

Où va le bœuf? Quel produit pour quel marché?

Résumé de l'étude – février 2024



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 de gros bovins en France en 2022 et de caractériser les évolutions en cours, notamment depuis la dernière photographie de 2017. 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 60 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 estimée à partir des bases ProdCom et Kantar.

NB : 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.

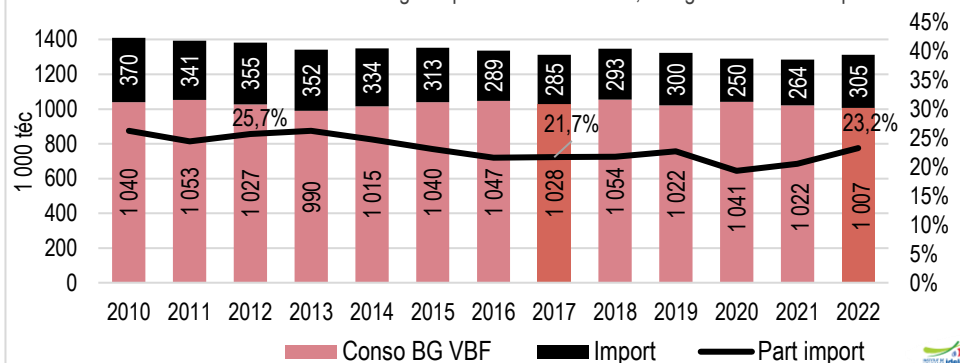
Une consommation stable entre 2017 et 2022, mais avec plus de viande d'import

La **consommation** française de viande de gros bovin est restée stable entre 2017 et 2022. Toutefois, la part de viande importée dans la consommation s'est renforcée, au détriment de la viande française, passant de 21,7% à 23,2%.

Rappelons que la part de viande importée s'était nettement réduite à partir de 2015. Elle a été particulièrement basse en 2020 et 2021 en raison des fermetures de restaurants.

Disponible consommable en viande de gros bovins, corrigé des effets de réexportations

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP et Eurostat, corrigé des effets réexport



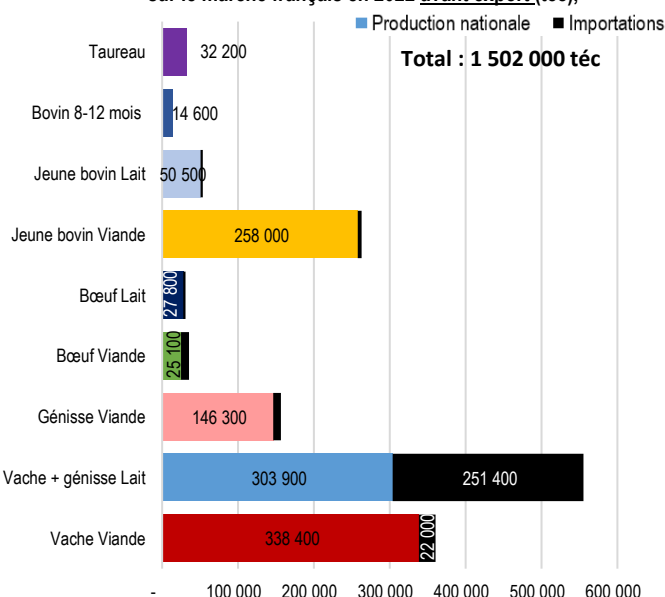
En 2022, le disponible consommable en France calculé par la méthode du bilan était de 1,312 millions de tonnes équivalent carcasse (téc).

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.

