

Section 2 – Viande bovine

Il est recommandé de commencer par lire la méthode générale de l'Observatoire décrite dans le Chapitre 1.

1. CIRCUITS DE TRANSFORMATION ET DE COMMERCIALISATION EN FILIÈRE VIANDE BOVINE

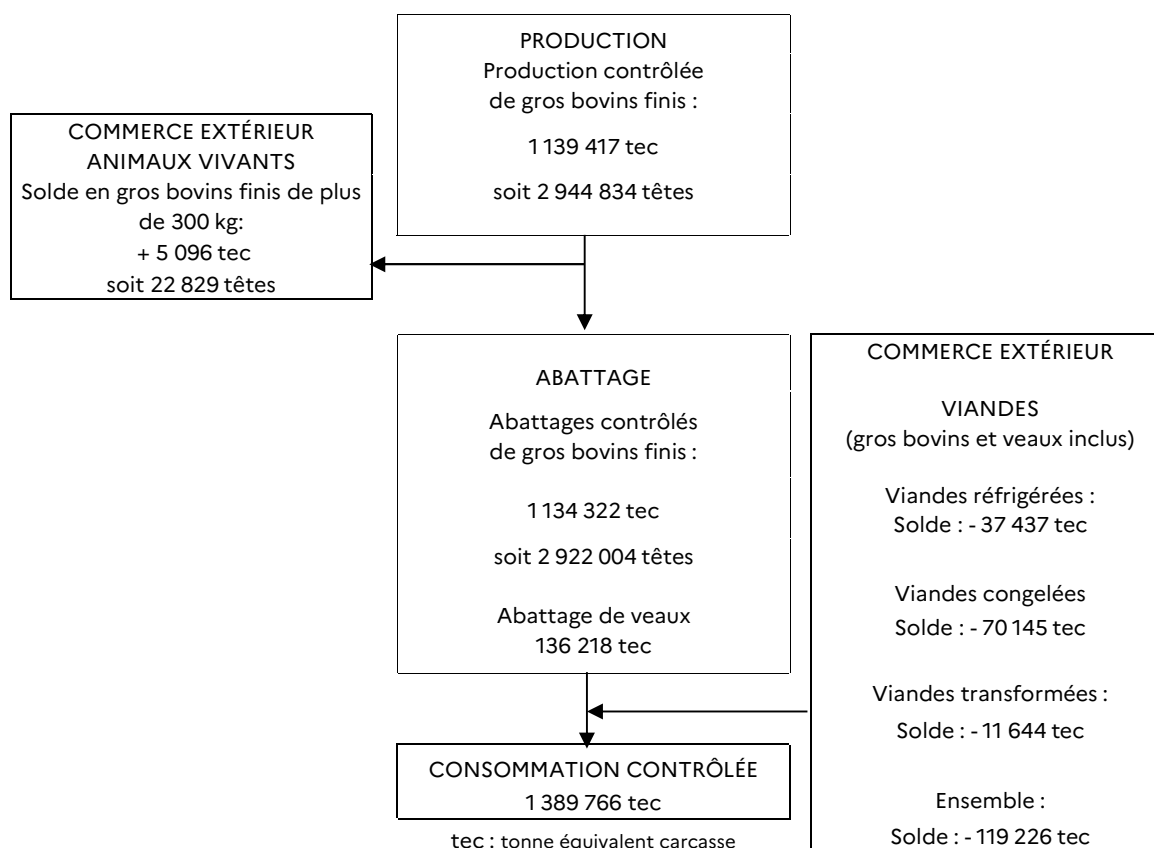
1.1. Traits généraux et bilan des flux dans la filière de la viande bovine

Les « gros bovins », par opposition aux veaux de boucherie âgés au maximum de 8 mois, comprennent principalement :

- les « jeunes bovins », mâles non castrés de 12 à 24 mois,
- les génisses, femelles de plus de 12 mois n'ayant pas encore eu de veau,
- les vaches, femelles ayant eu un veau,
- et les bœufs, mâles castrés.

Schéma 10

Bilan des flux gros bovins viande en 2025



Sources : FranceAgriMer d'après SSP, Douane française, 2025.

Production, consommation et exportations :

En décembre 2025, selon la BDNI¹, le cheptel français était composé de 16,1 millions de bovins, dont 6,6 millions de vaches, réparties entre vaches laitières (45 %) et allaitantes (55 %).

Ces proportions sont inversées au niveau de la consommation, la viande bovine consommée par les Français, tous circuits confondus, provenant à 39 % de vaches allaitantes et 61 % de vaches laitières. En **grandes et moyennes surfaces (GMS), 47 % de la viande de vache provient de vaches allaitantes et 53 % de vaches laitières.** (« *Où va le bœuf ?* », 2019).

La France est le premier pays européen producteur de viande bovine, devant l'Allemagne et l'Espagne. La France a le deuxième plus grand cheptel de vaches laitières en Union européenne et est le seul pays à disposer d'une production de bovins allaitants développée. En effet, le cheptel de vaches allaitantes français est presque deux fois plus important que celui de l'Espagne, deuxième producteur européen de bovins allaitants.

La filière française se caractérise par une double production. Outre les gros bovins « *finis* » (abattus à la sortie de l'élevage), elle produit également des animaux « *maigres* » (broutards) de race allaitante, destinés à l'engraissement en France pour la moitié d'entre eux, et pour l'autre moitié, après expédition, en Italie essentiellement. La France est donc un exportateur net de bovins et le principal fournisseur de l'UE en broutards.

Si le taux d'autosuffisance en viande bovine est proche de 90 %, les volumes importés chaque année ne sont pas négligeables. Ce besoin en viande est principalement dû à des choix de production : la France est fortement tournée vers l'élevage de bovins maigres destinés à l'exportation.

Environ 21 % de la viande bovine produite en France a été exportée en 2025. La consommation de viande bovine se répartit entre la restauration hors domicile (RHD) et le commerce de détail, dont les grandes et moyennes surfaces (GMS) restent le canal majoritaire. En 2025, selon Worldpanel by Numérateur, les ménages achètent environ 12 % de leur viande bovine fraîche dans les boucheries, et 60 % dans les GMS (hyper et supermarchés).

Première commercialisation :

Pour un tiers des bovins, la première mise en marché est réalisée par des coopératives, le reste étant vendu *via* des organisations de producteurs non-commerciales, des négociants, voire les éleveurs eux-mêmes. Certains de ces opérateurs (éleveurs compris) commercialisent ces animaux sur des marchés aux bestiaux (marchés physiques organisés, de gré à gré ou au cadran).

Industries d'abattage-découpe :

En aval de la production et de la commercialisation des bovins, le **deuxième maillon de la filière** regroupe les entreprises d'abattage-découpe. Celles-ci opèrent la transformation des animaux vivants en produits carnés. Ces produits présentent divers degrés de finition à leur sortie d'usine.

Les usines réalisent plusieurs étapes : **les bovins sont d'abord abattus**, les carcasses qui en résultent sont fendues, puis découpées en quartiers, produits dits de « **première transformation** ». Ces quartiers peuvent être écoulés comme tels vers l'aval (grossistes,

¹ Base de données nationale d'identification animale, référence pour les informations relatives à l'identification et à la traçabilité des bovins en France.

bouchers détaillants...) qui assurera la suite des opérations aboutissant à la mise à disposition de produits finis destinés à la consommation (les « morceaux »).

L'industriel peut également poursuivre la transformation de la carcasse en la désossant et en la désassemblant en muscles prêts à être découpés (PAD). **Les PAD (produits dits de « deuxième transformation »)** peuvent être soit vendus en l'état pour être préparés dans les laboratoires des enseignes de la grande distribution sous la forme de portions-consommateurs de morceaux de viande fraîche (« **unité de vente consommateur magasin** » ou **UVCM**), soit transformés par l'industriel (salles de découpe attenantes ou à proximité des abattoirs) en portions-consommateur de morceaux de viande fraîche conditionnés ou « **barquettes** » (« **unité de vente consommateur industrielle** » ou **UVCI**), produits dits de « **troisième transformation** ».

Une partie des produits issus des première et deuxième transformations ne finit pas sous la forme de morceaux de viande fraîche en vente au rayon boucherie des GMS, mais est destinée à la fabrication de produits élaborés à base de viande (plats cuisinés, conserves...).

Dans les GMS, la viande bovine fraîche en rayon libre-service est **majoritairement présentée sous forme d'UVCM**, à l'exception des steaks hachés, plus souvent issus de l'industrie notamment du fait des procédés exigés pour assurer la qualité sanitaire des produits. Le rayon boucherie traditionnel peut également représenter une part non-négligeable d'UVCM dans la GMS, alors que le hard-discount se fournit en UVCI.

Tableau 7

Types d'approvisionnements en viande de bœuf du rayon boucherie des GMS

Importé	2,5 %	Catégoriel importé	1,9 %
		Carcasses quartiers, compensé importé	0,6 %
Catégoriel	19,5 %	Catégoriel : JB type viande ou lait	2,3 %
		Catégoriel : Femelles ou bœufs type viande	6,7 %
		Catégoriel : Femelles type lait	10,6 %
Carcasses quartiers, compensé	34,7 %	Carcasses quartiers, compensé: JB type viande ou lait	2,8 %
		Carcasses quartiers, compensé : Femelles ou bœufs type viande	27,4 %
		Carcasses quartiers, compensé : Femelles type lait	4,5 %
UVCI hors hachés	6,3 %	UVCI hors hachés (Type d'animal non précisé)	6,3 %
Haché frais	37,0 %	Haché frais (Type d'animal non précisé)	26,0 %
Haché surgelé		Haché surgelé (Type d'animal non précisé)	11,0 %
	100,0 %		100,0 %

Source : OFPM d'après Idele « [Où va le bœuf ?](#) », 2019.

1.2. Traits généraux et bilan des flux dans la filière de la viande de veau

94 % des veaux de boucherie sont produits en « intégration », contrat associant un éleveur et une société fournissant les veaux à engraisser ainsi que leur alimentation. « L'intégrateur », reprend les veaux « finis » à l'éleveur et le rémunère selon les modalités prévues au contrat-cadre. Cette rémunération, ou « prestation », comprend en général une part fixe et une part variable, cette dernière étant indexée sur des performances technico-économiques. L'intégrateur peut avoir lui-même une activité d'abattage-découpe et produire alors de la viande de veau, ou être négociant et dans ce cas, fournir le maillon d'abattage-découpe.

La filière de veau de boucherie voit ses effectifs de producteurs et ses volumes de production baisser depuis plusieurs années. En effet, en plus de coûts de production élevés, elle subit l'érosion de la demande pour cette viande relativement chère. Le veau représente environ 5 % de la consommation française totale de viandes.

2. DONNÉES ET MÉTHODES SPÉCIFIQUES DE LA DÉCOMPOSITION DES PRIX AU DÉTAIL EN FILIÈRE VIANDE BOVINE

La viande bovine recouvre en boucherie le « bœuf » (viande de vache, de génisse, de jeunes bovins et, marginalement désormais, de bœuf) ainsi que la viande de veau, dite vitelline.

2.1. Données et méthodes pour le « bœuf » : le panier d'achats saisonniers de morceaux de viande de « bœuf » en GMS

Le suivi des prix et marges brutes porte sur un agrégat de produits : le panier d'achats saisonniers de morceaux de viande de « bœuf » en GMS, dont on calcule, par kg vendu au détail en GMS, les valeurs à différents stades. Ces calculs mobilisent des références de rendement de découpe et de proportions des pièces dans la carcasse et s'appuient sur des prix moyens aux stades considérés :

- coût de la matière première : source FranceAgriMer **cotations gros bovins entrée-abattoir**² ;
- 2^e transformation (désassemblage de la carcasse en pièces) et 3^e transformation sortie abattage-découpe de produits livrés en GMS (pièces à découper et articles prêts à la mise en libre-service) : source Culture Viande, enquête *ad hoc* sur les **prix moyens des produits de boucherie livrés par les industriels** aux GMS ;
- vente au détail en GMS : source Worldpanel by Numerator.

Le panier de viande de bœuf :

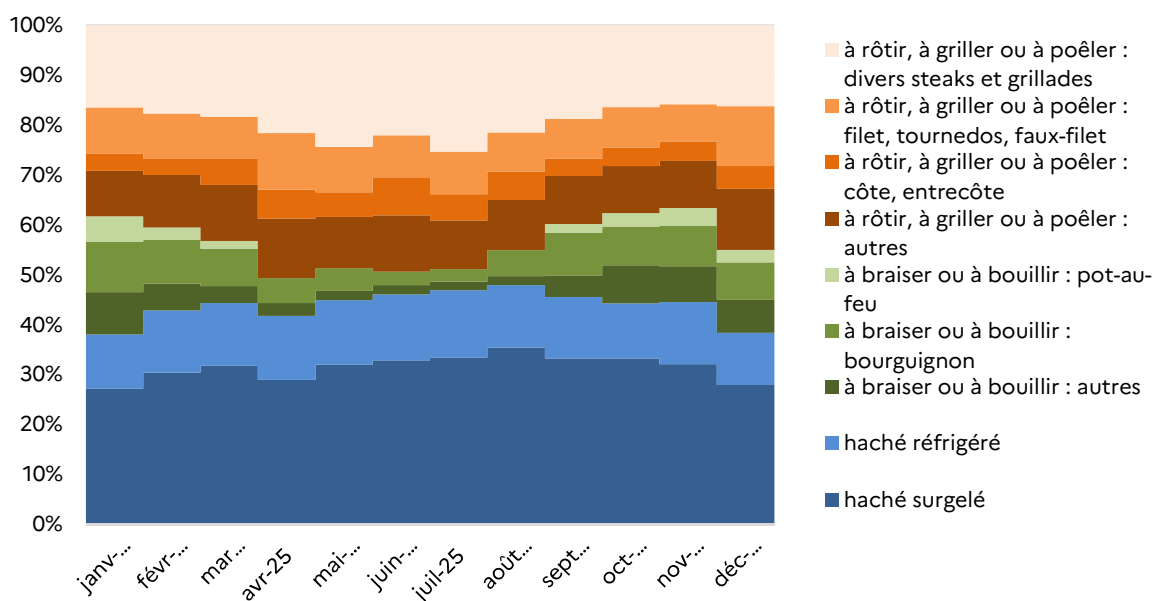
Les morceaux du panier au détail sont ceux de viande fraîche de « bœuf », non transformés, vendus au détail dans le rayon boucherie des GMS, y compris la viande hachée réfrigérée, auxquels ont été adjoints les achats de viande hachée surgelée. Ce produit, bien que hors rayon boucherie, doit être intégré au suivi des prix tout au long de la filière car il impacte l'équilibre-matière de la carcasse et sa valorisation par le maillon abattage-découpe.

La composition de ce panier au détail est assez fortement saisonnée, on tient compte de cette saisonnalité en appliquant aux différents morceaux une pondération déterminée par les volumes d'achats mensuels, données fournies par Worldpanel by Numerator. Il a été choisi de conserver des pondérations mensuelles identiques pour un même mois quelle que soit l'année (notion de « prix pur », cf. chapitre 1), qui sont calculées sur la base des achats moyens lors de la dernière année couverte par le présent rapport, c'est-à-dire 2025. Ce parti-pris permet de rendre compte de la saisonnalité des proportions des achats des différents morceaux, tout en faisant abstraction de leurs tendances et de leurs variations conjoncturelles. Ceci permet une comparabilité interannuelle des prix pour un panier de composition constante, calée sur la période récente. Il en résulte que les évolutions du prix moyen du panier au détail, observée pour un même mois entre différentes années, sont uniquement dues à celles des prix de ses constituants, tandis que les variations observées d'un mois à l'autre résultent aussi des variations saisonnières des proportions des constituants.

Le Graphique 52 représente la structure (en poids des achats de viande) du panier saisonnier, mois par mois.

² Les cotations retenues ciblent spécifiquement le type racial et les tiers de classe des vaches dont les prix de vente sont fournis par les entreprises d'abattage-découpe.

Graphique 52

Structure du panier d'achats saisonnier de viande de bœuf en 2025

Source : OFPM d'après Worldpanel by Numerator

Prix sortie industrie :

Dans le modèle de valorisation de la carcasse défini avec les industriels pour l'observatoire, les articles fournis par l'industrie d'abattage-découpe à la GMS sont des produits déjà élaborés pour le libre-service (UVCI) ou des pièces de muscles prêtes à découper (PAD) qui seront découpées, conditionnées en « barquettes » par les ateliers de boucherie des points de vente, et mises en rayon ou proposées à la coupe en vente assistée traditionnelle. Ces produits ont été pondérés pour que le panier corresponde à celui défini pour les achats au détail : on obtient ainsi un prix moyen « sortie usine/entrée en GMS » d'un mix-produit homogène (comparable) avec le panier des achats dont on suit le prix moyen au détail.

Coût de la matière première :

On considère que la valeur du kilogramme de matière première entrée abattoir de chacune des pièces de 2^e transformation issues du désassemblage de la carcasse dépend du prix de cette pièce, la somme de ces valeurs unitaires de matière première des pièces au stade entrée-abattoir, pondérées par leurs poids dans la carcasse, devant être égale au prix du kg de carcasse entrée-abattoir.

Sur ces bases (Mainsant, 2002), on procède donc à un **calcul du coût de la matière première entrée abattoir, au stade carcasse** du panier d'achats en GMS.

Pour ce faire, on dispose du prix du kg de carcasse entrée-abattoir (cotations), de ceux des pièces issues de son désassemblage, ou de sa 2^e transformation pour les GMS, (enquête de l'Observatoire auprès des industriels) et de leurs proportions dans la carcasse (travaux de l'Idele), et donc du prix moyen du kg de carcasse désassemblée.

Sous l'hypothèse de l'égalité des taux de marge pour chaque pièce de découpe et pour leur ensemble, on en tire la valeur entrée-abattoir de chaque pièce. On tient compte en outre dans ces calculs des rendements, freintes et coproduits.

Hypothèse d'égalité du taux de marge :

Le prix théorique de chaque pièce dans la carcasse bovine est calculé sous l'hypothèse d'égalité du taux de marge pour chaque pièce de découpe et pour l'ensemble de la carcasse reconstituée. Cela revient à supposer l'égalité des rapports de valeurs, les rendements de 2^e transformation étant considérés homogènes sur toutes les pièces.

Ce prix au kg de la pièce i (p_{0i}) dans la carcasse entrée-abattoir est estimé au travers du calcul suivant :

$$p_{0i} = p_{2i} * \frac{p_0}{p_2}$$

p_{2i} : prix au kg de la pièce désossée i en sortie de 2^e transformation ;

p_0 : prix au kg de la carcasse en entrée-abattoir ;

p_2 : somme pondérée par les coefficients carcasse des prix moyens au kg des pièces désossées en sortie de 2^e transformation.

Les études « Carcabov » et « Où va le bœuf ? », financées par Interbev et réalisées par l'Idel, permettent de déterminer la part représentée par chaque catégorie de muscles dans la carcasse reconstituée.

Depuis plusieurs années, pour les vaches laitières et allaitantes, la part d'utilisation des muscles - notamment en cuisson rapide - a diminué au profit du haché. Or, le haché est moins bien valorisé économiquement que les morceaux dits de cuisson rapide, ce qui fait globalement diminuer p_2 et donc augmenter le ratio p_0/p_2 . Les prix théoriques p_{0i} s'en retrouvent globalement augmentés.

Paramètres de la carcasse bovine modélisée aux différents stades :

Dans ce modèle sont prises en compte les carcasses :

- de vaches allaitantes R3+ et R3= ;
- de vaches laitières O3- et P3+.

