



Le marché français de la viande bovine

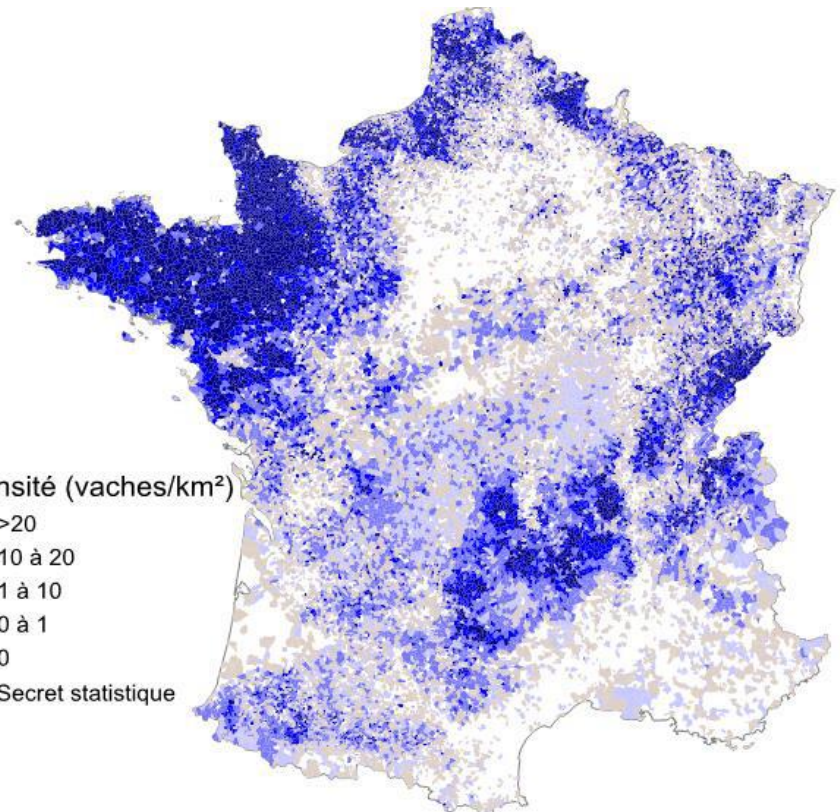
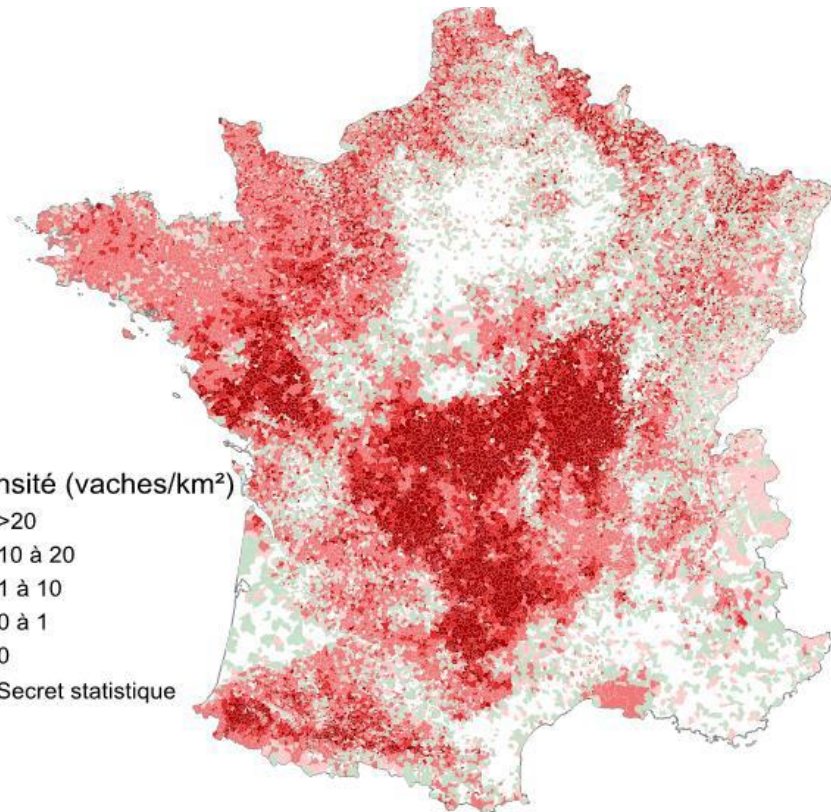
Institut de l'Élevage

Répartition géographique des vaches

Densité communale de vaches au 1/1/2015

Vaches allaitantes

Vaches laitières



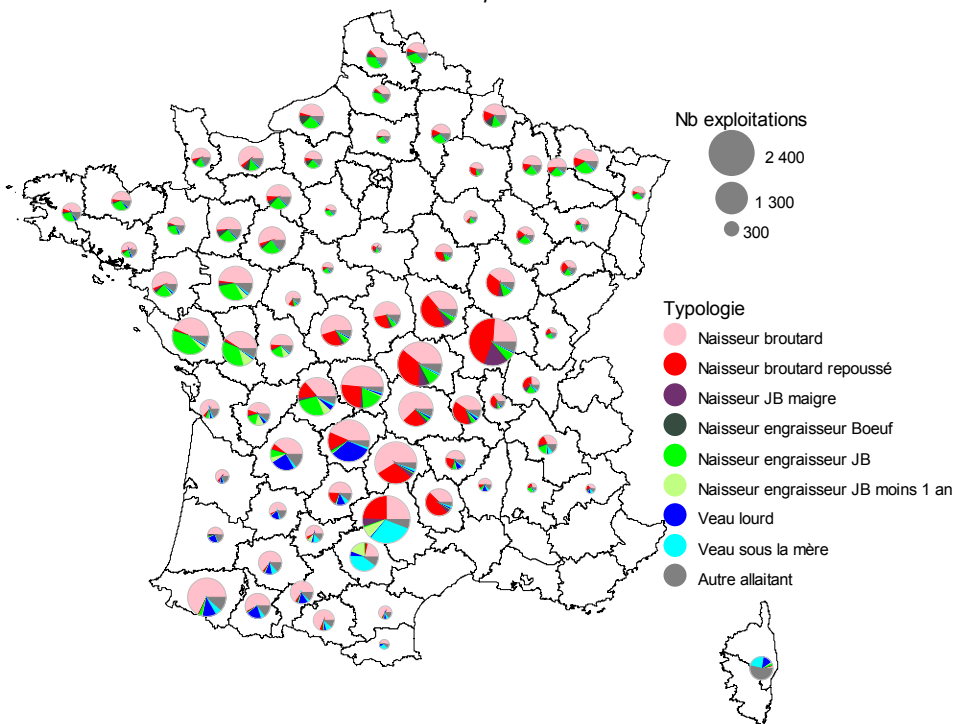
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SPIE/Normabev
Carte réalisée avec Cartes & Données - © Artique

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SPIE/Normabev
Carte réalisée avec Cartes & Données - © Artique

Une grande diversité de systèmes de production

Typologie des exploitations bovines allaitantes en 2016

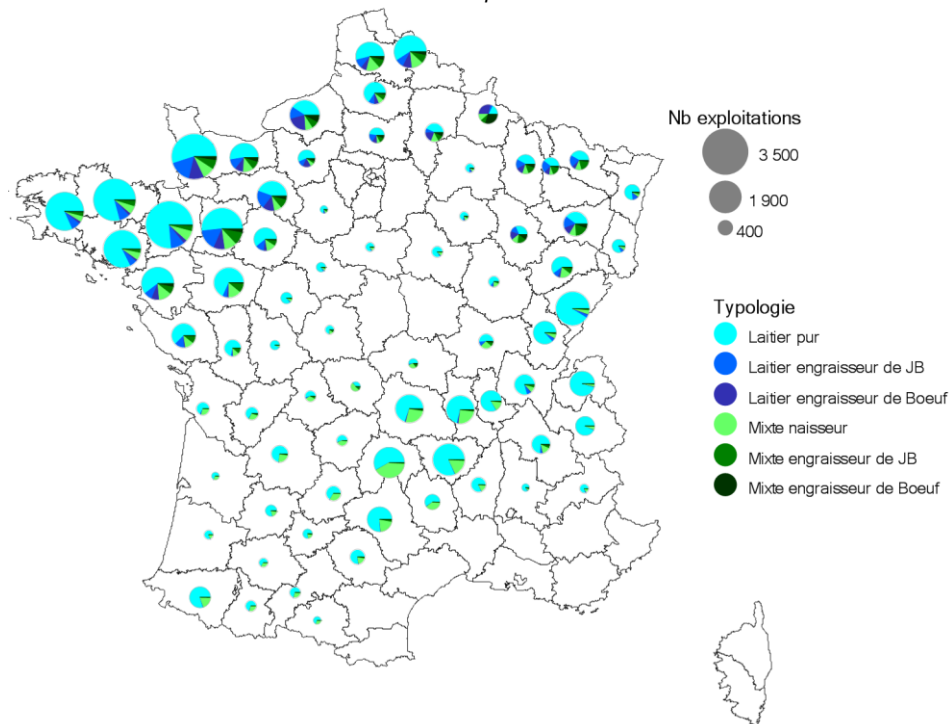
Seuil de visibilité : 100 exploitations



Source : GEB-Institut de l'Elevage d'après SPIE/NORMABEV

Typologie des exploitations bovines laitières en 2016

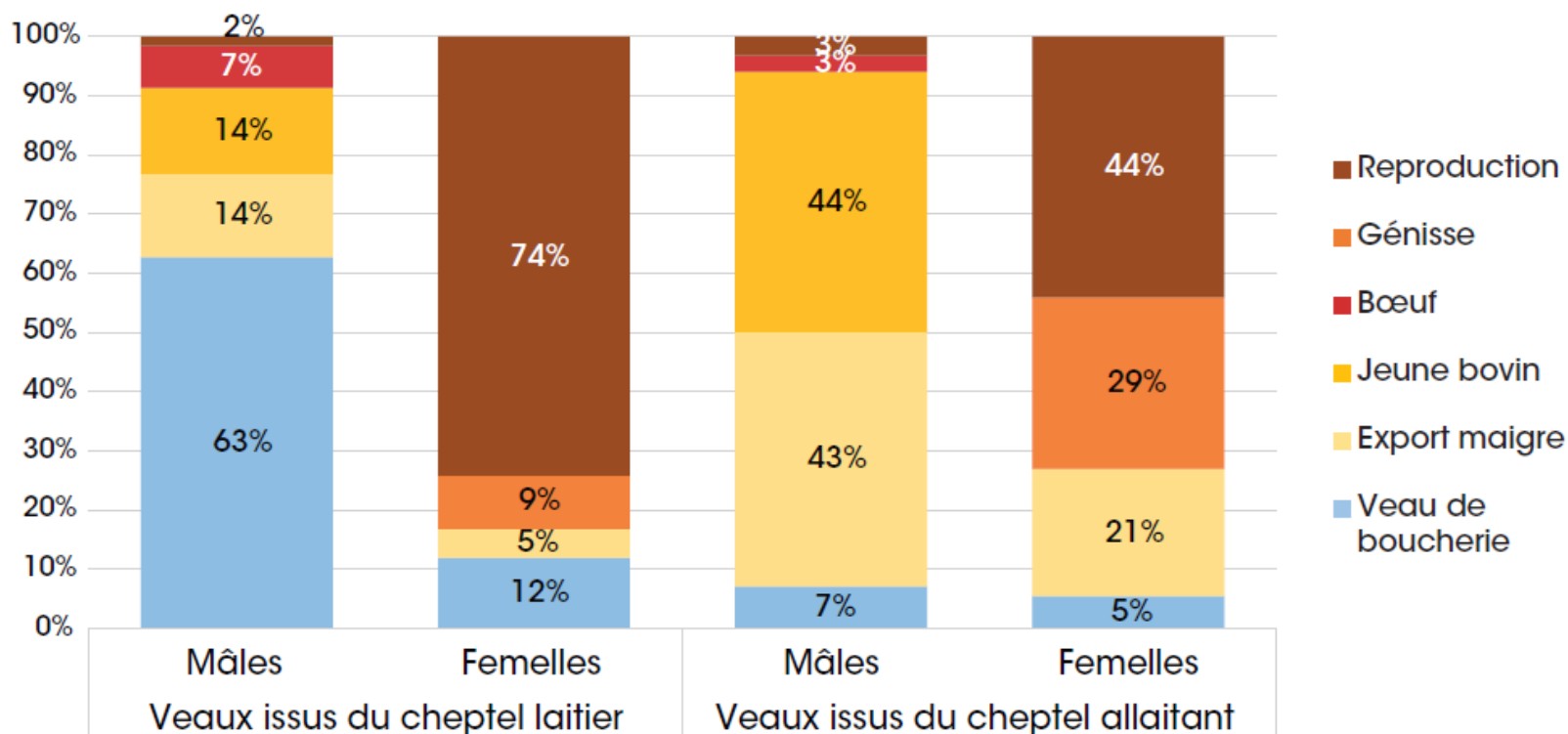
Seuil de visibilité : 100 exploitations



Source : GEB-Institut de l'Elevage d'après SPIE/NORMABEV

Que deviennent les veaux issus de ces vaches ?

