races produites à l'étranger (Simmental, Angus, Piémontaise...). Ces boucheries sont en général situées loin des régions françaises d'élevage.

Comme ailleurs dans la distribution, les ventes en **haché et élaboré** ont progressé, passant de 25% en 2014 à 31% en 2017.

## Bilan par type d'animaux : des profils de débouchés très différents selon les animaux

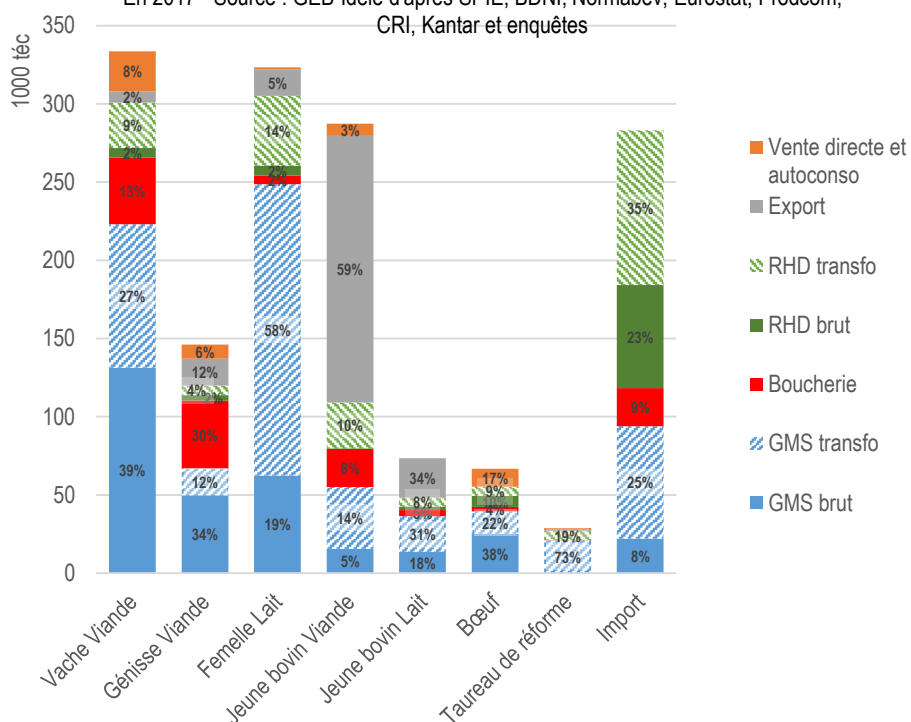
La part de chaque circuit de distribution pour une catégorie particulière d'animaux est précisée dans le graphique. Les volumes en vente directe ou autoconsommés sont non négligeables pour la viande issue du cheptel allaitant.

La part croissante de la **transformation** impacte toutes les catégories d'animaux. Les réformes **laitières** en particulier conviennent aux industriels pour la transformation, bien qu'ils en déplorent la finition insuffisante (certaines muscles trop riches en collagène ne convenant pas).

La valorisation des **femelles allaitantes** est parfois plus problématique. Les carcasses lourdes peinent à trouver preneur en dehors des circuits de cheville, les portions à la vente se réduisant et les approvisionnements étant de plus en plus concentrés sur le catégoriel au détriment des carcasses. Il en va de même à l'export pour les **JB viande**.

### Débouchés pour chaque type de bovin et pour la viande d'import

En 2017 - Source : GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat, Prodcom, CRI, Kantar et enquêtes



## Conclusions : la consommation s'oriente vers plus de transformation

- La **consommation s'est érodée jusqu'en 2017**, mais la part de viande française s'est accrue.
- Le **haché progresse** sur tous les segments et **57%** du bœuf consommé en France passe par la transformation en 2017 (+7% /2014).
- Le **piécé régresse** (-10% /2014). Le marché se cantonne à un nombre de plus en plus restreint de muscles ou de présentations.
- Le développement de la transformation pose question pour la **valorisation de la carcasse**.
- **L'approvisionnement** se fait au plus près des besoins : développement du catégoriel en GMS voire des muscles en boucherie. **L'équilibre matière** repose de plus en plus sur le milieu de filière.
- En **GMS**, le milieu de gamme allaitant souffre, coincé entre les promotions qui se maintenaient en 2017 et un segment supérieur en croissance.
- La **RHD** améliore ses approvisionnements nationaux, passant de 34% de VBF en 2014 à 48% en 2017 : volonté de certaines collectivités, boum du burger en RHD commerciale qui implique plus de VBF et baisse du piécé majoritairement importé.
- **L'exportation** – 19% de la production française – reste le domaine du JB qui représente 83% des volumes exportés.
- La **vente directe** sort de la confidentialité.

Plus d'information : [caroline.monniot@idele.fr](mailto:caroline.monniot@idele.fr) – [lina-may.ramony@idele.fr](mailto:lina-may.ramony@idele.fr)



**Où va le bœuf? Quel produit pour quel marché?**  
Résumé de l'étude – Novembre 2019

