

Le dossier Économie de l'Élevage

TOUS LES MOIS, UNE ANALYSE SUR LES FILIÈRES BOVINES, OVINES ET CAPRINES



Juin 2008



n°379

Adéquation qualitative offre/demande en viande bovine

Rédaction :

Département Economie (GEB)

Service Qualité des viandes de l'Institut de l'Élevage

Etude réalisée avec le soutien de l'Office de l'Élevage et d'Interbev

Ce travail s'appuie tout particulièrement sur des entretiens réalisés entre juin et septembre 2007 auprès de responsables d'entreprises d'abattage et de transformation. Il a par ailleurs mobilisé des données tirées de la BDNI et synthétise de nombreux travaux déjà réalisés, en particulier par les équipes de l'Institut de l'Élevage.

Outre l'équipe de rédaction du GEB, ce travail est le fruit de la collaboration d'ingénieurs du service qualité des viandes du Département Technique d'Élevage et Qualité et en particulier Christophe Denoyelle et Didier Bastien.

Il a bénéficié de l'appui de Geneviève Cotto et certains entretiens ont été conduits avec Jean Morand et Yves Quilichini d'Interbev.



Adéquation offre/demande en viande bovine

Pour différentes raisons dont l'évolution de la PAC, la France mais aussi l'Europe sont devenues structurellement déficitaires en viande bovine, déficit qui devrait s'accroître dans les années à venir. 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) et une diminution des surfaces en herbe (-30%). La croissance du cheptel allaitant (+30% de vaches depuis 1984) ne suffit pas à compenser le manque de veaux issus du cheptel laitier.

Cette « rareté » de l'offre tend à renforcer l'impression d'inadéquation qualitative. En effet, dans un contexte d'offre supérieure à la demande, les opérateurs disposaient d'une marge suffisante pour trier les animaux et les carcasses afin de les orienter vers les circuits commerciaux les plus adaptés, y compris si on fait référence à une période plus éloignée, à l'intervention publique et aux importations/exporta-

tions massives. La dernière décennie a été propice à la segmentation et à la mise en place de démarches qualité, largement encouragées il est vrai par la crise de l'ESB... Mais dans le contexte actuel de manque de matières premières, la question du tri devient problématique. Il est beaucoup plus difficile d'orienter les carcasses vers les circuits les plus appropriés, avec le risque potentiel d'inadéquation entre l'offre et la demande à telle ou telle période de l'année sur tel ou tel circuit. Ce problème se traduit par des débats interprofessionnels sur la « qualité des produits », débats particulièrement complexes, puisque comme tout le monde le sait, la qualité est une notion subjective et qui n'a pas la même signification pour les interlocuteurs selon le niveau de filière où ils se situent.

Le point de vue des abatteurs-transformateurs sur l'offre et notamment sur certaines de ses caractéristiques, en partie objectivées par la description qualita-

> > >

tive qui peut en être faite grâce à l'exploitation de données issues de la Base de Données Nationale d'Identification (BDNI), sert ici de base à la réflexion.

Des carcasses trop lourdes et trop grasses, parfois insuffisamment, favorisées par des grilles de prix peu incitatives à l'allègement et une tendreté insuffisamment recherchée au travers des techniques et des délais de maturation, voici deux diagnostics fortement réaffirmés. L'évolution des modes de commercialisation et de consommation (moins de bouchers artisanaux et plus de GMS) laisse moins de place aux carcasses lourdes et grasses ainsi qu'aux morceaux piécés trop fermes. En l'absence de bouchers capables de prodiguer des conseils de préparation, y compris au sein des GMS en rayon découpe, le consommateur se laisse beaucoup plus influencer par le coût de la portion et la notion de praticité.

On le savait avant de commencer diront à juste titre la plupart des interlocuteurs. Certes. Cela veut-il dire qu'il n'y a rien à faire et à attendre ? Non ! Confrontés à des concurrence renforcées, la filière bovine française et européenne appuyée sur une demande à forte exigence qualitative a tout à fait les moyens de résister. Encore faut-il vouloir mettre en œuvre ce que l'on sait être bon pour la viande, pour

le consommateur, pour la filière... et le faire !

L'aspect sécurité des produits mis en place depuis les grandes crises sanitaires et médiatiques a permis d'éviter le pire. La haute exigence des consommateurs en matière de qualité/sécurité des produits, se double d'une exigence de compétitivité. La modification des circuits et des modes de distribution (plus de GMS, de RHD, d'UVCI) renforce l'importance du poids et du prix de la portion consommateur des

morceaux nobles à cuisson rapide dans le comportement d'achat. La question du poids des carcasses et la présence de gras doivent être prises en compte dans une grille de classement cohérente. Des signaux clairs doivent être envoyés en ce sens en direction de l'amont de la production, aux responsables des programmes génétiques et des conduites d'élevage, comme à

ceux qui se situent en aval, pour ce qui est de la maturation des carcasses. Les exemples étrangers de pilotage et de maturation des muscles doivent être observés. La grande distribution doit prendre conscience de sa responsabilité dans cet ensemble et les producteurs, en particulier ceux du troupeau allaitant, tout en étant bien évidemment d'abord préoccupés par leur intérêts individuels immédiats, ne peuvent se désintéresser des questions qui pourraient sécuriser leurs débouchés en termes de volume et de prix à moyen terme.

**“L'évolution des modes
de commercialisation
et de consommation
laisse moins de place
aux carcasses lourdes
et grasses”**

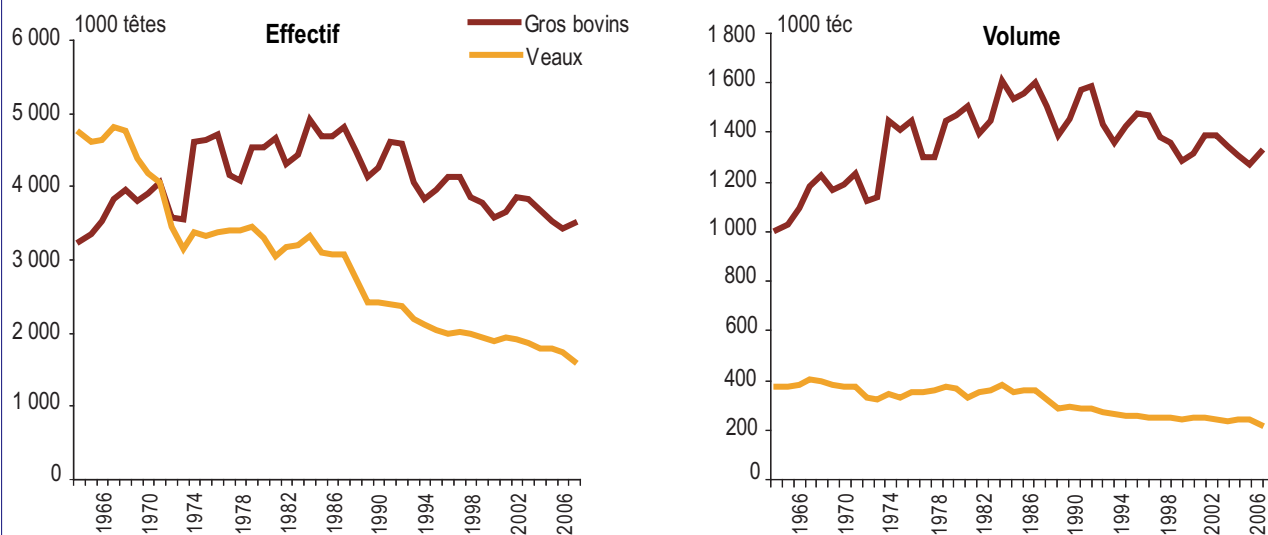
■ ■ ■

SOMMAIRE

1	Zoom sur la production française de viande bovine	5
	L'Europe s'apprête à produire moins	5
	Prépondérance des femelles dans la production française	9
	La BDNI permet aujourd'hui de mieux "qualifier" l'offre française de viande bovine	9
	Forte diversité des vaches abattues	9
	Les trois quarts des génisses sont de race à viande	11
	La race charolaise représente le tiers des taurillons	13
	Les boeufs : surtout présents dans le nord de la France	17
	Une production atomisée issue de systèmes de production très divers	19
2	Les attentes des abatteurs-transformateurs à l'égard de la production	21
	Les vaches et génisses allaitantes	21
	Les jeunes bovins de race à viande	25
	Les boeufs de race à viande	27
	Les vaches et génisses laitières de race Prim'Holstein	27
	Les vaches et génisses mixtes	27
	Les jeunes bovins laitiers et mixtes	29
	Les boeufs laitiers et mixtes	29
	Points critiques au niveau de l'offre	31
3	Ce qui s'apparente à des autocritiques du maillon abattage-transformation !	33
	Inadéquation entre valeur d'achat et valeur technique de l'animal	33
	Une tendreté irrégulière et non garantie	35
4	La vision critique des abatteurs-transformateurs sur la distribution	37
	De moins en moins de bouchers professionnels : une perte de savoir-faire	37
	Une dénomination des viandes peu lisible pour le consommateur	38
	Centralisation, massification et normalisation des achats	38
	Pas assez de partenariat au sein de la filière	38
	Le défi du développement des UVCI	39
5	Des leviers pour "rectifier le tir"	41
	Réduire la mortalité des veaux ?	41
	Augmenter la production de viande de type laitier ?	45
	Une vache allaitante mieux adaptée aux besoins du marché ?	47
	Produire des jeunes bovins moins lourds	47
	Mieux gérer la tendreté	49
	Rechercher une meilleure organisation de la filière	53

Évolution des abattages de gros bovins et de veaux

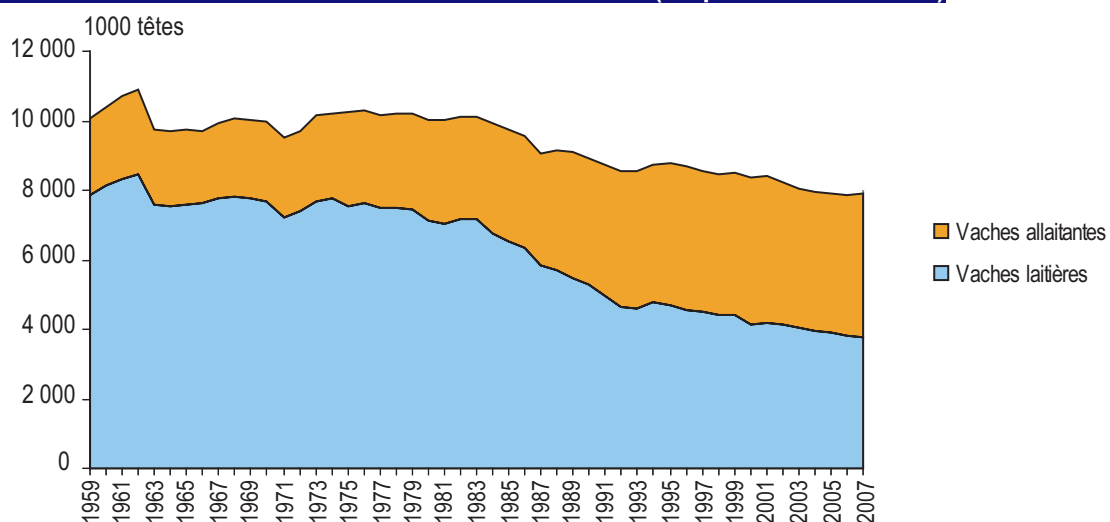
Figure 1



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

Evolution des effectifs de vaches en France (enquête de décembre)

Figure 2



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



1

Zoom sur la production française de viande bovine

L'Europe s'apprête à produire moins

Lente érosion de l'offre française depuis les années 1980

Après avoir fortement augmenté dans les années 1970, l'offre de viande bovine française s'érode progressivement depuis le milieu des années 1980. Les abattages de gros bovins ont chuté de 28% en têtes et de 19% en tonnage entre 1984 et 2007. Le nombre de veaux abattus a quant à lui été réduit de moitié sur cette période.

C'est la réduction du cheptel reproducteur qui est à l'origine de cette érosion de l'offre. En effet, l'instauration des quotas laitiers en 1984 a poussé à une contraction progressive du nombre de vaches laitières au fur et à mesure que la productivité par animal

progressait. Ce cheptel a ainsi été presque divisé par deux entre 1984 et 2007, perdant plus de 3 millions de têtes. La progression du cheptel de vaches allaitantes sur la même période (+ 1 million de têtes) n'a pas compensé cette chute. L'effectif total de vaches a donc perdu plus de 2 millions de têtes, soit 22%.

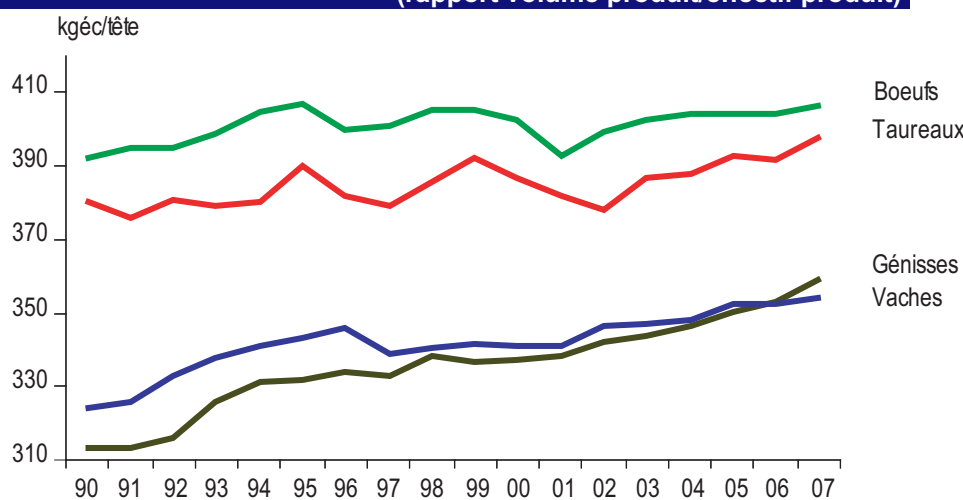
D'une façon générale, la décapitalisation du cheptel reproducteur permet dans un premier temps d'augmenter l'offre de viande issue de femelles, mais c'est bien à une baisse de l'offre globale qu'elle conduit sur le long terme.

Par ailleurs, l'offre de viande bovine dépend également du poids des animaux abattus. L'augmentation des poids de carcasse, liée à la réduction du cheptel laitier au profit du cheptel allaitant, mais aussi à la sélection génétique opérée sur certaines races à viande, et les évolutions des techniques d'élevage ont permis de limiter la baisse des tonnages offerts.

> > >

Poids moyen des carcasses produites (rapport volume produit/effectif produit)

Figure 3



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

Cheptel laitier et allaitant dans l'UE à 27 - Situation/perspectives 2013 en millions de têtes

Figure 4

UE à 27	2006	2013	2013/2006
Vaches laitières	24,56	23,06	-6%
Vaches allaitantes	12,02	11,61	-3%
TOTAL	36,58	34,67	-5%

Source : GEB-Institut de l'Élevage

Perspectives offre/demande de viande bovine dans l'UE à 27 en 2015

Figure 5

1000 téc	Bilan 2006		Prévisions 2015	
	UE à 25	UE à 27	H1	H2
Production	7 891	8 140	7 900	7 900
+ Importations vif	6			
- Exportations vif	11			
=Abattages	7 887		7 900	7 900
+ Importations viande	491		600	800
- Exportations viande	188		100	100
=Consommation	8 189	8 405	8 400	8 600
Déficit de l'UE en %				
production/consommation	4%	3%	6%	8%

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

Perspectives de renforcement du déficit de production à l'horizon 2015¹

Aujourd'hui, dans un marché de plus en plus mondialisé, davantage qu'au niveau franco-français, c'est à l'échelle européenne que doivent être raisonnées les disponibilités et les équilibres offre/demande. Dans une Europe de nouveau élargie et après les mises en place progressives et diverses des mesures de découplage, nos prévisions vont dans le sens d'un accroissement du déficit de production de viande bovine. La réflexion sur l'évolution des cheptels, de la production de veau de boucherie et des poids de carcasses ainsi que les hypothèses retenues pour l'évolution de la consommation et du commerce extérieur font ressortir que l'UE est plus menacée par une sous-production en viande bovine que par des excédents.

Avec un scénario de hausse marquée, de 2% l'an, des quotas laitiers à partir de 2009-2010 et jusqu'en 2015 et une évolution des prix des aliments du bétail et des produits laitiers qui ne soit pas défavorable à ces derniers, nous envisageons un repli du cheptel laitier de 6%. Il serait ramené à 23,1 millions de vaches en 2013 soit 1,5 million de moins qu'en 2006. En ce qui concerne le cheptel allaitant, l'hypothèse du maintien des règles fixées lors de la réforme PAC 2003 et notamment du maintien de la PMTVA couplée dans les pays qui ont fait ce choix, nous fait envisager un recul de 3,5%. La hausse des cours des céréales devrait durer, induisant à la fois une pression sur les terres labourables et une majoration des coûts d'engraissement défavorables au prix des animaux maigres. Le cheptel allaitant de l'UE-27 serait ainsi ramené à 11,61 millions de vaches en 2013 soit 420 000 de moins qu'en 2006. Cette réduction des cheptels implique une baisse des disponibilités en veaux : avec un probable maintien du taux de veau sevré par vache et malgré quelques importations supplémentaires envisageables, il devrait y avoir 1 380 000 veaux de moins disponibles annuellement pour la production de viande blanche et rouge.

La production de veaux de boucherie bien que connaissant des difficultés a réalisé son plan de modernisation/mise aux normes et devrait poursuivre son activité à des niveaux comparables à la pratique actuelle. Avec un taux de prélèvement constant sur les petits veaux du cheptel laitier, nous envisageons un recul de la production de 6% en têtes en

partie compensé par un alourdissement des carcasses.

Par ailleurs, l'alourdissement des carcasses de gros bovins, bien que d'ampleur plus réduite ces dernières années est un phénomène ancien et constant et nous prévoyons qu'il se poursuive (malgré les mises en garde que nous formulons en conclusion de ce rapport !) avec un gain de poids de 1,5% d'ici 2015.

Compte tenu de l'ensemble des hypothèses retenues, la disponibilité en animaux d'élevage pour faire de la viande rouge se trouverait réduite en 2015 par rapport à 2006, de 1 080 000 têtes et la production bovine globale (gros bovins + veaux de boucherie) dans l'Union européenne à 25 serait ramenée à 7,9 millions de tonnes, soit 3% en dessous de ce qu'elle était en 2006. Même si ce repli prévu est légèrement atténué par rapport à ce qui était annoncé il y a deux ans, essentiellement parce que nous prévoyons une relance de la production laitière et par conséquent une moindre réduction du cheptel laitier, la tendance à la réduction de la production de viande bovine demeure une tendance lourde.

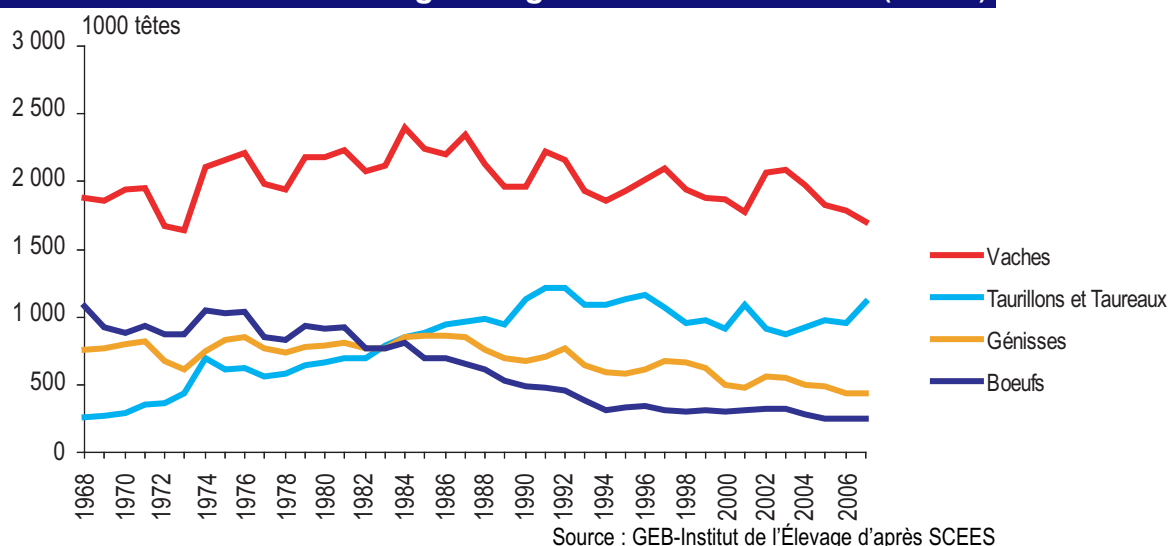
Parallèlement rien ne permet d'envisager une baisse équivalente de la demande solvable. Le maintien des hauts niveaux de consommation dans la "vieille Europe" et le rattrapage progressif des nouveaux États membres, au fur et à mesure de leur développement économique, restent un mouvement de fond qui nous fait privilégier une hypothèse de maintien de la consommation globale. Compte tenu de l'augmentation attendue de population, 7 millions d'habitants en plus, ce scénario se traduirait par un net recul de la consommation individuelle. Le niveau de consommation résultera toutefois largement du niveau des importations, lequel dépendra en particulier de l'issue de la négociation OMC ou de toute négociation bilatérale et par conséquent du niveau de protection du marché européen qui subsistera. D'où deux hypothèses (H1) et (H2). Dans (H1) il n'y a pas d'accord à l'OMC à l'échéance 2015 et les importations progressent peu par rapport à la situation actuelle. Les prix européens restent élevés. Dans (H2) au contraire, la négociation a abouti à une baisse significative des protections aux frontières : l'Europe importe 280 000 tonnes de viande bovine de plus qu'aujourd'hui et ces volumes tirent à la baisse les prix intérieurs.

> > >

¹Pour plus de précisions, consulter le dossier économie de l'élevage n°371 d'octobre 2007 : " Perspectives offre/demande des viandes bovines et ovines dans l'UE à 27 à l'horizon 2015 ".