Estimation de la destination des veaux nés en 2017*



* Hors perte avant utilisation finale

Source : GEB-Institut de l'Élevage, d'après SPIE/BDNI et Normabev

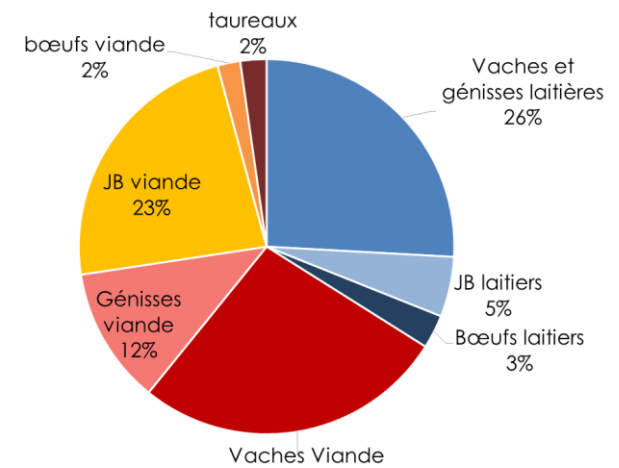
Une diversité de produits finis

- La complexité de la filière viande bovine tient dans la diversité des animaux qui finissent en viande de bœuf (ou de veau).
- Ils sont issus de 2 cheptels qu'on a coutume de distinguer :
 - le cheptel laitier, dont les vaches sont traites pour leur lait,
 - et le cheptel allaitant, ou spécialisé viande, dont les vaches sont élevées pour leur viande et pour faire des veaux, eux-mêmes élevés pour leur viande.
- Au final, on distingue les catégories commerciales suivantes

- Vache : bovin femelle ayant déjà vêlé
- Génisse : bovin femelle n'ayant jamais vêlé
- Jeune bovin (ou JB) : bovin mâle non castré de 8 à 23 mois
- Bœuf : bovin mâle castré
- Taureau : mâle non castré de 24 mois ou plus

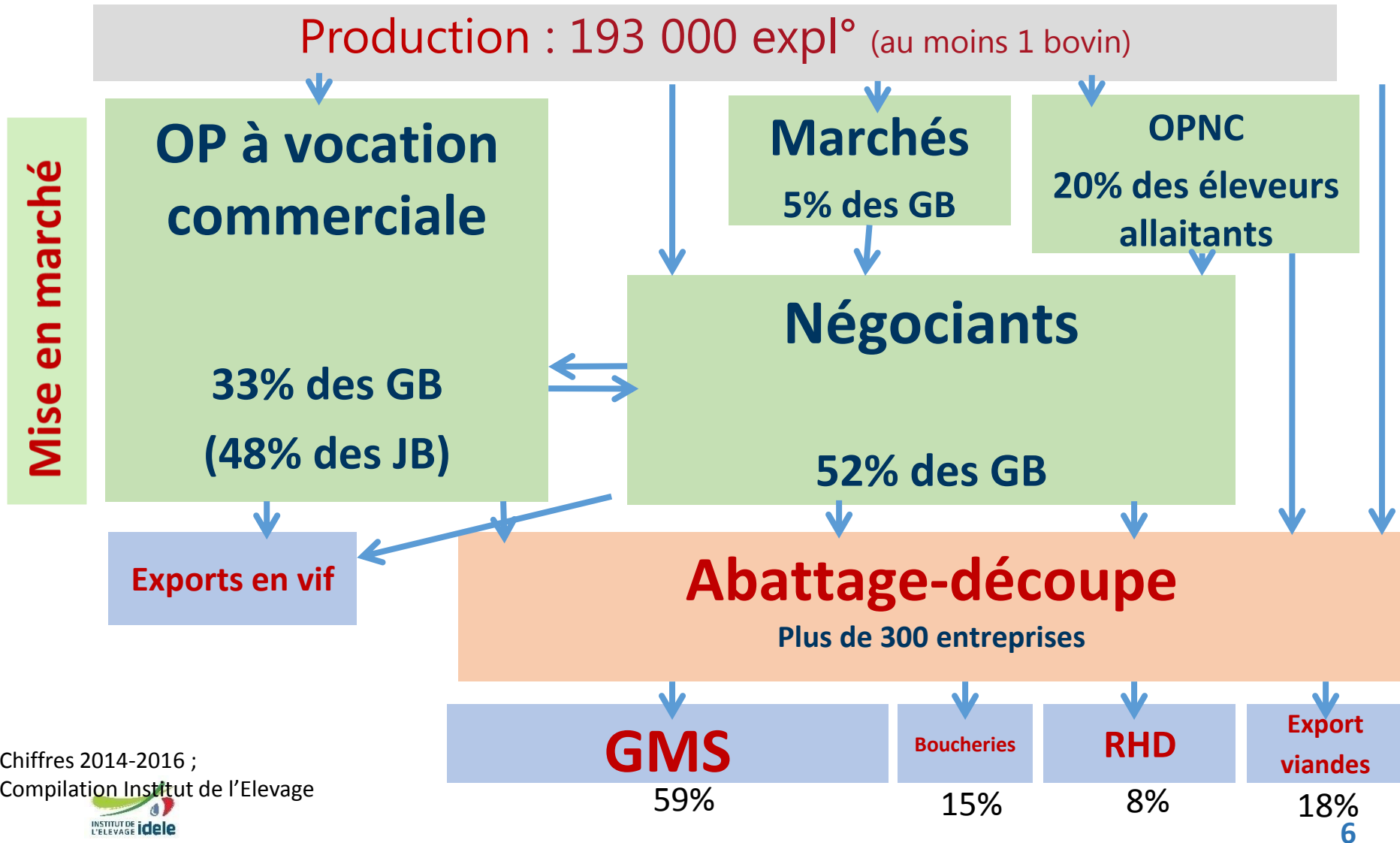
Tonnages de gros bovins abattus en France en 2018 - total : 1,280 million de téc*

source : GEB - Institut de l'Élevage, d'après Normabev



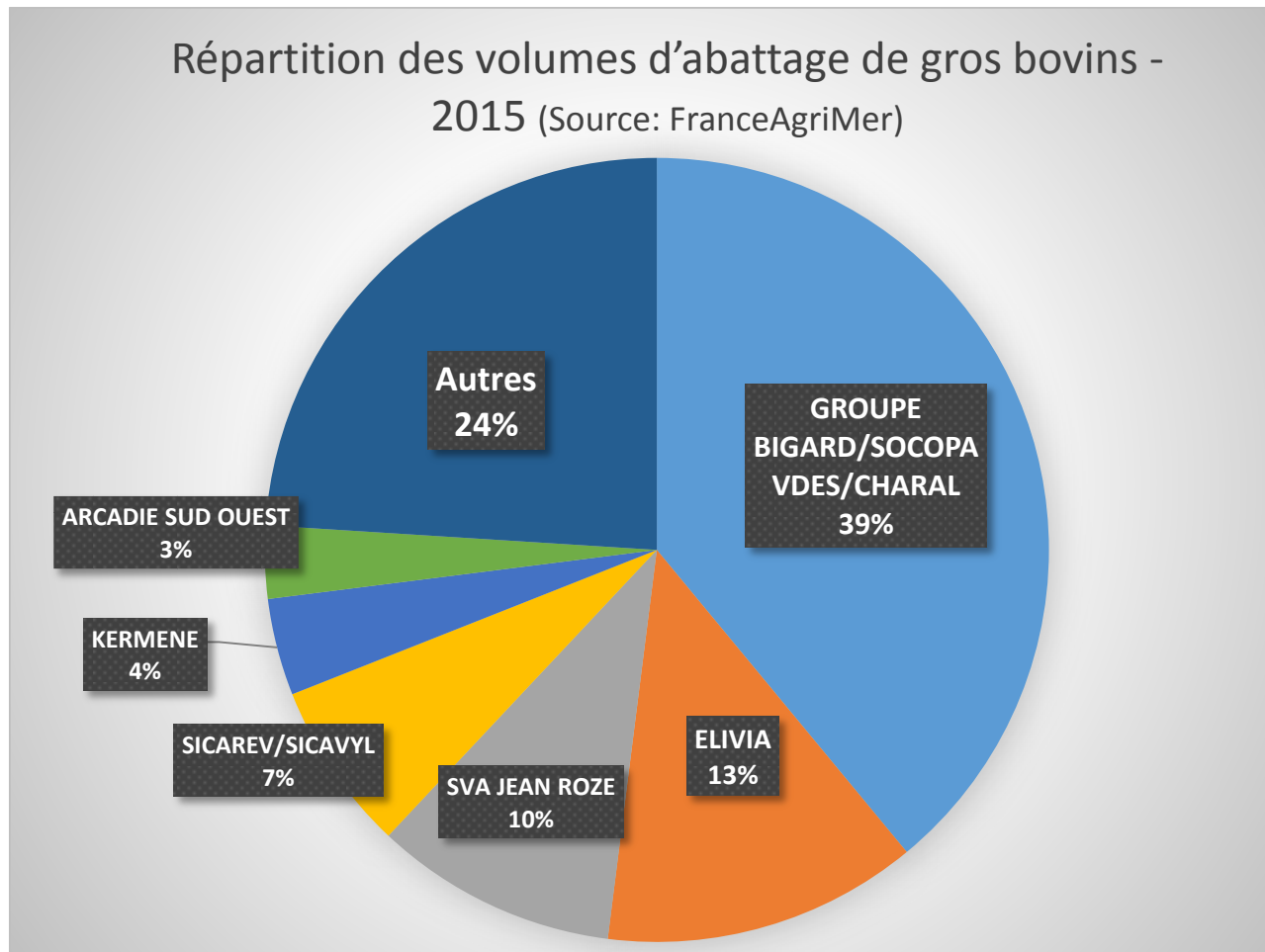
*téc : tonne équivalent carcasse

La mise en marché des GB finis : transport et regroupement de l'offre

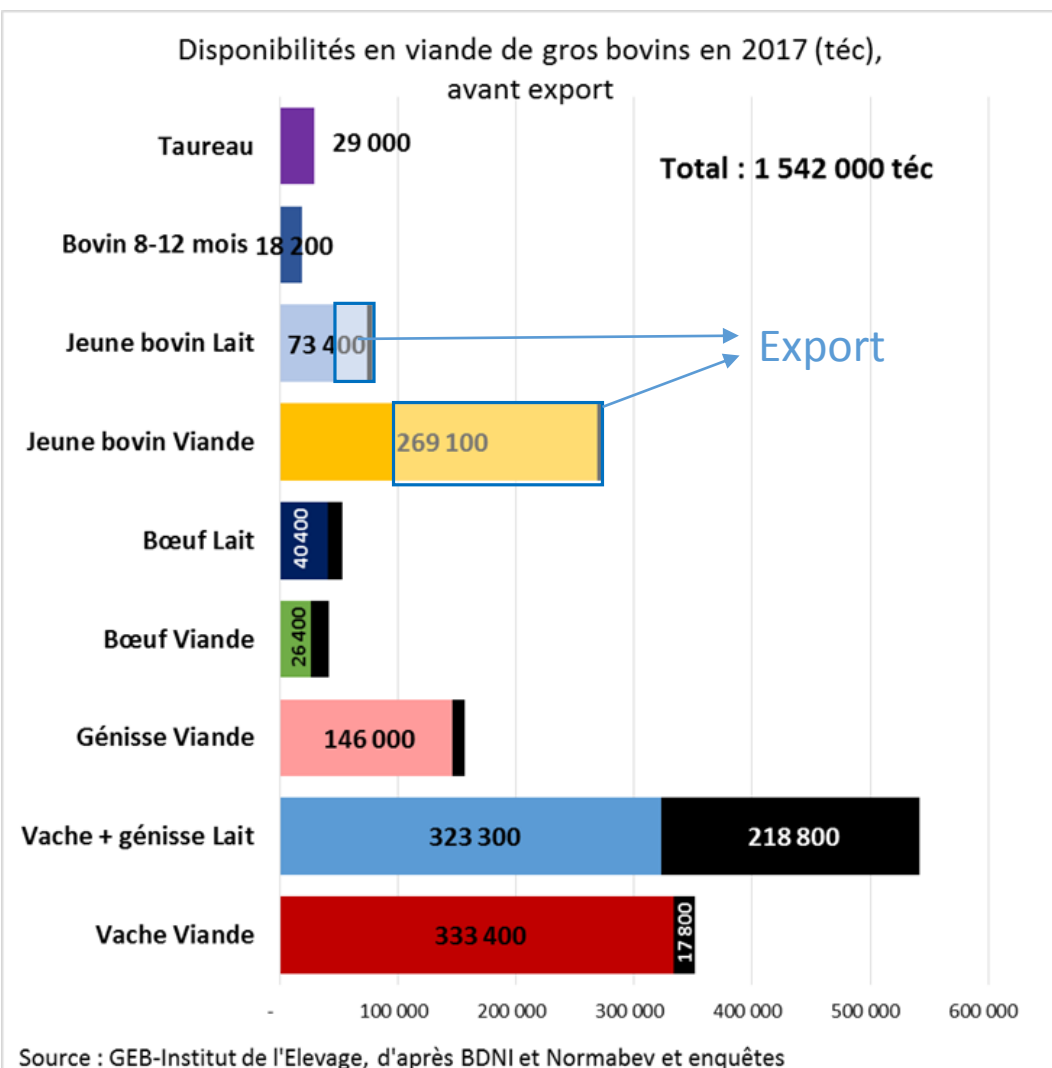


Chiffres 2014-2016 ;
Compilation Institut de l'Élevage

Le maillon de l'abattage-découpe, relativement concentré



Un déséquilibre qualitatif résolu par le commerce extérieur

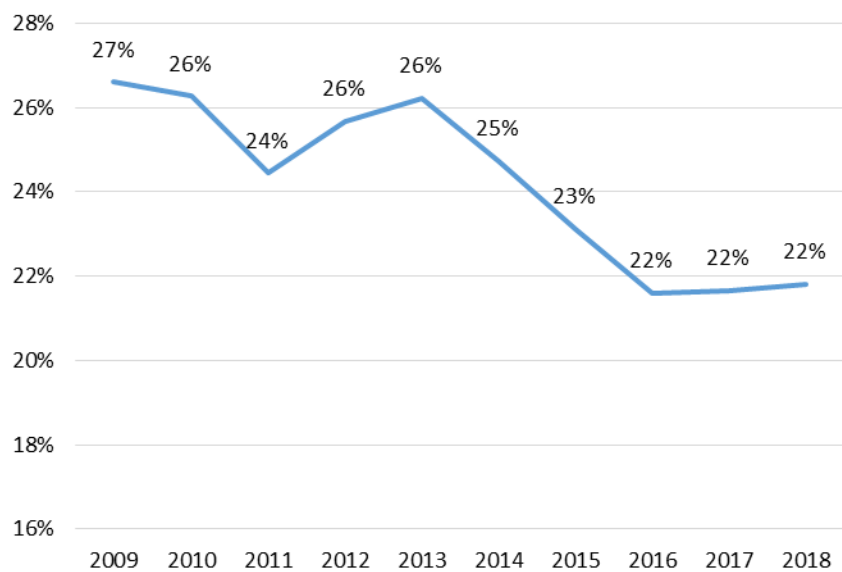


- La viande de jeune bovin, plus claire que la viande de vache et au goût moins soutenu, est peu consommée en France. Une grande partie est donc exportée, vers l'Italie, la Grèce et l'Allemagne (entre autres).
- Pour compléter la production nationale de gros bovins finis, la France importe de la viande, issue essentiellement de vaches laitières. Les principaux fournisseurs sont les Pays-Bas, l'Allemagne et l'Irlande

