

VIANDE OVINE : Production française et débouchés, stratégies régionales et stratégies d'entreprises

J. CAILLETTE,

Département économie des filières et de l'exploitation, Institut de l'Elevage, Paris

RÉSUMÉ – A partir d'une enquête auprès de 68 opérateurs de la filière ovine française, on cherche à approcher les différentes composantes du couple produit/marché en viande d'agneau. Les logiques régionales sont largement influencées par le solde de la balance production/consommation locale. L'ensemble des régions produit un éventail homogène de produits autour d'un type majoritaire plus spécifique. Les opérateurs peuvent ainsi réaliser leurs approvisionnement en jouant sur les complémentarités régionales. Les politiques d'identification des produits autochtones se sont mises en place il y a une dizaine d'années. Elles se généralisent. Elles tendent aujourd'hui à évoluer vers une segmentation de l'offre et amènent les producteurs à maîtriser la qualité, la régularité et la traçabilité de leur production s'ils veulent maintenir une part de marché rémunérateur pour la production nationale.

MUTTON & LAMB : French production and its markets, regional strategies, companies strategies

J. CAILLETTE,

Département économie des filières et de l'exploitation, Institut de l'Elevage, Paris

SUMMARY – We have tried to define the main characteristics of the french mutton and lamb market by the mean of an inquiry in 68 actors of this industry. The determinism of this industry is above all regional. It depends first on the local balance between production and consumption, second on the regional type of lamb (breed, marketing season, slaughtering age and weight, carcass classification...). The actors of this industry have commonly develop the identification of some specific types of lamb in each region for 10 years. This strategy becomes general. Now, the purpose is more to segment the whole supply and to guaranty the origin and a constant quality for each kind of product, in order to keep a significant share of the national market for the french production.

1. MATÉRIEL ET MÉTHODE

Afin de cerner les différentes composantes du couple produit/marché en viande d'agneau, nous avons réalisé en 1995 une série d'enquêtes auprès de 68 opérateurs de la filière viande ovine française. Il s'agissait d'entretiens conduits à partir de questionnaire préalablement testé.

2. ANALYSE PAR RÉGIONS

Nous avons choisi de présenter les résultats de ces enquêtes par grands bassins de production. Schématiquement, au regard de la production autochtone, le pays est coupé en deux, d'un côté les zones déficitaires, de l'autre les zones d'expédition.

3. LES ZONES DÉFICITAIRES

3.1. LE PÔLE SUD-EST

La production locale couvre moins du quart de l'activité des opérateurs régionaux qui ont diversifié leur collecte. Les achats ont lieu dans le pôle Sud-Est lui-même, avec les agneaux rustiques locaux, essentiellement produits au premier semestre en bergerie (20 à 25 % de l'activité des abatteurs) ; dans le bassin laitier aveyronnais, (agneaux sevrés, engraisés en atelier et en agneaux sous la mère), pour 10 à 15 % de leurs achats, dans la zone du bocage bourbonnais et son extension herbagère Bourguignonne qui fournit au pôle siteronnais des agneaux laitons de bergerie et des agneaux d'herbe. Le Nord, l'Est et la montagne auvergnate approvisionnent aussi quelques abatteurs. Enfin s'agissant des achats hors région, tous les opérateurs traitent de la production britannique, (source principale d'agneaux de 17 kg) de façon continue dans l'année, surtout en vif et moins fréquemment en viande foraine, sous forme de carcasses entières. Les abatteurs ayant une forte activité en direction des bouchers détaillants, s'approvisionnent aussi aux Pays-Bas (R + et U de 18 à 20 kg), voire en Irlande. Un seul travailleur du catégoriel néozélandais en « Chilled » et s'en déclare très satisfait (cartons de gigots ou de carrés). Le volume des approvisionnements hors de France varie selon nos estimations de 25 à 60 % suivant les opérateurs. Il est plus fort en viande foraine quand l'activité de découpe est importante.