Notons toutefois que la viande vendue en rayons traditionnels GMS peut aussi provenir de vaches allaitantes de conformation U- ou U=.

Une valorisation industrielle type en 2^e et 3^e transformation, à destination des GMS, a été définie pour chaque type de carcasse. Les valeurs moyennes de coût de matière première et celles à la sortie industrie, par kg de viande vendu au détail, sont calculées en pondérant les données de chaque type racial de façon à obtenir, une fois pris en compte les rendements de découpe et les proportions des différents morceaux dans la carcasse, une répartition de l'offre en GMS par type racial de vache et catégorie de morceaux conforme à celle présentée dans le Tableau 8.

La répartition entre vache laitière et vache allaitante renseignée dans le modèle correspond à la répartition observée entre ces deux types raciaux au sein de l'étude « Où va le bœuf ? 2019 » pour le circuit GMS. La vache modèle est ainsi composée à 47 % de vache allaitante et 53 % de vache laitière, selon les données observées et extrapolées par l'Idel notamment à partir de données de Normabev. Cette proportion a été reprise pour reconstituer la vache modèle, fournissant la matière première nécessaire à la constitution du panier saisonnier de viande de bœuf et la viande de bœuf hachée réfrigérée à 15 % MG.

Les coefficients carcasses s'appuient sur cette étude (pour la vache allaitante) et sur l'étude *Carcabov* (pour la vache laitière). Elles ont permis d'affiner la connaissance du ratio entre le total viande pour haché (VPH) et le total muscle pour la vache laitière comme la vache allaitante.

Par ailleurs, un travail supplémentaire de la part des équipes de l'Idèle a été réalisé afin d'attribuer des coefficients à chaque muscle pour représenter leur part utilisée en cuisson lente et leur part pour cuisson rapide. Les morceaux dénommés par Worldpanel by Numerator « steak grillade », « rôti », « pot-au-feu » ou « autres à bouillir » ne correspondant pas anatomiquement à des morceaux précis de la carcasse, ils ont été répartis entre les deux types de cuisson afin d'approcher les chiffres de *Carcabov*.

En outre, la répartition entre la viande hachée fraîche (VHF), la viande hachée surgelée (VHS) et la viande hachée protéinée a été réalisée selon les proportions de ventes en GMS renseignées par Worldpanel by Numerator. Le protéiné, assimilé au « Total Elaborés De Viande, Viande Hachée Fraîche - Préparation De Viande Hachée » du panel, n'est pas inclus dans le panier de viande bovine. Toutefois, ce dernier est pris en compte dans l'équilibre économique des carcasses.

Le Tableau 88 reprend dans les grandes lignes les pourcentages, en équivalent viande, retenus au sein du modèle.

Tableau 8

Coefficients carcasses retenus au stade abattage-découpe – pourcentages exprimés en équivalent viande

	Vache type laitier	Vache type viande
Total viandes pour haché (VPH)	70 %	49 %
Viande hachée réfrigérée (VHR)	37 %	26 %
Viande hachée surgelée (VHS)	27 %	18 %
Protéiné	7 %	5 %
Total muscle	30 %	51 %
Cuisson lente <i>Paleron, Pot-au-feu, basses côtes...</i>	8 %	14 %
Cuisson rapide <i>Filet, Tournedos, Faux-filet, côte, entrecôte, rumsteak, steak grillade, bavette d'aloyau...</i>	22 %	37 %

Sources : d'après les travaux de l'Idèle et les informations issues de Worlpanel by Numerator

Les états de sortie des morceaux ou pièces, *in fine* livrés par les abatteurs aux GMS, varient selon le type racial et la catégorie des muscles. Dans le modèle, on suppose que :

- les morceaux à cuisson lente sont livrés en muscles prêts à découper (PAD) ;
- les viandes hachées fraîches ou surgelées sont livrées en UVCI ;
- les muscles à cuisson rapide peuvent être livrés sous forme d'ART 13 (i.e. 13 paires de côtes) pour la vache allaitante, ou bien sous forme PAD/UVCI pour la vache laitière en proportion 20 %/80 % (hormis pour les bavettes où la proportion retenue est de 40 %/60 %).

Il s'agit, une fois de plus, d'hypothèses fixées afin d'approcher l'approvisionnement national en GMS. Toutefois, la réalité des approvisionnements est évidemment plus complexe.

Pour chaque morceau, des paramètres de coûts logistiques et commerciaux sont utilisés pour déduire les prix d’abattage-découpe 1^{re}/2^e transformation à partir des prix de 3^e transformation.

Par ailleurs, des pistes d’amélioration du modèle carcasse bovine pourraient permettre d’affiner le modèle à l’avenir :

- L’élargissement du périmètre des cotations à intégrer au modèle en intégrant les vaches allaitantes U ou encore les vaches laitières P= ;
- La prise en compte des morceaux achetés par les GMS au prix de viandes piécées et vendus en haché à la découpe au stand traditionnel, dont les volumes, concernant principalement des viandes de vaches allaitantes, restent à être déterminés ;
- L’équilibre économique au sein de la carcasse des vaches allaitantes en lien avec la valorisation du CAPA / ART 13.

Prise en compte de la valorisation des coproduits

Les modèles de valorisation industrielle de la carcasse en viande doivent intégrer la valorisation jointe des **coproduits et du 5^e quartier** : la vente de ces coproduits, déduction faite des coûts spécifiques de leur traitement, est donc déduite de l’indicateur de coût de la matière première entrée-abattoir³. Cette prise en compte est faite de façon simplifiée dans les modèles, en diminuant forfaitairement le coût entrée-abattoir par kg de carcasse. *La valeur de ce forfait coproduit est adaptée annuellement à dire d’experts, comme indiqué dans le Tableau 9.*

En 2022, la révision à la hausse de ce forfait s’explique par la dynamique favorable pour les débouchés, notamment des cuirs et des graisses. En 2025, ce forfait a été maintenu au même niveau.

Tableau 9

Valeur des coproduits retenus exprimés en centimes par kg de carcasse

Année	Valeur coproduit retenue (en centimes / kg de carcasse)
2020	3,5
2021	10
2022	12
2023	12
2024	12
2025	12

Précisions sur l’indicateur de coût de la matière première

L’indicateur du coût de la matière première ne correspond pas au prix payé au producteur, mais à une modélisation du coût de la matière première nécessaire à produire *in fine* 1 kg de viande bovine disponible pour le consommateur en grandes et moyennes surfaces.

³ L’indicateur de coût de la matière première entrée-abattoir n’est pas le prix payé au producteur, mais une modélisation du coût entrée-abattoir, c’est-à-dire la valeur théorique de ces pièces de la carcasse de la « vache modèle ». Les valeurs entrée-abattoir sont habituellement exprimées en € par kg de carcasse, d’environ 30 % inférieures à leur expression en équivalent viande.

Autrement dit, cet indicateur renvoie à la valeur théorique de la matière première issue de la « vache modèle », composée d'une part de vache allaitante et d'autre part de vache laitière. La composition de cette vache modèle est déterminée à partir des morceaux vendus dans les grandes et moyennes surfaces et dépend donc directement de la structure du panier d'achat. La structure de ce panier évoluant chaque mois, celui-ci ne correspond pas à une réelle carcasse bovine.

En outre, le coût entrée-abattoir d'un kg de panier de viande de bœuf vendu au détail n'est pas égal au prix du kg de carcasse de vache modèle, principalement du fait :

- des rendements de découpe qui majorent ce coût
 - o 2^e transformation (transformation de la carcasse en pièces désossées dans les proportions correspondant à celles des morceaux du panier : rendement d'environ 70 %) ;
 - o 3^e transformation (transformation de pièces en UVC, rendement de 95 % à 98,5 % selon les articles concernés) ;
- des gains réalisés sur les coproduits qui minorent ce coût d'environ 3 %.

Soit, par exemple, le coût entrée-abattoir par kg de panier au détail pour 2017 :

(1) Prix moyen annuel du kg de carcasse :	3,46 €/kg carcasse ⁴
(2) Rendement 2 ^e transformation :	0,70
(3) = (1) / (2) : Prix moyen annuel par kg sortie 2 ^e transformation :	4,95 €/kg désossé
(4) Gain sur coproduits :	0,10 €/kg carcasse
(5) = [(1) – (4)] / (2) : Prix moyen annuel par kg sortie 2 ^e transformation, gain sur coproduits déduit :	4,80 €/kg désossé
(6) Rendement moyen du désossé en UVC (ramené à l'ensemble du panier) :	0,967
(7) = (5) / (6) : Coût entrée-abattoir par kg de panier au détail :	4,96 €/kg viande au détail

La comparaison entre la cotation moyenne de la vache modèle (Graphique 53) et l'indicateur de coût de matière première (Graphique 57) permet de se rendre compte de la différence entre cet indicateur et le prix payé aux éleveurs.

⁴ On a théoriquement le choix entre deux unités :

- le kg de carcasse (ou équivalent carcasse), unité dans laquelle est exprimée habituellement le prix de la carcasse entrée-abattoir,
- le kg de viande, i.e. désossée (sauf os normalement présents dans certains morceaux vendus au détail), unité proche de celle dans laquelle est exprimé le prix de la viande au détail. Le rendement moyen de la carcasse en viande est d'environ 70 %.

2.2. Données et méthodes pour la viande hachée de bœuf en GMS

2.2.1. Le poids de la viande hachée dans la consommation de viande bovine

Les volumes d'achats de viande bovine hachée présentent une dynamique plus soutenue que celle de l'ensemble des autres morceaux. Cette dynamique particulière des viandes hachées en a fait un débouché à part entière, au-delà de leur fonction, toujours essentielle, de gestion de l'équilibre-matière⁵ pour les abatteurs-découpeurs (« [Où va le bœuf ?](#) », Institut de l'élevage, 2019).

L'étude de la saisonnalité du poids des achats de viande hachée réfrigérée (VHR) et surgelée (VHS) a montré (cf. rapport 2016 de l'Observatoire) que le coefficient saisonnier maximum intervient en septembre pour les deux types de viande hachée (réfrigérée et surgelée), tandis qu'il est plus tardif pour les autres morceaux. En outre, l'ampleur de l'effet saisonnier est moindre pour les viandes hachées que pour l'ensemble des autres morceaux. Les viandes hachées se caractérisent ainsi par une consommation relativement moins dépendante de la saison que les autres viandes bovines, ce qui participe à leur fonction d'équilibre-matière pour la valorisation de la carcasse.

Depuis le début des années 2020, la consommation de viande hachée a tendance à progresser au détriment des morceaux mieux valorisés, et tend ainsi à remettre en cause l'équilibre carcasse pris en compte par le modèle de l'Observatoire, au moins sans doute pour les vaches allaitantes. Il faut en tenir compte pour interpréter les différences de résultats de marges brutes entre le panier de viande et la viande hachée.

2.2.2. Viande hachée réfrigérée ou viande hachée surgelée : deux produits très différents

VHR et VHS sont deux produits très différents, à plusieurs points de vue. Ainsi, en GMS, la VHR est vendue au rayon boucherie tandis que la VHS relève de celui des produits surgelés, davantage caractérisés, en termes de gestion de rayon et de logique ou de déterminants d'achat, par leur caractère de « *produits-services* » que par leur appartenance à une filière. À chacun des deux types de viande hachée correspondent des ressources en matière première qui lui sont spécifiques et qui sont transformées par des procédés propres : un steak haché surgelé n'est pas un steak haché frais qui a été surgelé.

Ainsi, la VHS est fabriquée à partir de viandes réfrigérées associées à des viandes surgelées stockées de façon à en réguler la disponibilité tout au long de l'année, et pouvant être issues des carcasses non adaptées à une valorisation satisfaisante sur le marché du piécé.

On retrouve la fonction d'équilibre-matière, ici gérée sur une période longue via la surgélation. Le marché de la VHS (environ 200 000 tonnes) est aujourd'hui très concurrentiel et de plus en plus ouvert aux importations. Il s'agit d'un produit d'appel en GMS, qui constitue aussi la ration protéique de base en RHD, et pour lequel la notion de prix est donc très importante. En GMS, la VHS se décline en plusieurs articles : le steak haché à 15 % de matière grasse (le plus vendu), les steaks à 20 % de MG, les préparations à base de viande (mélange moins onéreux de protéines d'origine animale et végétale). Toutes les pièces d'une carcasse n'ayant pas le même taux de MG, cette segmentation impose à l'industriel des contraintes quant à la valorisation

⁵ Équilibre-matière : nature et proportion des différents articles issus du désassemblage d'une carcasse visant la meilleure valorisation possible par la demande à un moment donné, ceci sous contrainte des caractéristiques différentes des pièces et des qualités et conformations différentes des carcasses.

des pièces en VHR pour parvenir au taux de MG recherché par le client. Les marques de distributeur pèsent environ 65 % de ce segment. La VHS en GMS n'est pas exclusivement de fabrication française, contrairement à la VHR.

La VHR est néanmoins de plus en plus segmentée. La race bovine, notamment de type « viande » (par exemple : charolais ou limousin) est mise en avant par des fabricants pour certaines de leurs VHR. Cependant, la demande pour ce segment, assortie d'un prix d'achat en rapport avec la ressource, est encore faible pour assurer à grande échelle une valorisation différenciée de ce type d'animaux. La segmentation s'opère donc encore essentiellement sur des critères techniques ou technologiques intervenant dans les qualités organoleptiques, tels que le taux de MG, la consistance, la granulométrie. S'y ajoutent le conditionnement, la forme (vrac ou en steak rond ou ovale...), les marques (nationales, de distributeur), et parfois, outre le critère racial déjà évoqué, d'autres attributs spécifiques : préparation pour hamburgers, pour steaks tartares, etc. Ces segmentations ont pour objectif de répondre à la demande des consommateurs, tout en valorisant au mieux les carcasses.

2.2.3. Les indicateurs de prix dans le circuit de la viande bovine hachée

Le prix **au détail** de la viande hachée réfrigérée à 15 % de MG est suivi au travers des volumes et valeurs renseignées par Worldpanel by Numerator pour le circuit des hyper et supermarchés. Cet article représente 36 % des quantités de viande hachée de bœuf réfrigérée en GMS. Par ailleurs, l'information sur le taux de matière grasse de la VHS n'est pas indiquée par Worldpanel by Numerator ; l'hypothèse retenue pour pallier ce manque est que 20 % des quantités de VHS est à 20 % de MG et 80 % de ces quantités sont à 15 % de MG (dires d'experts).

Les prix moyens en **sortie de 2^e transformation** de la viande de bœuf hachée utilisés dans le modèle sont fournis à l'Observatoire par les entreprises d'abattage-découpe. Par ailleurs, l'Observatoire dispose également de séries de l'Insee afin de suivre les prix sortie-industrie de cette viande hachée réfrigérée à 15 % de MG (prix moyens de vente aux GMS, franco de port et après rabais, ristournes et remises, des viandes hachées réfrigérées à 15 % de MG).

Le prix théorique de ces morceaux destinés à être transformés en viande hachée réfrigérée à 15 % de MG est calculé sous hypothèse d'homogénéité des taux de marge de 2^e transformation de chaque pièce et de l'ensemble de la carcasse (cf. Mainsant, 2002). Autrement dit, on considère que la valeur **théorique** de la viande hachée entrée-abattoir et celle à la sortie de la 2^e transformation sont dans le même rapport que celui entre la valeur de l'ensemble de la carcasse entrée-abattoir (connue par les cotations) et celle de l'ensemble des pièces issues de la 2^e transformation (connue via l'enquête susmentionnée). Ce prix est utilisé afin d'estimer le **coût de la matière première** nécessaire par kg de viande hachée présente au détail, en anticipant les pertes et les rendements tout au long de la chaîne.

2.3. Données et méthodes pour l'ensemble « viande de veau de boucherie » en GMS

Le suivi de ce produit par l'Observatoire est pour l'instant approximatif, car on ne dispose pas de données de prix sortie industrie pour GMS d'articles issus de l'abattage-découpe de veaux de boucherie, ni d'un modèle représentatif de la valorisation des carcasses. Au stade de la vente au détail en GMS, Worldpanel by Numerator fournit les quantités achetées et les dépenses mensualisées (et donc les prix moyens pondérés) des morceaux de viande de veau du rayon boucherie (*i.e.* produits non élaborés) sous la nomenclature suivante :

- à griller, rôti ou poêler : escalope, côtes, rôti, autres à griller..., non précisés ;
- à braiser ou bouillir : jarret, blanquette, sauté, autres à bouillir ou braiser non précisés ;

- viande hachée de veau : essentiellement à 15 % de MG (quantités relativement faibles : environ 4 % des volumes annuels d'achat de viande de boucherie de veau) ;
- abats de veau : foie (principal abat acheté), ensemble cœur-langue-rognons, autres abats non précisés.

On a considéré, au vu des sources disponibles, que les proportions des quantités achetées de ces morceaux (en moyenne annuelle comme en données saisonnières) restaient suffisamment proches des proportions anatomiques moyennes des pièces d'origine dans la carcasse pour considérer que la carcasse entière pouvait être prise, sans correction particulière, comme « *matière première* » au stade entrée-abattoir du panier effectif de viande de veau de boucherie en GMS.

Faute de données de valeur sortie industrie, on estime un « *indicateur de marge brute agrégée industrie + distribution* » par simple différence entre le prix au détail hors taxe du panier de morceaux de viande de veau, exprimé en € par kg équivalent carcasse, et la valeur du kg de carcasse entrée-abattoir des veaux de boucherie (utilisation du prix moyen pondéré entrée-abattoir⁶ calculé par FranceAgriMer).

Afin de garder la saisonnalité des quantités achetées tout en évacuant une éventuelle tendance à la modification des proportions des différents morceaux dans le panier acheté, les proportions des différents morceaux sont celles de la dernière année étudiée dans le rapport, c'est-à-dire 2025. Ces proportions sont utilisées pour pondérer les prix moyens mensuels et annuels des morceaux de veau. Ceci permet de suivre les évolutions d'un prix « *pur* » du panier, sans interférences des variations de consistance du panier, autres que celles déterminées par la saisonnalité.

Pour rappel, la décomposition permet d'analyser la formation du prix au détail via un indicateur de coût de la matière première et des indicateurs de marges brutes au stade transformation et distribution. Par ailleurs, l'approche par les comptes permet de distinguer les charges et les produits imputés à un secteur afin d'approcher une marge nette. Ces analyses des comptes concernent le maillon agricole et les entreprises en aval (industrie et distribution).

3. DÉCOMPOSITION EN MATIÈRE PREMIÈRE ET MARGES BRUTES DES PRIX AU DÉTAIL DE LA VIANDE BOVINE EN GMS

3.1. Prix et indicateurs de marges brutes en filière viande bovine : panier saisonnier de viande de « bœuf »

Des tensions sur l'offre accompagnée d'une hausse inédite des cotations

En 2025, la décapitalisation du cheptel bovin s'est poursuivie, tant pour les vaches laitières que pour les vaches allaitantes ou les croisées. Dans cette situation d'offre limitée, la production de viande bovine a diminué (- 2 %). Les abattages de vaches laitières et de jeunes bovins ont significativement reculé, tandis que les effectifs abattus de vaches allaitantes se sont

⁶ Le prix moyen pondéré entrée-abattoir est une moyenne pondérée sur les tonnages des prix moyens pondérés des veaux non élevés au pis et des veaux élevés au pis. Ces prix sont en euros/kg carcasse, hors taxe, frais de transport inclus.

