HAL open science

# La production d'ovins-viande en France - 2ème partie

Sophie Prache, Marc Benoit, Jean-Pierre Boutonnet, Dominique Francois, Laurence Sagot

**To cite this version:**

Sophie Prache, Marc Benoit, Jean-Pierre Boutonnet, Dominique Francois, Laurence Sagot. La production d'ovins-viande en France - 2ème partie. La revue française de la recherche en viandes et produits carnés, 2013, pp.1-6. hal-02642296

**HAL Id: hal-02642296**

**https://hal.inrae.fr/hal-02642296v1**

Submitted on 28 May 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La revue scientifique
Viandes & Produits Carnés
Référence de l'article : VPC-2013-29-5-4
Date de publication : 25 juin 2013
www.viandesetproduitscarnes.com

# La production d'ovins-viande en France 2ème partie

## Commerce, abattage, transformation et consommation

**Auteurs :** Sophie Prache[1]*, Marc Benoit[1], Jean-Pierre Boutonnet[2], Dominique François[3], Laurence Sagot[4]

[1] INRA, UMRH 1213, Unité de Recherches sur les Herbivores, Theix, 63122 Saint Genès Champanelle, France ; [2] INRA, UMR 0868 SELMET, Systèmes d'Elevage Méditerranéens et Tropicaux, 2 place Viala, 34060 Montpellier cedex 2, France ; [3] INRA, UR 0631 SAGA, Station d'Amélioration Génétique des Animaux, Chemin de Borderouge, BP 52627, 31326 Castanet Tolosan cedex, France ; [4] CIIRPO, Centre Interrégional d'Information et de Recherche en Production Ovine, Ferme expérimentale ovine du Mourier, 87800 Saint Priest Ligoure, France.

* E-mail de l'auteur correspondant : sophie.prache@clermont.inra.fr

**L'article suivant constitue la seconde partie d'une série de deux articles constituant un état des lieux de la production d'ovins-viande en France. Cet article, comme le précédent, sont tirés du chapitre consacré aux «Ovins-viande » dans l'ouvrage collectif « Productions Animales de A à Z » à paraître aux Editions Lavoisier. Afin de présenter une synthèse centrée sur la production de viande, nous avons retiré les passages relatifs à la reproduction et aux principales pathologies et traitements figurant dans le texte original.**

**Résumé :**
Cet article est le second de deux articles constituant un état des lieux de la production d'ovins-viande en France. Ils sont tirés du chapitre consacré aux « Ovins viande » dans l'ouvrage collectif « Productions Animales de A à Z » à paraître aux Editions Lavoisier. Afin de présenter une synthèse centrée sur la production de viande, nous avons retiré les passages relatifs à la reproduction et aux principales pathologies et traitements figurant dans le texte original. Le premier article est consacré aux différents systèmes de production et aux races, à la sélection et la génétique, à la conduite du troupeau, ainsi qu'aux animaux produits et à la qualité de la viande et de la carcasse selon les modalités d'élevage des agneaux. Ce deuxième article est consacré à l'organisation des échanges d'animaux vivants et de viande, à l'abattage et au commerce des viandes, ainsi qu'à la consommation et à la segmentation du marché.

**Abstract: Meat sheep production in France, Part II**
This article is the second of a two part series providing an updated overview of the sector, from breeding and rearing to consumption. These articles were taken from the chapter on "Meat sheep production" in the collective work "Productions Animales de A à Z" to be published by the Editions Lavoisier. In order to focus on meat production, we removed the sections related to reproduction, diseases and treatments included in the original text. The first article is dedicated to the different French sheep production systems and breeds, selection and genetics, together with lamb meat and carcass qualities according to production systems. This second article is dedicated to marketing and slaughtering aspects, together with consumption and market segmentation.

