

Section 2 – Viande bovine

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

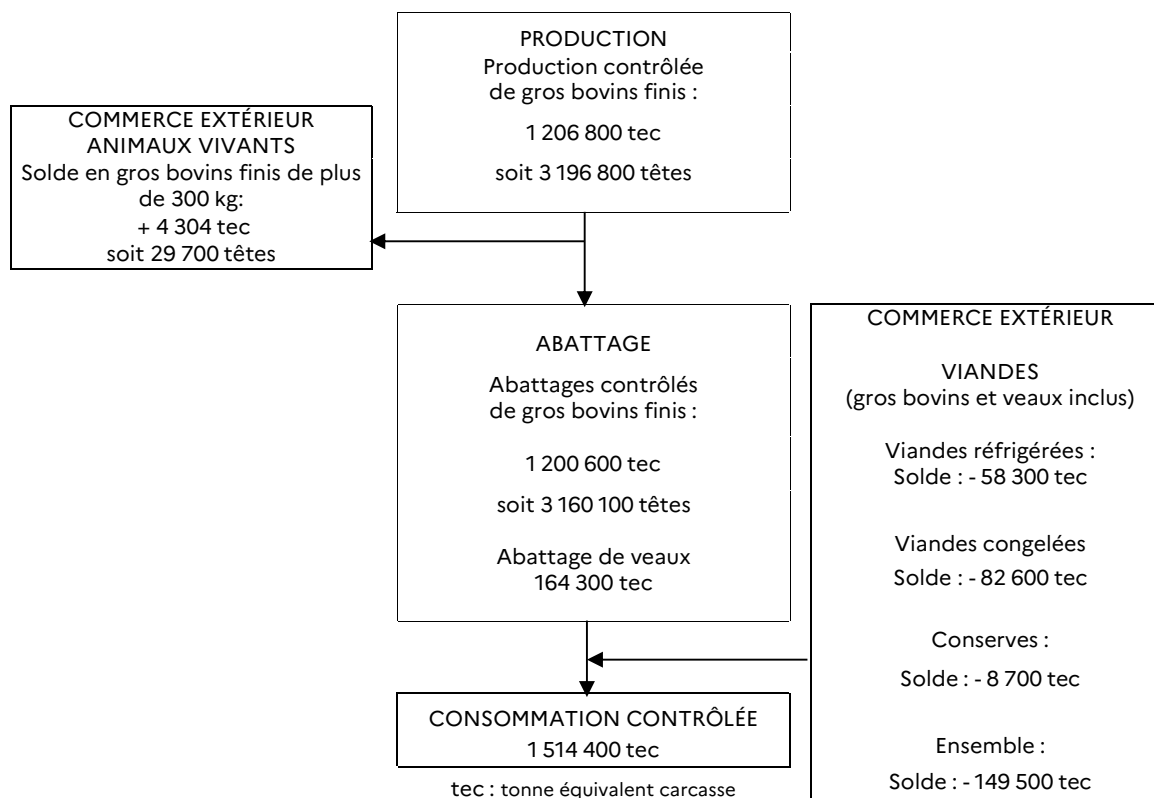
1.1. Traits généraux et bilan des flux dans la filière de la viande bovine

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 5

Bilan des flux gros bovins viande en 2022



Sources : FranceAgriMer d'après SSP, Douane française, 2021.

En décembre 2022, selon la BDNI¹, le cheptel français est composé de 16,9 millions de bovins dont 7,0 millions de vaches qui se répartissent entre vaches laitières (46 %) et allaitantes, ou de race « à viande » (54 %). Ces proportions diffèrent lorsqu'on étudie la consommation puisque la viande bovine consommée par les Français, tous circuits confondus, provient à environ 66 % de vaches, et parmi cette viande de vache consommée, 39 % sont issus de vaches allaitantes et 61 % de vaches laitières (*Où va le bœuf?*, 2019), ce qui est différent de la répartition en

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

grandes et moyennes surfaces (GMS), où 47 % de la viande de vache provient de vaches allaitantes et 53 % de vaches laitières.

