



**1ÈRES ASSISES RÉGIONALES**  
POUR LE **DÉVELOPPEMENT**  
DES **FILIÈRES** ET DES  
**MARCHÉS ALIMENTAIRES**  
DANS LA **RÉGION GRAND EST**

**Augmentons la part de marché des  
produits régionaux !**

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

  
**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GRAND EST

**JEUDI**  
**9 FÉVRIER**  
**2017**

**À L'ABBAYE DES PRÉMONTRÉS**  
**PONT-À-MOUSSON**

*Rencontre de  
la filière  
viande  
bovine*



**UN BESOIN DE PROXIMITE DE PLUS EN PLUS FORT...**



# Une proximité de plus en plus plébiscitée

## ✓ Des moteurs importants qui alimentent le besoin de proximité

- Crise économique → volonté de favoriser l'emploi local
- Contexte anxiogène → besoin de repères et de lien social, quête de confiance
- Valeurs DD → respect de l'environnement, réduction des transports

## ✓ Des consommateurs et des élus qui se mobilisent

21%

Des français consomment **plus de produits cultivés dans la région ou localement** en 2016 qu'en 2015 (BVA 2016)

21%

2015

Des Français privilégient lors de leurs achats alimentaires le fait que le produit soit **fabriqué à proximité du lieu d'achat** (CRÉDOC)

14%

2009

64%

2014

Des Français sont tout à fait d'accord avec l'affirmation que les produits alimentaires locaux permettent de **faire marcher l'économie locale** et d'aider les producteurs locaux (IPSOS)



# Origine, fraîcheur, proximité... : des arguments d'achat qui ont « le vent en poupe »



- ✓ 46% des consommateurs rassurés sur la qualité d'un produit lorsqu'il est vendu par un producteur
- ✓ 39% des consommateurs rassurés sur la qualité d'un produit lorsqu'il connaît son origine
- ✓ 21% des consommateurs déclarent privilégier la proximité du lieu de fabrication dans leurs achats (14% en 2009)

Enquêtes IPSOS (2014) et CREDOC (2015)

**2007 → 2015 : une qualité associée au bio & produit brut. Les aspects « proximité », « local », et « producteur » qui émergent**

Si je vous dis  
« Aliment de qualité »  
... ?



# ETAT DES LIEUX ET TENDANCES DE CONSOMMATION

Consommation au niveau national et régional

Une filière Bio en expansion

La Restauration Hors Domicile

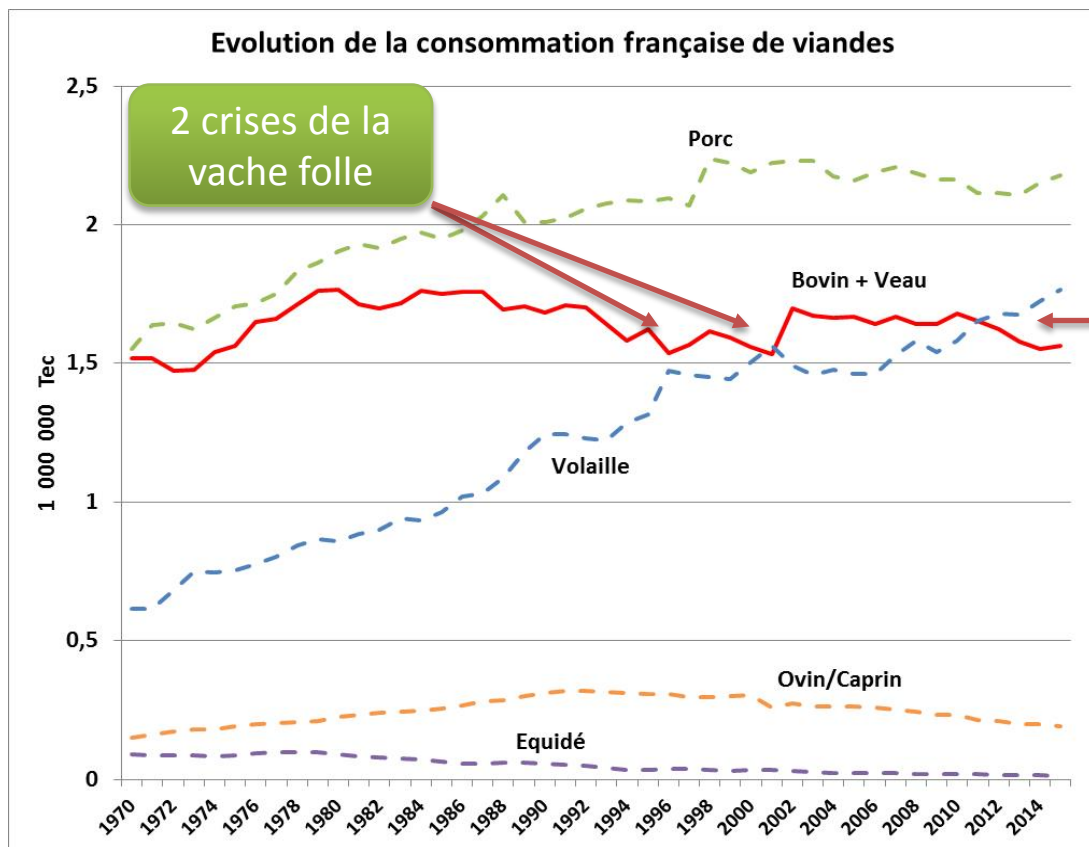


# Une consommation de viande bovine globalement en baisse

- ✓ Après avoir atteint un maximum au début des années 80, la consommation moyenne de viande bovine, par habitant, diminue lentement

Elle s'établit en France en 2015 à 23,5 kgec/hab/an (33 kgec en 1980), dont

viande de veau à hauteur de 3-4 kg/hab/an



Tec/Kgec = Tonnes/Kg Equivalent Carcasse

Baisse significative de la consommation depuis 2010 :  
-7% 2015/2010

Effet crise (pouvoir d'achat)  
et prix ?

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

Consommation  
évaluée à 131 ktec  
(dont 19 ktec de veau)

Sources : FranceAgriMer et Interbev Grand Est

# Derrière cette tendance, une segmentation qui se renforce

## ✓ Marché du haché dynamique et en croissance

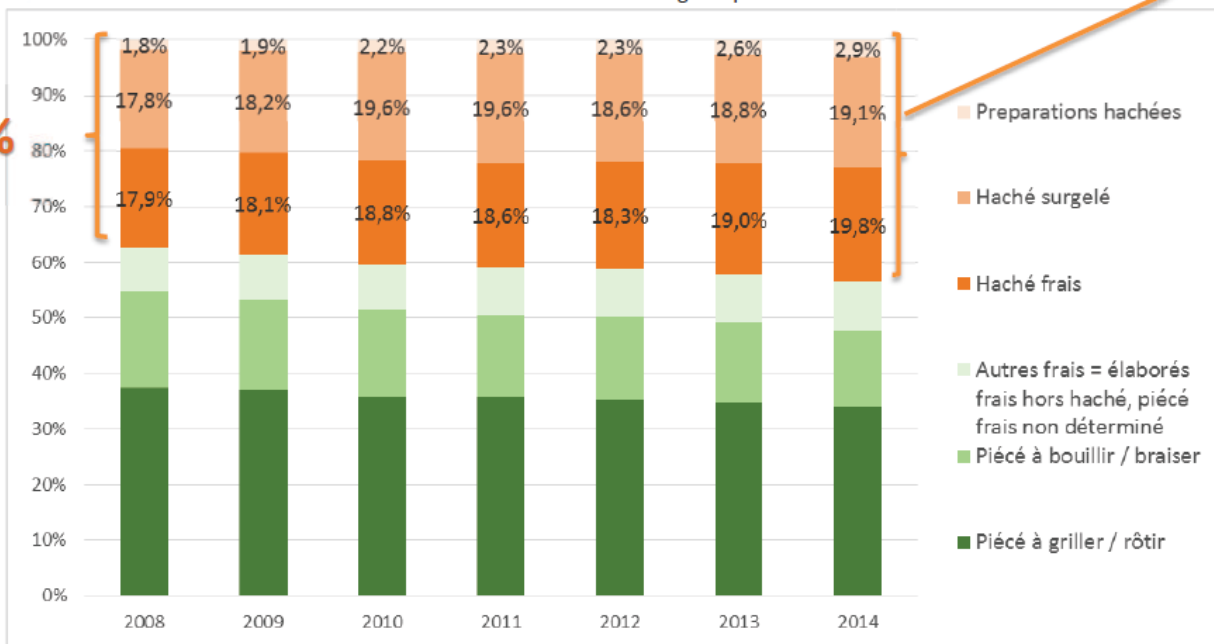
(perception consommateur : praticité, rapport qualité/prix, qualité nutritionnelles...)

→ Quid de l'équilibre de la valorisation des carcasses ?



### Evolution des achats de viande bovine par les ménages

Source : GEB-Institut de l'Elevage d'après Kantar



✓ Tendance confirmée sur les 11 premiers mois de 2016 (en volumes) :

- Total bœufs : -1,7%
- **Haché frais : +0,6%**
- Bœuf surgelé : -2,9%

Sources : Etude « Où va le bœuf ? » / Institut de l'Elevage et Kantar Worldpanel - FranceAgriMer

# Derrière cette tendance, une segmentation qui se renforce

- ✓ Sur les viandes piécées, tendance au développement des segments :
    - supérieur (races allaitantes bien conformées, éventuellement sous label)
    - entrée de gamme/1<sup>er</sup> prix (races laitières)
- ➔ Quelle place pour les catégories intermédiaires (VA ou croisées) ?

