

Pour les besoins du marché intérieur, les industriels français compensent la raréfaction des vaches laitières de réforme, par des vaches allaitantes et non par des jeunes bovins

M. BISSON

*Institut de l'Elevage - Département Economie des Filières - GEB
149 rue de Bercy 75595 Paris cédex 12*

RÉSUMÉ – Les quotas laitiers ont pour effet, en France et en Europe, de réduire le nombre de vaches laitières réformées. Une enquête auprès de 34 entreprises industrielles françaises permet de dire que pour la satisfaction du marché intérieur, de plus en plus couvert par les formes modernes de distribution (GMS) et la restauration hors foyer (RHF), les entreprises, de plus en plus exigeantes sur le poids des carcasses, se tournent de plus en plus vers les vaches de réforme provenant du troupeau allaitant. La production de jeunes bovins n'est pour elles qu'une matière première d'appoint, elle restera majoritairement orientée vers l'export dans l'Union Européenne.

To cover the requirements of the market, the french meat industry compensates the reduction of the dairy cows by suckler cows rather than by young bulls

M. BISSON

Renc. Rech. Ruminants, 1994, **1**, 37 – 40

SUMMARY – In France and in Europe, milk quotas has resulted in a reduction of the number of dairy cows to be slaughtered. An inquiry in 34 french meat companies shows that they are using more and more suckler cows to meet the requirements of the french market. Their demands on slaughtering weights is more and more precise because the market is more and more dominated by the large retailer groups and by the catering. Youngs bulls are only used occasionally : they will remain primarily destined to the export within the European Union.

OBJECTIF DE L'ÉTUDE ET MÉTHODE

Les sources statistiques françaises concernant la répartition de la production et de la consommation de viande bovine selon leur origine laitière ou allaitante, sont quasiment inexistantes. Or, en réduisant le cheptel laitier les quotas laitiers modifient l'importance et la nature de la production de viande bovine.

Comment les entreprises industrielles françaises font-elles face à la raréfaction relative des vaches laitières de réforme en France et dans l'Union Européenne ? Se tournent-elles vers les produits du troupeau allaitant ? Lesquels ? Quel est leur comportement face aux jeunes bovins ?

Pour répondre à ces questions le GEB Filières de l'Institut de l'Élevage a interrogé au second semestre 1993, 34 entreprises industrielles, qui traitent environ 45 % de la viande rouge consommée en France. La viande vendue en cheville, c'est-à-dire non transformée, est exclue de cette étude.

RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

CONTEXTE GÉNÉRAL

La mutation des formes de commerce, le développement des GMS et le développement de la restauration hors foyer ont été les principaux moteurs des changements. Pour des raisons de gestion de personnel et des raisons commerciales, la grande distribution et la R.H.F. (restauration hors foyer) se débarrassent des tâches complexes et longues que sont le désossage des carcasses, le dénervage et le parage des muscles. Elles commandent aux entreprises industrielles des produits de plus en plus élaborés, en essayant de répondre à la demande de leur clientèle.

Parmi les **produits élaborés**, les **muscles prêts à découper** occupent la première place, suivis par les **steak hachés industriels frais ou surgelés**, et les **produits piécés prêts à la vente** (U.V.C. : unités de ventes consommateurs).

Les entreprises vendent donc de moins en moins de carcasses et de quartiers. Cette vente en cheville ne représente plus que 30 % de la viande rouge consommée en France. En onze ans cette part s'est réduite de moitié.

LES PRODUITS VENDUS PAR LES INDUSTRIELS

De manière incontestable le **steak haché** est une réussite industrielle et commerciale. C'est un produit homogène, constant dans sa composition et sa couleur, qui par nature ne pose aucun problème de tendreté. Les entreprises maîtrisent de mieux en mieux sa fabrication, notamment en soignant sa qualité bactériologique. Dernier atout de taille : son prix bon marché, qui lui permet de concurrencer les autres viandes également bon marché (porc et volailles).

Les différences entre le "frais" et le "surgelé", tiennent aux procédés de fabrication et à la logistique. Les fabricants de steak haché frais visent une qualité bactériologique irréprochable. Pour l'obtenir ils n'utilisent pratiquement que

des avants frais provenant de carcasses abattues en priorité sur place et dans des conditions sanitaires très strictes.