Les agneaux exportés en vif ne représentent qu'un débouché restreint, de l'ordre de 20 000 à 40 000 agneaux. En ce qui concerne les types de produit il existe une demande très forte en agneaux de lait, avec des carcasses, fournissent un marché particulier. Il existe une demande très forte estimée à 40 000 carcasses de 10 à 13 kg dont la plus grosse part intéresse les GMS (UVC en barquettes ou caissettes). Ces agneaux, des femelles rustiques pures, mais aussi croisées viande, bien démarrées sous des mères bonnes laitières, sont abattues jeunes afin d'éviter tout problème d'engraissement excessif. Cette production semble appeler à se développer compte tenu de la forte demande. Les agneaux de boucherie « classiques », essentiellement de bergerie, et de classement R3, donnent des carcasses de 15 à 18 kg. Leur distribution est assurée les GMS et les boucheries de détail. Le mouton représente une demande estimée à 15 à 20 % du marché régional de viande ovine. Cette viande de couleur rouge foncée, à odeur souvent marquée, issue le plus souvent de jeunes brebis, est recherchée par des consommateurs urbains moyennant un prix peu élevé. Les agneaux aveyronnais couvrent une gamme allant de 14 à 19 kg de carcasse. Les plus légers sont demandés par les chevillards travaillant avec une forte proportion de bouchers détaillants, les plus lourds par ceux qui réalisent la plus forte proportion de découpe. Cette variabilité dans la demande permet aux gestionnaires de l'engraissement de réaliser les tris et l'allotement nécessaires à la bonne finition des agneaux. L'équilibre entre découpe et vente en carcasses se maintient toujours en faveur de ces dernières. Une seule entreprise sur les six enquêtées affiche, et depuis dix ans, une stratégie de développement de la découpe, et en fait l'instrument majeur de sa progression vers

les GMS. Par contre, sous la pression des GMS, certains abatteurs siteronnais sont en effet obligés de fournir une prestation de découpe à façon mais elle conserve son statut de « mal nécessaire ». Cette résistance repose jusqu'à présent sur une assise forte de boucheries de détail et de GMS disposant d'un rayon traditionnel. Soulignons en outre la nette progression de la boucherie de détail et de demi-gros « Halal », ce qui marque à la fois l'institutionnalisation de ce type de distribution et les chances de maintien d'une demande en carcasses entières, au moins dans un avenir proche.

3.2. LES PAYS DE LA LOIRE

Ils présentent une production extrêmement homogène. Les races d'herbage donnent des carcasses lourdes (poids moyen 18,5 kg, obtenus sans excès de gras). Les conformations sont bonnes, 30 % des agneaux en U, 50 % en R et 7 % en O. La saisonnalité de la production est extrêmement marquée les pics d'abattages se situent en mai et juin (80 %). Pour atténuer le déséquilibre de production, les « grossistes d'amont » avaient développé l'engraissement d'agneaux maigres originaires de la zone bourbonnaise et de la zone limousine. Cette pratique perdure complétée par des agneaux maigres importés des îles britanniques. Les produits sont constitués d'une majorité d'agneaux mixtes (herbe et bergerie). Les groupes « multiviandes » dominent l'abattage à l'Ouest. L'activité ovine de ces grands groupes, n'est pas prioritairement tournée vers la production locale. Leur croissance est forte grâce aux importations massives de viande foraine, qui constituent l'assise de leur activité vers les formes modernes de distribution. Les opérateurs de cette zone ne développent pas de stratégie particulière en production ovine autochtone.

3.3. LES PRODUCTEURS NORMANDS

Ils tentent de développer une démarche similaire à celle des Pays de la Loire en organisant une filière locale identifiée en liaison avec une grande enseigne de GMS. Il faut toutefois rappeler que les volumes relatifs local/import sont trop déséquilibrés pour pouvoir affirmer qu'il s'agit d'un renversement de tendance. À l'inverse, cette démarche permet aux enseignes concernées de proposer en rayon traditionnel un produit de bonne qualité servant de produit d'appel pour tirer l'ensemble du rayon viandes ovines dans lequel les viandes importées se taillent la part du lion. La production normande se répartit à peu près en 55 à 60 % d'agneaux de bergerie et en 40 à 45 % d'agneaux d'herbe.

3.4. LE NORD

Il présente la même logique de production que les deux zones précédentes. Toutefois, une activité d'expédition en vif vers le pôle siteronnais des agneaux les plus légers permet de ne pas déprécier ces carcasses localement.

