

Adéquation entre offre et demande en viande bovine en France

RICHARD M., DENOYELLE C., MONNIOT C., BASTIEN D.

Institut de l'élevage - MNE - 75595 Paris cedex 12

RESUME - Dans le contexte actuel de manque de matières premières, les opérateurs de la filière viande bovine française disposent d'une marge réduite pour trier les animaux. L'orientation des carcasses vers les circuits les plus appropriés devient difficile, avec le risque d'inadéquation qualitative croissante entre offre et demande, à telle ou telle période, sur tel ou tel circuit. La synthèse des entretiens menés auprès de responsables de dix entreprises d'abattage transformation représentant 80 % de l'activité nationale de première et deuxième transformation fait ressortir des préoccupations concernant évidemment pour partie la production et donc l'offre de carcasses mais concernant également leurs propres pratiques et celles de la distribution. Des carcasses trop lourdes et trop grasses provenant du troupeau allaitant et plus particulièrement de race Charolaise, des carcasses parfois trop légères et trop peu conformées issues du troupeau Holstein, une saisonnalité trop importante en jeunes bovins, tel est le diagnostic déjà connu mais réaffirmé ici et en partie confirmé par l'exploitation de la base de données nationale d'identification. Par ailleurs, la réduction du nombre de vaches laitières pose la question de la disponibilité en viande bon marché. Ce constat au niveau de la production est renforcé par celui du mauvais pilotage exercé au moyen de grilles de prix mal adaptées et peu incitatives à l'allègement des animaux du troupeau allaitant. L'autre diagnostic essentiel concerne la tendreté, insuffisamment maîtrisée au travers de techniques pourtant connues et en premier lieu le délai de maturation souvent trop court. Peu mis en avant dans le système actuel de segmentation et d'étiquetage, il tendrait même à se réduire avec les nouvelles pratiques de commercialisation (vente en catégoriel et surtout unité de vente consommateur fabriquées chez l'industriel -UVCI-).

Qualitative balance of supply and demand of beef meat in France

RICHARD M., DENOYELLE C., MONNIOT C., BASTIEN D.

Institut de l'élevage - MNE - 75595 Paris cedex 12

SUMMARY - In the present context of lack of raw materials, it becomes hard for French cattle slaughter operators to sort the animals and to direct carcasses toward the proper channels. There is consequently a risk that the balance between supply and demand deteriorates in some period and on some distribution networks. The synthesis of interviews of persons in charge in 10 enterprises of slaughter and beef meat processing, counting for 80% of the national activity of slaughtering and cutting, points out causes of concern on the production/offer level but also on the practices of downstream operators (industries and distributors) and their lack of partnership. The diagnostic is not new but it has been reasserted and partly confirmed by the analysis of 2005 data from the BDNI: there are overweight and fat carcasses from breeding herds, especially Charolais, carcasses that are too light and with poor conformation from the Holstein herd and a production of young bulls that is too seasonal. In addition, the reduction of the milk cow herd leads to question the future availability of "cheap" meat. These observations on production are reinforced by those of the poor control exercised through unsuitable price scales that do not encourage cattle farmers to sell lighter animals. The other main diagnostic concerns the tenderness of the meat. Though different techniques are known to improve it, they are little used and first of all the ageing times are often too short. Tenderness is barely put forward in the present organisation of distribution (range of products, labelling) and it seems that it even tends to deteriorate with the new marketing practices.

INTRODUCTION

La France mais aussi l'Europe sont devenues structurellement déficitaires en viande bovine. Ce résultat s'explique notamment par la réduction drastique du cheptel laitier (-45 % de vaches depuis la mise en place des quotas laitiers en 1984), la croissance du cheptel allaitant (+30 % de vaches depuis 1984) ne suffisant pas à compenser le manque de veaux issus du cheptel laitier. Dans l'Union européenne élargie et après les mises en place progressives des mesures de découplage, ce déficit devrait encore s'accroître avec une production qui continuerait à reculer face à une consommation européenne globalement stable.

Loin d'être nouveau, le sentiment des abatteurs sur l'inadéquation qualitative entre offre et demande s'accroît particulièrement dans ce contexte de marché tendu. La part croissante des GMS dans la commercialisation des viandes assure moins de débouchés aux carcasses lourdes, que les sélections génétiques ont favorisé depuis cinquante ans puisque les grilles de classement les valorisent. Il devient de plus en plus difficile d'orienter chaque type de carcasse vers des marchés valorisateurs alors qu'il y a un véritable enjeu à rendre l'offre plus adéquate au moment où la « perte de

mémoire » de la crise ESB risque de profiter au redéveloppement des importations. Ce problème se traduit par des débats interprofessionnels sur la « qualité des produits », débats particulièrement complexes, puisque la qualité est une notion subjective qui n'a pas la même signification pour les interlocuteurs selon leur positionnement dans la filière.

Ainsi, à la demande et avec l'appui financier d'Interbev, l'Institut de l'élevage a mené, entre juin 2007 et avril 2008, une étude visant à rendre compte des inadéquations qualitatives entre l'offre et la demande de viande bovine en France ainsi qu'à proposer des pistes d'amélioration.

1. MATERIEL ET METHODE

Cette étude s'est appuyée sur trois types de travaux : une analyse des données d'abattages 2005 tirées de la base de données nationale d'identification (BDNI), une série d'entretiens auprès de responsables de dix entreprises d'abattage et de transformation représentant 80 % des volumes d'activité et enfin une analyse de différents travaux en cours ou déjà réalisés donnant des pistes permettant de répondre aux problèmes soulevés.

2. RESULTATS

Après une description de l'offre française en matière de type d'animaux, races, âge et poids à l'abattage ainsi qu'une présentation des évolutions de la commercialisation en aval, nous proposons un « inventaire » des inadéquations quantitatives et surtout qualitatives entre offre et demande en viande bovine du point de vue des abatteurs.

2.1. DESCRIPTION DE L'OFFRE FRANÇAISE GRACE A LA BDNI

2.1.1. Les abattages en France

En 2007, les abattages de gros bovins étaient composés, en effectif, de 49 % de vaches, 12 % de génisses, 32 % de taurillons et taureaux et enfin 7 % de bœufs. Aussi loin que l'on puisse remonter, les femelles ont toujours compté, en France, pour 57 à 66 % des tonnages abattus. En nombre de têtes, la part de femelles varie entre 61 et 70 %. Cette forte proportion de femelles dans les abattages de gros bovins, vient de l'orientation différente des mâles dont une grande partie entre dans la filière veau de boucherie (type laitier) ou est exportée en vif sous forme de broutard ou de taurillon (type allaitant).

