

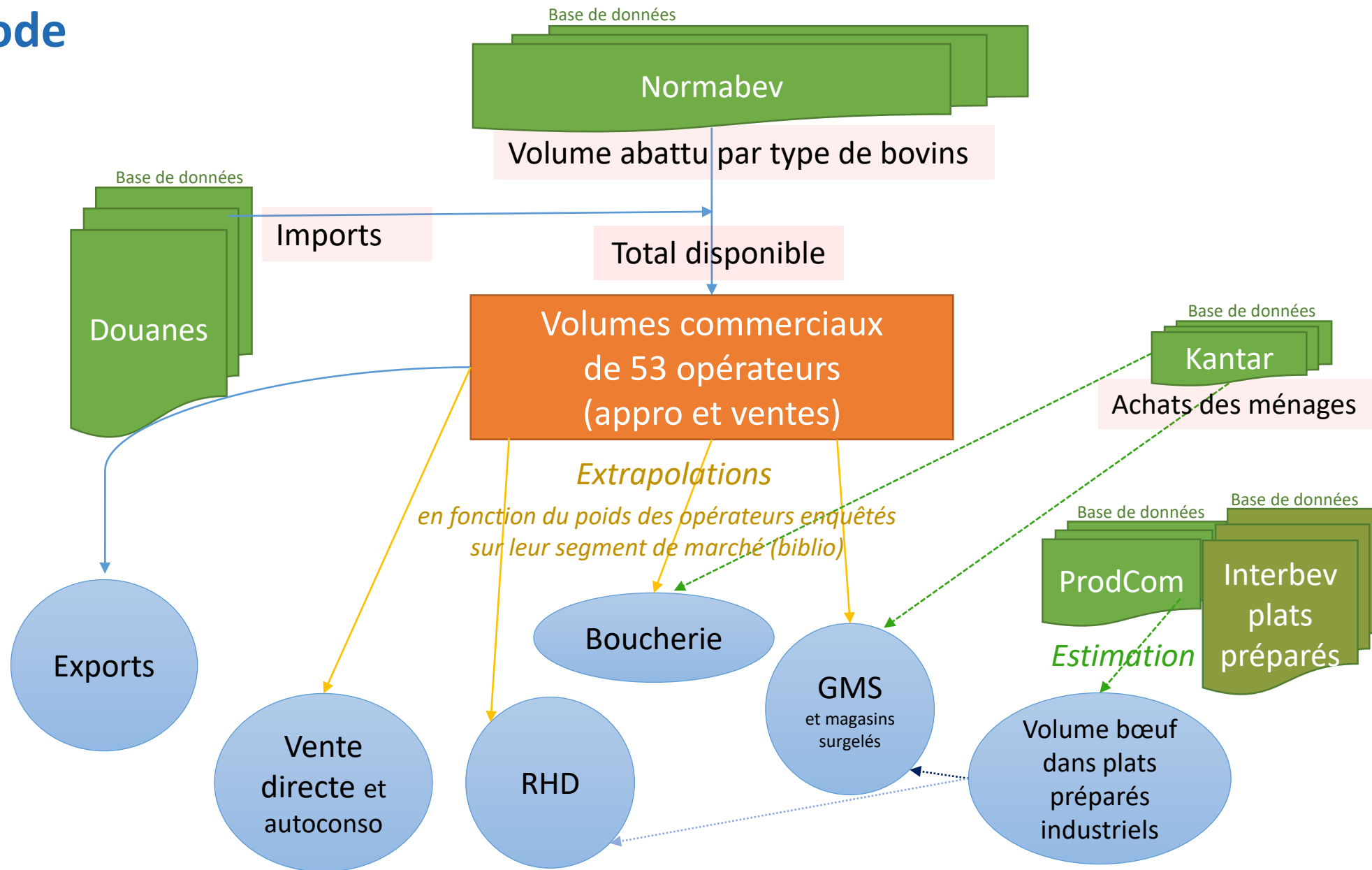
Où va le bœuf ?

Quels produits pour quels marchés en 2017?

Quelles viandes dans chaque circuit?

Quels débouchés pour chaque catégorie de gros bovins?

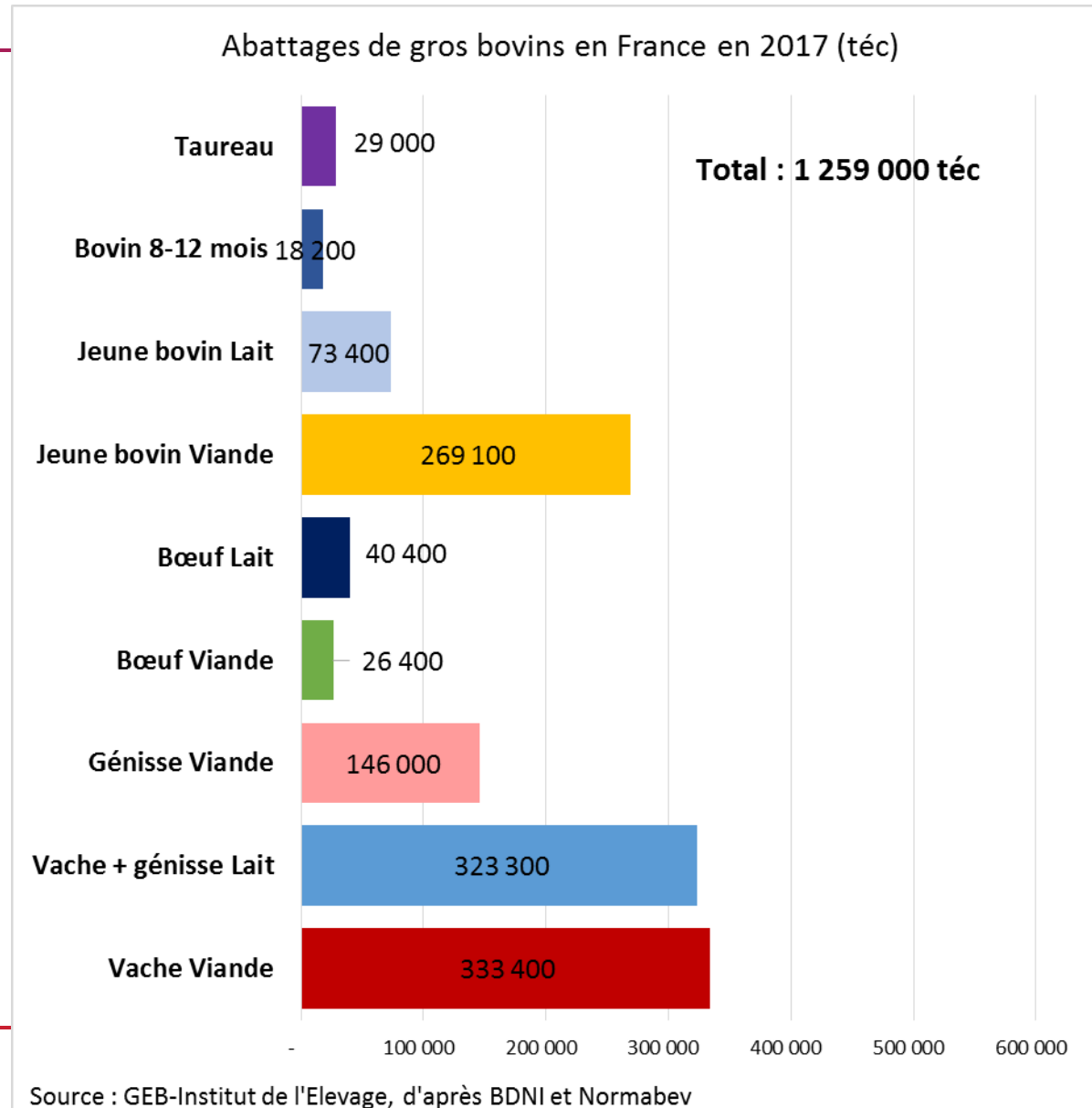
Quelles évolutions depuis 2014?