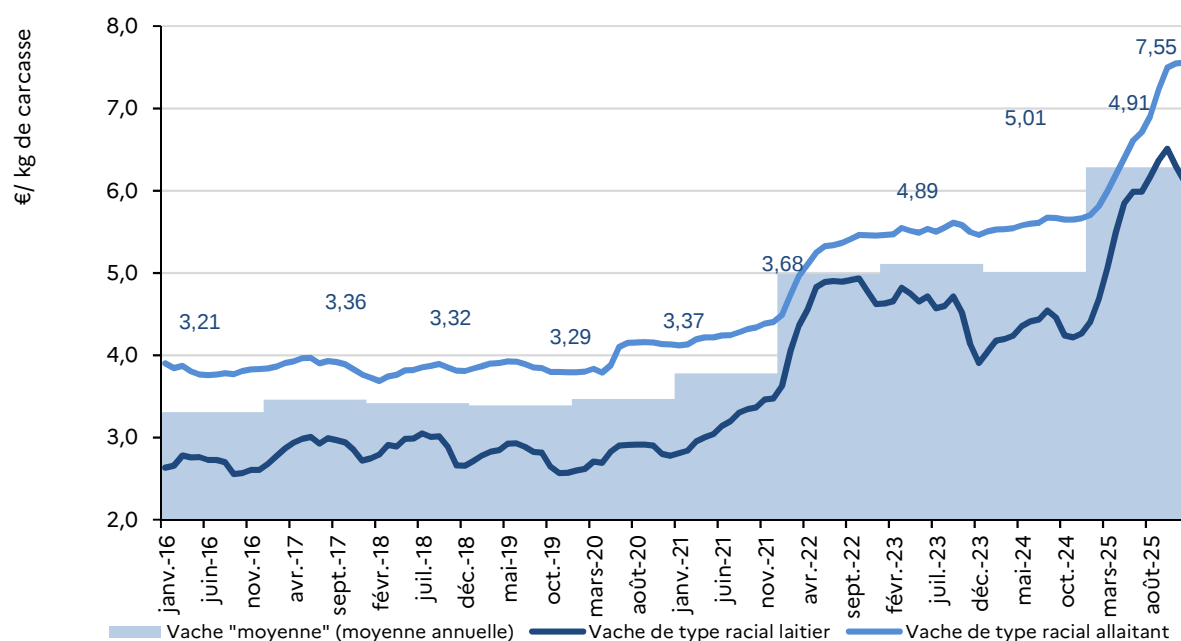
maintenus par rapport à 2024, qui était déjà bas. En vaches laitières, les tensions structurelles sur l'approvisionnement ont été accentuées par le prix incitatif du lait.

Ces disponibilités limitées ont fortement tiré à la hausse les cotations des bovins laitiers et allaitants, qui atteignent des prix très nettement supérieurs à ceux de 2024. Ainsi, le prix moyen annuel de la carcasse de la « vache modèle » s'est établi à 7,55 €/kg en 2025, ce qui correspond à une progression de 2,64 €/kg par rapport à 2024 et constitue un niveau record sur la période observée (Graphique 53).

En matière d'échanges commerciaux, les exportations françaises de viande bovine sont restées stables (+ 1,3 %). Les importations se sont également stabilisées (- 0,8 %), alors que l'offre a été limitée au sein de l'Union européenne. En 2025, le taux d'auto-alimentation de la filière est de 92 %.

Graphique 53

Prix des vaches entrée-abattoir (hors valorisation des coproduits)



Source : OFPM d'après FranceAgriMer

Stabilité des charges de production

En 2025, l'indice des prix d'achat des moyens de production agricole (IPAMPA), calculé par l'Idèle à partir de données Insee et utilisé par les éleveurs de bovins viande, s'est stabilisé, par rapport à la même période en 2024, soutenu par une détente des principaux postes de charge avec une baisse notable des prix de l'énergie (- 9,9 %) et des aliments achetés (- 3,4 %).

Forte hausse généralisée des prix au détail :

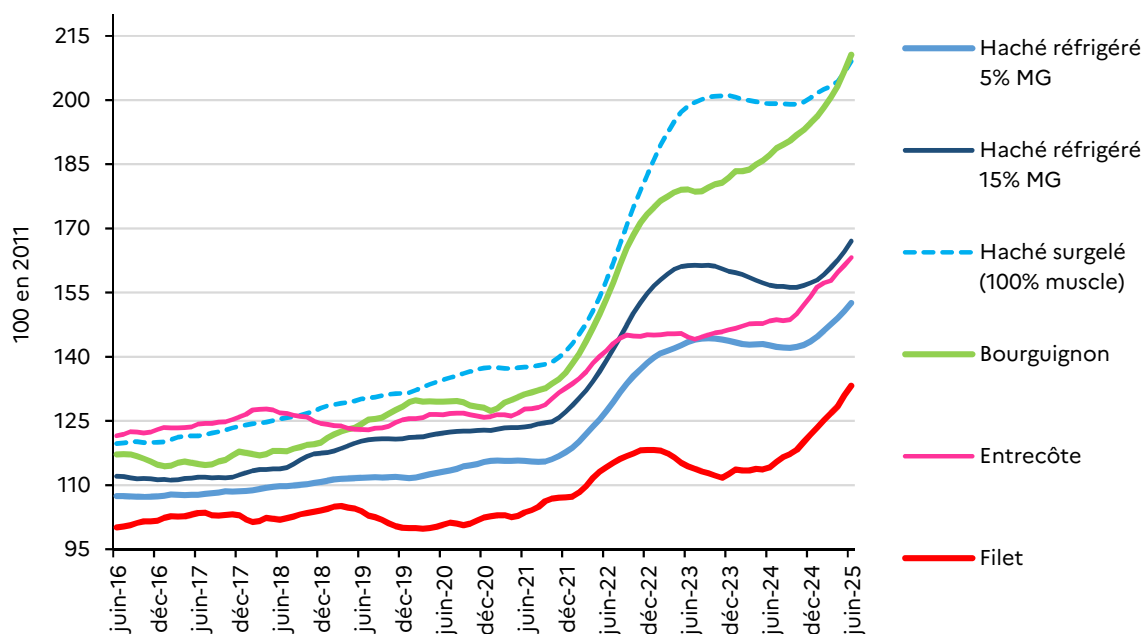
Après une relative accalmie en 2024 (+ 1 %), les prix au détail de la viande de bœuf et de veau ont connu une forte hausse (+ 5,3 %), nettement supérieure à la moyenne de la viande (+ 0,9 %).

Les prix au détail ont augmenté pour l'ensemble des produits de viande bovine (+ 8,0 %). La hausse a été particulièrement marquée pour les morceaux dits nobles comme le faux-filet et l'entrecôte. Cette augmentation des prix a aussi concerné les produits plus abordables comme la viande hachée, quoique de manière plus modérée (Graphique 54). Les quantités de viande bovine achetées en GMS par les ménages, élaborés compris, ont diminué. Néanmoins, les achats d'élaborés ont mieux résisté que les achats de viande bovine hors élaborés (entrecôte, filet, bourguignon ...). (Graphique 55).

De manière plus générale, la consommation totale de viande bovine calculée par bilan de viande bovine, incluant la consommation hors domicile, a reculé de 2,6 %. (Graphique 56).

Graphique 54

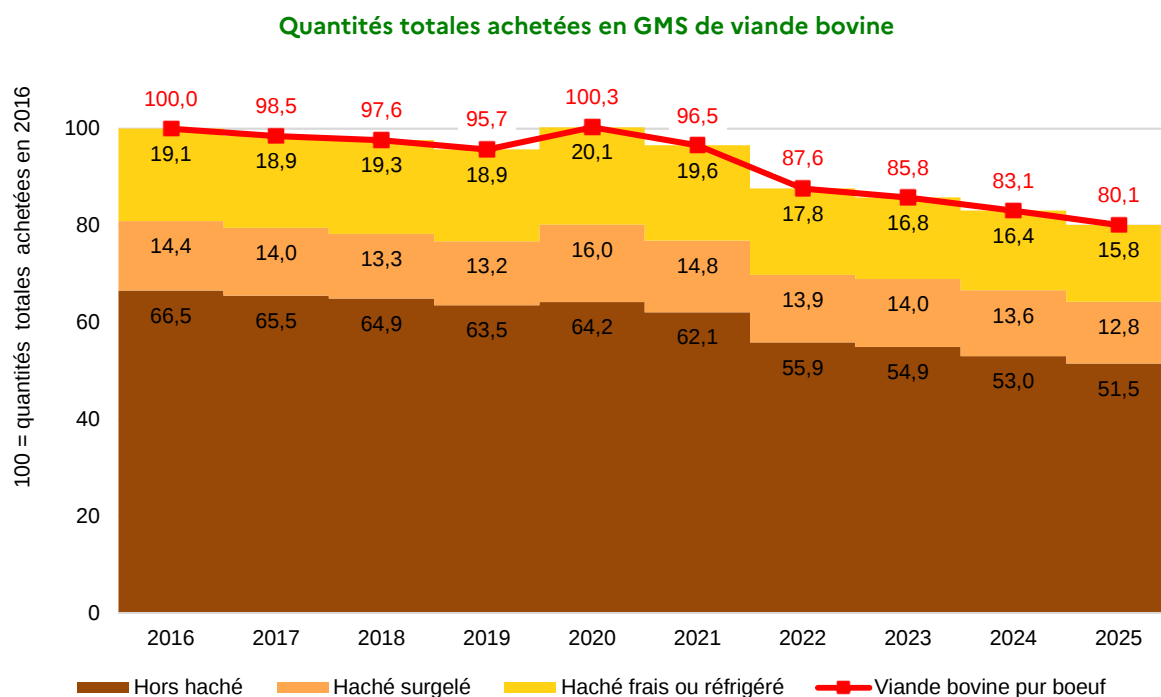
Tendance dessaisonnée des indices des prix au détail en GMS de quelques morceaux de viande de bœuf



Sources : OFPM d'après Worldpanel by Numerator

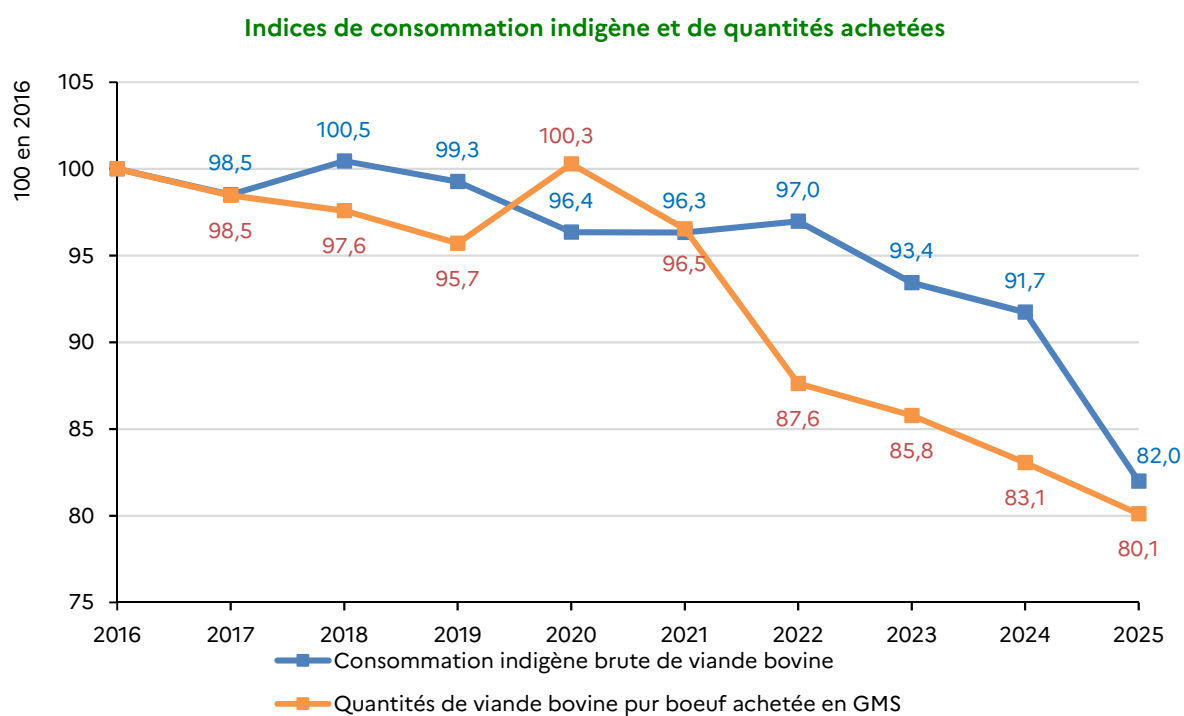
Ces données sont issues des moyennes mobiles des prix au détail et sont calculées sur 12 mois glissants, de juillet de l'année N à juillet de l'année N+1. Elles s'arrêtent donc ici en juin 2025.

Graphique 55



Source : OFPM d'après Worldpanel by Numerator

Graphique 56



Source : OFPM d'après Worldpanel by Numerator

3.2. Prix et indicateurs de marges brutes en filière viande bovine : viande rouge

En 2025, le coût des matières premières a nettement augmenté, tant pour le panier de produits de viande bovine, que pour la viande hachée. Pour ces deux produits, malgré une contraction des marges brutes aval, le prix au détail en GSM a augmenté.

Concernant le panier saisonnier de viande bovine (Graphique 57), la décomposition du prix moyen annuel au détail en GSM montre en effet qu'en 2025, le coût de la matière première a fortement augmenté (+ 25 %), conséquence de la nette hausse des cotations. Dans le même temps, les marges brutes aval se sont contractées, plus nettement pour l'industrie d'abattage-découpe (- 22 %) que pour la GSM (- 4 %). L'aval a donc amorti la hausse de coût de la matière première, comme ce fut le cas en 2022. Cet amortissement n'a toutefois pas suffi à compenser la forte augmentation du prix de la matière première car le prix au détail a progressé de 10 % en 2025.

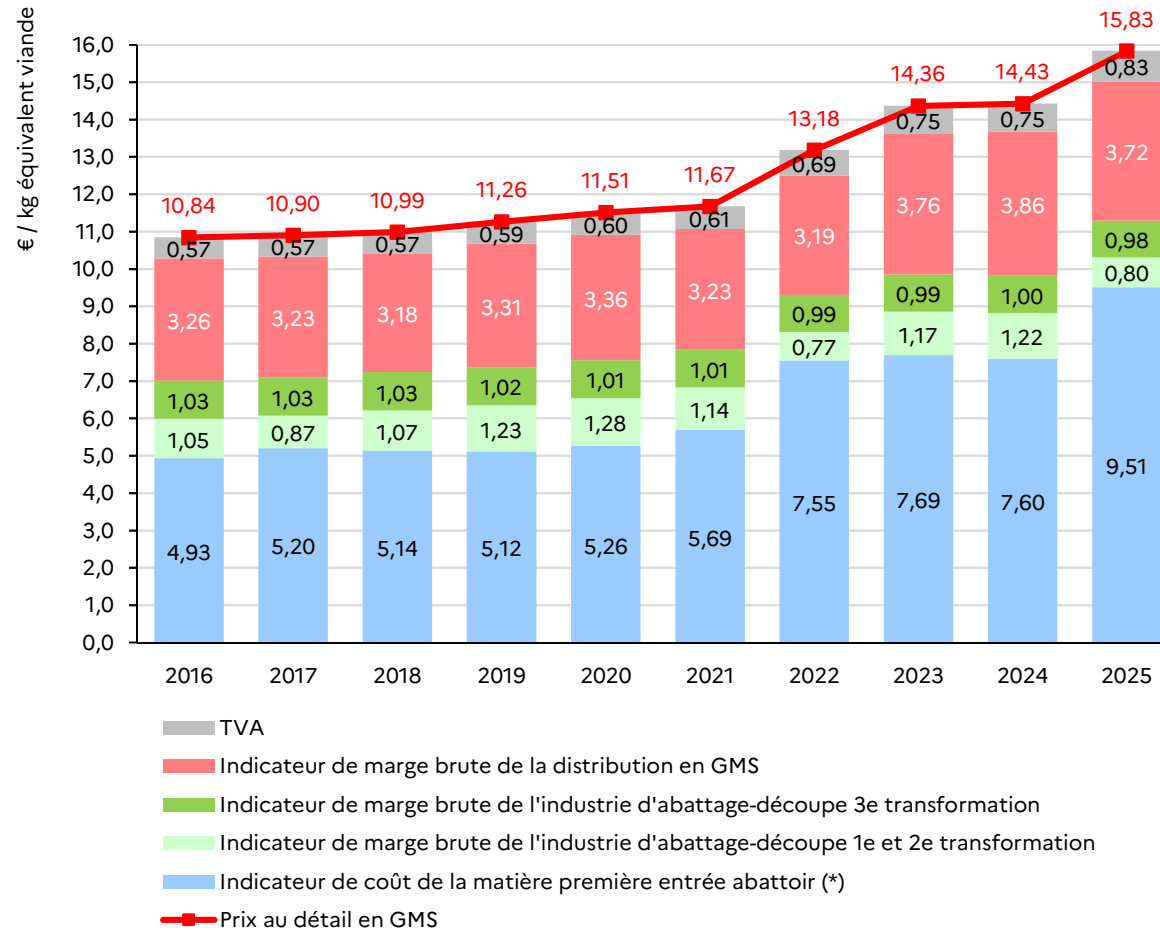
En pourcentage, la part de la matière première entrée-abattoir progresse de 7,8 points en 2025, atteignant son niveau le plus élevé sur la période observée. Dans le même temps, la part de l'industrie recule de 4,3 points et celle de la GSM de 3,2 points (Graphique 58).

Concernant le steak haché 15% MG (Graphique 59), le coût de la matière première augmente nettement en 2025 (+ 27 %). Face à cette forte augmentation, comme pour le panier de viande bovine, les marges brutes des acteurs de l'aval ont diminué de 13 % pour l'industrie d'abattage-découpe comme pour la distribution en GSM. La contraction de la marge de la GSM a été plus marquée pour le steak haché (-13%) que pour le panier de viande bovine (-4%), reflétant la stratégie de péréquation opérée par la GSM, qui consiste à répartir les marges de manière différenciée selon les produits afin de maintenir des prix bas pour des produits dits « d'appel » comme le steak haché. Cette stratégie a permis de limiter la hausse du prix au détail du steak haché à 7 %, contre 10 % pour le panier de produit de viande bovine.

Au total, la part du coût de la matière première dans le prix au détail du steak haché progresse de 9,3 points, tandis que les parts de l'industrie d'abattage-découpe et de la distribution reculent respectivement de 4,3 et de 5 points. La part de la GSM représente en 2025 18,2 % du prix au détail du steak haché, contre 24,8 % pour le panier de viande bovine, résultat de la stratégie de péréquation de marges qu'elle met en œuvre (Graphique 60). Ce sont les niveaux les plus bas observés sur la période 2016-2025.

