



HAL
open science

Ancrage territorial de la filière viande ovine en Occitanie

Marie-Odile Nozières-Petit, Fabien Stark

► **To cite this version:**

Marie-Odile Nozières-Petit, Fabien Stark. Ancrage territorial de la filière viande ovine en Occitanie. Agreste. Analyses & Etudes, 2021. hal-03648543

HAL Id: hal-03648543

<https://hal.inrae.fr/hal-03648543>

Submitted on 25 Jan 2023

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.

FILIÈRE OVINE EN OCCITANIE : VOLET 2

Ancrage territorial de la filière viande ovine en Occitanie

L'Occitanie est la première région ovine française, avec 32,2 % du cheptel national, soit près de 724 000 brebis nourrices et 729 000 brebis laitières (Statistique agricole annuelle 2018). Elle produit 30 % de la viande ovine française soit autour de 24 300 tonnes équivalent carcasse (Agreste-enquête abattoirs 2018).

Trois départements, l'Aveyron, le Lot et la Lozère concentrent les deux tiers des brebis (nourrices et laitières) de la région Occitanie, et plus de la moitié des volumes abattus en 2018. Qui plus est, la présence, dans ces trois départements, de plusieurs abattoirs, dont certains assez spécialisés en ovins, ainsi que d'opérateurs importants, en font un périmètre pertinent pour traiter de l'ancrage territorial de la filière viande ovine d'Occitanie. La méthodologie de ce travail, fondée sur un dispositif d'enquêtes le plus exhaustif possible auprès de l'ensemble des opérateurs de la filière, permettant de collecter des données quantitatives et qualitatives, est présentée dans l'encadré de la dernière page. Ainsi une vingtaine d'opérateurs de ces trois départements (zone d'étude) ont été enquêtés sur leur activité de l'année 2018.

Un lien fort entre production et opérateurs départementaux

Une production de viande ovine dans la zone conséquente

Environ 1 300 000 têtes (agneaux et ovins de réforme) sont collectées auprès des éleveurs de la zone d'étude par les opérateurs de ces trois départements et fournissent ainsi une grande partie de la filière viande ovine locale (Figure 1). Deux tiers de ces animaux sont issus du cheptel laitier. En effet, l'Aveyron et les cantons limitrophes constituent l'aire de production de l'AOP Roquefort qui est le premier bassin de production de lait de brebis français. Le lait ainsi produit est collecté par les industries de Roquefort, et plus récemment par d'autres laiteries certaines industrielles, d'autres artisanales. Ce lien à la production laitière structure fortement

la production de viande ovine, tant en type d'animaux produits (agneaux légers, sevrés aux alentours de 15 kg de poids vif, puis engraisés), qu'en répartition saisonnière de la collecte (ces agneaux issus du lait arrivent sur le marché de la viande principalement au premier semestre).