Les opérateurs enquêtés

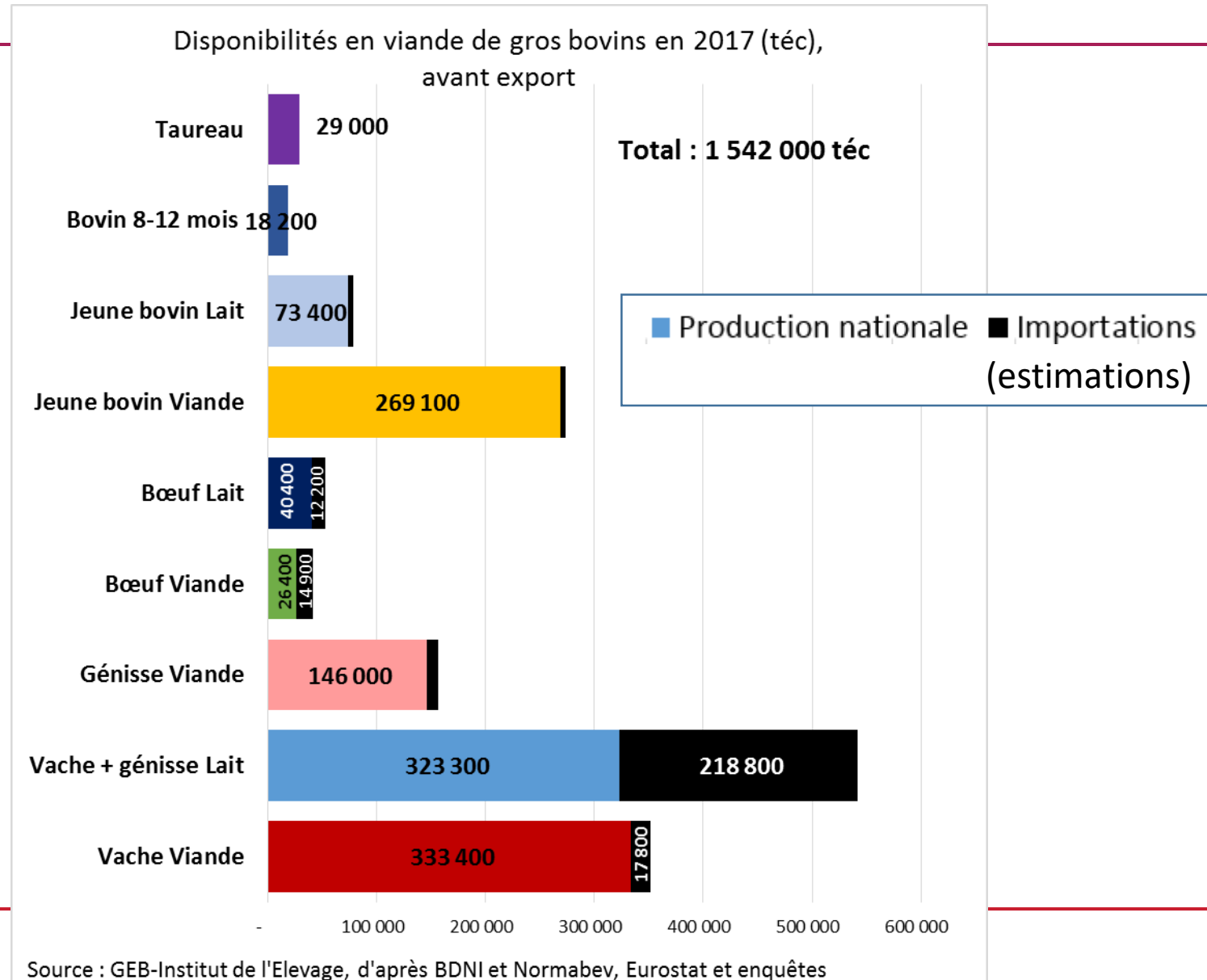
	Nombre d'enquêtes	Opérateurs enquêtés	Représentativité
Abattoirs	9 privés ou coopératifs 5 prestataires de services + chiffres FNEAP	Arcadie SO, BCS, Elivia,, Puigrenier, Sicarev, SVA, Somafer, SICABA Craon, Sarrebourg, Pamiers, Corbas, TEBA	85% de l'abattage national
GMS	8	Auchan, Carrefour, Casino, Match, Cora, Système U France, Lidl + Leclerc (SCA Ouest et 1 hyper)	Chiffres centrales d'achat : 45% de la viande fraîche en GMS 30% des volumes totaux (yc plats préparés)
Grossistes	5 généralistes	Brake, Metro, Pomona, Promocash, DS restauration	59% des volumes de viande bovine en RHD
	7 viande	Eurodis, Lucien, MoyPark Orléans, Vion, Vonne Saveur, Despierres, Geay-Viande	
RHD	2 SRC + SNRC	Sodexo, Api Restauration, SNRC	
	5 autogérés	Armées, CNOUS, UNIHA, Grpt Achats Collèges Val de Marne, 1 lycée Valogne	
	5 chaînes	Buffalo Grill, Flunch, Convergences Achats (Hippopotamus + Flo + Bertrand + Disney), McDonald's, Burger King.	
Boucherie	5	5 entreprises dont une chaîne (Novoviande)	—
Opérateurs irlandais	4	ABP, Kepak, Dawn Meat, <i>Bord Bia</i>	
Total	57		

État des abattages en 2017



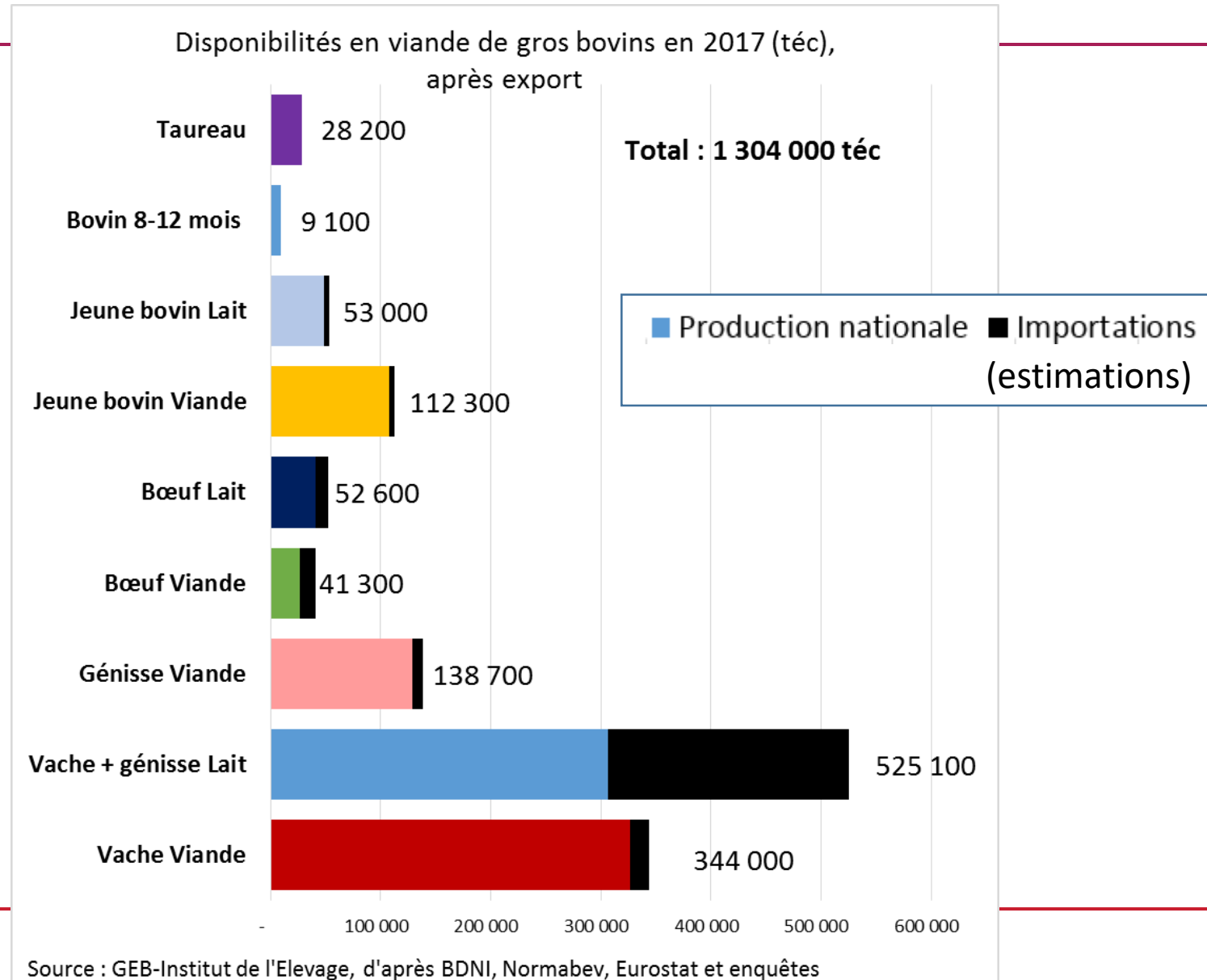
État des disponibilités en 2017, avant export