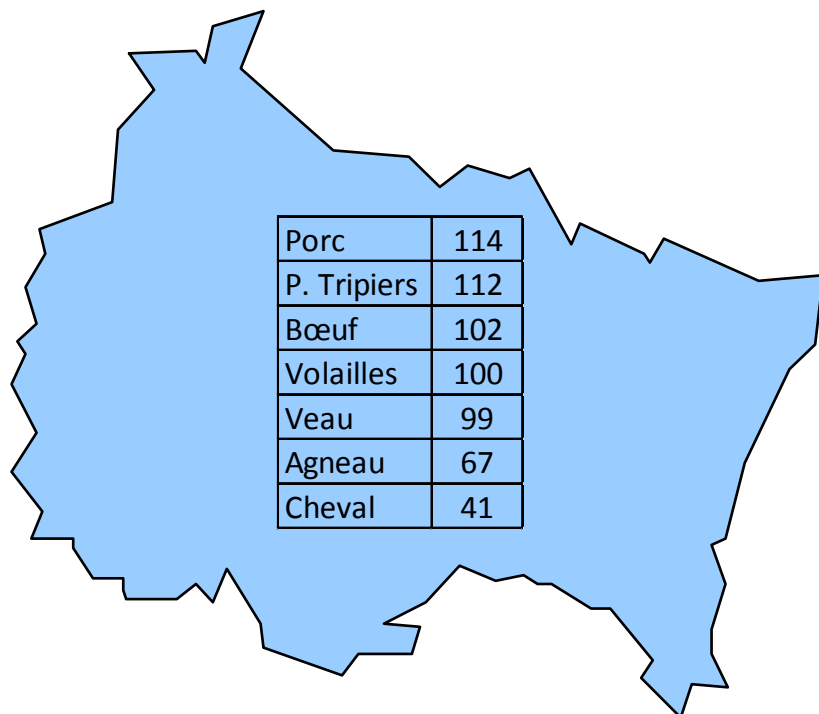


Sources : Etude « Où va le bœuf ? » / Institut de l'Elevage  
Photos : LSA – Conso, INAFB, Paysan Breton



# Les spécificités de la consommation régionale

- ✓ Le Grand Est est aligné sur la consommation moyenne nationale de viande bovine



Niveau de consommation de viandes des ménages  
(indice 100 = moyenne nationale)

- ✓ Quelques particularités tout de même pour certains types de produits (comparaison à la moyenne nationale) :

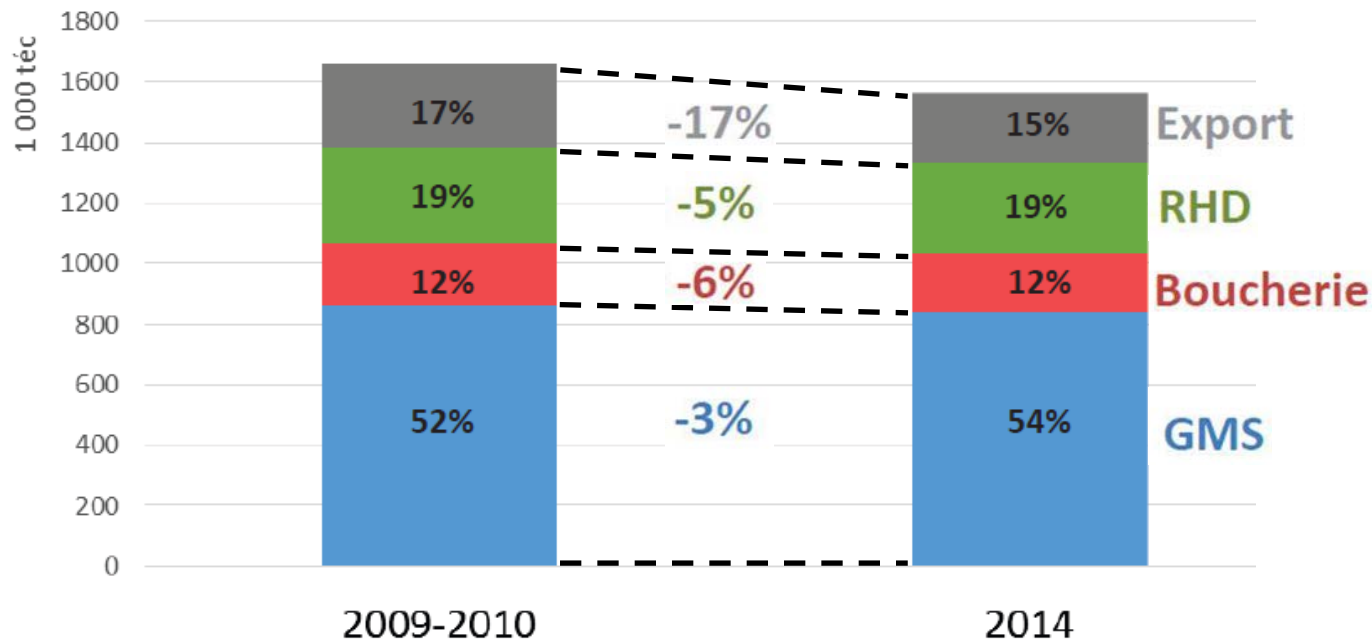
- Viande bœuf fraîche : +3%
- Viande veau fraîche : +13%
- Viande élaborée fraîche (hachée, brochettes, marinées) : + 15%
- Bœuf haché surgelé : + 18%



Sources : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel 2011 et 2014

# Evolution par circuit de distribution (consommation des ménages)

Répartition des volumes de viande bovine par débouchés (y compris produits transformés)  
Estimations GEB-Institut de l'Elevage




- ✓ Les GMS :
  - acteurs dominants de la distribution de viande en France
  - tendent à consolider leurs positions sur les dernières années
  - développement du segment « supérieur » (rayons traditionnels...)

Source : chiffres de l'étude 2009-2010, données des entreprises, panel Kantar, données SSP et Eurostat.


Sources : Etude « Où va le bœuf ? » / Institut de l'Elevage

# Des sources d'approvisionnement différentes selon les circuits

**Poids du Haché**  
43% GMS  
63% RHD

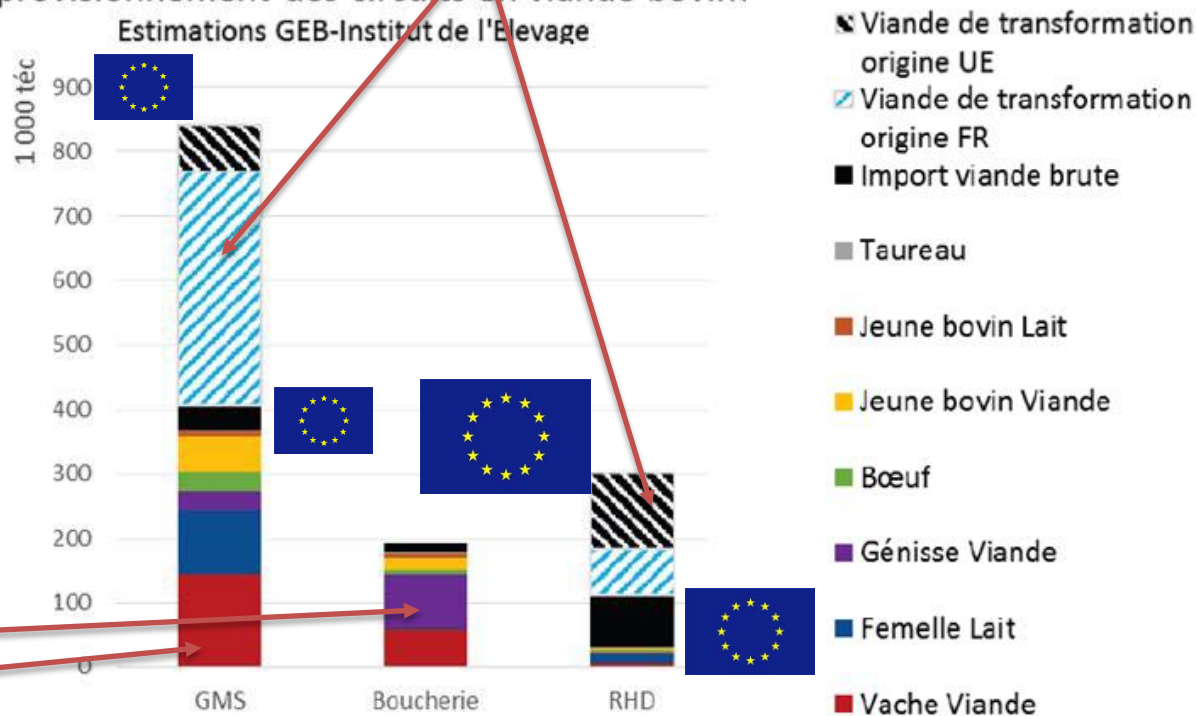


**Import concentré sur la RHD**  
13% approv. GMS  
66% approv. RHD



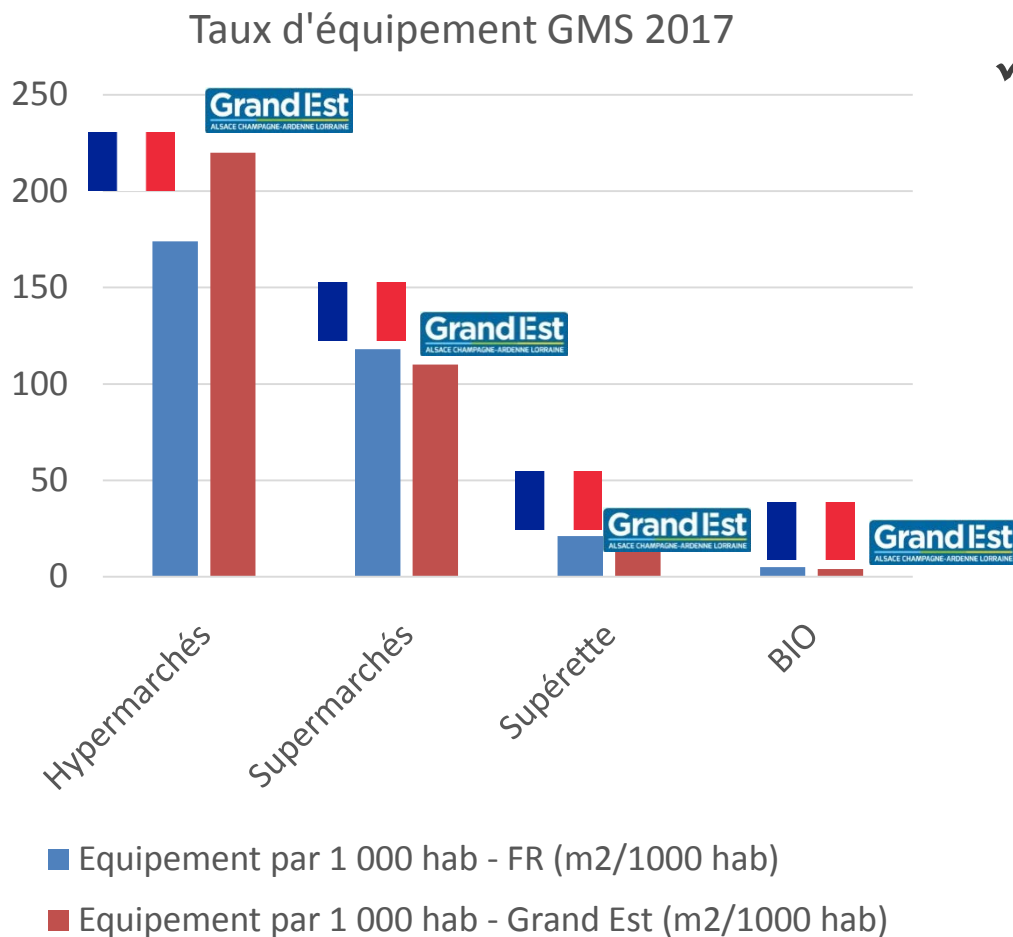
**Animaux différents selon les segments (viande brute)**  
Allaitant France:  
88% boucherie (génisses et VR)  
55% GMS (VR et JB)  
13% RHD (génisses et VR)

