

Où va l'agneau? Quel produit pour quel marché?

Résumé de l'étude – Avril 2024



Une étude pour caractériser les flux de viande ovine en France

Une étude
financée par



L'**objectif** est de proposer une photographie claire et chiffrée des circuits empruntés par la viande ovine en France en 2021 et de caractériser les évolutions en cours, notamment depuis la première photographie de 2014. Nous estimons dans cette étude la répartition des volumes de viande ovine 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 - et enfin les exportations.

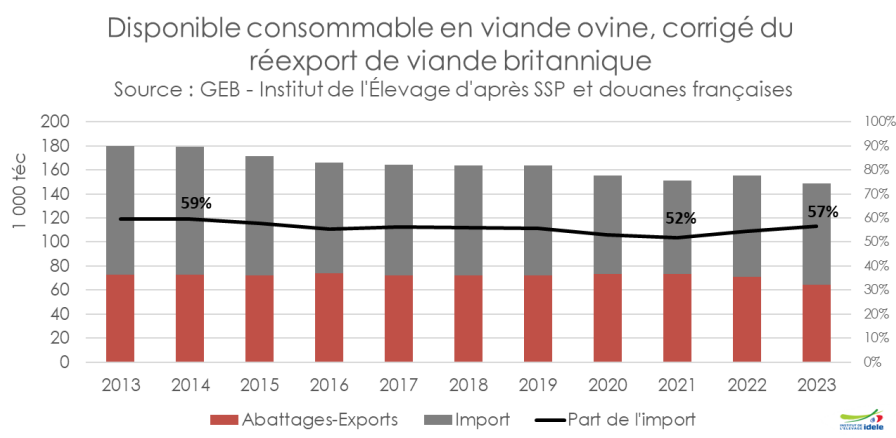
La **méthode** a consisté à faire le bilan des disponibilités à partir des données d'abattages d'Agreste et de celles des Douanes Françaises. Ces volumes ont ensuite été ventilés vers les principaux débouchés grâce aux données commerciales d'approvisionnement et de ventes mais aussi grâce aux informations qualitative que les dizaines d'opérateurs de la filière qui ont accepté de participer à cette étude ont pu nous délivrer. Le panel Kantar a permis d'affiner les chiffres sur la GMS et la boucherie traditionnelle.

NB : Tous les volumes sont exprimés en Tonnes Équivalent Carcasse (téc) et ne tiennent pas compte des pertes tout au long de la fabrication des produits.

Une consommation en baisse entre 2014 et 2021, avec moins de viandes d'import

La **consommation** française de viande ovine s'est repliée entre 2014 et 2021. Toutefois, la part de viande française dans la consommation s'est renforcée, passant de 41% à 48%.

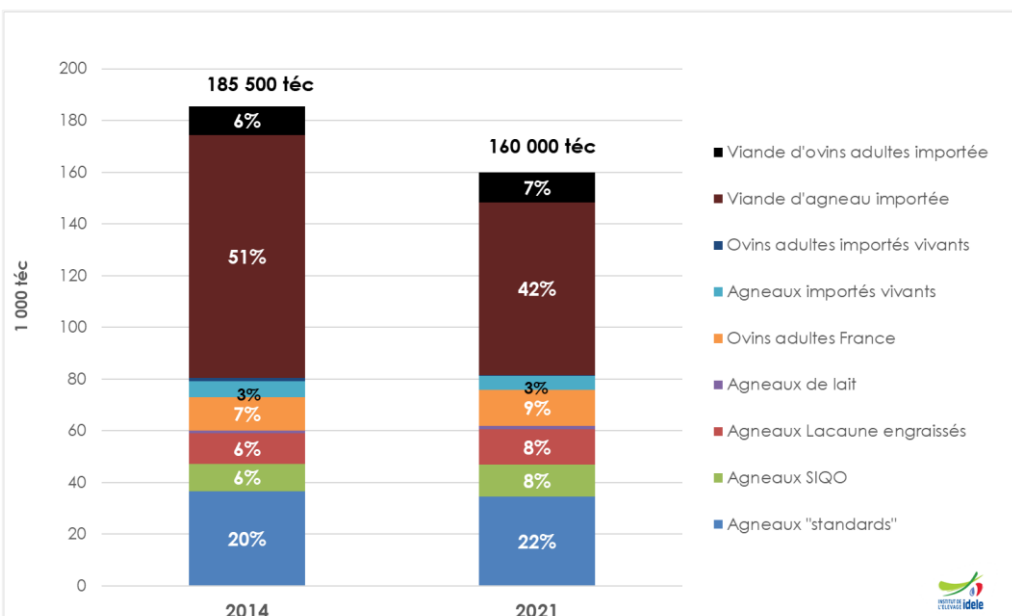
! Rappelons que la part de viande importée s'était notablement réduite en 2021, les divers maillons de la filière soutenant les éleveurs français pendant l'épidémie de Covid-19. L'inquiétude était vive face au changement de comportement d'achat des consommateurs confinés.