Évolution des abattages de gros bovins sur 40 ans (effectif)

Figure 6



Explication des sigles utilisés pour les races

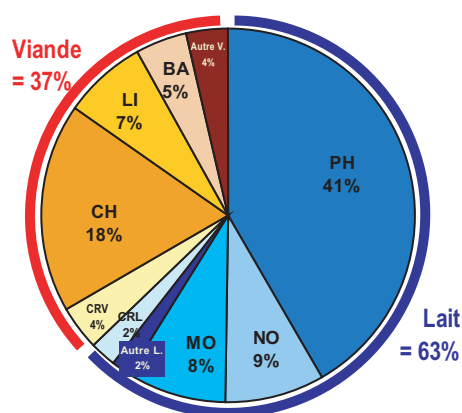
Figure 7

Races à viande		Races laitières	
AU	Aubrac	CRL	Croisée lait
BA	Blonde d'Aquitaine	MO	Montbéliarde
CH	Charolaise	NO	Normande
CRV	Croisée viande	PH	Prim'Holstein
LI	Limousine	L	Autres races laitières
RP	Rouge des Près		
SA	Salers		
V	Autres races à viande		

Source : GEB-Institut de l'Élevage

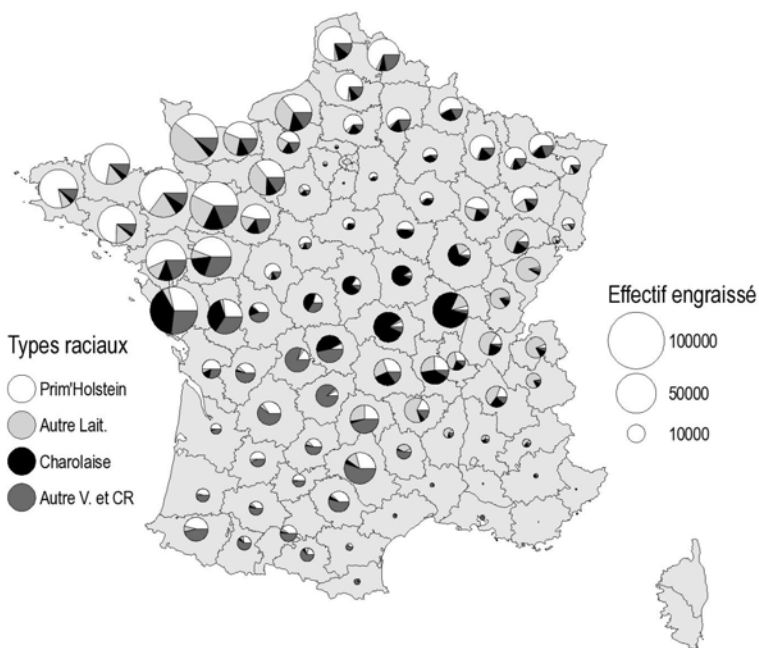
Figure 8

Évolution de la production laitière des



Répartition géographique des vaches abattues en 2005

Figure 9



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

En clair, même si beaucoup d'inconnues persistent (PAC, OMC, dynamique agrocarburants, répercussions de problèmes sanitaires, etc...) et sauf scénario de rupture, la question n'est pas de se demander si l'Europe importera plus de viande bovine du Mercosur, puisque le déficit est devenu inéluctable et croissant, mais de savoir quel tonnage et à quel prix, et de prévoir les conséquences que ces importations peuvent avoir sur l'autonomie d'approvisionnement de l'UE.

Prépondérance des femelles dans la production française

En 2007, les abattages de gros bovins étaient composés, en têtes, de 49% de vaches, 12% de génisses, 32% de taurillons et taureaux et de 7% de bœufs. Du fait des différences de poids entre ces catégories, la répartition en volume de viande produite était différente : 46% pour les vaches, 12% pour les génisses, 34% pour les taurillons et 8% pour les bœufs.

Le ratio mâles/femelles a peu varié au cours du temps. Aussi loin que l'on puisse remonter, les femelles ont toujours compté, en France, pour 57 à 66% des tonnages abattus. En 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 brouillard ou de jeunes bovins (type allaitant).

L'évolution la plus marquante sur les 40 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.

La BDNI permet aujourd'hui de mieux « qualifier » l'offre française de viande bovine

La Base de Données Nationale d'Identification des bovins (BDNI) regroupe de nombreuses données exhaustives qui permettent de mieux appréhender la

production bovine dans toute sa diversité. Les données stockées en BDNI sont issues des notifications des différents acteurs intervenant dans le système français d'identification et de traçabilité. Les éleveurs transmettent à leur EDE (Etablissement de l'Elevage) les informations de naissance, d'entrée, de sortie et de mort de bovins survenant dans leur exploitation. Les abattoirs transmettent les informations des abattages réalisés dans leur établissement. Les données relatives aux abattages de l'année 2005 ont été compilées puis traitées pour en faire ressortir les éléments descriptifs et explicatifs de la production de viande bovine abattue en France.

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, ce qui traduit le plus fort taux de renouvellement 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 brouillard. On ne les retrouve donc pas en tant que vaches dans les abattages.

La distribution 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).

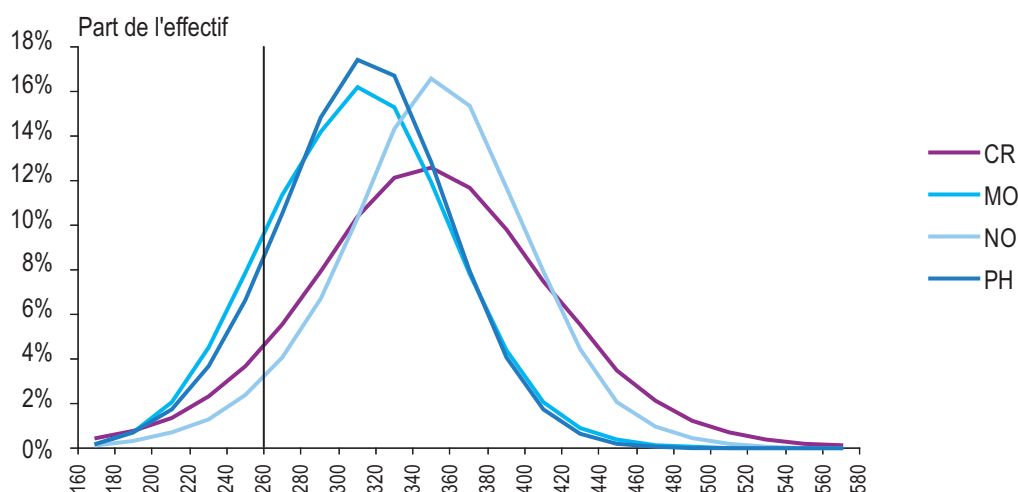
Les poids des carcasses de vaches (renseignés à 77% dans les remontées d'abattages) sont très variables d'une race à l'autre, les vaches laitières étant plus légères que les vaches allaitantes.

Le poids médian des carcasses de Prim'holstein se situait à 314 kg en 2005. 72% des carcasses de vaches prim'holstein pesaient entre 261 et 360 kg, 13% ont enregistré un poids inférieur ou égal à 260 kg et 15% ont dépassé la barre des 360 kg. Le profil de la race montbéliarde est relativement semblable, avec un poids médian de 312 kg. Les vaches normandes ont un plus gros gabarit, avec un poids médian à 353 kg. 68% ont été abattues entre 301 et 400 kg de carcasse. Les 32% restants sont répartis de façon homogène dans les moins de 300 kg et les

> > >

Distribution des vaches des races laitières et croisées abattues en 2005 par classe de poids de 20 kg

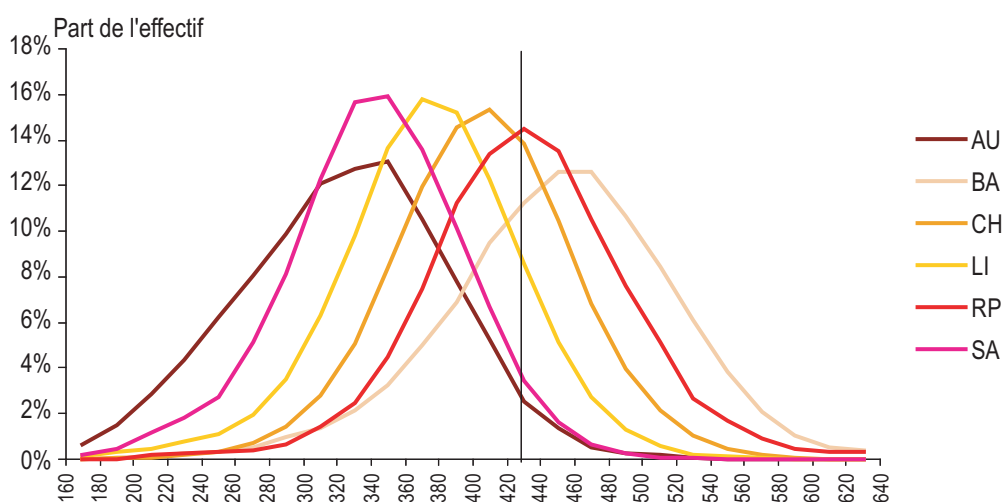
Figure 10



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

Distribution des vaches de races à viande abattues en 2005 par classe de poids de 20 kg

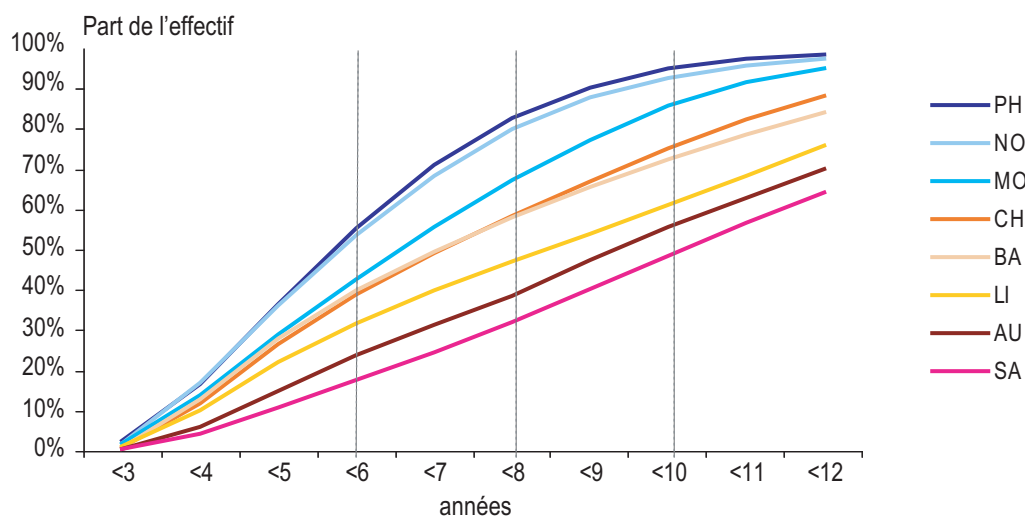
Figure 11



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

Proportion de vaches abattues avant l'âge indiqué en abscisse

Figure 12



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

plus de 400 kg. Les vaches croisées ont un profil plus étalé car elles représentent une catégorie plus hétérogène, les croisées viande sont néanmoins plus lourdes, avec un poids médian de 369 kg, contre 322 pour les croisées lait.

Sans surprise, les carcasses de Blondes d'Aquitaine sont les plus lourdes avec un poids médian de 454 kg et 22% des effectifs au-delà de 500 kg. Le poids médian des carcasses de vaches charolaises se situe à 407 kg, avec un quart des carcasses à moins de 372 kg et un quart au-dessus de 441 kg. Les vaches limousines ont un plus petit gabarit et se rapprochent en ce sens des races rustiques. Leur poids médian était de 376 kg en 2005, avec 67% des vaches abattues entre 321 et 421 kg de carcasse. Enfin, les races rustiques sont les plus légères (poids médian de 344 kg pour les vaches salers et 328 kg pour les aubrac).

L'âge à l'abattage est également très différent en fonction des races. Les vaches de races laitières sont réformées plus jeunes (infertilité, vitesse du progrès génétique...), 83% des Holstein sont abattues avant 8 ans, et même 55% avant 6 ans. 25% des vaches charolaises sont abattues à 10 ans et plus, contre 39% pour les vaches limousines. Globalement, le profil d'âge de la race limousine se rapproche plus de celui des races rustiques, avec près d'un quart des vaches abattues à 12 ans et plus. C'est en race salers que les vaches sont gardées le plus longtemps : plus

d'un tiers atteint ou dépasse l'âge de 12 ans. Enfin, toutes races confondues, 47% des vaches sont abattues avant l'âge de 6 ans et 70% avant l'âge de 8 ans. 16% atteignent ou dépassent l'âge de 10 ans.

Les trois quart des génisses 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 11 à 47 mois. Nous assimilons cette population à celle des génisses bien que ce nombre présente une certaine divergence avec les données d'abattages du SCEES (447 000 têtes, soit 24% de moins). En effet, bien que le total des femelles autres que veaux soit très proche des données du SCEES, la répartition entre vaches et génisses semble relativement différente d'une source à l'autre, en faveur des génisses pour la BDNI. Nous supposons que la filiation n'est peut-être pas toujours détectée dans la base (ex : veau mort-né non notifié dans le système). Par ailleurs, certaines femelles n'ayant jamais vêlé peuvent être considérées comme vaches par le SCEES puisqu'en l'absence de signes visibles (mamelle, utérus), les abatteurs se réfèrent à la dentition (donc à l'âge de l'animal).

Plus d'une génisse sur trois abattues en 2005 était de race charolaise (35%), 18% étaient de race limousine

> > >

**Race et poids* des vaches abattues en France en 2005
(Femelles connues comme mères)**

Figure 13

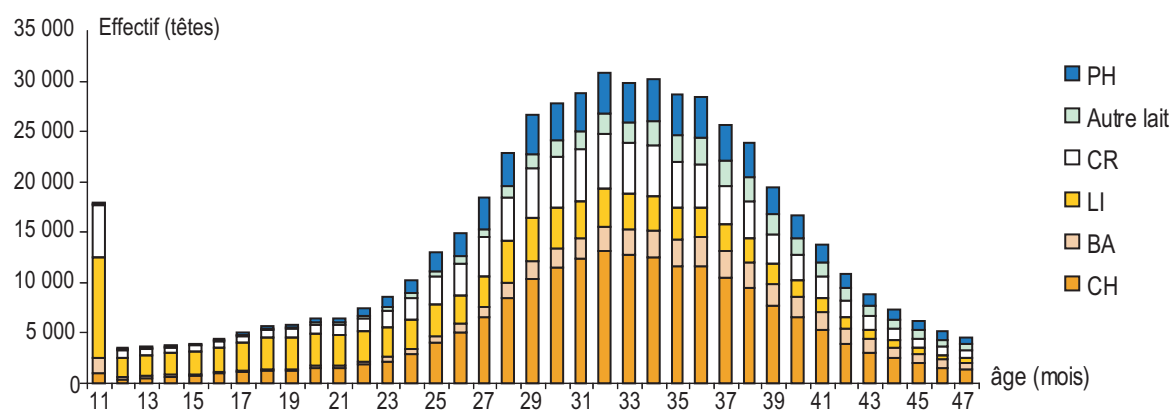
	Effectif abattu	% du total	Poids médian	1er quartile	3e quartile
Races laitières	1 016 185	63%			
PH	675 325	42%	314	283	344
NO	139 203	9%	353	319	385
MO	137 553	8%	312	278	345
CRL	35 769	2%	322	283	361
L	28 335	2%	301	261	340
Races à viande	602 723	37%			
CH	292 743	18%	407	372	441
LI	114 652	7%	376	342	410
BA	73 459	5%	454	410	496
CRV	64 247	4%	369	320	418
V	17 840	1%	408	329	470
SA	17 803	1%	344	311	378
AU	11 450	1%	328	284	367
RP	10 529	1%	431	394	469
Total vaches	1 618 908	100%	341	300	389

*Pour les poids, seuls les relevés de 160 kg et plus ont été pris en compte

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

Répartition par classe d'âge des génisses abattues en 2005

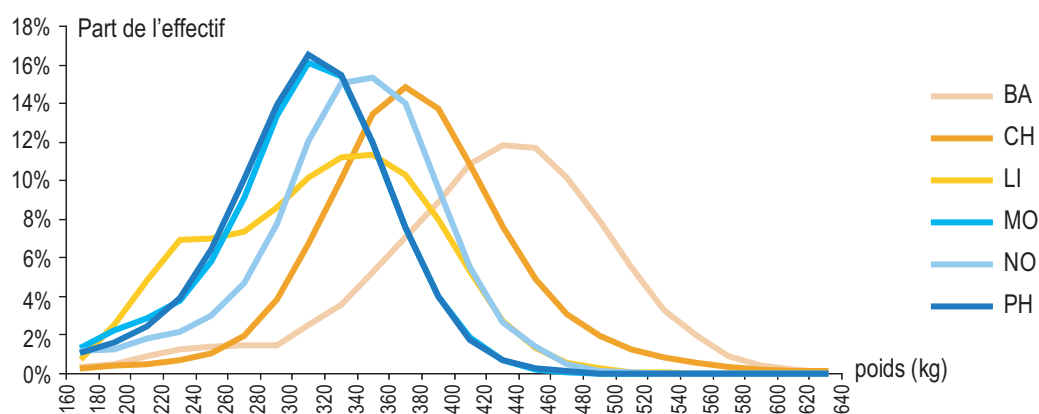
Figure 14



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

Répartition par classe de poids des génisses abattues en 2005

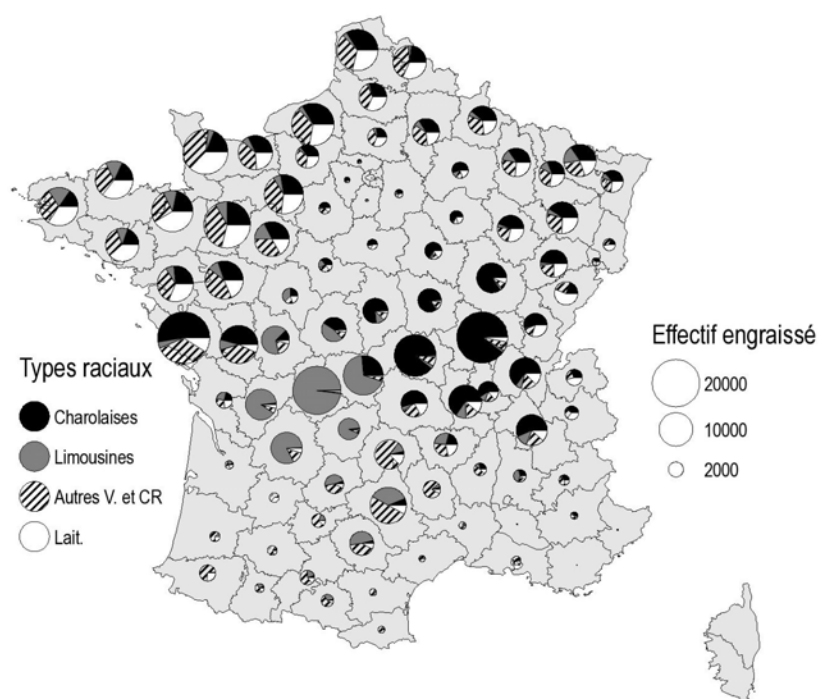
Figure 15



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

Répartition géographique des génisses abattues en 2005

Figure 16



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

et 11% de type croisé « viande ». La race prim'holstein représentait 12% des génisses abattues et les races à viande les trois quarts. Les génisses allaitantes peuvent en effet être engraisées pour leur viande, à la différence des génisses laitières qui sont quasiment exclusivement gardées pour le renouvellement des troupeaux et participent donc peu à la production de génisses bouchères. Les quelques génisses laitières abattues à ce stade correspondent en fait à des réformes anticipées de génisses qui n'ont pas réussi à être gestantes. D'ailleurs, les premiers vêlages étant plus précoces en Prim'holstein que pour les races mixtes, ces génisses sont abattues plus jeunes que les génisses montbéliardes ou normandes.

24% des génisses blondes d'aquitaine sont abattues entre 421 et 460 kg. 46% sont abattues en-dessous de 420 kg et 31% au-delà de 460 kg. 15% des génisses charolaises sont abattues entre 361 et 380 kg. Et on retrouve 63% des effectifs dans la tranche de poids 321-420 kg, 16% en-dessous de cette fourchette et 21% au-dessus. La distribution des génisses limousines montre un profil dissymétrique, avec 21% des génisses abattues entre 221 et 280 kg et correspondant aux génisses jeunes, pour beaucoup âgées de 11 mois. Les deux tiers des génisses normandes sont abattues entre 301 et 400 kg. Les deux tiers des génisses montbéliardes et prim'holstein sont abattues entre 261 et 360 kg.

La distribution géographique de l'engraissement de génisses est assez caractéristique. Le bassin allaitant contribue plus à l'engraissement que pour les autres catégories d'animaux. En outre, la répartition géographique est relativement liée à celle constatée pour les vaches. La plupart des génisses sont en effet engraisées sur leur exploitation de naissance (à moins d'avoir été exportées au stade de broutardes). Ceci permet aux éleveurs d'arbitrer à tout moment entre garder une génisse dans le troupeau ou l'engraisir.