Grâce à la chaîne du froid qui réduit les risques de prolifération microbienne la fabrication du steak haché surgelé est beaucoup plus facile à gérer. Si certains industriels n'emploient que du "minerai frais" pour obtenir un produit de très haute qualité, la plupart mélangent du frais à du "minerai" congelé dans une proportion qui peut aller jusqu'à 50 %. Ce procédé permet de faire appel à un stock de "minerai" congelé constitué lorsque les avants sont abondants et relativement bon marché.

Les **produits piécés prêts à la vente** n'ont pas connu l'essor du steak haché. Ils ont certes progressé mais à un rythme beaucoup plus modeste. D'un volume trois fois moindre que ceux de steak haché, ils ne représentent que le 1/6 des volumes commercialisés en muscles prêts à découper.

Le **principal produit élaboré est le muscle prêt à découper**. Il représente à lui seul 60 % des volumes de produits transformés.

Pour la vente en libre service ce qui est généralement le cas, la grande distribution a été amenée à définir une demande standard où le poids de la portion et son prix sont deux critères déterminants. Mais, quand il s'agit d'un morceau de faux filet ou d'une entrecôte, la tranche de viande doit aussi avoir une épaisseur suffisante. Les centrales d'achat et les hypermarchés fixent en conséquence des poids très précis pour ces muscles nobles et chers, particulièrement le **faux filet** qui est le véritable repère de la grande distribution. Le poids du faux filet détermine à son tour le poids des arrières.

Du fait de la préférence très ancienne des français pour les morceaux tendres à griller, les commandes de la grande distribution et de la restauration portent de moins en moins sur l'ensemble des muscles de la carcasse. Pendant le printemps et l'été, sauf pour quelques muscles assez tendres comme la macreuse, les muscles d'avants sont de moins en moins commandés. De même les morceaux de l'arrière trop durs comme le gîte à la noix sont généralement rejetés. La demande porte donc essentiellement sur les morceaux tendres d'arrière.

D'autres évolutions rendent cette demande plus sélective encore. Désormais filet, faux filet, entrecôte, bavette d'aloyau, hampe, onglet sont très demandés en toute saison. Les autres morceaux tendres le sont moins, particulièrement les tendres de tranche, tranches grasses, rumstecks qui servent surtout à la préparation des rôtis. Ces derniers ne conviennent guère aux ménages à nombre réduit de personnes qui sont de plus en plus fréquents. Pour convaincre les clients d'acheter des rôtis, surtout à l'automne et en hiver, il ne reste plus qu'à les vendre en promotion.

En conséquence les entreprises voient leurs commandes d'arrières complets "reconstitués" après désossage, se réduire au profit des commandes séparées de tels ou tels morceaux (ventes dite "en catégoriel").

Les types de carcasses de gros bovins destinés à la transformation industrielle : estimations à partir des informations fournies par les entreprises enquêtées		en % des volumes traités
. FEMELLES DE RÉFORME		90 à 95
Dont :		
1. Issues du cheptel laitier national P* < 300 kg = environ 30%	}	50 à 55
300 < P* < 350 kg = 20 à 25%		
2. Issues du cheptel allaitant national 320 < P* < 380 kg		20
3. Carcasses achetées sur le marché forain européen Pour les 2/3 en carcasses P* < 300 kg et 1/3 d'arrières de 80-85 kg	}	15 à 20
. JEUNES BOVINS		
320 < P* < 380 kg		5
. BOEUFs		1

GEB avril 1994

*P : Poids de carcasse en kilos

CONSÉQUENCE POUR LA FILIÈRE : LA NOTION DE POIDS DEVIENT ESSENTIELLE

Les centrales d'achat et les magasins de la grande distribution, ainsi que la restauration, n'exigent pas tous le même poids standard. Il existe en réalité, et heureusement, une gamme de poids et de prix très large, mais d'une manière générale les muscles légers (moins de 2,5 kg pour le filet) sont bon marché. Les plus demandés (filets de 3,5 - 4 kg) sont plus chers.

Selon les enseignes, les centrales d'achat, leur région d'implantation, l'emplacement des magasins, le type de restauration, les poids demandés sont différents. Ils reflètent le niveau de prix que chacun des distributeurs, donc des consommateurs potentiels, est prêt à mettre. La démarche commerciale des entreprises consiste donc à avoir un éventail de clients, plus ou moins large, se positionnant sur des poids d'arrières différents.

90 à 95 % DE FEMELLES DE 260 à 360 KG

Les carcasses qui répondent le mieux aux besoins de l'ensemble de la clientèle, donc des industriels, demeurent

celles des femelles.