Approvisionnement des circuits en viande bovine  
Estimations GEB-Institut de l'Elevage



Sources : Etude « Où va le bœuf ? » / Institut de l'Elevage

# Un poids spécifique des circuits sur le Grand Est

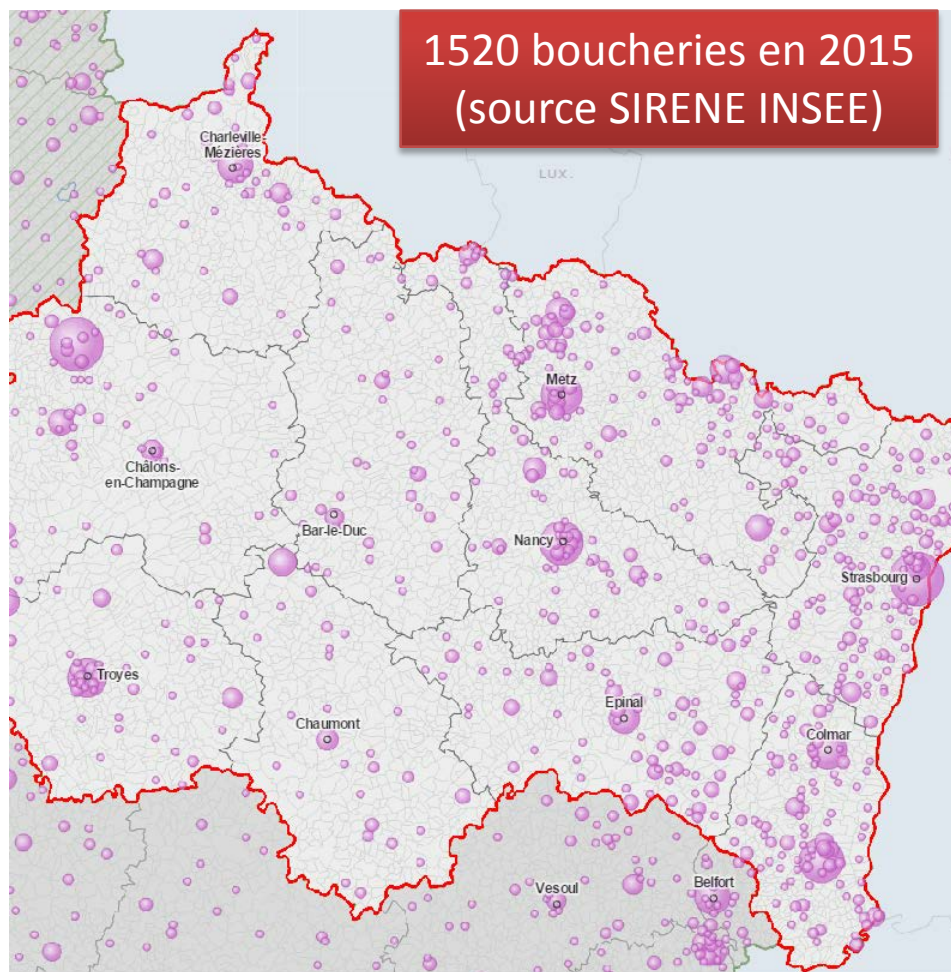


## ✓ Un poids important des hypermarchés

- Surreprésentation des hypermarchés (secteur rural et périurbain)
- Faiblesse du commerce de proximité et des commerces spécialisés Bio (5 à 6% du parc français en surface)

Sources : NIELSEN

# Un poids spécifique des circuits sur le Grand Est



- ✓ **Un secteur boucher en retrait**
  - Selon les données, 6,8 à 7% des boucheries nationales sont dans le Grand Est, soit moins que la moyenne nationale
  - Des commerces qui souffrent en zone rurale

# ETAT DES LIEUX ET TENDANCES DE CONSOMMATION

Consommation au niveau national et régional

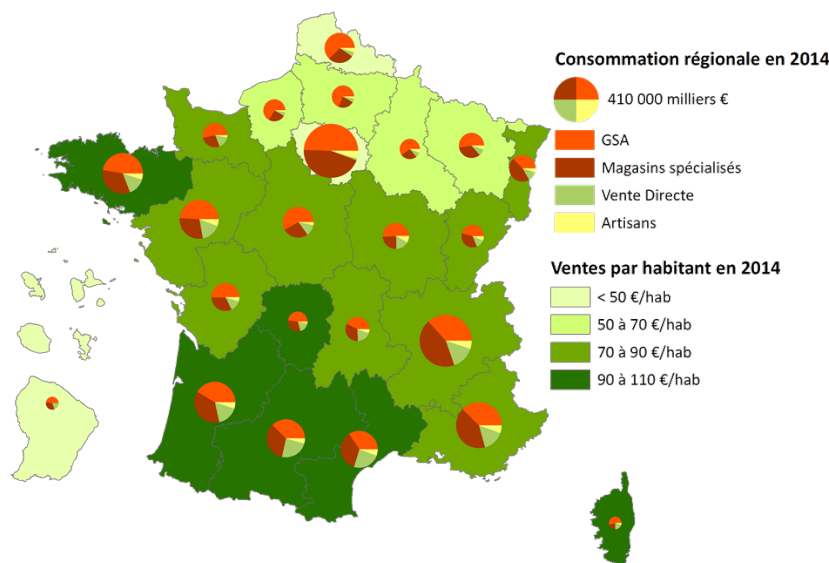
Une filière Bio en expansion

La Restauration Hors Domicile



# Une consommation AB toujours en croissance

- ✓ + 64% de croissance en valeur en France entre 2010 et 2015 et +15% entre 2014 et 2015 (tout produits confondus)
  - Viande bovine : +58% entre 2010 et 2015
  - Entre 2014 et 2015 : +13%
- ✓ Une origine majoritairement Française à plus de 95%
- ✓ Une région sous-consommatrice en bio



**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

1 300 à 1 500  
tec

➔ *Marché viande bovine bio estimé du Grand Est soit 1%, en volume, du total viande bovine (idem France)*

Sources : Agence Bio / ANDI

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

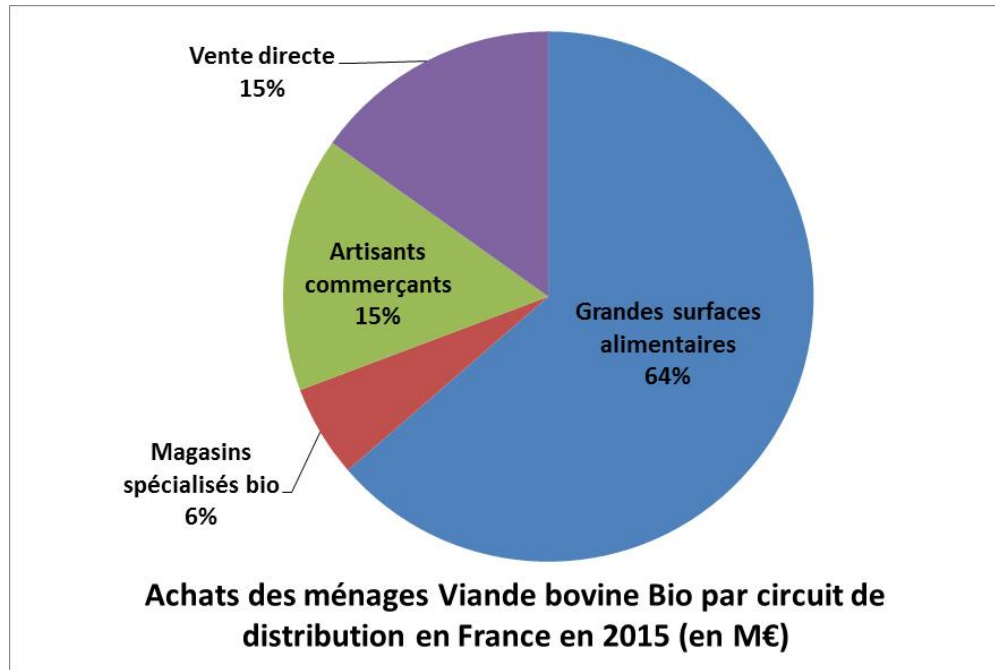
AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMPAGNE-ARDENNE  
GRAND EST



# La consommation bio au niveau national et régional

✓ Achat des ménages France :

- Viande bovine = 231 M€ (+ 13% / 2014)



- ✓ Rappel – Toute viande bovine en France :
- Supermarchés/ Hypermarchés/Hard discount/Drive = 70 %
  - Bouchers = 15 %
  - Vente directe = 2 %

✓ Grand Est :

- 59% des consommateurs ont mangé bio. 43% en ont acheté.

Sources : Agence Bio / ANDI et Profession





# ETAT DES LIEUX ET TENDANCES DE CONSOMMATION

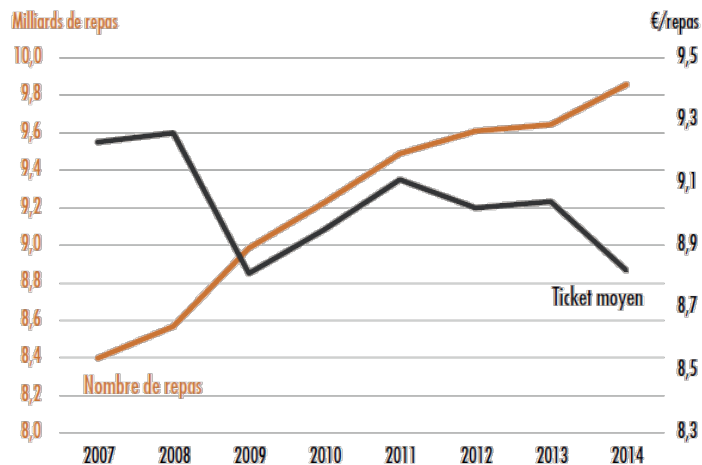
Consommation au niveau national et régional