Une filière ouverte sur l'Europe

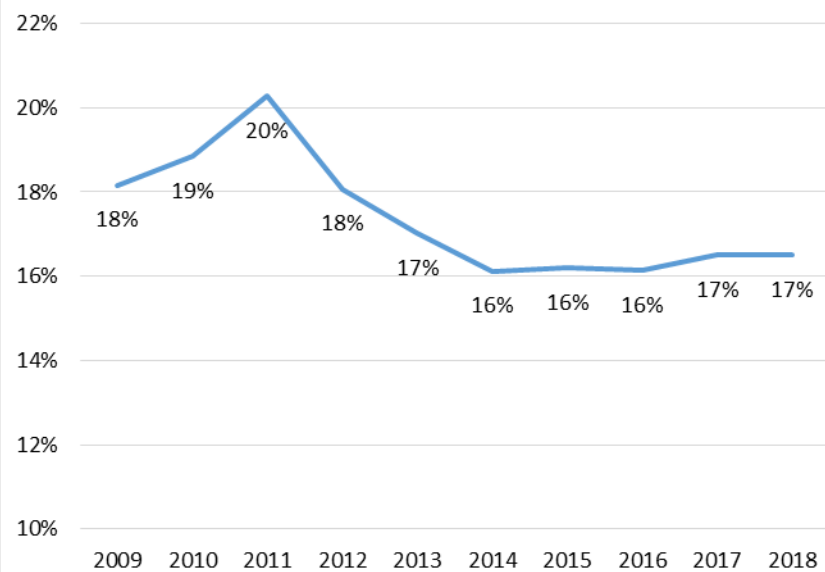
Part de l'import dans la consommation de viande de gros bovins en France

Source : GEB-Idele, d'après SSP et Eurostat



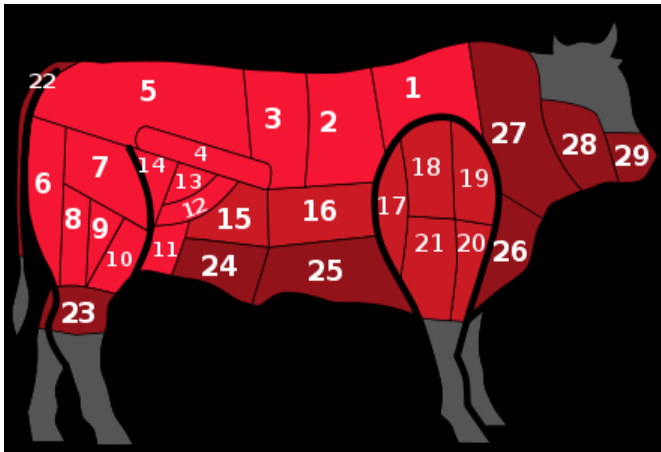
Part de l'export dans la production de viande de gros bovins en France

Source : GEB-Idele, d'après SSP et Eurostat



Un jeu de démontage et d'assemblage

Une multitude de pièces à valoriser dans une carcasse



Une carcasse de bovin présente une multitude de muscles qui ne se valorisent pas tous de la même façon. On y trouve :

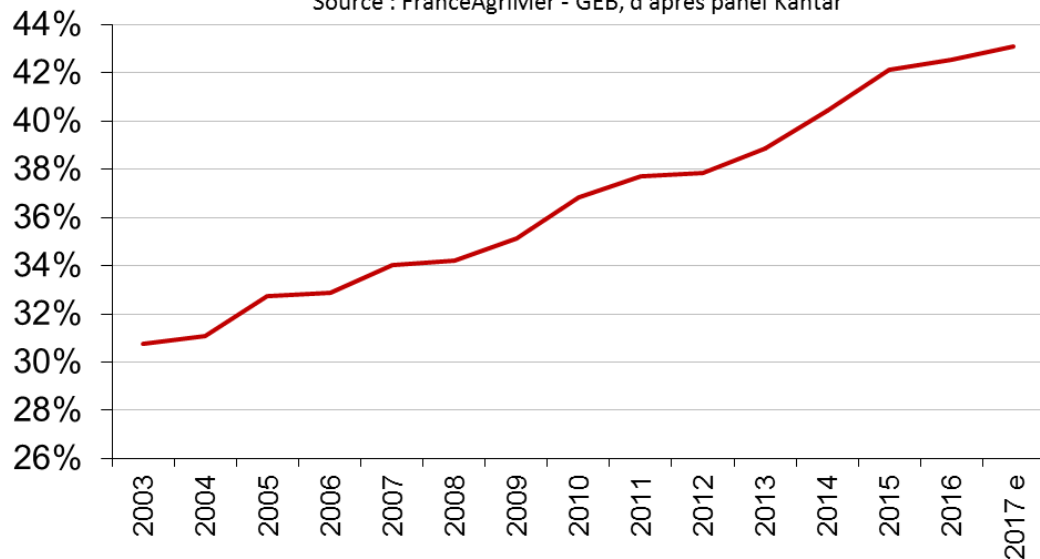
- Des pièces à griller ou rôtir (cuisson rapide)
- Des pièces à braiser ou bouillir (cuisson lente)

Les pièces à cuisson longue sont de moins en moins consommées. A l'inverse, la consommation de viande hachée se développe. De plus en plus de muscles sont donc orientés vers le haché

Le haché progresse dans tous les circuits

Part de viande hâchée (fraîche et surgelée)
dans la consommation de boeuf des ménages

Source : FranceAgriMer - GEB, d'après panel Kantar



e = estimation

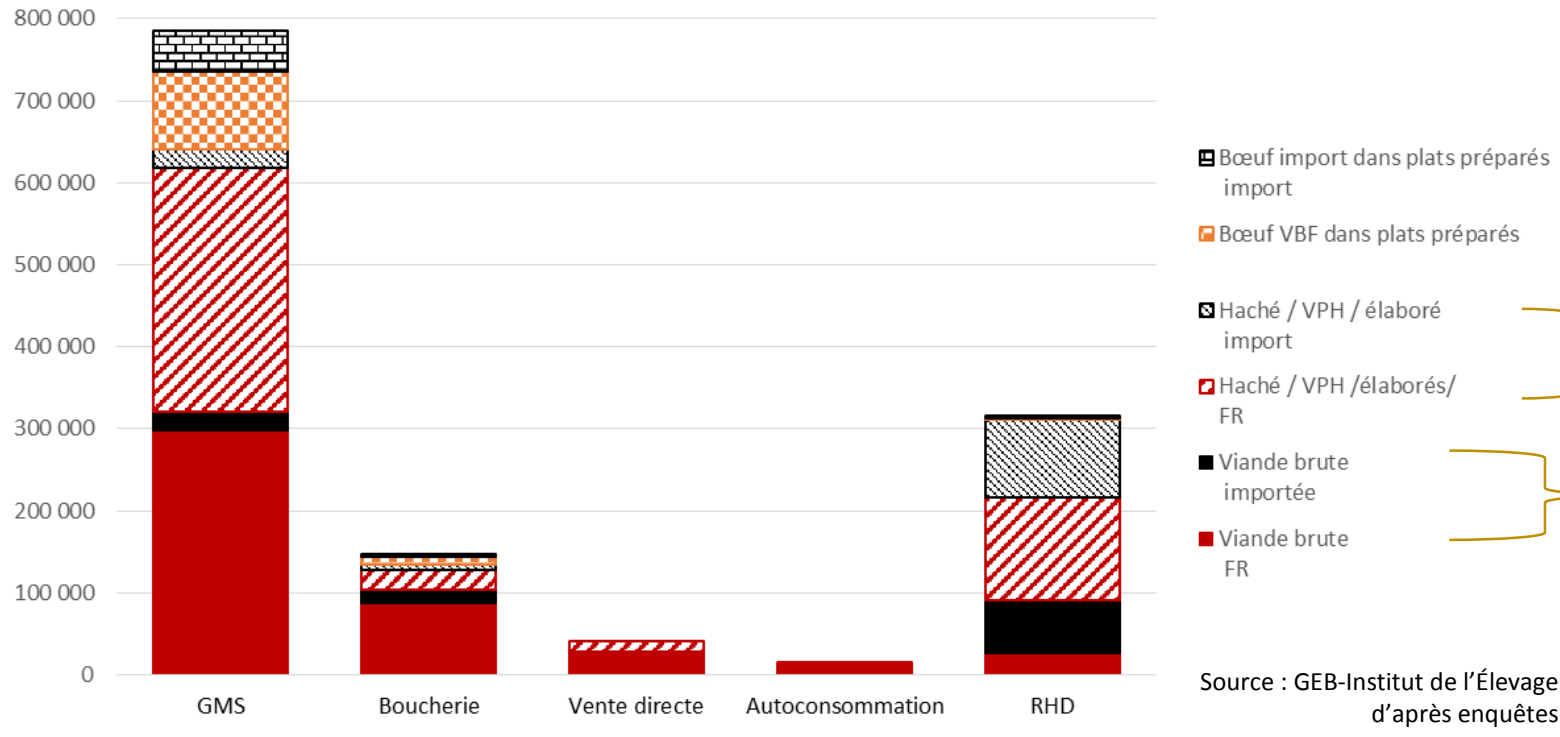


Et il explose en RHD avec la
Burger-Mania



Les débouchés sur le marché français : 57% de transformé (haché, plats cuisinés...)

Débouchés de la viande bovine produite et importée en 2017



Part
dans la
conso
française

12%

45%

43%

Part
piécé

43%

71%

70%

29%

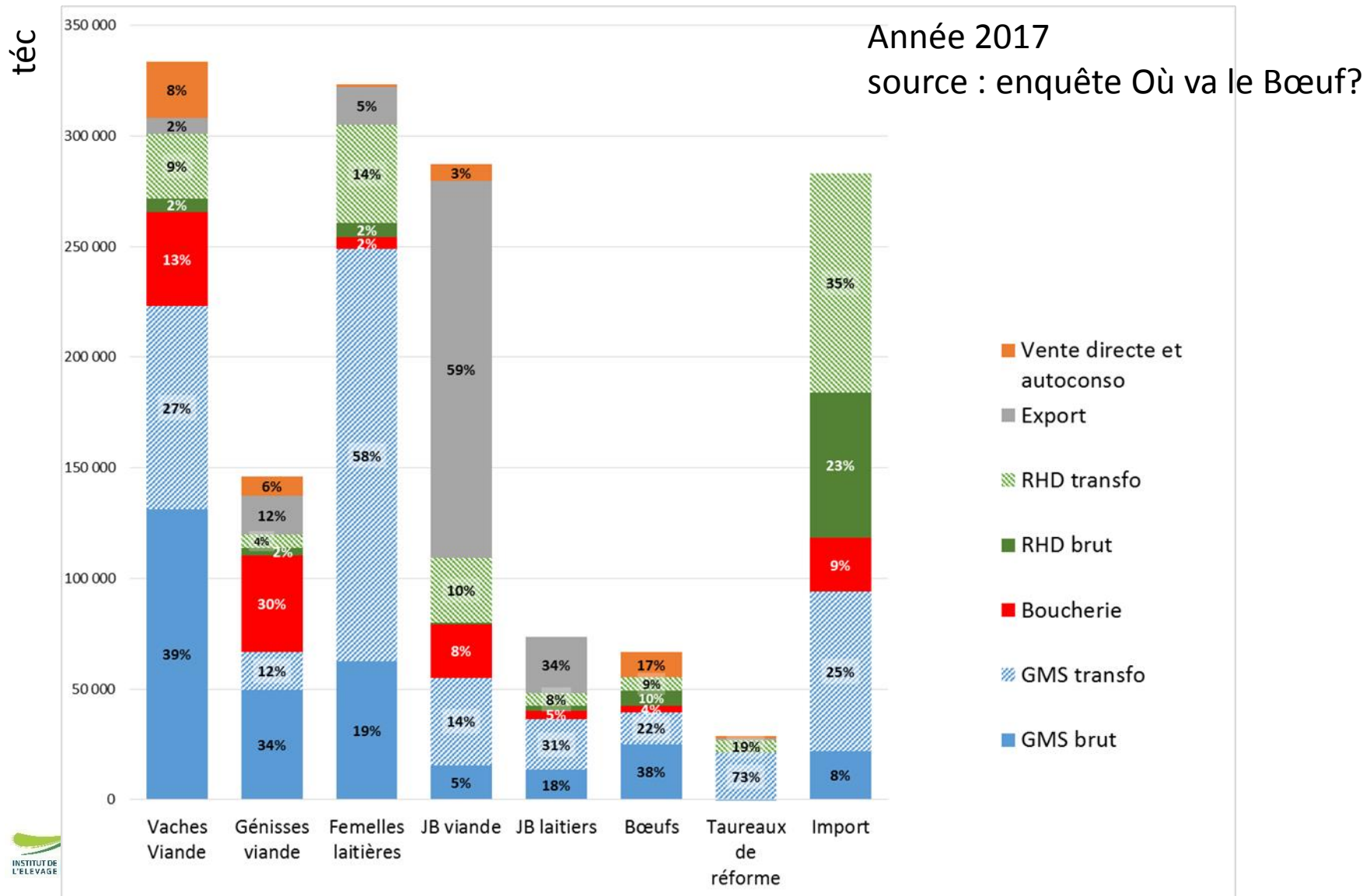
Part
import

12%

17%

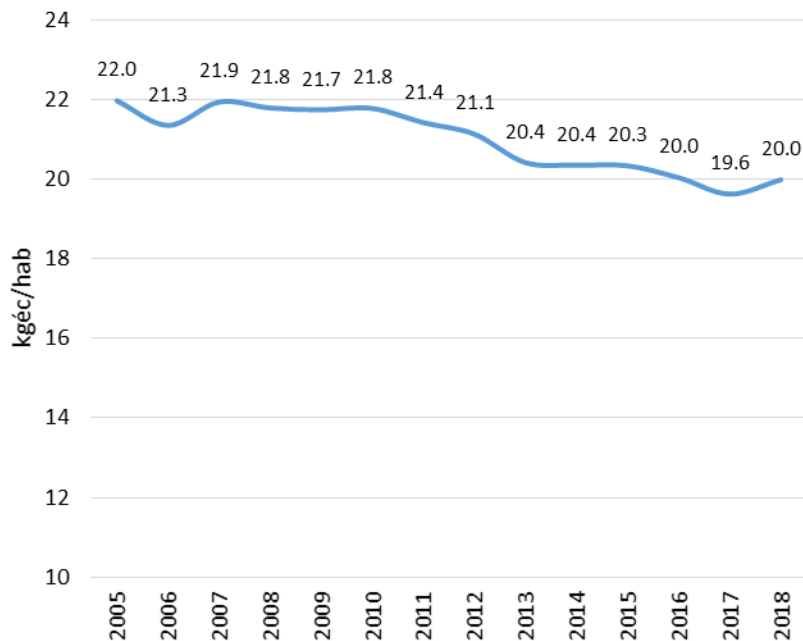
52%

Les débouchés pour chaque catégorie d'animaux et pour la viande importée



La consommation française s'érode

Estimation de la consommation de viande de gros bovins par habitant en France
Source : GEB-Idele, d'après SSP et Eurostat



▪ L'offre proposée

- Incertitude sur la tendreté / prise de risque du consommateur
- Offre peu adaptée aux nouveaux types de consommation (snacking, apéritifs, salades composées/tartes salée...)