Une filière qui fonctionne en valorisant essentiellement la production locale

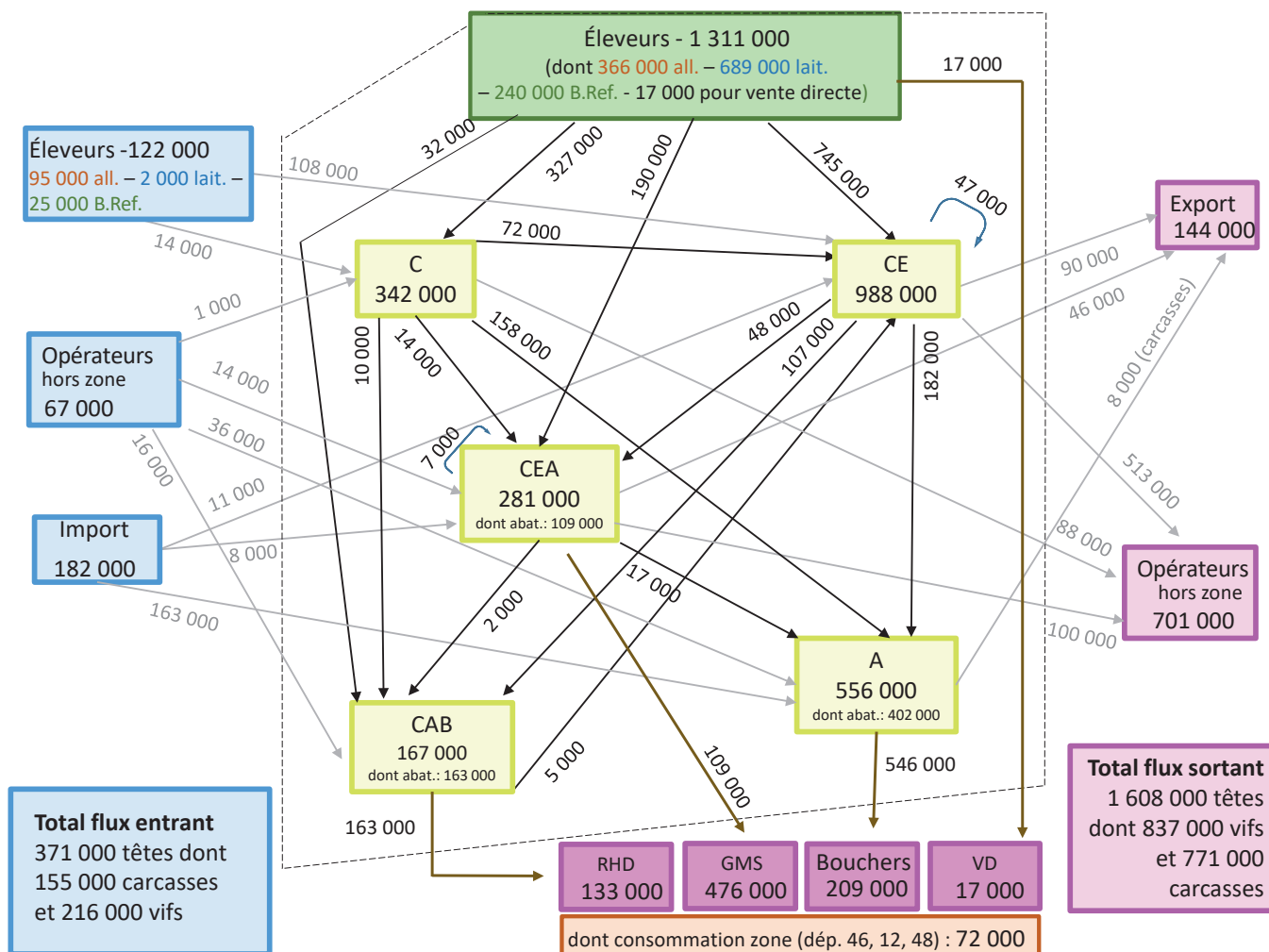
À la production locale collectée par des opérateurs de ces trois départements, s'ajoute environ 370 000 têtes provenant de l'extérieur de la zone. La moitié entre sur la zone comme animaux vifs, collectés par les opérateurs locaux auprès d'éleveurs de territoires voisins (sud de l'Auvergne) ou plus éloignés (Alpes et Provence). L'autre moitié entre en carcasses,

achetées par les abatteurs de ces trois départements et en provenance de l'international.

Des produits principalement commercialisés en dehors de la zone

À l'exception de quelques communes, ces trois départements entrent dans la catégorie des « campagnes vieilles à très faible densité » (Hilal, 2011) et rassemblent 525 000 habitants (données Insee, 2018). En matière de viande ovine, ces habitants consomment 107 % de ce que consomment les Français en moyenne (données World Panel Kantar, In FranceAgriMer, 2015), soit 2,6 kg/an/habitant (estimation par bilan, Idele, 2019). Le volume de viande ovine consommé localement est donc faible au regard de la production locale, correspondant

Figure 1 - Filière viande ovine du territoire d'étude (agneaux et ovins réformes en nombre de têtes) entre catégories d'opérateurs du territoire et avec l'extérieur



Légende : Les chiffres sont des têtes ovines.

all : agneaux issus de brebis allaitantes ; lait : agneaux issus de brebis laitières ; B.Ref : ovins réforme ; abat : animaux abattus)

C : collecteur ; CE : collecteur- engraisseur ; CEA : collecteur-engraisseur-abatteur ; CA : collecteur-abatteur-boucher ; A : abatteur ; Les opérateurs hors zones appartiennent à l'une ou l'autre de ces catégories et ont été rassemblés

RHD : restauration hors domicile ; GMS : Grandes et Moyennes surfaces ; VD : vente directe ;

Import et Export sont les flux à l'international

Source : Enquête opérateurs filière viande ovine 2018 - L'institut Agro-Montpellier SupAgro, Inrae

à environ 72 000 têtes. La quasi-totalité des produits sortent de fait de la zone.

Une diversité d'opérateurs aux activités et aux tailles différentes mais complémentaires

Cinq catégories d'opérateurs ont été définis en fonction des opérations commerciales (collecte, vente en gros, vente au détail) et techniques (engraissement, abattage) qui structurent leur activité (Tableau 1 et Figure 2). Il s'agit de :

- collecteur (C),
- collecteur-engraisseur (CE),
- collecteur-engraisseur-abatteur (CEA),
- collecteur-abatteur-boucher (CAB),
- abatteur (A).

Des opérateurs positionnés sur différentes activités de la filière

Certains opérateurs, comme les abatteurs ou les collecteurs, sont spécialisés dans leur activité, autour d'une compétence technique ou commerciale qui leur est reconnue. D'autres, « moins spécialisés » effectuent plusieurs activités, joignant par exemple collecte, abattage, vente en gros et vente au détail (CAB).