Outre la diminution du nombre de vaches laitières, l'évolution la plus marquante sur les quarante dernières années a été la montée en puissance de la production de jeunes bovins, venant remplacer une production de bœufs qui déclinait. Le ratio s'est complètement inversé entre les deux catégories d'animaux. Les bœufs qui comptaient pour 27 % des gros bovins abattus en 1968, n'en représentaient plus que 7 % en 2007. Dans le même temps, les mâles non castrés sont passés de 7 % à 32 % des abattages de gros bovins.

2.1.2. Forte diversité des vaches abattues

Sur 1,619 million de vaches repérées dans la table d'abattage de la BDNI en 2005, 63 % sont de race laitière, en raison d'un taux de renouvellement plus fort en élevage laitier. Avec 42 % des effectifs, la race Prim'Holstein est prédominante. En races à viande, les femelles qui ne sont pas gardées pour le renouvellement sont engraisées en génisses ou exportées en broutardes. On ne les retrouve donc pas en tant que vaches dans les abattages.

Sans surprise, la distribution des abattages par département d'engraissement montre entre autres la forte proportion de vaches Prim'Holstein dans l'Ouest, le Nord et le Nord-Est, la prédominance de la race charolaise dans le Centre-Est (bassin de la race), et la prépondérance des autres races à viande dans le Sud-Ouest (limousines et blondes d'aquitaine).

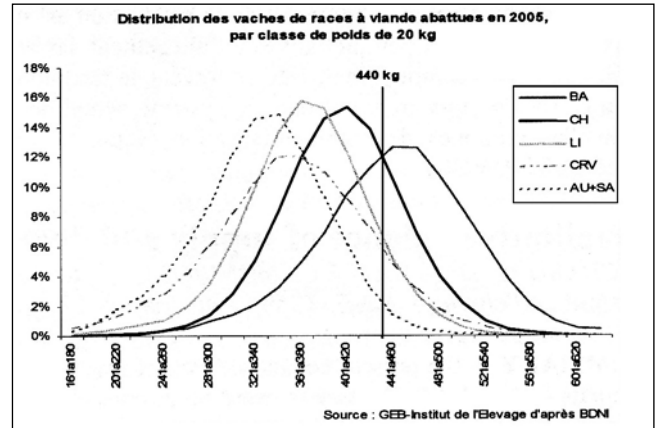
Toutes races confondues, 47 % des vaches sont abattues avant l'âge de six ans et 70 % avant l'âge de huit ans, 16 % à dix ans ou plus. Toutefois, les vaches de races laitières sont réformées bien plus jeunes (problèmes de reproduction, cellules, sélection génétique...) que les allaitantes puisque 56 % des Holstein sont abattues avant six ans, et à peine 5 % atteignent ou dépassent l'âge de dix ans. Au contraire 25 % des vaches charolaises sont abattues à dix ans et plus et ce pourcentage atteint 39 % pour les Limousines, dont le profil se rapproche de celui des races rustiques.

Comme le montrent le tableau 1 et le graphique 1, en ce qui concerne les poids de carcasse (renseignés à 77 % dans les remontées d'abattages) les écarts sont très importants d'une race à l'autre, les carcasses de vaches allaitantes étant largement plus lourdes, Blonde d'Aquitaine en tête.

Tableau 1 : poids médian et répartition par catégorie de poids des vaches abattues (pour cinq races majoritaires)

Race	Poids carcasse médian (kg)	%		
		< 260 kg	> 360 kg	> 440 kg
Prim'Holstein	314	13	15	< 1
Normande	353	5	43	4
Charolaise	407	< 1	81	25
Limousine	376	3	62	10
Blonde d'Aquitaine	454	< 1	91	59

Figure 1 : distribution des vaches de races à viande abattues en 2005 par classe de poids de 20 kg



2.1.3. Trois génisses sur quatre sont de race à viande

La table d'abattage de la BDNI comptait en 2005 près de 554 000 femelles non connues comme mères âgées de onze à quarante sept mois. Nous assimilons cette population à celle des génisses bien que ce nombre présente une certaine divergence avec les données d'abattages du SCEES.

Plus d'une génisse sur trois abattues en 2005 était de race charolaise (35 %), 18 % de race limousine et 11 % de type croisé « viande » (CRV). Au total, les trois quarts étaient de race à viande et les Prim'Holstein représentaient 12 % des effectifs. Les génisses laitières participent en effet peu à la production de viande car elles sont presque exclusivement gardées pour le renouvellement alors qu'une partie des génisses allaitantes sont engraisées pour leur viande.

La distribution géographique de l'engraissement de génisses est relativement liée à celle constatée pour les vaches, la plupart des génisses étant engraisées sur leur exploitation de naissance si elles ne sont pas exportées en broutardes. La contribution du bassin allaitant est donc plus élevée que pour les autres catégories d'animaux.

71 % des génisses charolaises entrent dans la tranche de poids 341-440 kg, 13 % présentant des carcasses plus lourdes. Le profil des Limousines est asymétrique : 49 % des carcasses pèsent entre 321 et 440 kg mais 21 % des génisses sont abattues jeunes (autour de onze mois) entre 221 et 280 kg de carcasse. Comme pour les vaches, les carcasses de génisses blondes sont les plus lourdes : 48 % entre 321 et 440 kg et 42 % au-delà.