Une filière Bio en expansion

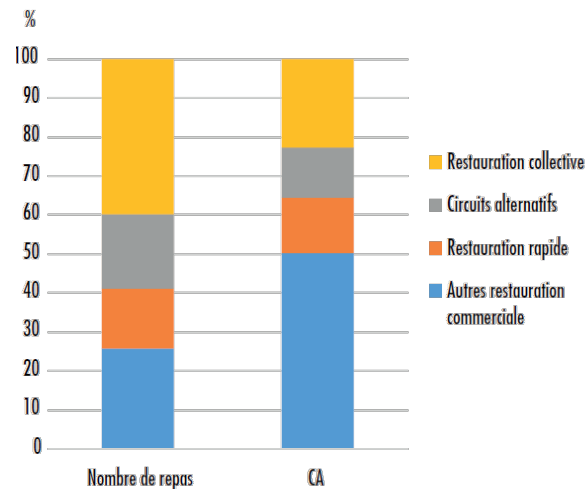
La Restauration Hors Domicile



# Un marché en sortie de crise



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



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

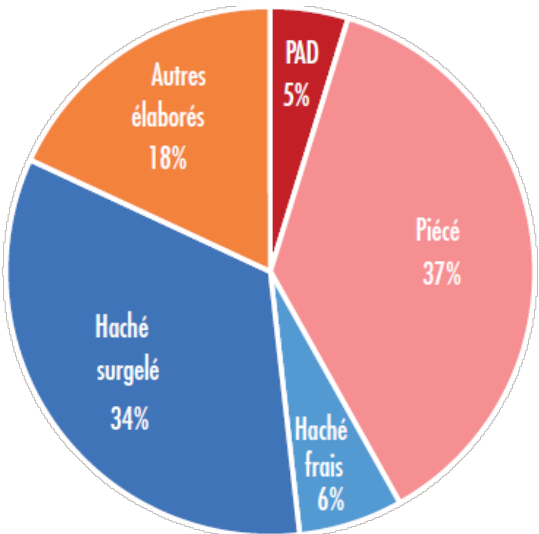
- ✓ Un ticket moyen à la baisse (coût du repas, main d'œuvre comprise)
- ✓ Un marché national qui sort de 3 années de récession
- ➔ RHD collective : stabilité
- ➔ RHD commerciale : un nouveau visage
  - Restauration rapide qui marque le pas
  - Nouvelle tendance : « snacking à thème » + 20% de croissance
  - Restauration à table : « la bonne surprise » qui permet de redresser la situation, notamment dans les restaurateurs indépendants



# Une très forte demande de steak haché et de produits transformés

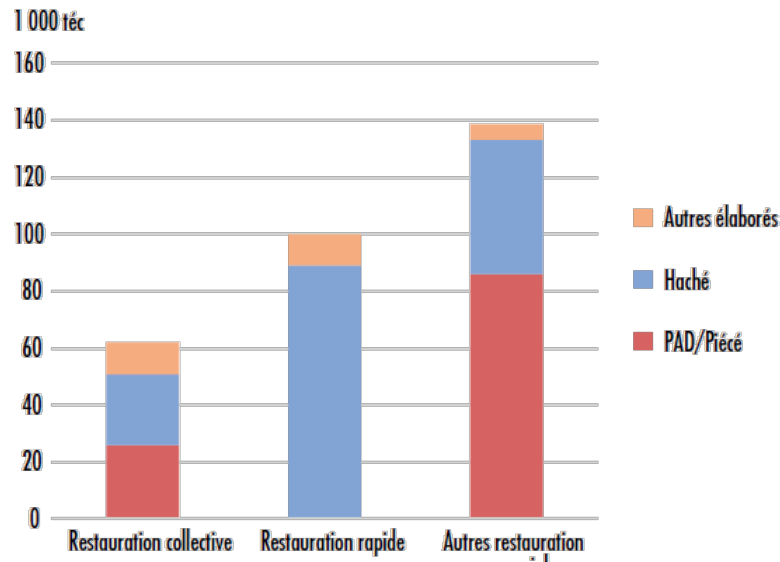


- ✓ **40% des approvisionnements** en viande haché (à 85% surgelé)
- ✓ **Forte croissance des produits élaborés** : rationalisation des frais de cuisine et meilleure image (ex : émincés plutôt que viande en sauce)
- ✓ **Explosion du burger en restauration commerciale**, notamment service à table, au détriment des viandes brutes



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

Formes d'approvisionnement de la viande bovine en RHD 2014



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

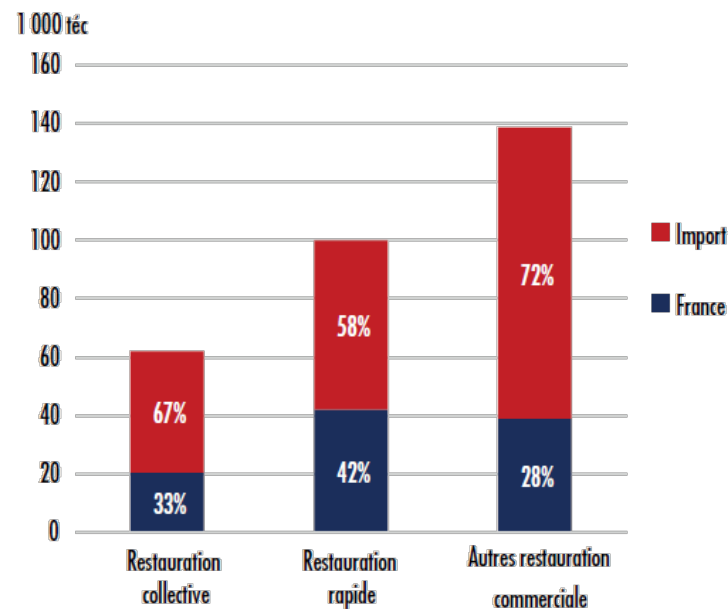
Formes de ventes de la viande bovine en RHD 2014



# Un marché soumis à une forte pression sur les prix



- ✓ Un marché RHD national dominé par les imports
  - Seulement 33% de la viande bovine d'origine France en RHD collective
  - Prix baissiers et demande orientée laitière plutôt qu'allaitante



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

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

➔ Marché annuel de la viande bovine dans le Grand Est

28 500 tec

- 28 500 tec de viande bovine (dont 63% de transformé)
- Dont 11 400 tec dans la RHD collective

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMPAGNE-ARDENNE  
GRAND EST



# ETAT DES LIEUX ET TENDANCES DE PRODUCTION

Tendances nationales et régionales

La production de Viande Bovine

La production sous SIQO et les marques territoriales

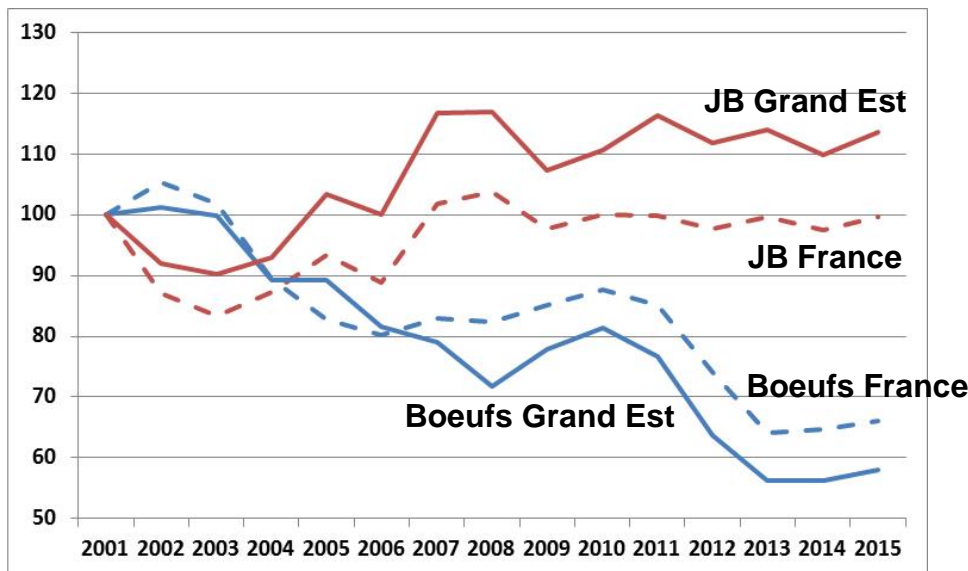
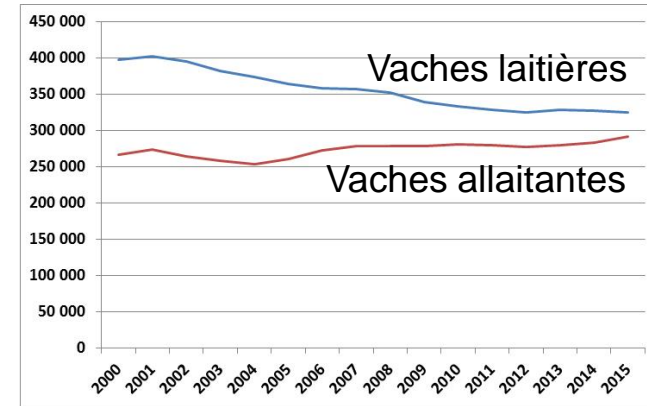


# Tendances nationales et régionales

- ✓ Baisse continue du potentiel de production national : 7,9 M vaches en 2015 : -8% / 2000. Concerne à la fois le troupeau laitier (-15%) et allaitant (-1%).

**Dynamique légèrement plus favorable en région : -7% de vaches entre 2000 et 2015, mais croissance continue du troupeau de VA (+9%).**

Evolution des effectifs de vaches en région



Evolution comparée de la production de viande boeufs et de JB (base 100 en 2000)

- ✓ Renforcement de la spécialisation régionale en production de JB sur les 10 dernières années

Sources : SAA - AGRESTE

# Tendances nationales et régionales

- ✓ Baisse régulière du nombre de producteurs : **13 500 détenteurs de bovins en région en 2015** (-25% / 2005).
- ✓ Restructuration importante des exploitations à dominante élevage : **baisse de -30% à -40% du nombre d'exploitations entre 2000 et 2015 en région**, contre -24% toutes exploitations confondues.