La race charolaise représente le tiers des taurillons

Les mâles de 11 à 23 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 (3% de moins que les données SCEES). 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. Notons que les abattages ne représentent pas la totalité des taurillons produits en France, une partie d'entre eux (14% en 2005) étant exportés vivants. Toutes races confondues, quasiment la moitié (47%) des taurillons sont abattus entre 17 et 20 mois avec un maximum à 18 mois. 25% sont abattus avant 17

> > >

**Abattages de génisses en France en 2005
(femelles non connus comme mères, de 11 à 47 mois)**

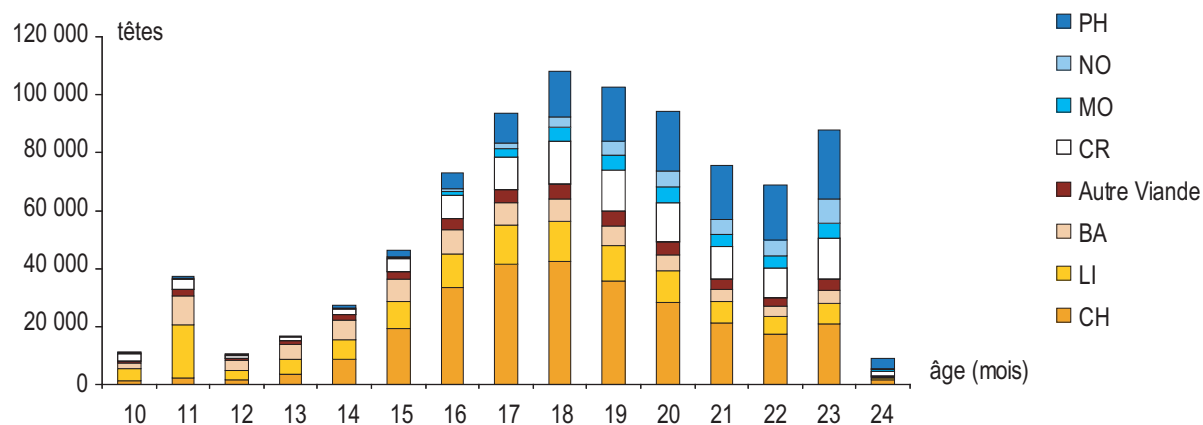
Figure 17

	Effectif abattu	% du total
Races laitières	138 451	25%
PH	67 200	12%
CRL	33 543	6%
NO	18 890	3%
MO	14 868	3%
L	3 950	1%
Races à viande	415 511	75%
CH	192 044	35%
LI	101 121	18%
CRV	59 485	11%
BA	44 921	8%
V	8 467	2%
RP	4 233	1%
AU	2 795	1%
SA	2 445	0%
Total	553 962	133%

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

Effectif de taurillons abattus en 2005, selon l'âge et le type racial

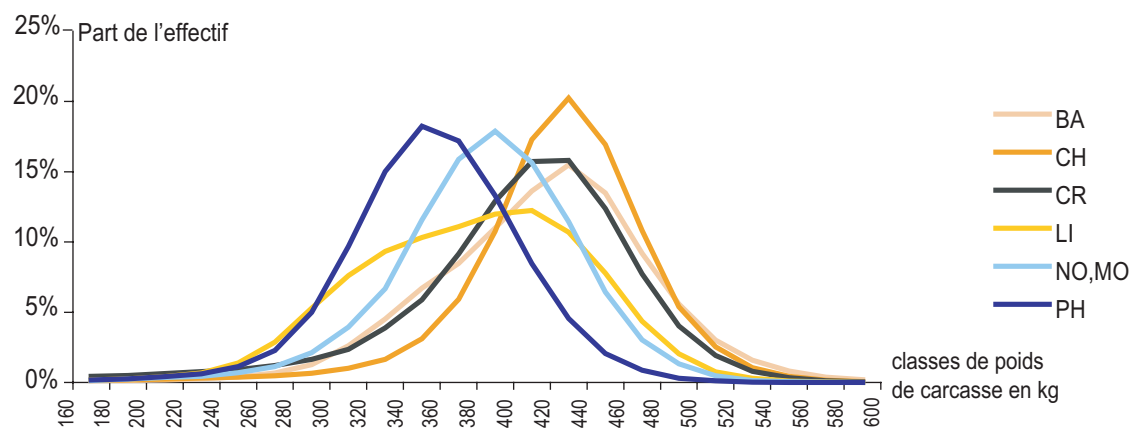
Figure 18



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

Distribution par classe de poids des taurillons* abattus en 2005

Figure 19

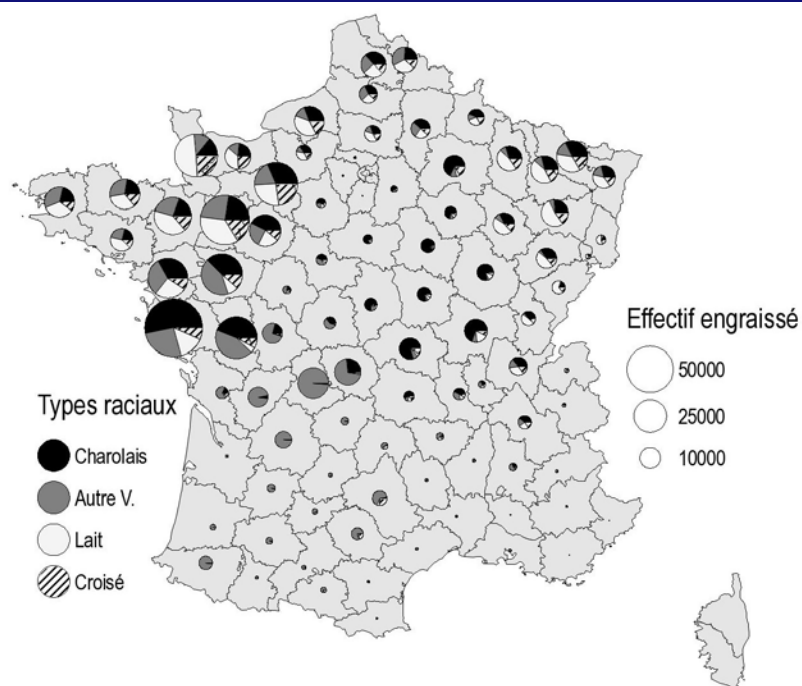


* mâles non connus comme pères de 11 à 24 mois

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

Répartition géographique de l'engraissement des taurillons de 11 à 23 mois abattus en 2005

Figure 20



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

mois et 28% après 20 mois avec un pic à 23 mois lié au déclassement des mâles non castrés en taureaux à partir de 24 mois.

Le pic de 18 mois peut être décalé suivant les races, les jeunes bovins de type allaitant étant plus précoces que les laitiers. 61% des Blonds d'Aquitaine et 54% des Limousins sont abattus avant l'âge de 18 mois. Ces races sont particulièrement précoces, présentant même une filière "moins de 12 mois" qui s'est développée en raison des contraintes liées à l'ESB et qui explique le pic d'abattage à 11 mois. La race charolaise a un profil plus resserré, avec 66% des taurillons abattus entre 16 et 20 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 20 mois. 70% des taurillons montbéliards, 74% des taurillons prim'holstein et 81% des normands sont abattus à 19 mois ou plus.

La distribution par classes de poids des taurillons abattus en 2005 confirme que les carcasses issues de races allaitantes sont largement plus lourdes que celles issues de races laitières, et ce malgré un âge à l'abattage inférieur. Les poids des taurillons charolais montrent une certaine homogénéité, autour d'un pic entre 420 et 440 kg. Plus des 3/4 (76%) des taurillons charolais sont abattus entre 381 et 480 kg de carcasse, 10% dépassant la barre des 480 kg. Comme

pour les âges, les Blonds d'Aquitaine ont un profil moins resserré, avec 63% dans la tranche 381-480 kg, 12% au-delà et 25% en-dessous. Les taurillons limousins atteignent des poids moindres et présentent un profil encore plus étalé, traduisant l'importante gamme de "produits" vendus à des âges divers et issus de conduites différentes. 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. Elles sont 20% à peser moins de 320 kg et 16% seulement à peser 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, 16% en dessous de cette fourchette et 11% au-dessus.

Les jeunes bovins croisés ont un profil intermédiaire. Le pic des croisés "lait" est entre 401 et 420 kg, avec 64% des carcasses pesant entre 361 et 460 kg. Celui des croisés "viande" est à 421-440 kg, avec 68% des effectifs entre 381 et 480 kg.

En ce qui concerne la répartition géographique, l'engraissement de taurillons est fortement présent dans l'Ouest, la Vendée étant de loin le plus gros département producteur, avec une grande majorité d'animaux charolais. Les taurillons laitiers occupent une place très significative dans une partie du "fer à cheval" laitier (de la Bretagne à la Lorraine).

> > >

**Abattages de taurillons en France en 2005
(mâles non connus comme pères, de 11 à 23 mois)**

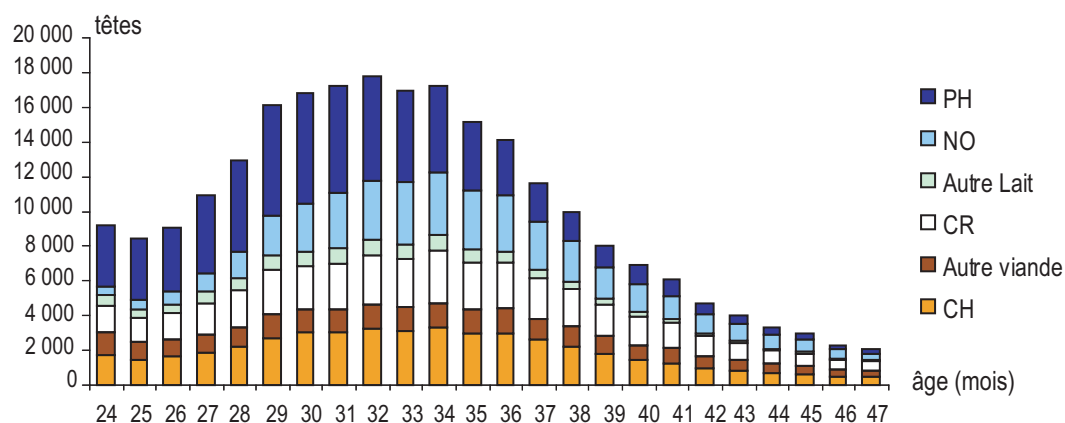
Figure 21

	Effectif abattu	% du total
Races laitières	249 905	30%
PH	135 589	16%
CRL	38 375	5%
MO	34 405	4%
NO	36 549	4%
L	4 987	1%
Races à viande	596 926	70%
CH	276 746	33%
LI	125 240	15%
BA	81 211	10%
CRV	71 516	8%
V	19 188	2%
RP	11 468	1%
SA	10 540	1%
AU	1 017	0%
Total	846 831	100%

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

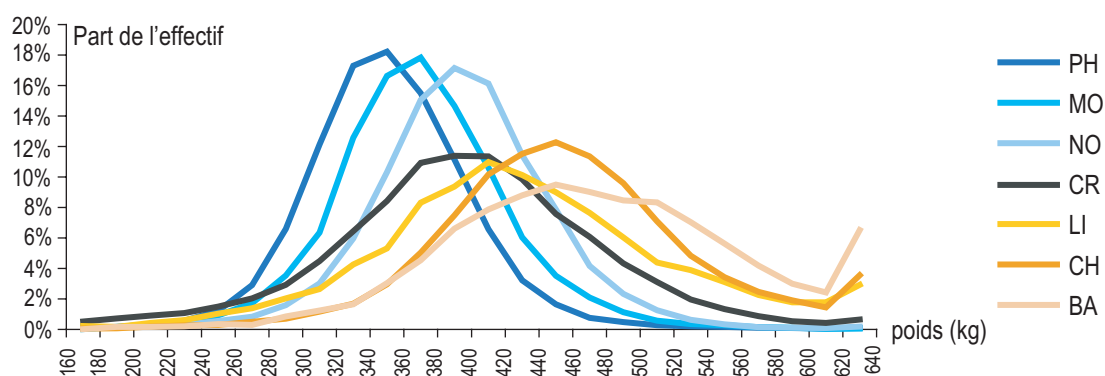
Répartition selon la classe d'âge des bœufs abattus en 2005

Figure 22



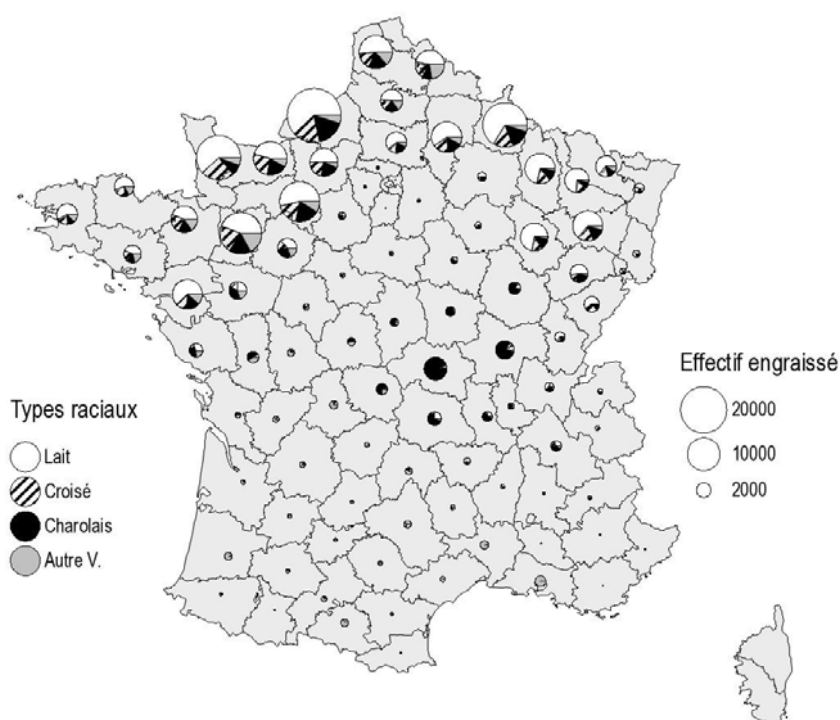
Répartition par classe de poids des mâles de plus de 2 ans non connus comme pères abattus en 2005

Figure 23



Répartition géographique des bœufs abattus en 2005

Figure 24



Les bœufs : surtout présents dans le Nord de la France

La table d'abattage de la BDNI comptait en 2005 un peu plus de 260 000 mâles de 24 mois et plus non repérés comme pères. Nous assimilons cette population à celle des bœufs bien que ce nombre présente une légère divergence avec les données du SCEES (247 000 têtes, soit 6% de moins) notamment en raison d'un mauvais repérage des taureaux de réforme dans la BDNI. Sur cette population, 60% étaient de type laitier et 40% de type viande. 28% étaient de race prim'holstein, 18% de race normande, 20% de race charolaise et 10% de type croisé laitier.

L'âge des bœufs à l'abattage est relativement étalé. Cependant, 64% d'entre eux sont abattus entre 28 et 37 mois. La BDNI ne contenant pas le critère de castration, il est difficile de séparer parfaitement les bœufs des taurillons. La simple ségrégation par l'âge ne permet pas d'éliminer tous les taurillons qui ont dépassé l'âge de 23 mois. On retrouve donc dans les classes d'âges les plus faibles (24 et 25 mois) une petite proportion de jeunes bovins.

Un tiers des bœufs normands est abattu entre 32 et 35 mois. Les bœufs prim'holstein sont abattus plus jeunes : un tiers entre 29 et 32 mois en 2005. Les

bœufs charolais présentent un profil d'âge plus étalé. Néanmoins les deux tiers d'entre eux sont abattus entre 28 et 38 mois.

La distribution en classe de poids est plus resserrée en races laitières qu'en races à viande. 18% des carcasses de bœufs prim'holstein entrent dans la classe 341 et 360 kg et presque les trois quarts des carcasses dans la tranche 301 et 400 kg. 18% des bœufs montbéliards sont abattus entre 361 et 380 kg et presque les trois quarts entre 321 et 420 kg. Les bœufs normands sont encore un peu plus lourds, avec 17% des effectifs dans la classe 381-400 kg et 70% entre 341 et 440 kg. Les bœufs charolais présentent un pic d'effectif (12%) à 441-460 kg 55% des animaux rentrant dans la tranche 401-500 kg.

La production de bœufs est surtout présente dans un croissant allant du Nord-Ouest au Nord-Est en passant pas le Nord avec une importance prédominante des zones largement herbagères (Normandie, Mayenne, Ardennes, Lorraine, Haute Garonne). C'est la race normande qui domine dans le Nord-Ouest et la race prim'holstein dans le Nord et le Nord-Est. La race charolaise est bien représentée également dans ce croissant, et elle prédomine par ailleurs largement dans le berceau de la race (Saône et Loire, Côte d'Or, Nièvre et une présence plus marquée dans Allier).

> > >

**Abattages de bœufs en France en 2005
(mâles non connus comme pères, de 24 mois et plus)**

Figure 25

	Effectif abattu	% du total
Races laitières	158 305	60%
PH	73 349	28%
NO	46 288	18%
CRL	26 327	10%
MO	9 494	4%
L	2 847	1%
Races à viande	103 498	40%
CH	51 469	20%
CRV	21 865	8%
LI	9 081	3%
BA	7 950	3%
V	8 041	3%
RP	3 669	1%
SA	1 117	0%
AU	306	0%
Total	261 803	100%

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

Répartition de la production en fonction de la taille des ateliers

Figure 26

	Taille ateliers (nb de taurillons abattus/an)							Total
	1-2	3-7	8-15	16-30	31-90	91-200	>200	
Nb d'ateliers	17 459	7 762	7 669	8 672	7 178	960	146	49 846
(en % des ateliers de 3 et plus)		24%	24%	27%	22%	3%	-	(32 387)
Nb taurillons laitiers abattus	6 671	12 976	35 170	70 806	99 200	21 372	3 710	249 905
(en % des ateliers de 3 et plus)		5%	14%	29%	41%	9%	2%	(243 234)
Nb taurillons viande abattus	14 659	23 541	51 138	120 611	250 137	96 083	40 480	596 649
(en % des ateliers de 3 et plus)		4%	9%	21%	43%	17%	7%	(581 990)
% taurillons viande	69%	64%	59%	63%	72%	82%	92%	70%
Nb taurillons (Lait et viande) abattus	21 330	36 517	86 308	191 417	349 337	117 455	44 190	846 554
(en % des ateliers de 3 et plus)		4%	10%	23%	42%	14%	5%	(825 224)
% taurillons issus d'achats de maigre		15%	13%	18%	48%	82%	95%	43%

Source : GEB-Institut de l'Elevage

Répartition de la production en fonction du système d'élevage bovin

Figure 27

Système d'élevage bovin										
Cheptel reproducteur présent sur l'exploitation	Achat de maigres	Nombre d'exploitations		Nombre de taurillons		Nombre de tau- rillons moyen par exploitation	Nombre de taurillons laitiers		Nombre de taurillons viande	
				têtes	%		têtes	%	têtes	%
Vaches laitières	Non	3 807	12%	63 688	8%	17	59 987	25%	3 701	1%
Vaches laitières	Oui	3 209	10%	142 063	17%	44	71 202	29%	70 861	12%
Vaches laitières et vaches allaitantes	Non	3 777	12%	73 191	9%	19	34 589	14%	38 602	7%
Vaches laitières et vaches allaitantes	Oui	2 005	6%	95 779	12%	48	36 694	15%	59 085	10%
Sous-total exploitations laitières		12 798	40%	374 721	46%	29	202 472	83%	172 249	30%
Sans vaches : Engraisseurs	Oui	1 480	5%	100 003	12%	68	13 467	6%	86 536	15%
Vaches allaitantes : Naisseur- engraisseur de taurillons	-	10 918	34%	285 170	35%	26	4 680	2%	280 490	48%
Divers : atelier taurillons secondaire dans le système d'élevage	-	7 121	22%	64 959	8%	9	22 433	9%	42 526	7%
Ensemble		32 317	100%	824 853	100%	26	243 052	100%	581 801	100%

Source : BDNI-Traitement Institut de l'Elevage

Répartition des taurillons produits en fonction de l'équilibre culture-élevage

Figure 28

	Spécialisés	Polyculture- élevage équilibrée	Grandes cultures dominantes	Ensemble	dont produits sans maïs ensilage
Laitiers	76%	23%	1%	100%	2%
Naisseur-engraisseurs allaitants	65%	24%	11%	100%	21%
Engraisseurs "spécialisés"	10%	36%	53%	100%	33%

Source : BDNI et Enquête Structures SCEES 2005- Traitement Institut de l'Elevage

Une production atomisée issue de systèmes de production très divers : l'exemple des taurillons

Les **847 000 taurillons abattus en France** sont issus de 50 000 exploitations, néanmoins un examen de la distribution des tailles d'ateliers et de leur production nous amène à analyser séparément les **32 000 ateliers de plus de 3 têtes par an** qui réalisent 97% de la production. Ce nombre d'ateliers reste très comparable à celui estimé antérieurement à partir d'autres sources (RA2000 et fichier PAB 2002 de l'OFIVAL).

Le nombre d'acteurs qui contribuent à l'offre de taurillons et sur lesquels il faudrait agir pour la faire évoluer reste donc très élevé. Leurs contributions sont très hétérogènes et issues d'une large gamme de systèmes de production.

Ces 32 000 élevages se répartissent à parts presque égales entre les classes 3-7, 8-15, 16-30 et 31-90 têtes/an. Un millier d'exploitations (3%) seulement dépassent les 90 têtes par an mais elles produisent 19% des taurillons totaux et surtout 24% des taurillons de race à viande. A l'opposé 48% des exploitations ayant de 3 à 15 têtes par an produisent 14% des taurillons mais 19% des taurillons de race laitière. D'une manière générale, ces derniers sont produits par 14 000 ateliers (plus de 3 têtes) de dimension plus réduite : 17 en moyenne, inférieur à 15 dans 60% des cas, contre une moyenne de 24 têtes pour les 24 000 exploitations qui produisent des taurillons de race à viande. 3 200 exploitations associent de façon significative (avec 8 têtes ou plus pour chacune) les deux productions avec différents types de lots.

Ainsi, le pourcentage de taurillons de race à viande est inférieur à la moyenne générale (70%) dans la production des ateliers de moins de 30 têtes (60-65%) mais devient nettement supérieur au-dessus de 90 têtes (82 puis 92% au-dessus de 200 têtes).

Jusqu'à 30 têtes par an, ces ateliers de production de taurillons s'appuient à près de 85% sur des animaux nés dans leur exploitation d'engraissement. Dans les ateliers de 30 à 90 têtes, la moitié des taurillons sont produits à partir d'achats de maigres (en particulier de broutards achetés par des exploitations laitières). Avec 22% des ateliers et 42% des taurillons produits, cette classe moyenne (30-90 têtes) tient une place essentielle dans la production nationale.

La proportion de taurillons produits à partir de maigre acheté monte à 82% dans les ateliers de 91 à 200 têtes

puis 95% au-dessus de 200 têtes avec une importance croissante des systèmes dits « engraisseurs spécialisés » (sans vaches reproductrices) qui dominent dans cette dernière classe.

Bien que les taurillons produits soient à 70% de race à viande, la production totale est assurée à 46% par des exploitations généralement considérées comme laitières. Celles-ci produisent 83% des taurillons laitiers et 30% des taurillons de race à viande.