En effet, avec 90 à 95 % des volumes traités par les entreprises au cours des années 1992 et 1993 les femelles constituent, selon nos enquêtes, la base essentielle de la transformation industrielle.

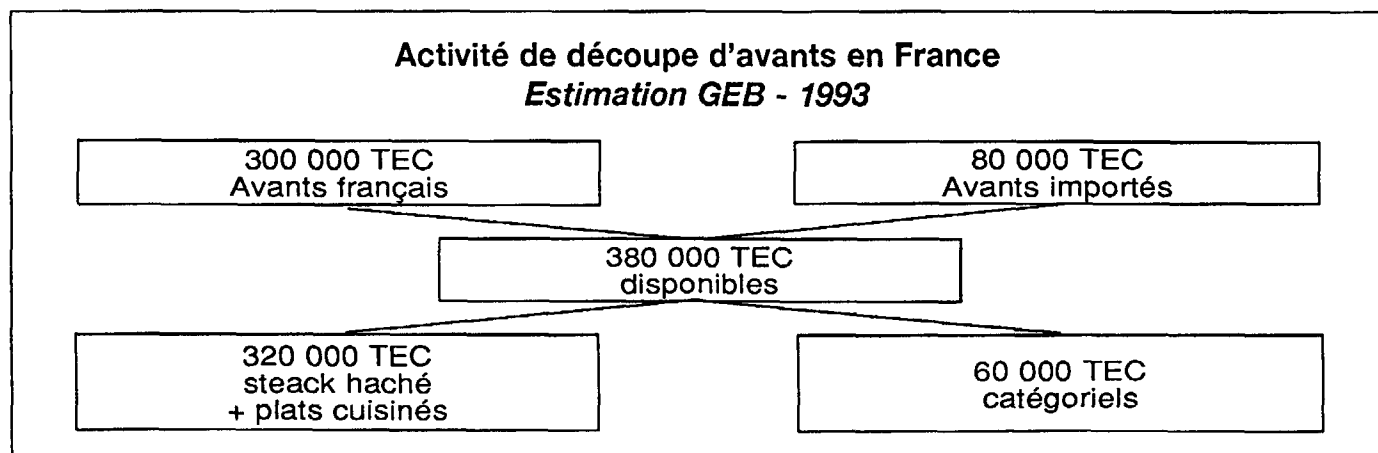
Mais en fait, les carcasses de femelles sont très hétérogènes non seulement sur le poids mais aussi aux plans des qualités bouchères (rendement, rapport avant sur arrière, état d'engraissement) et de la qualité de la viande.

Face à cette hétérogénéité les industriels font un tri permanent.

En schématisant on peut distinguer deux catégories :

1. Les carcasses légères de races laitières pesant moins de 300 kg, auxquelles il faut ajouter des carcasses plus lourdes de race Holstein qui se caractérisent par un faible rendement et une mauvaise conformation.

Toutes ces carcasses de femelles d'origine laitière couramment qualifiées de "**vaches industrielles**" conviennent à la découpe **parce qu'elles sont, avant tout, bon marché**. Elles représentent de l'ordre de 45 % des volumes transformés, dont 30 % proviennent du cheptel français.



Elles donnent des arrières de 60 à 75 kg dont les industriels retirent des muscles de faibles poids qu'ils vendent généralement séparément (ventes dites "en catégoriel"). Très demandés par la restauration hors foyer, ces muscles légers à bas prix sont, en revanche, inégalement commandés par la grande distribution où elles font l'objet de ventes en promotion.

2. Les carcasses de races laitières mixtes plus lourdes et de meilleure conformation qui se situent dans une gamme de poids de 300 à 350 kg, sont très proches en caractéristiques des carcasses de 320-360 kg issues du cheptel allaitant. Plus chères à l'achat, ces carcasses ont une valeur bouchère supérieure aux races laitières les plus spécialisées, grâce à un rendement plus élevé et à un poids d'arrière plus lourd que l'avant. Alors que la part des carcasses légères se réduit fortement, celle des carcasses de femelles plus lourdes pesant de 300 à 360 kg se renforce. Lors de l'enquête cette part a été estimée à plus de 40 % des volumes transformés et devrait augmenter au fil des années. La part de femelles issue du cheptel allaitant y progresse.