▪ Facteurs économiques

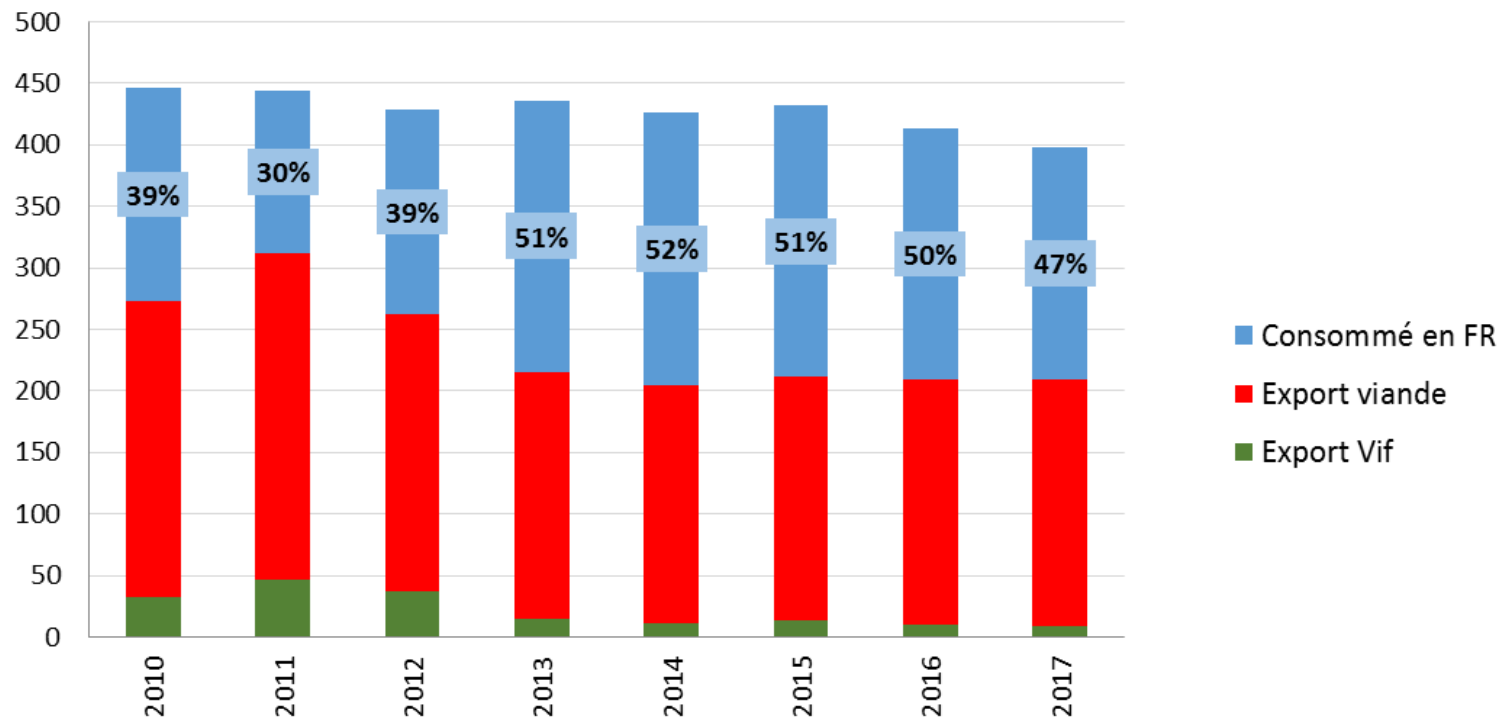
- Dépenses alimentaires secondaires / autres dépenses croissantes et contraintes
- La viande bovine est chère, surtout par rapport aux 2 alternatives porc et volaille

▪ Facteurs sociétaux structurels

- Une consommation « mature »
- Sédentarisation et vieillissement de la population
- Renouvellement des générations et des habitudes de consommation
- La viande bovine attaquée : bien-être animal, santé, environnement.

Marché du taurillon : l'export, premier débouché

Destination de la viande de taureaux et taurillons produite en France (1 000 téc)

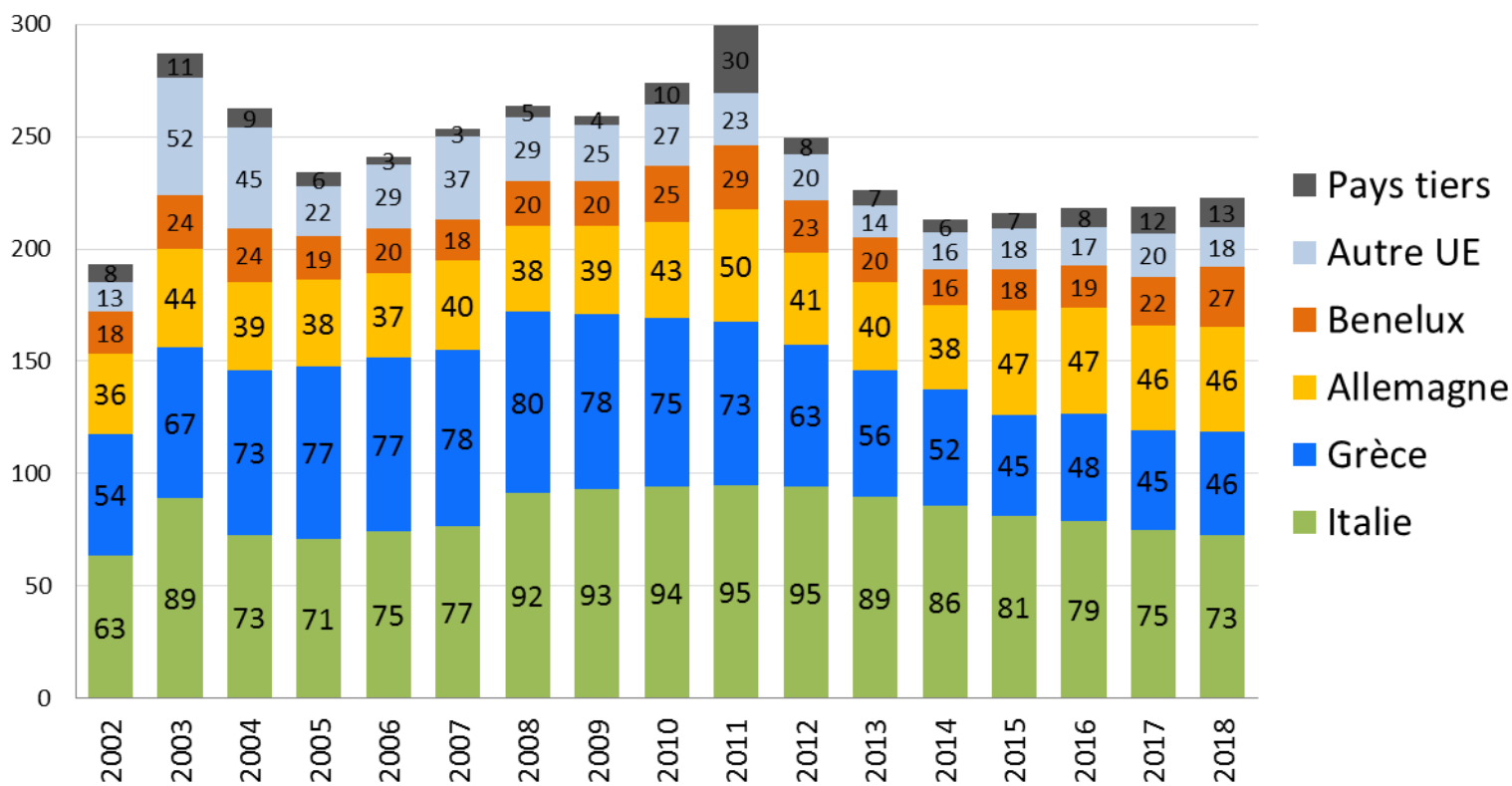


Source : estimation GEB - Institut de l'Elevage

Les principaux débouchés de la viande bovine à l'export

Exportations françaises de viande bovine réfrigérée ou congelée (1 000 téc)

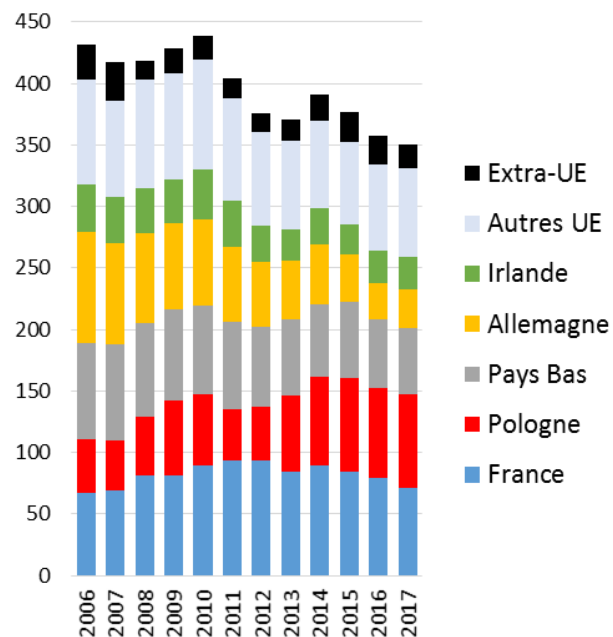
Source : GEB - Institut de l'Elevage, d'après Eurostat



La concurrence de la Pologne, de plus en plus vive sur les marchés export de la France

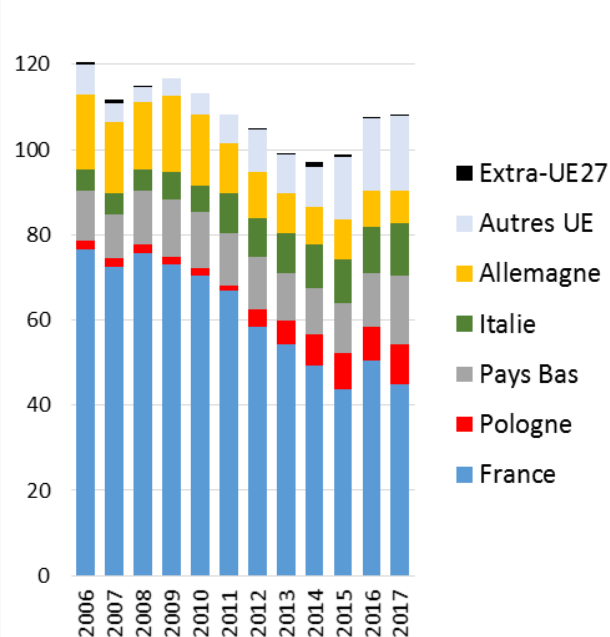
Importations italiennes de viande bovine réfrigérée (1000 téc)

source : GEB-Institut de l'Elevage d'après Eurostat



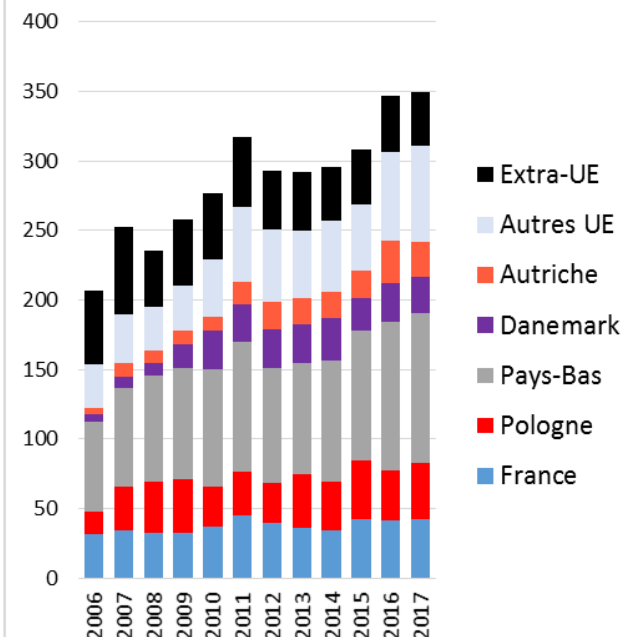
Importations grecques de viande bovine réfrigérée (1000 téc)

source : GEB-Institut de l'Elevage d'après Eurostat



Importations allemandes de viande bovine réfrigérée (1000 téc)