En 2021, le **disponible consommable en France** calculé par la méthode du bilan était de **151 250 tonnes équivalent carcasse (téc)**. Après un sursaut en 2022 (155 200 téc), elle est repartie sur sa tendance baissière en 2023 (148 500 téc). Il convient de noter que la méthode du bilan ne tient pas compte des variations de stocks.

Par ailleurs, pour calculer la part d'import, les flux en provenance du Royaume-Uni ont été corrigés des effets de réexport. En effet, depuis 2021 et la mise en œuvre du Brexit commercial, une partie de la viande britannique importée en France est immédiatement réexportée après avoir été dédouanée en France, pour des raisons financières et logistiques.

Disponibilités : une nécessité de stopper la baisse de consommation



Source: Estimations GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, Douanes françaises, Fil Rouge, Agno'Interpro, enquêtes

Premier fait notable observé, la **sévère baisse du disponible avant export**, qui perd 25 500 téc en 7 ans. C'est une réelle tendance de fond à stopper.

La **répartition des disponibilités** des différentes catégories ovines dans le disponible français a légèrement varié entre 2014 et 2021.

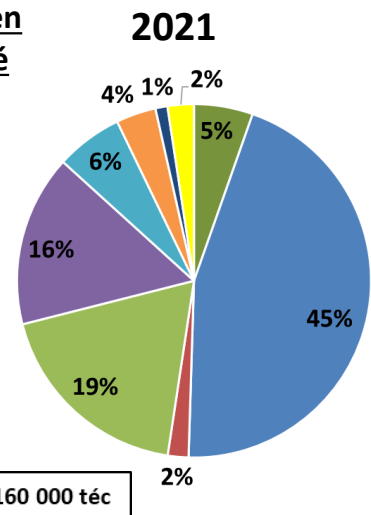
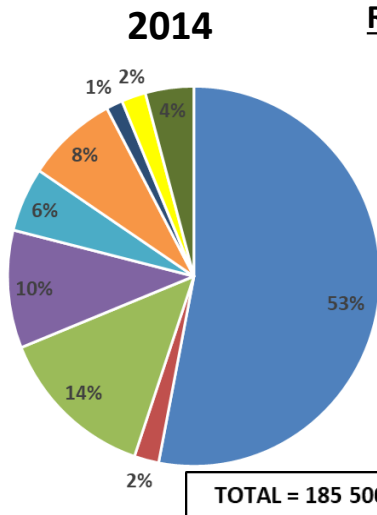
On note la nette baisse de la part des importations de **viande d'agneau** (effet Covid) et la progression des agneaux standard, agneaux Lacaune et SIQO.

Du côté de la **viande de réforme** tout progresse, l'origine France comme l'import.

Les débouchés sur le marché français (viandes françaises + viandes importées)

Source: Estimations GEB Institut de l'Élevage d'après les chiffres fournis par les entreprises, redressés à partir des données du SSP, des douanes françaises et de FAM, d'après Kantar

Répartition des disponibilités totales en viande ovine en France, par débouché

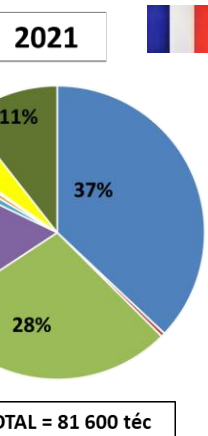
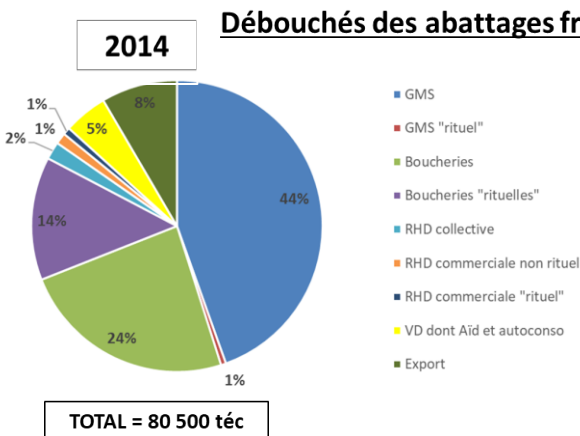