Des couplages préférentiels entre activités commerciales et techniques s'observent. Ainsi l'activité de gros est l'apanage des opérateurs qui pratiquent l'abattage (CEA, CAB et A). De même, les opérateurs qui engraisent de très

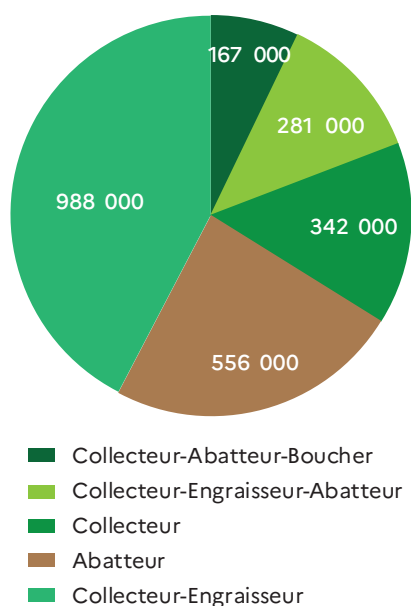
Tableau 1 - Opérateurs identifiés et rencontrés pour chacune des 5 catégories dans les 3 départements de l'étude

Catégorie d'opérateurs	Nombre d'opérateurs locaux	
	Identifiés	Rencontrés
Collecteur (C)	6	4
Collecteur-engraisseur (CE)	7	6
Collecteur-engraisseur-abatteur (CEA)	3	3
Collecteur-abatteur-boucher (CAB)	4	3
Abatteur(A)	6	3

NB1 : un collecteur-engraisseur situé dans un territoire voisin collecte des agneaux de la zone
NB2 : certains C et CE de la zone collectent également des agneaux dans les départements limitrophes

Source : Enquête opérateurs filière viande ovine 2018 - L'institut Agro-Montpellier SupAgro, Inrae

Figure 2 - Synthèse des têtes échangées (agneaux et ovins de réforme) par catégorie d'opérateurs de la zone d'étude



Source : Enquête opérateurs filière viande ovine 2018 - L'institut Agro-Montpellier SupAgro, Inrae

gros volumes d'agneaux les collectent en grande partie eux-mêmes directement dans les élevages, en particulier laitiers. De plus, ils effectuent également souvent une activité de négoce d'animaux vifs (achat/revente sans transformation du produit).

Les opérateurs « moins spécialisés » s'approvisionnent pour tout ou partie directement auprès d'éleveurs. Ainsi, les CEA et les CAB collectent directement dans les élevages, en général pour des volumes non négligeables, mais avec des stratégies variées, puisque ces volumes représentent entre 20 et 100% de leur approvisionnement. Un seul ne le fait que pour une quantité d'animaux très faible, négligeable par rapport à son volume d'activité. Cette collecte « en propre » présente deux avantages, celui de pouvoir ajuster les types d'animaux proposés à leurs clients (agneaux issus du lait ou du cheptel allaitant, avec un signe officiel de qualité ou non ...), mais aussi de rester proche de la production, ce qui facilite les échanges avec les éleveurs sur les conduites techniques et sécurise les approvisionnements et les réseaux. Lorsque les deux activités techniques principales de cette filière, engraissement et abattage, sont couplées, l'une des deux prend le pas sur l'autre. De ce fait, deux des trois CEA sont plutôt marqués par l'activité d'abattage alors

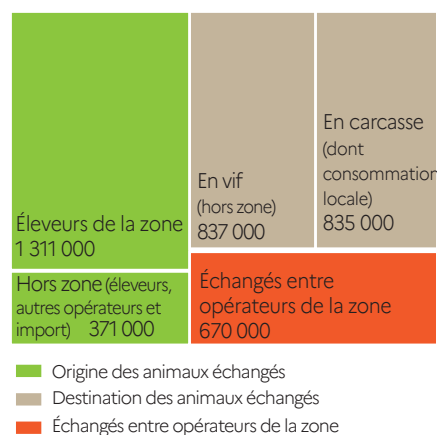
que le troisième ne pratique cette activité que pour 12 % des agneaux qu'il engraisse, son cœur de métier restant l'engraissement.

Enfin, il reste à noter que cette description des opérateurs s'appuie essentiellement sur les couplages d'activité au sein d'une même structure, définie comme une entité juridique. Elle ne rend pas compte des participations financières en particulier des structures d'amont dans le capital de celles d'aval ou entre structures qui réalisent les mêmes types d'activités (engraissement-négoce de vif ou abattage-négoce de carcasse). Dans certains cas, ces participations au capital peuvent aller jusqu'à une acquisition complète conduisant à la formation de plus grands groupes aux stratégies multiformes. Ces prises de capitaux entre structures évoluent vite d'une année sur l'autre et de ce fait, le choix a été fait de ne pas les présenter dans ce document.