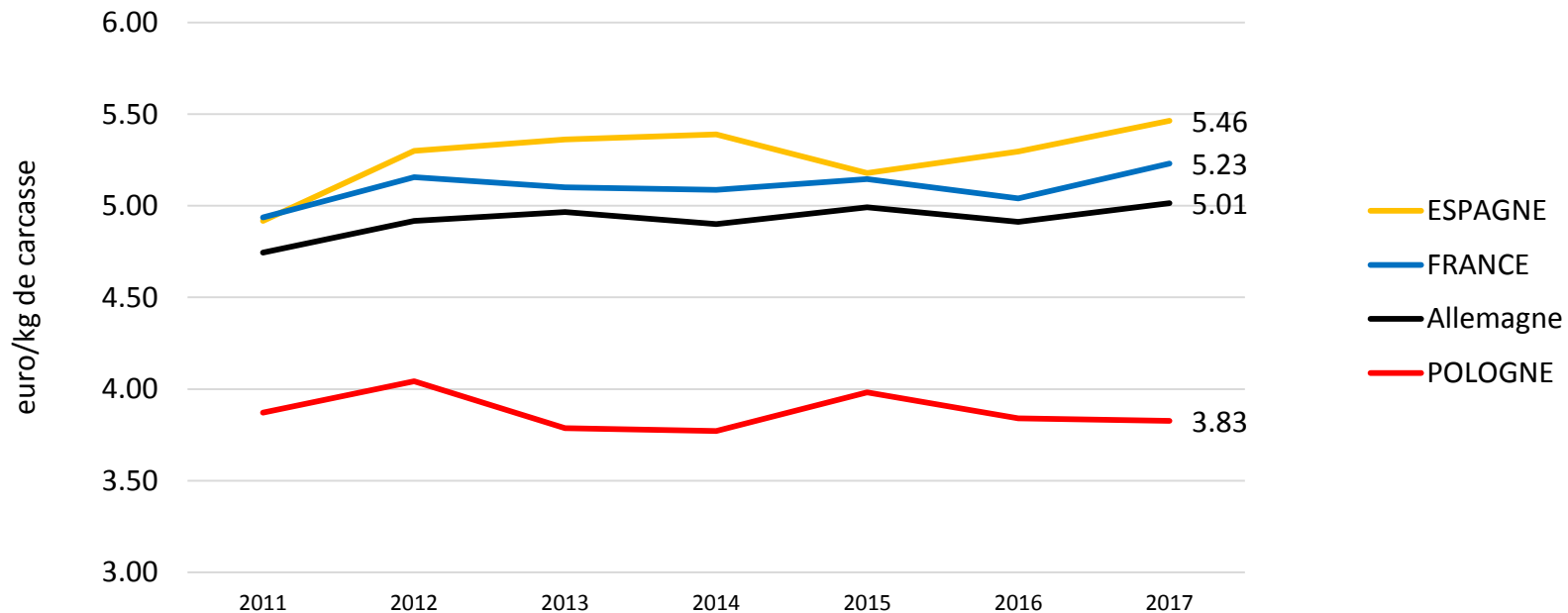
source : GEB-Institut de l'Elevage d'après Eurostat



Les arrières polonais vers l'Italie 27% moins chers que les français

Prix des quartiers arrière de bovins expédiés vers l'Italie

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



Gros bovins maigres

Les broutards ou gros bovins maigres

- Outre les bovins « finis », la France produit également des broutards, dont plus de la moitié naît dans le Massif Central et son pourtour.
- Dans les exploitations de type naisseur-engraisseur, les broutards restent sur l'exploitation pour y être engraisés en jeunes bovins ou génisses.
- Dans les exploitations de type naisseur, les broutards sont vendus une fois sevrés. Ils partent le plus souvent vers les zones d'engraissement de France (Grand Ouest, Nord-Est...), ou vers les pays limitrophes consommateurs de jeunes bovins (Italie et Espagne).
- Le broutard désigne un bovin mâle, mais la vente de femelles (« broutardes » ou « laitones » selon les régions) se développe, notamment à l'export vers l'Italie

- Broutard : veau sevré, ayant grandi au pré avec sa mère, vendu le plus souvent entre 6 et 12 mois d'âge en vue d'être engraisé en jeune bovin.

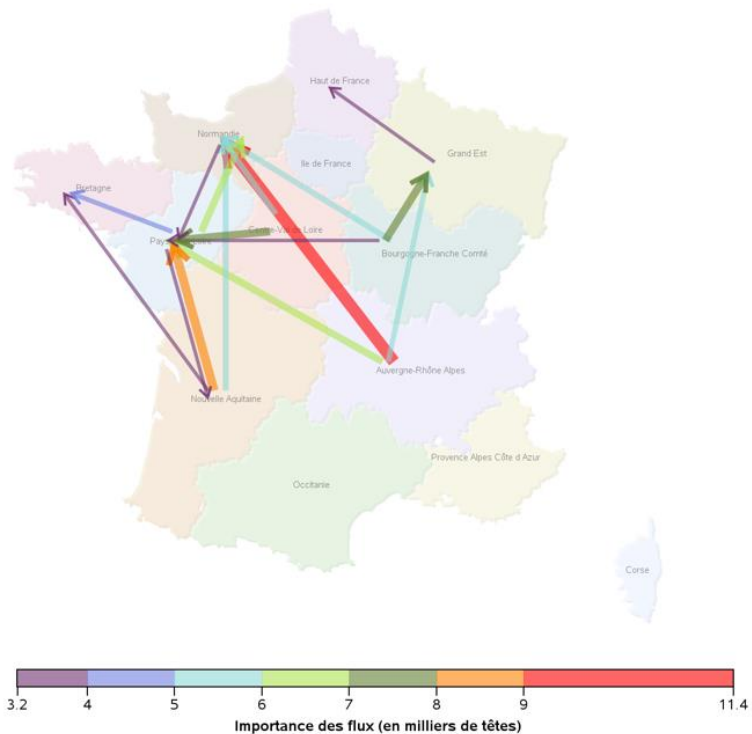
Flux de broutards en France et à l'export

Environ 1 000 000 de broutards mâles et femelles engraisés en France chaque année

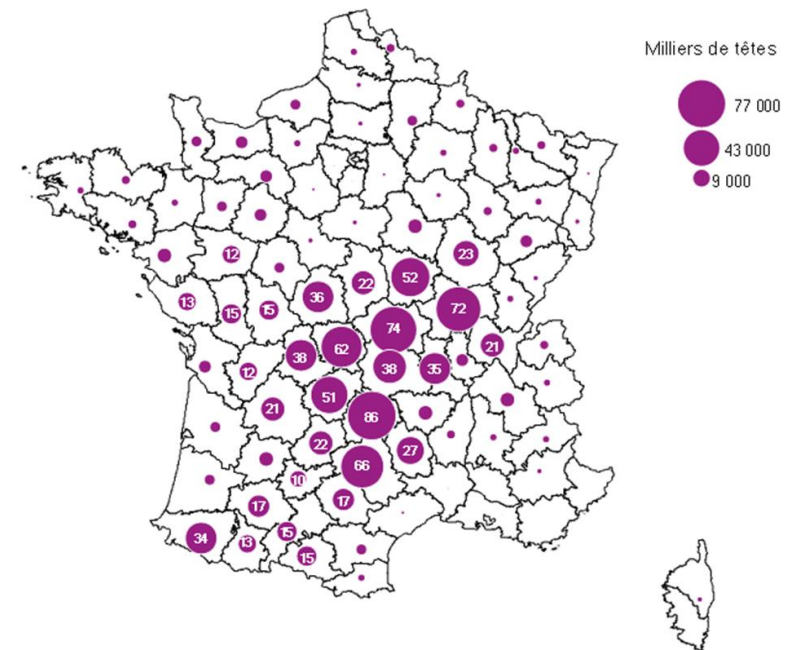
Environ 1 000 000 de broutards mâles et femelles exportés chaque année

Principaux mouvements régionaux des broutards [4-14] mois abattus en jeunes bovins en 2017

Seuil de visibilité : Flux supérieurs à 3000 broutards



Broutards [4-14] mois exportés en 2017 selon le département d'élevage*



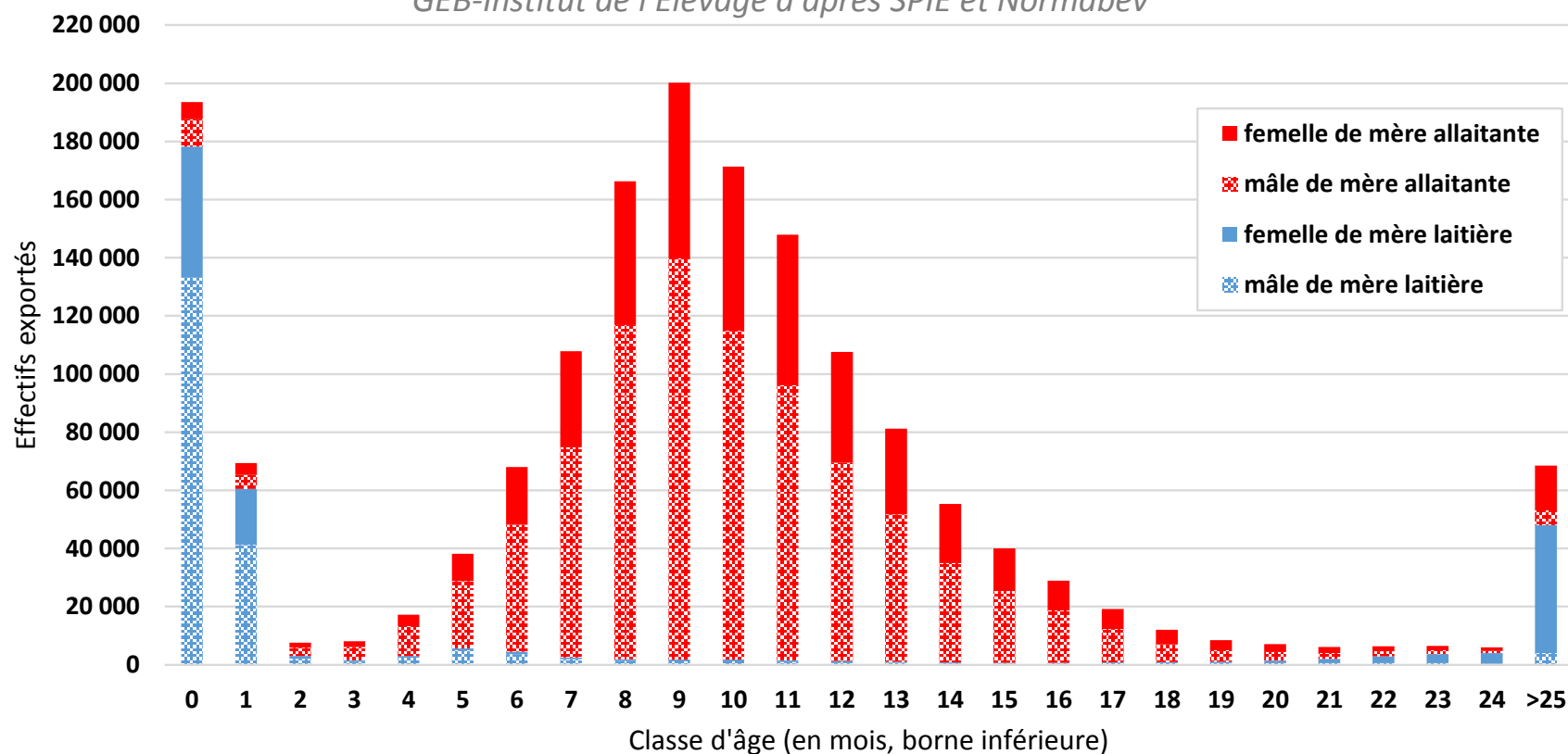
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SPIE et NORMABEV
*Nombre broutards produits (en milliers) par département indiqué sur la carte

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

Export vif : veaux nourrissons et broutards

Effectifs exportés en vif en 2017, par sexe, âge et orientation raciale de la mère