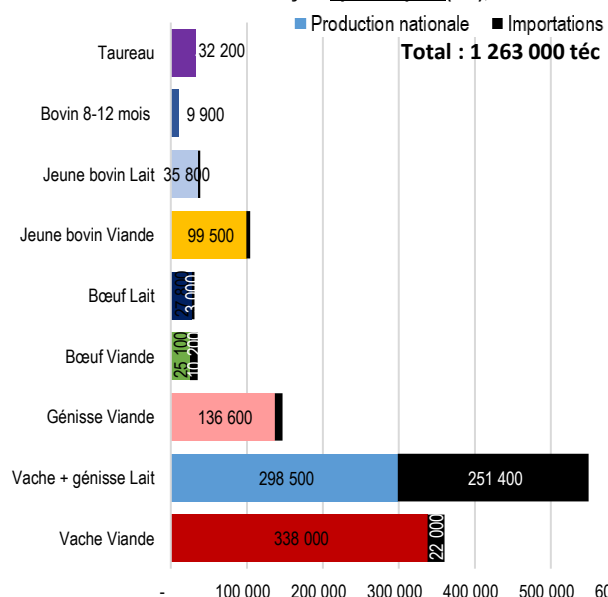
Approvisionnements : réconcilier production et consommation

Disponibilités en viande de gros bovins sur le marché français en 2022 avant export (téc),



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

Disponibilités en viande de gros bovins en 2022 Sur le marché français après export (téc),



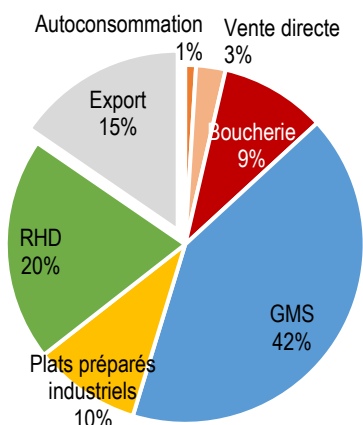
Source : GEB-Institut de l'Élevage, d'après SPIE-BDNI, Normabev, Eurostat et enquêtes

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.

Les débouchés avant exportation (viande française + viande importée)

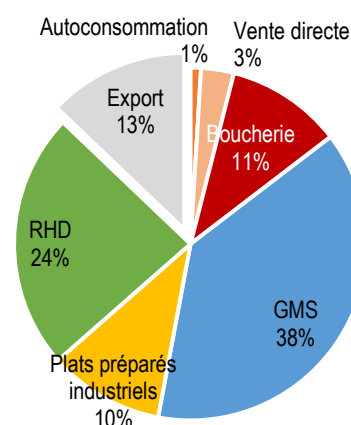
Débouchés totaux pour la viande de gros bovins française et importée en 2017

Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcorn, Kantar et enquêtes



Débouchés totaux pour la viande de gros bovins française et importée en 2022

Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcorn, Kantar et enquêtes



La **GMS** reste le débouché principal pour la viande de gros bovins avec 38% des volumes disponibles avant exportation en 2022, et ce sans compter les plats préparés industriels, principalement vendus en **GMS**, qui représentent 10% du total. Elle a perdu 4 points de pourcentage depuis 2017.

La **RHD** constitue le second débouché, avec 24% des volumes, gagnant 4 points par rapport à 2017.

L'**exportation** est le 3^e débouché avec 13% des volumes totaux disponibles (viandes importées incluses). Sur le total abattu en France, les exportations comptent pour 16% des volumes.

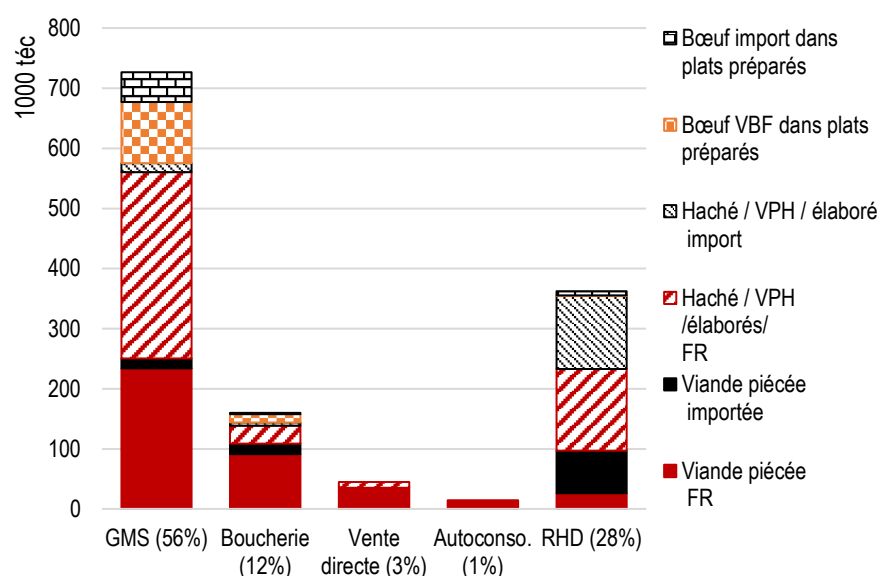
La **boucherie** valorise 11% des volumes.