On peut distinguer au sein de ces exploitations laitières, des exploitations qui n'engraissent que leurs propres veaux, uniquement laitiers, ou laitiers et de race à viande dans le cas des double-troupeaux, dans des ateliers de dimension réduite (17 et 19 en moyenne). Pour de nombreuses exploitations, il s'agit d'ateliers secondaires dont la présence s'explique par les contraintes posées sur le développement de la production laitière, contraintes qui pourraient s'assouplir progressivement à l'avenir. D'autres complètent les naissances par des achats de mâles maigres, les ateliers étant alors nettement plus importants (40 à 50 têtes en moyenne) et sans doute plus stratégiques.

Un peu moins de 1500 engraisseurs spécialisés (sans vaches reproductrices) produisent 100 000 taurillons (11-23 mois), soit 12% du total. La production est de 68 têtes en moyenne par atelier, presque exclusivement à partir de broutards (87%) et non de veaux laitiers. Enfin 48% des taurillons de race à viande sont produits par des naisseurs-engraisseurs allaitants essentiellement à partir de leurs propres broutards.

Chez les producteurs non laitiers, la production de viande est souvent associée à une production de grandes cultures. C'est le cas pour 35% naisseurs-engraisseurs allaitants ou 90% des engraisseurs « spécialisés » (qui ne les ont qu'en terme d'élevage bovin) pour lesquels les grandes cultures dominent plus d'une fois sur deux. Cette combinaison plus fréquente avec une activité grandes cultures importante explique que **l'engraissement sans maïs ensilage, à base de céréales ou de pulpe de betteraves par exemple, concerne 21% des taurillons produits par les naisseurs-engraisseurs allaitants et 33% de ceux produits par les engraisseurs spécialisés.** Chez les producteurs qui associent lait et taurillons, le maïs ensilage est systématiquement présent, sauf dans les exploitations où les grandes cultures dominent sur la production laitière mais ce type de production laitière secondaire est désormais très rare.

DES ENTRETIENS AVEC LES ABATTEURS/TRANSFORMATEURS SUR CE QUE SERAIT, DE LEUR POINT DE VUE, L'ADÉQUATION QUALITATIVE OFFRE/DEMANDE

Afin de mieux appréhender la façon dont est perçue l'adéquation offre/demande au niveau des abatteurs-transformateurs, nous avons mené, de juin à septembre 2007, une série d'enquêtes auprès de 10 entreprises d'abattage/transformation choisies en accord avec le SNIV, la section bétail et viande de Coop de France et la FNICGV.

Ces enquêtes visaient à qualifier les besoins des entreprises, les circuits commerciaux empruntés, leurs importances respectives, les critères d'affectation des carcasses ou des muscles vers tel ou tel circuit et à approcher la valorisation correspondante. Elles ont cherché à expliciter, du point de vue des personnes rencontrées, les éventuelles inadéquations entre animaux achetés et produits demandés.

Pour aborder aussi bien les questions économiques que les questions plus techniques, elles ont été menées par des équipes constituées d'ingénieurs du Département économie (GEB) et du Service Qualité des viandes de l'Institut de l'élevage, parfois adjoint d'un représentant d'Interbev.

Les 10 entreprises rencontrées représentent environ 80% de l'activité nationale en première et deuxième transformation² de viande bovine et sont toutes impliquées à des degrés divers dans la troisième transformation³. Elles ont été choisies volontairement pour représenter un large éventail d'opérateurs et présentent ainsi une grande diversité en matière :

- de taille et de volume d'activité : elles traitent de 200 à plus de 10 000 gros bovins par semaine ;
- de rapport avec la production et de sélectivité dans les achats, en fonction du lien avec les groupements de producteurs et notamment du caractère coopératif ou privé de l'entreprise ;
- de zone d'approvisionnement et donc de physionomie de l'offre disponible (bassin d'approvisionnement plus ou moins étendu et localisation dans des régions différentes du point de vue des cheptels et des systèmes de production) ;
- de positionnement commercial et de débouchés, en fonction du degré d'implication dans la troisième transformation ainsi que de la nature et de la diversité des clients.

Les besoins et les contraintes des différents opérateurs rencontrés ne sont donc pas forcément les mêmes et si certains points ressortent de l'ensemble des entretiens, il faut garder en tête qu'il existe également quelques dissonances. En clair, il faut se rappeler que si l'offre est très variée, très diversifiée, la demande l'est tout autant et participe largement au maintien de cette diversité : la solution à l'inadéquation actuelle ne saurait être dans l'uniformité des productions.

Cette partie du rapport synthétise les propos des interlocuteurs rencontrés dans les entreprises d'abattage-transformation en essayant de faire ressortir les points essentiels et les axes d'amélioration possibles.

Les problèmes soulevés en lien avec l'adéquation offre/demande se situent à trois niveaux différents correspondant aux trois maillons de la filière : la production/l'offre, les entreprises d'abattage-transformation et la distribution en lien avec la demande finale du consommateur..

² Première transformation : abattage, désossage ; deuxième transformation : découpe, mise sous vide (PAD)

³ Troisième transformation : piéçage, mise en barquette (UVCI), élaboration, cuisson...

2

Les attentes des abatteurs-transformateurs à l'égard de la production

Les inadéquations constatées entre offre et demande sont spécifiques à chaque type d'animal. Pour chacun, elles sont liées aux débouchés accessibles et aux exigences correspondant à ces débouchés. C'est la demande formalisée, c'est à dire essentiellement les cahiers de charges des GMS ou les demandes à l'exportation pour le jeune bovin, qui constituent les principaux débouchés. Elle définit :

- des carcasses « conformes » qui sont écoulées plus facilement et mieux valorisées
- et des carcasses voire des muscles « non conformes » empruntant des circuits moins systématiques et généralement moins valorisateurs.

Pour un type d'animal donné, la conformité ou non conformité est établie essentiellement sur des critères de race, de poids, de conformation, de gras, d'âge et de couleur.

Dans cette partie, nous allons présenter par type d'animal les principaux circuits commerciaux qu'il

peut emprunter et les critères d'orientation vers l'un ou l'autre des circuits. Nous mettrons ensuite l'accent sur les points d'inadéquation offre/demande qui ont été soulevés.

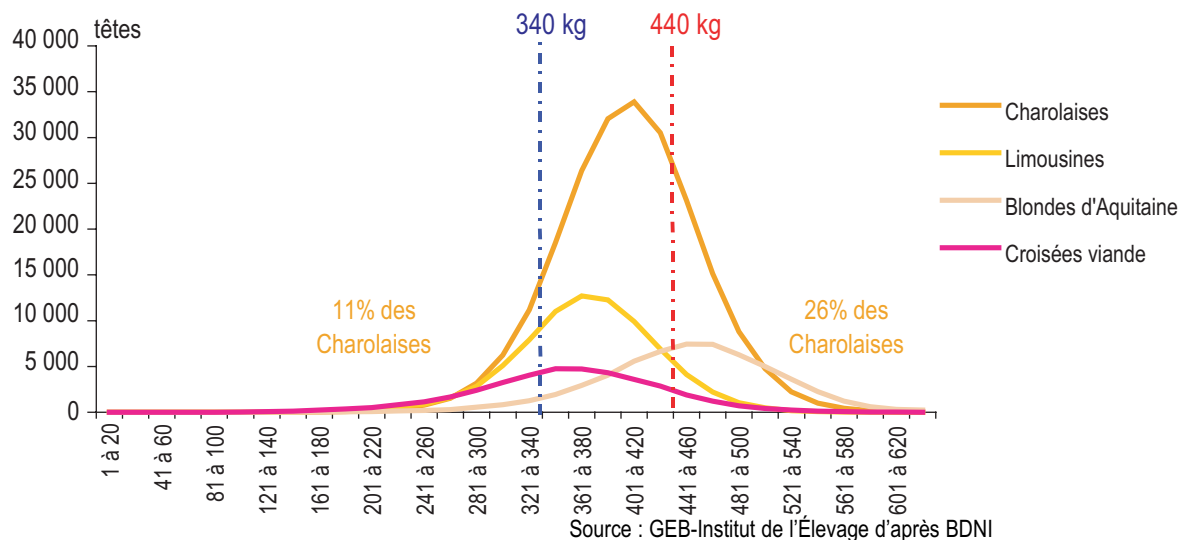
Les vaches et génisses allaitantes

Selon les indications tirées de la BDNI en 2005, 37% des vaches abattues en France sont de races à viande. Sur l'ensemble de ces vaches allaitantes abattues, presque la moitié (49%) sont des Charolaises ce qui explique que la plupart des propos aient portés sur cette race. Les Limousines et les Blondes représentant respectivement 19 et 12% et les croisées 11% ont été moins évoquées. Par ailleurs, le contexte est à l'alourdissement des carcasses, notamment en Charolaise où le poids moyen a augmenté d'environ 20 kg en 5 ans.

> > >

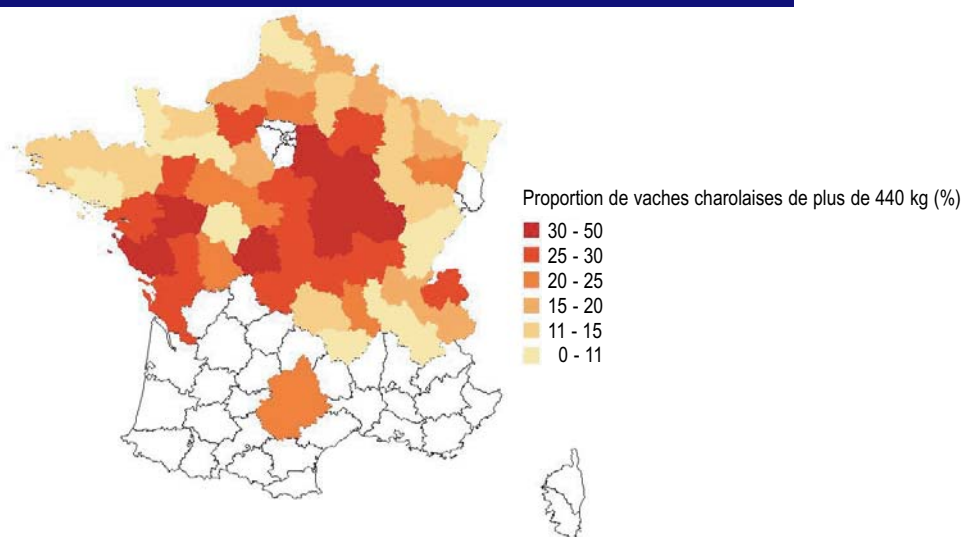
Distribution des vaches de races à viande abattues en 2005, par classe de 20 kg

Figure 29



Localisation des fortes proportions de vaches charolaises lourdes

Figure 30



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après BDNI - traitement Cartes et Données

De la boucherie à la valorisation industrielle

Les vaches lourdes et les génisses, de 440 à 480 kg ou plus, bien conformées (U) et peu grasses (état d'engraissement 3) sont essentiellement commercialisées en carcasse ou en compensé auprès des artisans bouchers et des rayons boucherie traditionnels des GMS (surtout en supermarchés). Il s'agit d'un marché de qualité, très valorisateur et assez marqué par la race. La demande porte essentiellement sur des Blondes d'Aquitaine, des Limousines et des Charolaises (surtout en zone charolaise et à Paris) mais il existe par endroit des demandes pour des races locales spécifiques.

Les vaches de 360 à 440 kg, essentiellement charolaises, de conformation R+ à U- et peu grasses (état d'engraissement 3) entrent dans les cahiers des charges de certaines GMS pour la fourniture de leur rayon libre service.

Les vaches croisées et charolaises, mal conformées, (O=,O+,R-), trop âgées (>10 ans), trop grasses, trop lourdes ou trop légères (<340 kg) ne rentrent pas dans les principaux cahiers des charges. Elles sont surtout commercialisées en compensé ou en catégoriel auprès des GMS indépendantes ou des Hard discount pour leur rayon libre service, auprès des GMS pour leurs segments économiques, ou font l'objet d'une transformation industrielle (Unité de Vente Consommateur fabriquées chez l'Industriel ou UVCI⁴, élaboration dont haché).

Des problèmes d'inadéquation concentrés sur la Charolaise

Il y a peu de problèmes de valorisation des Blondes d'Aquitaine et Limousines qui, relativement peu nombreuses, sont recherchées en boucherie artisanale. Bien que particulièrement lourdes, les Blondes d'Aquitaine, en général très conformées, trouvent donc preneur. Cependant les abatteurs attirent 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 des bouchers. 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 limité 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 chez les demandeurs de vaches lourdes que sont les bouchers. Par ailleurs ce débouché boucherie se contracte et les bouchers dont le débit se réduit se tournent vers des carcasses plus légères, notamment Limousines. Les cahiers des charges pour les rayons libre service des GMS n'acceptent généralement pas les carcasses lourdes 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 2005, 26% des Charolaises abattues soit 76 000 têtes pesaient plus de 440 kg. Que fera-t-on demain de ces animaux pour lesquels il y a de moins en moins de demande spécifique ?

L'alourdissement pose en outre des problèmes de valorisation car d'une part, les carcasses lourdes tendraient à être surclassées en matière de conformation et que d'autre part, 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 voire souvent presque exclusivement sur les muscles de l'ailoyau.

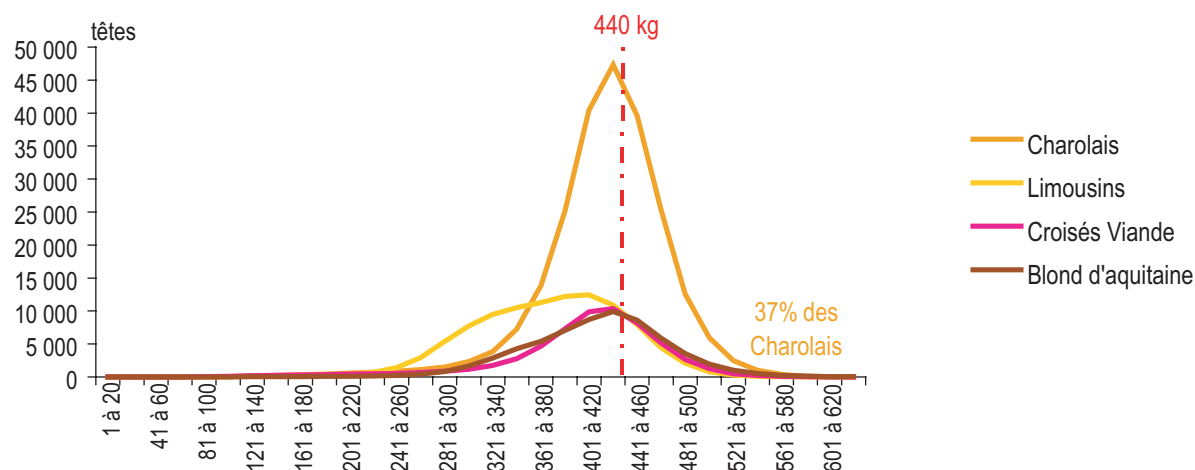
En lien avec l'alourdissement des carcasses, le gras est également un souci majeur pour la valorisation. Il concerne un nombre de carcasses non négligeable en vaches comme en génisses. Aujourd'hui, le nombre de carcasses effectivement classées 4 et 5 serait largement sous-estimé en raison de la réalisation des mesures après émoussage mais surtout de l'intérêt de sous-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, est mal détecté. 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.

> > >

⁴ Il s'agit des barquettes et d'une grande partie des produits élaborés fabriqués chez les industriels pour une utilisation directe par le consommateur, que se soit sous film, sous atmosphère ou sous vide. Elles sont vendues sous marques industrielles ou sous marques distributeurs.

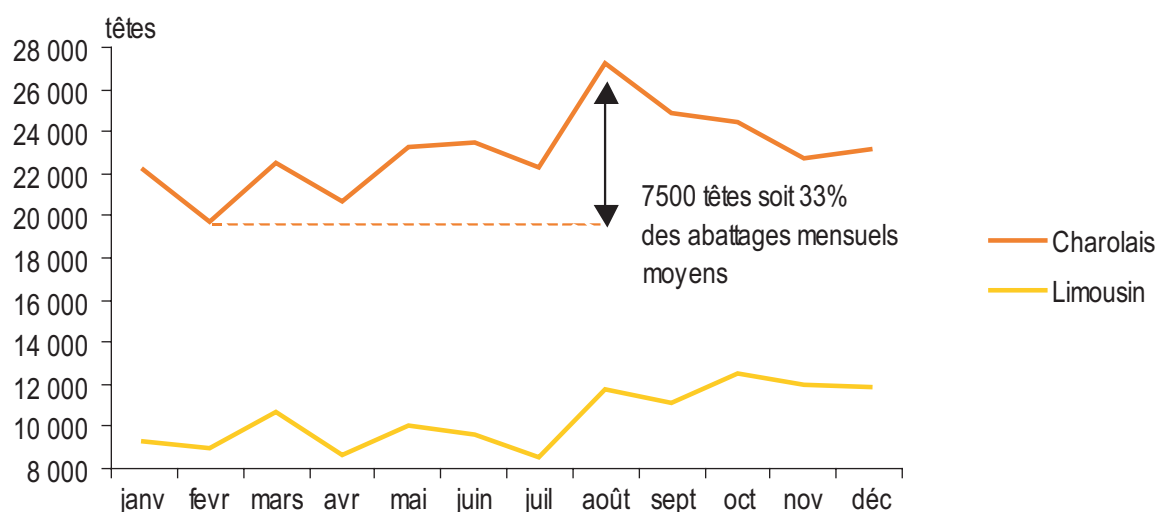
Distribution par classe de poids des JB de race à viande abattus en 2005

Figure 31



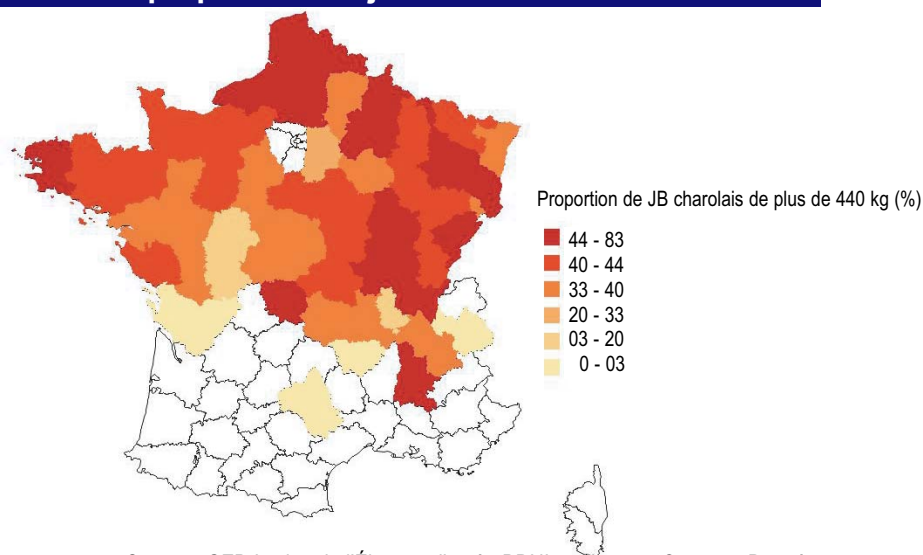
Saisonnalité des abattages de taurillons en 2005

Figure 32



Localisation des fortes proportions de jeunes bovins charolais lourds

Figure 33



Autrement dit, pour une carcasse lourde et grasse, l'abatteur paiera plus cher au kilo de viande alors qu'il valorisera plus difficilement l'ensemble de la carcasse.

Enfin, la viande de Charolaise est critiquée sur ses qualités organoleptiques. Sans qu'aucune étude ne vienne à ce jour étayer ces constats, les abatteurs nous ont parlé d'un grain de viande trop gros, de problèmes de tendreté (la Charolaise nécessiterait un temps de maturation particulièrement long), d'hétérogénéité dans la couleur et de présence excessive d'exsudat.

De manière générale, les abatteurs se plaignent de difficultés de valorisation de la vache Charolaise. Celle-ci est en effet devenue un animal standard produit en masse. Il est donc difficile pour les transformateurs d'obtenir des prix valorisateurs pour ces animaux alors qu'ils seraient achetés à des prix relativement élevés.

Une des explications du procès fait par les industriels à la Charolaise résiderait dans les choix génétiques qui ont été fait pour cette race. En raison de l'orientation vers l'exportation de maigre du bassin Charolais, la race Charolaise aurait essentiellement été sélectionnée sur des qualités de naissage ainsi que sur la conformation et les performances de croissance des jeunes bovins. Les conséquences sur les qualités bouchères des vaches auraient été négligées.

Les jeunes bovins de race à viande

L'analyse des données BDNI 2005 montre que 70% des jeunes bovins abattus en France sont de race à viande et parmi eux presque la moitié (46%) sont de race Charolaise justifiant une fois de plus que la plupart des discussions et des problèmes soulevés aient porté plus spécifiquement sur cette race.

Une valorisation maximale à l'export

Le marché des jeunes bovins de race à viande est essentiellement guidé par l'exportation, le marché français n'étant pas assez développé pour orienter la production hormis dans l'Est et le Nord.

Les « meilleurs animaux » de 400 à 440 kg, bien conformés (R+ à E-), peu gras et à la viande claire sont exportés en carcasse ou en quartier essentiellement vers l'Italie, la Grèce et dans une moindre

mesure, le Portugal. Ils doivent répondre à des cahiers des charges relativement exigeants et parfois très différents pour les avants et les arrières.

Les animaux plus lourds, moins conformés et/ou plus colorés sont commercialisés ou compensé auprès des boucheries halal (avant ou entier) ou en compensé pour certaines GMS, notamment dans l'Est et le Nord de la France (arrière ou entier).

Les plus légers ou moins conformés sont destinés au Hard discount, essentiellement dans ces mêmes régions.