5



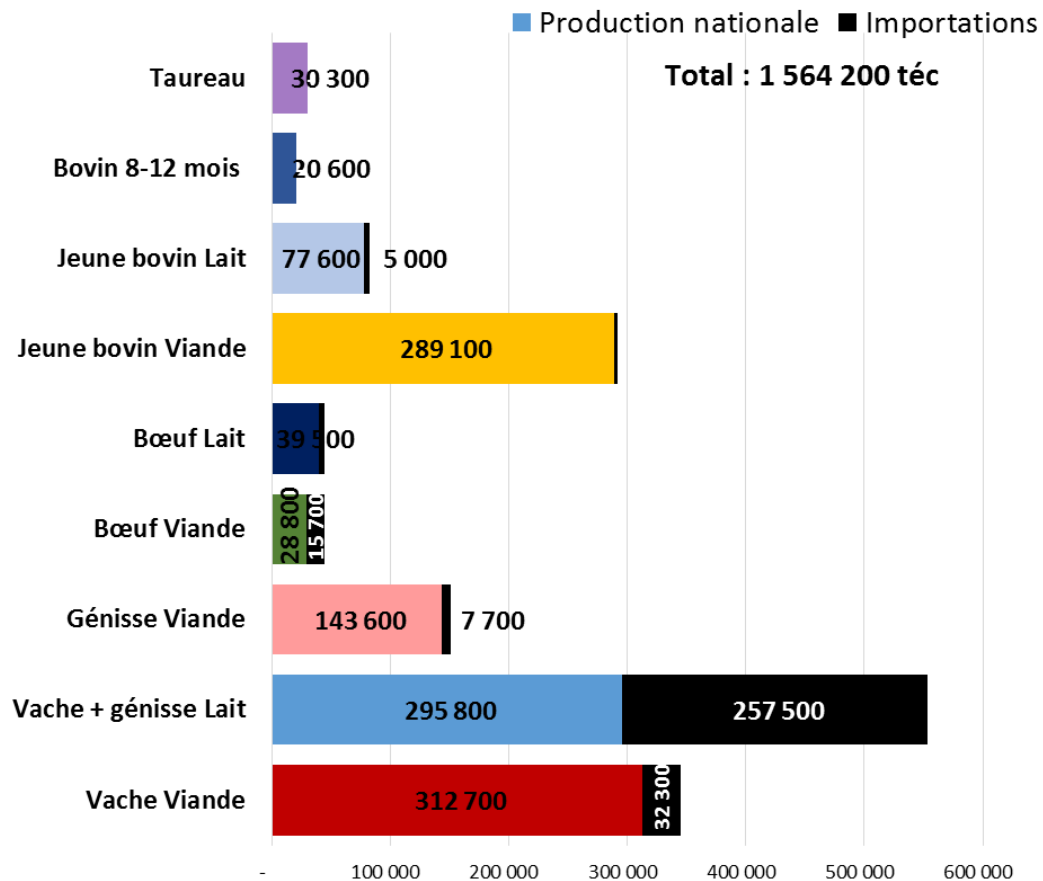
État des disponibilités en 2017, après export