Graphique 57

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS du panier saisonnier de viande de bœuf

**Point d'attention :**

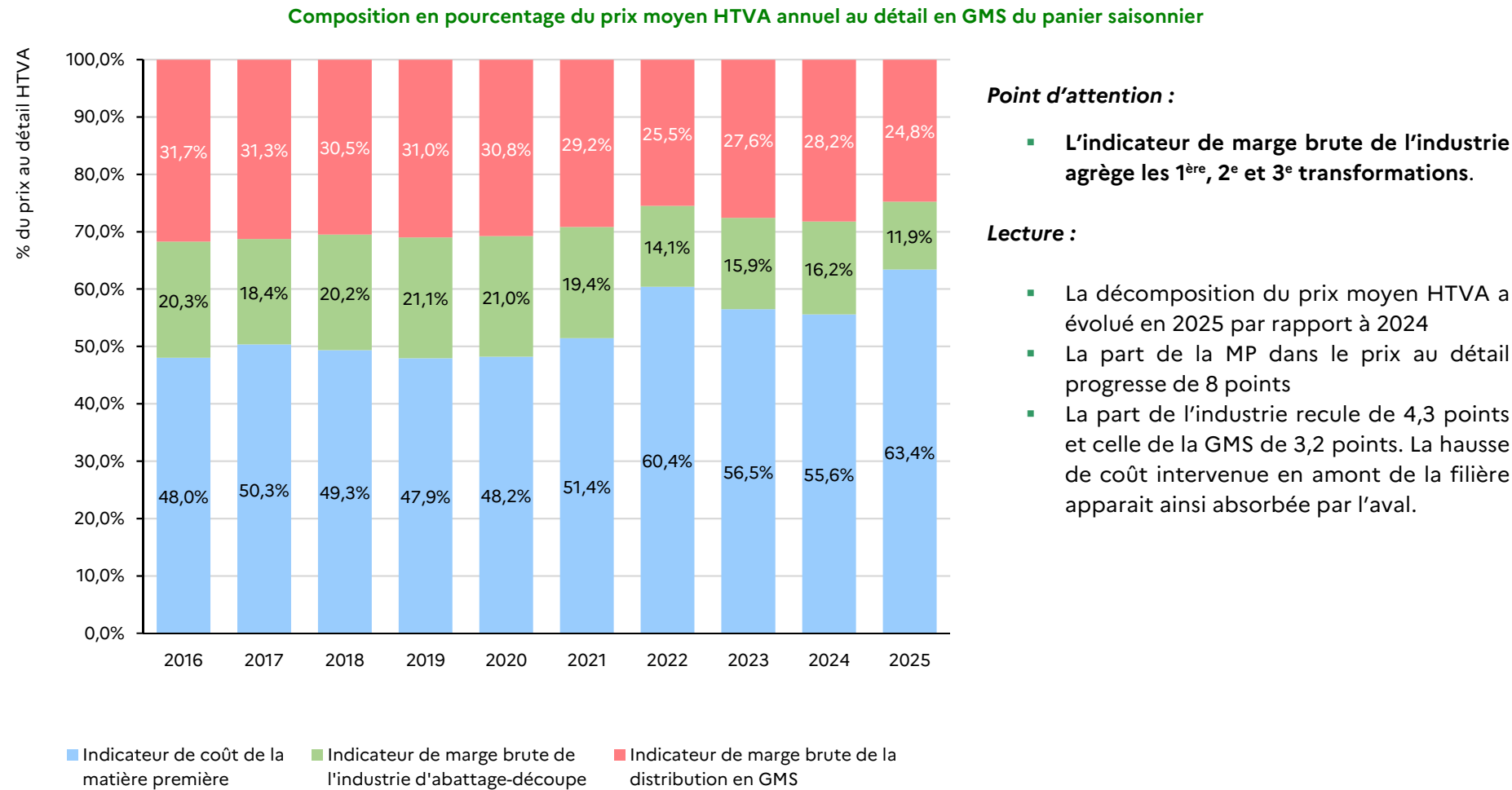
- Pour la viande bovine, l'Observatoire décompose la marge brute de la transformation en industrie d'abattage-découpe entre 1^{ère} et 2^e transformation d'une part, 3^e transformation d'autre part.

Lecture :

- En 2025, le coût de la matière première augmente nettement (+ 25 %)
- En parallèle, comme en 2022, les marges brutes en aval se contractent : - 22 % pour l'industrie d'abattage-découpe et - 4 % pour la distribution en GMS.
- Cet amortissement de l'aval ne suffit pas à enrayer la hausse du prix au détail de 10 %.

Sources: OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Idele et Worldpanel by Numerator

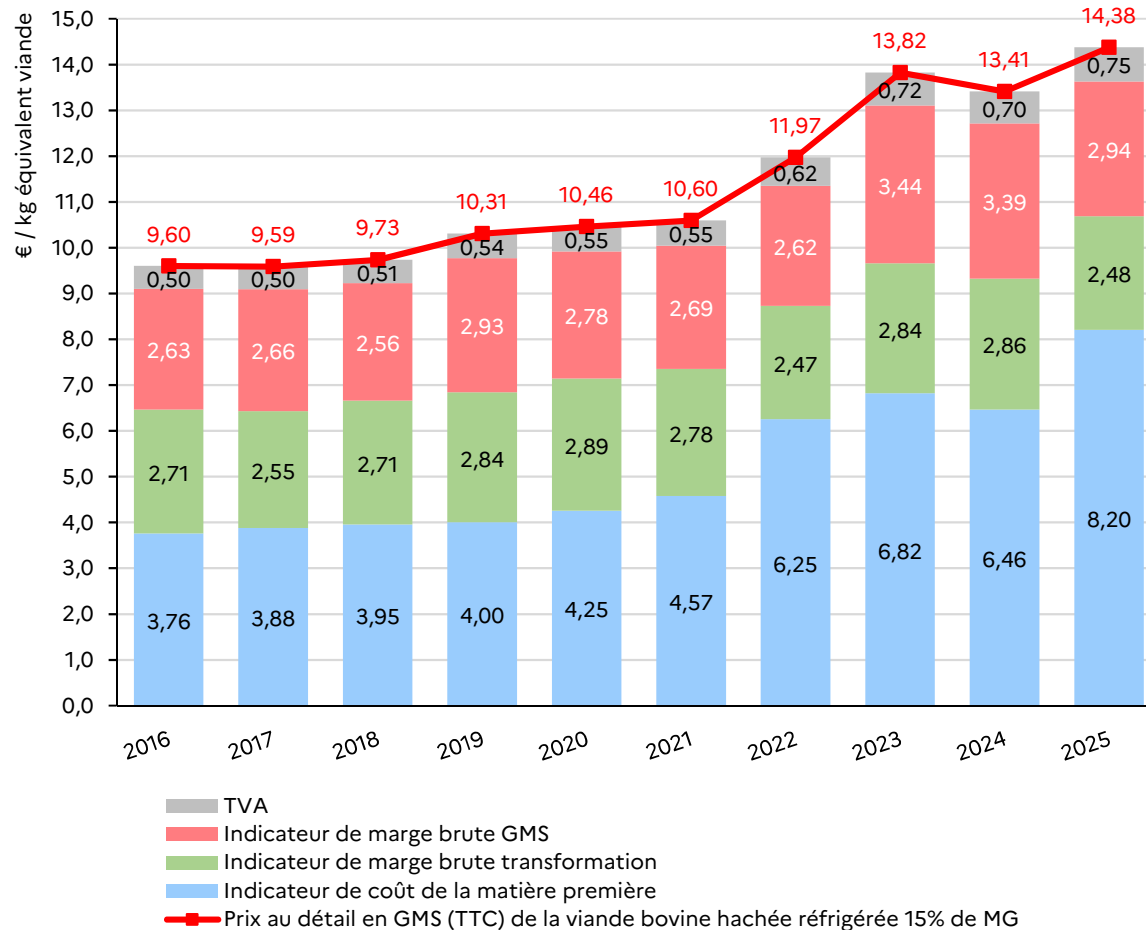
Graphique 58



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Idele, Worldpanel by Numerator

Graphique 59

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la viande de bœuf hachée réfrigérée à 15 % de MG

**Points d'attention :**

- Pour calculer le coût de la matière première, la valorisation des pièces vendues en morceaux non hachés est déduite du prix moyen d'une carcasse de vache modèle composée de 47 % de vache allaitante et de 53 % de laitière.
- Cette répartition entre vaches allaitante et laitière, ainsi que la part de chaque morceau utilisée pour le steak haché, déterminées en 2019, ne prennent pas en compte les évolutions récentes. Ce qui peut expliquer, en partie, les écarts de résultat avec le panier saisonnier de bœuf.

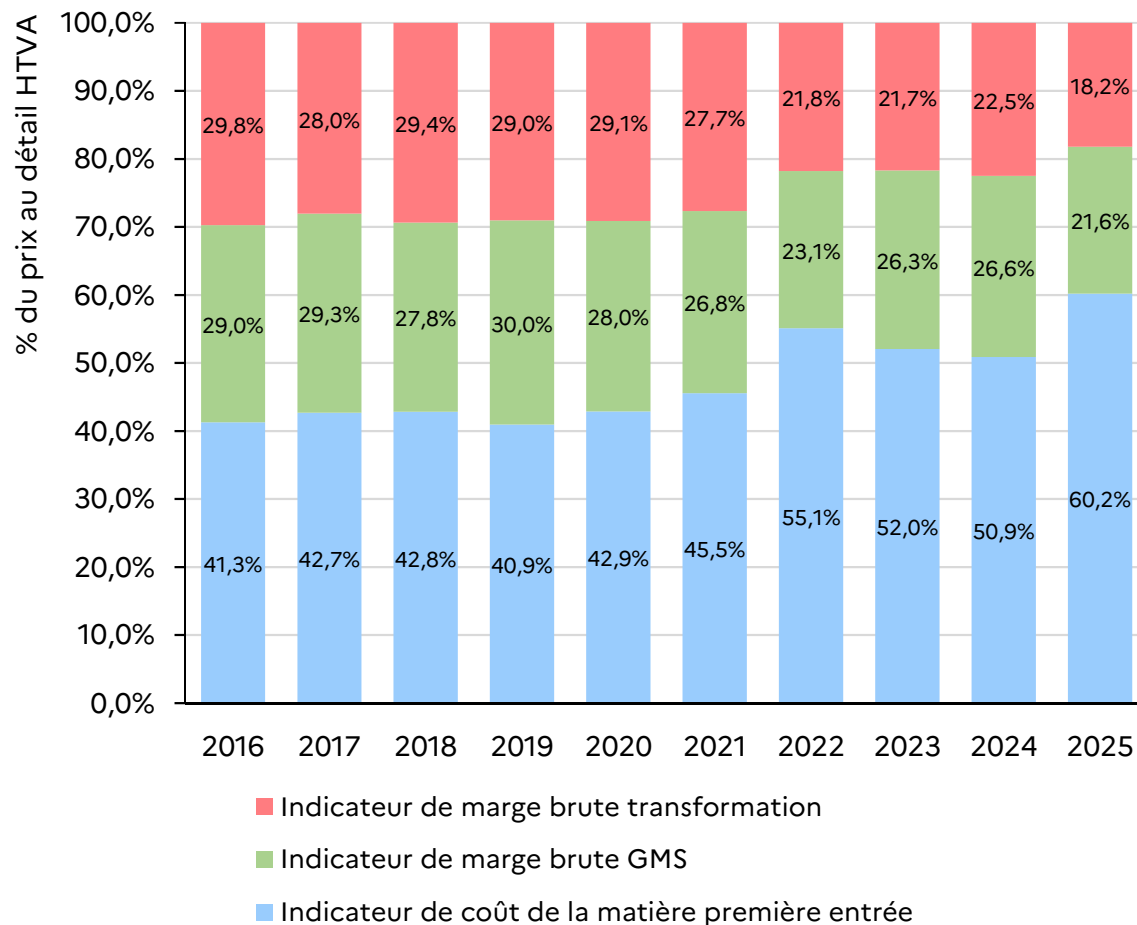
Lecture :

- En 2025, le coût de la matière première augmente nettement (+ 27 %)
- Comme pour le panier de viande bovine, les marges brutes des acteurs en aval se contractent, - 13 % pour l'industrie d'abattage-découpe et - 13 % pour la distribution en GMS
- Cette contraction nette de la GMS reflète la stratégie de péréquation des GMS qui tiennent à maintenir des prix bas pour des produits dits « d'appel »
- La hausse du prix au détail est de 7 %.

Sources: OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Idele et Worldpanel by Numerator

Graphique 60

Composition en pourcentage du prix moyen annuel HTVA au détail en GMS de la viande de bœuf hachée réfrigérée à 15 % de MG



Point d'attention :

- Pour calculer le coût de la matière première, la valorisation des pièces vendues en morceaux non hachés est déduite du prix moyen d'une carcasse de vache.

Lecture :

- Le coût de la MP dans le prix au détail gagne environ 9,3 points dont 4,3 points pris à l'industrie d'abattage-découpe et 5 à la distribution ;
- La part de l'industrie est d'environ 22 % du prix au détail du steak haché contre 25 % dans le panier de viande bovine, ce qui reflète la stratégie de péréquation des GMS.

Sources: OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Idele et Worldpanel by Numerator

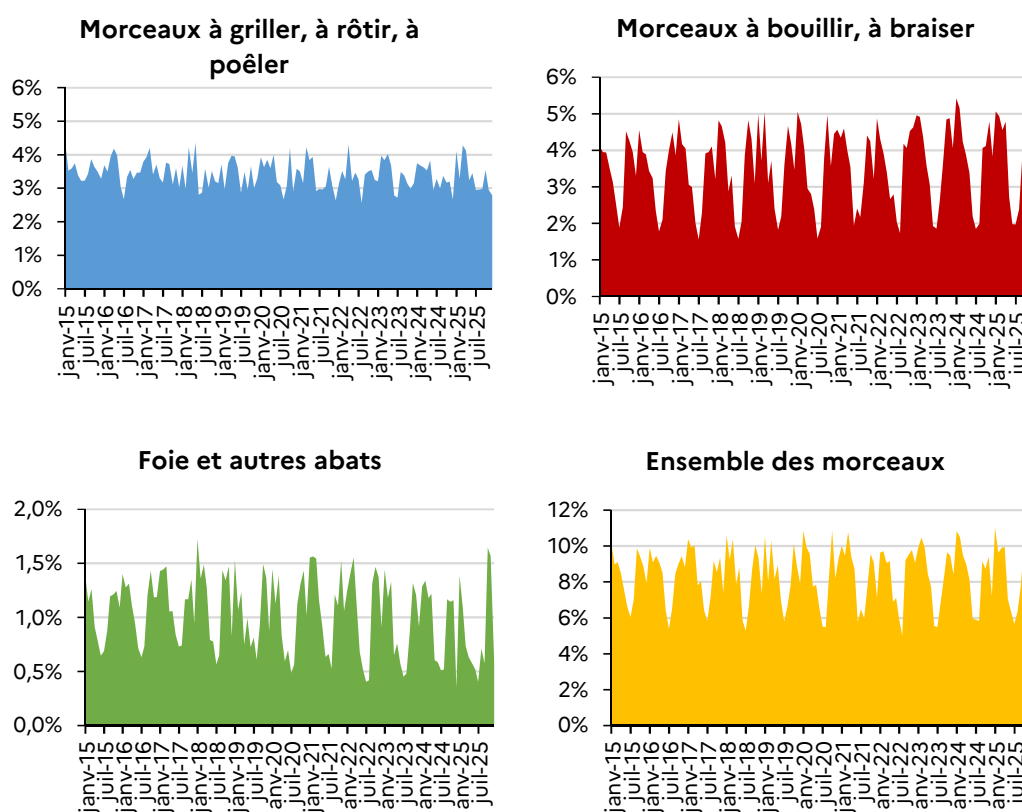
3.3. Prix et indicateurs de marges brutes en filière viande bovine : viande de veau de boucherie

3.3.1. Saisonnalité et niveaux des prix

Les achats de viande de veau en rayon boucherie des GMS ont un caractère saisonnier représenté sur le Graphique 61.

Graphique 61

Proportions des quantités de morceaux de veau achetées par mois dans la quantité annuelle tous morceaux en GMS



Source : OFPM d'après Worldpanel by Numerator

Les achats de viande de veau, tous morceaux confondus, présentent généralement une phase haute de septembre à avril, avec des pics en octobre, décembre et février, et un creux estival (minimum atteint en juillet ou en août).

En 2025, la production de veau a poursuivi son repli, en parallèle de la décapitalisation du cheptel bovin. Malgré une baisse de consommation sur le long terme, la baisse de disponibilité a soutenu les cours des veaux, qui ont atteint des niveaux largement supérieurs à 2025 et nettement supérieurs à ceux observés depuis les années 2000. En 2024, les achats de viande de veau en GMS des ménages ont baissé de 4,3 % en volume tandis que le prix moyen progressait de 5,4 %.

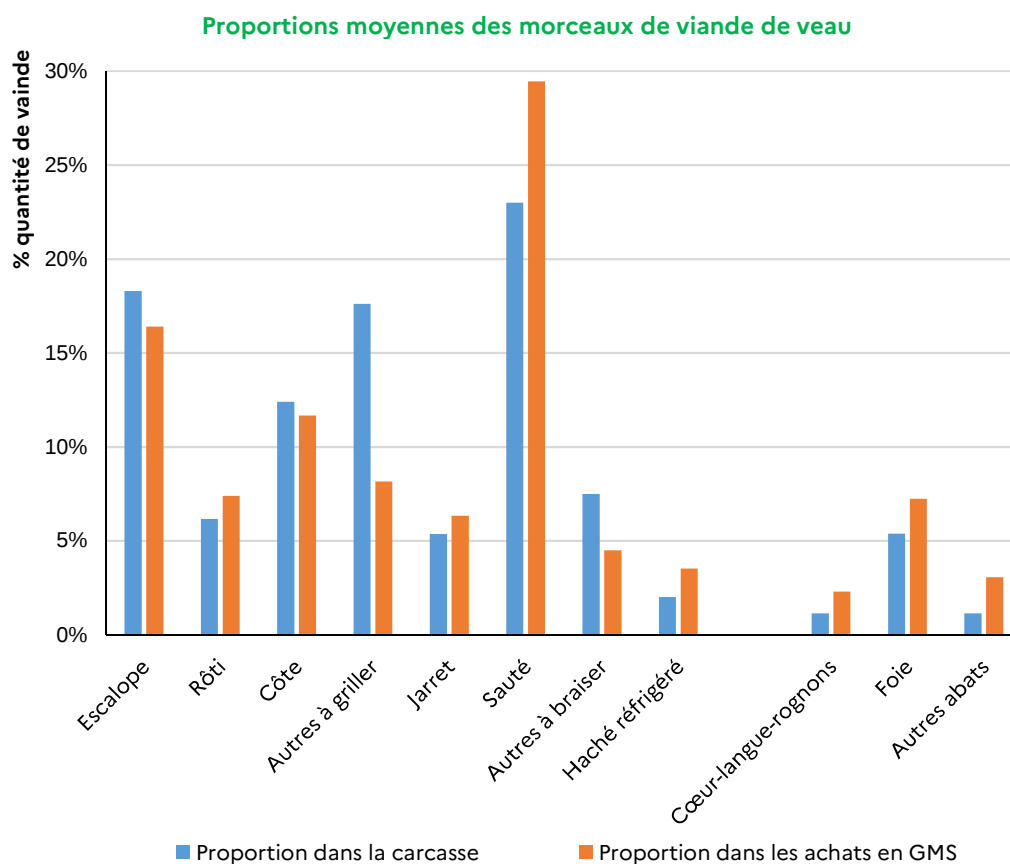
3.3.2. Décomposition des prix au détail du panier de viande de veau

Afin de suivre des évolutions de prix moyens « purs », en s'affranchissant des changements de composition du panier d'achat, la composition du panier de viande de veau est fixée chaque mois au niveau observé au cours de la dernière année couverte par le rapport, c'est-à-dire 2025. Au demeurant, sur la période étudiée, la composition du panier évolue peu d'une année sur l'autre.