La **vente directe** et l'**autoconsommation** représentent à elles-deux 4%.

Les débouchés sur le marché français (viande française + viande importée)

Débouchés sur le marché français de la viande de gros bovins française et importée en 2022

Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcorn, Kantar et enquêtes

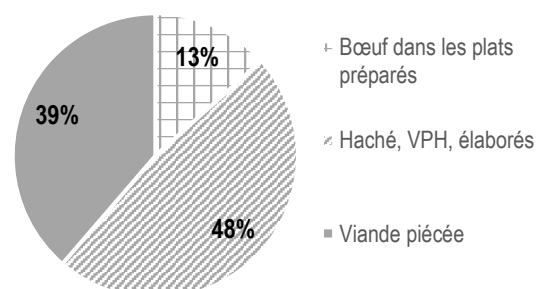


(Les % entre parenthèses représentent la part de marché du sous-secteur sur le marché français, après export)

La viande bovine est consommée à **61% sous forme élaborée ou dans des plats préparés** et seulement à **39% en viande piécée**. La viande piécée a perdu 4 points de pourcentage depuis 2017 car elle comptait à l'époque pour 43% des volumes.

Part des formes de viande dans la consommation française (téc)

Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcorn, Kantar et enquêtes



Le taux de viande piécée tombe à 35% en **GMS** et 27% en **RHD**, il est à 68% en boucherie traditionnelle.

Avec 55% d'**import** dans ses approvisionnements, la **RHD** reste le 1^{er} débouché des viandes étrangères : 63% des volumes importés sont destinés à la **RHD**. La part d'import est plus réduite en boucherie (15%) ainsi qu'en **GMS** (11%).

GMS : moins de volumes, plus de haché

Les volumes destinés à la GMS ont diminué entre 2017 et 2022 (-7%) du fait d'un transfert de consommation vers la RHD.

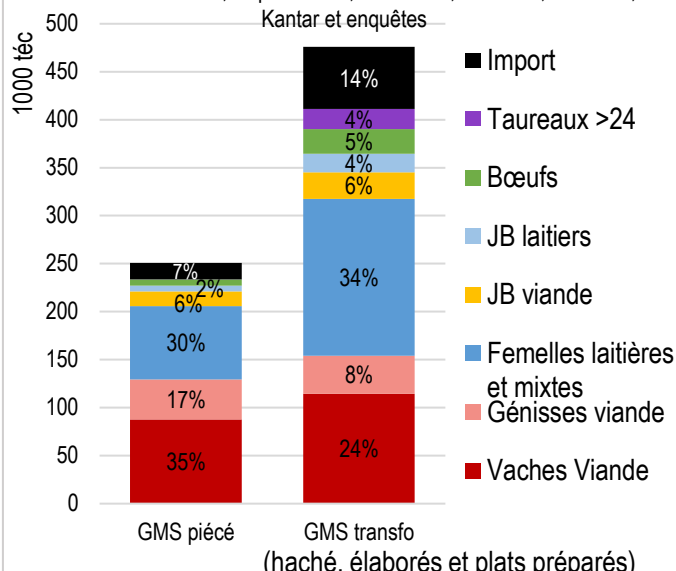
Les volumes destinés à la vente en **piécé** ont fortement chuté (-21%). A l'inverse, ceux destinés au **haché et élaborés** ont progressé (+3%), de même que ceux consommés à travers les **plats préparés** (+7%). Dans cette dernière catégorie, les « burgers montés » constituent un produit phare dont les ventes continuent de progresser. Ainsi, la part de la viande valorisée piécée est tombée à 35% en GMS.