La France est le premier pays européen producteur de viande bovine, devant l'Allemagne, l'Italie, et l'Espagne. La France a le deuxième plus grand cheptel de vaches laitières en Union européenne (derrière l'Allemagne) et est le seul pays à disposer d'une production de bovins allaitants développée. En effet, le cheptel allaitant français est deux fois plus important que celui de l'Espagne, deuxième producteur européen de bovins allaitants. Selon l'enquête de mai 2022 d'Eurostat (d'après le SSP), le cheptel national de bovins (races laitières et allaitantes), en têtes, se répartit comme suit :

- 28 % de bovins de moins d'un an (4,9 millions) dont 89 % de bovins maigres,
- 18 % de bovins de 1 à 2 ans (3,1 millions) dont 61 % de génisses maigres et 26 % de mâles,
- 54 % âgés de 2 ans ou plus (9,3 millions) dont 77 % de vaches.

Ces effectifs de bovins ne sont pas répartis de façon homogène sur l'ensemble du territoire : les deux principales régions détentrices de bovins sont l'Auvergne-Rhône-Alpes (14 % du cheptel français) et la Nouvelle-Aquitaine (13 %). Par ailleurs, 35 % des animaux sont recensés dans le Nord-Ouest de la France (Bretagne, Normandie et Pays de la Loire) au 1^{er} décembre 2022, selon la BDNI.

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 (comprenant 69 % de mâles, une partie de femelles étant conservée pour le renouvellement des vaches allaitantes), en France pour une moitié et, pour l'autre moitié après expédition, en Italie (pour 81 % des exportations bovins vivants de plus de 160 kg en 2022 selon Eurostat d'après le SSP) et en Espagne (8 %). La France est donc un exportateur net de bovins et le principal fournisseur de l'UE en broutards.

Par ailleurs, la France est auto-suffisante en viande bovine (à hauteur d'environ 90 %), elle importe donc des volumes non négligeables de viande chaque année pour répondre à la demande de ses consommateurs. C'est avant tout l'orientation des choix de production en France qui explique ce besoin d'importation puisque la France est fortement tournée vers l'élevage de bovins maigres destinés à l'exportation. Ce nombre conséquent de bovins non destinés au marché intérieur, explique la nécessité pour la France d'importer de la viande bovine, principalement en provenance des Pays-Bas et de l'Irlande, pour maintenir l'équilibre offre-demande.

Pour la commercialisation d'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).

En aval de la production et 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 présentant divers degrés de finition à leur sortie d'usine, ce qui requiert plusieurs étapes : les bovins sont d'abord abattus, les carcasses qui en résultent sont fendues, puis découpées en quartiers, produits dits de « *1^{ère} transformation* » qui peuvent être écoulés comme tels vers l'aval (grossistes, bouchers détaillants...) qui assurera quant à lui la suite des opérations aboutissant à la mise à disposition de produits de 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 « *2^{ème} 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 conditionnées ou « *barquettes* » (« *unité de vente consommateur industrielle* » ou UVCI), produits dits de « *3^{ème} transformation* ». Une partie des produits issus des 1^{ère} et 2^{ème} 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 est majoritairement présentée sous forme d'UVCM (sauf, généralement, les steaks hachés, plus souvent issus de l'industrie notamment du fait des procédés exigés pour assurer la qualité sanitaire des produits). Le rayon boucherie traditionnelle peut également représenter une part non négligeable d'UVCM dans la GMS, alors que le hard-discount se fournit plutôt en UVCI.

Tableau 15

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.