## INTRODUCTION

En 2010, la France est au 6ème rang européen pour le cheptel reproducteur ovin. La production ovine française a connu une érosion importante depuis 30 ans en lien avec des difficultés économiques, mais des signes forts ont été donnés début 2009 par le Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, avec la redistribution des aides au profit des productions valorisant les surfaces herbagères, et notamment de l'élevage ovin. Une des spécificités de la production ovine française est la diversité des systèmes de production, avec une grande diversité de races attachées aux terroirs et aux systèmes correspondants. A cette diversité de systèmes de production correspond différentes modalités d'élevage et d'engraissement des agneaux, avec schématiquement deux grands types, l'engraissement en bergerie avec des aliments concentrés et des fourrages secs et l'engraissement à l'herbe. Le premier article ***[10]*** a fait le point sur les différences de qualités sensorielles et nutritionnelles de la viande et de la carcasse associées à ces modalités d'élevage. Ce deuxième article est consacré à l'organisation des échanges d'animaux vivants et de viande, à l'abattage et au commerce des viandes, ainsi qu'à la consommation et à la segmentation du marché.

# I. L'ORGANISATION DES ECHANGES D'ANIMAUX VIVANTS ET DE VIANDE OVINE

## *I.1. Le bilan d'approvisionnement*

Le bilan d'approvisionnement de la France en viande ovine est fortement déficitaire. La production nationale ne représente que l'équivalent de 50 % de la consommation. Compte tenu des exportations (principalement vers les pays méditerranéens de l'Europe), la viande ovine importée représente plus de 55 % de la consommation.

***Tableau 1 : Bilan des flux dans la filière viande ovine en France en 2011.***

| | tonnes équivalent carcasse |
|---|---|
| Production : | 108 000 |
| + Import vif | 4 000 |
| - Export vif | 8 000 |
| Abattages : | 104 000 |
| + Import viande | 112 000 |
| - Export viande | 8 000 |
| Consommation : | 208 000 |

*Source : [**6**], 2012.*

## *I.2. La mise en marché par les éleveurs*

Les troupeaux allaitants sont généralement naisseurs/engraisseurs, ils mettent sur le marché des agneaux prêts à être abattus pour la boucherie. Dans quelques cas, les éleveurs de zones difficiles peuvent vendre une partie de leurs agneaux au sevrage, pour être engraissés dans des ateliers d'engraissement spécialisés.

Les troupeaux dédiés à la production laitière sèvrent leurs agneaux le plus tôt possible (vers l'âge de 6 semaines). Dans le bassin de Roquefort, ces agneaux sont soit exportés vers l'Espagne et l'Italie, soit engraissés dans des ateliers d'engraissement de grande taille, en lien avec les opérateurs de l'aval de la filière. Dans les autres bassins laitiers (Pyrénées Occidentales et Corse), les agneaux sont abattus très jeunes (agnelets ou agneaux de lait) et commercialisés régionalement.

Au total, la production française s'élève à 5 millions de têtes en 2011, dont 4,4 millions d'agneaux et 0,6 million de brebis de réforme. On estime à 4,5 millions le nombre d'ovins engraissés sur leur exploitation de naissance et à 0,5 million le nombre d'ovins (agneaux seulement) engraissés en ateliers « industriels ».

Environ 8 000 éleveurs adhèrent à une démarche de signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Il existe en 2012 en matière de viande ovine :

- 3 appellations d'origine contrôlée[1] (AOC) : l'agneau « prés salés de la baie de Somme », l'agneau « prés salés du Mont-Saint-Michel », le « mouton Barèges-Gavarnie » ;
- 10 indications géographiques protégées[2] (IGP) : agneau de l'Aveyron, agneau de lait des Pyrénées, agneau de Pauillac, agneau du Bourbonnais, agneau du Limousin, agneau du Périgord, agneau du Poitou-Charentes, agneau du Quercy, agneau de Sisteron, agneau de Lozère ;
- 13 Labels Rouges[3] ;
- des agneaux certifiés issus de l'agriculture biologique.

En outre plusieurs démarches d'identification ou de valorisation sont utilisées par les professionnels de la viande, comme la certification de conformité produit (CCP) et des marques privées.