6



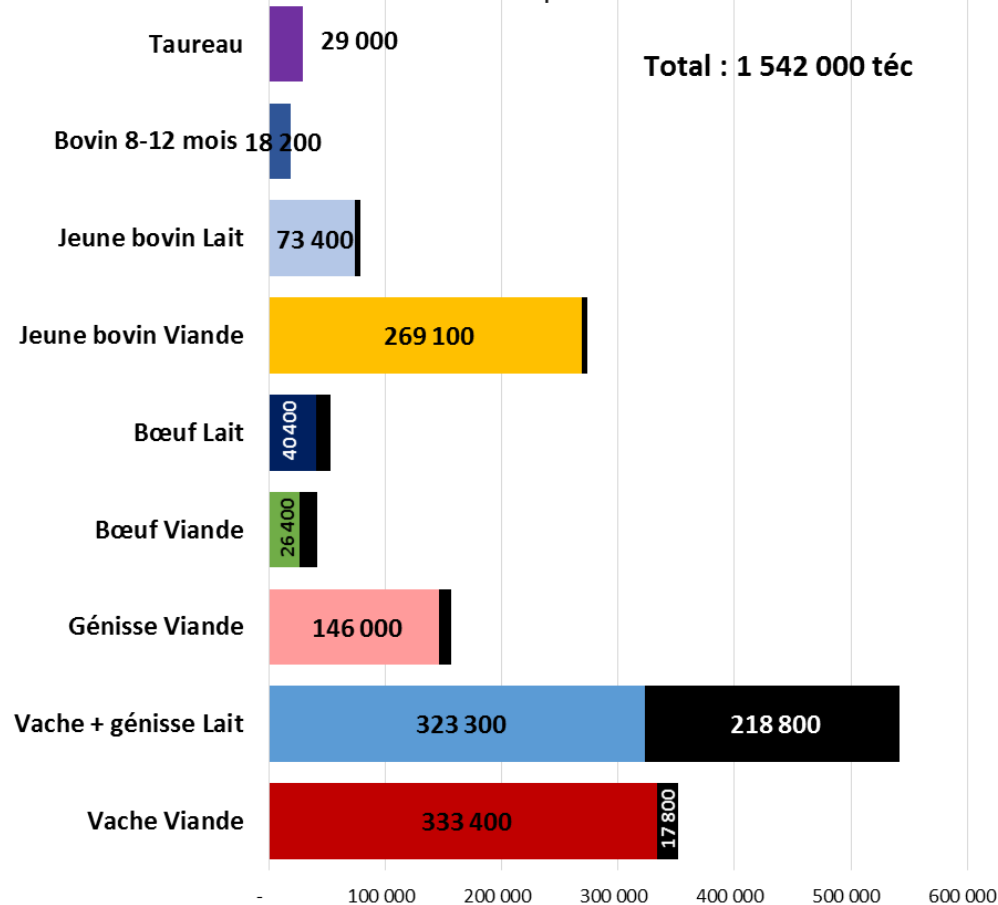
Disponibilités totales avant export

2014 Disponibilités en viande de gros bovins sur le marché français en 2014 (téc)



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

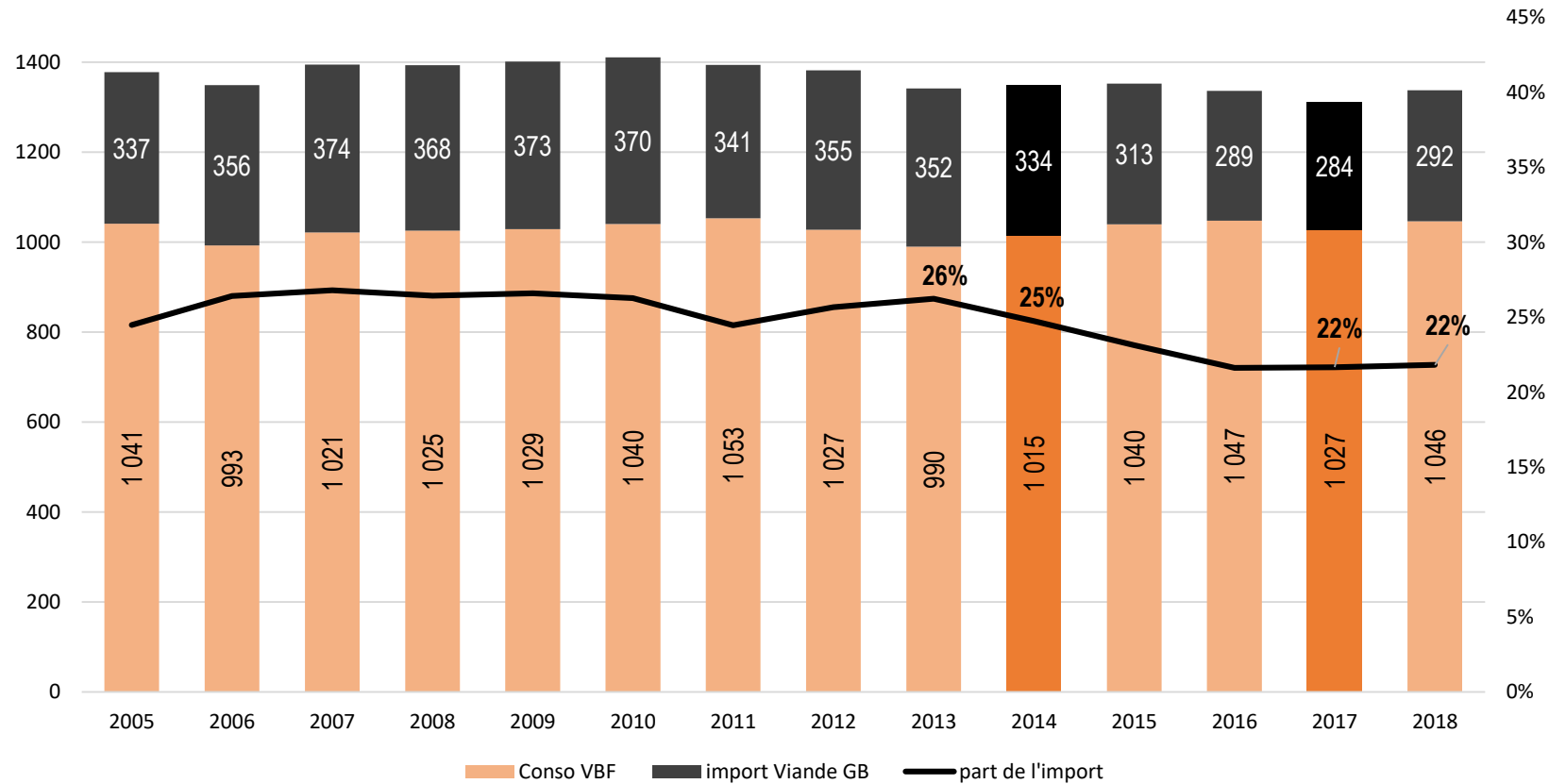
2017 Disponibilités en viande de gros bovins en 2017 (téc), avant export



Source : GEB-Institut de l'Elevage, d'après BDNI et Normabev et enquêtes

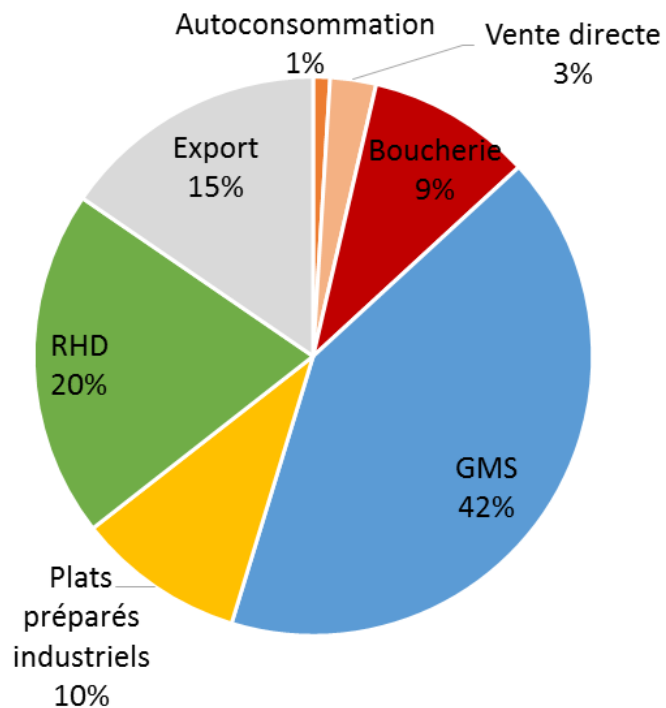
L'érosion de la consommation de 2012 à 2017 corrélée à la baisse des importations

Consommation française de viande de gros bovins :
viande française et viande importée
Estimation GEB-Idele, d'après SSP et Eurostat



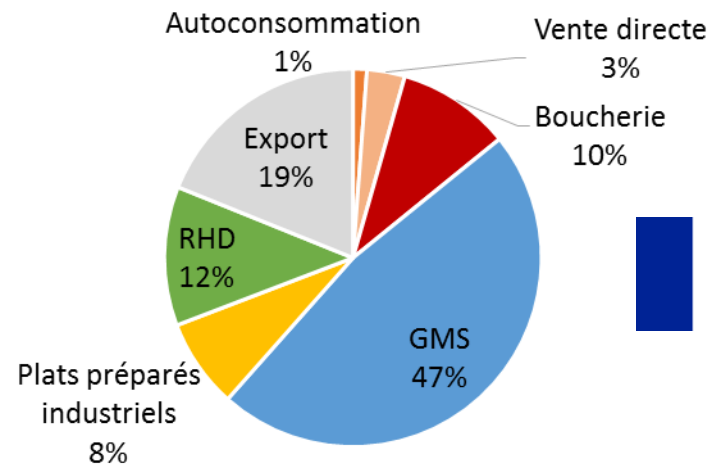
Les débouchés pour l'ensemble de la viande bovine

Les débouchés pour la viande bovine française et importée en 2017

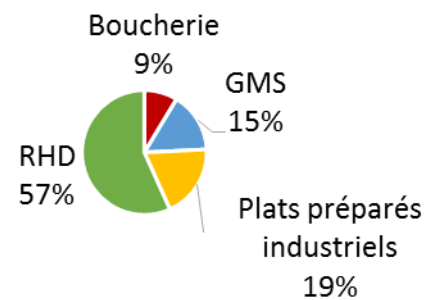


Source : GEB-Institut de l'Élevage
d'après enquêtes

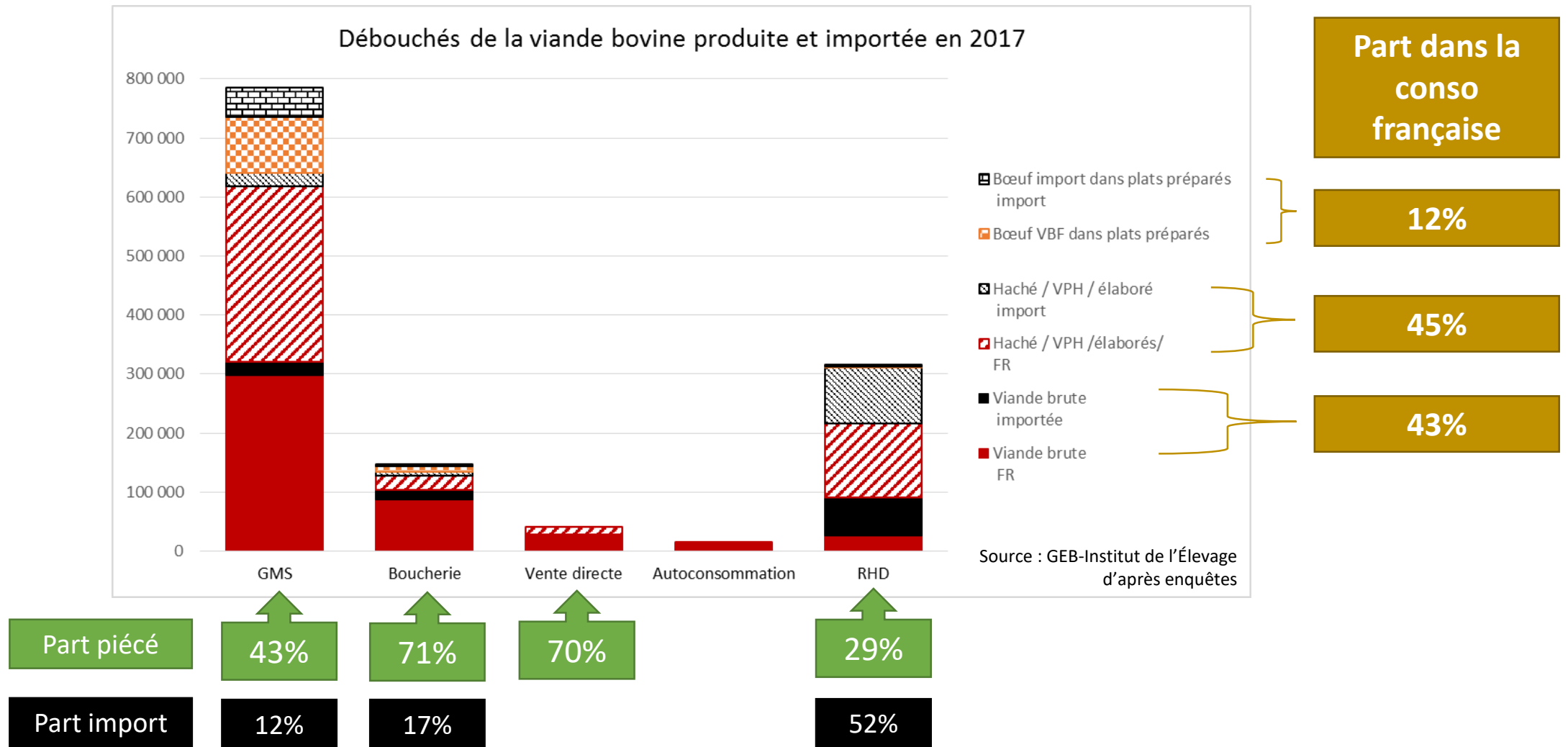
Viande bovine **française** (1 259 000 téc)