Des problèmes d'inadéquation qualitative et quantitative

Là encore, les abatteurs font état d'une offre trop abondante en Charolais très lourds (>440 kg ce qui correspond à des faux-filets qui peuvent atteindre 10 à 12 kg !). En effet, les pays importateurs s'orientent plutôt 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 avants 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 permettent de satisfaire toutes les demandes y compris sur le marché national.**

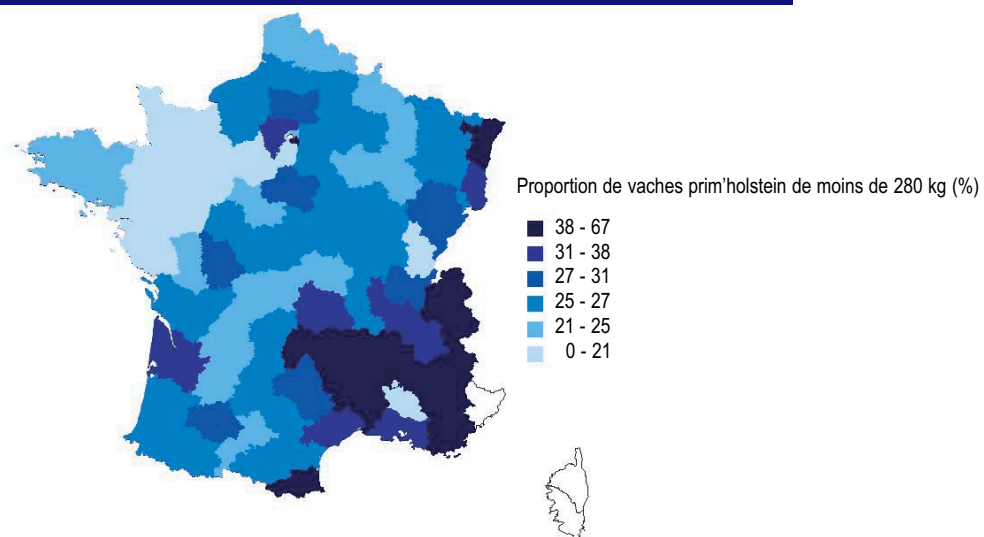
Ces problèmes de poids devraient être plus faciles à maîtriser qu'en ce qui concerne les vaches car le pilotage, en dehors des caractères génétiques est largement fonction des techniques d'élevage, mais ils sont renforcés par une mauvaise planification des sorties, l'extrême faiblesse de la contractualisation et 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 le maigre a été acheté 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 réduites en début d'année. Cette irrégularité peut être particulièrement marquée dans certaines régions.

> > >

Localisation des fortes proportions de vache Prim'Holstein légères

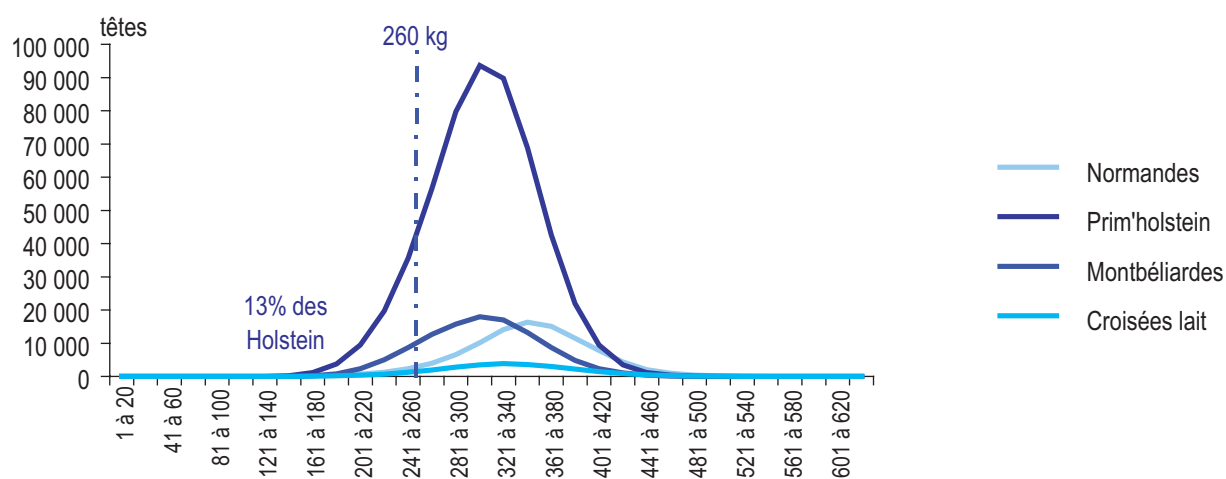
Figure 34



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après BDNI - traitement Cartes et Données

Distribution des vaches laitières et mixtes abattues en 2005, par classe de 20 kg

Figure 35



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

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 croisés, ce qui rend difficile le développement d'un marché spécifique.

Enfin, les achats de viande de jeune bovin se portent souvent sur des quartiers avants ou arrières et la diversité quantitative et qualitative des demandes pose des problèmes d'équilibre carcasses, la complémentarité étant difficile à assurer.

Les bœufs de race à viande

Ces bœufs issus du troupeau allaitant représentent 40% des bœufs soit 3% des abattages. Leurs effectifs sont en réduction mais ils subsistent de manière résiduelle, notamment dans le cadre de politiques de type label. Nous n'avons pas recueilli d'avis d'entreprise utilisatrice de ce type d'animal concernant d'éventuels décalages entre l'offre et la demande.

Les vaches et génisses laitières de race prim'holstein

Les Prim'holstein représentent 41% des vaches abattues en France et fournissent une partie non négligeable de la viande bovine produite dans le pays (autour de 20%). Cependant, avec le recul des troupeaux laitiers français et européen, le contexte est à la baisse des effectifs abattus.

Rayon libre service, RHD et valorisation industrielle

Les vaches de 300 à 340 kg, correctement conformées (O, voire P+) ni trop grasses ni trop maigres (état d'engraissement 3) sont destinées au fond de rayon libre-service de différentes GMS (Carrefour, Auchan et Monoprix notamment). Elles sont commercialisées en compensé et doivent répondre à un cahier des charges précis.

Les vaches les moins lourdes sont vendues en compensé ou en catégoriel aux GMS non centralisées (Intermarché, Leclerc, Cora) qui ont chacune leur cahier des charges. Elles peuvent aussi être dirigées vers le Hard discount ou la RHD en général moins exigeants.

Il existe par ailleurs une demande spécifique de la filière Charal pour des vaches laitières de 280 à 330 kg de conformation P= ou plus, et pas trop grasses (essentiellement état d'engraissement 2 ou 3 mais le 4 n'est pas rédhibitoire).

Les vaches qui ne rentrent pas dans ces circuits ainsi qu'une bonne partie des avants sont « cassés » : quelques muscles valorisables sont commercialisés en catégoriel et le reste sert de minéral pour le steak haché ou les préparations à base de viande.

Vers une insuffisance quantitative et toujours des lacunes qualitatives

Les abatteurs reçoivent 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 et le rapport avant/arrière tend à se dégrader rendant encore moindre la proportion de muscles valorisables en piécé.

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.

Les vaches et génisses mixtes

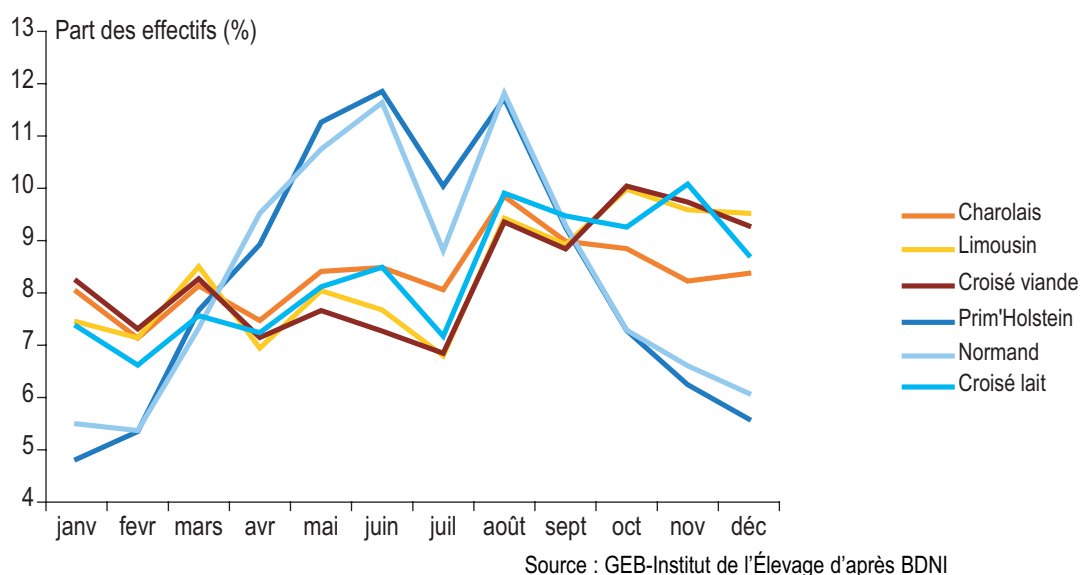
Les vaches Normandes et Montbéliardes représentent chacune 9% des abattages de vaches. Elles comptent à elles deux pour 30% des abattages de vaches de type laitier.

Les vaches mixtes, essentiellement Normandes et Montbéliardes, de 300 à 420 kg, pas trop grasses (3) et de conformation O+ à O= entrent dans le cahier des charges de la filière qualité Carrefour (FQC) et de quelques autres GMS. Celles qui ne sont pas conformes à ces critères partent plutôt en catégoriel (arrière) et en minéral pour le haché (avant).

> > >

saisonnalité des abattages de taurillons en 2005

Figure 36



Des problèmes d'inadéquation concentrés sur le gras

Les difficultés de valorisation concernent surtout les vaches trop grasses (état 4 et 5 ou état 3 avec gras interne très développé) qui sont relativement nombreuses au sein des races mixtes surtout en Normandie et imposent souvent une destination « minerais ». De plus, le « minerais » obtenu est alors à forte teneur en matière grasse et doit être mélangé avec de la viande plus maigre pour obtenir du haché commercialisable (<25% de MG).

De manière générale, la viande de vache mixte est reconnue pour ses qualités organoleptiques et les distributeurs peuvent communiquer sur la race. Ces vaches sont relativement recherchées.

Les jeunes bovins laitiers et mixtes

D'après les données 2005 de la BDNI, 30% des jeunes bovins abattus sont de type laitier. Parmi eux, la moitié est de race Prim'holstein et 27% de race mixte.

La demande s'oriente sur des animaux de 320 à 400 kg et il n'y a pas véritablement de circuits spécifiques pour les différents types de jeunes bovins laitiers. Ils trouvent un débouché à l'exportation en carcasse ou quartier (essentiellement vers l'Italie et la Grèce) mais aussi en catégoriel (essentiellement vers l'Allemagne et l'Italie). Une partie reste sur le marché national, certaines GMS se fournissant, de façon opportuniste, en compensé ou en catégoriel. Enfin, la plupart des avants sont transformés en minerais pour la fabrication de haché.

Des problèmes d'inadéquation surtout liés à la saisonnalité

Quelques animaux sont mis en marché mal finis et trop légers (<280 kg) par rapport à la demande des clients. En race prim'holstein par exemple, les jeunes bovins abattus à moins de 280 kg représentent 5%. 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 très spécifique, 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 qu'elle semble bien adaptée à la fabrication d'UVCI.

Les bœufs laitiers et mixtes

Les bœufs ne comptent que pour 8% dans l'ensemble de la production de viande de gros bovins et malgré un petit sursaut actuellement, leur effectif tend à se réduire. Les races laitières et mixtes représentent 60% des bœufs soit un peu moins de 5% des abattages de gros bovins. La mise en place de contractualisation se développe.

Des circuits relativement spécifiques

Très grossièrement, en plus du débouché boucherie artisanale pour les animaux très bien conformés, on peut distinguer trois débouchés spécifiques. Les bœufs de race mixte entre 24 et 36 mois, de 360 à 450 kg et peu gras (état d'engraissement 3) entrent dans les cahiers des charges de certaines GMS (Carrefour et Casino) qui se fournissent en compensé.

Il existe une filière spéciale « Bœufs de nos régions » (BNR) pilotée par SVA (à destination d'Intermarché) et preneuse de bœufs de 30 mois, conformés R+ et pesant 360 à 380 kg. Elle est censée se développer pour remplacer durablement l'approvisionnement en bœufs traditionnels.

Enfin, les bœufs Holstein de 30 mois et présentant un état d'engraissement 3 ou 4 correspondent à une demande spécifique de Charal et Mac Donald : les avants font du minerais pour le haché et les arrières fournissent des muscles pour les hebdo packs (UVCI sous vide de Charal). Ils sont commercialisés surtout entre février et juin lorsqu'il y a un manque de vaches laitières.

> > >

LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE BOVINE EN FRANCE :

De moins en moins de commercialisation en boucherie artisanale au profit des GMS et de la RHD

D'après les estimations de l'Office de l'élevage pour 2005, la consommation de viande bovine passe à 69% par les

achats des ménages et à 31% par la restauration hors domicile (RHD). Les données TNS-SECODIP montrent que les grandes et moyennes surfaces (GMS) commercialisent 80% des volumes achetés par les ménages

et leur part progresse régulièrement au détriment des boucheries artisanales. Parallèlement, c'est la consommation de type RHD qui progresse au dépens des achats des ménages.

Part des différents circuits dans les achats des ménages en viande de gros bovin			Figure 37
%	1999	2006	
GMS	78	80	
Hypermarchés	41	44	
Supermarchés	31	28	
Hard Discount	4	6	
Bouchers	22	20	

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après TNS - SECODIP

Progression des achats de viande élaborées, viandes hachées en tête

Les achats de viande de gros bovin ont évolué 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.

Composition des achats des ménages en viande de gros bovin				Figure 38
%	1999	2005	2007	
Viandes à griller	48	43	41	
Viandes à braiser	22	19	19	
Viandes hachées fraîches	17	20	22	} 40%
Viandes hachées surgelées	13	18	18	

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après TNS - SECODIP

L'approvisionnement des GMS⁵ : redéveloppement des importations et progression des UVCI

En 2006, pour leur approvisionnement en viande bovine, les GMS privilégiaient encore l'option VBF (viandes bovines françaises) prise lors de la première crise ESB en 1996. Néanmoins, depuis deux ans, elles font de plus en plus appel à de la viande importée d'autres pays de l'UE pour leurs segments premiers prix et les promotions en caissettes (gros conditionnement) qui peuvent représenter des proportions significatives pour certaines enseignes, afin notamment de faire barrage à la progression des hard discount.

L'autre développement en marche côté approvisionnement des GMS est celui des unités de vente consommateurs fabriquées chez l'industriel (UVCI) qui séduisent le

consommateur par leur côté pratique et simplifient la gestion pour les distributeurs bien qu'elles rigidifient l'offre en magasin. Seuls les supermarchés et surtout hypermarchés qui conservent des bouchers compétents résistent au mouvement de développement des UVCI et fabriquent leurs UVCM (unités de vente consommateur fabriquées en magasin) dans leurs laboratoires de découpe. 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.

Selon une enquête Nielsen réalisée en 2006, sur les 2639 hypermarchés et grands supermarchés visités, 44% n'avaient qu'un rayon libre service et 53% un rayon libre service associé à un rayon traditionnel. La place de

ces rayons traditionnels à la coupe varie beaucoup d'une enseigne à l'autre. Elle tend à s'éroder, en taux de présence et en volume, dans la plupart des supermarchés où ce type de rayon était pourtant bien ancré. Au niveau des hypermarchés, certaines enseignes enregistrent un déclin ou à peine un maintien des rayons traditionnels à la coupe (Auchan, Cora, Géant) alors que d'autres les confortent voire en remettent en place (Leclerc, Carrefour, Monoprix). Le développement de ce rayon à la coupe est considéré comme favorable pour l'image du rayon boucherie et du magasin, notamment en zones rurales et pour les populations à fort pouvoir d'achat. Il se fait surtout dans les points de vente qui commercialisent des volumes suffisants pour assurer des rotations rapides.

⁵ Voir le dossier Économie de l'Élevage n°369 de juin-juillet 2007 : « Bœuf, veau, agneau dans la grande distribution : stratégies de segmentation et d'approvisionnement »

Des problèmes d'inadéquation surtout liés au gras

Les bœufs Normands sont souvent trop gras où, notamment dans les très bonnes conformations, la moitié des carcasses seraient classées 4 ou plus. Est également évoquée une trop grande hétérogénéité des conformations qui tend cependant à se réduire avec la diminution des effectifs.

Points critiques au niveau de l'offre

Que faire des animaux trop lourds ? Comment limiter leur développement ?

La part de plus en plus importante d'animaux lourds (issus du cheptel allaitant) face à une réduction tendancielle des débouchés correspondants inquiète. Si les carcasses lourdes bien conformées et peu grasses peuvent être bien valorisées, les inquiétudes vont croissant pour leurs débouchés à moyen terme. Certaines carcasses lourdes, notamment de race charolaise, sont de plus en plus difficiles à valoriser en regard de leur prix d'achat jugé élevé, d'autant qu'elles présentent souvent un rendement en viande dégradé.

Actuellement, en l'absence d'un accord interprofessionnel qui permettrait d'envoyer des signaux clairs à la production, les éleveurs n'ont pas, individuellement, un intérêt économique évident à vendre des animaux plus légers mais attention à ne pas aller vers une impasse à moyen terme !

Comment gérer la réduction de l'offre, notamment en vaches laitières ?

La réduction tendancielle du nombre de vaches laitières qui devrait se poursuivre impose de trouver des produits de substitution, le principal atout des vaches laitières étant leur prix. Les inquiétudes ne concernent pas nécessairement les muscles pour le piécé mais plutôt la fourniture de minéral : s'il doit provenir d'animaux sensiblement plus coûteux, ou bien il faudra augmenter les prix du haché, ou bien il faudra mieux valoriser les muscles nobles de ces animaux pour retrouver une valorisation convenable sur l'ensemble de la carcasse.

Le manque de régularité dans la production de jeunes bovins laitiers comme de race à viande n'en fait pas des produits idéaux de substitution. La production française souffre encore de déficit technique et elle est loin du niveau d'organisation et de planification rencontré par exemple en Italie. Les enseignes de GMS ne sont pas toutes enthousiasmées par le développement de l'approvisionnement en jeunes bovins et ont des discours contrastés sur ce sujet (Auchan cherche à limiter, d'autres veulent standardiser, d'autres adoptent un comportement opportuniste).

La demande pour des viandes bovines à bas prix pourrait ainsi faire le jeu des importations à condition toutefois que les disponibilités soient là et que les garanties sanitaires soient apportées.

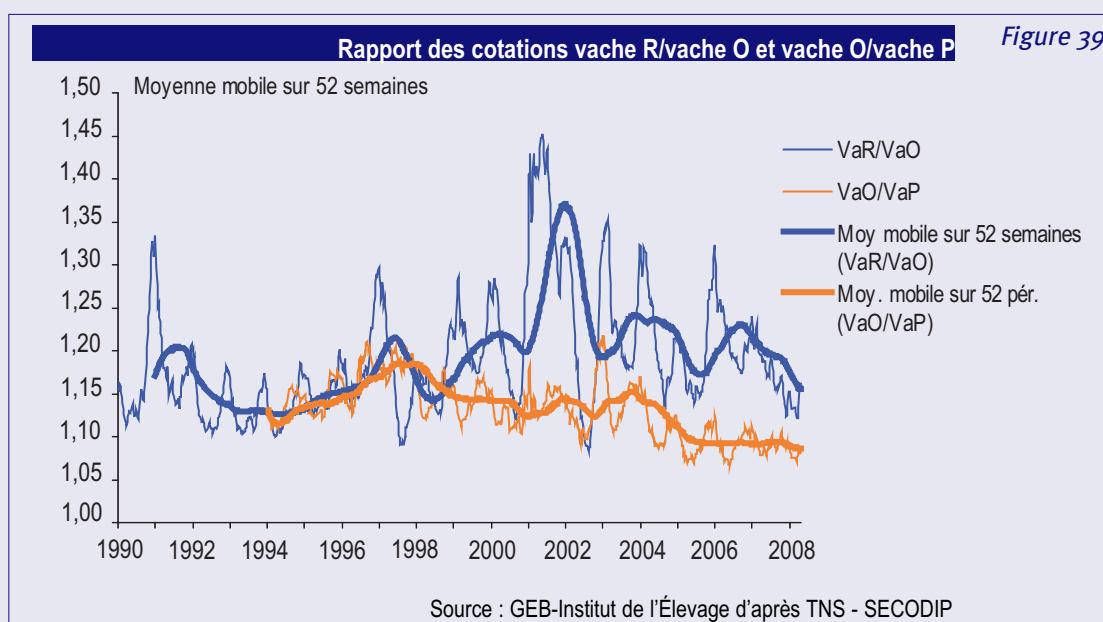


PAS D'ÉVOLUTION SIGNIFICATIVE À MOYEN TERME DES ÉCARTS DE PRIX ENTRE CONFORMATIONS

La crise de l'ESB avait creusé les écarts de prix entre vaches allaitantes et vaches laitières début 2001 mais dès la fin de l'année, le rapport entre les prix de l'une et de l'autre avait retrouvé son

niveau d'avant crise. Si l'on observe depuis fin 2007 un rapprochement des prix de la vache R et de la vache O, l'analyse des cotations sur une vingtaine d'années ne laisse apparaître aucune

évolution significative. La seule tendance identifiable sur le moyen terme est celle d'un léger rapprochement entre les cotations des vaches O et P.



Il n'y a pas davantage de tendance significative à l'œuvre pour le rapport de prix entre les jeunes bovins R et O. La légère tendance à l'accroissement de l'écart qui s'observait jusqu'en 2003 ne semble plus d'actualité. L'écart n'évolue pas significativement non plus entre les cota-

tions des jeunes bovins R et U. Les cotations françaises de l'Office de l'Élevage ne permettent pas de faire de comparaisons de prix entre différents états d'engraissement. En effet, les seuls animaux véritablement cotés sont ceux en état d'engraissement 3. Les cotations des

animaux en état d'engraissement 2 et 4 sont calculées au moyen de coefficients fixes⁶ par catégorie (type d'animal et conformation) appliqués à la cotation de la même catégorie animale en état d'engraissement 3.

⁶ Les coefficients sont fixés suite à une enquête auprès des abattoirs, ils ont été modifiés pour la dernière fois en 2005.

3

Ce qui s'apparente à des autocritiques du maillon abattage-transformation !