## *I.3. Le commerce du vif*

Les ovins prêts à l'abattage sont vendus à des entreprises de négoce en vif, privées ou coopératives. Le secteur coopératif, constitué de 50 groupements de producteurs et coopératives (Organisations professionnelles commerciales), collecte environ la moitié de la production auprès de ses 11 000 adhérents. Les négociants privés collectent quant à eux environ 40 % de la production, auprès des 46 000 détenteurs d'ovins qui n'adhèrent pas à un groupement de producteurs. Enfin, environ 10 % de la production est vendue soit à des bouchers abattant, soit à des particuliers (vente directe). Les transactions ont le plus souvent lieu à la ferme, mais 6 % des ventes se font sur des marchés ou des foires.

[1] Les AOC désignent un produit dont les caractéristiques sont dues au terroir de production.
[2] Les IGP correspondent à un produit comportant des caractéristiques liées à l'aire de production.
[3] Les Labels Rouges garantissent une qualité supérieure sans mention de la zone de production.

### *I.4. La qualité des carcasses et le paiement des éleveurs*

Lorsque les éleveurs vendent leurs animaux à des coopératives ou à des entreprises de commerce des viandes, les prix sont établis au « kg net sur pied ». Dans le cas d'une vente à des négociants, ou sur une foire, les prix sont généralement établis à un montant par tête, le négociant vendant à son tour sous le régime du « kg net sur pied ».

Les critères de paiement de la carcasse aux éleveurs sont le poids, l'état d'engraissement et la conformation. Le marché demande des carcasses cirées et couvertes (notes d'état d'engraissement 2 et 3), les carcasses maigres ou grasses étant très difficiles à vendre ; l'état d'engraissement est ainsi un critère essentiel de paiement à l'éleveur. Deux autres critères importants sont pris en compte : la fermeté et la couleur du tissu adipeux de couverture (la filière souhaite un gras ferme et blanc après ressuyage). Les colorations brun-rouge du tissu adipeux de couverture altèrent en effet la présentation des carcasses et peuvent entraîner l'exclusion des démarches qualité. Elles seraient liées à l'oxydation des acides gras (AG) insaturés et à une fragilité excessive des globules rouges. Ces deux défauts de fermeté et de couleur se rencontrent surtout sur les agneaux mâles sevrés jeunes et engraissés avec des régimes riches en concentré, en lien avec des modifications du fonctionnement du rumen qui conduisent à un dépôt accru d'AG insaturés à faible point de fusion.

Pour limiter ces défauts, il est recommandé :

- d'utiliser du bon foin dans les régimes de finition des agneaux de bergerie et des céréales entières en cas d'engraissement avec des régimes fermiers ;
- de limiter les apports de concentré en fin d'engraissement de manière à accroître la proportion de fourrage dans le régime [***9***] [***12***].

### *I.5. La diversité des types d'agneaux*

Trois grands types d'agneaux sont vendus en France, en lien avec les différents bassins de production et les systèmes d'élevage correspondants ***[10]***, ainsi que les habitudes de consommation. Dans les zones de plaine de la moitié Nord et dans le grand Ouest, sont produits des agneaux « lourds » de 18 à 20 kg de carcasse, issus de races bouchères souvent herbagères, l'âge à la vente variant de 120 à 180 jours (une partie de ces agneaux est engraissée à l'herbe). Dans les zones défavorisées et de montagne de la moitié Sud, les agneaux issus de races rustiques sont quasi systématiquement engraissés en bergerie et présentent des poids de carcasse inférieurs, de 16,5 à 18 kg, l'âge à la vente variant de 120 à 150 jours. Enfin, des agneaux dits « légers » peuvent également être produits dans ces mêmes élevages (âge à la vente de l'ordre de 70 jours, pour un poids vif d'environ 24 kg) ; ils représentent environ 15 à 20 % de l'ensemble des agneaux nés et sont vendus dans le Sud (Sud de la France, Italie, Grèce et Espagne).