Quelques entreprises puisent en abondance dans le cheptel allaitant depuis des années déjà. D'autres industriels y sont venus récemment et plus modestement. Selon nos estimations, la part du cheptel allaitant d'origine nationale dans les volumes transformés atteint déjà 20 %.

En définitive, il ressort nettement de cette enquête, que le cheptel allaitant est la source d'approvisionnement alternative principale à la raréfaction des vaches laitières. Pour l'instant, la substitution s'opère grâce aux carcasses de femelles n'excédant pas 360 kg. Si l'on exclut les viandes achetées à l'étranger (qui satisfont 15 à 20 % des besoins des industriels), la contribution du cheptel allaitant hexagonal aux besoins de transformation des entreprises est d'ores et déjà importante puisqu'on a pu estimer la proportion en 1993 à une allaitante pour 3 à 4 laitières.

POUR LES AVANTS, LES BESOINS DES INDUSTRIELS SONT DE PLUS EN PLUS SATISFAITS PAR LES RÉFORMES ALLAITANTES

Avec la croissance très soutenue jusqu'à ces dernières années des fabrications de steak haché mais aussi de produits élaborés à base de viande bovine, les besoins en avants ont augmenté considérablement. Ils ont été aisément couverts jusqu'en 1992. Depuis, le reflux important de la production a entraîné une raréfaction des avants de femelles tant en France qu'en Europe.

En 1993 les besoins en minerai pour le steak haché industriel et les autres produits élaborés peuvent être estimés à 320 000 Tec, en légère progression par rapport à 1992. En se fondant sur les résultats recueillis au cours de l'enquête on peut estimer le volume d'avants désossés provenant des femelles de l'Hexagone à plus de 300 000 Tec en 1993. Les achats sur le marché forain européen contribuent par ailleurs à couvrir les besoins à hauteur d'environ 80 000 Tec. Les 60 000 Tec d'écart correspondraient donc aux ventes hivernales de morceaux à braiser et à bouillir, ainsi qu'aux ventes estivales de morceaux à griller tirés des avants, comme la macreuse.

Ce rapide bilan tend à montrer que les industriels trouvent dans le troupeau allaitant assez d'avants pour couvrir leurs besoins en "minerai" à l'exception près du creux saisonnier de février à juin où les industriels peuvent introduire un peu d'avants de jeunes bovins. Pour le marché intérieur, et les quartiers avant le jeune bovin n'intervient donc qu'en appoint.

POUR LES BESOINS DES INDUSTRIELS, EN ARRIÈRE, LA DEMANDE DE JEUNES BOVINS N'A PAS AUGMENTÉ

Certaines régions consomment traditionnellement un peu de carcasse et d'arrière de jeunes bovins. Il s'agit essentiellement de la région lyonnaise, du nord et de l'est, où l'habitude alimentaire accepte cette viande maigre et claire. Au-delà, le débouché interne du jeune bovin s'avère très instable, et dépendant du rapport du prix vache/jeune bovin. Il est ainsi périodiquement soumis à de brutales variations.

CONCLUSION

La découpe de vaches allaitantes de réforme est préférée pour l'instant à celle des jeunes bovins.

La raréfaction des disponibilités françaises et européennes de vaches de réformes laitières a provoqué une découpe croissante de vaches allaitantes de réforme dans une fourchette de poids carcasse de 300 à 360 kg. Les besoins en progression tant en avant pour la viande hachée, qu'en arrière pour le PAD, ont ainsi été satisfaits et pourront durablement l'être, sans recourir massivement au jeune bovin. La destination commerciale de ces derniers reste donc orientée pour le moyen terme, sur le marché européen et mondial.

On peut penser que cette préférence pour les vaches allaitantes tient au rapport de prix vaches/jeunes bovins, et au comportement alimentaire majoritaire des français (couleur rouge, tenue de viande)

RÉFÉRENCES

"Le Dossier du GEB", 1994, n° 227. "L'industrie se tourne vers les vaches allaitantes".

"Le Dossier du GEB", 1994 n°228. "Production et débouchés du jeunes bovins en 1994".

CREDOC, 1994, n° 86, "La mobilisation de la filière viande

UNIGRAINS, DGAL, OFIVAL, SCEES, SECODIP (Publications).

MAINSANT P. INRA. Laboratoire de recherche et d'études sur l'économie des IAA.

de FONGUYON. G. INRA. Laboratoire de recherche et d'études sur l'économie des IAA.