3.5. À L'EST

En Champagne-Ardenne et Lorraine, la production d'agneaux de bergerie domine (carcasses variant de 16 à 21 kg, l'optimum étant de 18 kg et sont de qualité U et R, 2 et 3, avec viande claire d'agneaux laitons de bergerie).

Une production d'herbe se maintient en Haute-Marne. Les agneaux d'herbe sont classiquement plus vieux et pèsent un peu plus lourd que les agneaux de bergerie. Quelques gros élevages plus extensifs vendent des agneaux maigres ou légers, engraisés localement ou dans l'Ouest, voire en Italie.

Dans cette zone déficitaire, on rencontre deux comportements différents. Certains opérateurs jouent la carte de la restructuration de la filière locale en favorisant une démarche d'identification qualité du type Lorraine Qualité Viande (agneaux de 17 à 23 kg), d'autres ont conservé leur orientation d'expéditeur en vif vers le Sud-Est. Ils expédient ainsi des agneaux de 13 à 21 kg.

Partout au nord de la Loire, les politiques d'identification du produit tentent de résister à la domination des importations qui caractérise la consommation locale. La production y est trop diffuse. Les abat-

teurs des grands groupes ont quitté le stade de la première transformation pour évoluer, pour la plupart, vers une fonction de plateforme logistique et commerciale d'approvisionnement pour les grandes enseignes de GMS, ce qui les a transformés pour certains en grossistes d'aval vis-à-vis des abatteurs expéditeurs du Centre-Ouest notamment.

4. LES ZONES D'EXPÉDITION

4.1. LA ZONE ROQUEFORT

La production d'agneaux sevrés est calée sur la campagne laitière déterminée par l'ouverture des laiteries du rayon de Roquefort. Ils se répartissent en deux grandes catégories :

– Ceux nés de novembre à janvier représentent 75 à 80 % des agneaux sevrés de la zone issus de brebis adultes bonnes laitières, en bon état du fait de la préparation de la lactation : ces agneaux ont en conséquence de très bonnes croissances.

– Ceux nés de février à avril issus des agnelles et jeunes brebis, après une longue période de bergerie, ont des croissances moins bonnes. Les carcasses oscillent entre 15,5 et 20 kg et leurs sorties s'étalent entre février et mai/juin.

Les agneaux de bergerie sous la mère sont eux aussi issus essentiellement de brebis rustiques. Les brebis mères sont à presque 95 % de race pure. Les opérateurs encouragent le croisement terminal, l'objectif étant d'éliminer totalement les carcasses O et de remonter les classements vers la classe R. Les apports sont essentiellement centrés sur le premier semestre de décembre à mai. Le creux de production (de septembre à novembre) génère de grosses difficultés pour développer les marchés de carcasses identifiées. **Un agneau sevré sur trois est vendu en Espagne** ou trois types d'agneaux sont demandés. Des agneaux de lait pour les fêtes de fin d'année et de Pâques (de 6/8 à 12 kg de carcasse, les plus lourds à Noël), des agneaux maigres à engraisser de 13 à 14 kg vifs et des agneaux prêts à abattre (type agneau de Pâques) de 22 à 24 kg vif, parfois alourdis en atelier d'engraissement d'octobre à avril. Ces trois catégories représentent à peu près 20 % du total des agneaux sevrés dans le rayon de Roquefort : 80 % de ces derniers rentrent donc en engraissement. Abattus entre 15,5 et 18 kg, les agneaux engraisés sont vendus pour 70 à 80 % dans le sud-est de la France. Le solde est dirigé, après abattage local, vers le nord de la France, notamment vers les grands découpeurs de Rungis. Les agneaux les plus lourds sont expédiés aussi vers Limoges ou vers les abatteurs de Bretagne, les plus légers en Espagne.