### *I.6. Le commerce extérieur*

En 2011, les exportations d'ovins vivants se sont élevées à 850 000 têtes (vers les pays méditerranéens) et les importations d'ovins vivants à 350 000 têtes (en provenance de plusieurs pays européens). L'approvisionnement du marché français a été complété par l'entrée de 112 000 tonnes équivalent carcasse de viande ovine importée, provenant pour l'essentiel de Grande Bretagne et d'Irlande, sous forme de viande fraîche, et pour une faible part (20 % des importations) de Nouvelle-Zélande, sous forme de viande congelée ou conditionnée sous vide [***6***].

## II. L'ABATTAGE ET LE COMMERCE EN GROS DES VIANDES

### *II.1. L'organisation du commerce*

Les opérateurs du négoce en vif fournissent les animaux à des entreprises de commerce des viandes, qui les abattent puis les vendent à des structures grossistes (centrales d'achat de la grande distribution, grossistes distributeurs de grandes zones urbaines). Ces entreprises d'abattage complètent leurs approvisionnements par des importations d'agneaux vivants. Ce sont elles qui réalisent les exportations de viande ovine. Elles recherchent, dans les différents bassins de production, les animaux qui satisferont les besoins de leurs clients grossistes ou bouchers détaillants.

Ces grossistes, situés dans les zones de forte consommation, approvisionnent les points de vente au détail en carcasses entières, en pièces de gros (gigots, épaules, carrés de côtes …), ou en unités de vente au consommateur. Ils s'approvisionnent auprès d'entreprises d'abattage de différentes régions de France, selon les saisons, et complètent leurs approvisionnements en ayant recours à des importations de carcasses. Ils ont donc à la fois une fonction technique (découpe), des fonctions logistiques (transport, stockage) et commerciale (ajustement de l'offre et de la demande en qualité, quantité, temps et lieu).

### *II.2. Les structures d'abattage*

Les abattages sont réalisés dans environ 200 abattoirs publics ou privés [***11***]. Les abattoirs privés sont les outils industriels de grandes entreprises de commerce de la viande. Les abattoirs publics, souvent gérés par des regroupements d'utilisateurs, sont aptes à abattre comme prestataires de service, les animaux appartenant à des tiers (entreprises de commerce des viandes, bouchers artisans, particuliers). Ils sont indispensables à la pérennité de circuits locaux permettant la valorisation locale des animaux, par des entreprises grossistes locales, des bouchers abattant, ou même des éleveurs pratiquant la vente directe. La concentration du réseau d'abattoirs, obéissant à une logique de rentabilité des équipements, aboutit dans certaines

régions à rendre difficile et onéreuse la commercialisation des animaux, alors même que la demande locale existe.