Viande bovine **importée** (283 000 téc)

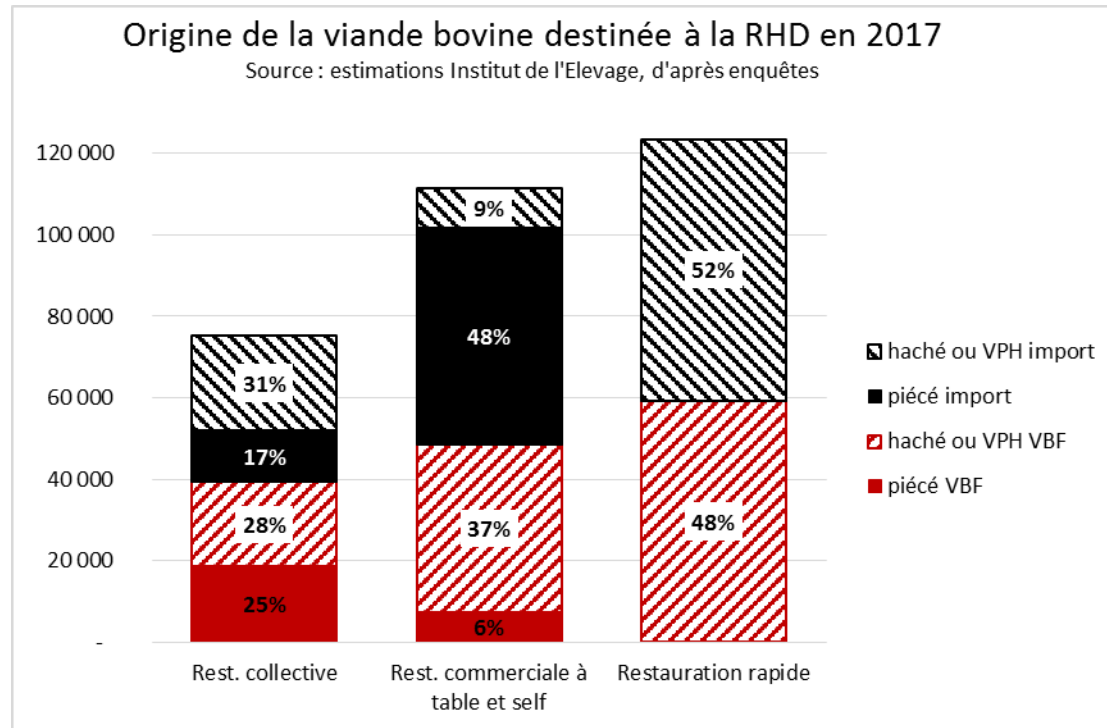


Les débouchés sur le marché français : 57% de transformé (haché, plats cuisinés...)



La viande bovine en RHD :

3 profils d'appro différents pour un secteur très hétérogène



- La restauration rapide devance la restauration classique
- 1,5 milliard de burgers vendus en 2017 en restaur. commerciale (+9% /2016).
- Le boom du burger conduit à + de VBF en restauration classique
- Renationalisation progressive des appro en RHD collective, essentiellement en scolaire