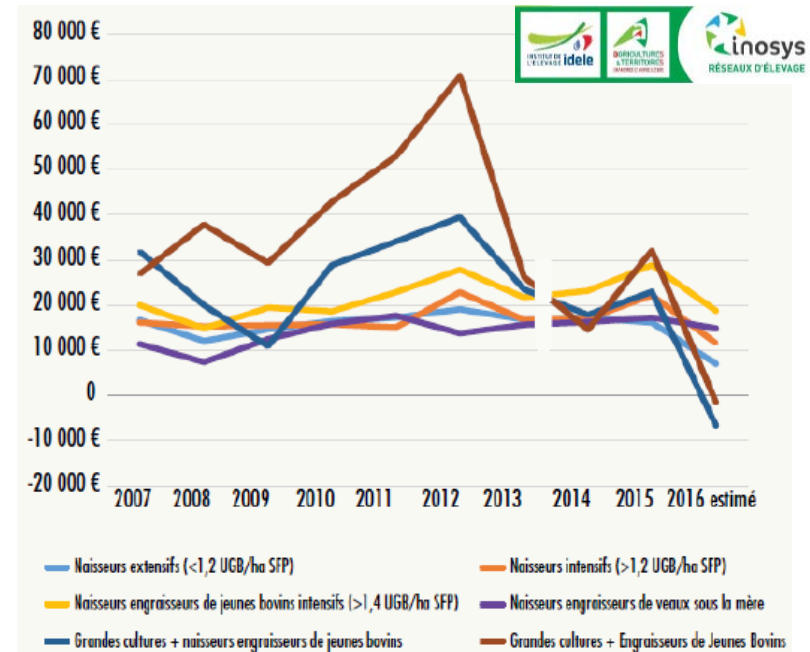
En parallèle, augmentation des tailles des structures : surfaces et effectifs (+10 vaches en moyennes entre 2005 et 2015).

- ✓ Une majorité d'exploitations non spécialisées : combinaison de plusieurs ateliers d'élevage ou systèmes de polyculture/élevage.

- ✓ Des exploitations avec des besoins significatifs en main d'œuvre.

**Près de 20 000 UTA sur les exploitations bovines**

- ✓ Des revenus en berne depuis plusieurs années



Sources : SAA et BAEA – AGRESTE, Institut de l'Elevage / INOSYS Réseaux d'élevage **Evolution des résultats courants/UMO des exploitations viande**

# ETAT DES LIEUX ET TENDANCES DE PRODUCTION

Tendances nationales et régionales

La production de Viande Bovine

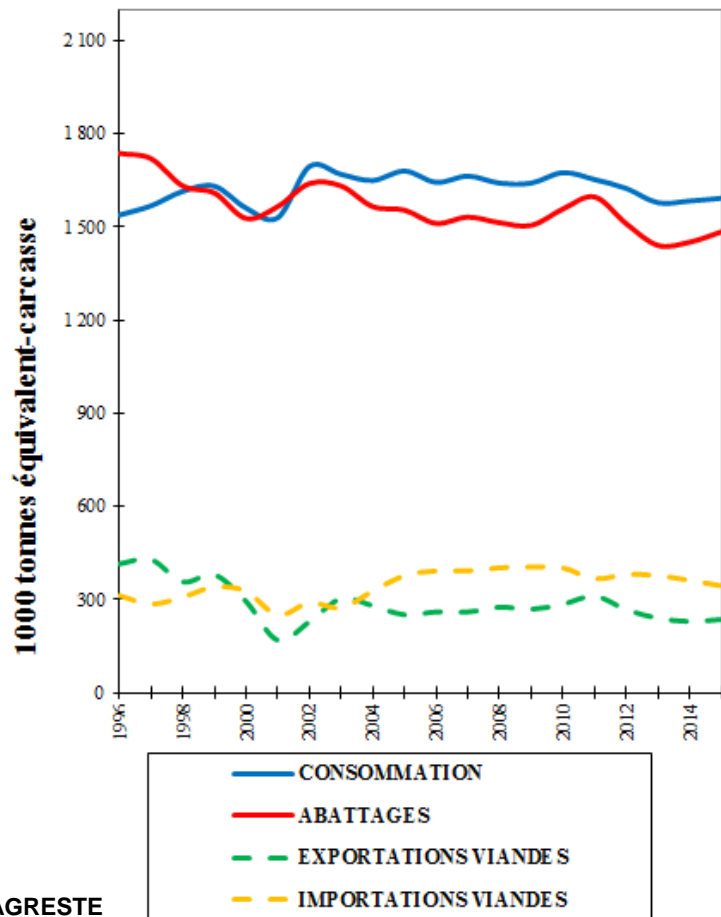
La production sous SIQO et les marques territoriales





# La production de Viande Bovine - France

Evolution des ressources et des emplois en viande bovine en France



- ✓ Entre 2000 et 2014, la baisse de production de viande française = **- 150 000 TEC (- 10%)**  
=> **Correspond à la production du Grand Est**
- ✓ **La France n'est plus autosuffisante en viande bovine depuis 2005**  
Le déficit de production a été compensé par un développement des importations de viandes
- ✓ 80% des **imports** sont de catégories laitières, et **70% sont des découpes sans os**, essentiellement destinées à la transformation (**haché**)
- ✓ Plus de 90% des échanges (en vifs ou en viandes) sont réalisés avec l'UE

AGRESTE

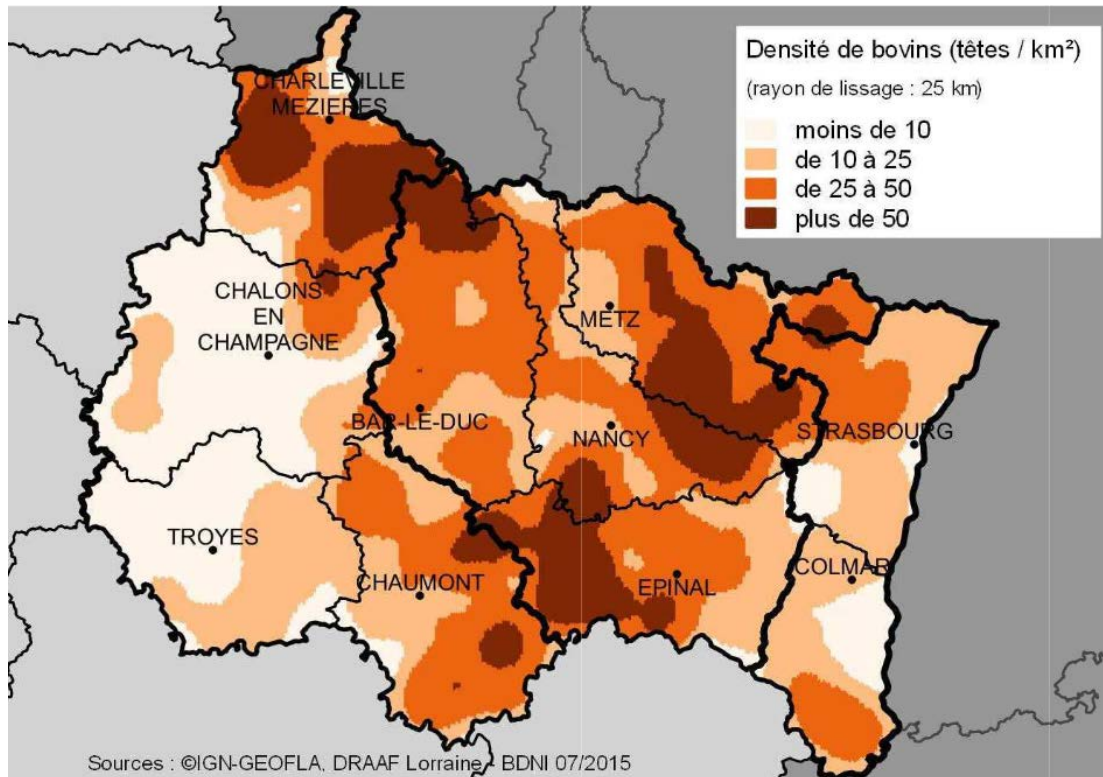
**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

**AGRICULTURES & TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE GRAND EST

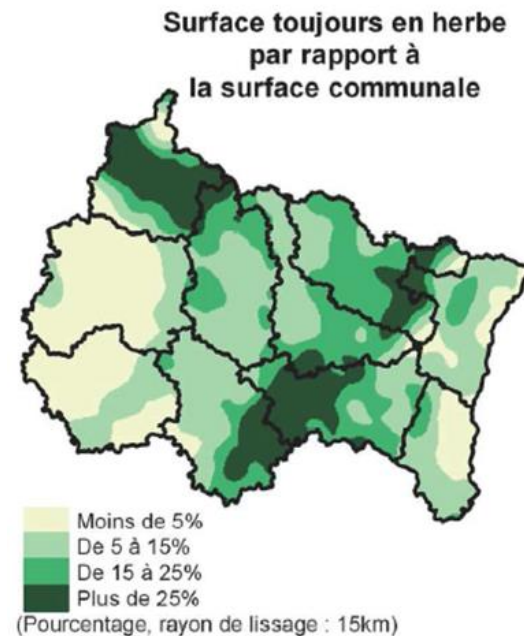


# Cartographie de la production régionale

## Densité de bovins en régions Grand Est



- ✓ Une localisation des bovins calquée sur la répartition des surfaces en herbe
- En moyenne, l'herbe compte pour 60% de la ration des bovins



✓ 845 000 Ha d'herbe, soit 28% de la SAU régionale

Sources : AGRESTE

# La production de Viande Bovine

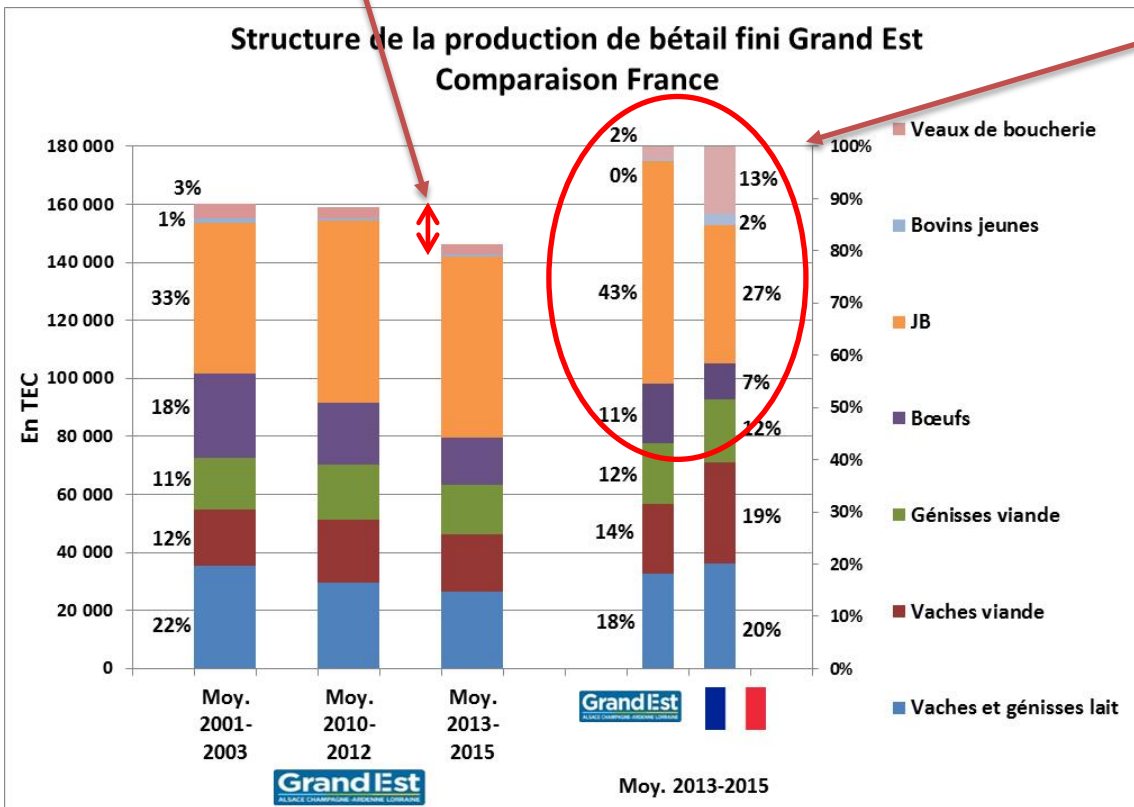
✓ - 14 000 Tec en 15 ans (9%) en région

✓ La région se caractérise notamment par :