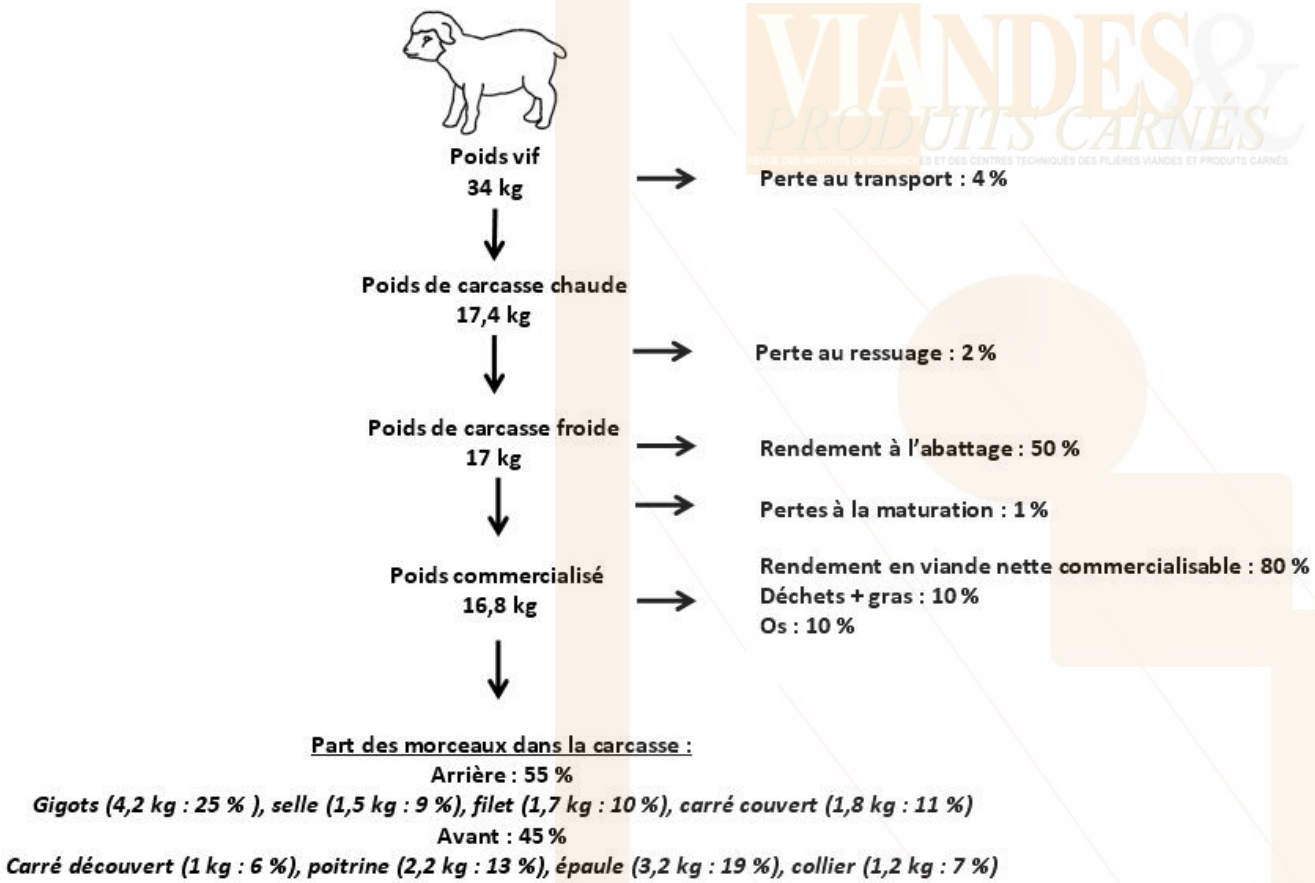
Les ovins sont en général abattus dans leur région d'élevage, c'est ainsi que cinq régions concentrent les 2/3 du cheptel ovin et les 2/3 des abattages : Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Limousin et Aquitaine.

En 2011, on comptait 10 abattoirs spécialisés en viande ovine (dont deux publics).

### *II.3. La transformation, de la carcasse à l'étal*

Les différentes étapes de l'abattage, de l'animal vif aux différents morceaux et à leur proportion dans la carcasse, ainsi que la composition moyenne d'une carcasse sont présentées figure 1.

***Figure 1 : De l'agneau vif à la carcasse et aux morceaux.***




*Source : [7], 2012.*

## III. L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION ET LA SEGMENTATION DU MARCHE

Les consommateurs français achètent peu de viande d'agneau (3,0 kg équivalent carcasse/habitant/an en 2011, soit 3,8 % du total de la viande consommée) et la consommation de viande ovine s'érode régulièrement (elle était de 5,4 kg en 1990), plus encore que celle de l'ensemble des viandes (qui ne baisse que depuis le début des années 2000, passant de 93 à 88 kg équivalent carcasse entre 1999 et 2011). Les ovins portent cependant une forte valeur symbolique, culturelle et cultuelle. L'agneau, symbole d'innocence et d'obéissance, occupe en effet une place centrale dans les rites commémoratifs structurant chacune des trois grandes religions monothéistes [***3***]. La Pâque juive (Pessah) rappelle, autour d'un repas traditionnel d'agneau, la nuit de printemps où l'agneau, consommé par les Hébreux et son sang répandu sur la porte de leurs maisons, a permis d'épargner la vie des premiers-nés et a conduit à la libération du peuple hébreu de l'esclavage en Égypte. Les chrétiens reprennent ce symbole, voyant dans le sacrifice du Christ, advenu lors de la Pâque juive, l'accomplissement de l'offrande de l'agneau pascal, mort pour sauver les hommes. Ils placent ainsi l'agneau au centre du repas de fête de Pâques, jour de la résurrection du Christ. Lors de la fête de l'Aïd-el-Adha (fête du Sacrifice), le père de famille musulmane refait le geste d'Ibrahim, sacrifiant, en signe d'obéissance, un mouton à la place de son fils. La viande ovine conserve ainsi une valeur « festive », en témoignent les quantités de viande ovine commercialisées pendant la semaine de Pâques, trois fois supérieures à celles des autres périodes de l'année. Perçue comme savoureuse par les consommateurs [***5***], elle reste néanmoins la plus chère des viandes fraîches.