! En 2021 on distingue les bouchers-abatteurs (qui rentrent dans la catégorie Boucheries) et les autres prestations de service (Vente Directe « VD » dont Aïd et autoconsommation). Ce n'était pas le cas en 2014, où ils étaient inclus dans « VD dont Aïd et autoconsommation ».

La **GMS** reste le débouché principal pour la viande ovine avec **47%** des volumes disponibles avant exportation en 2021. Elle a toutefois perdu 8 points de pourcentage depuis 2014. La **boucherie traditionnelle** constitue le 2nd débouché, avec **35%** des volumes en 2021, gagnant 11 points par rapport à 2014. Attention, les **GMS** ont souffert de l'épidémie Covid-19 ; les commerces de proximité comme les boucheries ont en revanche profité de ce phénomène. La **RHD** est le 3^e débouché avec **10%** des volumes totaux disponibles (viandes importées incluses). Contrairement aux boucheries et à la vente directe (VD), la RHD a été pénalisée par les mesures restrictives liées au Covid-19 avec des restaurants fermés plusieurs mois entre 2020 et 2021, avec l'essor du télétravail, qui continue aujourd'hui encore d'amoinrir sa fréquentation. La RHD perd 4 points entre 2014 et 2021. L'**export** valorisait 4% des volumes en 2014 et 5% en 2021. La **vente directe** et l'**autoconsommation** représentent 2% du disponible.

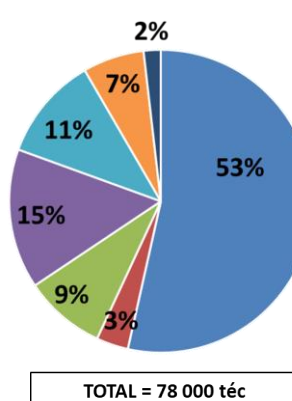
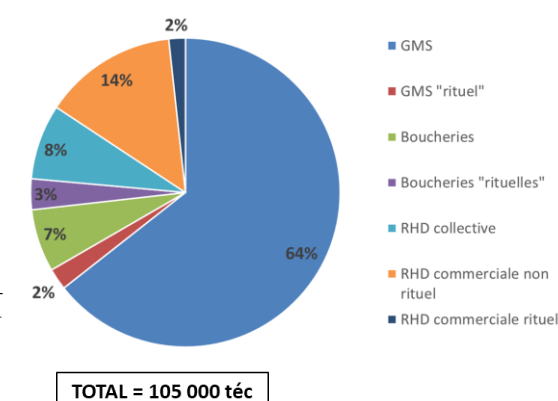
Abattages français et viandes importées : des circuits différents

Débouchés des abattages français



Les volumes abattus en France, ovins vivants importés inclus, ont **légèrement progressé** entre 2014 et 2021. On note une hausse de la part qu'occupent les **boucheries**, traditionnelles comme rituelles, et du débouché **export**. Le débouché **GMS** a en revanche faibli, perdant 7 points de pourcentage (Covid-19). La part de la **RHD collective** diminue également pour les viandes ovines sortant des abattoirs français.

Débouchés de la viande ovine importée



Les volumes de viandes importées ont a **contrario chuté** sur ces 7 années, 2021 ayant été une très mauvaise année pour l'import, principalement en raison du Brexit commercial et des difficultés logistiques liées au Covid-19.

Là encore, on note une progression de la part des boucheries, surtout pour les **boucheries rituelles** (majoritairement *halal*) qui ont **progressé de 12 points**. La part de la **GMS** dans les débouchés de la viande d'import a baissé de façon conséquente, malgré une légère hausse pour la **GMS rituelle**. La **RHD** est passée de 16 à 9% des débouchés pour la viande ovine importée.