4.2. LA ZONE HERBAGÈRE DU GRAND CENTRE-OUEST CONSOLE LE DÉSAISONNEMENT

Cet ensemble régional correspond au Bocage des Gâtines, au Montmorillonnais et à la Basse-Marche, au Haut-Limousin, à la zone bourbonnaise et à son extension bourguignonne. C'est une zone excédentaire et toute la stratégie des opérateurs en découle. Les « grossistes d'amont » enquêtés développent deux types de stratégies : les uns pratiquent l'apport total à un ou plusieurs abatteurs expéditeurs locaux ; les autres un apport partiel à un ou plusieurs abatteurs expéditeurs et une expédition en vif hors de la zone. Généralement, la part de commerce en vif est moins importante que la part d'abattage local. Quelques opérateurs réalisent de l'engraissement à partir d'agneaux collectés dans la partie limousine, ainsi que du stockage sur pied, voire de l'engraissement, d'agneaux sevrés Lacaune. Les expéditions en vif se réalisent vers les zones plus au sud, soit vers le Haut-Limousin, soit vers le Sud-Est, notamment avec des agneaux de moindre conformation (R +, R) que la demande locale ne valoriserait pas ou mal mais aussi avec des agneaux lourds et de conformation U.

L'effort des dix à quinze dernières années avait porté sur la mise en place du désaisonnement afin de déplacer la production traditionnelle d'agneaux d'herbe vers le premier semestre jugé commercialement plus porteur. L'effort actuel porte notamment sur une ratio-

nalisation des choix de génotypes maternels et paternels et sur une rationalisation des types d'agneaux à produire. Ces types sont complémentaires les uns des autres et concourent à l'augmentation de la proportion de bons agneaux de boucherie, en proposant aux éleveurs une alternative pour les animaux dont l'engraissement s'avérerait trop aléatoire.

L'agneau sevré précocement élevé au lait reconstitué donne des carcasses de 9 à 12 kg. Les agneaux encore plus légers (6 kg de carcasse) sont commercialisés dans les filières chevreaux. Pour ce type d'agneau, il existe un fort circuit à l'export vers la Belgique et l'Italie, la vente en France intéressant plutôt une clientèle de restaurateurs. Au démarrage de cette production, il y a trois ans, ces agneaux correspondaient à une volonté des éleveurs de races prolifiques de trouver une valorisation spécifique. Ce mode de production s'est avéré également adapté aux autres types génétiques pour lesquels il présente une bonne opportunité de tri : agneaux petits à la naissance, agneaux issus d'agnelles ou de brebis âgées, jumeaux ou triplés...

Les agneaux légers contrairement aux précédents ne correspondent pas vraiment à un type de production recherché. On peut dire qu'il s'agit d'une production résiduelle. Les carcasses de 12 à 14 kg sont de conformation dominante R. Ils sont essentiellement expédiés vers l'Italie (très souvent en accompagnement des exportations de jeunes bovins) pour les plus rouges, et vers Lyon pour les plus clairs.

Les agneaux de boucherie de type Sud-Est vendus, de 14 à 16 kg de carcasse avec 50 % en classe E et U et 50 % en classe R, âgés de 90 à 150 jours, sont produits toute l'année. Ils sont commercialisés en carcasses auprès des grossistes de la région Sud-Est.

Le type Paris et Ouest domine. Il s'agit de carcasses E2 et U2 de 16 à 20 kg, d'animaux âgés de 70 à 120 jours répartis en agneaux d'herbe, bergerie et mixte. Produits toute l'année, ils bénéficient d'un label rouge (commercialisation essentiellement par un abatteur expéditeur). Sur un potentiel de production de 80 000 agneaux, les partenaires se sont fixés un objectif non de 20 000 agneaux labellisés. Hors label, les agneaux de type « Paris et Ouest » sont semblables, les critères de poids, de conformation et d'âge s'appliquent avec plus de souplesse. Leur volume est estimé à 220 000 carcasses. Ils sont dirigés pour les plus lourds (18 à 20 kg) vers l'Ouest, la Normandie, l'Est et la région parisienne, et pour les plus légers vers le Sud-Est, le Sud-Ouest et les marchés locaux. Les agneaux de poids supérieur à 22 kg de carcasse et souvent âgés de plus d'un an se commercialisent sous la dénomination « mouton », en général au dernier trimestre de l'année.