À la charnière entre l'offre (la production) et la demande (la distribution), 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 achètent toujours des carcasses, elles doivent de plus en plus vendre des muscles ce qui rend le travail de valorisation d'autant plus complexe.

Au cours des entretiens, les responsables rencontrés ont mis en avant certaines insuffisances et des points à améliorer au sein de leur propre maillon de l'abattage et de la découpe-transformation.

Inadéquation entre valeur d'achat et valeur technique de l'animal

Les abatteurs mettent unanimement en avant une inadéquation entre le prix d'achat d'une carcasse et la valeur technique déterminant sa valorisation. Bien qu'ils aient, au delà des contraintes liées au classement et au poids, largement les clefs en main pour

le faire, ils considèrent eux mêmes 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 et dans l'existence de périodes 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.

Des grilles de prix encourageant des livraisons inadaptées à la demande

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

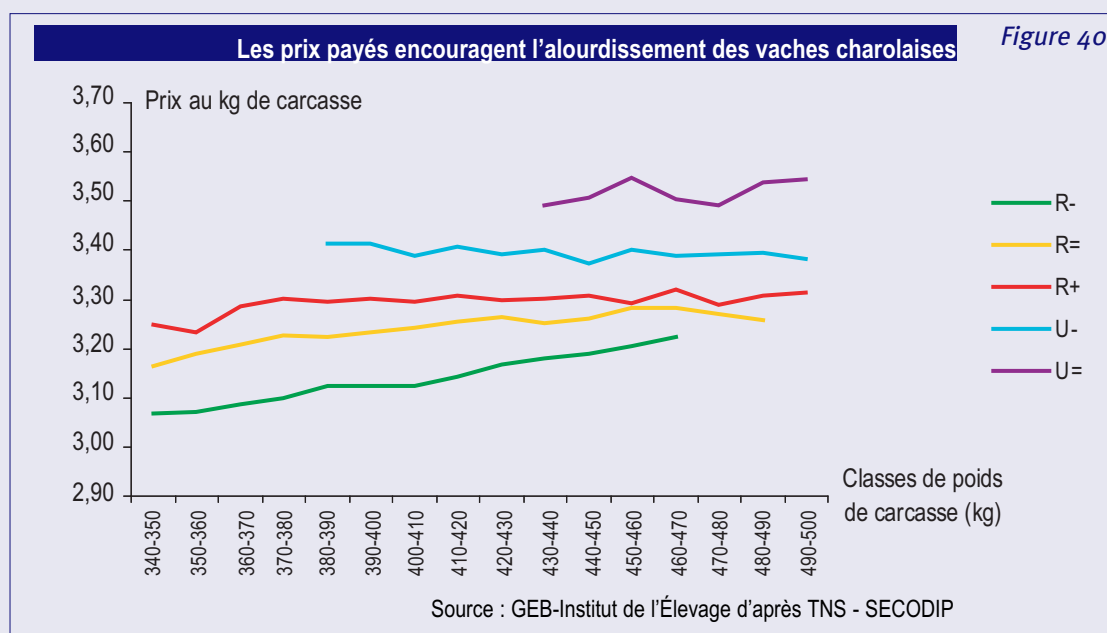
> > >

LES PRIX PAYÉS ENCOURAGENT L'ALOURDISSEMENT DES VACHES CHAROLAISES

Les travaux du Réseau d'Élevage Charolais (Institut de l'élevage, chambres d'agriculture, EDE) montrent que sur l'ensemble des vaches charolaises, si la dispersion des prix est plus forte au sein des classes de poids les plus faibles et les plus élevées, il y a une tendance à l'augmentation du prix payé au kg de carcasse avec l'augmentation de poids. Cette ten-

dance est confirmée au sein d'une même catégorie d'âge, le prix au kg de carcasse augmentant de façon continue avec le poids. Cette augmentation contient un effet conformation puisque qu'il y a une corrélation forte entre l'augmentation de poids et l'augmentation de la note de conformation. Toutefois, même au sein d'une même note de conforma-

tion, on n'observe pas de diminution significative du prix au kg de carcasse pour les vaches les plus lourdes. Dans le cas des vaches U et R+, le prix au kg de carcasse n'augmente pas véritablement avec le poids. Au contraire, pour les notes de conformation plus basses (R= et R-), le prix payé au kg tend plutôt à augmenter quasi-continuellement avec le poids.



De manière générale, il n'y a donc pas de pénalisation des poids les plus lourds au niveau des prix et au contraire, un encouragement à

l'alourdissement puisque d'une part, plus une vache est lourde plus elle a de chance d'obtenir une bonne note de conformation

et d'autre part, les vaches charolaises les moins conformées sont payées d'autant plus cher au kilo de carcasse qu'elles sont lourdes !

cas par cas, vente en catégoriel, valorisation inférieure). Il s'agirait de mettre en place un système de pénalité/incitation pour pouvoir adapter l'offre à la demande, voire développer les contractualisations avec les producteurs pour mieux gérer l'offre.

Aujourd'hui, le système n'envoie pas les bons signaux aux producteurs, il « pousse au vice » en encourageant les livraisons d'animaux inadaptés. Le prix croissant avec le poids des animaux pousse les éleveurs à mettre en marché des animaux toujours plus lourds. Alors qu'en parallèle, vu l'évolution des circuits et des modes de commercialisation, l'alourdissement va sans doute poser de plus en plus de problèmes du côté de la demande.

Des critères de classification de carcasses peu pertinents pour rendre compte de la valeur technique/commerciale

Il a par ailleurs été évoqué l'intérêt de prendre en compte 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, le gras, y compris interne, devrait être davantage pris en compte car l'état d'engraissement est beaucoup plus déterminant que le poids pour le rendement en viande. Or aujourd'hui, non seulement les états 4 sont largement sous estimés, mais le gras interne qui est mal détecté ne rentre donc pas dans la construction du prix payé à l'éleveur.

De même, c'est aujourd'hui l'épaisseur des muscles du dos (ou déhanché), davantage que la conformation selon la classification EUROP, qui détermine la valorisation d'une carcasse. Autrement dit, le classement actuel ne rend que très partiellement compte de sa valeur commerciale.

Une tendreté irrégulière et non garantie

Les entreprises se sont montrées préoccupées par le problème de la tendreté, qui est loin d'être systématiquement garantie. Dans le cas de la viande bovine, c'est un des critères essentiels de satisfaction du consommateur et de l'avis de tous, la négliger risque

d'avoir un impact négatif sur la consommation de viande piécée.

De moins en moins de maturation sur la plupart des circuits

Il est reconnu qu'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) et celle-ci est à la charge des abatteurs-transformateurs voire également des distributeurs.

Les pratiques actuelles et les évolutions en cours vont dans le sens d'une réduction de la maturation, laquelle est préjudiciable à la garantie et à la régularité de la tendreté. C'est la logique de conservation maximale du poids et la logistique qui priment sur la recherche de qualité et la satisfaction du consommateur.

En effet, non seulement la maturation est peu ou pas assurée pour les ventes en catégoriel et pour les promotions mais elle ne serait pas toujours rigoureusement 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 (par exemple 6 jours dans le cadre du cahier des charges 100% muscle pour la viande hachée fraîche). Ces délais pèsent indirectement sur les durées de maturation de la viande. En effet, afin de garder une marge de sécurité pour une utilisation potentielle de la viande pour la fabrication de la viande hachée, les morceaux de viande doivent être commercialisés le plus rapidement possible.

Par ailleurs, l'évolution des circuits de commercialisation depuis quelques années marquée par un développement de plus en plus important des Unités de Vente Consommateur Industrielles (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. Les atmosphères modifiées enrichies en oxygène classiquement employées ne permettent effectivement pas une maturation optimale, malgré l'allongement de la DLC. Et le recours à un conditionnement sous vide pour faire murer la viande avant le conditionnement final en UVC sous atmosphère se heurte à de rapides problèmes d'altérations commerciales, la viande perdant rapidement son aspect attractif. D'autres circuits, comme la restauration hors domicile utilisent des viandes bovine conservées 2 à 3 mois, voire plus. Mais c'est parce qu'ils ont l'avantage de ne pas avoir à présenter la viande crue à leurs clients.

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 laissant peu de marge de manœuvre pour une vraie gestion de la maturation et donc de la tendreté de la viande. Le fonctionnement de la filière en flux tendu ne supporte plus les stocks. Hors, la maturation implique de stocker la viande avant de la présenter à la vente. Se pose alors la question de la réalisation pratique

ainsi que du coût du stockage et de leur répartition entre le fournisseur et le distributeur.

Peu d'investissement dans la technologie ou les pratiques allant dans le sens de la tendreté

Les abatteurs-transformateurs investissent peu pour la tendreté et elle n'est pratiquement pas mise en avant par les distributeurs. Certaines technologies connues pour améliorer la tendreté sont encore peu ou pas développées dans la filière française.

Différentes techniques d'élaboration des viandes (carpaccio, marinade, cuisson...) permettent aujourd'hui de valoriser des muscles ou des morceaux un peu fermes (gîte noix, semelle, affranchis...) ou difficiles à commercialiser (tranche, tranche grasse...) mais elles mériteraient d'être développées.

Par ailleurs, l'attendrissage mécanique ou encore les produits reconstitués sont très peu pratiqués en France, en raison notamment d'anciennes réglementations très dissuasives. De même, le système de suspension pelvienne des carcasses, dont il a été démontré l'effet attendrissant sur les muscles, en particulier de la cuisse, n'est pas mis en œuvre par les abatteurs français alors qu'il est parfois pratiqué dans d'autres pays européens.



4

La vision critique des abatteurs-transformateurs sur la distribution

De moins en moins de bouchers professionnels : une perte de savoir faire

La réduction du nombre de bouchers professionnels, qu'il s'agisse des bouchers artisanaux ou des bouchers en GMS et en entreprise de transformation, n'est un secret pour personne : la profession attire peu les jeunes et les bouchers qui partent à la retraite ne sont pas tous remplacés. Il est difficile de chiffrer cette réduction mais certains experts ren-contrés ont fait état d'une probable diminution de 30% sur 5 ans.

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) 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 et donc des problèmes ren-forcés d'équilibre carcasse.

La compétence des bouchers professionnels est un atout pour favoriser la consommation de viande bovine et la perte d'attraction du métier est problématique pour l'ensemble de la filière. Avec la réduction du nombre de bouchers professionnels 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 pre-neurs 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 « déconsommation » des morceaux piécés.

> > >

Une dénomination des viandes peu lisible pour le consommateur

La dénomination actuelle des viandes au niveau des rayons de la distribution apparaît complexe et obscure aux consommateurs non avertis qui sont de loin les plus nombreux. En dehors de certains noms de muscles réputés (entrecôte, faux-filet...), les dénominations anatomiques n'évoquent rien aux consommateurs, notamment ceux de moins de 40 ans, et leur permettent difficilement de faire un choix pertinent entre différents morceaux. (Enquête Louis Harris 1998, et Etude Segment 2006). Ceci d'autant plus que selon les pratiques employées dans la filière (maturation, proportion d'affranchis), un même muscle peut avoir des qualités culinaires très différentes. Sans repères fixes pour distinguer un morceau qui convient à ce qu'il souhaite en faire, d'un morceau qui ne convient pas, le consommateur tend à se tourner vers des présentations où l'utilisation est simple et la qualité plus régulière (steak haché, hebdo-pack, plats cuisinés...).

De plus, la dénomination actuelle des muscles est d'une précision telle qu'elle conduit à la rigidification des échanges entre abatteur-transformateur et distribution (GMS, RHD). Les commandes peuvent atteindre un niveau élevé de précision et sont gérées de façon stricte par des logisticiens qui connaissent peu la boucherie et les problèmes d'équilibre carcasse. L'abatteur peut difficilement substituer certains morceaux ou certaines carcasses par d'autres en fonction de ce dont il dispose sous peine de retour de marchandise. Ainsi, au cours des entretiens, les abatteurs-transformateurs se sont généralement montrés favorables à une simplification de la dénomination et de l'étiquetage des viandes.

Centralisation, massification et normalisation des achats

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 le système EDI (Echange de données informatisées)⁷. Les exigences augmentent (plus de précision dans les commandes), les écarts sont de moins en moins tolérés et les délais de livraison se raccourcissent. Or devant l'ampleur des marchés que représentent les plateformes centralisées des GMS et la concurrence dans le domaine de l'abattage-transformation, les entreprises se soumettent à de telles obligations pour pouvoir rentabiliser leurs outils de production.

Il y a ainsi de moins en moins de souplesse de négociation sur les prix et le contenu des commandes. Il devient donc de plus en plus difficile pour l'abatteur-transformateur de faire l'adéquation entre ses stocks et ses débouchés.

Le pression sur les prix est ainsi renforcée : ceux-ci sont tirés à la baisse car les abatteurs-transformateurs qui le peuvent font des concessions pour ne pas perdre des parts de marché devenant de plus en plus significatives.

Pas assez de partenariat au sein de la filière

La distribution recherche avant tout les meilleurs prix en jouant sur la concurrence entre les entreprises d'abattage transformation. A titre d'exemple extrême, Champion décompose les étapes de son approvisionnement pour mieux maîtriser les coûts et lance ainsi des appels d'offre distincts pour la prestation d'abattage et celle de désossage.

> > >

⁷ L'EDI permet l'automatisation du traitement des documents du type bon de commande, facture, avis de livraison, récépissé de transport...entre deux partenaires commerciaux. Il passe par des étiquetages et des procédures de transmission informatiques standardisées qui diminuent le temps de traitement administratifs et les erreurs et doivent permettre de réduire les délais de livraison et les stocks. Il impose une spécification précise des produits échangés sans possibilité de substitution.

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.

Le défi du développement des UVCI⁸

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 abatteurs transformateurs rencontrés, notamment en raison des difficultés à trouver de la main d'œuvre qualifiée en découpe bouchère. Avec plus ou moins d'enthousiasme, tous 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 GMS, l'approvisionnement en UVCI permet de reporter sur l'amont la responsabilité de l'étiquetage (traçabilité) et de l'équilibre matière et 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 risque 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 piécées 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. Le déséquilibre entre la demande en morceaux nobles et en autres morceaux fait porter une part toujours plus importante de la valorisation sur un nombre restreint de muscles. Le renchérissement des morceaux nobles pourrait pénaliser la consommation de viandes piécées. L'abatteur aurait alors du mal à retrouver une valorisation satisfaisante sur l'ensemble de la carcasse et il serait difficile de rentabiliser les outils de production, notamment pour ceux qui ne font pas eux même le steak haché et les produits élaborés. Par ailleurs, la demande spécifique sur certains muscles pourrait là encore encourager les importations ciblées afin de se défaire des contraintes d'équilibre carcasse.

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

La réduction du nombre de bouchers professionnels, 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.



⁸ Pour plus d'infos sur le développement des UVCI, voir le dossier Economie de l'élevage n°369 de juin-juillet 2007 : « Bœuf, veau, agneau dans la grande distribution ».

5

Des leviers pour “rectifier le tir”

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. Nous développons ici les pistes qui nous semblent envisageables ou qui permettraient d'alimenter les réflexions pour aller dans le sens d'une meilleure adaptation qualitative et quantitative de la production à la demande et d'une organisation de la filière plus apte à encourager la consommation en fournissant des produits correspondant aux besoins des consommateurs.

Réduire la mortalité des veaux ?

Compte tenu notamment de la diminution du nombre de vaches laitières en France et en Europe, la disponibilité de veaux de 8 jours se réduit d'autant, ce qui pénalise en volume la filière viande de veau et la filière viande rouge de gros bovins. Un des moyens susceptibles d'augmenter le nombre de veaux de 8 jours consisterait à réduire la mortalité des veaux.

Un taux moyen de mortalité de 10% en allaitants et 12% en laitiers

Sur la base de l'analyse de la BDNI et du recouplement de diverses sources d'information recueillies auprès de stations expérimentales, du socle national des réseaux d'élevage, des données de contrôle des performances et à dire d'experts, une étude récente a permis d'évaluer le taux de mortalité des veaux du cheptel laitier et du cheptel allaitant.

S'agissant des **veaux laitiers**, la mortalité est importante dans les 10 premiers jours de vie des veaux avec un taux de mortalité moyen de 12%. Une étude réalisée en Bretagne sur un total de 765 000 veaux laitiers fournit des chiffres similaires, avec un taux de mortalité des veaux entre 0 et 60 jours de 11,3%. Il existe de gros écarts sur cette mortalité en fonction de l'âge. En effet, 66% des veaux meurent avant 2 jours, 28% entre 3 et 30 jours et 6% entre 31 et 60 jours. En fait, la majorité des veaux meurent dans les 48 premières heures de vie ou la première semaine.

Pour les **veaux issus du troupeau allaitant**, le taux de mortalité dans les premiers jours est de 10%, soit

> > >

légèrement inférieur à celui des veaux laitiers. D'autres études montrent des taux de mortalité encore un peu inférieurs : 6,4% en Limousin, 8,7% en Charolais et 6% en Salers. Ces derniers chiffres obtenus sur 11 années d'observations correspondent à une mortalité moyenne obtenue jusqu'au sevrage de l'animal. Comme pour les veaux laitiers, la mortalité est plus importante dans les premiers jours de vie du veau (0 à 3 jours). Enfin, une autre étude portant sur des élevages adhérents au contrôle de performance montre des taux de mortalité variant selon les races de 6,4% (Limousin) jusqu'à 15,1% (Rouge des Prés) pour la période entre la naissance et 210 jours. Comme précédemment, dans 43 à 49% des cas, la mortalité survient entre 0 et 2 jours après vêlage et dans 72 à 75% des cas dans les trente premiers jours.

Des causes diverses de mortalité et quelques progrès possibles

Sur la base d'enquêtes réalisées en élevage laitier (80 élevages au total), il apparaît que les causes de mortalité des veaux sont diverses. Les nombreux problèmes qui apparaissent au moment du vêlage (veau mort avant vêlage, positionnement du veau, veaux mal formés, gros veaux, vêlages primipares...) ne sont pas les plus faciles à contourner. Les pertes intervenant plus tard, suite à des diarrhées seraient vraisemblablement plus maîtrisables.

Ces 2 causes (problèmes au vêlage et diarrhées) expliquent à elles seules 79% de la mortalité des veaux. Les autres facteurs d'explication sont les problèmes respiratoires et les malformations.

Concernant les veaux allaitants, différentes explications sont avancées pour expliquer la mortalité, variable selon les races. Globalement les conditions de mise-bas ont une incidence forte. Si chez les Limousins, les difficultés de vêlage sont moindres, ce n'est pas le cas des Charolais où ces difficultés sont fréquentes. S'agissant des Salers, les conditions sanitaires semblent avoir un rôle important. En conclusion, si le diagnostic en veaux allaitants ne va

pas aussi loin que pour les veaux laitiers, les causes de mortalité semblent assez semblables. Il serait intéressant de compléter ces informations de façon plus exhaustive.

La variabilité du taux de mortalité est très importante d'un élevage à l'autre. L'étude réalisée en Bretagne montre que 25% des élevages ont plus de 20% de veaux morts. Selon les élevages, le taux de mortalité peut varier de 2% à 30%.

Pour les élevages « les plus touchés », il existe une marge de progrès non négligeable. Des recommandations sont d'ores et déjà disponibles pour les éleveurs qui souhaitent diminuer leur taux de mortalité. Les études réalisées montrent que le simple respect des règles d'hygiène et des bonnes pratiques d'élevage permettraient de réduire notablement le taux de mortalité dans les élevages où il est élevé. Ces actions portent sur les préparations avant vêlage, les soins aux veaux, le suivi de la phase lactée et du passage à l'aliment solide, les logements et le traitement des veaux malades.

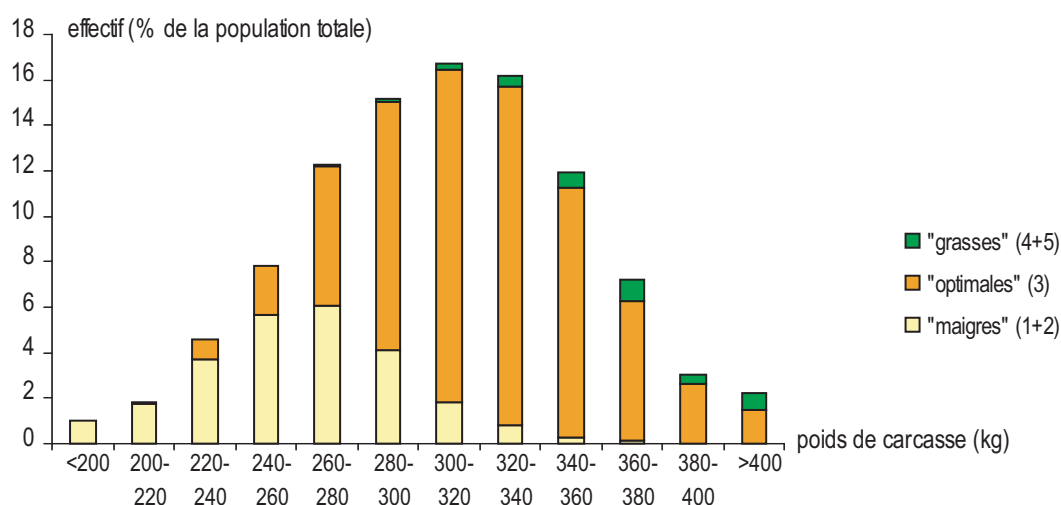
Il est possible de chiffrer les gains potentiels à attendre si le taux de mortalité des veaux était diminué. Une diminution de 1 point du taux de mortalité sur les veaux laitiers et allaitants aurait un impact significatif sur la production de viande rouge. Sur un total de 505 000 veaux laitiers morts en 2005, chaque point de mortalité gagné représenterait 42 000 veaux. Sur 375 000 veaux allaitants morts, le gain d'un point représenterait 37 000 veaux supplémentaires.

Du côté des élevages allaitants, le veau représente le produit principal et sa valeur implique que les éleveurs aient intérêt à limiter le nombre de veaux morts. Cela est moins vrai pour les élevages laitiers où le veau ne constitue qu'un co-produit à faible valeur, notamment en Prim'Holstein. A certaines périodes, la valeur du veau de 8 jours est inférieure au coût d'une visite d'un vétérinaire, ce qui peut enlever tout intérêt pour l'éleveur à la survie de son animal.