Environ 17 % de la viande bovine produite en France ont été exportés en 2022. 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 2020 puis en 2021, le débouché de la RHD a été fortement impacté par les restrictions liées à la pandémie de Covid-19. Cependant en 2022, année sans contrainte sanitaire, l'indice de chiffre d'affaires de la restauration a progressé de 46 % par rapport à 2021, et de 16 % au regard de 2019 (Insee). En 2022, selon Kantar Worldpanel, les ménages achètent environ 14 % de leur viande bovine fraîche dans les boucheries, et 76 % dans les GMS. Cette catégorie comprend les hyper (43 % des achats) et supermarchés (18 %), les enseignes à dominante marque propre (8 %) et les magasins de proximité (7 %). Les 10 % restants sont partagés entre les achats en ligne, les marchés et la vente directe.

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

En 2022, les abattages de veaux se sont élevés à 164 300 tonnes équivalent carcasse (tec) pour 1,1 million de têtes, soit une baisse par rapport à 2012 de 17 % en têtes, et de 11 % en tec. La consommation de viande de veau représente environ 2,4 kg équivalent carcasse par habitant et par an (contre environ 22 kg pour l'ensemble de la viande bovine). Faute de statistiques distinguant les échanges de viande de veau de ceux de viande de gros bovins, et de données plus précises sur la consommation, il est difficile d'établir un bilan des flux.

Une proportion de 91 % des veaux de boucherie est produite dans le cadre de « l'intégration », forme contractuelle associant un éleveur apporteur de son travail et de ses bâtiments, et une société fournissant les veaux à engraisser ainsi que leur alimentation. Cette société, « l'intégrateur », reprend les veaux finis à l'éleveur et le rémunère selon des 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 une viande relativement chère.

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) et la viande 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 :

- coût de la matière,
- 2^{ème} transformation (désassemblage de la carcasse en pièces) et 3^{ème} transformation sortie abattage-découpe de produits livrés en GMS (pièces à découper et articles prêts à la mise en libre-service),
- vente au détail en GMS.

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 :

- cotations gros bovins entrée-abattoir²,
- prix moyens des produits de boucherie livrés par les industriels aux GMS, issus d'une enquête *ad hoc* réalisée par Culture Viande,
- prix moyen d'achat en GMS, issus de Kantar Worldpanel.

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, qui, bien que hors rayon boucherie, devaient être intégrés au suivi des prix tout au long de la filière. En effet, la viande hachée surgelée impacte l'équilibre-matière de la carcasse et sa valorisation par le maillon abattage-découpe.