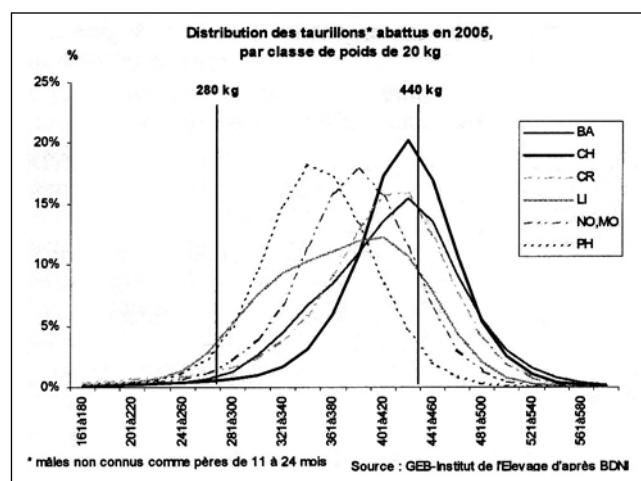
2.1.4. Plus d'un tiers des jeunes bovins sont charolais

Les mâles de onze à vingt-trois mois non connus comme pères, population que nous assimilons aux taurillons ou jeunes bovins, sont au nombre de 846 830 dans la table d'abattages. 70 % sont de races à viande, dont près de la moitié de race charolaise, et 30 % sont de races laitières, dont plus de la moitié de race Prim'Holstein. Ces abattages ne représentent pas la totalité des taurillons produits en France puisqu'une partie d'entre-eux (14 % en 2005) sont exportés vivants. Du point de vue géographique, l'engraissement de taurillons concerne surtout l'Ouest, la Vendée étant de loin le plus gros département producteur, avec une grande majorité d'animaux charolais.

Toutes races confondues, quasiment la moitié (47 %) des taurillons sont abattus entre dix-sept et vingt mois avec un pic à dix huit mois. 25 % sont abattus avant dix-sept mois et 28 % après vingt mois avec des effectifs importants à vingt-trois mois (liés au déclassement des mâles non castrés en taureaux à partir de vingt-quatre mois). L'âge correspondant au pic d'abattage est cependant variable suivant les races, les jeunes bovins de type allaitant étant abattus plus jeunes que les laitiers. 61 % des Blonds d'Aquitaine et 54 % des Limousins sont abattus avant l'âge de 18 mois. Dans ces deux races, certains animaux sont abattus très jeunes, du fait de la mise en place d'une filière "moins de douze mois" développée en raison des contraintes liées à l'ESB et qui explique le pic d'abattage à onze mois. La race charolaise a un profil plus resserré, avec 66 % des taurillons abattus entre seize et vingt mois, 13 % abattus en dessous de cette fourchette et 21 % au delà. Les races laitières sont plus tardives, le pic d'abattage se situe plutôt autour de l'âge de vingt mois. 70 % des taurillons montbéliards, 74 % des taurillons Prim'Holstein et 81 % des normands sont abattus à dix-neuf mois ou plus.

Malgré un âge à l'abattage inférieur, les données 2005 confirment que les carcasses issues de races allaitantes sont largement plus lourdes que celles issues de races laitières (graphique 2). Les poids des taurillons charolais montrent une certaine homogénéité, autour d'un pic entre 420 et 440 kg de carcasse mais 37 % dépassent la barre des 440 kg. Comme pour les âges, les Blonds d'Aquitaine ont un profil moins resserré, avec 62 % dans la tranche 381-460 kg et 21 % au-delà. Les taurillons limousins atteignent des poids moindres et présentent un profil encore plus étalé. 56 % sont abattus entre 341 et 440 kg, 28 % sont abattus plus légers et 15 % plus lourds. Les poids des carcasses de jeunes bovins Prim'Holstein présentent un pic entre 341 et 360 kg. 20 % des carcasses pèsent moins de 320 kg et 16 % seulement pèsent plus de 400 kg. Les races montbéliarde et normande ont des profils quasiment identiques : un pic à 381-400 kg, 73 % des carcasses entre 341 et 440 kg et 11 % au-dessus. Les jeunes bovins croisés ont un profil intermédiaire. Le pic des croisés "lait" se situe entre 401 et 420 kg, avec 35 % des carcasses pesant plus de 420 kg. Celui des croisés "viande" se situe à 421-440 kg, avec 30 % des effectifs au delà de 440 kg.

Figure 2 : distribution des taurillons abattus en 2005 par classe de poids de 20 kg



2.2. UNE EVOLUTION DES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

2.2.1. De moins en moins de volume en boucherie artisanale

D'après les estimations de l'Office de l'Élevage pour 2005, la consommation de viande bovine se partage entre deux postes : 69 % pour les achats des ménages et 31 % pour la restauration hors domicile (RHD), la tendance étant au renforcement de la part de cette dernière. Parallèlement, les données TNS-SECODIP montrent que les grandes et moyennes surfaces (GMS) commercialisent 80 % des volumes achetés par les ménages et que leur part progresse régulièrement au détriment des boucheries artisanales (-1,5 point depuis 1999). Celles-ci sont par ailleurs de moins en moins nombreuses : on comptait un peu plus de 18 000 entreprises de type boucherie en 2007 contre presque 22 000 en 1999 (-17 %).

2.2.2. Progression des achats de viande élaborées, viandes hachées en tête

Les achats de viande de gros bovin évoluent également d'un point de vue qualitatif. Les achats de viandes piécées à griller ou à braiser se réduisent et au contraire, les produits élaborés (dont la gamme va du steak haché au pavé mariné en passant par le carpaccio et les brochettes) connaissent un développement généralisé, notamment en GMS. Ces dernières années, la part des viandes hachées fraîches et surgelées a considérablement progressé pour atteindre 40 % des volumes achetés par les ménages en 2007 contre 30 % en 1999.

2.2.3. Redéveloppement des importations et progression des UVCI en GMS

En 2006, pour leur approvisionnement en viande bovine, les GMS privilégiaient encore l'option VBF (viande bovine française). Néanmoins, depuis deux ans, elles font de plus en plus appel à de la viande importée pour leurs segments premiers prix et les promotions en caissettes qui peuvent représenter des proportions significatives pour certaines enseignes, afin notamment disant-elles de faire barrage à la progression des hard discount.

L'autre développement en marche côté approvisionnement des GMS est celui des unités de vente consommateur fabriquées chez l'industriel (UVCI). Elles séduisent le consommateur par leur côté pratique et simplifient la gestion pour les distributeurs mais rigidifient l'offre en magasin. Seuls les supermarchés et surtout hypermarchés qui conservent un atelier de découpe fabriquent des UVCM (unités de vente consommateur fabriquées en magasin). Compte tenu de la pénurie de bouchers, certaines enseignes envisagent de les réserver pour leur rayon traditionnel à la coupe et de passer des UVCM aux UVCI pour le rayon libre service.