Des opérateurs de taille variable structurant deux niveaux d'oligopole à franges

Chacun de ces 3 niveaux que sont la collecte, le négoce d'animaux vifs et l'engraissement d'une part, et l'abattage et la vente en gros d'autre part, est de type « oligopole à frange ». En effet, chacun de ces niveaux se caractérise par quelques opérateurs qui prennent en charge de gros volumes d'agneaux au côté desquels agit une série d'opérateurs de taille plus petite. Ainsi par

Figure 3 - Volumes de têtes ovines entrants et sortants de la zone d'étude (agneaux et ovins de réforme, en nombre de têtes) et volumes échangés entre opérateurs de la zone



Source : Enquête opérateurs filière viande ovine 2018 - L'institut Agro-Montpellier SupAgro, Inrae

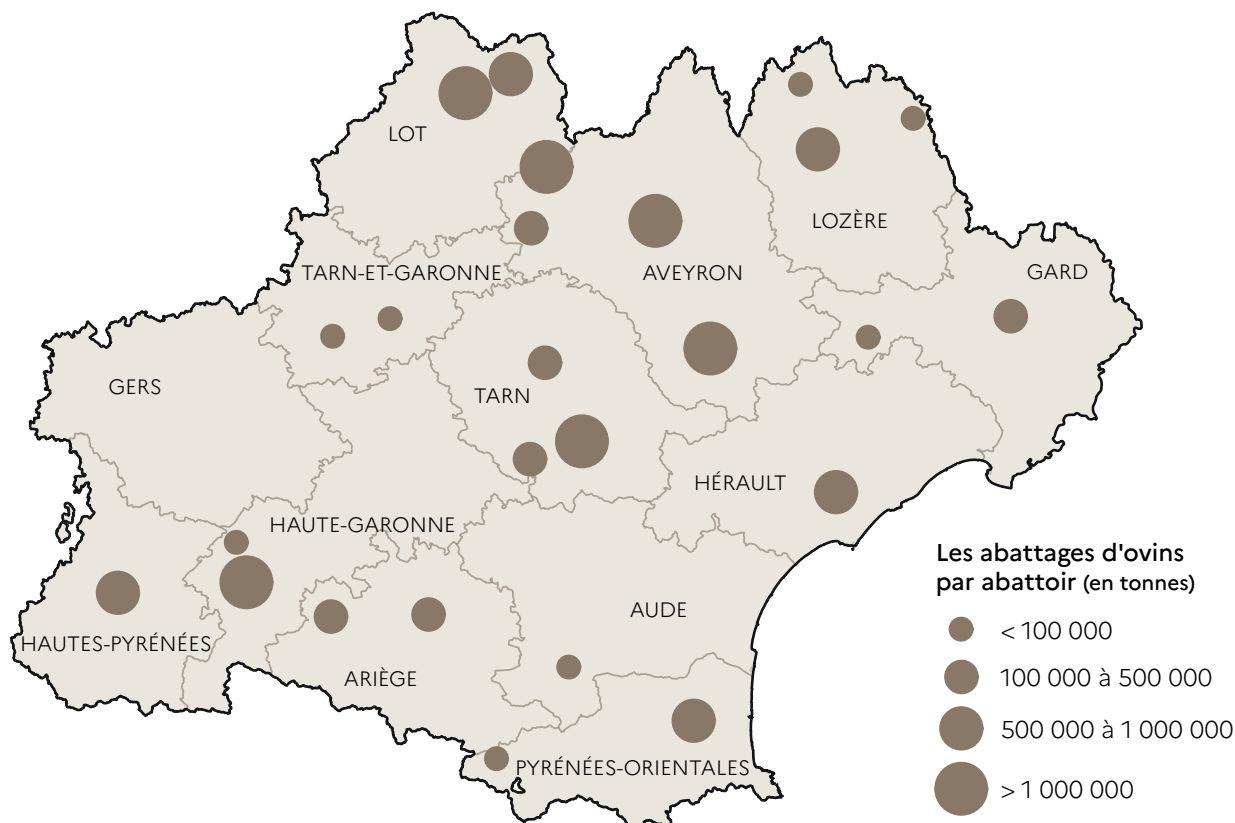
exemple, 4 opérateurs réalisent près de 80 % des abattages de ces trois départements. À ce même niveau de la filière, 5 autres opérateurs assurent chacun quelques pourcents des abattages de la zone. Enfin, il existe des bouchers qui assurent individuellement moins de 1 % de l'abattage d'un abattoir donné.

Des activités spécifiques à la zone

Une activité spécifique de la zone : l'engraissement

L'activité d'engraissement d'agneaux présente sur la zone est essentiellement liée à l'activité laitière, dont l'AOP Roquefort, puisque près de 90 % des animaux engraisés sont des agneaux issus des troupeaux laitiers. Les agneaux nés des brebis laitières sont sevrés jeunes (21 jours *a minima* en cohérence avec le cahier des charges de l'AOP Roquefort). Ils sont engraisés, pour certains, dans des structures spécialisées, pour d'autres dans un atelier d'élevage construit par un éleveur en prestation de service pour le compte d'une coopérative. Cette activité est spécifique de la zone et constitue une valorisation nécessaire des agneaux issus du lait, afin qu'ils puissent entrer sur le marché de la viande ovine. Elle est très dépendante de l'activité laitière qui en définit l'organisation temporelle par la saisonnalité des mises bas, les volumes, par l'effectif de brebis laitières, mais aussi les caractéristiques des animaux vendus, la période après la mise bas étant structurante de la capacité des animaux à s'engraisier. 70 % des agneaux laitiers collectés sont engraisés sur la zone, soit près de 600 000 agneaux comptabilisés. Ce chiffre est un minima puisque 2 engraisiers n'ont pas été enquêtés, l'un dans la zone et l'autre hors zone. De plus, l'enquête a permis d'identifier qu'au moins 30 000 agneaux laitiers légers (5 %) sortent de la zone pour être engraisés dans des territoires limitrophes. Les agneaux issus du lait qui ne sont pas engraisés sont vendus plus légers, pour une petite partie sur le marché national, mais pour la majeure partie à l'export, les Italiens et les Espagnols appréciant particulièrement la viande issue de ce type d'animaux. Il existe également un flux d'entrée d'animaux destinés à être engraisés