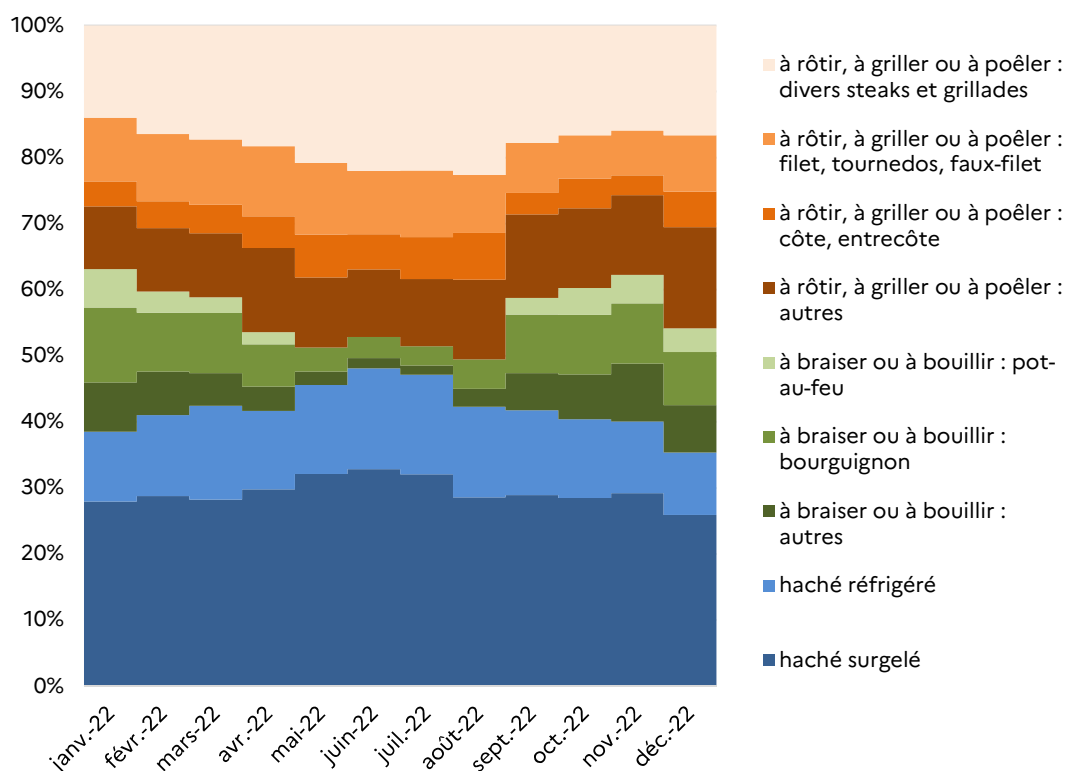
La composition de ce panier au détail étant assez fortement saisonnée, on tient compte de cette saisonnalité en appliquant aux différents morceaux une pondération déterminée par les volumes d'achats mensualisés par Kantar Worldpanel. On a cependant opté pour des pondérations mensuelles identiques pour un même mois quelle que soit l'année, pondérations calculées sur la base des achats moyens lors de la dernière année couverte par le présent rapport, soit 2022. Ce parti-pris permet de rendre compte de la saisonnalité des proportions des achats des différents morceaux, tout en faisant abstraction des tendances et des 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 observées aux mêmes mois d'années différentes du prix moyen du panier au détail 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 28, ci-après, 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 28

Structure du panier d'achats saisonnier de viande de de bœuf en 2022



Sources : OFPM d'après Kantar Worldpanel

Dans le modèle de valorisation de la carcasse, les articles fournis par les entreprises d'abattage-découpe à la GMS sont des produits déjà élaborés pour le libre-service (UVCI de viande hachée ou de morceaux spécifiques) 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 au détail : on obtient ainsi un prix moyen « sortie usine / entrée en GMS » d'un mix-produit homogène (comparable) avec les achats dont on suit le prix moyen au détail.

On considère que la valeur de coût d'un kilogramme de matière première de chacune des pièces de 2^{ème} 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, doit 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 (stade carcasse) utilisée *a posteriori* dans le 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^{ème} transformation pour les GMS, (enquête de l'Observatoire auprès des industriels) et de leurs proportions dans la carcasse (travaux de l'Idèle), 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^{ème} 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^{ème} transformation.

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

p_2 : somme pondérée par les coefficients carcasse des prix moyen au kg des pièces désossées en sortie de 2^{ème} transformation

Les études *Carcabov* et *Où va le bœuf ?*, financées par Interbev et réalisées par l'Idèle, 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 :

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

Nous notons toutefois, que les vaches allaitantes vendues en rayons traditionnels GMS peuvent être également de conformation U- ou U=.

Une valorisation industrielle-type en 2^{ème} et 3^{ème} 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 16.

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 ?* » 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'Idèle 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 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'identifier les coefficients propres à chaque muscle au sein des catégories de cuisson lente et

cuisson rapide. Les morceaux dénommés par Kantar Worldpanel steak grillade, rôti, pôt-au-feu ou autres à bouillir ne correspondant pas anatomiquement à des morceaux précis de la carcasse, ils ont été utilisés comme variables d'ajustement du modèle 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 Kantar Worldpanel. 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 ci-dessous reprend dans les grandes lignes les pourcentages, en équivalent viande, retenus au sein du modèle.