2.3. GESTION DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE PAR LES ABATTEURS-TRANSFORMATEURS : L'AVIS DES ENTREPRISES

A la charnière entre l'offre (la production) et la demande (la distribution) de viande bovine, les entreprises d'abattage-transformation constatent les dissonances qu'il peut y avoir entre les deux et s'inquiètent de leur renforcement futur. Alors qu'elles abattent des animaux pour la plupart ou qu'elles achètent des carcasses, elles doivent de plus en plus vendre des muscles, ce qui rend le travail de valorisation de l'animal d'autant plus complexe. Nous essayons ici de synthétiser le point de vue des entreprises interrogées sur les problèmes auxquels elles sont confrontées et sur ce que serait l'adéquation entre offre et demande.

2.3.1. Des préoccupations à l'égard de la production

2.3.1.1. Des vaches charolaises difficiles à valoriser

Il y a peu de problèmes de valorisation en Blonde d'Aquitaine et en Limousine car ces vaches, pas si nombreuses, sont recherchées en boucherie traditionnelle. Les Blondes d'Aquitaine, particulièrement lourdes, mais en général très conformées, trouvent preneur. Les abatteurs attirent cependant l'attention sur le fait que le marché est déjà saturé pour cette race et qu'il est inutile d'augmenter l'offre, la demande risquant plutôt de se réduire avec l'érosion des tonnages vendus par la boucherie artisanale. Dans le cas de la Limousine, les abatteurs soulignent l'importance de ne pas chercher à augmenter le poids des carcasses. Actuellement, c'est justement leur gabarit plus léger qui oriente la demande vers cette race.

Dans le cas des Charolaises en revanche, il existe un problème de débouché pour les plus lourdes dont le nombre augmente alors que la demande se contracte. Il y a en effet relativement peu de place pour la Charolaise dans les boucheries artisanales. Par ailleurs, ce circuit est en baisse et les bouchers dont le débit se réduit se tournent vers des carcasses plus légères. Les cahiers des charges pour les rayons libre service des GMS n'acceptent généralement pas les carcasses au delà de 440 à 460 kg et le développement des UVCI tend à réduire encore davantage la limite de poids maximum recherché.

Or, selon les données de la BDNI, 26 % des Charolaises abattues en 2005, soit 76 000 têtes, pesaient plus de 440 kg. L'alourdissement pose en outre des problèmes de valorisation d'autant que les carcasses lourdes tendraient à être surclassées en matière de conformation et payées plus chères alors que leur rapport aloyau / cuisse-avant se dégraderait, réduisant la proportion des morceaux les mieux valorisés. Globalement, les muscles de l'avant qui sont transformés en haché ou découpés en pièces de viande à cuisson lente ne sont pas vendus plus chers, à poids

identique, que ceux des vaches laitières. L'écart de prix d'achat doit donc se reporter sur les muscles de l'arrière et même bien souvent sur les seuls muscles de l'ailoyau.

En lien avec l'alourdissement des carcasses, le gras est également un souci majeur pour la valorisation. Il concerne un nombre de carcasses non négligeable en vaches comme en génisses. Aujourd'hui, le nombre de carcasses effectivement classées 4 et 5 serait largement sous-estimé en raison de la réalisation des mesures après émoussage (mais surtout de l'intérêt de sur-classer (minimiser la note d'engraissement) pour ne pas écarter l'ensemble de la carcasse des circuits avec cahier des charges). Par ailleurs, le gras interne, difficilement accepté dans la plupart des circuits, n'est pas détectable au moment du classement carcasse et ne rentre donc pas dans la détermination du prix d'achat. Le gras conduit au déclassement des carcasses, à la dégradation du rendement viande et à des difficultés de valorisation de certains muscles qui viennent peser sur le marché du catégoriel. Autrement dit, l'abatteur paiera plus cher (au kilo) une carcasse lourde et potentiellement plus grasse (en gras interne) alors qu'il valorisera plus difficilement l'ensemble de la carcasse.

De manière générale, les abatteurs se plaignent de difficultés de valorisation de la vache Charolaise. Devenue par la force des choses (de part ses effectifs importants et de l'évolution des débouchés) un animal pour le marché standard (fond de rayon des GMS), son prix d'achat est de plus en plus difficile à répercuter en aval.

2.3.1.2. Des jeunes bovins charolais trop lourds et une production encore trop irrégulière

Là encore, les abatteurs font état d'une offre trop abondante en Charolais très lourds (> 430 kg ce qui correspond à des faux-filets qui peuvent atteindre 10 à 12 kg !). L'exportation est le débouché principal et les pays importateurs s'orientent eux aussi vers des animaux plus légers. La Grèce qui demandait des animaux lourds, est en train de faire évoluer sa demande avec le développement des GMS. Elle s'oriente vers des animaux R+ et ne surpasse plus les avant lourds comme auparavant. L'Italie du Nord veut des animaux relativement légers et l'Italie du Sud, des gabarit intermédiaires. Globalement, des jeunes bovins entre 400 kg et 430 kg permettraient de satisfaire toutes les demandes y compris sur le marché national.

Ces problèmes de poids sont renforcés par une mauvaise planification des sorties, l'extrême faiblesse de la contractualisation ainsi que des grilles de prix non incitatives. Des animaux prêts à être abattus peuvent rester un mois supplémentaire dans l'exploitation quand l'offre dépasse les capacités de commercialisation de l'abatteur. Par ailleurs, la tendance à l'alourdissement s'accroît lorsque la maigre a été achetée à un prix élevé.

La production française de jeunes bovins est encore partiellement saisonnée et génère une offre irrégulière. Les mises en marchés sont maximales en été-automne et au contraire, elles manquent en début d'année. Cette irrégularité peut être particulièrement marquée dans certaines régions.

Dans les autres races, la production de jeunes bovins est également jugée trop hétérogène sur le plan de la qualité (poids, conformation, état d'engraissement), notamment pour les animaux de races croisées, ce qui rend difficile le développement d'un marché spécifique.

2.3.1.3. Une offre limitante de vaches laitières conformées

Globalement, l'offre de vaches laitières devient inférieure à la demande en viande bon marché. Cela impose de trouver des substitutions qui sont pour le moment plutôt opportunistes : est substituable à de la vache laitière ce qui est vendu bon marché.