La réduction de la marge brute aval industrie/GMS en 2021 et 2022 a permis de limiter la transmission de la hausse du coût de la matière première au prix au détail. En 2023, alors que l'augmentation du prix de la matière première se poursuit, l'aval reconstitue ses marges et le prix au détail augmente en conséquence. En 2024, le prix de la matière première continue à augmenter ; dans le même temps la marge brute agrégée aval diminue à tel point que le prix au détail baisse légèrement.

En 2025, ce mécanisme se poursuit : l'augmentation marquée (+ 11 %) du coût de la matière première entraîne une contraction de la marge brute agrégée aval (- 16 %) et une hausse du prix au détail de seulement 1,5 %. L'évolution de la décomposition du prix au détail en pourcentage (Graphique 64), montre qu'après la diminution du coût de la matière première et une augmentation des marges brutes aval observée de 2013 à 2020, la tendance s'est inversée depuis 2021. En 2025, les marges brutes aval perdent ainsi 6,3 points dans la décomposition du prix au détail et atteignent leur plus bas niveau depuis 2016.

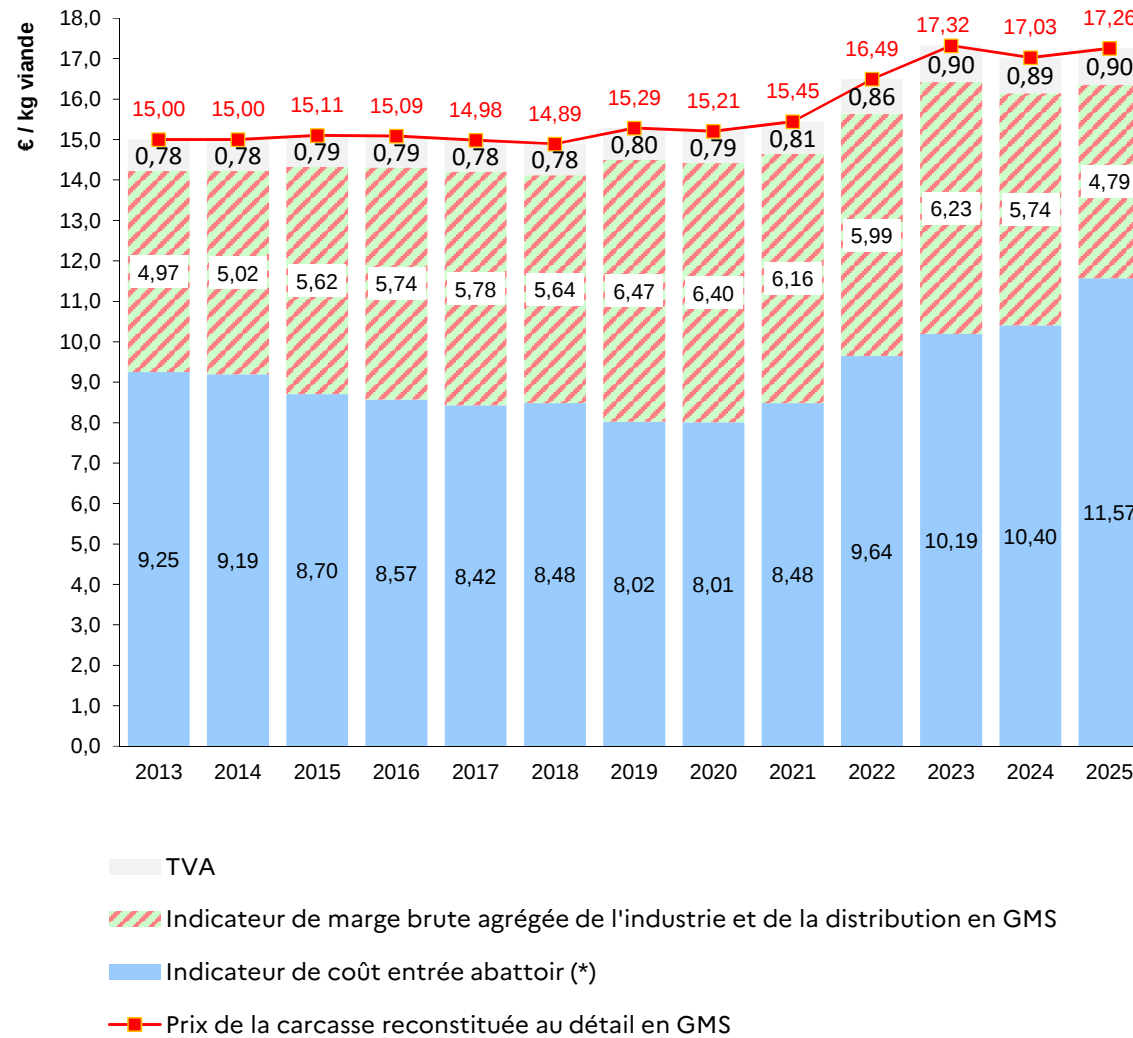
Graphique 62



Sources : OFPM d'après Worldpanel by Numerator, Chambre d'Agriculture Languedoc-Roussillon

Graphique 63

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la viande de veau dont abats

**Point d'attention :**

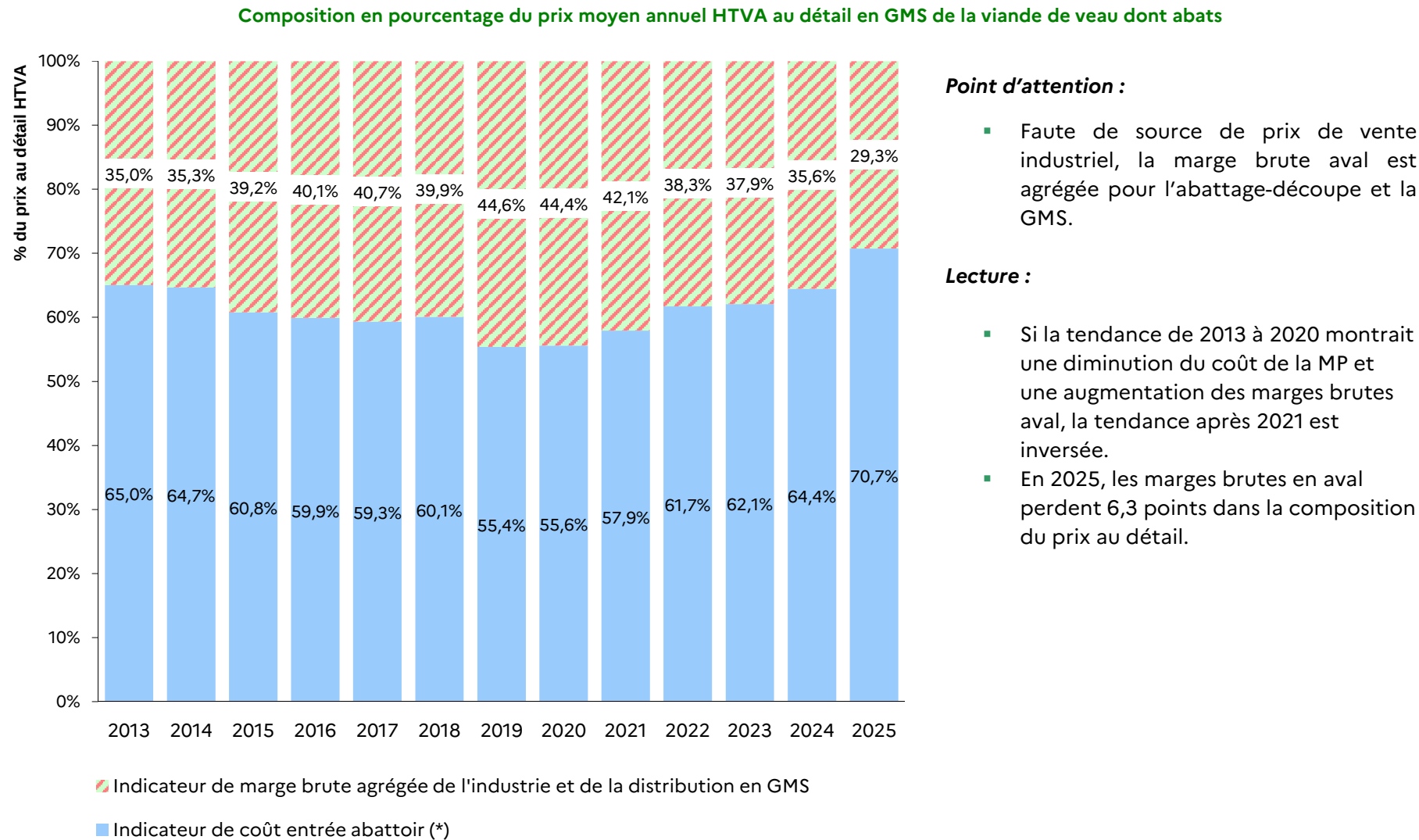
- Faute de source de prix de vente industriel, la marge brute aval est agrégée pour l'abattage-découpe et la GMS.

Lecture :

- En 2025, le coût de la matière première continue d'augmenter (+ 11 %), dans un contexte de décapitalisation des cheptels et de demande étrangère en veaux maigres attractive.
- La hausse prix au détail reste limitée (+ 1,5 %) en raison d'une contraction des marges brutes de l'industrie et de la distribution en GMS (- 16 %)

Sources: OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Idele et Worldpanel by Numerator

Graphique 64



Sources: OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Idele et Worldpanel by Numerator

4. COMPTE DE RÉSULTAT DES EXPLOITATIONS SPECIALISÉES D'ÉLEVAGE BOVIN VIANDE, SOLDE DISPONIBLE ET COÛT DE PRODUCTION DES BOVINS VIANDE EN ÉLEVAGE

4.1. Compte de résultat des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande bovine

Sur la période 2010-2024, l'échantillon des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande bovine issu du Rica est constitué de 467 à 529 unités. Cet échantillon, une fois extrapolé, représente selon les années de 19 019 à 26 403 exploitations spécialisées. En 2024, l'échantillon représente 26 264 exploitations. Pour cet ensemble, la production de bovins viande (bovins maigres, bovins gras) constitue plus de 79 % de la production de l'exercice nette des achats d'animaux.

En 2024, le produit viande bovine de l'échantillon a augmenté par rapport à 2023 (+ 15 %), après une année de quasi stabilité. Les autres produits et les subventions ont augmenté respectivement de 2 % et de 4 %. Les charges courantes ont augmenté de 6 %. Au total, le résultat courant avant impôt est reparti à la hausse (+ 24 %).

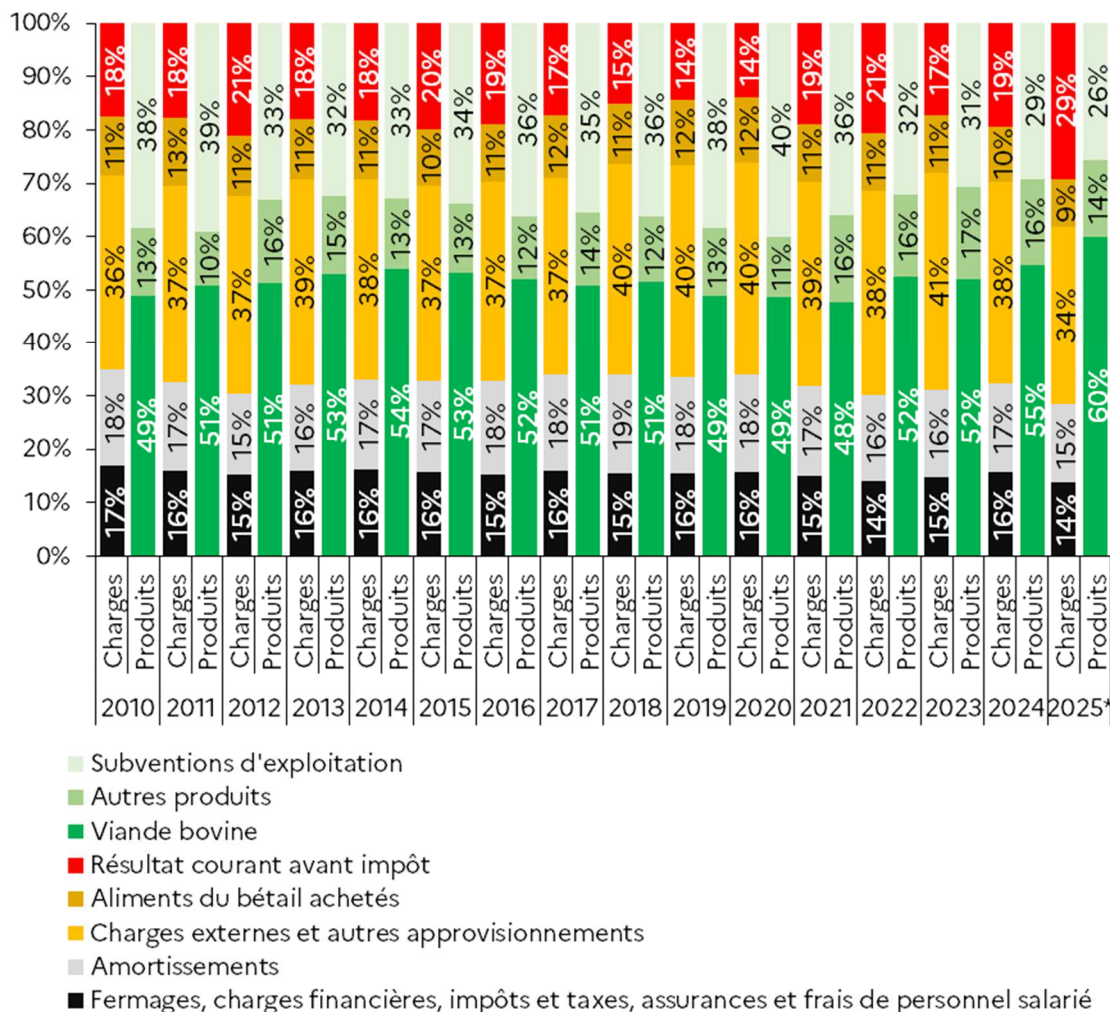
En 2024, le ratio résultat courant avant impôt rapporté aux produits courants⁷ a été de 19 %, en augmentation de 2 points de pourcentage par rapport à 2023.

Les résultats 2025 sont simulés. L'IPPAP bovins de boucherie 2025 (Insee) est appliqué au produit viande bovine 2024 pour calculer la valeur de ce produit en 2025. L'IPAMPA bovins viande 2025 (source Idèle) est utilisé pour simuler le prix de l'aliment du bétail d'une part et des charges externes et autres approvisionnements d'autre part. Les autres charges et produits sont maintenus au niveau de 2024. Cette méthode ne tient donc pas compte de l'adaptation des exploitations. En 2025, le produit viande bovine augmenterait (+ 25 %) pour la deuxième année consécutive. Cette hausse du produit est liée à la forte augmentation des prix de la viande bovine en 2025, soutenus par une offre limitée au niveau national et européen. Le coût de l'aliment diminuerait légèrement (- 3 %) et les charges externes et autres approvisionnements resteraient stables. Ainsi, en 2025, le résultat courant avant impôt serait en forte augmentation (+ 72 %). Il atteindrait son niveau le plus élevé sur la période observée. En euros par unité de travail non salarié (UTANS), le résultat courant avant impôt serait supérieur au niveau de subvention, pour la première année, sur la période observée (graphique 67).

⁷ L'ensemble des produits courants comprend les produits d'exploitation (y.c. subventions d'exploitation) et les produits financiers courants, mais ne comprend pas les produits exceptionnels.

Graphique 65

Structure du compte de résultat moyen des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande bovine



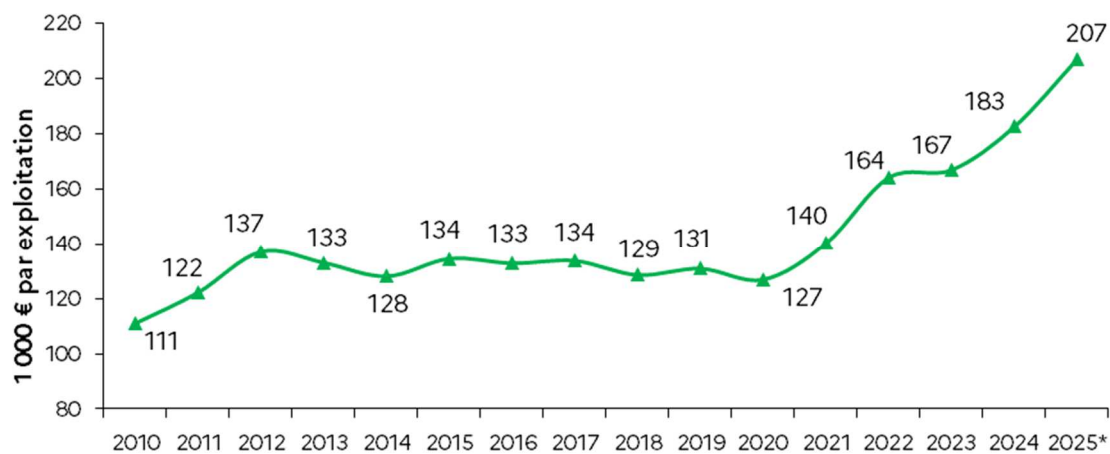
(*) simulé à partir des indices Insee-Idèle

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2025

Le résultat courant sert notamment à la rémunération du chef d'exploitation et des autres non-salariés éventuels, ainsi qu'au paiement de leurs cotisations sociales. Ces éléments ne sont pas inclus dans les frais de personnel salarié présentés sur le Graphique 65 (cf. point 2.3. Chapitre 1. Méthode générale).