Tableau 16

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 Kantar Worlpanel

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 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^{ère}/2^{ème} transformation à partir des prix de 3^{ème} transformation.

Par ailleurs, d'autres 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^{ème} 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'expert, comme indiqué dans le Tableau 17.

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.

Tableau 17

Année	Valeur coproduit retenue (en centimes / kg de carcasse)
2016	10
2017	10
2018	8
2019	6
2020	3,5
2021	10
2022	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 grande et moyennes surfaces.

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.

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.

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
 - 2^{ème} transformation (transformation de la carcasse en pièces désossées dans les proportions correspondant à celles des morceaux du panier : rendement d'environ 70 %);
 - 3^{ème} 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 ^{ème} transformation :	0,70
(3) = (1) / (2) : Prix moyen annuel par kg sortie 2 ^{ème} transformation :	4,95 €/kg désossé
(4) Gain sur coproduits :	0,10 €/kg carcasse
(5) = [(1) – (4)] / (2) : Prix moyen annuel par kg sortie 2 ^{ème} 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 29) et l'indicateur de coût de matière première (Graphique 33) 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.

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'origines 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 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, 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, tel que le taux de MG, la consistance, la granulométrie. S'y ajoutent le conditionnement, la forme

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.

(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... 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 Kantar Worldpanel pour le circuit des hyper et supermarchés. Cet article représente près de 40 % 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 Kantar Worldpanel ; 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^{ème} 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 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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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, Kantar Worldpanel fournit les quantités achetées et les dépenses mensualisées (et donc les prix moyens pondérés) des morceaux de viande de veaux 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 2 % 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 valeurs 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 2022. 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).

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.

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 »

En 2022, la filière viande bovine a été marquée par la poursuite de la décapitalisation, valorisant alors les cotations gros bovins.

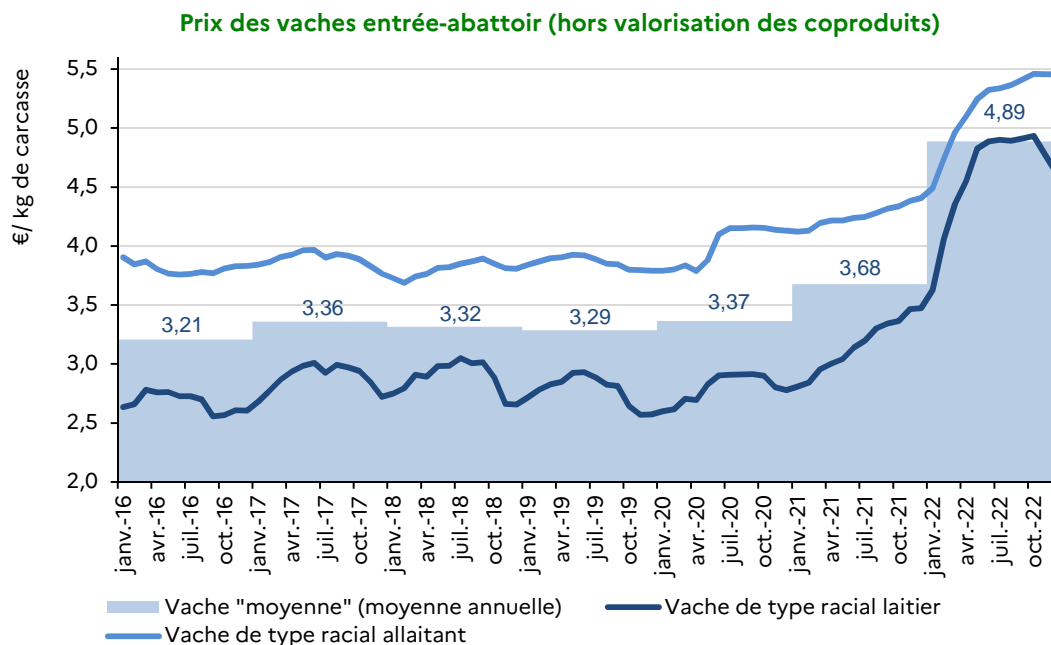
Pour rappel, au second semestre 2021, à la suite de la crise Covid-19, la reprise des activités économiques, dont celle de la restauration, avait stimulé la demande en viande bovine. Ce besoin face au manque d'offre, s'est traduit par une hausse des cotations. Ce déséquilibre demande-offre s'est poursuivi en 2022, avec d'un côté une demande portée par une restauration sans restriction sanitaire, et de l'autre côté des disponibilités limitées causées par un cheptel en baisse.