L'approvisionnement reste globalement centré autour de la **viande de femelles, qu'elles soient de race à viande ou de races laitières**, et ce pour la viande piécée comme pour la viande transformée. La viande de jeunes bovins est un peu plus présente dans les viandes transformées qu'en piécé. Sa couleur plus claire n'est alors pas un problème.

La part de viande importée est modeste sur la viande piécée (moins de 7%) comme sur la viande hachée (moins de 5%). Elle est plus importante dans les plats préparés (part estimée à 33%).

Volumes destinés à la GMS en 2022

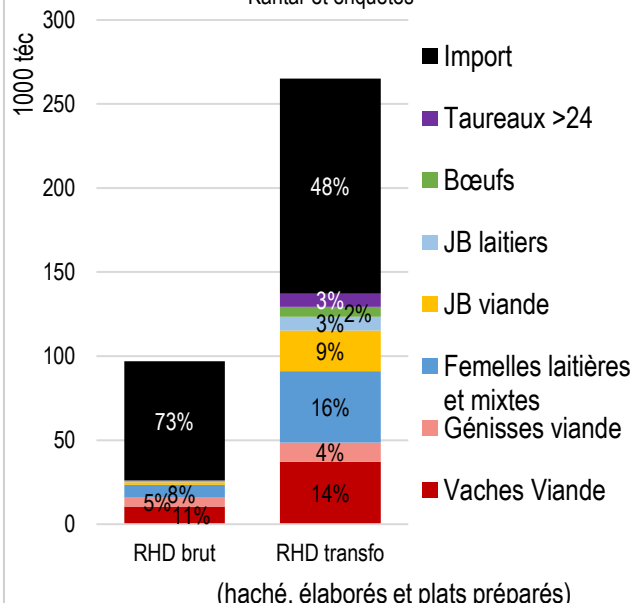
Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcum,



La restauration hors domicile, toujours en progression

Volumes destinés à la RHD en 2022

Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcum, Kantar et enquêtes



Les volumes valorisés en restauration hors domicile (RHD) continuent leur progression (+14% en 5 ans). Les parts de marché gagnées par la RHD sont imputables essentiellement aux produits utilisant de la viande hachée.

Le *burger* a poursuivi son développement dans tous les types de restauration, en particulier dans les restaurants traditionnels et en restauration rapide. La restauration rapide s'est par ailleurs diversifiée à travers des concepts thématiques où le bœuf occupe une place moins prépondérante mais toujours importante (burritos, tacos, wok...).

La **viande importée** constitue toujours une part importante des approvisionnements de la RHD (55%). Cette part est particulièrement forte sur la viande piécée (73%). En effet, même si la **restauration collective** s'est orientée vers un approvisionnement très majoritairement français, ce n'est pas le cas de la restauration commerciale, où l'origine n'est pas le premier critère de choix.

La part de viande française est plus importante en viande transformée. Non seulement, les grandes enseignes de restauration rapide tentent de maintenir une part importante de viande française, mais les *burgers* servis en restauration traditionnelle sont le plus souvent élaborés avec de la viande fraîche pour laquelle l'origine France est privilégiée pour des raisons sanitaires ainsi que des raisons d'image.