Figure 4 - Carte des abattoirs et des volumes traités



Source : Agreste, enquête abattoirs 2018

sur la zone. Ainsi, sur l'ensemble des animaux vifs entrant dans la zone, 80 000 agneaux allaitants ont été identifiés comme destinés à l'engraissement. Ils représentent donc le socle minimum de ce flux. Ils sont en provenance essentiellement de territoires pastoraux français où certains élevages ne disposent pas de la ressource alimentaire nécessaire pour finir d'engraisser leurs animaux et, pour une petite part, d'Espagne ou d'Italie.

Dix structures localisées dans la zone et pratiquant l'engraissement ont été identifiées dont 9 ont été enquêtées. Là encore, l'organisation de cette activité est celle d'un oligopole à frange, avec trois opérateurs engraisant chacun au moins 100 000 agneaux par an et assurant 2/3 de l'engraissement sur la zone. D'autres structures engraisent 2 à 10 fois moins d'agneaux par an.

Une activité d'abattage importante

Les près de 680 000 animaux abattus dans la zone sont abattus par des abatteurs, collecteurs-abatteurs-bouchers

ou collecteurs-engraisseurs-abatteurs qui se fournissent à 90 % auprès d'opérateurs ou d'éleveurs de la zone. Neuf abattoirs, de taille variable, et de degré différent de spécialisation en ovin, ont été recensés sur la zone (Figure 4). Rodez est de loin le plus gros abattoir de la zone, avec 14 000 tonnes abattues toutes espèces confondues, mais le tonnage ovin ne représente que 25 % de son tonnage total. Gramat, spécialisé en ovin, abat le plus gros volume ovin de la zone. Ainsi, Rodez, Gramat et Capdenac dépassent chacun les 100 000 têtes ovines abattues par an. À leur côté, ils existent des abattoirs de taille équivalente à celle de Gramat ou Capdenac, comme Saint-Affrique (6 000 t/an) ou Antrenas (4 400 t), mais pour lesquels, la part des ovins dans le tonnage total est relativement modeste : environ 25 % pour le premier et 18 % pour le second. Langogne, Villefranche-de-Rouergue et Saint-Céré appartiennent à cette catégorie. Enfin, l'abattoir de Saint-Chely-d'Apcher, toute petite structure de moins de 500 t par an, dont le cœur de l'activité est l'abattage bovin, tue moins de

1 000 têtes ovines par an. Les agneaux issus du cheptel laitier représentent 29 % des ovins abattus par les CAB, 33 % de ceux abattus par les abatteurs de la zone et 39 % des ovins abattus par les CEA.

Négoces d'animaux vifs, négoce de carcasses

Les abatteurs, mais aussi les CEA et CAB de la zone assurent également la vente en gros à des détaillants (GMS, bouchers, restaurateurs), voire à d'autres grossistes à l'extérieur de la zone. La conduite de cette activité de gros nécessite en complément de l'abattage, l'achat d'un peu plus de 160 000 carcasses depuis l'extérieur de la zone et même de l'étranger, soit un flux équivalent à ce qui rentre en vif. Le négoce de carcasses - et celui de négoce d'animaux vifs, lié à la collecte et à l'engraissement local - révèlent des savoir-faire de tri et d'assortiment des produits chez les opérateurs, souvent difficiles à expliciter, qui permettent à chaque niveau de la filière d'ajuster l'offre à la demande.

Destination des produits et types de produits

La moitié des animaux collectés vendue en vif, l'autre en carcasse

Sur les près de 1 700 000 têtes collectées dans ou hors de la zone, près de la moitié sort en vif, soit 837 000 têtes (Figure 3). Plus de 80 % de ces animaux sont à destination d'abatteurs du territoire français. Il s'agit, pour environ la moitié, d'agneaux laitiers ayant été engraisés dans la zone. Près de 40 % des agneaux allaitants collectés sortent en vif à destination d'autres abatteurs français. 136 000 ovins sont exportés vers l'Espagne et l'Italie, essentiellement des agneaux légers (60 %) issus du cheptel laitier et des brebis de réformes (33 %). Il existe aujourd'hui un petit flux d'agneaux laitiers finis exportés vers les pays du Maghreb, qui correspond à la saisie d'opportunités de marché. Les autres animaux (environ 680 000 têtes) sont abattus sur place et rejoints par près de 160 000 carcasses achetées à l'extérieur de la zone et servent, pour 90 % d'entre eux, à approvisionner des distributeurs de tous ordres à l'extérieur de la zone. Il existe un tout petit flux de carcasses à l'export (environ 8 000 têtes) constitué essentiellement d'animaux sous SIQO (signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine).