Ainsi, les cotations des vaches de types laitiers (conformations O et P) sont restées toute l'année largement au-dessus des niveaux des 6 dernières années.

Le manque d'offre s'est également fait ressentir du côté des vaches de type allaitant. La décapitalisation du cheptel de vaches allaitantes a dû faire face à une demande dynamique, tirant à la hausse les cotations.

Ainsi, le prix moyen annuel du kg de carcasse de la « vache modèle » prise par l'Observatoire comme référence pour le calcul du coût entrée-abattoir du panier saisonnier de viande de bœuf en GMS s'établit à 4,89 € en 2022, c'est-à-dire à + 1,21 €/kg, par rapport au record déjà atteint en 2021 (Graphique 29).

Graphique 29



Comme dans d'autres filières agricoles, la hausse des prix des matières premières initiée à l'automne 2021 et accélérée après février 2022 s'est traduite par une augmentation des charges à la production dans la filière bovine. Cet accroissement des coûts s'est en partie répercuté sur le prix au consommateur *via* la progression du prix de vaches (Graphique 30).

En effet, le prix moyen au détail de la viande « de bœuf » hors haché surgelé a augmenté de 11,8 % en 2022, soit plus que l'inflation moyenne alimentaire (+ 7,3 %).

La viande hachée, très prisée par les consommateurs et l'un des produits les moins chers parmi ceux étudiés, a également révélé une hausse de prix. Ainsi, en 2022, le prix moyen au détail du haché réfrigéré à 5 % de MG a progressé de 10,5 % par rapport à 2021. Le haché surgelé a suivi la même dynamique au niveau de son prix, avec une augmentation de 15,9 % de celui-ci par rapport à 2021.

Côté morceaux, on notera une valorisation du prix que ce soit pour les morceaux usuellement qualifiés de « chers » ou ceux de « bon marché ». Ainsi, le prix au détail du filet, morceau le plus coûteux et représentant environ 2 % d'une carcasse, a varié fortement et de façon saisonnière autour d'une moyenne de 29,8 €/kg en 2022, soit une hausse de 10,6 % par rapport à 2021. Le prix au détail du pot-au-feu, morceau communément le moins coûteux, se situait autour de 8,1 €/kg, soit en hausse de 19,2 % par rapport à 2021.