Part piécé

42%

54%

0%

Part import

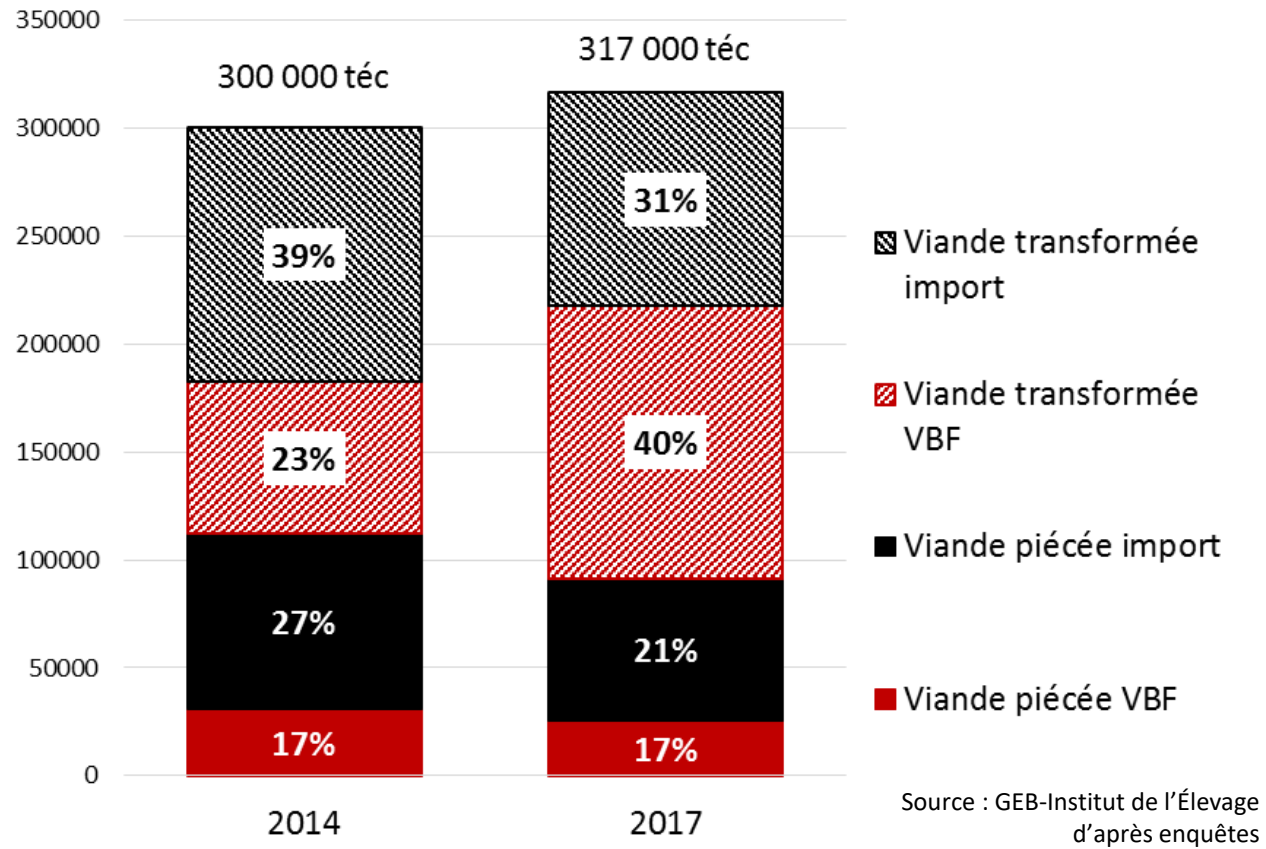
48%

57%

52%

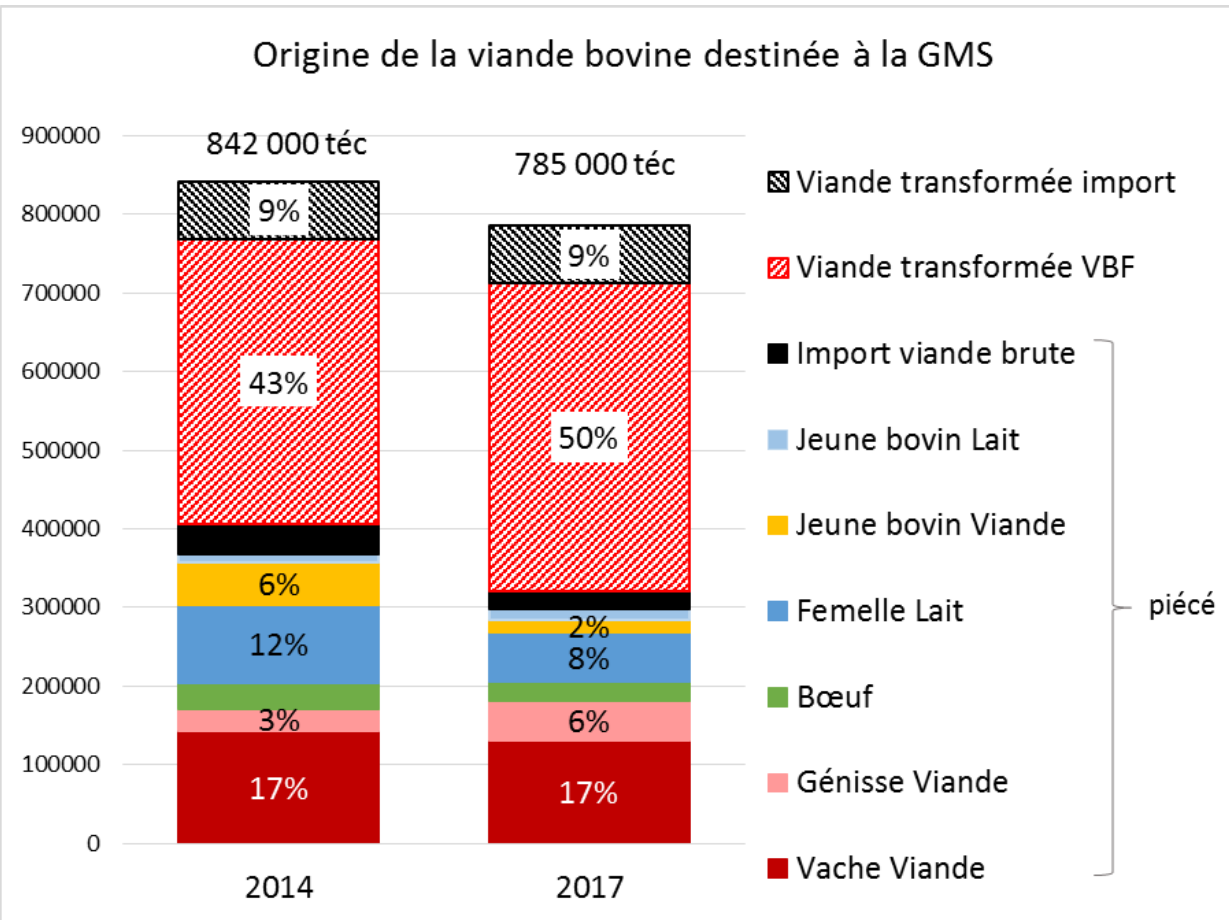
Viandes destinées à la RHD : +5% sur 3 ans

Origine de la viande bovine destinée à la RHD



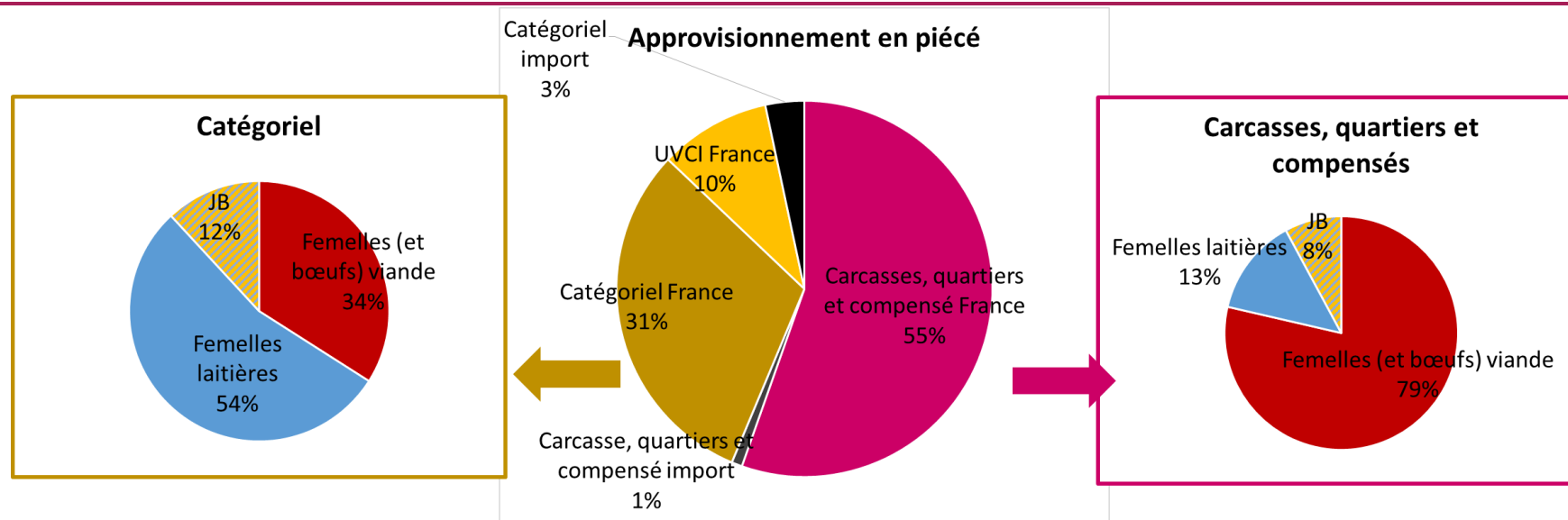
- Plus de viande écoulee, via une forte hausse du haché en restauration commerciale
- Plus de viande française (+50% de tonnages VBF écoulés),
 - via le développement du burger haut de gamme (haché frais = VBF pour une meilleure maîtrise du risque sanitaire)
 - Et + de VBF en restauration collective scolaire
- Moins de piécé. L'import reste majoritaire sur ce créneau pour des questions de prix et de taille de portion.

Viandes destinées à la grande distribution : -6% sur 3 ans



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après enquêtes

- Moins de viande écoulee (-6%),
- Plus de transformé, notamment VBF (+8%)
- Moins de JB et d'import dans le piécé
- Un peu plus de femelles de type viande, notamment « babynettes »