Une bonne valorisation des animaux sous signes de qualité

Près de 60 % des agneaux allaitants collectés par les opérateurs de la zone sont produits sous Label Rouge ou IGP. Un très faible volume (environ 6 %) est produit dans le cadre d'un des cahiers des charges en vigueur dans la zone, mais déclaré par les opérateurs comme vendu en dehors du SIQO. Ce sont ces derniers qui supportent le surcoût de production lié à ce changement de segment de marché. Lou Paillol et Agneau des Pays d'Oc sont les 2 cahiers des charges Label Rouge utilisés par cette filière. Trois cahiers des charges permettent de produire et vendre en IGP : Agneau de l'Aveyron et Agneau du Quercy, pour l'ouest de la zone, Agneau de Lozère pour l'est. La production d'ovins biologiques est, quant à elle,

très faible (moins de 10 000 agneaux, essentiellement allaitants, et près de 3 000 brebis de réforme). L'ensemble de ces animaux produits sous SIQO sont abattus par les abatteurs locaux, et commercialisés ensuite chez des détaillants de l'extérieur de la zone. Au côté de ces démarches sous SIQO, plusieurs marques, certaines privées, d'autres collectives, permettent de segmenter encore le marché.

Une distribution des produits similaire au marché national

La destination de trois quarts des animaux vendus en carcasse par les abatteurs ainsi que les CAB et CEA est connue, structurée par type de détaillants. Ainsi, la majorité des volumes est destinée à la GMS (grande et moyenne surface), suivie des bouchers, et des restaurants/restauration collective ; néanmoins, dans le cadre des enquêtes, un quart est resté sans affectation précise. Au vu des volumes sortants de la zone en carcasse pour la vente au détail (763 000 têtes soit près de 15 000 tec) qui représentent 20 % des abattages nationaux et 10 % de ce qui est consommé par les Français, nous estimons que la répartition des carcasses, issues de la zone d'étude, entre les différents circuits de distribution est similaire à celle observée au niveau national. Ainsi en 2014, les Français consommaient de la viande ovine pour 57 % en provenance de GMS, pour 25 % en boucherie, pour 16 % via la restauration hors domicile et pour 2 % en vente directe (Idele, 2016).

Le volume d'animaux abattus pour être vendus en direct a été estimé de manière précise, à partir de l'enquête menée auprès des gérants des abattoirs, à près de 17 000 têtes ovines. Si les habitants de la zone consomment probablement plus qu'ailleurs de viande ovine issue de la vente directe, le volume total d'animaux abattus dans ce cadre reste néanmoins très important au regard de la consommation totale régionale (72 000 têtes). Il est donc très probable que les circuits de vente directe des éleveurs de la zone dépassent les frontières de ces trois départements, notamment à destination de grandes villes des départements limitrophes comme Toulouse et Montpellier.

Une filière structurée différemment au sein de chaque département

Les trois départements étudiés se positionnent de manière différenciée au sein de la filière viande ovine, notamment en fonction des caractéristiques des animaux produits localement. L'Aveyron représente 82 % des animaux collectés dans la zone et 95 % quand on se focalise sur les agneaux issus du cheptel laitier.

La Lozère (un peu plus de 90 000 têtes ovines, soit 7 % des animaux collectés dans la zone), quant à elle, n'a pas d'activité d'engraissement. Les agneaux légers issus des cheptels laitiers de son territoire (est du Rayon de Roquefort) sont soit collectés par des opérateurs de l'Aveyron, soit collectés par un opérateur local et vendus à un opérateur extérieur qui les engraisse. La filière de viande ovine lozérienne est organisée autour de 2 principaux opérateurs, l'un spécialisé dans la collecte, et l'autre dans l'abattage.

La filière viande ovine du Lot collectant essentiellement des agneaux allaitants est également structurée autour de 2 principaux opérateurs de collecte, organisés en une union de coopérative, qui travaillent surtout avec l'abatteur de Gramat. Dans ce département, au côté de cette forte structuration, il existe d'autres opérateurs (CEA ou C) qui complètent la collecte et les échanges en vifs et l'activité d'abattage. Le département du Lot dispose également d'une des 9 organisations de producteurs non commerciale du territoire français (Idele, 2019) dont la fonction est de mettre en relation des éleveurs avec des bouchers abatteurs ou des CAB.

Quel ancrage territorial au service de la résilience de la filière ?