4.3. LE PÔLE QUERCY, PREMIER EXPÉDITEUR DE LABEL EN FRANCE

La zone quercinoise, autre zone d'expédition, a entrepris depuis 1982 un programme d'identification du produit recherchant par la meilleure valorisation de ses agneaux à enrayer les exportations en vif vers l'Espagne. Actuellement, la démarche entreprise en fait la première région d'expédition d'agneaux sous label en France.

L'objectif de production est un agneau allaité sous la mère, relativement bien conformé, disponible toute l'année, clair de viande, donc essentiellement de bergerie (de 12 à 22 kg). Pour tenir cet objectif, les organisations locales gèrent un dispositif collectif d'amélioration génétique combinant un travail d'amélioration du matériel génétique rustique local et un schéma de production à double étage : un étage de production de femelles croisées Ile-de-France x Causse du Lot (agnelles FI.46) utilisées ensuite en croisement terminal. Ceci débouche sur 65-70 % d'agneaux croisés U et R de 17 à 19 kg de carcasse, à viande claire. **Les agneaux difficiles à engraisser sont exportés vers l'Espagne** (30 % d'agneaux exportés vifs). **Les abatteurs locaux** sont des expéditeurs, non découpeurs. Ils traitent essentiellement les agneaux locaux, complétés par des agneaux sevrés du bassin laitier de Roquefort, par des importations britanniques et enfin par des apports de la zone Marchoise de l'Ouest et du Haut-Limousin répondant au cahier des

charges de l'« Agneau pays d'Oc ». Ces approvisionnements complémentaires assez faibles permettent d'assurer conformation et poids sur les lots expédiés. Tous ces agneaux sont destinés à la région parisienne, au Sud-Ouest et à l'Ouest. Globalement, la moyenne des abattages locaux se situe aux alentours de 17 kg. Le principal problème qu'elle rencontre aujourd'hui est celui de la disponibilité régulière au cours de l'année des agneaux identifiables. La production de juin et juillet fait particulièrement défaut. Ce déficit saisonnier d'agneaux empêche le développement commercial du créneau de haut de gamme.

4.4. LES AGNEAUX LAITIERS DE LA MONTAGNE BASCO-BÉARNAISE

La production de cette zone d'expédition est dominée par celle des agneaux de lait issus des troupeaux de production laitière. Les périodes d'ouverture des laiteries et la montée en estive amènent les éleveurs à faire agnelier leurs brebis adultes d'octobre à février, et leurs agnelles de la mi-février à la mi-juin. Les agneaux arrivent donc sur le marché du 15 novembre au 15 avril, et les agneaux d'agnelles sont disponibles d'avril à août. Le type d'animaux produits est déterminé par le génotype des races maternelles, races qui s'engraissent mal ou à des coûts prohibitifs, obligeant à la production de carcasses légères de 5,5 kg à 9 kg avec tête et fressure (poids vif de 9 à 16 kg avec un rendement de 60 % dû à la présentation) entre 20 à 45 jours d'allaitement.

Un tiers environ (105 000 têtes) sont commercialisés en France dans les filières de boucherie de détail, les GMS, la restauration, essentiellement localement, ou dans le Nord du pays et la région parisienne. 70 % sont exportés, 10 % vers l'Italie, 90 % vers l'Espagne (63 % du total).

4.5. LA MONTAGNE PYRÉNÉENNE

Le cheptel en grande majorité de race rustique (Tarasconnaise, Lacaune et souche prolifique INRA 401 dans la zone de piémont) fournit pour l'essentiel des agneaux de bergerie. Les agnelages étant d'automne à 70 %, les abattages sont importants durant la période de décembre à juin. Comme pour les autres zones de montagne, on rencontre deux types de produits : d'une part des agneaux légers de 20 à 24 kg vif et d'autre part des agneaux de boucherie classiques de 16 à 18 kg de carcasse.

Exportés, les agneaux maigres légers sont commercialisés de novembre à Pâques. Les moins lourds sont expédiés sur l'Italie, les autres vers l'Espagne.