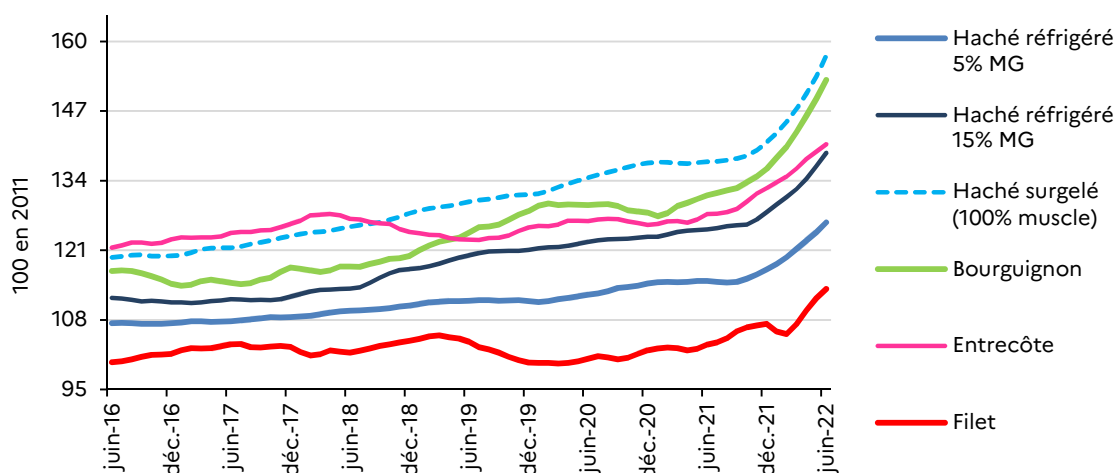
En évolution relative et corrigée des variations saisonnières, on remarquera que tous les morceaux suivis, ont vu leur prix au détail sensiblement augmenter au cours des six dernières années. La principale hausse revient à la viande hachée (Graphique 30).

Les quantités d'achats de viande bovine en GMS ont décroché en 2022 (Graphique 31). Globalement, l'indice des prix à la consommation « bœuf et veau », calculée par l'Insee en base 2015, a augmenté de 8,9 % par rapport à 2021, une hausse un peu plus forte que celle de l'ensemble produits alimentaires (+ 7,3 %).

Cependant, cette baisse de consommation de viande bovine en GMS, est en contraste avec l'évolution de la consommation indigène brute calculée qui, elle, a légèrement augmenté en 2022 (Graphique 32). Une explication possible à cette tendance inverse, est la reprise sans restriction sanitaire de la restauration rapide, dont, selon l'Insee, le chiffre d'affaires a progressé de 28 % en 2022 au regard de 2021 et qui vend beaucoup de steak haché (d'après GIRA Foodservice, en 2018, la restauration rapide captait environ 70 % de la viande bovine écoulée dans la RHD), alors que les volumes vendus en boucheries traditionnelles ont reculé de 5 % sur cette période.

Graphique 30

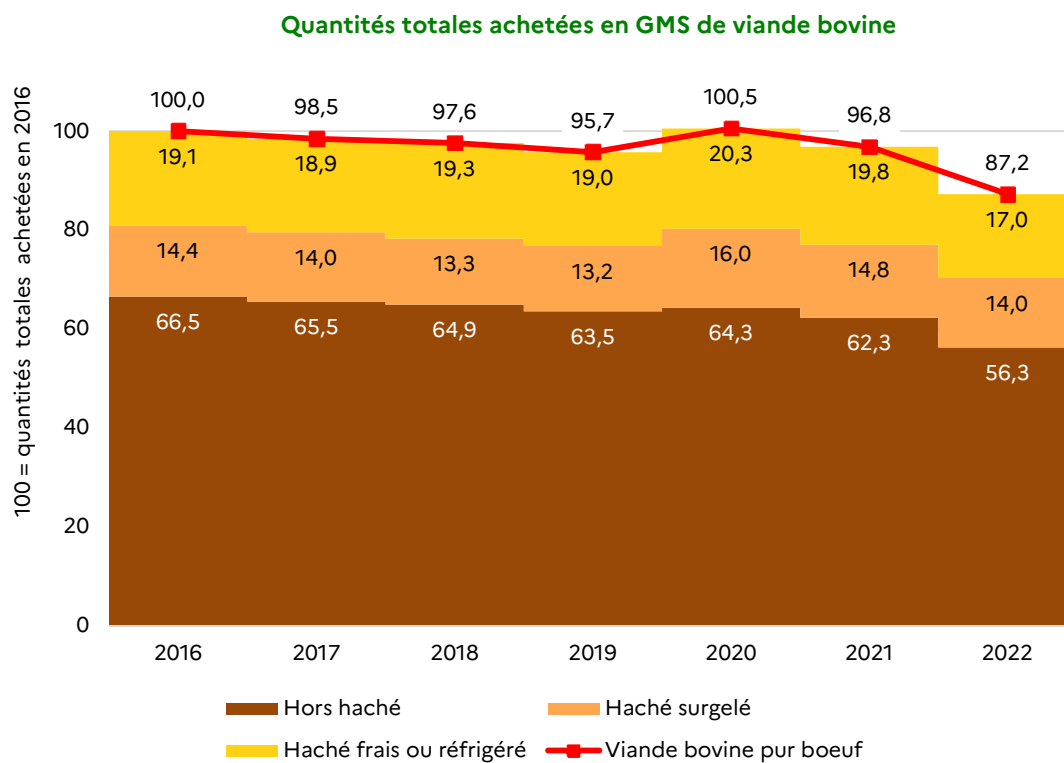
Tendance désaisonnée des indices des prix au détail en GMS de quelques morceaux de viande de bœuf