Graphique 66

Montant moyen des produits courants pour les exploitations spécialisées en production de viande bovine

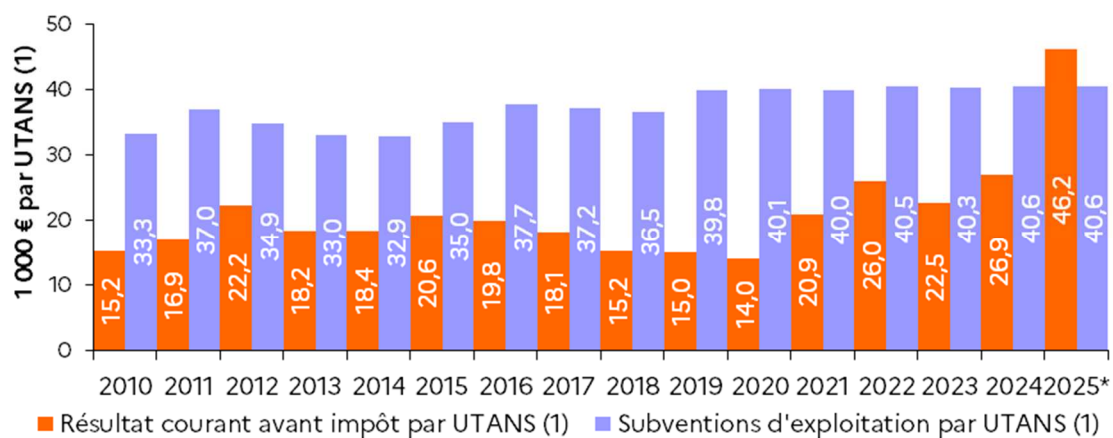


(*) simulé à partir des indices Insee-Idèle

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2025

Graphique 67

Résultat courant avant impôt et subventions d'exploitation par unité de travail annuel non salariée dans les exploitations d'élevage bovin viande spécialisées



■ Résultat courant avant impôt par UTANS (1) ■ Subventions d'exploitation par UTANS (1)

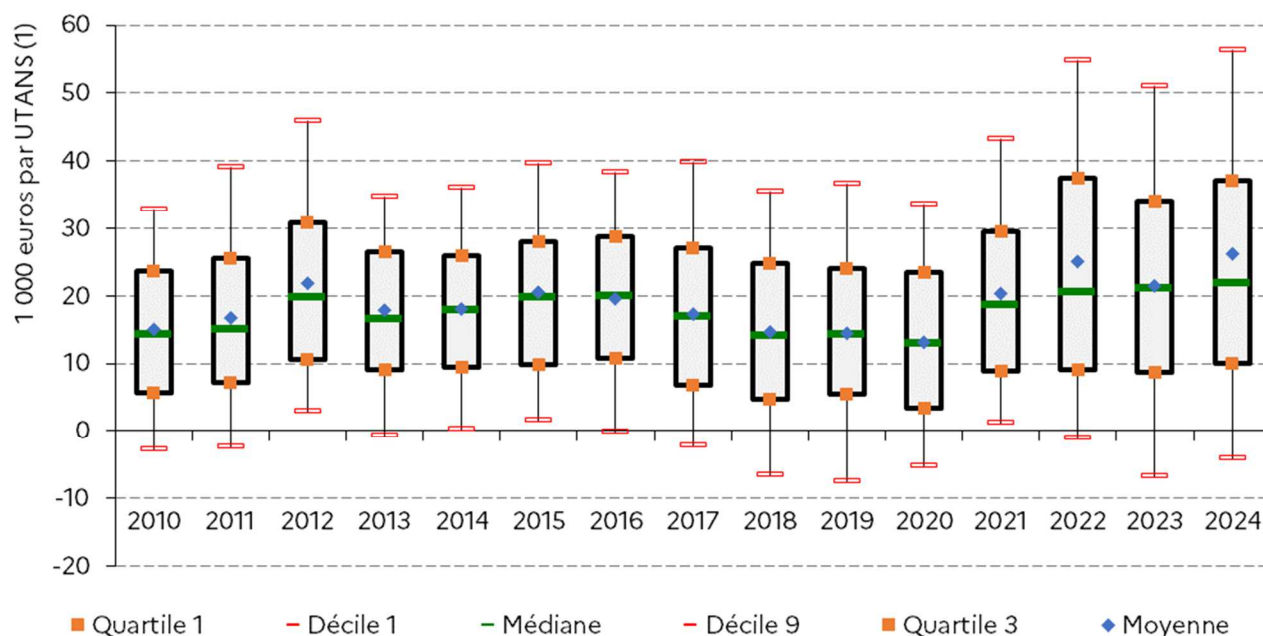
(1) unité de travail annuel non salarié

(*) simulé à partir des indices Insee-Idèle

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2025

Graphique 68

Dispersion du résultat courant avant impôt par unité de travail annuel non salariée dans les exploitations d'élevage bovin viande spécialisées de 2010 à 2024



(1) Unité de travail non salarié

Source : Rica (SSP)

Afin de mieux rendre compte de l'hétérogénéité des résultats des exploitations agricoles, l'Observatoire publie des résultats sur la dispersion du résultat courant avant impôt par unité de travail annuel non salariée sur la période 2010 - 2024.

La taille de l'échantillon permet ici de présenter des résultats par décile et quartile en plus de la médiane et de la moyenne (cf. définitions au chapitre 1 – Méthode générale).

80 % des exploitations de l'échantillon ont un résultat courant avant impôt par unité de travail non salarié (RCAI/UTANS) compris entre - 4 000 € et + 56 000 € en 2024. La moitié des exploitations de l'échantillon ont un RCAI/UTANS compris entre 10 000 € et 37 000 € en 2024.

La médiane inférieure à la moyenne montre que la distribution n'est pas symétrique autour de la moyenne : il y a plus d'exploitations en dessous qu'au-dessus de la moyenne.

Sur la période 2010 à 2020, le résultat courant avant impôt moyen et la médiane sont très proches, avec une dispersion qui reste assez stable, en dehors de 2012, où les exploitations ayant un RCAI plus élevé ont tiré la moyenne vers le haut. À partir de 2021, la moyenne est supérieure à la médiane, notamment en 2022 et en 2024, indiquant que les exploitations ayant les RCAI les plus élevés tirent la moyenne vers le haut, sauf en 2023.

Cependant, un nombre toujours important (> 10 %) d'exploitation ont un RCAI négatif, quelle que soit l'année observée.

4.2. Compte de résultat des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande de veau

Sur la période 2013-2024, l'échantillon des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande de veau sous la mère (hors production sous contrat d'intégration) issu du Rica est

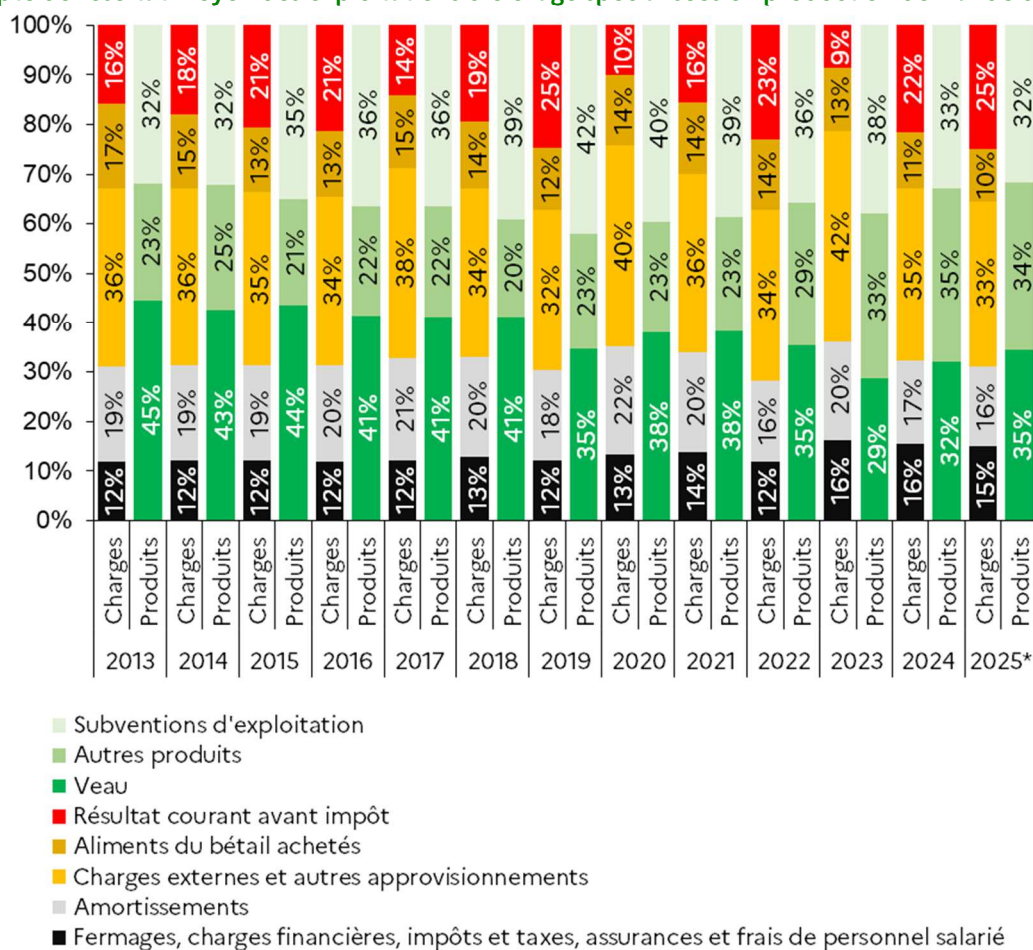
constitué de 21 à 57 unités. Cet échantillon, une fois extrapolé, représente sur la période observée de 851 à 3 056 exploitations spécialisées. En 2024, l'échantillon représente 1 003 exploitations.

En 2024, le produit viande de veau est reparti à la hausse (+ 11 %), après une forte diminution en 2023. Les autres produits ont quant à eux continué d'augmenter (+ 5 %) alors que les subventions ont diminué (- 14 %). En parallèle, les charges courantes ont baissé (- 15 %). Ainsi, le résultat courant avant impôt a fortement progressé (+ 168 %), après une année 2023 en fort recul. Le ratio du résultat courant avant impôt rapporté aux produits courants a été de 22 %.

Les résultats 2025 sont simulés. L'IPPAP veaux de boucherie 2025 (Insee) est appliqué au produit viande de veaux 2024 pour calculer la valeur de ce produit en 2025. L'IPAMPA bovins viande 2025 (source Idèle) est utilisé pour simuler le prix de l'aliment du bétail d'une part et des charges externes et autres approvisionnements d'autre part. Les autres charges et produits sont donc maintenus au niveau de 2024. Cette méthode ne tient donc pas compte de l'adaptation des exploitations. En 2025, le produit viande de veaux augmenterait (+ 12 %) pour la deuxième année consécutive. Le coût de l'aliment diminuerait (- 3 %) alors que les charges externes et autres approvisionnements resteraient stables. Ainsi, en 2025, le résultat courant avant impôt continuerait à augmenter (+ 20 %), pour atteindre son niveau le plus élevé de la période observée.

Graphique 69

Compte de résultat moyen des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande de veau



(*) simulé à partir des indices Insee-Idèle

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2025

Graphique 70

Montant moyen des produits courants par exploitation spécialisée en production de viande de veau

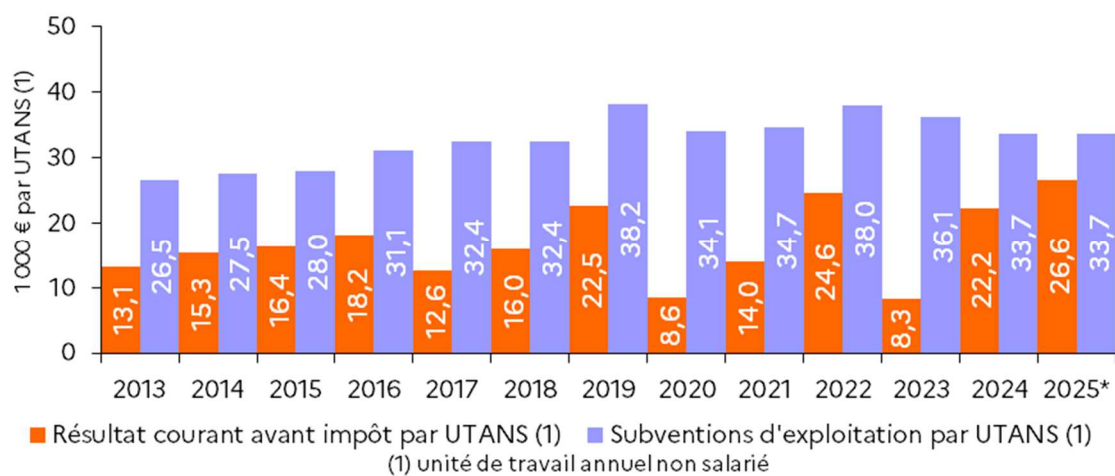


(*) simulé à partir des indices Insee-Idele

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idele pour simulation 2025

Graphique 71

Résultat courant avant impôt et subventions d'exploitation par unité de travail annuel non salariée dans les exploitations d'élevage de veau de boucherie (hors contrat d'intégration)



(*) simulé à partir des indices Insee-Idele

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idele pour simulation 2025

4.3. Solde disponible et coût de production dans les élevages bovin viande, par système

4.3.1. Solde disponible dans les élevages bovin viande, par système

Suite à la demande du Comité de Pilotage de présenter des résultats issus des coûts de production élaborés par les instituts techniques agricoles comparables entre filières pour la rémunération possible des exploitants, l'Observatoire a mis en place un groupe de travail spécifique à cette question. Il s'est réuni à quatre reprises depuis décembre 2022.

Il est ressorti de ces travaux le fait de présenter des résultats sans charges supplétives⁸, sous forme de solde disponible comptable. Ce solde disponible sert notamment à la rémunération de l'exploitant et des autres non-salariés éventuels, ainsi qu'au paiement de leurs cotisations sociales.

Ce solde, exprimé en euros pour 100 kg de viande, est calculé par l'Observatoire à partir d'informations techniques et comptables recueillies par les Chambres d'Agriculture dans le cadre du dispositif Inosys - Réseaux d'élevage piloté par l'Institut de l'élevage (Idele). Les exploitations font l'objet d'un suivi annuel de leur fonctionnement et de leurs résultats techniques, économiques et environnementaux. **Leurs résultats économiques suivent les mêmes tendances d'évolution que l'ensemble des exploitations de leur secteur, même si pour des raisons de dimension et d'efficacité, ces résultats sont généralement supérieurs à la moyenne.**

Par rapport aux données Rica, ces résultats ne prennent pas en compte les produits autres que bovins de l'exploitation. Ils sont centrés sur l'atelier bovin.

Deux systèmes d'élevage spécialisés sont étudiés :

- « **Naisseurs** » : de 121 à 148 exploitations. Système naisseur, spécialisé ou diversifié avec de grandes cultures, toutes races et toutes zones confondues. Production principale des mâles en broutards et des femelles en broutardes, en génisses ou en vaches grasses.
- « **Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins** » : 56 à 67 exploitations. Système naisseur-engraisseur, spécialisé ou diversifié avec des grandes cultures, toutes races et toutes zones confondues. Production principale de jeunes bovins et de femelles finies.

Le coût des aliments intra-consommés (issus des cultures de vente de l'exploitation) est calculé sur la base des coûts culturaux (de même pour les fourrages) et non sur celle du prix de marché des céréales vendues.

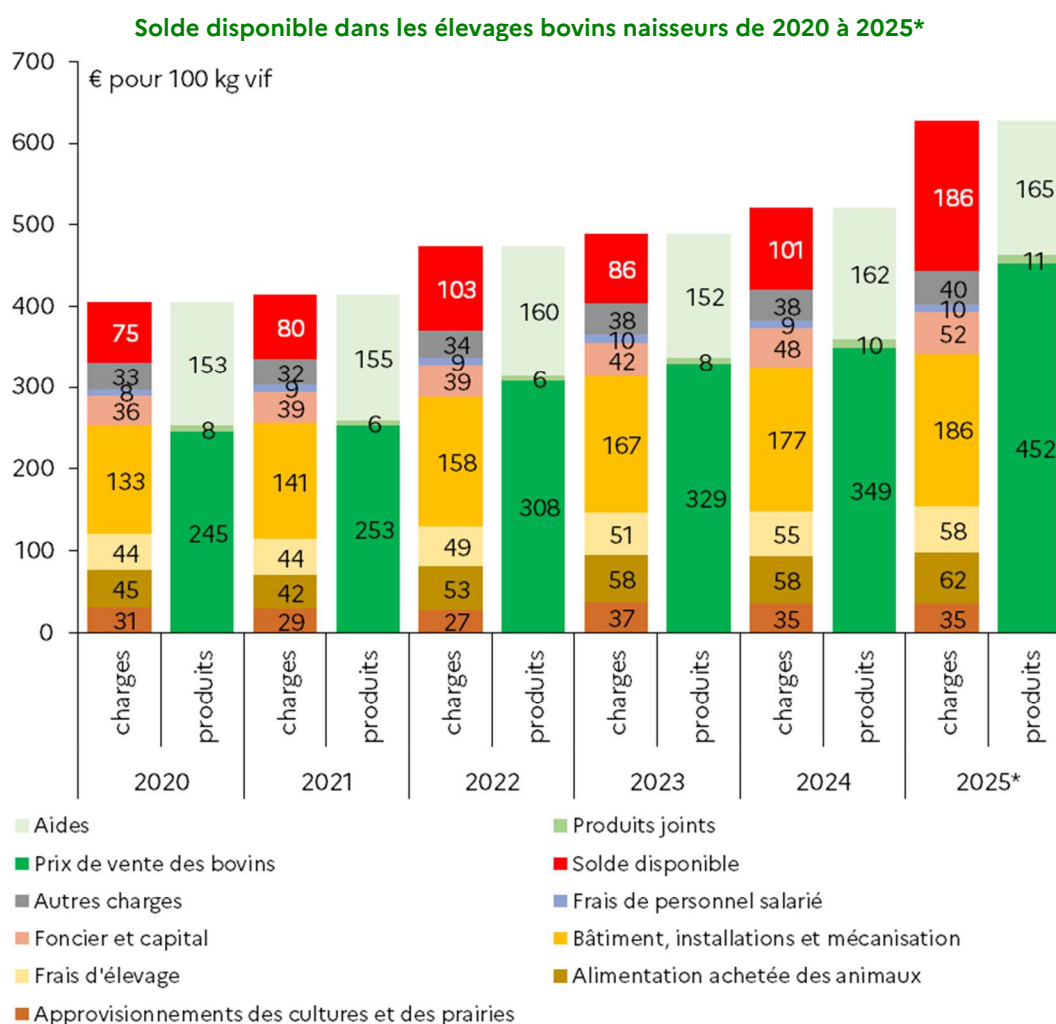
Sur la période observée, dans le système « **Naisseurs** », on constate une nouvelle hausse des charges en 2024 (+ 4 %) du fait des hausses de prix de l'énergie (+ 28 % pour l'électricité) et des frais de vétérinaires (+ 14 %), malgré un recul du prix des approvisionnements. En parallèle, les produits augmentent également en 2024, du fait de la hausse de prix de vente des bovins (+ 6 %) et des produits joints (+ 20 %). Ainsi, en 2024, le solde disponible s'améliore (+ 18 %), après avoir diminué de 17 % en 2023.

⁸ Les charges dites « supplétives » ou « forfaitaires » sont des rémunérations théoriques du travail, du foncier et du capital de l'exploitant, évaluées à hauteur d'un standard prédéfini en référence à la rémunération à laquelle ces facteurs pourraient prétendre sur le marché du travail salarié, le marché de la location des terres agricoles (fermages) et sur le marché des capitaux.

En 2025, pour les « **Naisseurs** », l'ensemble des charges continuerait d'augmenter (+ 23 € pour 100 kg vif ; soit + 5 %) du fait des hausses des frais d'élevage (+ 5 %), des frais financiers (+ 29 %) et du prix des aliments achetés (+ 6 %). En effet, la mauvaise qualité des fourrages distribués pendant l'hiver 2025 dans certains bassins a nécessité une complémentation alimentaire augmentant les achats de concentrés et minéraux (+ 8 %), malgré un léger recul du prix des fourrages (- 4 %). Les impacts sanitaires de la FCO et de la MHE ne seront pas non plus à négliger. Les exploitations situées dans le Grand-Est, les Hauts-de-France et le Sud-Ouest, régions particulièrement touchées par ces maladies vectorielles, ont été les plus affectées. Elles ont subi une surmortalité des veaux, des avortements et des retards de croissance, mais aussi des surcoûts liés aux frais vétérinaires (+ 9 %) et de reproduction (+ 6 %).

Le produit viande bovine augmenterait de 107 € pour 100 kg vif (+ 21 %) pour les « **Naisseurs** ». Cette forte hausse serait portée par une bonne conjoncture en vache maigre en raison d'une faible disponibilité des broutards et de la hausse marquée des cours des bovins finis en 2025 (+ 29 % du prix de vente). Cette dynamique resterait néanmoins très dépendante des périodes de vente des animaux. Les aides resteraient quasi stables en 2024 (+ 2 %), malgré la diminution des aides couplées (- 3 % par rapport à 2024). Ainsi, le solde disponible augmenterait fortement en 2025 (+ 83 %) pour atteindre 186 € pour 100 kg vif, soit le niveau le plus élevé sur la période observée.