> > >

Répartition des effectifs de vaches de réforme prim'holstein selon leur poids de carcasse et l'état d'engraissement

Figure 41

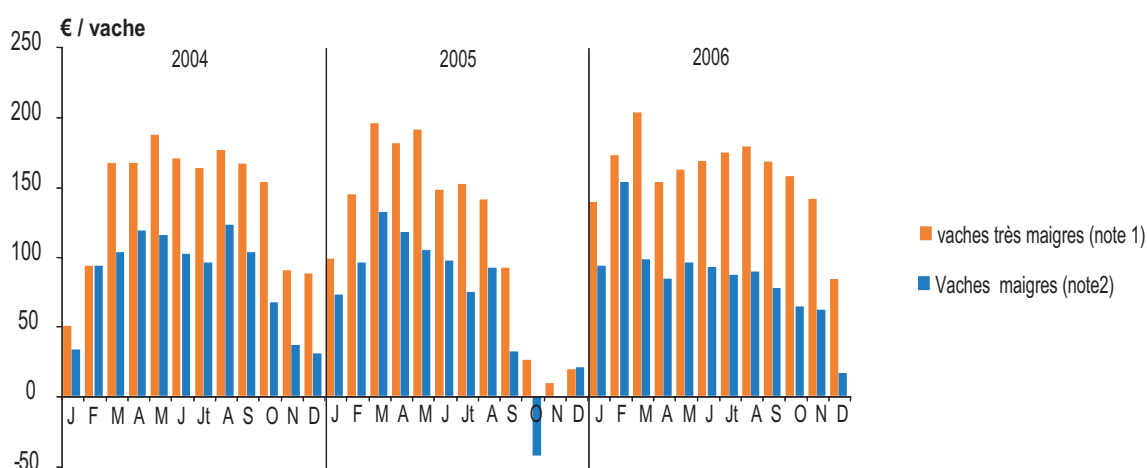


Tranche de poids de carcasse	moins de 280 kg	280-340 kg	plus de 340 kg
Effectifs de vaches (%)	27,5%	48,1%	24,4%
Statut des vaches			
% en lactation	74,3%	55,1%	40,0%
Etat de finition des carcasses			
Maigres (classées 1 ou 2)	66,2%	14,0%	1,6%
Grasses (classées 4 ou 5)	0,1%	1,9%	11,4%
Conformation des carcasses			
P-	46,8%	5,7%	0,3%
P=	44,4%	40,3%	11,9%
P+	7,3%	30,6%	21,8%
O	1,4%	23,4%	66,0%

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

Intérêt économique de la finition de vaches holstein à l'auge selon leur état initial et selon la période de vente

Figure 42



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

Augmenter la production de viande de type laitier ?

Plus de viande de vaches laitières

La vache laitière est la 1^{ère} source de viande produite et consommée en France. Plus d'un million de vaches laitières y sont abattues annuellement, représentant entre 20 et 25% du tonnage de viande produite. La part de ces viandes de vaches de réforme laitières dans la consommation s'est toutefois érodée depuis les années 80. Elle représentait alors plus de la moitié des tonnages de viande bovine consommée (55%) alors qu'aujourd'hui, malgré les importations, elle n'en représente qu'à peine le 1/3 (en tec).

Le contexte politique de rallonge des quotas, comme nous l'avons développé en première partie, devrait se traduire à terme (au-delà de 2010 ?) par une légère augmentation des réformes laitières. Alors que sur les prochaines années, les réformes se raréfieront (phase de capitalisation dans les élevages). Dans ce contexte, une des pistes pour limiter la baisse de production issue des réformes laitières consiste à mettre davantage de viande sur les carcasses de vaches laitières en les finissant mieux, notamment les plus maigres.

Actuellement, un certain nombre de 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, elle pourrait concerner environ 20 à 25 % des Holstein, 10 à 15 % des Normandes et de 25 à 30 % des Montbéliardes.

Une partie de ces vaches maigres sont des réformes d'urgence pour cause de mammites, boiteries... elles ne peuvent être gardées par l'éleveur, limitant ainsi la marge de progrès sur la finition. Il demeure cependant une proposition de vaches pour lesquelles une meilleure finition est envisageable.

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 les 320 kg sans trop de

risque d'excès de gras. Ainsi, si par exemple la moitié des vaches maigres Holstein étaient finies (soit 100 000 vaches à l'échelle nationale), ces 60 kg supplémentaires de viande par vache représenteraient +8 800 tonnes équivalent carcasse. 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 environ +3 000 tec supplémentaires.

Ainsi, en finissant la moitié des vaches laitières qui sont abattues maigres aujourd'hui, le gain de viande pour la filière se chiffrerait à environ + 12 000 tec.

Des essais réalisés à la ferme expérimentale de Mauron (56) sur la finition de vaches de réforme Prim'Holstein ont 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**. Cet intérêt a été mesuré par l'écart entre le prix de vente de la vache maigre et celui de la vache finie, diminué des coûts alimentaires. Cet intérêt est variable selon l'état d'engraissement initial de la vache (en moyenne de 75 € pour une vache en état 2 et de 135 € pour une vache en état 1, en finition à l'auge), selon le mode de finition (en moyenne de 230 € au pâturage contre 135 € à l'auge avec ensilage de maïs pour une vache en état 1 dans les conditions de prix de l'époque) et selon la période.

Le jeune bovin de race laitière comme substitut à la vache laitière

Le jeune bovin de race laitière (Prim'Holstein, Normand ou Montbéliard) est un produit très complémentaire à la vache laitière et pourrait venir davantage en complément pour satisfaire la demande des GMS, notamment en UVCI. En effet, avec une conduite standard, le jeune bovin Prim'Holstein fournit à 18-20 mois des carcasses de 340-380 kg, et les Normands, Montbéliards des carcasses des 360-400 kg. Ces viandes de jeunes bovins laitiers sont relativement colorées (couleur de viande intermédiaire entre des jeunes bovins de race à viande et des vaches de réforme) et moyennement persillées, ce qui permet de les positionner sur le créneau de la viande de vache laitière.

> > >

LE PORTRAIT DE LA VACHE ALLAITANTE « IDÉALE »

En fait, la vache allaitante qui répondrait aux besoins des industriels doit fournir une carcasse pas trop lourde (360-400 kg), de conformation moyenne (O+ à R=) et assez bon marché. Ceci étant, elle doit être rentable pour l'éleveur donc être produite à moindre coût (avec des besoins peu élevés et capable de subir des

périodes de sous-nutrition, permettant une alimentation à base d'herbe) et être très productive (en nombre de veaux par an). Ce portrait de vache allaitante se rapproche des systèmes allaitants irlandais (élevage de vaches de type croisées sur plusieurs générations avec des souches de races à viande et de races laitières). Par

contre, en race pure, cette vache reste à « créer ». Elle pourrait se rapprocher de races rustiques comme la Salers ou l'Aubrac. Si la création d'une nouvelle race allaitante paraît utopique compte tenu de la diversité du matériel génétique existant déjà en, le développement du croisement pourrait être une voie plus réaliste.

Bilans de production de jeunes bovins charolais sur une ration alimentaire ensilage de maïs faiblement complémené

Figure 43

	350	360	370	380	390	400	410	420	430	440
Poids carcasse (kg)	456	467	478	490	501	513	524	535	547	558
Age des jeunes bovins (j)	15	15,3	15,7	16,1	16,4	16,8	17,2	17,6	17,9	18,3
Age des jeunes bovins (mois)	15	15,3	15,7	16,1	16,4	16,8	17,2	17,6	17,9	18,3
Poids initial (kg)	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325
Poids final (kg)	615	630	645	661	676	691	705	720	735	749
Rendement abattage (%)	56,9	57,1	57,3	57,5	57,7	57,9	58,1	58,3	58,5	58,7
Durée d'engraissement (j)	201	212	223	234	246	257	268	280	291	303
GMQ engraissement (g/j)	1445	1442	1438	1433	1428	1423	1418	1413	1407	1401
Gain de poids de carcasse par jour (g/j)	872	874	876	874	875	875	877	876	875	876
Indice de conso (kg MS/kg gain poids vif)	6,24	6,31	6,38	6,45	6,52	6,58	6,65	6,71	6,78	6,84

Source : Service Qualité des viandes - Institut de l'Élevage

Mais cette production de jeunes bovins de type laitier supposerait pour satisfaire ce marché et donc répondre aux exigences économiques (maîtrise des coûts, rapport du prix gras/maigre), techniques (ration optimale, approvisionnement en maigre sevré ou gestion de la phase lactée) et surtout de saisonnalité, une véritable politique contractuelle de filière.

Une vache allaitante mieux adaptée aux besoins du marché ?

Si les carcasses de vaches Limousines et Blondes d'Aquitaine semblent satisfaire globalement leurs utilisateurs, les vaches lourdes de race charolaise, sont de plus en plus difficiles à valoriser pour les industriels. Ils leur reprochent leur prix élevé à l'achat en regard d'une viande destinée pour partie au rayon libre service des GMS (en compensé, catégoriel, voir même UVCI). Pour satisfaire ces marchés, les carcasses de vaches charolaises doivent avant tout être moins lourdes.

Peut-on freiner cet alourdissement (près de 20 kg en plus constatés sur 5 ans) en race charolaise ? A-t-on les moyens de les alléger ? Ou doit-on se résoudre à voir cet alourdissement se poursuivre ?

Cet 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. Sur ces races à viande, il est notamment recherché des performances en engraissement des jeunes bovins (croissances supérieures et indices de consommation améliorés) 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 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 de cette race, serait d'inséminer les vaches charolaises à format important par des taureaux à petits formats (ou de race plus légère).

Produire des jeunes bovins allaitants moins lourds

Il ressort de nos enquêtes auprès des opérateurs que les différents utilisateurs de jeunes bovins de race à viande, aussi bien à l'exportation que sur le marché national, souhaitent une gamme de poids moindre que par le passé, allant de 400-430 kg (avant tout pour les Charolais mais aussi pour les Blondes). Or aujourd'hui, 37 % des jeunes bovins Charolais produits en France font plus de 440 kg.

L'allègement de ces carcasses (dont le poids est supérieur à 440 kg) est possible en élevage. Cela passe tout d'abord, au niveau des opérateurs commerciaux, par une communication claire auprès des éleveurs sur la gamme de poids recherchée et par la mise en place de grilles de paiement incitatives en fonction du poids (en primant par exemple les carcasses dans la gamme de poids recherchée ou en dépréciant celles qu'ils estiment trop lourdes).

La production de carcasses lourdes dans un élevage (avec une ration alimentaire donnée) est liée essentiellement à la combinaison de 2 facteurs : le potentiel génétique des animaux et leur âge à l'abattage. Des références techniques existent aujourd'hui sur les principaux systèmes de production de Jeunes Bovins (pour les principales races et principaux régimes alimentaires).

Ainsi, pour des animaux d'un potentiel génétique moyen dans une race, la ration alimentaire distribuée va conditionner leurs performances de croissance moyenne sur toute la phase d'engraissement et l'objectif de poids de carcasse recherché sera déterminé par l'âge à l'abattage des animaux.

Par exemple, pour un jeune bovin Charolais engraisé à partir d'un broutard de 325 kg vif, le poids de carcasse de 420 kg sera atteint à environ 17,5 mois avec un régime à base d'ensilage de maïs faiblement complétement contre 17 mois avec un régime ensilage de maïs fortement complétement. 25 jours supplémentaires d'engraissement aboutissent à l'obtention d'une carcasse de 440 kg.

Ces références techniques donnent des repères de conduite sur des moyennes de lots. Or les lots de jeunes bovins dans les élevages recouvrent une

> > >

Bilans de production de jeunes bovins charolais sur une ration alimentaire ensilage de maïs fortement complémené

Figure 44

Poids carcasse (kg)	350	360	370	380	390	400	410	420	430	440
Age des jeunes bovins (j)	443	454	464	475	485	496	507	519	530	541
Age des jeunes bovins (mois)	14,5	14,9	15,2	15,6	15,9	16,3	16,6	17	17,4	17,8
Poids initial (kg)	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325
Poids final (kg)	612	627	642	657	672	687	702	717	731	746
Rendement abattage (%)	57,2	57,4	57,6	57,8	58	58,2	58,4	58,6	58,8	59
Durée d'engraissement (j)	187,5	197,7	208,2	218,8	229,5	240,5	251,6	263	273,8	285,6
GMQ engraissement (g/j)	1531	1527	1523	1518	1512	1505	1498	1491	1483	1474
Gain de poids de carcasse par jour (g/j)	933	936	937	937	937	936	934	932	931	928
Indice de conso (kg MS/kg gain poids vif)	5,94	6,01	6,08	6,15	6,22	6,3	6,37	6,44	6,52	6,59

Source : Service Qualité des viandes - Institut de l'Élevage

Rendements à l'abattage des jeunes bovins selon le type génétique, le type de régime d'engraissement et le poids de carcasse

Figure 45

Type Génétique	Charolais				Limousins			Laitiers ³	
Régime ¹	EM-	EM+	Blé	P.ens	EM-	EM+	Blé	EM-	EM+
PCF ²									
330	-	-	-	-	-	-	-	54,2	54,6
340	56,7	57,0	56,3	56,8	59,8	60,2	59,8	54,3	54,7
350	56,9	57,2	56,5	57,0	60,0	60,4	60,0	54,5	54,8
360	57,1	57,4	56,7	57,2	60,2	60,6	60,2	54,6	(55,0)
370	57,3	57,6	56,9	57,4	60,4	60,8	60,4	(54,7)	55,1
380	57,5	57,8	57,1	57,6	60,6	61,0	60,6	54,8	55,2
390	57,7	58,0	57,3	57,8	60,8	61,2	60,8	54,9	55,4
400	57,9	58,2	57,5	58,0	61,0	61,4	-61	-	-
410	58,1	58,4	(57,7)	58,2	(61,2)	-61,6	61,2	-	-
420	58,3	(58,6)	57,9	(58,4)	61,4	61,8	61,4	-	-
430	(58,5)	58,8	-	-	61,6	62,0	-	-	-
440	58,7	59,0	-	-	-	-	-	-	-

Source : Service Qualité des viandes - Institut de l'Élevage

1.EM- : régime ensilage maïs à volonté faiblement complémené (< 2 kg de blé)

EM+ : régime ensilage maïs à volonté fortement complémené (> 2 kg de blé)

Blé : régime 100% blé

P.Ens : régime pulpes de betteraves surpressées

2.PCF : poids de carcasse froid

3.Laitiers : Normands et Montbéliards

certaine hétérogénéité en matière d'âges des animaux, de potentiel génétique et de poids. Ainsi, au-delà de ces repères techniques importants, la gestion pratique de cette maîtrise des poids de carcasses passe par une estimation en vif du poids de carcasse potentiel de chaque animal et ensuite par des envois à l'abattage fractionnés pour un même lot en 2, voire 3 séries d'abattage : d'abord les plus lourds, puis quelques semaines plus tard, le cœur de lot et enfin les « queues » de lot.

L'estimation des poids de carcasse des jeunes bovins dans les cases se fait en estimant les poids vifs (ou en pesant les animaux) et en appliquant les rendements à l'abattage (selon leur race, leur potentiel génétique et le régime alimentaire). Les références techniques sont aujourd'hui bien établies.

Ces pratiques d'ordre technique permettant de planifier et maîtriser le poids des jeunes bovins à l'abattage ne sont bien entendu efficaces que si les sorties planifiées correspondent aux débouchés et que les enlèvements d'animaux ne prennent pas de retard comme ce peut être le cas lorsque le marché est plutôt excédentaire.

Mieux gérer la tendreté

La tendreté est un facteur important de la qualité de la viande pour le consommateur. Toutes les enquêtes d'opinion le prouvent. Si aujourd'hui la majorité des facteurs de variation sont connus, il semble qu'ils soient peu ou mal utilisés par la filière pour différentes raisons, techniques ou économiques. En conséquence, le produit viande fourni aujourd'hui au consommateur est plus ou moins tendre, irrégulier dans sa qualité, ce qui pénalise le niveau de consommation. Quelles sont les axes de progrès envisageables ?

La tendreté, un peu de théorie

La tendreté de la viande s'explique par les 2 principaux constituants du muscle que sont le collagène et les fibres musculaires. Le collagène ne change pas ou peu au cours de la conservation de la viande et constitue la dureté de base d'un muscle. La teneur en

collagène détermine l'appartenance du muscle à la catégorie des viandes à cuisson lente (beaucoup de collagène) ou viandes à cuisson rapide (peu de collagène). Les fibres musculaires, quant à elles, évoluent après la mort de l'animal au cours de la maturation. Cela se traduit par une augmentation de la tendreté de la viande. Les facteurs pouvant influencer la tendreté sont aujourd'hui bien connues, ils peuvent être classés en 2 catégories :

- les facteurs d'amont qui concernent l'animal, le muscle et les conditions d'élevage ;
- les facteurs aval qui portent sur les conditions d'abattages et de travail/transformation des viandes.

Au-delà de cette constitution du muscle et de la variabilité animale, les facteurs « amont » ont peu d'effet sur la tendreté de la viande. En revanche, les facteurs « aval » sont plus déterminants, si bien que la tendreté de la viande bovine se joue surtout après l'abattage. Les abatteurs, les découpeurs, les distributeurs et les consommateurs disposent ainsi de beaucoup de moyens pour obtenir une viande tendre.

Les facteurs d'amélioration de la tendreté

S'agissant de l'amont, hormis le muscle, la variabilité liée à l'animal constitue le facteur de variation de la tendreté le plus important. En effet, des animaux élevés dans une ferme expérimentale toutes choses égales par ailleurs, abattus au même poids dans les mêmes conditions peuvent fournir une viande potentiellement très variable en matière de tendreté. Pour le moment, les programmes de sélection génétique ne prennent pas en compte les critères de qualité de la viande. Cela pourrait évoluer dans les prochaines années avec la mise en place de programme de recherche pluridisciplinaire sur la génomique. L'objectif de ces travaux est d'identifier des gènes responsables de la qualité de la viande, pour demain, pouvoir sélectionner les animaux vis à vis de ces gènes. Des programmes ambitieux sont réalisés aux USA et en Australie notamment. La France a développé des études similaires depuis quelques années. L'Interprofession, consciente de l'importance de ces thématiques, contribue au financement de ces programmes.

> > >

Les facteurs de variations de la tendreté : l'essentiel se joue après l'abattage

Figure 46

Facteurs amont

La race	?
L'âge et le sexe	xx
Le gras	x
La conformation	xx
L'individu	xxxxx
Les conditions d'élevage	x
Les conditions de pré-abattage (sauf carcasses à pH élevé)	0

Facteurs aval

La réfrigération	xxx
La suspension	xx
La maturation	xxxx
Les muscles	xxxxx
Le travail de la viande	xxx
L'attendrissage mécanique	xxxx
Le conditionnement	xxx
La cuisson	xxxx

Les X correspondent à l'importance de l'effet
du facteur sur la tendreté

Source : Service Qualité des viandes - Institut de l'Élevage

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'importants progrès !

- **Le travail des viandes** : le parage, l'épluchage, l'affranchi sont autant de techniques qui permettent d'augmenter la tendreté du muscle. La pratique de l'affranchi consiste à isoler la partie centrale d'un muscle en éliminant les parties distales, plus riches en collagène, afin d'augmenter sa tendreté potentielle. Une étude récente à base d'enquêtes auprès des opérateurs industriels de la filière a démontré que la pratique de l'affranchi était peu répandue. Cette faible utilisation est mise sur le compte d'un manque de connaissance des conditions de mise en œuvre par les opérateurs, d'une demande client qui n'est pas systématique, d'un coût économique (les parties du muscle éliminées sont moins bien valorisées, ce qui oblige à reporter les pertes sur le muscle restant) et d'une réglementation inadaptée. En effet, la dénomination des muscles est actuellement régie par l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie. Cet arrêté oblige les distributeurs (GMS, boucherie traditionnelle, ...) à commercialiser le muscle affranchi et son affranchi sous le même nom sans distinction possible vis à vis de la qualité du produit et notamment de sa tendreté.

- **La gestion de la maturation** : il est connu depuis longtemps que l'augmentation de la durée de maturation, c'est à dire le délai entre l'abattage et la consommation de la viande, augmente le potentiel de tendreté des muscles à cuisson rapide. Une norme française (NF46-0001) sur la valorisation du potentiel de tendreté de la viande de gros bovins recommande même des durées minimales de maturation afin de pouvoir proposer les viandes d'une tendreté convenable. Comment les entreprises gèrent-elles la maturation ?

À ce jour, il n'existe pas de chiffres permettant d'estimer la durée moyenne de maturation de la viande proposée aux consommateurs. En effet, hormis les viandes commercialisées sous cahier des charges (Signes officiels de qualité, marque d'entreprises, ...) pour lesquelles des durées de maturation minimales doivent être respectées (par exemple 10 jours pour les viandes Label Rouge maturant sur os), et hormis

les viandes commercialisées sous hebdo-pack (sous-vide) qui permettent des durées de vie et de maturation de 21 jours, les viandes dites standards bénéficient aujourd'hui en moyenne, à dire d'experts, d'une durée de maturation de 5 à 6 jours (ces chiffres restent à confirmer).

Comme il a été développé dans la partie 4, les opérateurs rencontrés fournissent plusieurs explications techniques et économiques à ces durées de maturation aussi peu élevées. Celles-ci vont des contraintes réglementaires pour la viande hachée aux problèmes techniques liés aux UVCI sous atmosphère modifiée en passant par la planification de plus en plus complexe de la production dans un contexte de commandes en flux toujours plus tendus et de recherche de minimisation des coûts de stockage.

- Au-delà de ces facteurs majeurs de variation de la tendreté, d'autres comme la suspension des carcasses lors du ressuyage, l'attendrissage de la viande ou encore sa cuisson méritent une attention particulière.

La **suspension pelvienne** consiste à suspendre la carcasse après l'abattage par le bassin au lieu de le faire par le tendon d'Achille, comme cela est pratiqué aujourd'hui en France. Cette pratique, utilisée depuis une vingtaine d'années en Grande Bretagne à la demande de la grande distribution, permet d'augmenter de façon notable la tendreté de certains morceaux. En France, malgré des essais probants il y a quelques années, cette technique n'est pas mise en œuvre, même si certaines entreprises ont fait des tests de faisabilité. Les arguments avancés portent sur les caractéristiques des carcasses françaises, peu adaptées du fait d'un poids souvent trop important et des risques de chutes que cela induit. Ils portent également sur les capacités de stockage car la carcasse, ainsi suspendue, est plus encombrante, réduisant les capacités de stockage dans les frigos.