- Une vocation d'engraissement (JB et de bœufs à l'herbe) ⇔ moins de naissance (VA)
- Une production réduite de veaux de boucherie

✓ En région, sur 15 ans, accroissement progressif de la part des JB, au détriment des bœufs

Structure de la production de bétail fini Grand Est  
Comparaison France



**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

**150 ktec**  
(dont 3,6 ktec de veau)

Sources : SAA - AGRESTE

# ETAT DES LIEUX ET TENDANCES DE PRODUCTION

Tendances nationales et régionales

La production de Viande Bovine

La production sous SIQO et les marques territoriales

**SIQO = Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine**



Agriculture Biologique

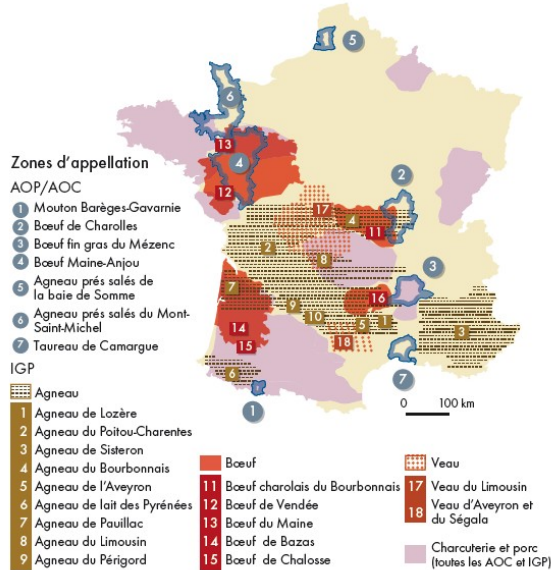


Label Rouge



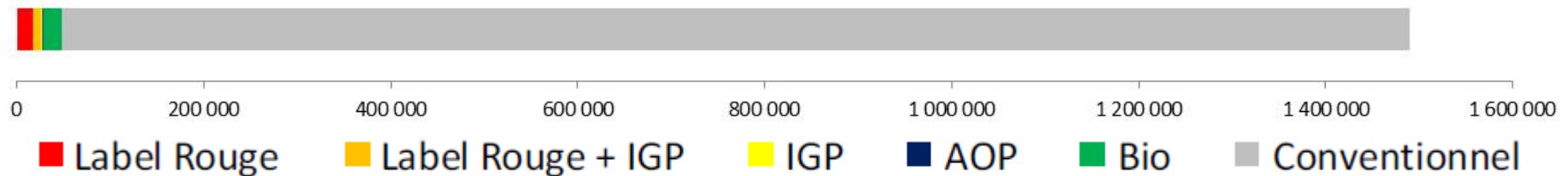
# Cartographie et volumes des productions sous SIQO et des marques territoriales

## LES AOC ET IGP DES VIANDES EN FRANCE



- ✓ Pas d'AOC, ni d'IGP régionales en viande bovine
- ✓ Des démarches souvent mises en avant, mais qui représentent au final une part limitée de la production (3,2% des volumes nationaux)
- ✓ Le Label Rouge est le 1<sup>er</sup> signe de qualité (54%), devant l'AB (40%)
- ✓ Valorisées essentiellement en boucheries (à 61%) et en GMS (35%)

## Part de la production de viande bovine sous signe de qualité en France en 2015 (yc veaux, en Tec)



# Productions sous SIQO et marques territoriales



## ✓ 3 Labels Rouges :

- Charolais Label Rouge,
- Salers Label Rouge,
- « Blason Prestige » (boucheries artisanales et restaurants) / « Qualité Limousine » (GMS et supérettes)



219  
éleveurs  
engagés  
en  
région



## ✓ Marque « Bœuf Blond d'Aquitaine »

## ✓ Marques interprofessionnelles :

- « Viande du Terroir Lorrain (VdTL) »
- « Les éleveurs de Champagne-Ardenne »



# Productions sous SIQO et marques territoriales

## ✓ Viande du Terroir Lorrain (VdTL)

2 niveaux :  
Viande du Terroir Lorrain Origine  
Viande du Terroir Lorrain Sélection

VdTL Origine : 600 gros bovins/semaine en 2016, pour 21% des abattages lorrains

VdTL Sélection : 700 gros bovins valorisés en 2016 (0,5% des abattages lorrains)

Une démarche impliquant les éleveurs (> 3 000), les fabricants d'aliments (près de 30), les apporteurs en vif (>30), les abatteurs (6), les ateliers de découpe (6), les GMS (> 100), les boucheries Artisanales (10), les restaurants commerciaux (près de 50) et les restaurants collectifs (>15)



## ✓ Les éleveurs de Champagne-Ardenne

Une démarche impliquant les éleveurs (> 750), les abatteurs (3), les grossistes (2), différentes points de vente et vente directe (>30)



# Productions sous SIQO et marques territoriales



- ✓ Marques distributeurs : Mon voisin Producteur, Qualité Carrefour, Cora Dégustation, Auchan Terroir



- ✓ Marques privées : Burehof, Caractère d'Alsace, Goutez l'Alsace, Les viandes du Metzgerhof, Bœuf de nos régions, etc



Les viandes du Metzgerhof



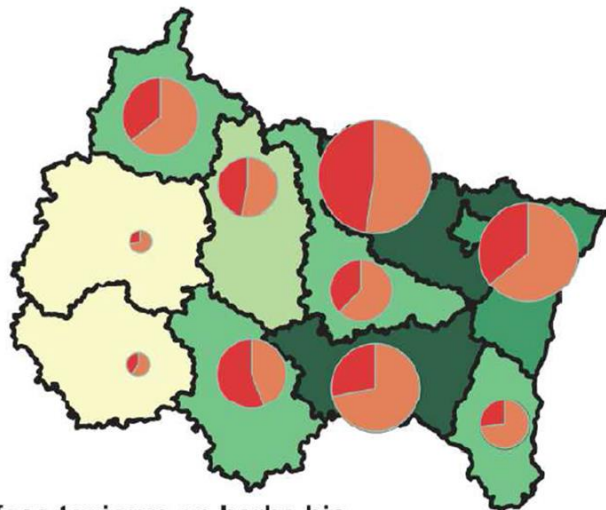
- ✓ Signatures régionales : Savourez l'Alsace, Savourez la Champagne Ardenne, La Lorraine Notre signature



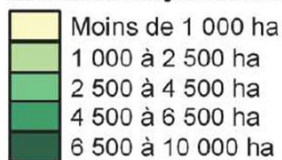


# Point sur la production Bio (2015 / AB + conversion)

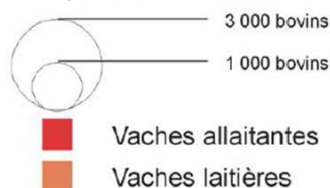
Productions bovines en agriculture biologique en 2014



Surface toujours en herbe bio



Cheptels bovins "bio"



- ✓ 47 400 ha de STH et 17 400 ha de surfaces fourragères  
=> + 31% / 2011  
7,6% de la surface régionale et 6,3% de la surface bio nationale
- ✓ Vaches allaitantes : 332 exploitations  
12 350 têtes => + 63% / 2011  
4,4% du cheptel régional et 8,4% des effectifs bio France
- ✓ Vaches laitières : 281 exploitations  
15 300 têtes => + 21% / 2011  
4,7% du cheptel régional et 11,5% des effectifs bio France

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

**Production évaluée à  
2 000 tec (yc veau)**

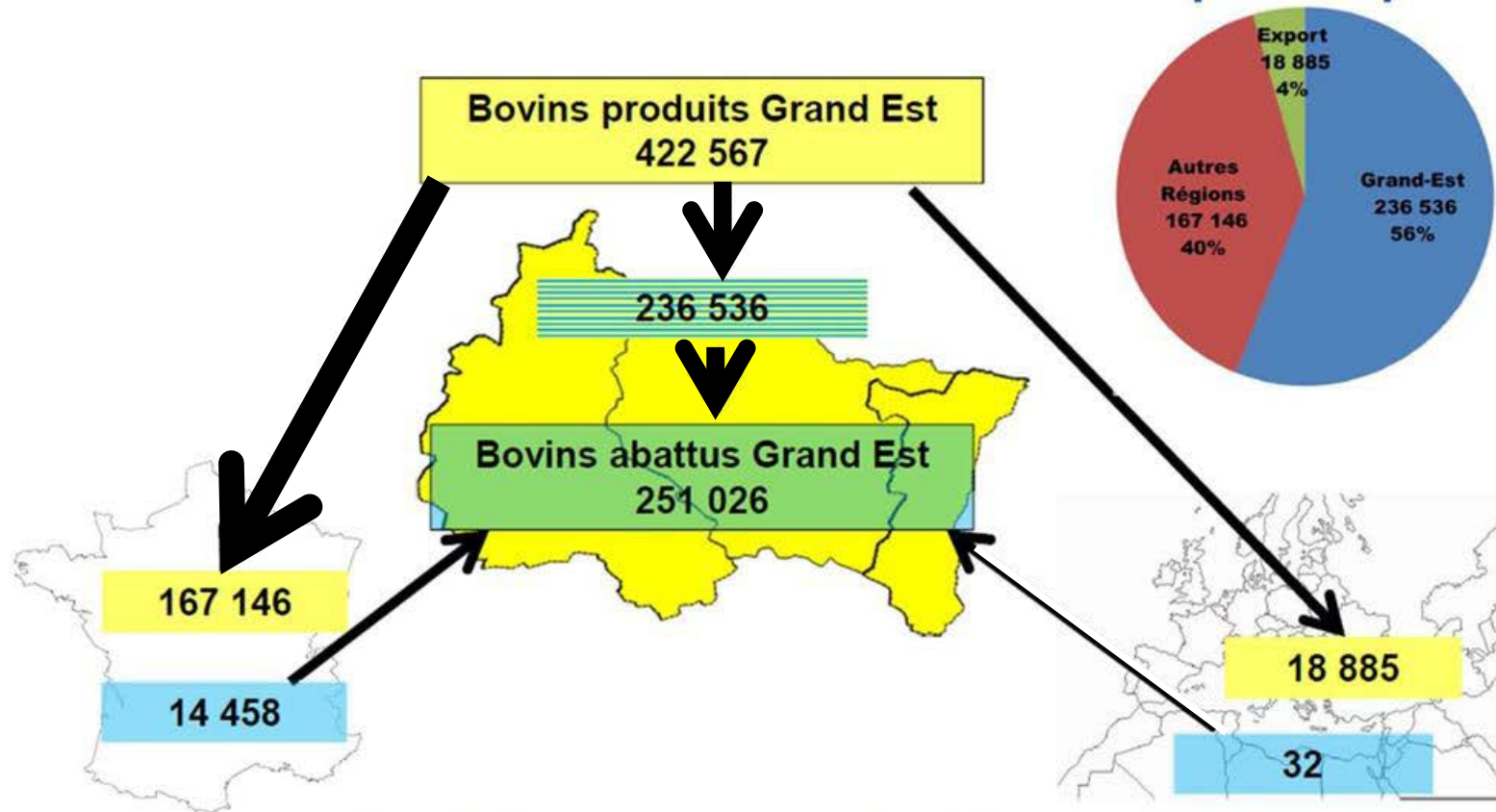
Sources : AGRESTE, Agence Bio / ANDI et Profession