Graphique 72



(*) estimation

Source : OFPM d'après Inosys – Réseau d'élevage

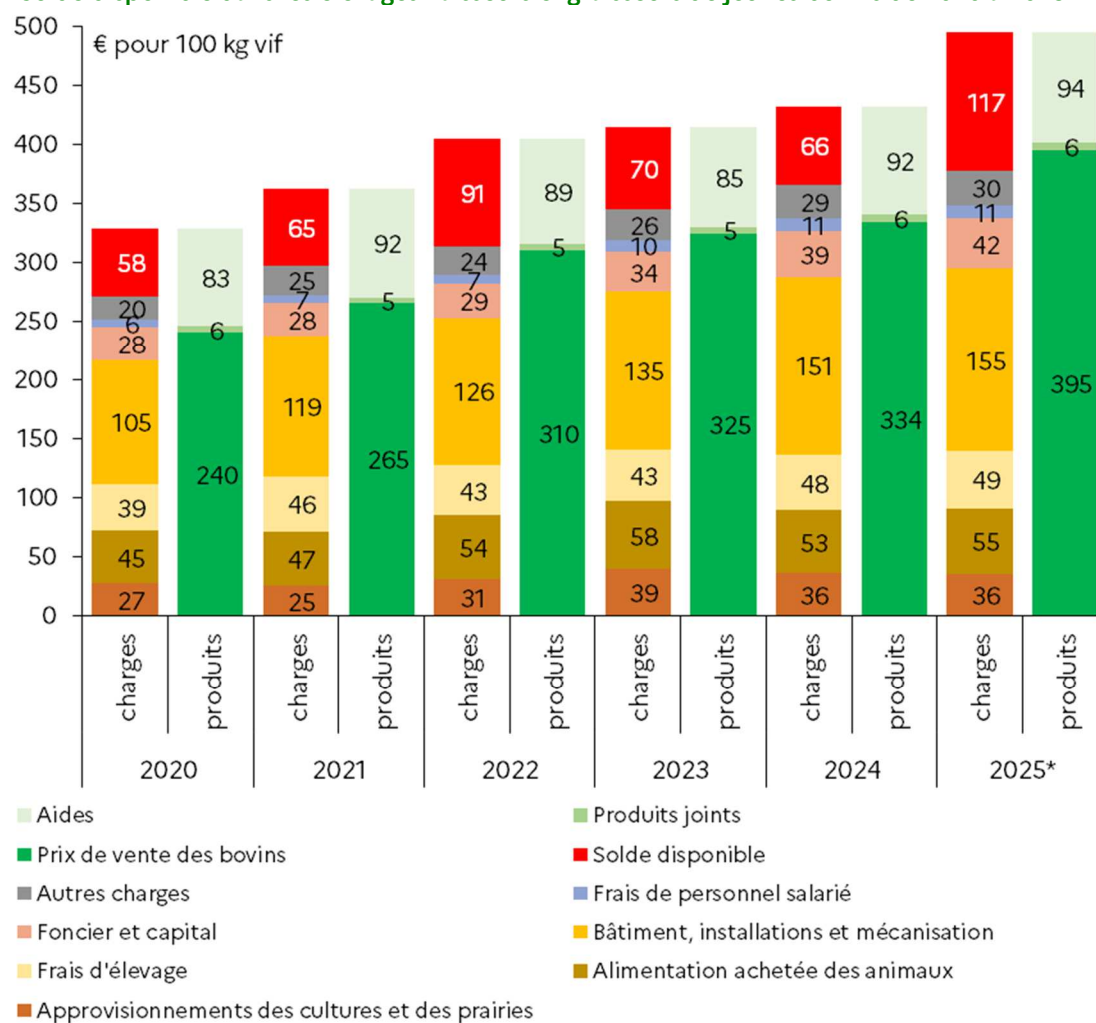
Dans le système « **Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins** », en 2024, l'ensemble des charges augmente (+ 6 %) plus rapidement que l'ensemble des produits (+ 4 %). Ainsi, le solde disponible diminue (- 5 %), pour la deuxième année consécutive en 2024.

En 2025, pour les « **Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins** », l'ensemble des charges augmenterait (+ 12 € pour 100 kg vif ; soit + 3 %). Cette progression s'expliquerait notamment par les hausses des frais financiers (+ 26 %), des frais vétérinaires (+ 6 %) et de reproduction (+ 4 %) du fait de l'impact sanitaire de la MHE et de la FCO (mortalités et performance reproductrice diminuée). En parallèle, les achats de concentrés et de minéraux augmenteraient (+ 5 %), en raison d'un besoin de compléter l'alimentation (fourrages de moins bonnes qualités) en 2025.

Le produit viande bovine augmenterait de 15 % pour les « **Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins** », du fait d'une hausse des cours du bovin fini (+ 18 % pour le prix de vente de la viande), malgré une stabilité des aides couplées et conjoncturelles (- 1 %). Ainsi, le solde disponible augmenterait fortement en 2025 (+ 76 %) et atteindrait son niveau le plus élevé de la période étudiée (117 € pour 100 kg vif).

Graphique 73

Solde disponible dans les élevages naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins de 2020 à 2025*



(*) estimation

Source : OFPM d'après Inosys – Réseau d'élevage

4.3.2. Coût de production dans les élevages bovin viande, par système

En complément de l'approche en solde disponible, l'Observatoire présente les indicateurs de coûts de production tels que définis par l'Idèle, sans en commenter les résultats.

La finalité de ces indicateurs de coûts de production est différente, ayant vocation à servir de référence pour la contractualisation au sein des filières. Aussi, ces indicateurs de coûts de production adoptent des conventions de calcul et méthodes propres à chaque filière et qui ne peuvent être comparées entre elles. Ces calculs intègrent notamment des charges supplétives qui ne sont pas issues de la comptabilité des exploitations, mais sont des conventions validées par les membres des interprofessions et destinées à intégrer, dans l'ensemble des coûts qui doivent être rémunérés par les produits de l'exploitation, en plus de ces charges mesurées comptablement, un certain niveau de rémunération des facteurs de production apportés par les agriculteurs, à commencer par le travail non-salarié.

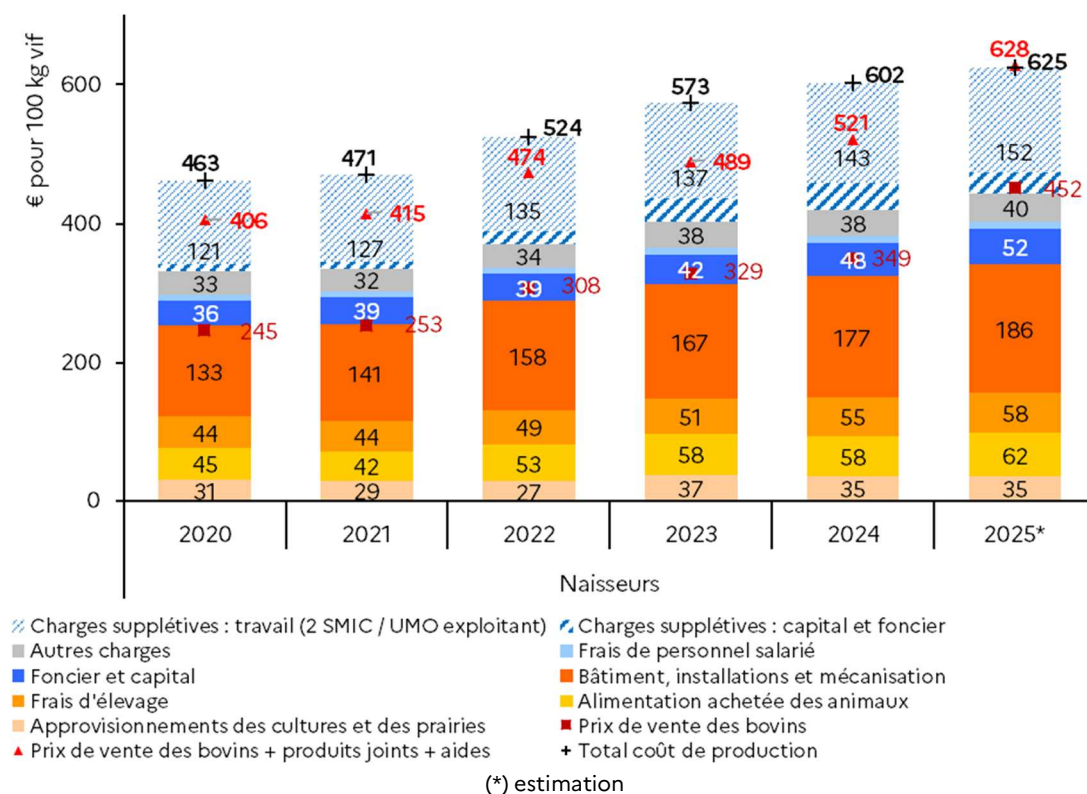
Cette estimation pour la campagne 2025, exprimée en euros pour 100 kg vif de viande, est réalisée par l'Institut de l'élevage à partir d'informations techniques et comptables recueillies par les Chambres d'Agriculture dans le cadre du dispositif Inosys - Réseaux d'élevage fournies par l'Institut de l'élevage (Idèle).

Cette approche en coût de production, contrairement à l'approche comptable du Rica, prend en compte une rémunération forfaitaire des facteurs de production fournis par l'exploitant :

- pour le travail à hauteur de 2 SMIC brut par unité de main-d'œuvre exploitant ;
- pour les capitaux personnels, au taux d'intérêt du livret A ;
- pour les terres en propriété, au taux de fermage moyen de l'exploitation.

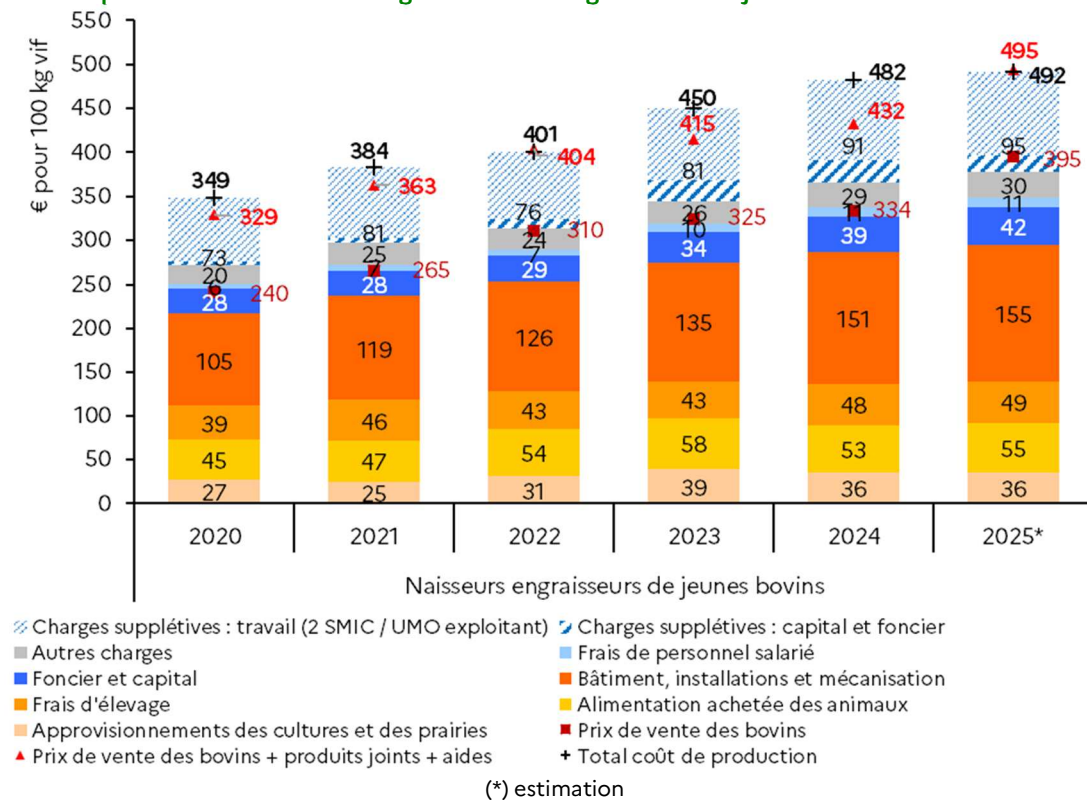
La prise en compte de ces rémunérations forfaitaires des facteurs de production fournis par l'exploitant explique l'écart de résultat avec le solde disponible.

Graphique 74

Coût de production dans les élevages bovins naisseurs de 2020 à 2025*

Source : Inosys – Réseau d'élevage, traitement Institut de l'Élevage

Graphique 75

Coût de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins de 2020 à 2025*

Source : Inosys – Réseau d'élevage, traitement Institut de l'Élevage

4.4. Solde disponible et coût de production dans les élevages de veaux, par système

4.4.1. Solde disponible dans les élevages de veaux de boucherie

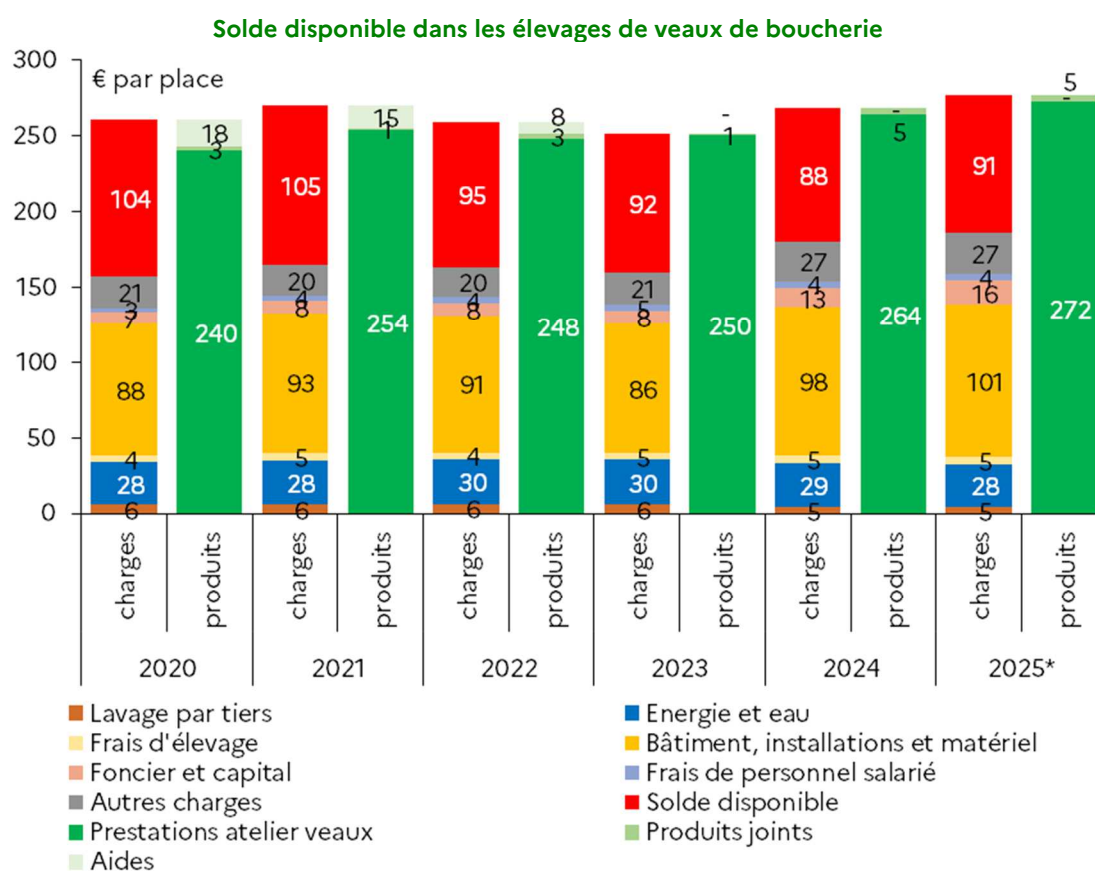
L'échantillon « **Veaux de boucherie** » est composé, selon les années, de 29 à 48 exploitations d'élevage de veaux de boucherie localisées principalement dans le quart Nord-ouest (Bretagne et Pays de la Loire) et dans le Sud-Ouest. Ces exploitations présentent des ateliers diversifiés de veaux sur paille.

La filière « **Veaux de boucherie** » est une filière intégrée où les veaux appartiennent à un intégrateur qui prend en charge les frais liés à l'alimentation et une partie des frais vétérinaires.

En 2024, le total des charges des « **Veaux de boucherie** » augmente (+ 13 %). L'ensemble des produits (vente de bovins, produits joints, aides) augmente dans des proportions inférieures (+ 7 %). Ainsi, le solde disponible se dégrade légèrement en 2024 (- 4 %) pour la troisième année consécutive.

En 2025, les charges totales prévisionnelles augmenteraient (+ 3 %), sous l'impact de la hausse frais financiers (+ 24 %) malgré une diminution des coûts énergétiques (- 12 % pour l'électricité). Le prix des veaux de boucherie serait également en hausse (+ 3 %). En parallèle, les autres produits (aides et produits joints) resteraient stables. L'ensemble des produits augmenterait légèrement par rapport à 2024 (+ 3 %). Au final, le solde disponible progresserait légèrement (+ 3 %).

Graphique 76



(*) estimation

Source : Inosys – Réseau d'élevage, traitement Institut de l'Élevage

4.4.2. Solde disponible dans les élevages naisseurs-engraisseurs de veaux

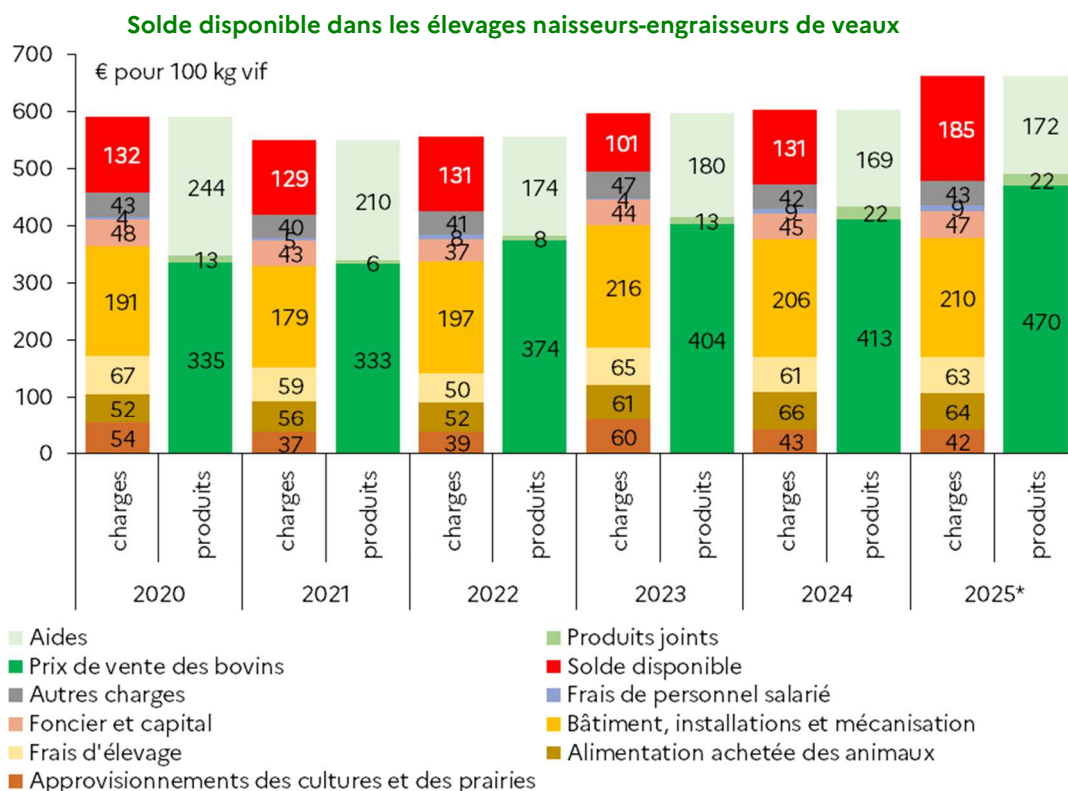
L'échantillon « **Naisseurs-engraisseurs de veaux** » est composé, selon les années, de 14 à 19 exploitations d'élevage de veaux sous la mère localisées dans le Limousin et le Sud-Ouest. Ces exploitations produisent des veaux finis de 130 à 160 kg de carcasses valorisées en label rouge ou en circuit court. L'alimentation des bovins est principalement basée sur l'herbe dans ces élevages traditionnels. Ce système, plus qualitatif représente 9 % de la production de veaux qui sont suivis dans le cadre des réseaux d'élevage Inosys.