Sur le plan qualitatif, les abatteurs affirment recevoir trop de vaches trop maigres (état d'engraissement 2) et de vaches trop légères (les « saucisses » ou « pampines ») ou trop peu conformées (P,O-) dont les muscles nobles sont trop fins pour être correctement valorisés en catégoriel. La sélection génétique orientée sur la production laitière conduit à des vaches Holstein de plus en plus grandes mais le gain de poids observé ne s'accompagne pas d'un gain de conformation. Le rapport arrière / avant tend à se dégrader rendant encore moindre la proportion de muscles valorisables en piécé.

2.3.1.4. Une production de jeunes bovins laitiers trop saisonnée

Quelques taurillons laitiers sont mis en marché mal finis et trop légers (< 280 kg) par rapport à la demande des clients. Ils ne représenteraient cependant que 5 % des animaux de race Prim'Holstein. Mais le principal frein sur ce type d'animaux est la saisonnalité de la production. L'offre de jeunes bovins laitiers reste en effet très concentrée sur le printemps et le début de l'été rendant difficile la mise en place de circuits spécifiques.

Toutefois, si les jeunes bovins laitiers ne bénéficient pas d'une demande encore très ciblée, c'est une production jugée intéressante car relativement homogène et à contre saison par rapport aux sorties de vaches laitières. Elle peut donc constituer une bonne substitution pour celles-ci en GMS, d'autant que la viande de jeune bovin laitier semble bien adaptée à la fabrication d'UVCI.

2.3.2. Ce qui s'apparente à des autocritiques

2.3.2.1. Des grilles de prix inadaptées et non incitatives

Les abatteurs mettent unanimement en avant une inadéquation entre le prix d'achat d'une carcasse et la valeur technique déterminant sa valorisation. Aujourd'hui, le système commercial n'envoie pas les bons signaux aux producteurs. Le prix croissant avec le poids des animaux, il incite les éleveurs à mettre en marché des animaux toujours plus lourds alors que l'évolution des circuits et des modes de commercialisation implique une évolution inverse de la demande.

Bien qu'ils aient largement les clefs en main pour le faire, les abatteurs constatent qu'ils se sont jusqu'alors montrés incapables de mettre en place des grilles de prix incitatives qui orienteraient les éleveurs vers la livraison d'animaux en phase avec la physionomie de la demande. L'explication se trouve en particulier dans la forte concurrence qui règne dans le secteur de l'abattage, notamment dans un contexte de pénurie de l'offre alors que les entreprises ont besoin de rentabiliser leurs outils. Par ailleurs, le comportement en partie opportuniste et donc changeant de nombreux distributeurs rend difficile l'identification de cibles précises pour la production.

Le travail de « pilotage » de l'offre passerait par une réelle différenciation de prix d'achat entre des animaux à la valorisation différente. Notamment entre les animaux destinés au circuit boucherie ou conformes aux cahiers des

charges de la demande formalisée et ceux non conformes, qui sont beaucoup plus difficiles à commercialiser (recherche de circuits au cas par cas, vente en catégoriel, valorisation inférieure).

Par ailleurs, les abatteurs considèrent que le classement actuel d'une carcasse ne rend que très partiellement compte de sa valeur commerciale. Ils ont ainsi évoqué l'intérêt d'utiliser des critères de qualité plus pertinents vis à vis de la demande pour ce qui est de l'évaluation des carcasses et donc de la détermination du prix d'achat. Ainsi, l'état d'engraissement est beaucoup plus déterminant que le poids pour le rendement en viande, le gras, y compris interne, devrait être davantage pris en compte. Or aujourd'hui, le gras interne n'est pas détecté et ne rentre donc pas dans la construction du prix payé à l'éleveur. De même, aujourd'hui l'épaisseur des muscles du dos (ou déhanché) est devenue plus déterminante dans la valorisation d'une carcasse que la note de conformation globale de la carcasse (classification EUROP).

2.3.2.2. Une tendreté non garantie et irrégulière

Un des facteurs déterminants pour obtenir une viande tendre est la maturation (c'est du moins un des principaux facteurs sur lequel il est possible d'agir efficacement). Elle doit se gérer entre les fournisseurs et les distributeurs.

Les pratiques actuelles et les évolutions en cours vont dans le sens d'une réduction des délais de maturation, laquelle est préjudiciable à la garantie et à la régularité de la tendreté de la viande pour le consommateur. En effet, non seulement la maturation est peu ou pas assurée pour les ventes en catégoriel et pour les promotions mais elle n'est pas non plus entièrement respectée pour les ventes en compensé sous cahier des charges. Elle tend même à se réduire pour les boucheries artisanales en raison de l'approvisionnement en flux tendu et du développement du réapprovisionnement. Les contraintes de fabrication de la viande hachée obligent les fabricants à utiliser la matière première dans des délais très courts qui pèsent indirectement sur les durées de maturation de la viande.

Par ailleurs, l'évolution des circuits de commercialisation depuis quelques années marquée par un développement de plus en plus important des UVCI, tout particulièrement celles conditionnées sous atmosphère modifiée, ne favorise pas non plus la maturation. Ces produits visent un allongement de la date limite de consommation (DLC) tout en conservant un aspect attractif (couleur, exsudat...) pour le consommateur. Or, à l'exception des UVC sous vide, ce type de circuit conduit souvent à de médiocres performances de tendreté des viandes. Le passage par un conditionnement sous vide pour faire murer la viande avant le conditionnement final sous atmosphère se heurte à des problèmes d'altérations commerciales, la viande perdant rapidement son aspect attractif.

Enfin, les délais de commande toujours plus courts, notamment en GMS, vont dans le sens de la commercialisation par l'abatteur de produits de moins en moins maturés. La planification de la production est de plus en plus complexe exigeant une réactivité de plus en plus forte des fournisseurs qui laisse peu de marge de manœuvre pour une vraie gestion de la maturation. Le fonctionnement de la filière en flux tendu ne supporte plus les stocks.

Enfin, les abatteurs-transformateurs investissent peu pour la tendreté et elle n'est pratiquement pas mise en avant par les distributeurs.