GEB-Institut de l'Elevage d'après SPIE et Normabev

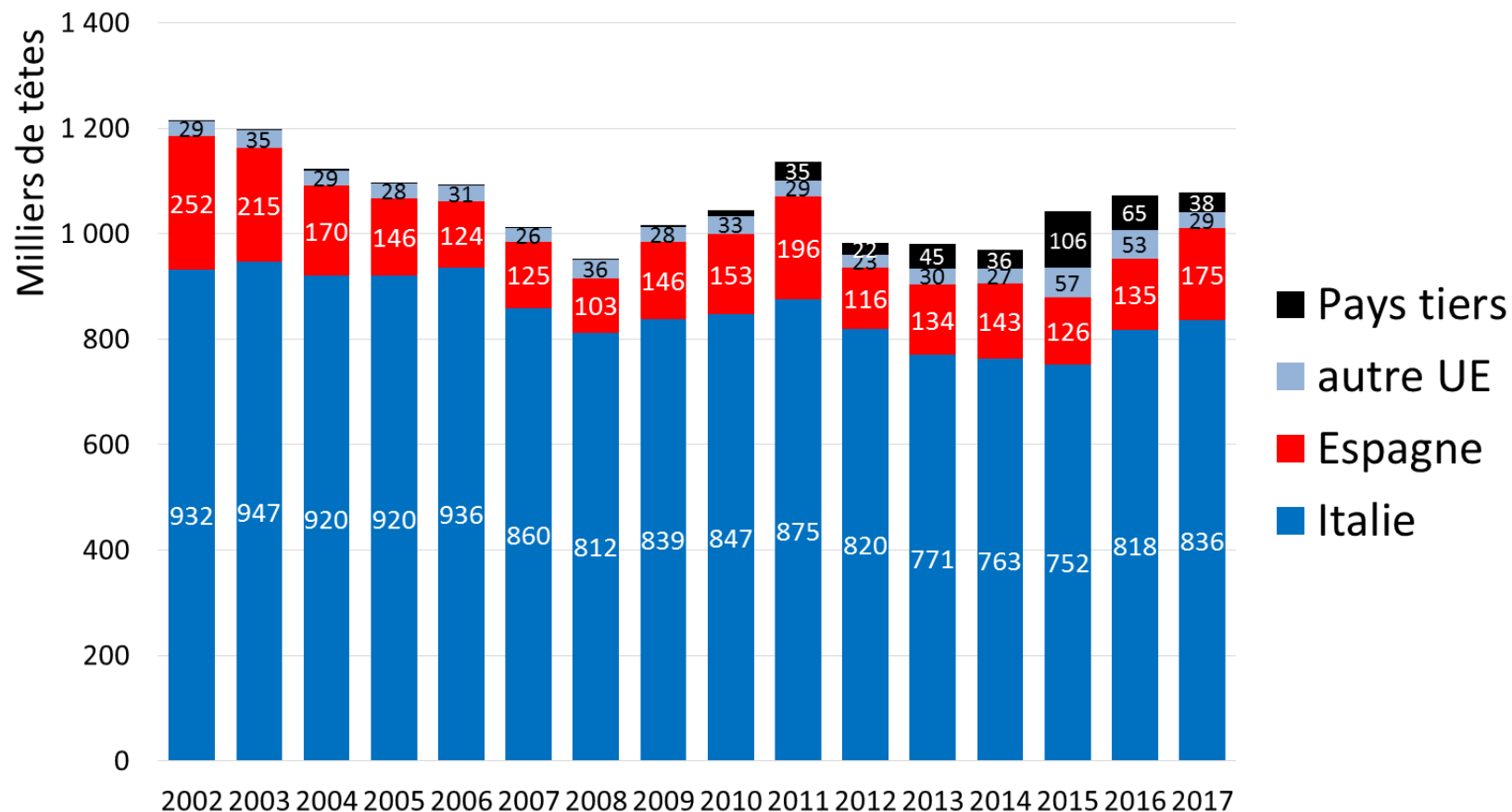


1,078 million de brouards exportés en 2017

L'Italie est le principal client de la France

Exportations françaises de bovins maigres de plus de 160 kg

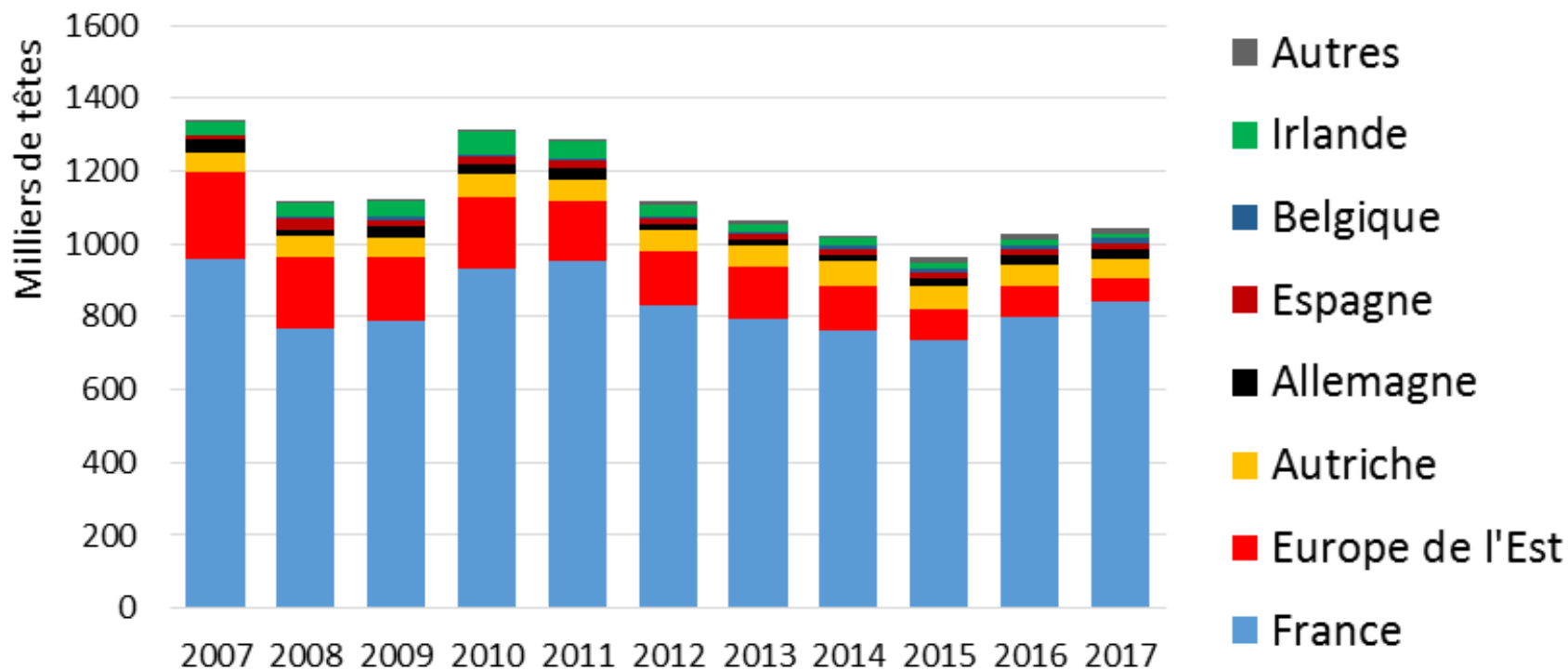
Source : GEB - Institut de l'Elevage, d'après Douanes



L'Italie est de plus en plus dépendante de la France pour ses achats de bovins maigres

Importations italiennes de bovins hors reproducteurs

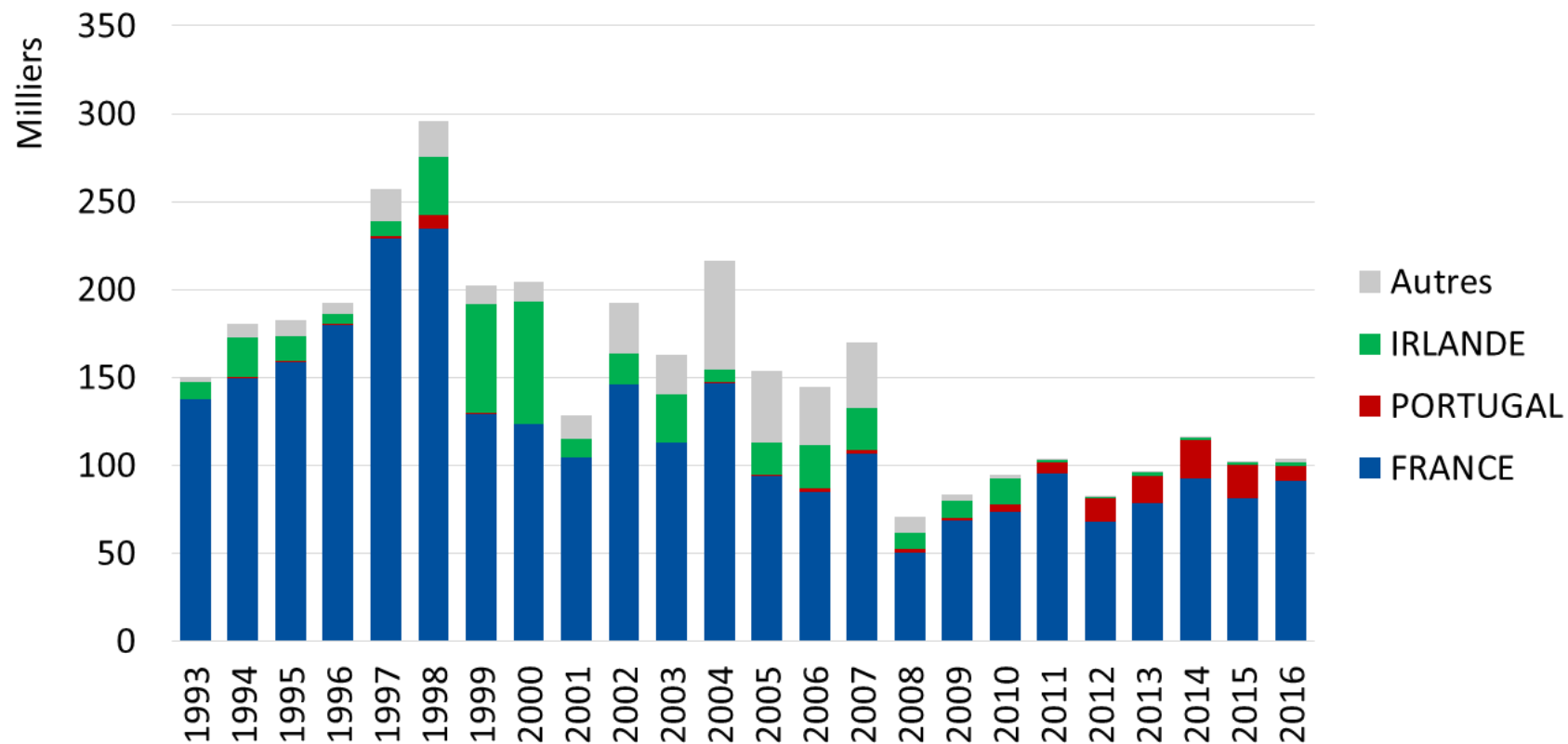
Source : GEB-Institut de l'Elevage, d'après TradeMap



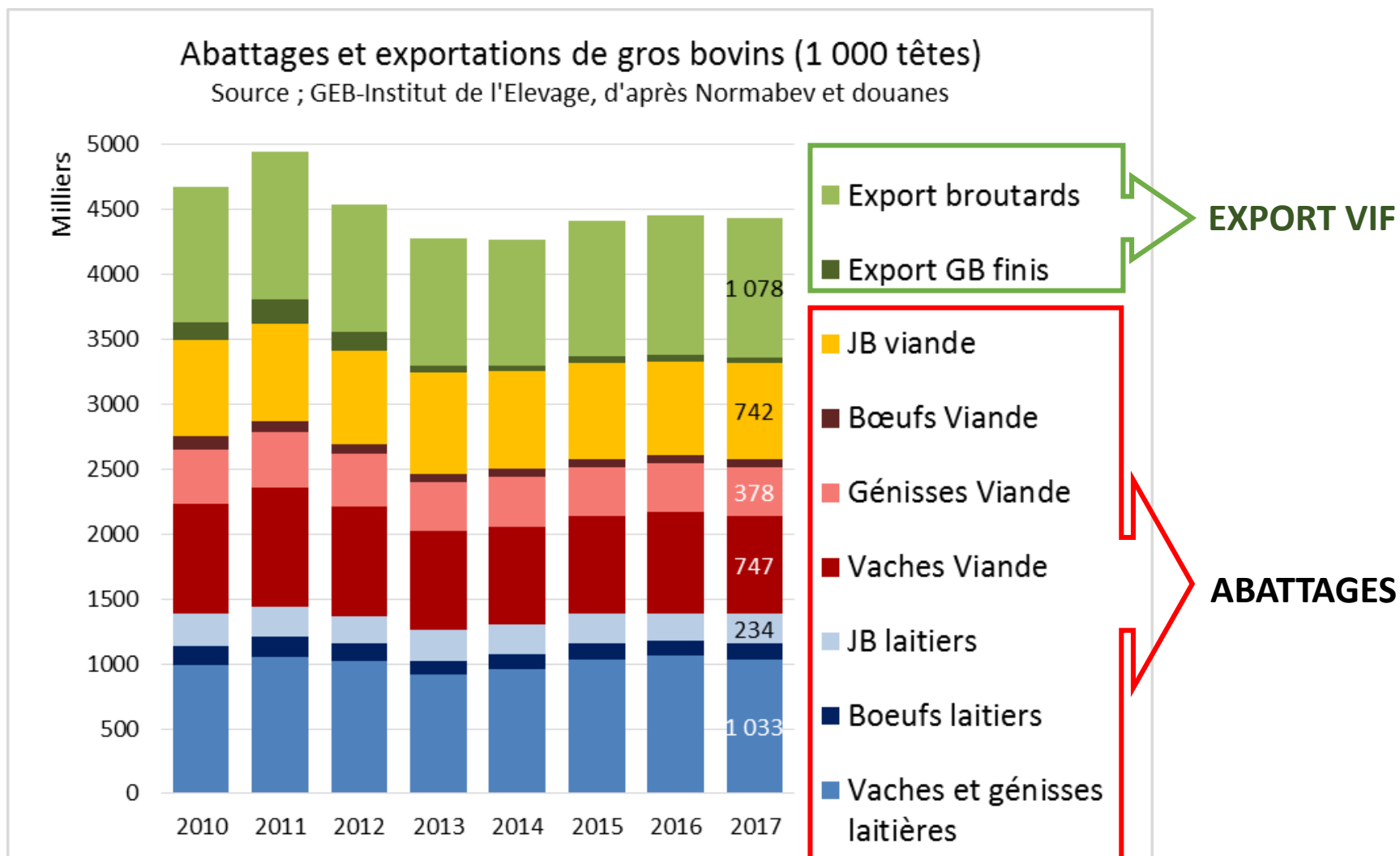
L'Espagne est également très dépendante de la France pour ses achats de broustards

Importations espagnoles de bovins maigres >160 kg (1 000 têtes)

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



La production française de gros bovins maigres et finis



Veaux de boucherie

Un produit qui se distingue dans la filière bovine

- La viande de veau est selon la réglementation européenne issue d'un animal abattu avant 8 mois
 - L'âge moyen des veaux abattus en France est voisin de 6 mois
- La viande de veau est traditionnellement associée à une couleur claire, qui la distingue de la viande bovine
 - La couleur des carcasses de veaux est évaluée selon un nuancier spécifique qui distingue 5 catégories : de 0 à 4
 - En règle générale plus la viande de veau est claire mieux elle est valorisée

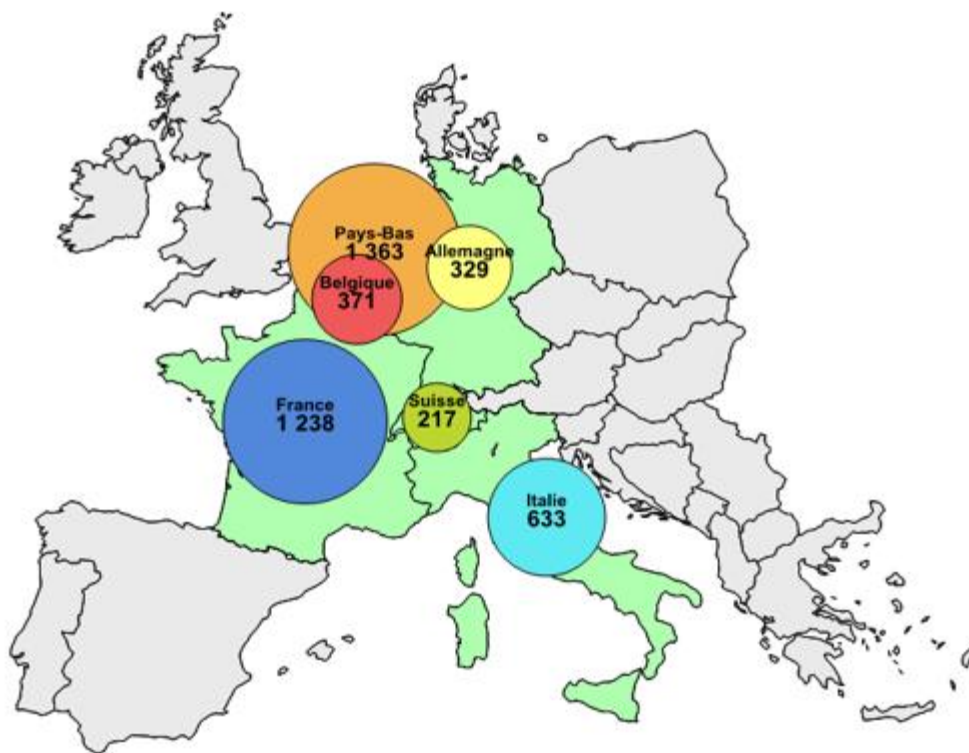
Exemple de nuancier représentant les catégories de coloration de la viande de veau.