# ETAT DES LIEUX ET TENDANCES AU NIVEAU DES ABATTOIRS ET ATELIERS DE DÉCOUPE



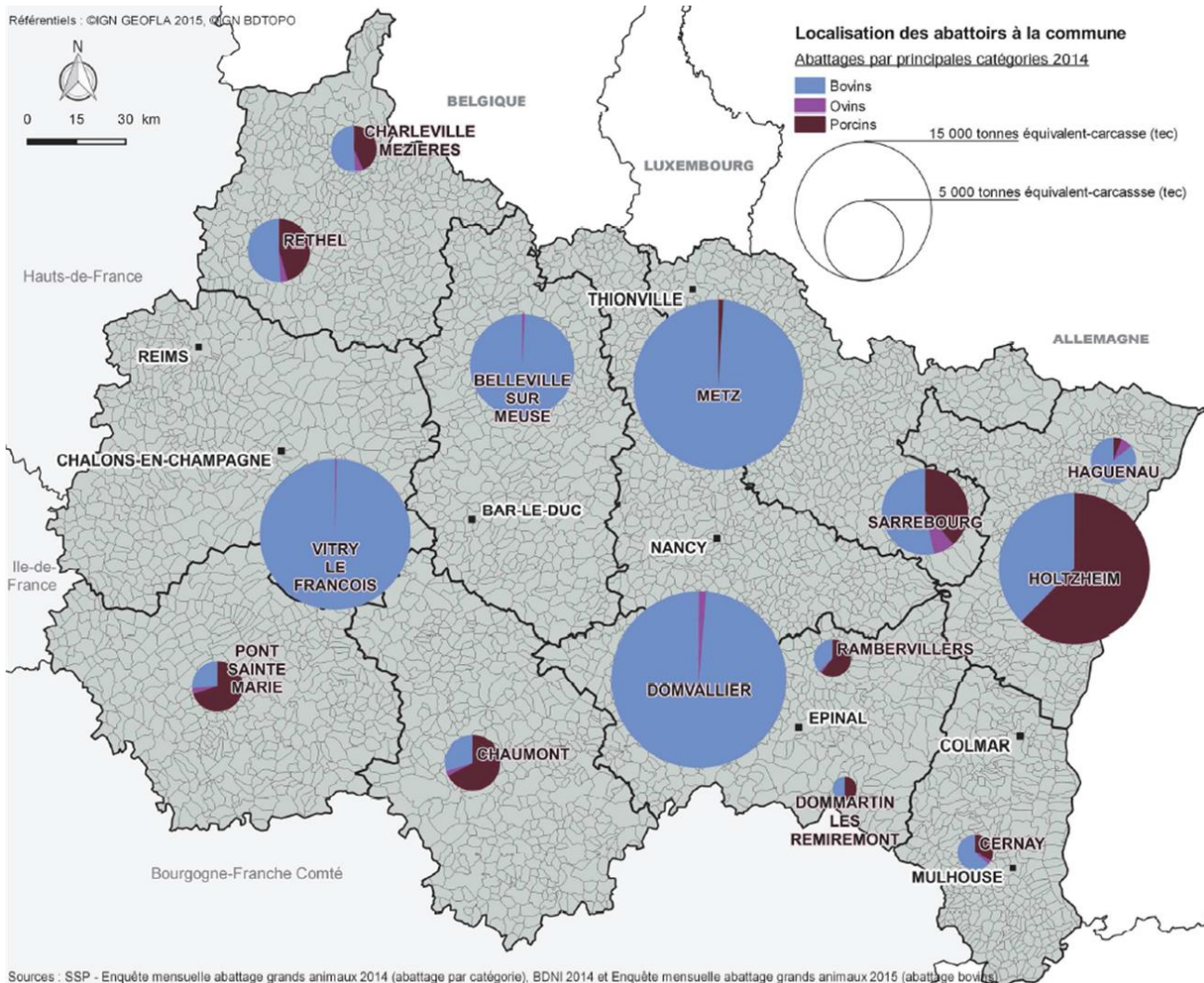
# Origine des animaux abattus et destination de la production régionale

## Les flux bovins Grand Est 2015 (Têtes)



Source : Interbev Grand Est

# Cartographie des abattoirs



- ✓ 15 abattoirs en région
- ✓ Volumes traités : de 240 tonnes à 24 000 tonnes
- ✓ Les 5 plus gros abattoirs (2 groupes) traitent 89 % des volumes

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

**90 ktec**  
(dont 0,6 ktec de veau)

Sources : SRISE/DRAAF et Interbev Grand Est

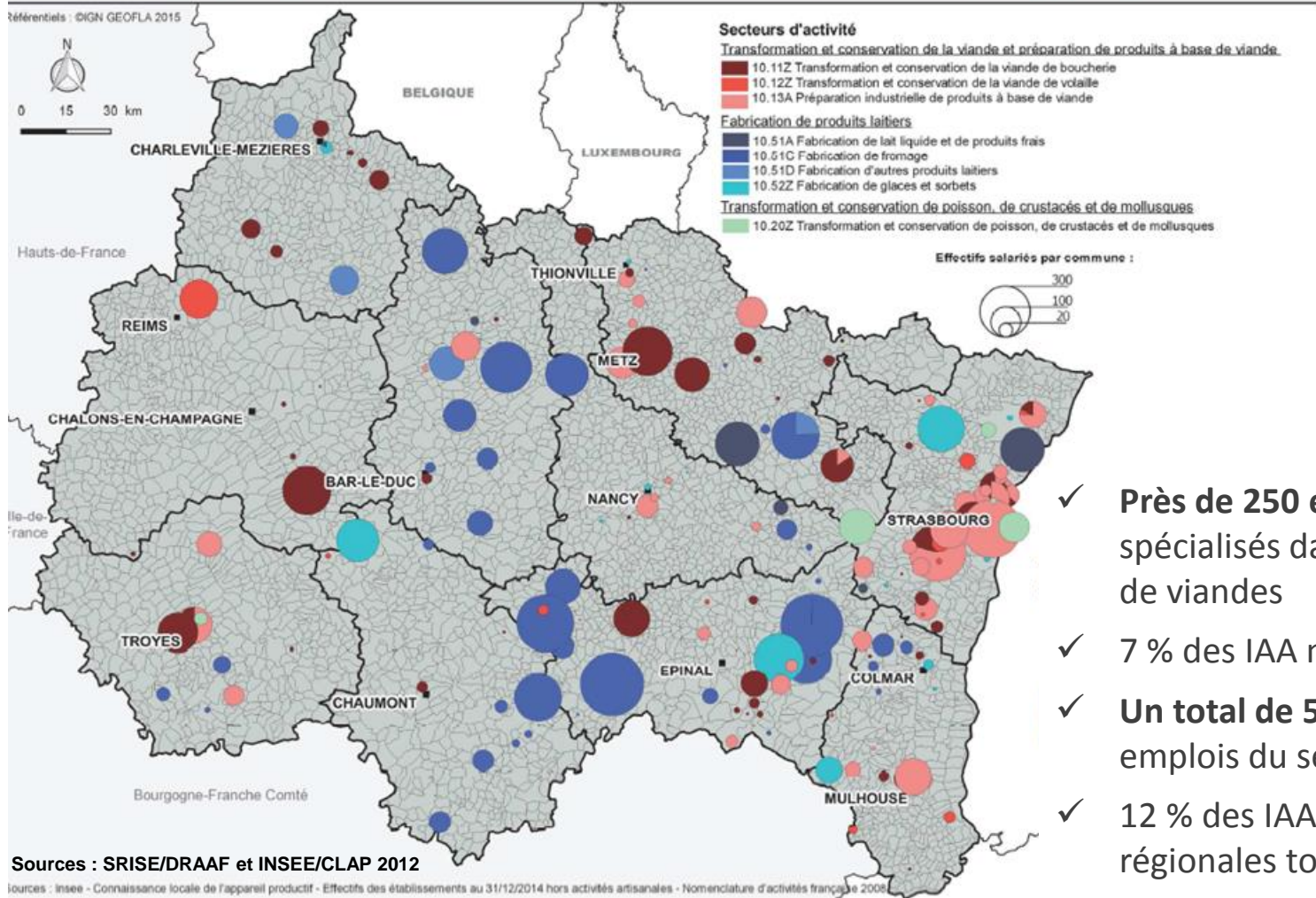
**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE  
GRAND EST