***Tableau 2 : Prix d'achat moyen des viandes fraîches par les ménages en 2010.***

| **Type de viande :** | Prix en €/kg équivalent carcasse[1] |
|---|---|
| Veau | 7,4 |
| Bœuf | 6,4 |
| Agneau | 11,3 |
| Porc | 3,3 |
| Poulet | 3,5 |

[1] *Valeur du kg de carcasse reconstituée à partir des prix des morceaux au détail et de la proportion de chaque morceau dans la carcasse.*

*Source : [**8**], 2012.*

Dans les habitudes de consommation, on observe un gradient Nord-Sud, avec des carcasses de plus en plus légères combinées avec la recherche d'une viande claire (jusqu'à la péninsule ibérique, avec une consommation d'agneaux de 11 à 12 kg de carcasse au Nord, et de 5-10 kg dans le centre et le sud de l'Espagne, en Italie et en Grèce). C'est ainsi qu'en France la consommation est plus élevée et plus régulière chez les consommateurs du bassin méditerranéen (5,8 kg/habitant/an en Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon).

Il est à noter que 20 % de la viande ovine est consommée hors foyer (restauration collective ou commerciale) et que 25 % des achats des ménages (20 % de la consommation) se font encore en boucherie traditionnelle ou sur les marchés. La part de la grande distribution est de 70 % des achats des ménages, soit 55 % de la consommation totale de viande ovine. À noter une part importante, mais difficile à quantifier, de vente directe des éleveurs aux consommateurs [***5***].

Les viandes d'agneau importées sont commercialisées préférentiellement dans la restauration hors foyer et dans la grande distribution, les bouchers artisans s'approvisionnant plutôt en viande d'agneaux produits en France.

72 % de la viande ovine est achetée par des consommateurs de plus de 50 ans [***4***]. Les professionnels de la filière se soucient donc de revaloriser cette espèce auprès des consommateurs les plus jeunes. À signaler des efforts récents dans ce sens, avec le développement de produits innovants (agneau Presto [***1***]). La production d'agneaux sous SIQO représente environ 15 % des ventes au consommateur, réparties entre la grande distribution et la boucherie artisanale. L'« offre produit » reste peu variée et les enjeux pour le maintien, voire la reprise de la consommation, notamment par les jeunes, sont probablement le développement de nouveaux produits faciles à cuisiner et la prise en compte de la diversité des attentes des consommateurs (viande Bio, de terroir, halal …). Par ailleurs, les consommateurs français de viande d'agneau disent accorder une grande importance à la manière dont l'animal a été alimenté, ainsi qu'au respect de l'environnement et au bien-être animal [***2***]. C'est la raison pour laquelle des méthodes sont actuellement développées pour authentifier, sur la carcasse ou sur la viande, la manière dont l'agneau a été alimenté [***13***].