(Illustration donnée à titre indicatif, les aléas de la photographie, de l'affichage et de l'impression peuvent altérer la couleur réelle.)



Une filière européenne dominée par les Pays-Bas

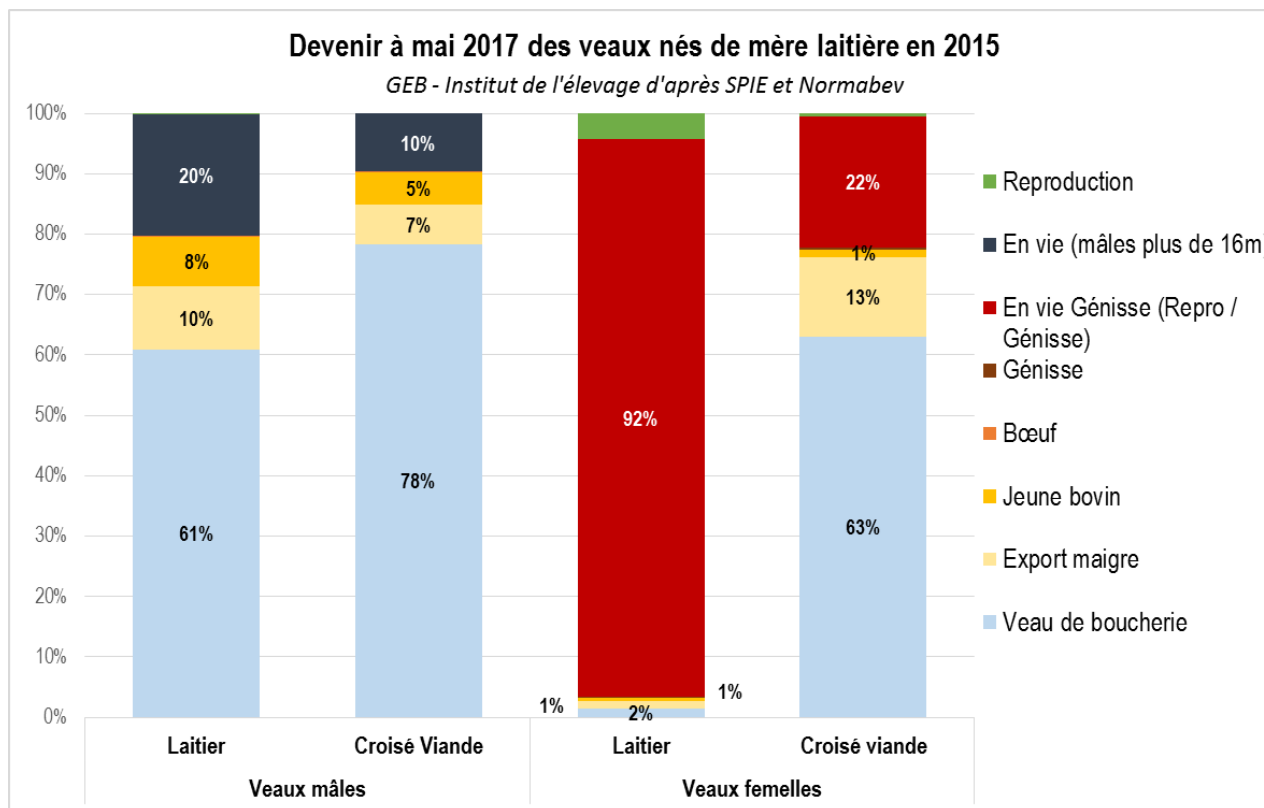
- 5 pays de l'UE-28 ont une production de veau de boucherie significative :
 - Les Pays-Bas : 1,363 million de têtes abattues en 2017
 - La France : 1,238 million de têtes en 2017
 - L'Italie (633 000)
 - La Belgique (371 000)
 - L'Allemagne (329 000)
 - Hors UE, la Suisse possède également une filière spécifique (217 000)
- En UE le terme « veau de boucherie » est réservé aux animaux abattus avant 8 mois d'âge



Carte 1: Nombre de veaux abattus par pays en 2017
en Milliers de têtes, source : Eurostat

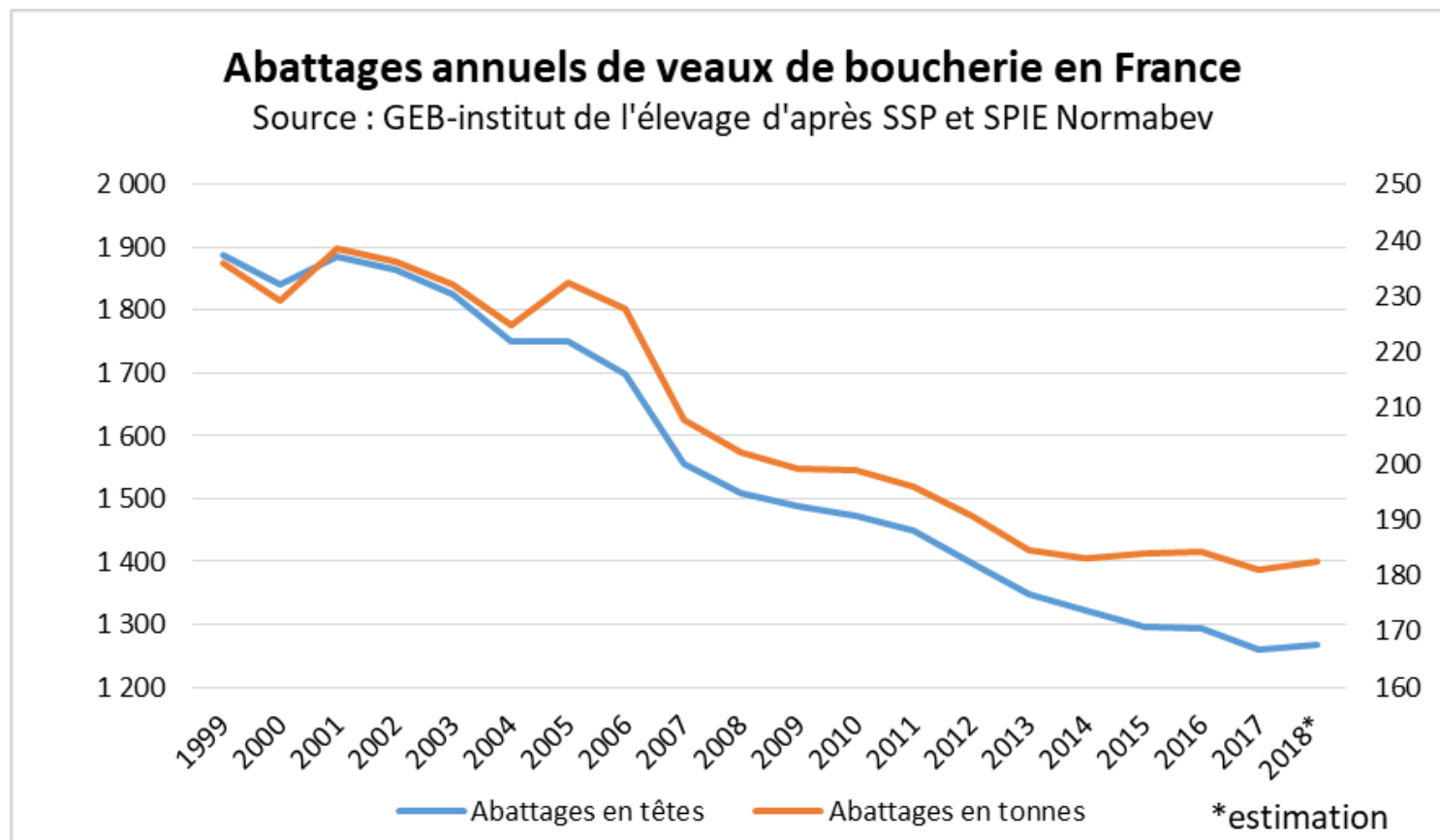
Une production importante pour la filière laitière

- Au sein de la filière viande bovine, la filière veau représente
 - 26% des bovins abattus et 12% des tonnages produits en France
- La filière veau valorise plus de 60% des mâles de mère laitière et plus de 70% des veaux croisés de mère laitière et de père allaitant
 - Les nourrissons non valorisés par la filière veau sont engraisés en JB et bœuf ou exportés avant le sevrage



Une production importante mais en repli en France

- Les abattages de veaux sont toutefois en recul sur le long terme
 - 1 268 000 têtes en 2018 soit -13% /2010
 - 183 000 téc en 2018 soit -8% /2010



Veaux d'atelier et veaux sous la mère

Sur l'ensemble des veaux abattus chaque année, on distingue :

- **15%** de veaux « **sous la mère** », de **rares à viande** majoritairement, et dont la production est éclatée (peu de veaux par éleveur)
- **85 %** de veaux **produits en atelier**, principalement de **mère laitière**. Près de 95 % des exploitations concernées sont en intégration (si on inclut la coopération dans l'intégration).



Partage des tâches dans l'intégration

L'intégrateur prend en charge:

- L'achat du petit veau
- L'alimentation et parfois les frais vétérinaires
- La commercialisation du veau finis

L'éleveur prend en charge :

- Le bâtiment et le matériel
- L'énergie et l'eau
- La main d'œuvre

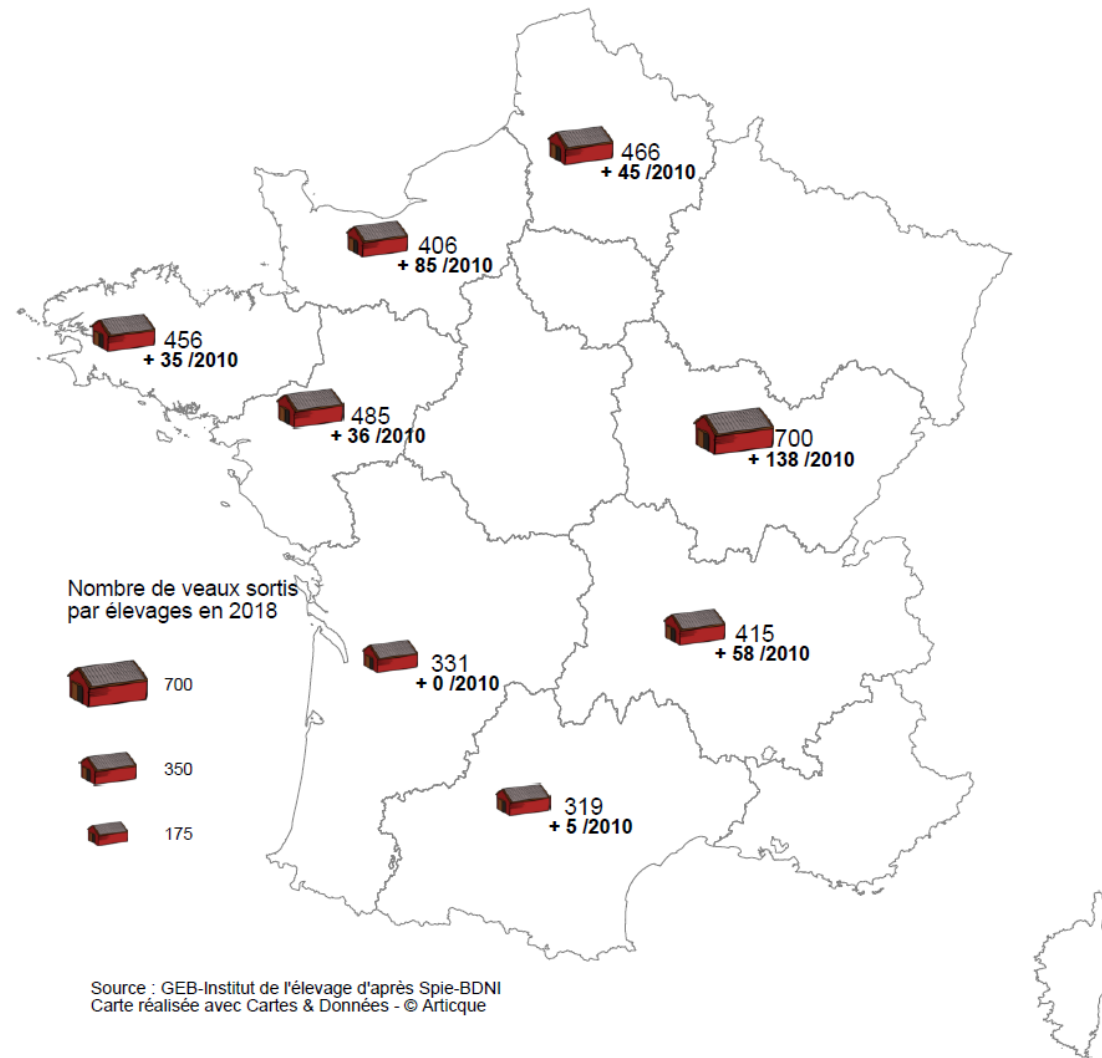
Concentration de la filière intégrée

On compte en France plus d'une dizaine d'intégrateurs (dont des coopératives). En 2013, les 2 premiers groupes VanDrie et Denkavit totalisaient 51% des veaux en atelier (56% des veaux intégrés). Depuis, l'intégration n'a eu de cesse de se concentrer aux mains des acteurs majeurs.