# Cartographie des IAA (yc abattoirs)

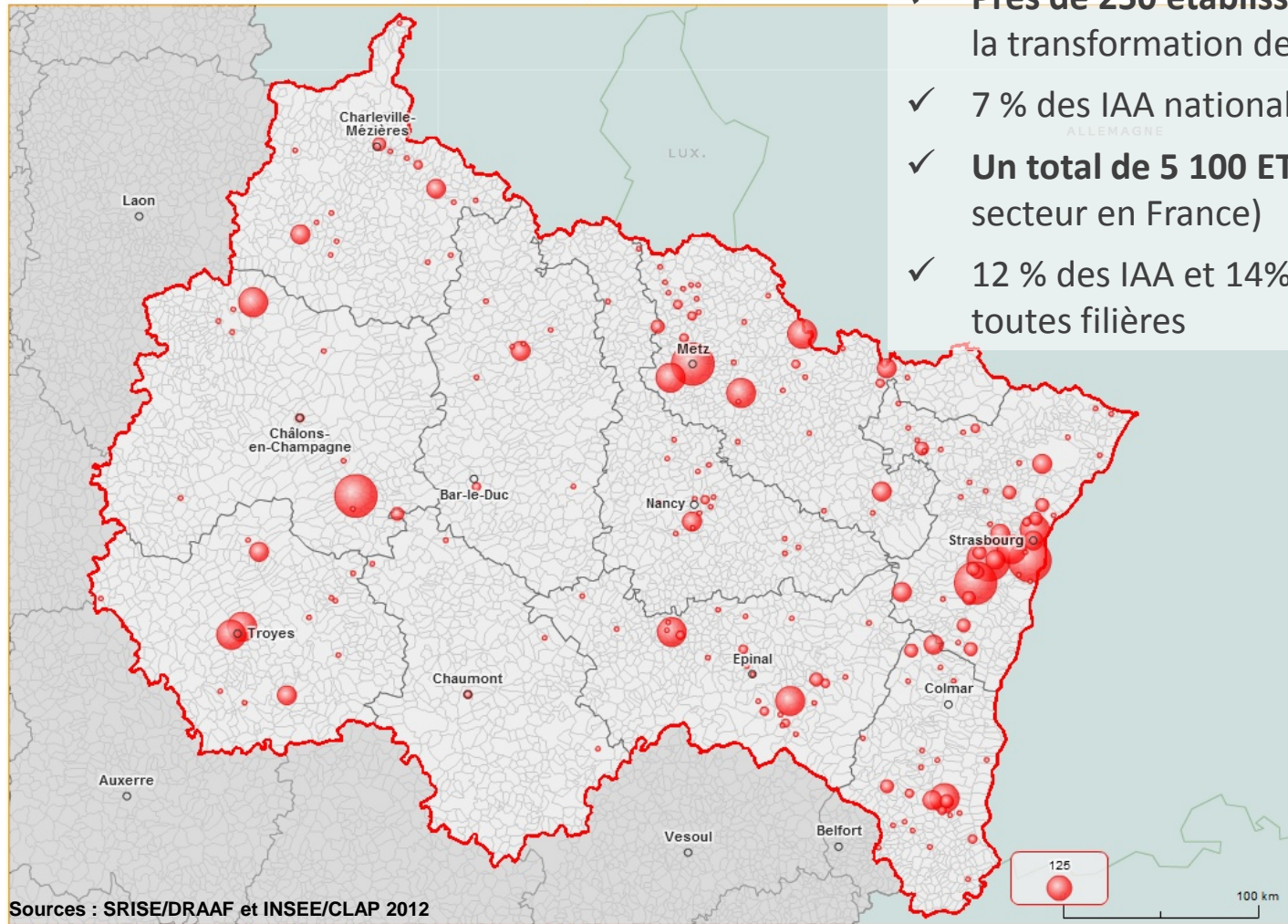
L'emploi dans les IAA en 2014 : la transformation des productions animales en 2014



- ✓ Près de 250 établissements spécialisés dans la transformation de viandes
- ✓ 7 % des IAA nationales du secteur
- ✓ Un total de 5 100 ETP (5 % des emplois du secteur en France)
- ✓ 12 % des IAA et 14% des ETP régionales toutes filières

# Cartographie des IAA viandes (yc abattoirs)

Nombre de salariés - IAA Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande ✓



Près de 250 établissements spécialisés dans la transformation de viandes

✓ 7 % des IAA nationales du secteur

✓ Un total de 5 100 ETP (5 % des emplois du secteur en France)

✓ 12 % des IAA et 14% des ETP régionales toutes filières

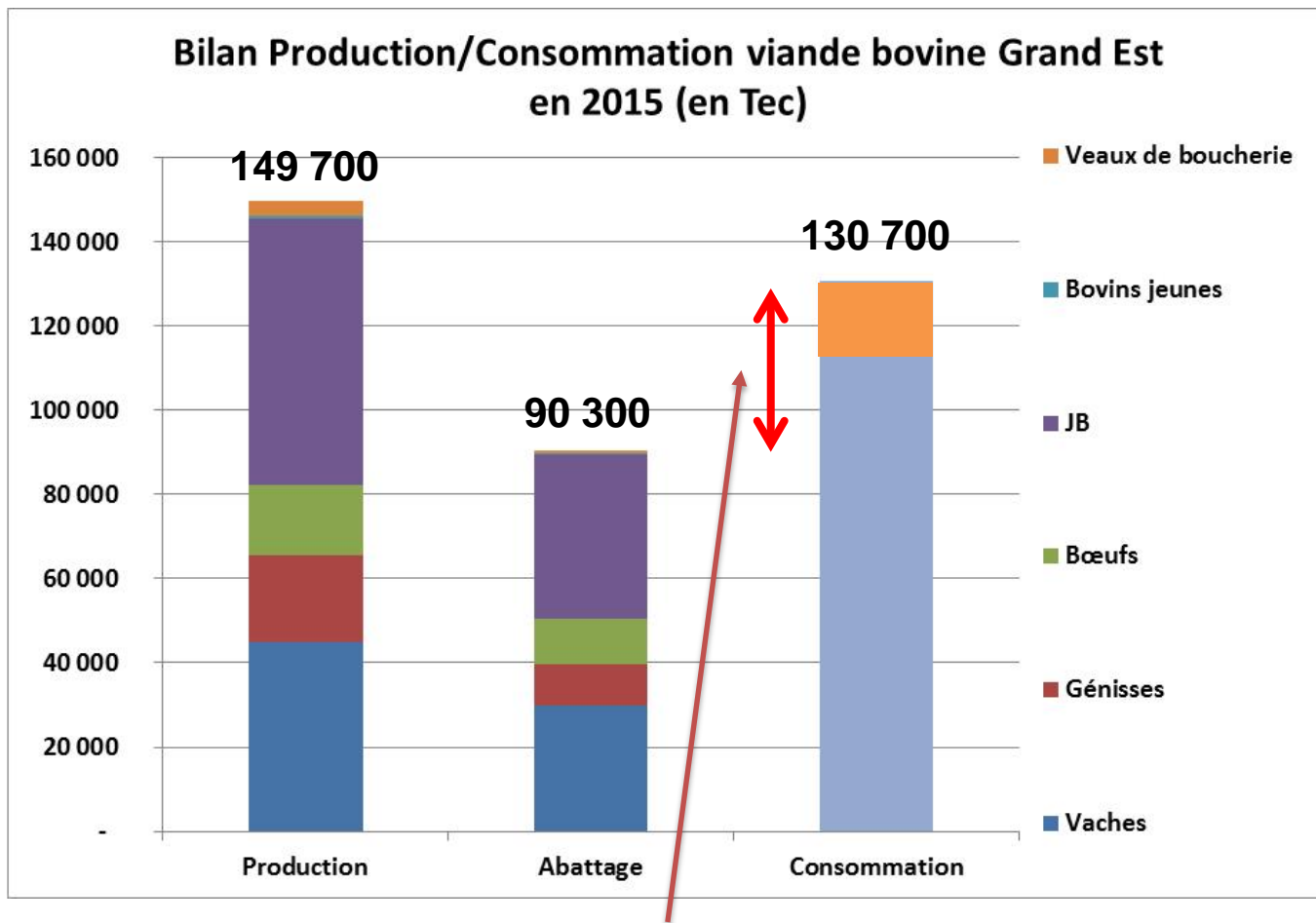
Sources : SRISE/DRAAF et INSEE/CLAP 2012

© Géoclip 2012 - IGN GéoFla - Carte réalisée à partir de données importées par l'utilisateur.

# QUELLE ADÉQUATION OFFRE ET DEMANDE POUR LA VIANDE BOVINE ?



# Adéquation offre et demande



✓ Un « marché intérieur » de 40 000 Tec à conquérir

Sources : SAA/AGRESTE et Interbev Grand Est



# FORCES ET FAIBLESSES DE LA FILIERE VIANDE BOVINE GRAND EST

## ✓ Forces de la filière

- Production:
  - Productions équilibrées entre origine laitière et viande
  - Capacité de finition, y compris pour les mâles (JB, Bœufs)
  - Exploitations compétitives, avec des gisements d'aliments
  - Des systèmes de polyculture/élevage
- Abattoirs et transformation:
  - Présence de grands groupes et de structures plus petites capables de répondre aux petits volumes (ou VD)
  - Capacités de découpe et transformation
- Commercialisation:
  - Zone de consommation importante
  - Présence de marques territoriales
  - Proximité de marchés européens (Allemagne)
  - Présence de consommateurs de JB

## ✓ Faiblesses de la filière

- Production:
  - Pas de production de veau
  - Rentabilité qui reste faible
- Abattoirs et transformation:
  - Faiblesses des volumes abattus au regard de la consommation: zone de consommation servant de dégagement à des opérateurs français extrarégionaux
  - Certains petits outils en difficultés
  - Peu d'opérateurs de taille intermédiaire
- Commercialisation:
  - Baisse de consommation régulière depuis 2011
  - Faiblesse du maillon boucherie, qui pourrait apporter de la valeur
  - Problème d'équilibre carcasse en RHD

# MENACES ET OPPORTUNITES DE LA FILIERE VIANDE BOVINE GRAND EST

## ✓ Menaces de la filière

- Production:
  - Retournement des prairies
  - Baisse de la production de viande au niveau des exploitations laitières
  - Renouvellement des générations difficile pour tous les maillons (éleveurs, boucheries et industries)
- Abattoirs et transformation:
  - Disparition des outils de proximité les moins rentables
- Commercialisation:
  - Chevauchement des démarches et des gammes rendant l'offre régionale illisible
  - Discours anti-viande qui continue de faire des dégâts
  - Diminution du poids des boucheries
  - Accroissement du poids des promos déstabilisatrices en GMS

## ✓ Opportunités de la filière

- Production:
  - Potentiel de développement de nouvelles productions? (Veau)
- Abattoirs et transformation:
  - Développement des volumes abattus et accroissement des capacités ou du taux d'utilisation des outils
- Commercialisation:
  - Une demande de « consommer local » et un potentiel de développement du bio
  - Valorisation de la production à partir d'herbe
  - Accroissement de la part de marchés de viandes régionales en dynamisant les ventes (communication, marketing...)
  - Meilleure équilibre carcasse en RHD

DES OPPORTUNITES A CONCRETISER → ROLE DES ASSISES