Source: Estimations GEB Institut de l'Élevage d'après les chiffres fournis par les entreprises, redressés à partir des données du SSP, des douanes françaises et de FAM, d'après Kantar



Où va l'agneau ? Quel produit pour quel marché?
Résumé de l'étude – Avril 2024



GMS : moins de volumes, plus d'UVCI

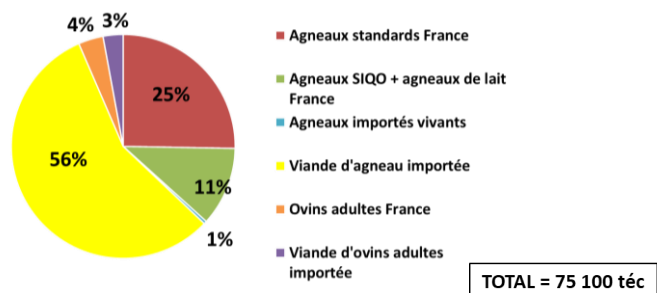
Les volumes destinés à la GMS ont diminué entre 2014 et 2021 en raison d'une baisse globale de consommation d'agneau et du contexte sanitaire particulier de 2021.

Concernant les **catégories d'ovins** approvisionnant les rayons des GMS, on constate une légère baisse de la part qu'occupe l'agneau d'import, pour laisser place à **davantage d'agneaux SiQO** (sous signes officiels de qualité), notamment. Ces derniers ont progressé de 22% entre 2014 et 2021. La grande majorité de l'approvisionnement des GMS reste toutefois la viande d'agneau importée et, dans une moindre mesure, l'agneau standard.

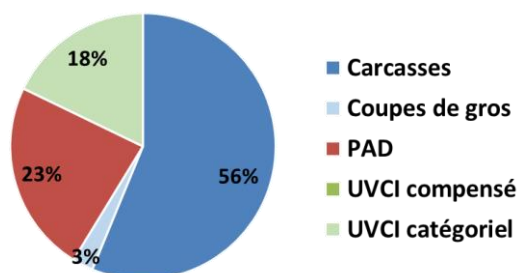
Parmi les GMS enquêtées, l'approvisionnement sous forme de carcasses reste largement majoritaire (56% en 2021). Viennent ensuite le PAD (23%) puis l'Unité de Vente Consommateur industrielle catégorielle. **Le catégoriel, fourni par les industriels, s'est développé ces dernières années en GMS** : de nombreux rayons trad' ayant des difficultés de main d'œuvre. La gestion des volumes est alors plus compliquée pour les GMS, avec un risque accru de rupture d'approvisionnement en rayon.

Approvisionnement des GMS en 2021

Source : GEB — estimations Institut de l'élevage



Formes d'achat de la viande ovine fraîche hors élaboré dans les enseignes enquêtées en 2021. Source : GEB — Idéle d'après Enquêtes



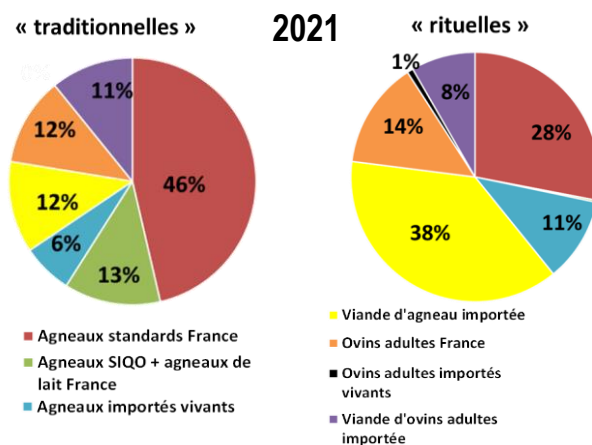
La boucherie traditionnelle se fournit très majoritairement en ovins français

La **boucherie traditionnelle** s'approvisionne à plus de 70% en ovins issus des exploitations françaises avec une majorité d'agneaux standards (Lacaune inclus), puis des agneaux SiQO, des ovins adultes et enfin une petite part d'agneaux de lait. Vient ensuite la viande importée, qui représentait 23% des approvisionnements, avec une part quasiment égale pour la viande d'agneau (12%) et celle d'ovins adultes (11%). Enfin, on retrouve les agneaux importés vivants (6% du total).