En 2024, le total des charges des « **Naisseurs-engraisseurs de veaux** » (veaux sous la mère) diminue (- 5 %). L'ensemble des produits (vente de bovins, produits joints, aides) est en légère hausse (+ 1 %). Ainsi, le solde disponible augmente fortement en 2024 (- 30 %) après une forte baisse en 2023. Il revient à son niveau de 2022.

En 2025, les charges totales prévisionnelles augmenteraient légèrement (+ 1 %), sous l'effet d'une hausse des frais de vétérinaires (+ 10 %) du fait de la MHE et de la FCO dans les élevages, et des amortissements (+ 4 %). Cette hausse serait cependant limitée par le repli des prix des aliments achetés (- 3 %), des coût d'énergie (- 11 % pour l'électricité et gaz) et des carburants (- 9 %).

Le prix des veaux sous la mère serait en hausse (+ 14 %) grâce à la diminution de l'offre de veaux sous la mère. En parallèle, les aides se stabiliseraient pour les veaux sous la mère (+ 1 %). De plus, dans un contexte de prix attractifs du bovin maigre, certains producteurs de veaux fermiers sous la mère pourraient choisir de commercialiser une partie de leurs veaux en brouards en 2025. L'ensemble des produits augmenterait par rapport à 2024 (+ 10 %). Au final, le solde disponible serait en forte augmentation (+ 41 %) à 185 € pour 100 kg vif. Ce serait le niveau le plus haut observé sur la période.

Graphique 77



(*) estimation

Source : Inosys – Réseau d'élevage, traitement Institut de l'Élevage

4.4.3. Coût de production dans les élevages de veaux, par système

En complément de l'approche en solde disponible, l'Observatoire présente les indicateurs de coûts de production tels que définis par l'Idèle, sans en commenter les résultats.

La finalité de ces indicateurs de coûts de production est différente, ayant vocation à servir de référence pour la contractualisation au sein des filières. Aussi, ces indicateurs de coûts de production adoptent des conventions de calcul et méthodes propres à chaque filière et qui ne peuvent être comparées entre elles. Ces calculs intègrent notamment des charges supplétives qui ne sont pas issues de la comptabilité des exploitations, mais sont des conventions validées par les membres des interprofessions et destinées à intégrer, dans l'ensemble des coûts qui doivent être rémunérés par les produits de l'exploitation, en plus de ces charges mesurées comptablement, un certain niveau de rémunération des facteurs de production apportés par les agriculteurs, à commencer par le travail non-salarié.

Ces estimations, pour la campagne 2025, réalisées par l'Institut de l'élevage à partir d'informations techniques et comptables recueillies par les Chambres d'Agriculture dans le cadre du dispositif Inosys - Réseaux d'élevage fournies par l'Institut de l'élevage (Idèle), sont exprimées :

- en euros par place pour les « **Veaux de boucherie** »,
- en euros pour 100 kg vif de viande pour les « **Naisseurs-engraisseurs de veaux** ».

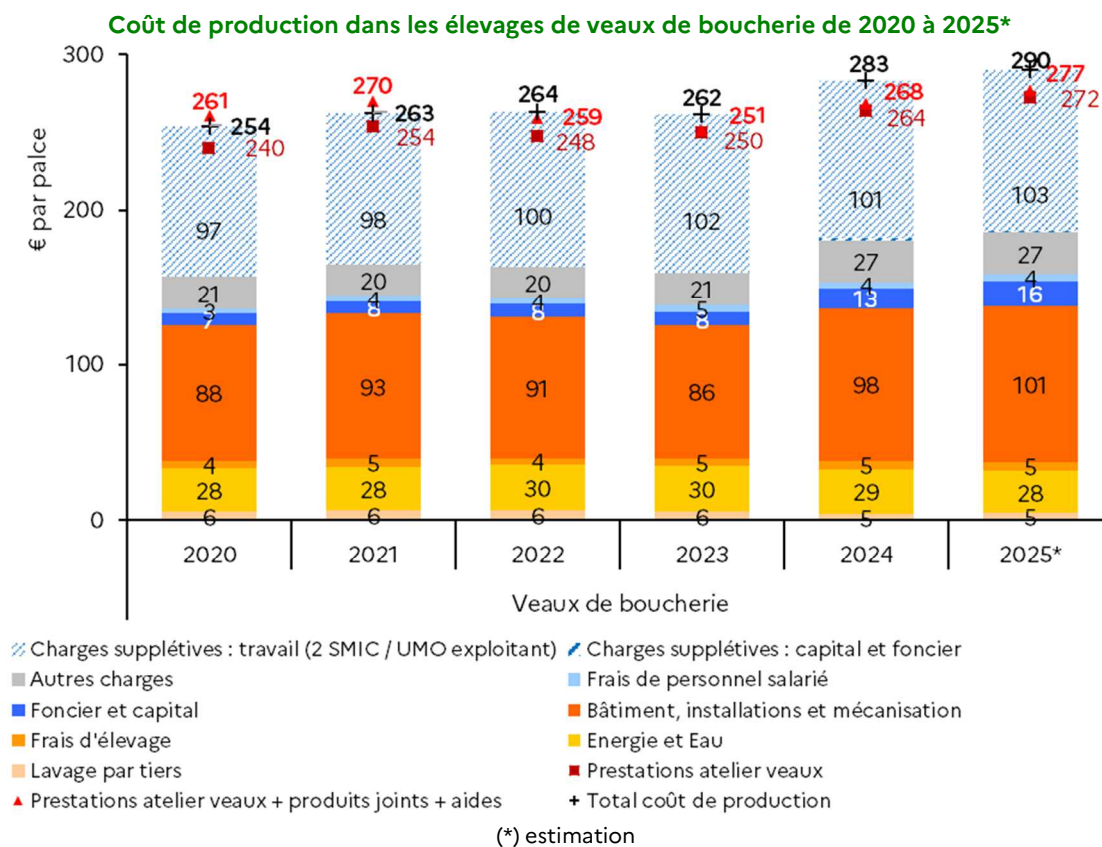
Cette approche en coût de production, contrairement à l'approche comptable du Rica, prend en compte viande pour les « **Naisseurs-engraisseurs de veaux** » une rémunération forfaitaire des facteurs de production fournis par l'exploitant :

- pour le travail à hauteur de 2 SMIC brut par unité de main-d'œuvre exploitant ;
- pour les capitaux personnels, au taux d'intérêt du livret A ;
- pour les terres en propriété, au taux de fermage moyen de l'exploitation.

Pour le coût de production des « **Veaux de boucherie** », une rémunération forfaitaire des facteurs de production fournis par l'exploitant pour le travail est uniquement prise en compte.

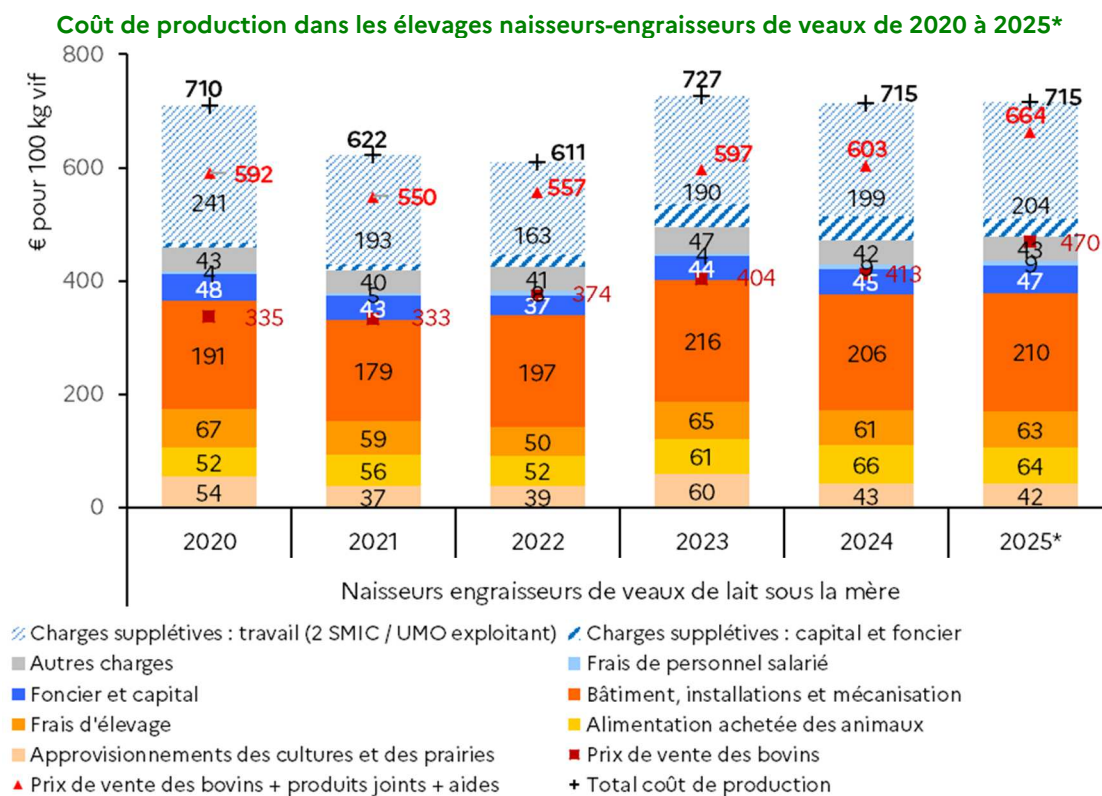
La prise en compte de ces rémunérations forfaitaires des facteurs de production fournis par l'exploitant explique l'écart de résultat avec le solde disponible.

Graphique 78



Source : Inosys – Réseau d'élevage, traitement Institut de l'Élevage

Graphique 79



Source : Inosys – Réseau d'élevage, traitement Institut de l'Élevage

5. COMPTE DE RÉSULTAT DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DE VIANDE BOVINE ET COÛT DE PRODUCTION DANS L'ABATTAGE-DÉCOUPE DE BOVIN

FranceAgriMer réalise un suivi trimestriel avec l'aide des entreprises sur l'activité, les coûts, les marges et les résultats d'abattage, de première et deuxième transformation de la viande bovine. Cela permet d'établir une **répartition des charges et produits par observation unitaire, en € de kg/carcasse**.

Dans ce secteur de l'industrie de transformation de la viande bovine, l'analyse porte sur les coûts et produits engendrés par l'activité d'abattage et de découpe, quel que soit le débouché des produits vendus par l'industriel (GMS, export, RHD...) et le type de produits vendus (coproduits, pièces de viande, demi-carcasses, steak haché...). Le périmètre de cette analyse est donc distinct de l'approche de décomposition des prix, réalisée dans la partie précédente, sur un panier de produits à destination exclusive des GMS.

L'analyse présentée ci-dessous est réalisée sur la période 2017-2025 et repose sur un échantillon de six entreprises et groupes d'entreprises spécialisés dans l'abattage-découpe de gros bovins. En 2024, ces entreprises ont transformé près de 724 900 tonnes équivalent carcasse, soit plus de 57 % des abattages nationaux contrôlés.⁹

En 2025, l'activité d'abattage-découpe de l'échantillon, mesurée en tonnes équivalent carcasse, recule de près de 2 %, soit une dynamique proche de celle observée au niveau national (- 2,6 %) selon les estimations de l'Institut de l'élevage. Depuis 2017, les tonnages traités ont diminué de 13 %, ce qui contribue à la dégradation structurelle de la rentabilité des abattoirs en France¹⁰. Dans le Graphique 80 ci-dessous, les années 2023 et 2024 apparaissent déficitaires, dans un contexte de forte augmentation des coûts. Le poste « *charges externes hors prestataires d'abattage-découpe* », qui recouvre notamment les dépenses en eau, en énergie et en emballages, a ainsi augmenté d'environ 10 centimes d'euro par kilogramme de carcasse traitée en 2024 par rapport à la période pré-inflation (2021). Parallèlement, le poste « *frais de personnel* » progresse de 13 centimes d'euro par kilogramme, contribuant à un « effet ciseau » marqué entre les coûts et les produits.

Dans un contexte de contraction de l'offre, les cours des gros bovins repartent à la hausse : + 24 % entre 2024 et 2025, selon FranceAgriMer¹¹. Au sein de l'échantillon, cette évolution se traduit par une augmentation de 22 % du poste « *prix d'achat gros bovin* », contre une progression plus limitée du « *prix de vente des produits bovins* » (+ 14 %). La transmission de la hausse des coûts des matières premières vers les prix de vente apparaît ainsi partielle et différée. Un mécanisme similaire avait déjà été observé en 2022, avec une hausse de 24 % du prix d'achat des bovins, contre seulement 15 % pour les prix de vente.

Dans ce contexte, la marge brute¹² de l'échantillon diminue de 6 % en 2022 et de 8 % en 2025 par rapport à l'année précédente. Le taux de marge brute atteint en 2025 son niveau le plus faible de la période étudiée. Cette évolution intervient malgré une légère amélioration de la

⁹ Institut de l'élevage, « prévision viande bovine : légère baisse attendue en 2026 », communiqué de presse, janvier 2026. [2026_CP_prevision_v viande_bovine_20260122.pdf](#) ; représentativité 2025 non disponible à l'heure de la rédaction du rapport ;

¹⁰ Commission des affaires économiques, « Rapport d'information relative aux problématiques économiques de l'abattage dans le contexte de réduction des cheptels » Partie II, A, b. Déposé le 28 mai 2025.

¹¹ FranceAgriMer, « cotations viandes gros bovin entrée abattoir standards », Visionet consulté le 15.04.2026.

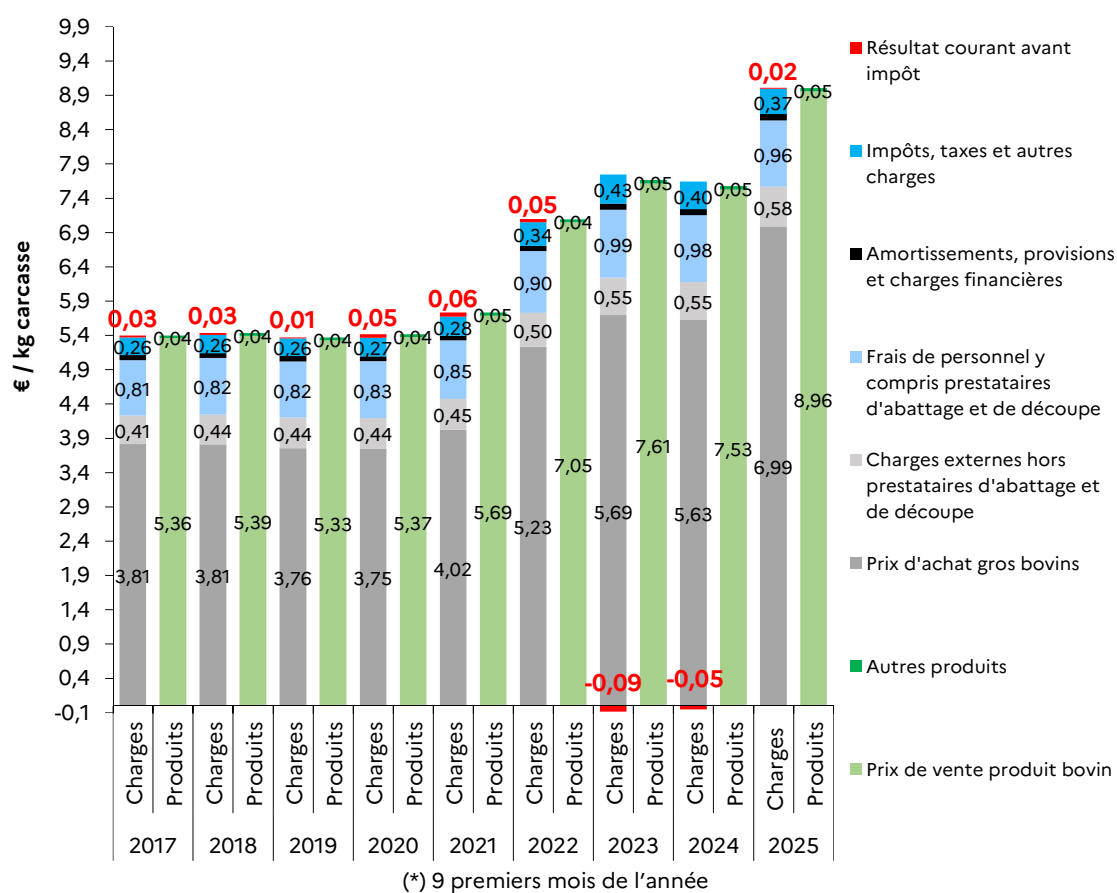
¹² Marge brute au sens OFPM (ou marge commerciale) : = « prix de vente produits bovin – prix d'achat produits bovin ».

marge nette unitaire (+ 0,02 €/kg), traduisant une situation de rentabilité globale fragilisée, davantage caractéristique d'une phase d'ajustement post-inflation que d'une reprise de l'activité d'abattage-découpe.

Le résultat courant avant impôt (RCAI) progresse néanmoins de 7 centimes d'euro par kilogramme de carcasse traitée en 2025 par rapport à 2024. Cette évolution s'explique en grande partie par un effet de variation de stocks : négatif en 2024 (- 0,09 €/kg) et positif en 2025 (+ 0,11 €/kg). Selon les pratiques observées dans le secteur, ces variations s'expliquent notamment par des stratégies de stockage de certains morceaux à griller (bavette, aloyau ou côte) en fin d'exercice, suivies d'un déstockage lors de la période estivale. Dans un contexte de raréfaction de l'offre, ces arbitrages de stockage peuvent être amplifiés, contribuant à accentuer la volatilité des résultats. Cette variation de stocks peut temporairement compenser la dégradation des marges opérationnelles.

Graphique 80

Coûts et résultat courant par €/kg de carcasse traitée dans l'abattage-découpe de viande bovine



(*) 9 premiers mois de l'année

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