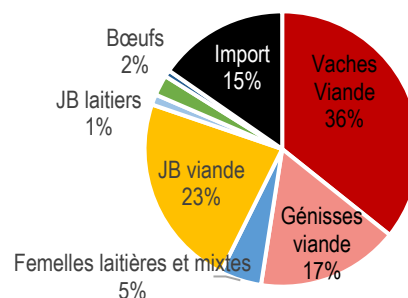
La boucherie traditionnelle se fournit principalement en races à viande

La boucherie traditionnelle s'approvisionne essentiellement en viande issue du **cheptel allaitant**, dont plus de la moitié est constituée de femelles (**jeunes vaches ou génisses de race à viande**). La part de **jeunes bovins mâles** n'est cependant pas négligeable, cette viande plus claire étant valorisée principalement en circuits rituels (halal et kasher).

Les **importations** constituent 15% des approvisionnements et répondent à des attentes très variées. En effet, on les retrouve à la fois dans les boucheries « économiques » et dans les circuits hauts de gammes – en complément d'approvisionnement – qui tablent sur l'image de certaines races produites à l'étranger (Simmental, Angus, Piémontaise...). Ces boucheries sont en général en zone urbaine, loin des régions françaises d'élevage.

Volumes destinés à la boucherie en 2022

Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcum, Kantar et enquêtes

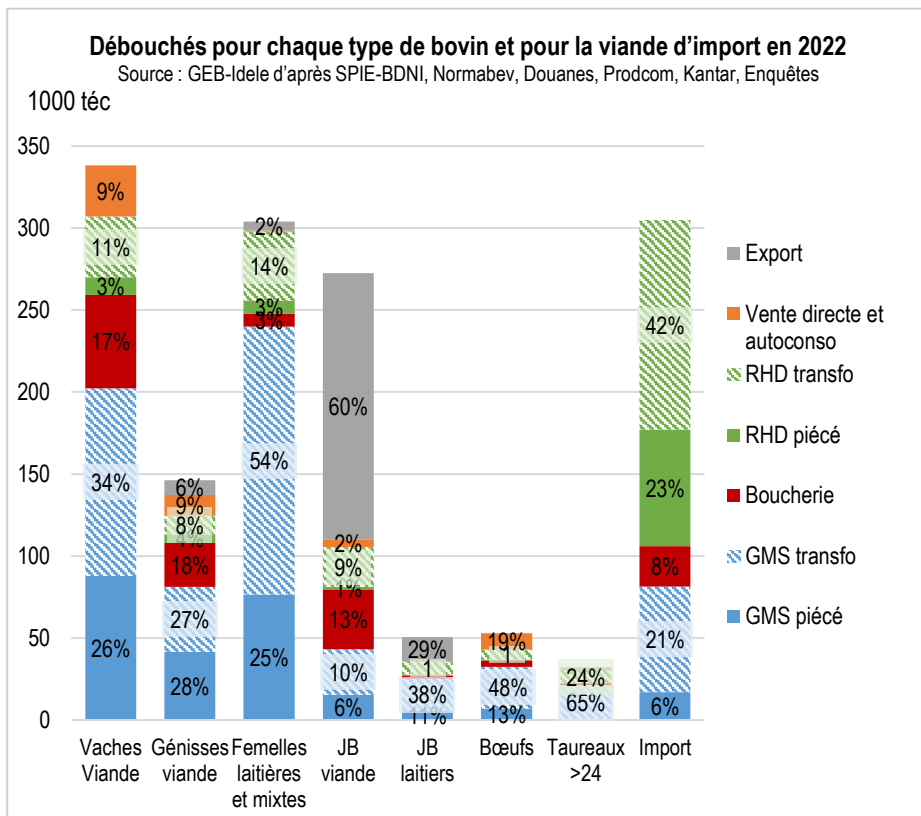


Bilan par type d'animaux : des profils de débouchés très différents selon les animaux

Le graphique ci-contre illustre la **part de chaque circuit de distribution pour une catégorie animale donnée** ainsi que pour la viande importée.