L'analyse de l'ensemble de ces flux a été complétée par l'analyse du point de vue des opérateurs sur les forces, faiblesses, opportunités, menaces de la filière. Ces résultats sont présentés dans la matrice SWOT de la Figure 5. Plusieurs dimensions donnent à cette filière un ancrage territorial fort. La

Figure 5 - Analyse SWOT des forces, faiblesses, opportunités, menaces de la filière viande ovine des départements de l'Aveyron, du Lot et de la Lozère (synthèse du point de vue des opérateurs enquêtés)

Forces	Faiblesses
<p><u>Amont</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Production locale importante en volume - Une production allaitante à la production plutôt régulière au cours de l'année - Capacité à compléter la collecte ailleurs sur le territoire français pour diversifier l'offre 	<p><u>Amont</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Baisse globale de la production (vision pluri-annuelle) liée à une moindre attractivité du métier (importante charge de travail) - Une part de la production dépendante de l'organisation de la filière laitière, qui induit en particulier une forte saisonnalité et la production d'agneaux « standards »
<p><u>SIQO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs SIQO existants qui permettent de bien identifier la qualité de la production locale, surtout pour les détaillants en dehors de la zone - Capacité à réguler l'utilisation de ces signes en fonction de l'état de la demande - Complétés par des marques privées ou collectives illustrant la capacité des opérateurs à innover et segmenter le marché 	<p><u>SIQO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Production faible d'agneaux AB - Existence d'une marge d'augmentation possible pour les produits (essentiellement agneaux allaitants) commercialisés en SIQO
<p><u>Opérateurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diversité des stratégies des opérateurs de la zone (par le couplage des activités, le choix des fournisseurs et des clients) - Ayant construits entre eux des relations privilégiées (importance des SIQO, mais aussi des participations des structures d'amont au capital des structures d'aval). - Avec un savoir-faire est reconnu (en particulier en matière d'engraissement) 	<p><u>Opérateurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A chaque niveau de la filière, quelques gros opérateurs de même taille qui se trouvent en concurrence pour s'approvisionner entraînant des phénomènes de clubs et de passagers clandestins - Concurrence également pour vendre surtout en réponse à la demande de produits de qualité - Concentration des opérateurs (vision pluri-annuelle) - Marges brutes des activités d'engraissement et d'abattage difficiles à construire
<p><u>Consommation régionale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fortement ancrée localement 	<p><u>Consommation régionale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Très faible au regard des volumes produits dans la zone
<p><u>Outils d'abattage/transformation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Une offre de service d'abattage relativement importante - Des abattoirs aux organisations différentes permettant de répondre à des besoins différents - Certains abattoirs se sont fortement modernisés en particulier pour améliorer la qualité de la prestation d'abattage, développer la transformation 	<p><u>Outils d'abattage/transformation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des outils pouvant parfois être considérés comme surdimensionnés au regard de la baisse régulière de la production - Difficulté de maintenir de petits outils pour des volumes saisonnés - Nécessitant des réorganisations de personnels et une déspecialisation - Certains outils vieillissants avec peu d'usagers => Concentration encore possible
Opportunités	Menaces
<p><u>Import</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un Brexit qui pourrait conforter la part de la production nationale (dont la production de la zone) dans la consommation nationale - Possibilité d'importer pour combler les creux de production, en particulier en agneaux standards 	<p><u>Import</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Brexit aurait pour influence de faire monter le prix de l'agneaux déjà considéré comme une viande chère
<p><u>Export</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des débouchés internationaux pour des agnelets ou des agneaux finis, permettant de saisir des opportunités et/ou d'écouler un afflux important d'offre 	<p><u>Export</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Influence des marchés internationaux (exemple embargo russe sur les peaux)
<p><u>Opérateurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des opérateurs ancrés dans la zone ET dans les territoires limitrophes qui sont de stature nationale - Travail sur des produits plus transformés pour capter de nouveaux consommateurs, développer des niches qui permettent de soutenir la production locale (y compris en volume) en travaillant à la fois sur des marchés différenciés hauts de gamme et sur des marchés plus standards 	<p><u>Opérateurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Agrandissement des aires de collecte
<p><u>SIQO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement de la demande de produit en AB, - Importante réserve de produits de qualité 	<p><u>SIQO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Difficultés de s'approvisionner en AB, - Perte de lisibilité entre les SIQO du fait de leur nombre - Rigidité de la demande en produit sous SIQO par les distributeurs (en volume/mois)
<p><u>Consommation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits de ces territoires reconnus 	<p><u>Consommation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Baisse continue de la consommation française - Véganisme et risque de scandales autour des outils, de l'activité d'engraissement etc.
<p><u>Outils d'abattage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Disponible pour abattre la production de territoires limitrophes 	<p><u>Outils d'abattage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Législation

Source : Enquête opérateurs filière viande ovine 2018 - L'institut Agro-Montpellier SupAgro, Inrae

première est l'importance de la production locale, mais aussi sa diversité (agneaux issus du lait, légers ou lourds-finis, agneaux allaitants globalement produits sous SIQO). La seconde est le fait que bon nombre de ces agneaux sont abattus sur place dans des outils relativement nombreux et par des opérateurs situés localement. La transformation est également réfléchiée par ces mêmes opérateurs dans la zone, avec une place forte laissée à la qualité et à l'innovation. Si le dynamisme des opérateurs est porté par l'importance, la diversité et la qualité de la production locale, il est également soutenu par une fourniture d'animaux vifs dans des régions proches (grand quart sud-est de la France) et d'animaux en carcasse, ainsi que par le fait que les débouchés de détail soient multiples et essentiellement hors de la zone, à l'échelle nationale et internationale. À cet ancrage territorial fort sont donc associées des formes de désancrage. C'est bien cette association de formes d'ancrage et de désancrage qui assure à la filière, dans son ensemble, une certaine résilience, en

particulier vis-à-vis de faiblesses telles que l'érosion de la production ou de menaces comme celle de la baisse de la consommation nationale.