L'attendrissage, notamment mécanique, consiste à « casser » le réseau collagénique des muscles permettant ainsi d'attendrir la viande de façon notable. Cette pratique est aujourd'hui très encadrée réglementairement et par conséquent peu utilisée sur la viande fraîche. En revanche, des fabricants de produits élaborés l'utilisent pour améliorer la tendreté de leurs produits, c'est le cas par exemple des viandes marinées. Ces pratiques se rencontrent également dans la restauration hors domicile.

Enfin, la tendreté de la viande ne s'exprime qu'une fois cuite, la responsabilité du consommateur est donc primordiale en matière de préparation. À défaut de pouvoir maîtriser ce process, la filière doit communiquer sur les **méthodes de cuisson** auprès du consommateur. Des conseils de cuisson commencent ainsi à apparaître sur les emballages.

Plusieurs pistes d'amélioration à creuser

- Mieux cerner la perception de la tendreté par le consommateur. Tout d'abord, même si les enquêtes auprès des consommateurs disent que la tendreté est le critère majeur attendu pour la viande bovine, aucune enquête n'a véritablement porté spécifiquement sur ce critère. De plus, les enquêtes d'opinion ne reflètent que partiellement les actes d'achat des consommateurs. Dans ce contexte, une étude est actuellement réalisée sur financements interprofessionnels pour mesurer la tendreté réellement perçue par le consommateur. Des analyses sensorielles consommateurs sont menées dans 6 villes de France sur l'ensemble des produits viande bovine classiquement proposés par la distribution. Les résultats de cette étude permettront de se faire une idée très concrète du niveau de tendreté de la viande bovine commercialisée en France et de la façon dont les consommateurs la perçoivent. Ces résultats, si nécessaire, permettront à la filière de prendre des mesures pour augmenter le niveau et l'homogénéité de la tendreté de la viande.

- Faire évoluer la dénomination des morceaux. Une étude récente montre que les consommateurs de moins de 40 ans ne connaissent plus les morceaux de viande (surprises, merlans, poires ou encore araignées, ...). Par ailleurs, ils estiment que les informations présentes sur le rayon viande ne correspondent pas à leurs attentes et sont insuffisantes. Ils attendent des informations sur l'espèce animale concernée qui renvoie à un goût et à un prix et sur l'usage culinaire du morceau. Face à ce constat, l'Interprofession a décidé de mettre en place une réflexion sur l'évolution de la dénomination des morceaux de viande (bovine, ovine, chevaline et porcine). En effet, l'arrêté réglementant la dénomination des morceaux date de plus de 15 ans et n'est plus adapté aux demandes des consommateurs. Le secteur de la RHD, grâce aux travaux du GEMRCN⁹

(ex GPEMDA), possède une longueur d'avance en la matière. De fait, les guides de recommandations B1-13 jusqu'au B1-17 permettent aux gestionnaires de la restauration collective de commander de la viande, non plus en référence à un nom de muscle, mais vis à vis d'une destination culinaire. Par exemple, pour la viande bovine, il est possible de commander du « bifteck qualitatif » ou encore du « rôti standard ». À chaque catégorie de viande, correspond un ensemble homogène de muscles adaptés à chaque type de préparation.

L'Interprofession envisage une démarche similaire pour la viande distribuée au consommateur.

La réflexion intègre la question du travail des viandes et notamment celui de la pratique de l'affranchi qui permettra de distinguer l'utilisation d'un même morceau en fonction de son niveau de tendreté. Par exemple, le *rond de tranche* fournit un bifteck qualitatif alors que le *plat de tranche* donne un bifteck standard. Ces 2 morceaux proviennent pourtant du même muscle. Le consommateur pourrait donc choisir sa viande en fonction de sa destination culinaire (biftecks, rôti, bourguignon, sauté, ...) et du niveau de tendreté attendu, ce qui n'exclut pas de l'informer sur l'appellation anatomique actuelle.

- Développer l'attendrissage mécanique : Cette technique dont l'efficacité n'est plus à démontrer n'est pas utilisée sur la viande fraîche en France. Elle l'est en revanche dans d'autres pays européens ou encore aux USA, en l'Australie... Les premières études sur l'attendrissage mécanique remontent à plus de 20 ans. À l'époque, pour des questions d'hygiène, l'utilisation de cette technologie avait été très encadrée. Aujourd'hui, compte tenu des progrès réalisés en la matière par la filière, il semble utile de réfléchir à un assouplissement des règles permettant une utilisation de l'attendrissage par les opérateurs de la filière. Cela pourrait passer par une étude démonstrative, d'une part auprès des pouvoirs publics, notamment vis à vis des aspects hygiéniques et d'autre part auprès de la filière pour démontrer l'effet bénéfique sur la tendreté et s'assurer notamment que les consommateurs sont prêts aujourd'hui à acheter et consommer ce type de produit. L'exemple de la viande attendrie commercialisée dans d'autres pays (voir ci-dessous l'exemple de la Belgique) démontre que cela est possible.

> > >

⁹ Groupement d'Etudes des Marchés Restauration Collective Nutrition

- **Augmenter les durées de maturation au moyen de conditionnements adaptés :** Compte tenu des problèmes de maturation de certaines viandes conditionnées sous UVC, l'Interprofession a mis en place des travaux pour tester de nouveaux modes de conservation afin d'améliorer la qualité commerciale du produit et d'augmenter potentiellement les durées de maturation.

- **Adapter les durées de maturation au type de muscle.** Actuellement, la durée de maturation est gérée sous forme de compromis. La norme NF V-46001 définit les conditions de valorisation du potentiel de tendreté en recommandant 7 jours de maturation pour l'ensemble des muscles à cuisson rapide. Pourtant, la maturation n'est pas uniforme pour tous les muscles de la carcasse. Des travaux sont en cours pour préciser muscle par muscle la durée de maturation optimale.

- **Proposer des méthodes de cuisson des viandes adaptées.** Un des problèmes d'insatisfaction du consommateur vis à vis de la viande porte sur sa cuisson. En effet, un morceau de viande cru aussi tendre soit-il, s'il est trop cuit, ne satisfera pas le consommateur. Les fournisseurs de viande indiquent, depuis quelques années, des conseils de cuisson sur les produits commercialisés en GMS. Le boucher, en contact direct avec le consommateur, est également susceptible de le renseigner. En revanche, s'agissant de la RHD, une enquête a montré que pour un même produit (le steak par exemple), il existait plusieurs méthodes de cuisson susceptibles de fournir aux convives un produit très variable en qualité. Face à ce constat, des travaux sont en cours pour définir par type de produit le mode de cuisson apportant la plus grande satisfaction au consommateur.

- **Améliorer les connaissances sur les moyens disponibles pour gérer la tendreté de la viande et communiquer.** Face aux arguments de certains opérateurs et à la gestion actuelle de la tendreté, il apparaît que certains connaissent mal les facteurs de variation de la tendreté et que d'autres ne disposent pas des moyens nécessaires pour les mettre en œuvre de façon efficace. Dans un premier temps, il pourrait être utile de communiquer auprès de la filière sur les moyens disponibles pour améliorer la tendreté de la viande et les conditions de mise en œuvre.

Rechercher une meilleure organisation de la filière

Quelles solutions pour orienter les marchés ?

Les entreprises d'abattage et de transformation qui sont à la charnière entre la production et la distribution se voient contraintes de gérer la discordance entre l'offre et la demande. L'un des moyens à leur disposition pour orienter les marchés et limiter cette inadéquation serait de mettre en place des grilles de prix permettant de **mieux valoriser les carcasses correspondant à la demande et de pénaliser les autres**. Cette approche est fort logique dans une période où l'offre est supérieure à la demande en quantité, mais plus difficilement tenable dans une période de manque de matière première comme aujourd'hui. En effet, chaque entreprise doit rentabiliser ses outils (abattage, découpe,...) et ne peut se permettre de limiter quantitativement ses approvisionnements. Les abatteurs constatent donc une certaine impuissance à piloter individuellement l'offre. 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. Cela permettrait d'éviter les problèmes concurrentiels entre les entreprises et d'orienter à minima les marchés. Ce type d'accord existe pour d'autres caractéristiques, notamment d'ordre sanitaire. Des discussions sont en cours pour s'accorder sur d'éventuelles pénalités pour les animaux arrivant trop sales à l'abattoir. Ceci étant, cette solution est souvent longue à se mettre en place.

Approcher la vraie valeur de la carcasse ?

Une autre option pourrait porter sur le paiement de la carcasse vis à vis de 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 carcasse. En effet, si il existe, en moyenne, une relation entre les différentes notes de conformation ou d'état d'engraissement et le rendement carcasse, les études montrent que les diffé-

> > >

SYSTÈME MSA (Meat Standards Australia) DE PRÉDICTION DE LA QUALITÉ

Les Australiens ont développé depuis quelques années déjà le système MSA, de prédiction de la qualité de la viande bovine. Celui-ci consiste à enregistrer des informations sur l'animal, la carcasse puis la viande tout au long de la filière. Ces informations portent sur la race, les conditions de pré-abattage, la suspension des carcasses, le travail des viandes, la maturation, la cuisson..., tous paramètres susceptibles de modifier la

satisfaction du consommateur lors de la dégustation, tout particulièrement la tendreté. L'enregistrement de ces données et l'emploi d'un modèle mathématique de prédiction permettent de fournir une note de tendreté à la viande (en 4 classes), cette notation étant idéalement portée à la connaissance du consommateur. L'équation de prédiction a été établie sur la base de milliers d'évaluation sensorielle par des consommateurs australiens

(environ 65 000 à ce jour). Interbev s'interroge sur les potentialités d'un tel système. C'est pourquoi, l'Institut de l'Élevage et l'Inra ont été sollicités pour en faire l'expertise (scientifique et professionnel). Il s'agit de fournir à l'Interprofession les éléments lui permettant d'envisager ou pas son adaptation à la filière française. Par ailleurs, d'autres travaux (Beef Bif ou Prosafebeef) portent également sur cette thématique.

Relation entre le classement EUROP et le rendement des carcasses

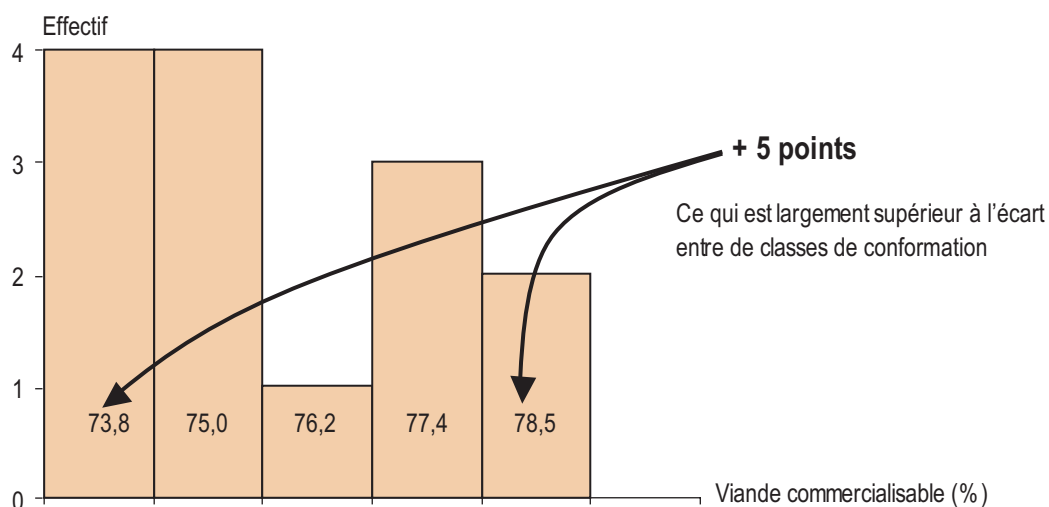
Figure 47

Rapport entre note de conformation et viande nette commercialisable (%)

E	U	R	O	P
74	72	69	67	66

Rapport entre note de conformation et viande nette commercialisable (%)

1	2	3	4	5
6	8	10	13	15



Source : Service Qualité des viandes - Institut de l'Élevage

rences de rendement en viande, de carcasses ayant reçu une même note de conformation, peuvent être supérieures à celles enregistrées entre carcasses ayant des notes de conformation différentes.

Aujourd'hui, l'essentiel des carcasses est commercialisé sous forme de muscles, le circuit « cheville » étant désormais largement minoritaire. Il existe donc de fait une discontinuité entre l'achat en carcasses et la commercialisation en muscles. Une façon de payer les carcasses selon leur « vraie valeur » serait de prendre en compte, au-delà du classement EUROP, le rendement en viande nette commercialisable et l'orientation de la carcasse dans un circuit commercial. En effet, des études récentes montrent que les écarts de prix entre carcasses peuvent s'expliquer par les différences de rendement en viande commercialisable mais aussi et surtout par l'orientation de la carcasse vers tel ou tel circuit. Par ordre croissant de valorisation, on trouve : le circuit haché, le circuit catégoriel, le circuit compensé et le circuit cheville. La réalité est plus complexe car ces circuits se croisent les uns avec les autres.

Techniquement, plusieurs pistes de travail sont envisageables pour approcher la vraie valeur de la carcasse :

Il s'agit par exemple de poursuivre le travail entamé il y a quelques années sur le développement d'une machine à classer « 2 » qui au-delà du classement permettrait de prédire le rendement en viande nette commercialisable de la carcasse. Des essais sont actuellement en cours pour évaluer les performances d'une machine pour prédire le rendement en viande des carcasses ovines.

Une autre voie pourrait consister à développer des outils de mesure au niveau de la coupe primaire tel que le CVS (Computer Vision System) qui permet de mesurer la quantité de gras dans la carcasse.

Ces outils techniques permettraient aux entreprises d'orienter les carcasses vers les circuits les plus adaptés. Il reste à inventer des méthodes permettant d'inclure dans le prix de la carcasse, le circuit de commercialisation suivi.

S'adapter au développement des UVCI et organiser la gestion de la tendreté

Sans être parfait, le système mis en place en Grande Bretagne est un exemple intéressant d'organisation de filière notamment entre les découpeurs/transformateurs et la distribution. Ce pays semble avoir réglé la question de la gestion de la maturation en offrant à ses consommateurs des viandes de différents niveaux de tendreté. Il semble également avoir réglé le problème de l'équilibre matière, compte tenu des relations entre le distributeur et son fournisseur.

S'agissant de la filière française, il semble évident que le développement des UVCI va continuer à croître. Ceci ne peut se faire qu'avec un partage des « risques » entre le fournisseur et le distributeur. À ce jour, à quelques exceptions près, la totalité des risques repose sur le fournisseur, notamment celui de la gestion de l'équilibre matière. Il en est de même pour la tendreté, pour laquelle en dehors de cahiers des charges exigeant le respect de durées de maturation minimales, chaque maillon (fournisseur ou distributeur) se renvoie la responsabilité d'assumer une durée de maturation minimale permettant de garantir un potentiel de tendreté.

Si l'avenir de la filière en matière de consommation de la viande passe par de nouveaux produits distribués en UVCI avec un minimum de garantie en matière de tendreté, de nouvelles relations sont aussi à imaginer entre les abatteurs-transformateurs et la distribution !

Dynamiser la formation aux métiers de bouchers

Les abatteur-transformateurs et la distribution se plaignent depuis plusieurs années de ne pas trouver la main d'œuvre nécessaire pour faire tourner leurs outils et les bouchers artisanaux ont du mal à trouver des ouvriers qualifiés et des repreneurs. Ce 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.

> > >

L'EXEMPLE DE LA GRANDE BRETAGNE ET DE LA BELGIQUE POUR LA GESTION DE LA TENDRETÉ

Si tout n'est pas parfait dans ces 2 pays, il est intéressant d'étudier les solutions mises en place pour gérer la tendreté de la viande et voir dans quelle mesure, la filière française pourrait s'en inspirer.

• S'agissant de la **Grande Bretagne**, l'organisation de la filière viande permet une vraie prise en compte de la tendreté. En effet, les relations particulières entre fournisseur et distributeur permettent la mise en place de démarches spécifiques pour proposer au consommateur un rayon viande structuré en fonction de la tendreté des produits. Cette approche n'est possible qu'en raison des liens entre les opérateurs de la filière. En effet, chaque distributeur (pour les plus grands) ne dispose que d'un fournisseur unique. Cette organisation a permis la mise en place d'une vraie gestion de la tendreté. Par exemple, la société ABP¹⁰ est le fournisseur de viande attiré à la chaîne Sainsbury. Les produits proposés au consommateur dans cette chaîne sont les suivants :

- une gamme « basic » avec maturation 24h sur os et 7 jours sous vide ;
- une gamme « standard » avec maturation 48h sur os + 7 jours sous vide ;
- une gamme « taste the difference » avec maturation 7 à 10 jours sur os et 7 jours sous vide
- une gamme « taste the difference Jamie Oliver » avec maturation 21 jours sur os et 20 jours en magasin (sous vide) ;

- une gamme « organic » correspondant à la viande « bio » avec maturation 7 jours.

Les investissements importants réalisés par ABP pour garantir la tendreté (tri des carcasses et des muscles, espace et durée de stockage, technologie pour une maîtrise parfaite de la température et de l'humidité, contrôles qualité...) peuvent être valorisés par une communication et une segmentation en magasin basée sur la tendreté du produit.

Il faut noter par ailleurs que les morceaux vendus en pièce sont essentiellement des morceaux à cuisson rapide issus des muscles de l'ailoyau. Ils sont présentés sous forme de tranches et un peu de rôtis et comportent en général sur l'emballage des indications pour la cuisson. A côté de ça, le rayon comporte beaucoup de produits transformés (autour de 50%) de type viandes hachées, burgers et plats cuisinés.

• En ce qui concerne la **Belgique**, la situation est assez particulière puisque la race très largement prédominante est la Blanc Bleu Belge, très conformée et dont la viande présente intrinsèquement de bonnes qualités de tendreté. De plus, la production est assez standardisée et homogène avec essentiellement des animaux jeunes (jeunes bovins et génisses) et des vaches allaitantes de réforme abattues vers 5 ans, les vaches laitières étant exportées en carcasse aux Pays-Bas. Enfin, les distributeurs ne com-

mercialisent en frais en Belgique que de la viande d'animaux nés, élevés et abattus dans le pays.

La filière belge a adopté une gestion différente de la Grande Bretagne. Tout d'abord, le rayon viande est segmenté par espèce et par destination culinaire. Il n'y a plus de référence au nom anatomique du morceau, les mentions tels que viande à carbonade, bifteck, ... sont indiqués sur les emballages. Par ailleurs, les fournisseurs utilisent 2 facteurs importants de la gestion de la tendreté : l'extension de découpe, facilitée par le type de bovins découpés, permet d'obtenir à partir de certains muscles très développés des morceaux à cuisson rapide. Ces viandes sont commercialisées sous l'appellation « viande pelée ». Enfin, les morceaux les plus fermes sont attendris mécaniquement. Des attendrisseurs sont utilisés dans les ateliers de découpe des fournisseurs et des distributeurs. Les morceaux sont commercialisés avec la dénomination « viande attendrie ». Les viandes pelées et attendries sont commercialisées à un prix légèrement inférieur aux morceaux classiques. S'agissant des produits transformés, ceux-ci sont peu présents dans le rayon viande contrairement à la France et surtout à la Grande Bretagne.

Plusieurs écoles et différents systèmes de formation existent, pour jeunes comme pour adultes. Des entreprises ont développé des formations internes pour leurs opérateurs de découpe (formation aux techniques de désossage et de découpe), d'autres travaillent en collaboration avec les régions pour faire de la formation continue... 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. Trop peu de jeunes suivent une formation de boucher et parmi eux une grande partie ne pratiquera jamais le métier. Les formations pour adultes

ont également du mal à recruter des candidats même parmi les chômeurs. La filière se heurte notamment à un problème d'image : les métiers de la viande souffrent d'une image peu attirante (conditions de travail difficiles : froid, horaires, ...) et sont souvent peu valorisés sur le plan social. Des initiatives à ce sujet sont en cours au niveau de l'Interprofession.

Les différentes actions n'ont pas toujours le succès escompté et les réflexions sont donc à poursuivre pour améliorer l'image de la filière et redynamiser la formation.



■ Remerciements

Nous tenons à remercier les personnes suivantes qui ont accepté de répondre à nos questions :

BIGARD : Jacques Pesenti et Jean-Marie Joutel

CHARAL : Jean Chavel

DEFIAL : Gérard Cladière

LES FERMIERS REUNIS : Jean-François Hein

SICAREV : Bernard Pouillon

SICAVYL : Bernard Grosjean, Gérard Bertrand et Thierry Saint-Saëns

SOCOPA : Jacques Chatelier, Michel Mariette et Pierre-Yves Perrin

SVA : Jack Basset

TERRENA : Jacky François et Arnaud Tabur

Rédaction : Département Économie (GEB)

Le GEB (Groupe Économie du Bétail), Département Économie de l'Institut de l'Élevage, bénéficie du financement du Ministère de l'Agriculture et sur contrats, du Fonds de l'Élevage, de l'Interprofession lait et viande, et de l'Office de l'Élevage

> Équipe de rédaction : G. Barbin - P. Bernoux - P. Chotteau - J.C. Guesdon - C. Monniot - A. Mottet - C. Perrot - M. Richard - G. You
> Mise en page : L. Assmann > Email : leila.assmann@inst-elevage.asso.fr > Directeur de la publication : M. Marguet

Document publié en collaboration avec les services de la Confédération Nationale de l'Élevage par l'Institut de l'Élevage

> 149, rue de Bercy - 75595 PARIS CEDEX 12 > Tél. : 01 40 04 52 62 > <http://www.inst-elevage.asso.fr>

> CCP 3811-79 Paris > Imprimé à Lefevre Graphic Sarl, 8 rue du Général Sarraill 55100 Verdun > N° ISSN 1273-8638

> Abonnement : 150 € TTC par an & Vente au numéro : 25 € : A. Cano > Email : technipel@inst-elevage.asso.fr > Tél. : 01 40 04 51 71