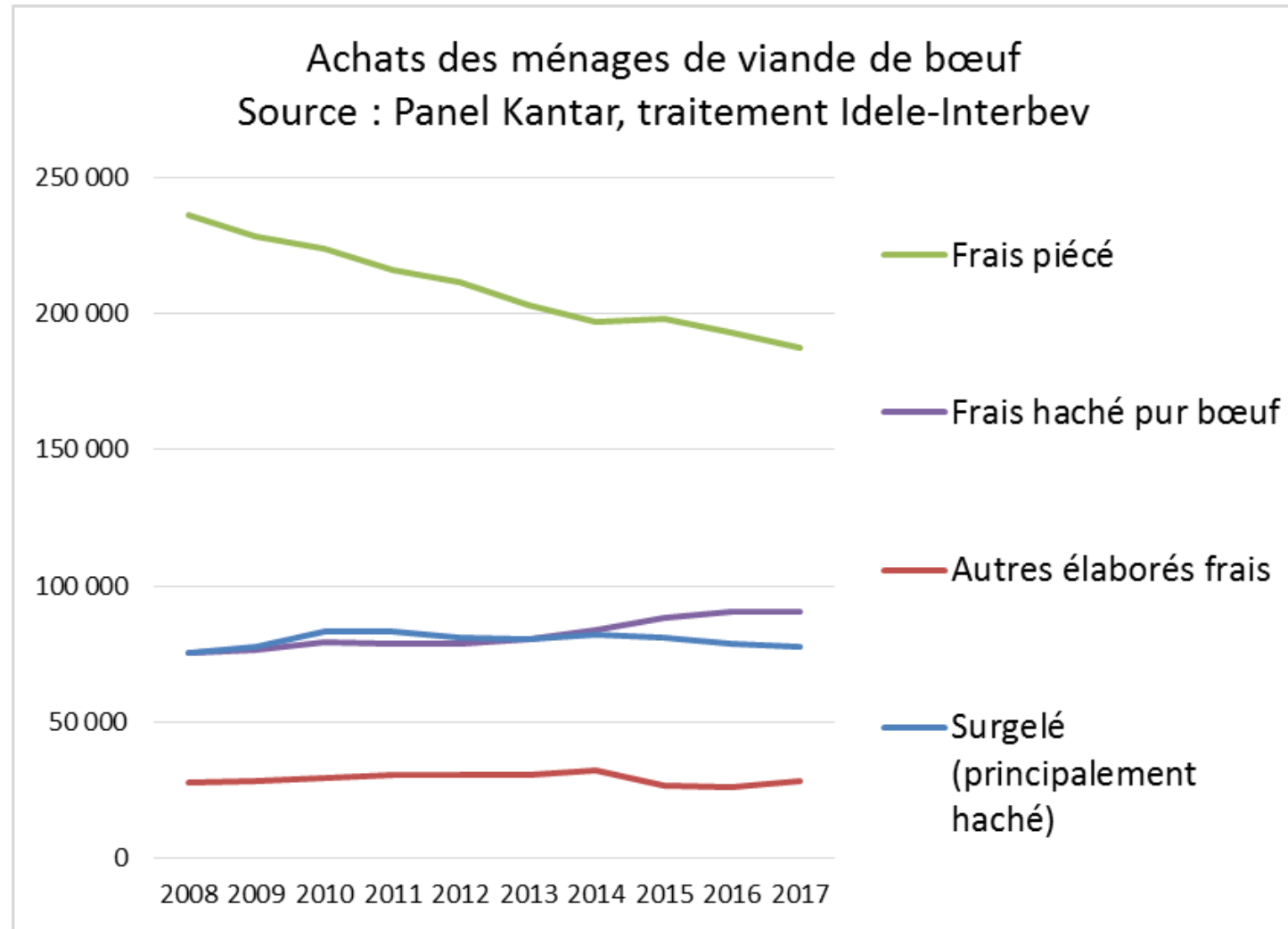
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après enquêtes, périmètre de 8 enseignes enquêtées

- La demande se limite de plus en plus à certains muscles

- Progression du catégoriel (de 28% en 2014 à 31% en 2017) et de l'UVCI (de 8% en 2014 à 10% en 2017)
- Recul du compensé (de 60% en 2014 à 55% en 2017)
- Toujours plus de viande de race à viande vendue en catégoriel (7% du catégo en 2014 à 34% en 2017)

Les ménages achètent de moins en moins de découpes

Seuls les achats de viande hachée fraîche progressent



Une segmentation de plus en plus poussée pour le steak haché frais

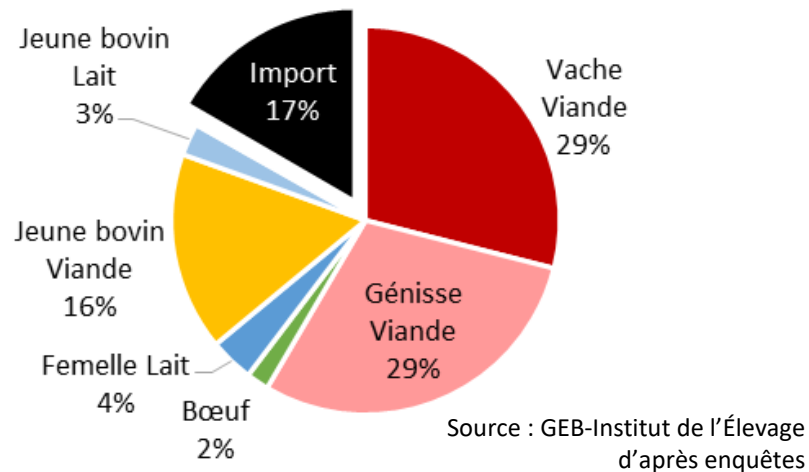
16

- ◆ % de matière grasse (5%, 12%, 15%, 20%)
- ◆ haute pression ou « façon bouchère »
- ◆ l'ajout de protéine végétale ou de goût
- ◆ La forme
- ◆ L'utilisation finale
- ◆ la race
- ◆ Bio



Boucherie traditionnelle : des appro différents selon le type d'établissement

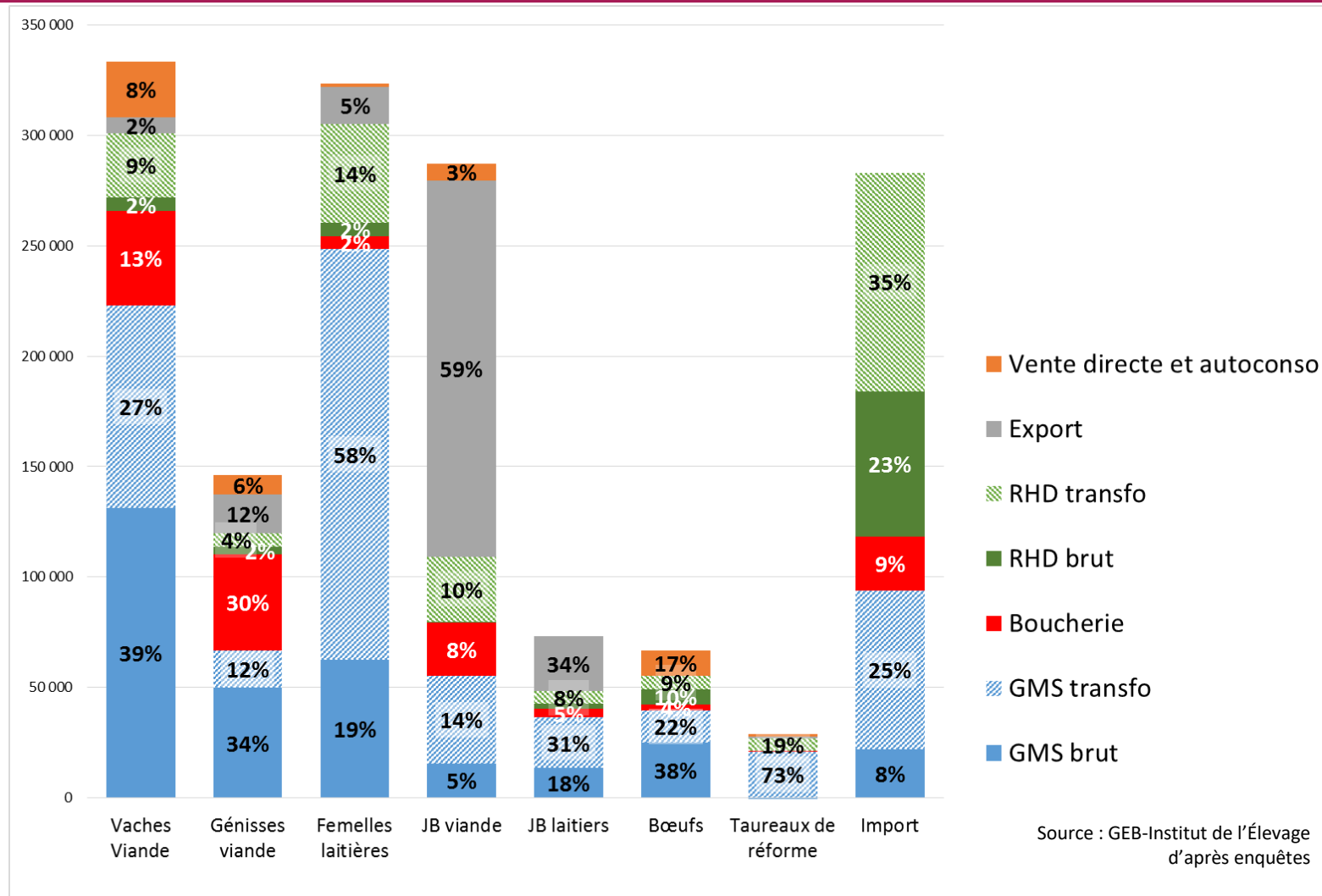
Origine de la viande bovine destinée à la boucherie traditionnelle en 2017
147 000 téc