2.3.3. Des préoccupations à l'égard de la distribution

2.3.3.1 De moins en moins de bouchers

La réduction du nombre de bouchers (en artisanat, en GMS et en entreprise de découpe-transformation) bien que difficile à chiffrer est une réalité indéniable. Certains experts rencontrés prévoient encore une diminution de 30 % au cours des cinq prochaines années.

Cette pénurie de bouchers implique une réduction du savoir-faire, notamment pour la valorisation globale des carcasses (qualité de découpe et commercialisation de l'ensemble des morceaux) en particulier des animaux allaitants, et pour l'organisation de l'approvisionnement. Elle va dans le sens du développement des achats en catégoriel et en UVCI avec un ciblage sur les muscles les plus faciles à commercialiser. Tout ceci renforce donc les problèmes d'équilibre carcasse. Avec la réduction du nombre de bouchers et l'évolution des habitudes de consommation, les achats des ménages se recentrent de plus en plus sur quelques rares muscles nobles en piécé et sur des viandes élaborées, steak haché en tête. Une bonne partie des muscles à cuisson lente ne trouvent plus preneurs en piécé et le développement des ventes sous forme d'UVCI renforce encore cette tendance. Le risque est que les morceaux nobles se renchérissent et que toujours davantage de morceaux entrent dans la fabrication de haché ou de plats cuisinés, alimentant le cercle vicieux de la baisse de consommation des morceaux piécés qui se fait sentir depuis les années 1970 et tend à s'accroître.

2.3.3.2. Une dénomination des viandes peu lisible pour le consommateur et pénalisante pour les échanges

En dehors de certains noms de muscles type Entrecôte, Faux-filet..., les dénominations anatomiques de la plupart des pièces bouchères (Gîte à la noix, Merlan, Poire,...) n'évoquent rien aux consommateurs, notamment ceux de moins de quarante ans, et leur permettent difficilement de faire un choix pertinent entre différents morceaux vis à vis de leur utilisation culinaire. (Enquête Louis Harris 1998, et Etude Segment 2006). Sans repères, le consommateur tend à se tourner vers des présentations où l'utilisation est simple et la qualité plus régulière (steak haché, hebdopack, plats cuisinés...)

De plus, la dénomination actuelle des muscles est d'une précision telle qu'elle conduit à la rigidification des échanges entre fournisseur et distributeur (GMS, RHD). Au cours des entretiens, les abatteurs-transformateurs se sont généralement montrés favorables à une simplification de la dénomination et de l'étiquetage des viandes.

2.3.3.3. Centralisation, massification et normalisation des achats : pas assez de partenariat au sein de la filière

La réalisation des achats au niveau de plateformes par des responsables logisticiens qui n'ont souvent pas de compétences bouchères conduit à une rigidification des commandes, de même que les systèmes d'échange de données informatisées (EDI). Les exigences augmentent (plus de précision dans les commandes), les écarts sont de moins en moins tolérés et les délais de livraison se raccourcissent. Il devient donc de plus en plus difficile pour l'abatteur-transformateur de faire l'adéquation entre ses stocks et ses débouchés.

Par ailleurs, il y a peu de partenariat entre les entreprises d'abattage et la distribution. L'absence de visibilité et de suivi dans les commandes, à l'exception de quelques démarches filières, implique une commercialisation au coup par coup et dans l'urgence qui ne favorise ni la maturation des viandes ni la valorisation globale des carcasses. Elle

rend par ailleurs plus difficile la fixation de cibles claires pour la production et la mise en place de signaux efficaces pour piloter l'offre.

2.3.3.4. Le défi du développement des UVCI

Le développement des unités de vente consommateur (UVC) et plus particulièrement de celles fabriquées directement par les industriels (UVCI) est jugé incontournable par l'ensemble des entreprises rencontrées, notamment en raison des difficultés à trouver de la main d'œuvre qualifiée en découpe bouchère. Avec plus ou moins d'enthousiasme, toutes ont mis en place, ou sont en train de mettre en place, une ou plusieurs lignes de fabrication pour répondre à la demande des GMS. Pour une enseigne de la grande distribution, l'approvisionnement en UVCI permet de reporter sur l'amont la responsabilité de l'étiquetage (traçabilité) et la gestion de l'équilibre matière et ainsi de limiter les outils et compétences nécessaires aux niveaux des magasins, à l'image par exemple des hard discount qui n'ont généralement pas de laboratoire de découpe. Pour l'industriel, cela implique un investissement et une prise de risques plus importante sur les produits. Les échanges sous forme d'UVCI devraient donc impliquer une nouvelle répartition des marges entre industriel et distributeur ainsi qu'un partenariat plus important pour assurer l'équilibre matière. Ces deux conditions sont nécessaires pour envisager la fabrication d'UVCI à partir d'animaux de race à viande de qualité. En effet, le risque est grand que la demande pour des UVCI de viande piécée se focalise sur un nombre très limité de muscles conduisant au renchérissement de ces derniers et au contraire à une baisse du prix des autres morceaux qui devront trouver d'autres débouchés, notamment sous forme d'élaborés (avec des conséquences sur la consommation et la rentabilité des outils qui seraient pénalisées).

Au-delà des problèmes techniques (tenue de la couleur, DLC...), le développement des UVCI pose donc avant tout des problèmes économiques et organisationnels.

3. DISCUSSION SUR LES PISTES ENVISAGEABLES

Face au double constat du recul quantitatif prévisible de l'offre et des inadéquations qualitatives croissantes avec la demande, la filière doit trouver et mettre en œuvre des solutions. Différents leviers déjà plus ou moins étudiés sont à sa disposition pour aller dans le sens d'une organisation et de pratiques plus aptes à encourager la consommation en fournissant des produits correspondant aux besoins des consommateurs.

3.1. REDUIRE LA MORTALITE DES VEAUX ?

Pour essayer de faire face à la baisse du nombre de veaux disponibles pour la production de viande, il convient de travailler sur deux aspects : le nombre de naissances (fertilité et fécondité des vaches...) et la mortalité des veaux.