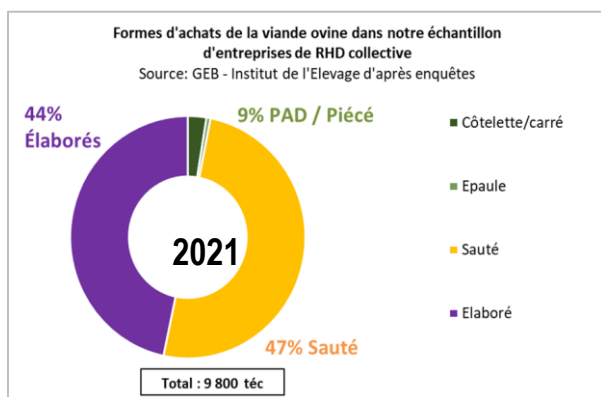
Selon les professionnels interrogés, les **boucherie rituelles - surtout halal - se sont développées** entre 2014 et 2021. Les **importations** (viande et vif) constituaient 58% des approvisionnements en 2021 afin de répondre à une demande de prix bas. La viande d'agneau importée y est prédominante (38%). Viennent ensuite les agneaux standards (28%), les ovins adultes français (14%), les agneaux importés vivants (11%) puis la viande d'ovin adulte importée (8%).

Approvisionnement dans les boucheries

Source : Estimations GEB — Institut de l'Élevage



La restauration hors domicile en difficulté



Les volumes de viande ovine valorisés en restauration hors domicile (RHD) ont notablement baissé entre 2014 et 2021.

L'agneau perd du terrain depuis quelques années avec la hausse de son prix en **restauration collective** où le ticket moyen est fortement maîtrisé. L'inflation a renforcé ce phénomène : les coûts de production ont explosé et les produits chers comme l'agneau ont parfois été retiré des contrats. Difficile de le réintégrer ensuite. Outre la fermeture ponctuelle des restaurants collectifs au plus fort de la pandémie en France, le développement du télétravail, du repas fait maison ou encore du *click and collect* ont largement affaibli ce secteur – d'autant plus que ces nouvelles pratiques de consommation se sont désormais installées dans les habitudes des Français.

La viande ovine est servie en RHD majoritairement en **sauté** (47%) ou en **élaborés** (ex : merguez avec du bœuf / marinade...). Le piécé ne représentait que 9% de l'offre en 2021, moins qu'en 2014 : on y privilégie le **prêt à l'emploi peu cher**.

Les **restaurants** sont restés fermés près de 5 mois avec la pandémie de Covid-19, jusqu'en mai 2021. Cette année-là, leur fréquentation était - 30% sous leur niveau d'avant crise. L'**essor des ventes en livraison et à emporter** a joué un rôle salvateur chez de nombreux restaurateurs. Avec la forte hausse du prix de l'agneau en 2021, certains ont cependant – au moins temporairement – arrêté d'en acheter.

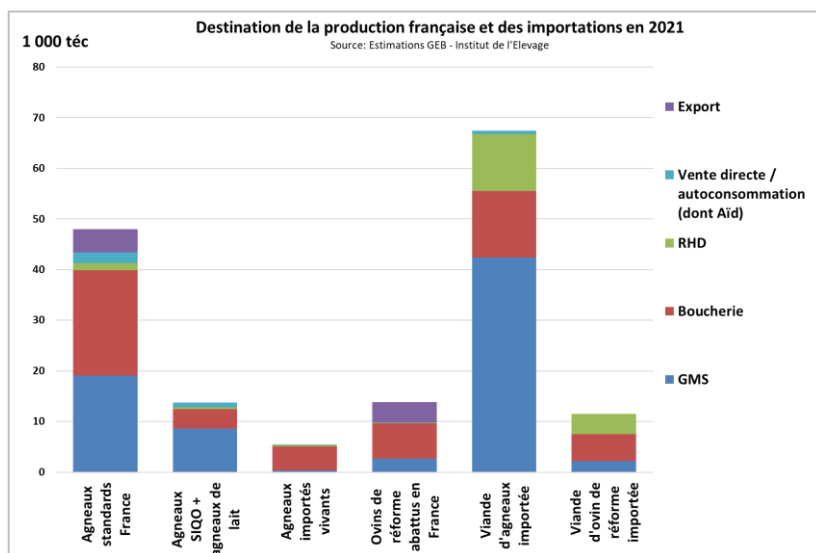
Bilan par type d'ovins et d'origine : des profils de débouchés différents

La **viande d'agneau importée**, 1^{ère} catégorie consommée en France en 2021, est destinée en 1^{er} lieu à la GMS (63%), puis la boucherie (20%) et la RHD (17%). C'est la catégorie qui alimente le plus la RHD avec la viande d'ovin de réforme importée.