Les agneaux de boucherie sont triés en deux lots. Les mieux conformés, souvent plus lourds (R, R+ de 16 à 18 kg), sont destinés au marché local sous label en boucherie de détail. Les moins conformés (R-, O, P), sont soit vendus localement dans des circuits moins rémunérateurs (GMS), soit expédiés en Espagne pour y être abattus. Pour tenir les marchés locaux, les opérateurs sont obligés de s'approvisionner en dehors de la zone en se faisant expédier des animaux du bassin laitier aveyronnais et d'origine britannique. En retour des expéditions en Espagne, un flux d'animaux finis s'est également instauré.

4.6. LA MONTAGNE D'Auvergne ET DU LIMOUSIN

L'essentiel de la production est une production de bergerie. Traditionnellement axée sur la production d'agneaux relativement légers, de 14 à 18 kg de carcasse (voire même antérieurement de maigres engraisés dans les zones plus fertiles du Nord du Massif Central),

cette zone a été profondément bouleversée par l'ouverture du marché espagnol. Les fluctuations de ce marché et de la peseta ont rendu l'exportation moins attractive. Cette baisse d'intérêt a donc rendu possible et nécessaire une redéfinition de la politique des expéditions de vifs locaux. Le fondement de cette nouvelle politique repose essentiellement sur une segmentation de la production. L'expédition en vif concerne près de 80 % des animaux collectés, 5 % sont des reproducteurs et 15 % sont abattus localement dans les pôles urbains de la zone.

Les **agneaux de lait** sont des agneaux légers, non sevrés, de 23 à 24 kg vif, ciré à couvert. Ils ont moins de trois mois. Leur poids de carcasse est au maximum de 12 kg et leur conformation oscille entre le O et le R-. En général, les lots sont constitués de femelles bien démarrées sous des mères bonnes laitières. Ces agneaux sont pour leur grande majorité triés hors des lots prévus pour le marché espagnol. Cette pratique de tri est remplacée progressivement par une politique de contrats de production et de désaisonnement pour un abatteur spécialisé du Sud-Est qui a développé sur ce produit un créneau identifié d'agneaux découpés en UVCI.

Les **laitons légers** pèsent de 27 à 28 kg ; ce sont des agneaux mâles de bergerie. Cette production est complémentaire de la production des agneaux de lait. Les femelles et les mâles moyens sont orientés vers le type agneau de lait, seuls les bons mâles sont choisis pour cette production de laitons légers. Ces agneaux sont expédiés dans le Sud-Est. Ces deux types d'agneaux, agneaux de lait et laitons légers, représentent 10 % environ de la production traitée.

Les **agneaux d'exportation** représentent 30 % des volumes. Ces agneaux pesaient de 22 à 30 kg vif au départ, mais d'année en année, les poids demandés s'alourdissent et les conformations doivent être meilleures. Les plus légers, de 24 à 25 kg vif, partent également sur l'Italie.

Les **agneaux de boucherie** finis dans les zones herbagères sont de même type que dans le grand Centre-Ouest.

Les **agneaux rustiques** représentent la moitié des agneaux finis produits. Leur devenir dépend du marché à l'exportation. Pour les agnelages de septembre octobre et d'avril mai, si les cours sont bons à l'export, seuls les bons agneaux mâles sont gardés pour la finition : les femelles et les agneaux moyens sont exportés. Pour les agnelages de janvier février, les agneaux sont finis pour le marché français. Pour les GMS, compte tenu des prix pratiqués, les types recherchés sont plutôt des agneaux F1 (50 % R et 50 % O). Pour les circuits de boucherie de détail, le choix se porte sur des agneaux rustiques F2 ou de race herbagère, afin d'obtenir des lots mieux conformés (15 % U, 80 % R, 5 % O).

EN CONCLUSION

le mouvement de désaisonnement de la production a permis aux producteurs français de se dégager partiellement de la concurrence des îles Britanniques. Mais économiquement et globalement, faut-il rappeler que la baisse des prix, si elle a permis de développer la consommation, a également lourdement pesé sur le devenir de la production nationale ? Aujourd'hui, dans le cadre d'une politique forte de démarcation et de segmentation de l'offre, la qualité et la régularité restent deux atouts à maîtriser par les filières françaises.

REMERCIEMENTS

Cette étude a été réalisée grâce aux financements de la section ovine de l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV Ovin), d'UNIGRAIN et de l'ANDA.