En 2005, 880 000 veaux sont morts représentant un taux de mortalité de 12 % en moyenne pour les laitiers et 10 % pour le troupeau allaitant mais avec d'importantes variations d'un élevage à l'autre. En élevage laitier, les causes de mortalité sont relativement bien connues et des études montrent que le respect des règles d'hygiène et des bonnes pratiques d'élevage permet de réduire notablement cette mortalité dans les élevages où elle est élevée. Cependant le problème peut être d'ordre économique : lorsque la valeur du veau de

huit jours, co-produit du lait, est inférieure au coût d'une visite vétérinaire, cela peut remettre en cause l'intérêt de cette visite. En élevage allaitant, en revanche le veau est le produit principal et sa valeur implique un intérêt certain des éleveurs à limiter le nombre de morts. Mais le diagnostic des causes de mortalité n'est pas aussi avancé que pour les laitiers et mériterait d'être affiné.

Chaque diminution d'un point du taux de mortalité (+79 000 têtes) pourrait avoir un impact significatif sur la production de viande rouge.

3.2. AUGMENTER LA PRODUCTION DE VIANDE DE TYPE LAITIER ?

Actuellement, une partie des vaches laitières sont abattues maigres (classées 1 ou 2) et légères. Selon des estimations établies à partir d'études réalisées en 2004 (dans un contexte laitier différent d'aujourd'hui) sur des populations d'effectifs variables, cela concernerait environ 20 à 25 % des Holstein, 10 à 15 % des Normandes et 25 à 30 % des Montbéliardes. En race Prim'Holstein, les carcasses de ces vaches maigres pèsent en moyenne 260 kg et sont classées P- / P=. Si ces carcasses étaient finies, elles pourraient en moyenne atteindre 320 kg sans trop de risque d'excès de gras. Ainsi, si la moitié seulement des vaches maigres Holstein étaient finies (soit 100 000 vaches à l'échelle nationale), ces 60 kg supplémentaires de viande par vache permettraient de produire 8 800 tonnes équivalent carcasse supplémentaires. Si l'on ajoute le gain de viande potentiel pour les Normandes (+ 70 kg entre une vache maigre et une en état) et les Montbéliardes (+ 55 kg), sur la base d'une finition de la moitié des vaches maigres, on obtient encore 3000 tec supplémentaires. Des essais réalisés à la ferme expérimentale de Mauron (56) sur la finition de vaches de réforme Prim'Holstein ont par ailleurs montré, sur la base de la conjoncture 2004-2006 que l'engraissement de vaches maigres (classées 1 ou 2) présentait un intérêt économique pour l'éleveur.

Par ailleurs, les jeunes bovins de race laitière produisant des viandes relativement colorées et moyennement persillées, peuvent se positionner sur les créneaux commerciaux des vaches laitières. Mais le développement de cette production de jeunes bovins laitiers supposerait pour satisfaire ce marché une véritable politique contractuelle de filière.

3.3. UNE VACHE ALLAITANTE MIEUX ADAPTEE AU MARCHE ?

L'alourdissement constaté dans les différentes races à viande est pour l'essentiel la résultante des schémas de sélection génétique. Un retour en arrière sur ce critère paraît difficile. Dans ces races, on recherche notamment des performances en engraissement des jeunes bovins et du format sur les femelles pour le vêlage. La sélection génétique sur ces critères dans le jeune âge a des conséquences sur le poids des animaux adultes. La prise en compte du poids de l'animal adulte dans les schémas de sélection pour le contenir ou le diminuer, prendra du temps et suppose des engagements de la filière.

Une autre solution plus rapide afin d'obtenir des résultats sur l'allègement des poids de carcasse, mais aux conséquences considérables pour le devenir des races pures, serait d'inséminer les vaches allaitantes à format important par des taureaux à petits formats (ou de race plus légère).

3.4. PRODUIRE DES JEUNES BOVINS MOINS LOURDS

En jeunes bovins de race à viande, la demande étant ciblée sur des carcasses de 400-430 kg, il faut envisager l'allègement des animaux plus lourds. C'est tout à fait possible au niveau des élevages si les opérateurs commerciaux envoient des signaux clairs, notamment via des grilles de paiement incitatives.

L'explication des poids élevés se trouve essentiellement dans le potentiel génétique des animaux et leur âge à l'abattage. On dispose aujourd'hui de références techniques bien établies sur les principaux systèmes de production de jeunes bovins (pour les principales races et principaux régimes alimentaires) donnant des repères de conduite sur des moyennes de lots permettant de maîtriser les poids de carcasse.

3.5. MIEUX GERER LA TENDRETE

S'agissant de l'amont, hormis les différences entre muscles d'une même carcasse, la variabilité liée à l'animal constitue le facteur de variation de la tendreté le plus important. La mise en place d'un programme de recherche pluridisciplinaire sur la génomique vise à identifier des gènes responsables de la qualité de la viande, pour demain, pouvoir sélectionner les animaux vis à vis de ces gènes.

Concernant l'aval de la filière, la majorité des facteurs de variation de la tendreté sont bien connus mais leur mise en œuvre dans les entreprises fait souvent défaut... ce qui permet d'espérer d'important progrès !

Le travail des viandes (parage, épiluchage, affranchi, ...), l'augmentation de la durée de maturation et d'autres facteurs comme la suspension des carcasses par le bassin lors du ressuyage, l'attendrissage de la viande, notamment mécanique, ou encore sa cuisson sont autant de techniques permettant d'augmenter la tendreté du muscle. Des travaux sont en cours dans la filière pour tenter d'améliorer les choses. Ils portent sur :

- une meilleure appréciation de la tendreté telle qu'elle est perçue par le consommateur dans le cadre d'une enquête nationale tendreté,
- une évolution de la dénomination des morceaux pour permettre au consommateur de choisir facilement son morceau en fonction de son utilisation culinaire,
- l'usage de l'attendrissage mécanique comme le font aujourd'hui d'autres pays européens pour améliorer la tendreté de muscles difficiles à valoriser aujourd'hui,
- l'augmentation de la durée de maturation au moyen de nouveaux conditionnements sous atmosphère,
- l'adaptation des durées de maturation au potentiel des différents muscles à cuisson rapide,
- la recherche et la communication sur les méthodes de cuisson de la viande dans le secteur de la RHD, notamment scolaire,
- la diffusion des connaissances auprès des opérateurs de la filière sur les moyens existants permettant de gérer la tendreté
- l'expertise des nouveaux systèmes de classement de la qualité de la viande vis-à-vis de la tendreté comme le système MSA (*Meat Standard Australia*).