Les **agneaux standards** français (Lacaune inclus) fournissent d'abord la boucherie (44%), puis la GMS (40%). L'export vient en 3^{ème} position puis la vente directe / autoconso et enfin la RHD.

Les **agneaux SiQO + agneaux de lait** servent en priorité la GMS, puis la boucherie; la vente directe s'est développée entre 2014 et 2021.

Les **agneaux importés** vivants sont essentiellement commercialisés en boucheries (86%).



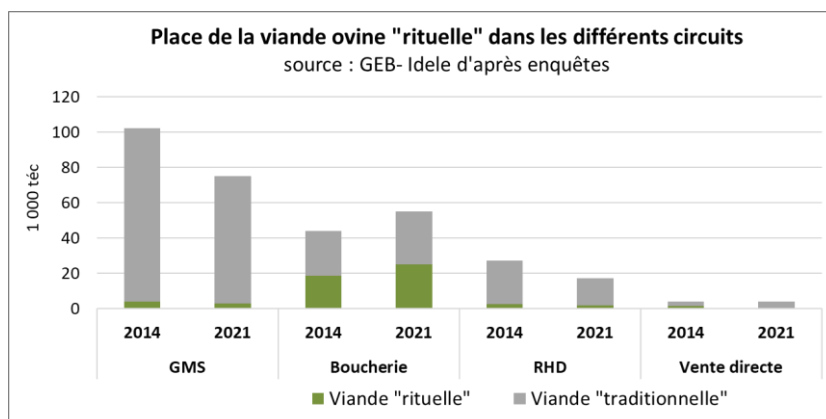
Le marché halal comme garant d'achats réguliers d'agneau

L'agneau est le produit d'appel de la clientèle musulmane.

Selon les professionnels interrogés, le nombre de boucheries halal s'est nettement développé entre 2014 et 2021 en France, et cette tendance semblerait avoir perduré. Or, les musulmans consomment traditionnellement beaucoup d'agneau, pendant les fêtes religieuses mais pas uniquement : nombreux sont ceux qui en achètent de façon hebdomadaire.

Les boucheries halal se sont modernisées et adaptées à une clientèle occidentale, qui représente parfois plus de la moitié de la fréquentation et vient chercher un moindre prix. La **qualité** et la **présentation** des produits progressent.

NB : les volumes déclarés par les opérateurs peuvent être sous-estimés



Le marché global a légèrement baissé en boucherie halal pour aller en GMS.
Une partie des jeunes musulmans serait moins exigeante sur la certification halal et délaisserait un peu les boucheries traditionnelles pour aller s'approvisionner en GMS.

BILAN : le circuit halal et une offre renouvelée pour tenir la consommation d'agneau ?

- La **GMS** a davantage recours aux UVCi pour répondre au manque de main d'œuvre des GMS mais face au constat d'une baisse tendancielle de la consommation, l'offre présentée correspond-elle aux attentes ? Les consommateurs recherchent des produits plus prêts à l'emploi et la filière doit donc proposer des produits plus travaillés afin de maintenir ses ventes. L'enjeu majeur est de conserver l'agneau dans les linéaires d'agneau, même s'il n'est pas Français car l'agneau d'import reste un produit d'appel.
- La **RHD** commerciale est repartie à la hausse depuis 2021 mais semble-t-il sans l'agneau à cause de son prix. La RHD collective reste pénalisée par le télétravail...La demande s'oriente aussi vers plus d'**élaborés** et de **produits prêts à l'emploi**.
- **Boucheries traditionnelles**: bon développement entre 2014 et 2021 mais l'inflation a ensuite freinée cette progression.
- **Vente directe** : essor fulgurant en 2021 sous l'effet de la pandémie Covid 19 suivi d'un déclin rapide.
- **Le Halal** porte la demande en viande ovine avec une nouvelle génération de consommateurs et de bouchers musulmans. Le secteur se fournit majoritairement à l'import pour des questions de prix.

Plus d'information : cassandra.matras@idele.fr



Où va l'agneau ? Quel produit pour quel marché ?
Résumé de l'étude – Avril 2024