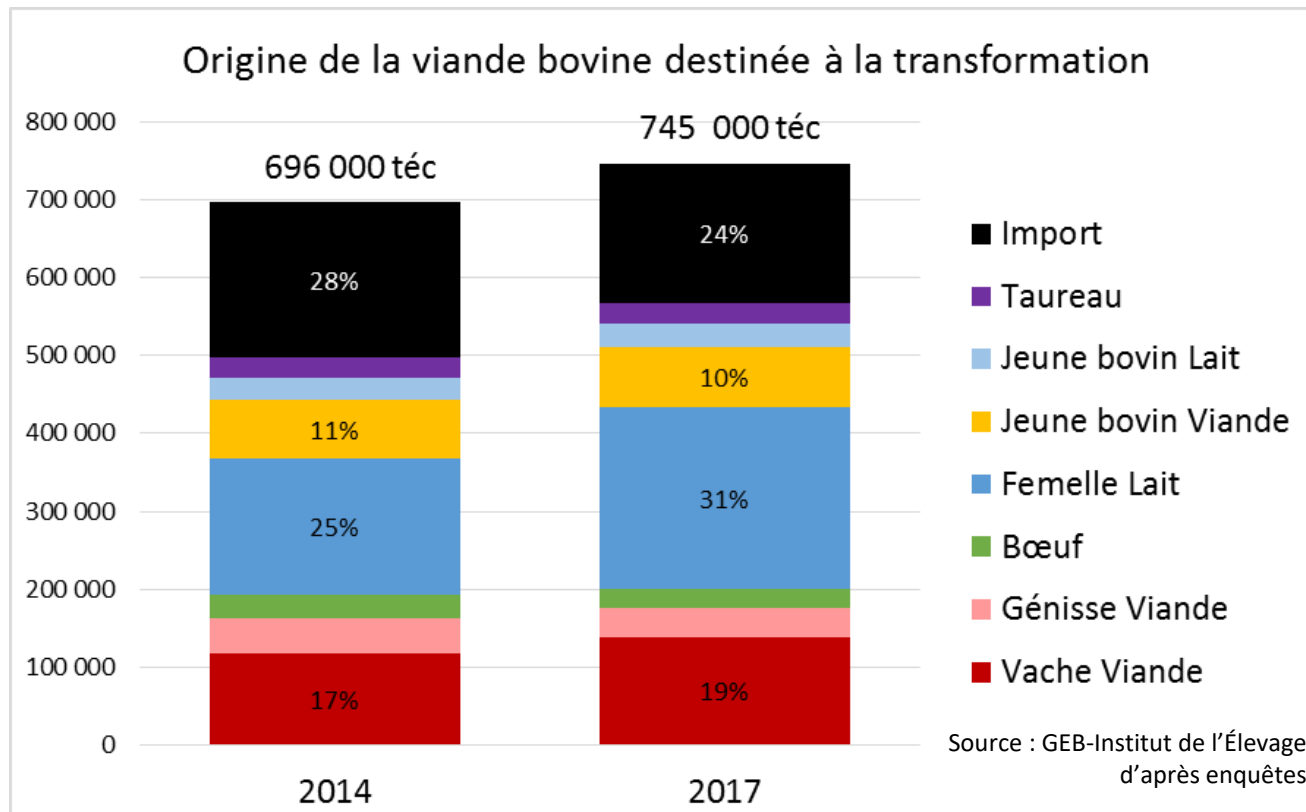
- ◆ 58% de femelles allaitantes
- ◆ Le JB (17%) destiné surtout aux établissements rituels
- ◆ La viande importée, une réalité dans un secteur très hétérogène
 - ◆ Principalement hors des régions d'élevage
 - ◆ Dans des boucheries haut de gamme en complément de viande française (viande de race : Angus, Piémontaise, Simmental, BBB...)
 - ◆ Dans des boucheries « économiques »

Les ventes : 31% de haché + élaborés en 2017, contre 25% en 2014

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



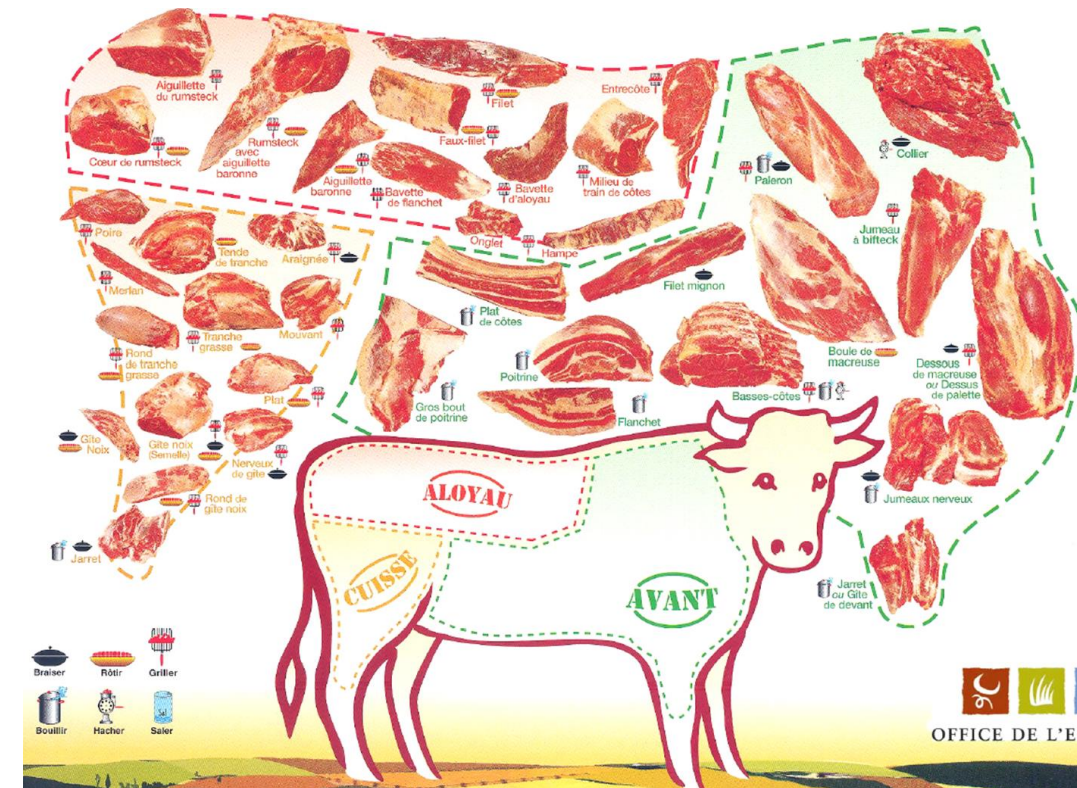
La transformation (haché + élaborés + plats préparés) : +7% en 3 ans



- ◆ Moins d'import
- ◆ Plus de vaches laitières (plus de disponibilités en 2017)
- ◆ Plus de femelles allaitantes

Hausse du haché et baisse du piécé, la difficile équation de l'équilibre carcasse

- Le marché du piécé se restreint en volume mais aussi en diversité de muscles utilisés.
- Des muscles naguère valorisés en steaks posent désormais problème et leur prix est très dégradé. Ils passent donc en haché (ex : tranche, tranche grasse, jumeau avant, aiguillette de rumsteck, aiguillette baronne et même, parfois, des faux-filets en hiver).
- La valorisation de la carcasse repose donc sur un nombre de plus en plus restreint de muscles, essentiellement de l'aloiau (*rump & loin*).**
- Le problème est décuplé en bio où la demande en haché est très forte et celle en piécé très faible.



- ◆ Le **haché** progresse (+7% pour toutes les viande transformées), sur tous les segments. **57% du bœuf consommé en France** passe par le stade de la transformation.
- ◆ Le **piécé** (-10% en 3 ans) régresse sur tous les segments. Le marché se cantonne à un nombre de plus en plus restreint de muscles (aloyau) ou de présentations, certains muscles étant chaque jour plus difficiles à vendre en piécé (ex: tranche, gîte, voire faux-filet et rumsteck)
→ Hachoir ou parage plus important → **Valorisation de la carcasse ?**
- ◆ **Approvisionnement au plus près des besoins** (catégoriel en GMS, carcasses partielles et muscles en boucherie)
- ◆ La **RHD** est en cours de renationalisation de ses appro (de 34% VBF en 2014 à 48% en 2017) : volonté de certaines **collectivités**, boom du **burger** en RHD commerciale qui implique plus de **VBF** (pur muscle et garanties sanitaires) et baisse du **piécé** qui reste majoritairement **importé**.
- ◆ La **viande importée** (-13% en 3 ans) a encaissé la quasi-totalité de la baisse de consommation entre 2014 et 2017

Merci pour votre attention