3.6. REVALORISER LE METIER DE BOUCHER

Le manque de bouchers à tous les niveaux (boucherie artisanale, ateliers de découpe en industrie et en GMS, restauration) tend à pénaliser la satisfaction du consommateur et constitue un réel problème pour la valorisation des carcasses du troupeau allaitant. Ce n'est pas nécessairement le système de formation ni son contenu qui est en cause. Le véritable problème réside dans la difficulté de trouver des candidats pour les métiers de la viande, ceci pour des considérations de rémunération, de contraintes et globalement d'image du métier. Des initiatives sont en cours pour revaloriser cette image et redynamiser la formation des bouchers, notamment au niveau de la confédération nationale de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) et du SNIV. Les différentes actions n'ont pas toujours le succès escompté et les réflexions sont à poursuivre.

CONCLUSION

La réduction du nombre de bouchers, le développement des produits élaborés et des UVCI ainsi que la centralisation croissante des achats des distributeurs modifient les échanges au sein de la filière. Le rôle des différents acteurs, les investissements, les prises de risques et les rapports de force sont modifiés et nécessitent de trouver de nouvelles formes d'organisation au sein de la filière.

Les abatteurs avouent une certaine impuissance à piloter individuellement l'offre malgré l'outil grille de prix dont ils disposent, d'autant plus que la classification actuelle (EUROP) est mal reliée à la valeur commerciale.

Une solution pourrait consister à mettre en place des accords interprofessionnels permettant aux entreprises d'appliquer des bonus ou des pénalités en fonction des caractéristiques des carcasses. Le développement des contractualisations avec les producteurs est un outil qui pourrait permettre de mieux gérer l'offre, mais en l'absence de contractualisation avec la distribution, les abatteurs ont du mal à s'engager.

Une autre option pourrait porter sur le paiement de la carcasse à sa « vraie valeur ». L'arrivée des machines à classer a permis d'objectiver le classement des carcasses (même si cela suscite encore des débats dans la filière). Pourtant, le classement EUROP donné aujourd'hui par la machine est assez mal relié au rendement en viande. De plus, l'essentiel des carcasses étant aujourd'hui commercialisé sous forme de muscles, il existe une discontinuité entre les critères d'achat et les critères de commercialisation. Une façon de payer les carcasses selon leur « vraie valeur » serait de prendre en compte le rendement en viande nette commercialisable et l'orientation de la carcasse dans un circuit commercial donné (circuit haché, circuit catégoriel, circuit compensé ou circuit cheville), ces éléments étant les principaux facteurs explicatifs de la valorisation. Des outils restent à développer pour mesurer le rendement en viande des carcasses, par exemple, sur la base de la machine à classer ou du CVS (*Computer Vision System*) qui permet de mesurer la quantité de gras dans la carcasse au niveau de la coupe primaire. Il reste à inventer des méthodes permettant d'inclure dans le prix de la carcasse, le circuit de commercialisation suivi.

Nous remercions les interlocuteurs des entreprises d'abattage et transformation qui ont accepté de répondre à nos questions.

Bastien D., Brouard-Jabet S., 2000. Comment raisonner les limites d'âge dans les cahiers des charges : premières références sur l'effet de l'âge à l'abattage sur la qualité des carcasses, Renc. Rech. Ruminants (7), 269

Bastien D., Denoyelle C., Tribot Laspière P., 2002. Age à l'abattage, « suspension pelvienne », pratique de « l'affranchi » : pour une meilleure argumentation des choix techniques en matière de gestion de la tendreté dans les démarches qualité, Renc. Rech. Ruminants (9), 251-254

Bastien D., 2003. Etat des lieux des essais conduits sur la production de jeunes bovins. CR n°160332026, Rapport d'étude Institut de l'élevage/OFIVAL

Becherel F., Charroin T., Echevarria L., Galan F., Kentzel M., Morhain B., Pavie J., Sarzeaud P., 2007. Les systèmes bovins viande en France, repères techniques et économiques. Rapport d'étude Institut de l'Élevage / Chambres d'Agriculture/Office de l'Élevage

Brunschwig P., Blin E., 2005. Etude de la mortalité des veaux d'élevage en Bretagne. Rapport d'étude Institut de l'Élevage, Chambre d'agriculture, Contrôle laitier et Bovins Croissance Bretagne, Pays de Loire et Basse Normandie

Cartier P., 2008. Le point sur la qualité de la viande. Rapport d'études Institut de l'Élevage / Interbev

Denoyelle C., 2001. Valorisation des carcasses selon leur état d'engraissement. Rapport d'études Institut de l'Élevage/Interbev/Ofival

GEB-Institut de l'élevage, 2007. Bœuf, veau, agneau dans la grande distribution. Dossier Economie de l'élevage n°369

GEB-Institut de l'élevage, 2007. Perspectives offre demande des viandes bovines et ovines dans l'UE-27 à l'horizon 2015. Dossier Economie de l'élevage n°377

Haurez P., Véron J., Bernard P., 1999. Allègement des poids de carcasse de jeunes bovins. CR n° 9993212, Rapport d'étude Institut de l'Élevage / OFIVAL

Meffe N., Veillaux C., Bastien D., 2005. Abattage des vaches laitières en lactation : quantification du phénomène et conséquences pour les abattoirs, Renc. Rech. Ruminants (12), 375-378

Moëvi I., Hocquette J.F., Jurie C., Micol D., 2008. Expertise du système australien de prédiction de la qualité de la viande bovine (MSA) : quelles perspectives pour la filière française ? Rapport d'études Institut de l'élevage / Inra / Interbev / Office de l'élevage

Monniot C., Devun J., Pascal M., Piednoir B., Perrot C., 2007. Mieux apprécier la production de viande bovine en France sur les plans quantitatif et qualitatif : les apports de la BDNI. Article et communication 3R

Pôle Herbivores des Chambres d'Agriculture de Bretagne, 2007. Guide pratique de l'éleveur laitier, objectif revenu et travail, gagner plus avec mes produits

Tribot Laspière P., Bastien D., 2001. Effet de la suspension pelvienne sur la tendreté de la viande bovine. Rapport d'études Institut de l'Élevage/Interbev/Office de l'Élevage

Tribot Laspière P., 2007. La valorisation des affranchis. Rapport d'études Institut de l'Élevage/Interbev/Office de l'Élevage