De plus, la filière repose sur une diversité d'opérateurs qui collaborent entre eux à la fois horizontalement, mais aussi verticalement (transactions commerciales régulières, participations financières aux capitaux, en particulier entre structures du même niveau de la filière, des structures d'amont vers celles d'aval, des opérateurs dans les abattoirs...). Une partie des transactions sont contractualisées, en particulier via celles impliquant des agneaux sous SIQO issus des troupeaux allaitants. Ceci confère également de la résilience à cette filière.

Pour autant, la saisonnalité de la production en particulier des agneaux en provenance du secteur lait, rendent le dimensionnement de la filière et des outils associés difficile et renforcent la dépendance de la filière aux marchés internationaux. La diminution globale des cheptels de brebis (entre -2 et -5 % par an) amène les opérateurs à étendre leurs aires de collecte, voire à se regrou-

per pour être en mesure de traiter des volumes suffisamment conséquents pour assurer leur pérennité. La diversification des produits qu'ils proposent et la montée en qualité de ces derniers sont des leviers pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et permettre ainsi à la filière de s'adapter et de durer.

Références bibliographiques

Hilal M., Barczak A., Tourneux F.P., Schaeffer Y., Houdart M., et al., 2011.

Typologie des campagnes françaises et des espaces à enjeux spécifiques (littoral, montagne et DOM). hal-00911232

France AgriMer, 2015.

Consommations des produits carnés en 2014. Données et bilans. Viandes rouges, viandes blanches. 150p.

Idele, 2016.

Où va l'agneau. Dossier Economie de l'Elevage n°470. 32p.

Idele, 2019.

Les chiffres clefs du GEB. Ovins 2018. Productions lait et viande. 12p.

Pour en savoir plus

[Enquête pratiques d'élevages ovins en Occitanie en 2015 - Premiers résultats - Novembre 2019](#)

[Panorama du pastoralisme pyrénéen - Agreste Dossiers n°1 - Septembre 2020](#)

[Structure des exploitations agricoles d'ovins en Occitanie - Mars 2021](#)

Méthodologie

Sur les départements de l'Aveyron, de la Lozère et du Lot, pour l'année 2018

A) Estimation, à partir de données statistiques, de la production et de la consommation de viande ovine pour l'ensemble de la zone,

B) Enquêtes auprès des gestionnaires de l'ensemble des abattoirs de la zone pour connaître les quantités abattues et les abatteurs et consolidation avec les données Draaf,

C) Enquêtes auprès des opérateurs abatteurs, puis auprès de leurs clients et leurs fournisseurs, pour connaître les volumes ovins échangés, les caractéristiques des échanges et les stratégies de chaque opérateur,

D) Enquêtes auprès des acteurs de la filière ayant un rôle dans sa gouvernance : OPNC, ODG, groupements de coopératives

19 opérateurs de la zone ont été ainsi enquêtés, ainsi qu'1 OPNC, 1 ODG et 1 groupement de coopérative. Ces données ont été analysées en :

i) construisant une typologie des opérateurs, sur la base de leur activité technique (engraissement, abattage, découpe) et commerciale (collecte, activité de gros et de détail),

ii) évaluant les flux de têtes ovines entre opérateurs et avec l'extérieur de la zone (en volume et en nature),

iii) construisant une grille d'analyse thématique pour un diagnostic en matière i) atouts/ contraintes et ii) ancrage territorial/ désancrage

Remerciements

Les auteurs de cette publication remercient :

- *Les étudiants du Master 2 Systèmes d'Élevage de l'Institut Agro-Montpellier Supagro de la promotion 2018-2019 qui ont contribué à cette étude.*
- *Les personnes enquêtées pour leur disponibilité.*
- *Les directions départementales des territoires pour leur participation au pilotage de cette étude.*



www.agreste.agriculture.gouv.fr

Direction régionale de l'Agriculture et de l'Alimentation
et de la Forêt
Service régional de l'information statistique économique
et territoriale
Cité administrative bâtiment E
Boulevard Armand Duportal
31074 toulouse cedex
Contact : draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : Vincent Darmuzey
Auteurs : Marie-Odile Nozières-Petit et
Fabien Stark, Inrae, UMR Selmet
Composition : Barbara Deltour
Dépot légal : à parution
ISSN : 2778-7257
© Agreste 2021