## CONCLUSION

La France importe plus de 55% de la viande ovine qu'elle consomme, en provenance de Grande-Bretagne, d'Irlande et pour une part plus faible de Nouvelle Zélande. Les troupeaux allaitants sont majoritairement naisseurs/engraisseurs. Dans quelques cas (zones difficiles et bassins laitiers), les éleveurs vendent tout ou partie de leurs agneaux au sevrage ; ces agneaux sont alors soit engraissés dans des ateliers d'engraissement, soit exportés en Europe du Sud, soit abattus très jeunes et commercialisés régionalement. Trois grands types d'agneaux sont vendus en France, en lien avec les différents bassins de production et les systèmes d'élevage correspondants, ainsi que les habitudes de consommation, avec un gradient Nord-Sud. Dans les zones de plaine de la moitié Nord et dans le grand Ouest, sont produits des agneaux « lourds » issus de races bouchères souvent herbagères. Dans les zones défavorisées et de montagne de la moitié Sud, les agneaux issus de races rustiques sont quasi systématiquement engraissés en bergerie et présentent des poids de carcasse inférieurs. Enfin, des agneaux dits « légers » peuvent également être produits dans ces mêmes élevages (âge à la vente de l'ordre de 70 jours, pour un poids vif d'environ 24 kg) ; ils représentent environ 15 à 20 % de l'ensemble des agneaux et sont vendus dans le Sud de la France et de l'Europe (Italie, Grèce et Espagne). Les consommateurs français achètent peu de viande d'agneau mais celle-ci porte une forte valeur symbolique, culturelle et cultuelle. Les viandes d'agneau importées sont commercialisées plutôt dans la restauration hors foyer et dans la grande distribution, les bouchers artisans s'approvisionnant plutôt en viande d'agneaux produits en France. La production d'agneaux sous SIQO représente environ 15 % des ventes, mais l'offre produit reste encore peu diversifiée. Les enjeux pour le maintien, voire la reprise de la consommation, notamment par les jeunes, sont le développement de nouveaux produits faciles à cuisiner et la prise en compte de la diversité des attentes des consommateurs.

**Bibliographie**

[*1*] Agneau Presto, 2012. « L'agneau arrive aujourd'hui dans votre cuisine. » http://www.agneaupresto.com/.

[*2*] Bernués A., Olaizola A., Corcoran K., 2003. « Extrinsic attributes of red meat as indicators of quality in Europe: an application for market segmentation. » Food quality and preference vol. 14, pp. 265-276.

[*3*] Brisebarre A.M., Dirand A., Germain H., 2002. « Des moutons. L'histoire, l'anatomie, l'élevage et la diversité. » France UPRA sélection. Ed. Gulf Stream.

[*4*] FranceAgriMer, 2010. « La consommation française de viandes, évolutions depuis 40 ans et dernières tendances. » Les synthèses de FranceAgriMer n° 1. http://www.franceagrimer.fr/.

[*5*] FranceAgriMer, 2012. « La consommation de viande ovine, une baisse difficile à enrayer. » Les synthèses de FranceAgriMer n° 14.

[*6*] Institut de l'Élevage, 2012. « L'année économique ovine en 2011. »

[*7*] Institut de l'Élevage, 2012. « Productions ovines lait et viande en 2011. » et « Chiffres clés 2012, productions ovines lait et viande. »

[*8*] Observatoire de la formation des prix et des marges, 2012. « Prix et coûts dans l'agroalimentaire. » Rapport au Parlement. https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/.

[*9*] Prache S., Aurousseau B., Thériez M., Renerre M., 1990. « Les défauts de couleur du tissu adipeux sous-cutané des carcasses d'ovins. » INRA Productions animales vol. 3, pp. 275-285.

[*10*] Prache S., Benoit M., Boutonnet J.P., François D., Sagot L. 2013. « La production d'ovins-viande en France. 1ère partie. » Viandes et Produits Carnés, VPC-2013-29-5-2, 4 juin 2013.

[*11*] Ravaux X., 2011. « Filière abattoir : synthèse des études et données économiques et sanitaires en 2010. » Rapport pour le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER). http://agriculture.gouv.fr/le-conseil-general/.

[*12*] Thériez M., Aurousseau B., Prache S., Mendizabal J., 1997. « Les défauts de couleur du gras d'agneaux. » Rencontres recherches ruminants vol. 4, pp. 295-301.

[*13*] Prache S., Martin B., Nozière P., Engel E., Besle J.M., Ferlay A., Micol D., Cornu A., Cassar-Malek I., 2007. « Authentification de l'alimentation des ruminants à partir de la composition de leurs produits et tissus. » INRA Productions animales vol. 20, pp. 295-308.