Les **réformes laitières** et mixtes fournissent en premier lieu la **GMS**, notamment à travers la viande hachée. Les volumes de **vaches et génisses de type viande** se répartissent de façon plus homogène entre les différents circuits, avec respectivement 17% et 18% en boucherie. Ceux de **JB de type viande** sont destinés à 60% à l'exportation, de même que 29% de ceux de **JB laitiers**. Les **bœufs** sont valorisés pour 19% à travers la vente directe, le reste des volumes étant utilisés en grande partie en viande hachée. Les **taureaux de réforme** dont la viande est réputée dure alimentent également quasi exclusivement la transformation.

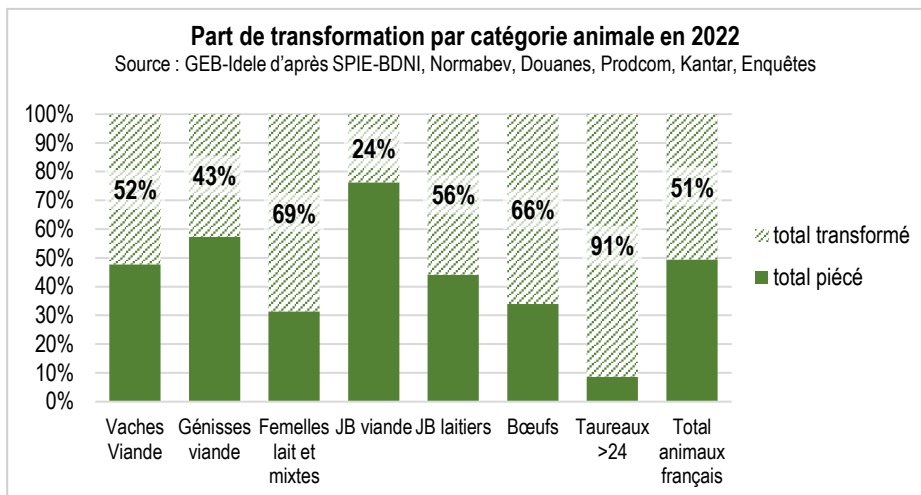
La **viande importée** est destinée en premier lieu à la restauration, mais également aux plats préparés distribués en **GMS**.



La **part de transformation** est devenue très significative pour toutes les catégories animales.

Les femelles de race à viande ne coupent pas à cette tendance (52% pour les vaches et 43% pour les génisses), déjà bien amorcée pour les femelles laitières (69% de transformation) mais également les bœufs (66%).

La part de transformation plus basse pour les JB de type viande (24%) est liée à leur valorisation prédominante à l'export, en quartiers et coupes de gros. La part de JB qui reste sur le marché français est majoritairement transformée.



Conclusions : toujours plus de transformation et de RHD

- Le **haché** a continué de progresser jusqu'en 2022. Le *burger* est une valeur sûre.
- La **GMS** a perdu des parts de marché. Par ailleurs, la part de viande piécée dans la totalité des volumes orientés vers la **GMS** (plats préparés inclus) est tombée à 35% (contre 41% en 2017).
- La **RHD commerciale** a augmenté sa part de marché, mais elle a rouvert les vannes de l'importation. En 2022, la pénurie sur certaines pièces a poussé les opérateurs 100% VBF à faire rentrer de l'import (bavette et entrecôte). Idem sur le haché pour lequel on a craint des ruptures d'approvisionnement. Mais le haché frais et le tartare restent VBF.
- Le **fast-food halal** est en progression mais difficile à quantifier. Il se fournit pour beaucoup en viande polonaise.
- La **RHD collective** a continué de se recentrer sur le VBF, mais avec parfois des difficultés pour trouver des volumes. Elle reste convalescente après les confinements.
- La **boucherie artisanale** reste un secteur éclectique. Il reste globalement fidèle aux femelles allaitantes.
- L'**exportation** – 16% des volumes abattus – reste plus que jamais le domaine du JB qui représente 90% des volumes exportés.

Plus d'information : caroline.monniot@idele.fr



Où va le bœuf? Quel produit pour quel marché?
Résumé de l'étude – Février 2024