Nombre d'élevage* de veaux par grandes régions et évolution de 2010 à 2018

*Elevages produisant + de 50 veaux par an

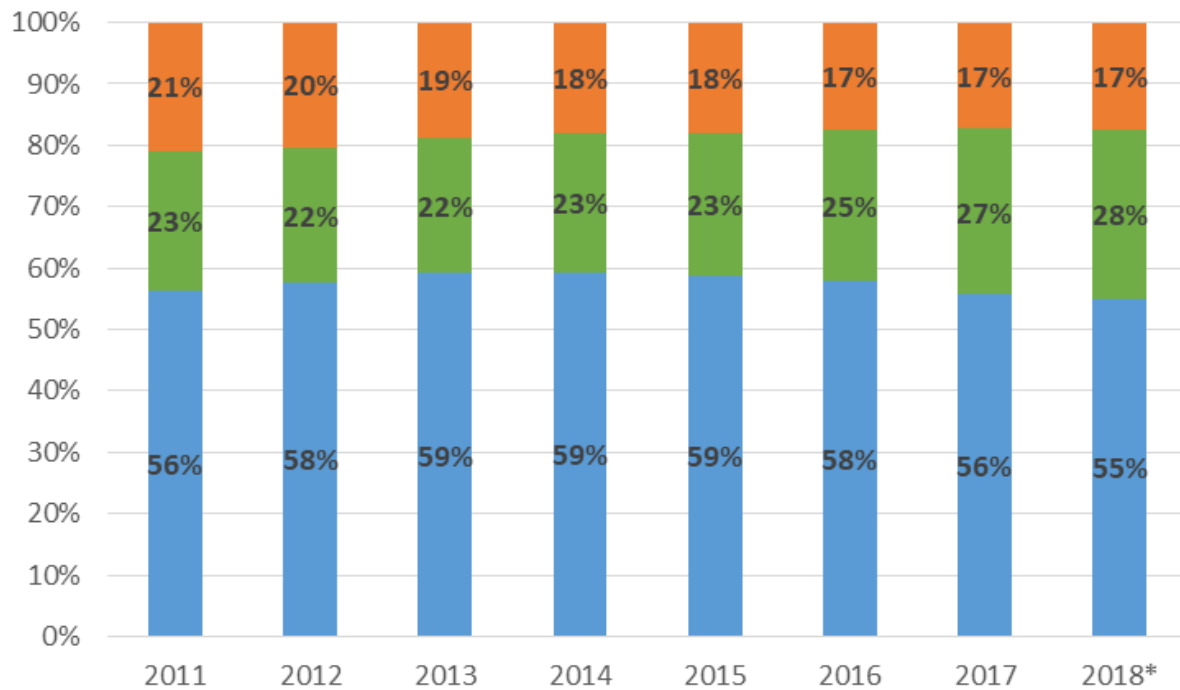
- 2018 : 2391 élevages produisaient + de 50 veaux en France
 - Soit -3,5%/2017
 - et -21%/2010



Toujours plus de veaux croisés dans la production

Répartition des types raciaux abattus en France (en têtes)

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

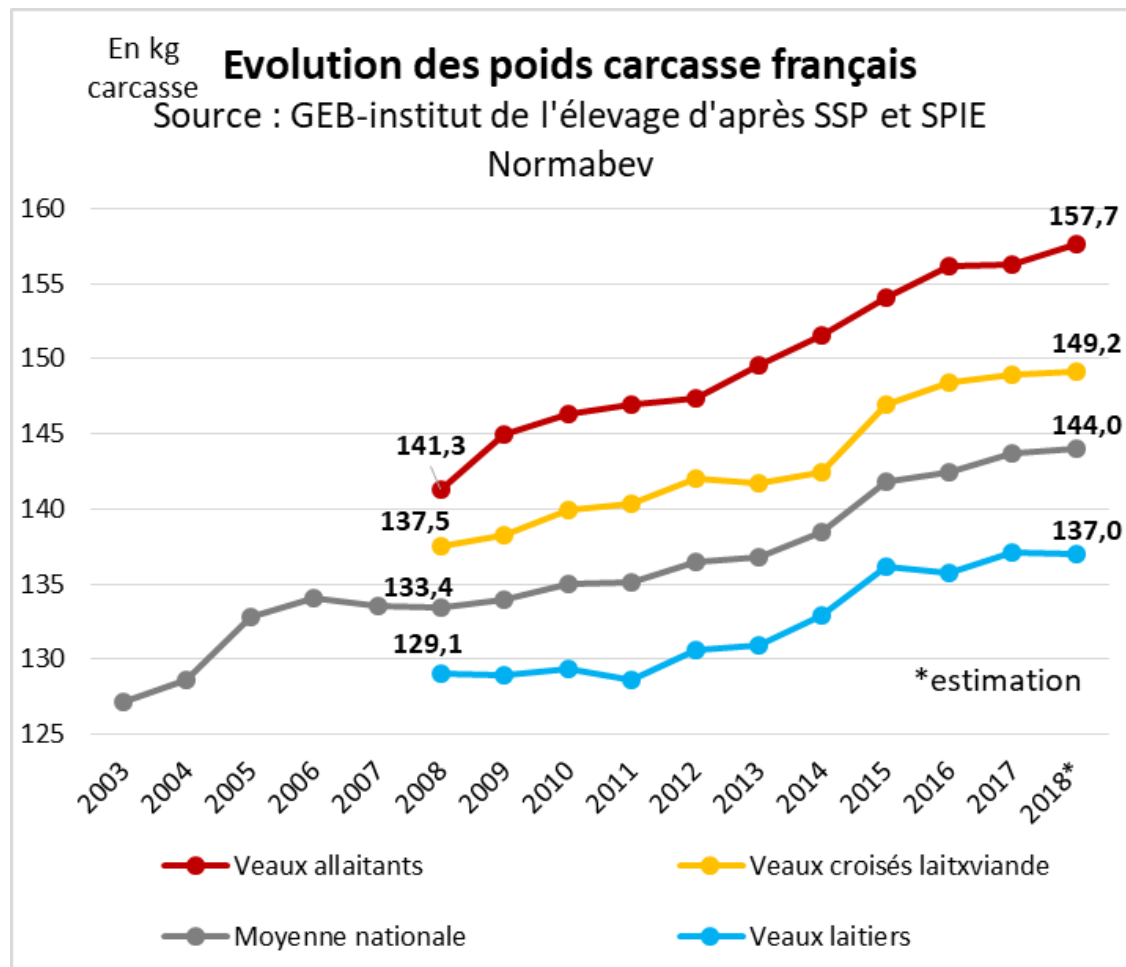


*estimation

- 221 000 veaux allaitants
-23% /2010
- 349 000 veaux croisés
+6%/2010
- 698 000 veaux laitiers
-18%/2010

Hausse structurelle des poids carcasses

- Le poids moyen des carcasses de veaux augmente du fait de
 - L'évolution de l'alimentation : apport accru d'aliment solide
 - L'allongement des durées d'engraissement
 - L'évolution des types raciaux vers plus de croisés L-V, plus lourds.
- Une carcasse plus lourde
 - Facilite l'amortissement de l'achat du petit veau
 - Nécessite un suivi renforcé de la coloration de la viande



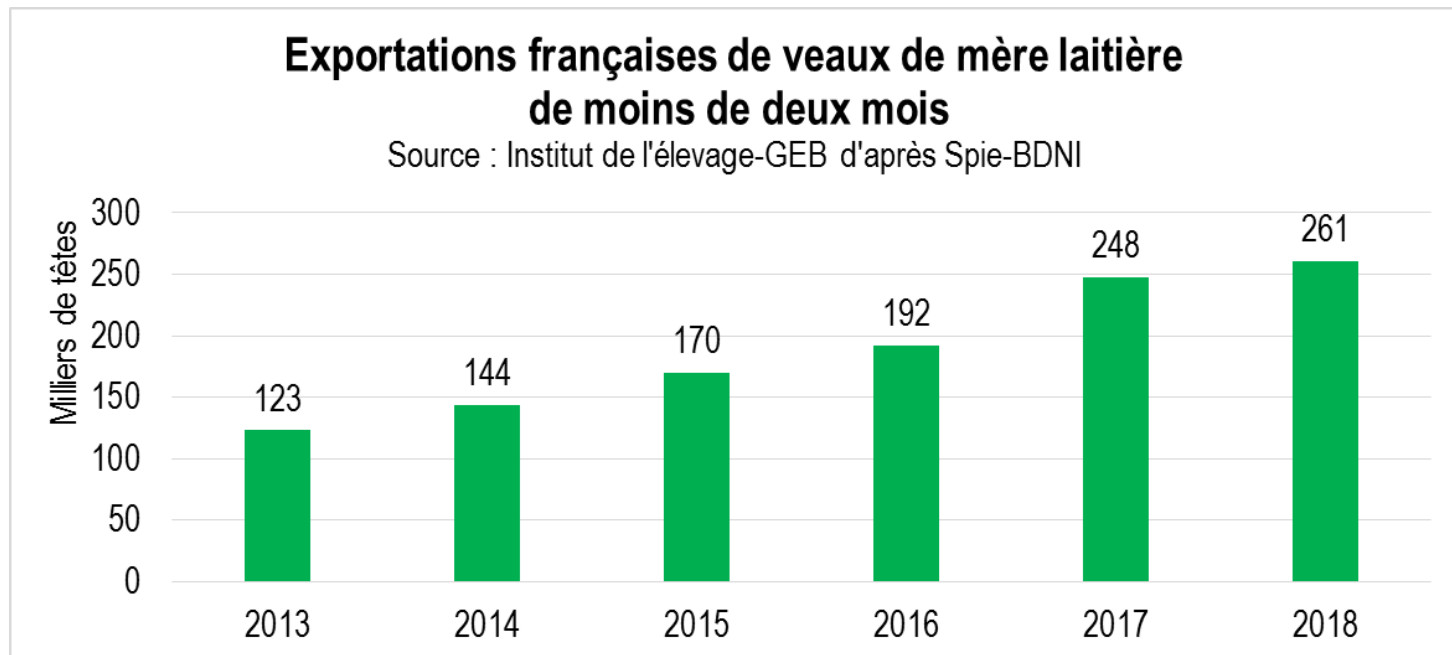
Définition des catégories :

- **Laitier** : L et LL (races laitières et mixtes)
- **Croisés** : LV et VL
- **Allaitants** : V et VV

Veaux nourissons

France : Un marché du nourrisson encombré

- Parmi les veaux nés d'une mère laitière seules les femelles de race laitières sont conservées pour la production laitière,
 - Les mâles et les femelles de race croisée lait-viande sont valorisés par la filière viande.
 - Le 1^{er} débouché en France pour les veaux issus du troupeau laitier est filière veau de boucherie, suivie par la filière Jeune Bovin et Bœuf
- Le repli de l'engraissement pousse les veaux à l'export
 - L'engraissement de veaux gras, de JB et bœufs laitiers est en repli en France
 - Faute de places à l'engraissement un nombre croissant de jeunes veaux est exporté principalement vers l'Espagne

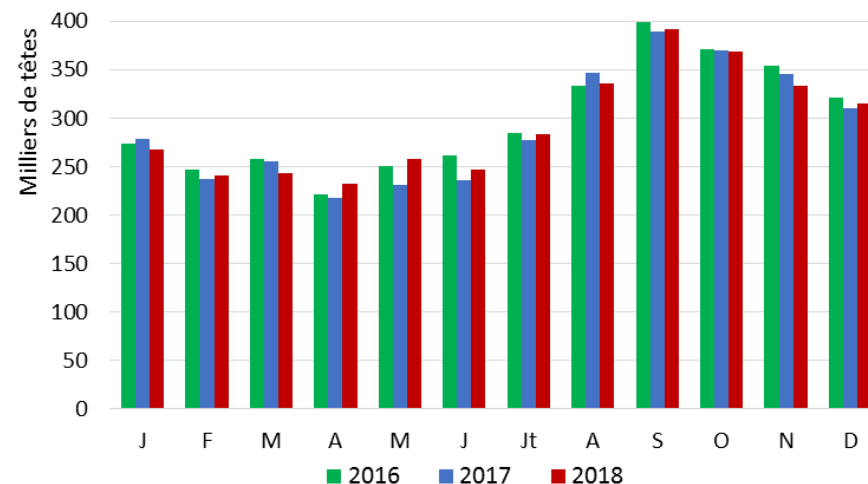


Des naissances et des exportations saisonnières

- 3,52 millions de veaux de mère laitière sont nés en France en 2018
 - +0,5% par rapport à 2018
- Les vêlages laitiers sont saisonniers et concentrés sur le 2nd semestre
 - En 2018 : 58% des veaux de mères laitières sont nés au 2nd semestre
 - Cette saisonnalité a un impact direct sur les exportations qui sont plus importantes sur le 2nd semestre
 - Ce phénomène est amplifié par la relative stabilité des abattages de veaux de boucherie au long de l'année. La demande en veaux des entreprises d'intégration est donc assez stable.

Naissances de veaux de mère laitière

Source : Institut de l'élevage-GEB d'après SPIE-BDNI



Exportations françaises de veaux de mère laitière de moins de deux mois

Source : Institut de l'élevage-GEB d'après Spie-BDNI