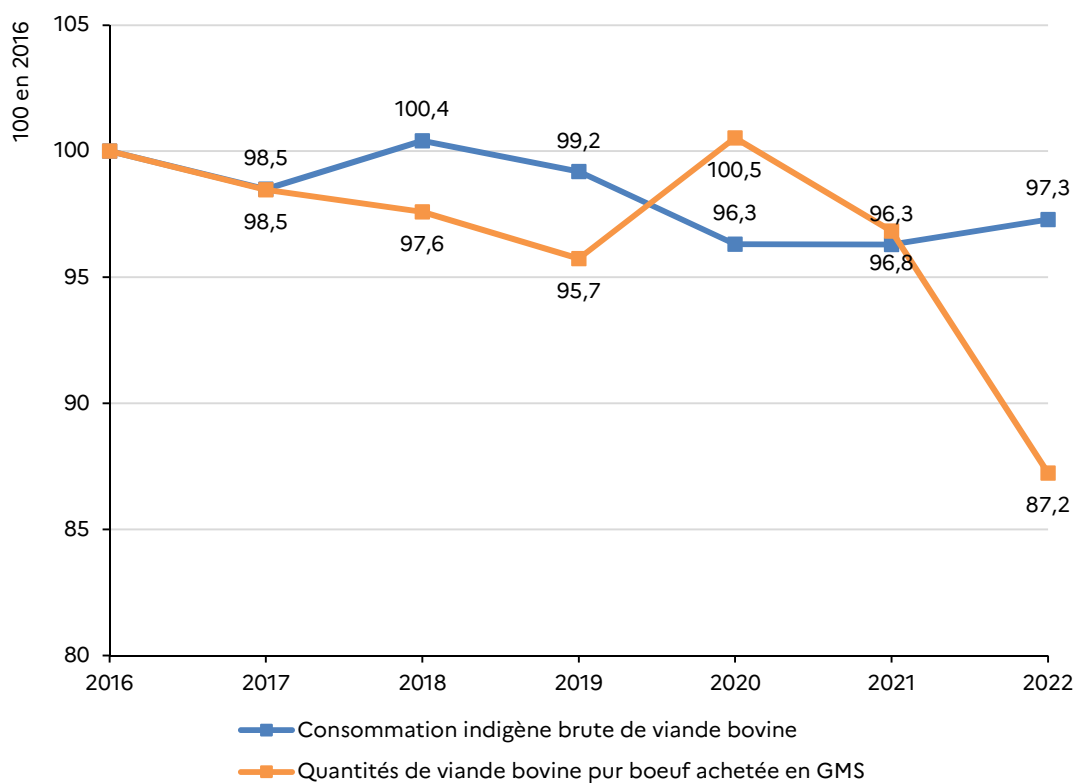
Sources : OFPM d'après Kantar Worldpanel

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 2022.

Graphique 31



Graphique 32

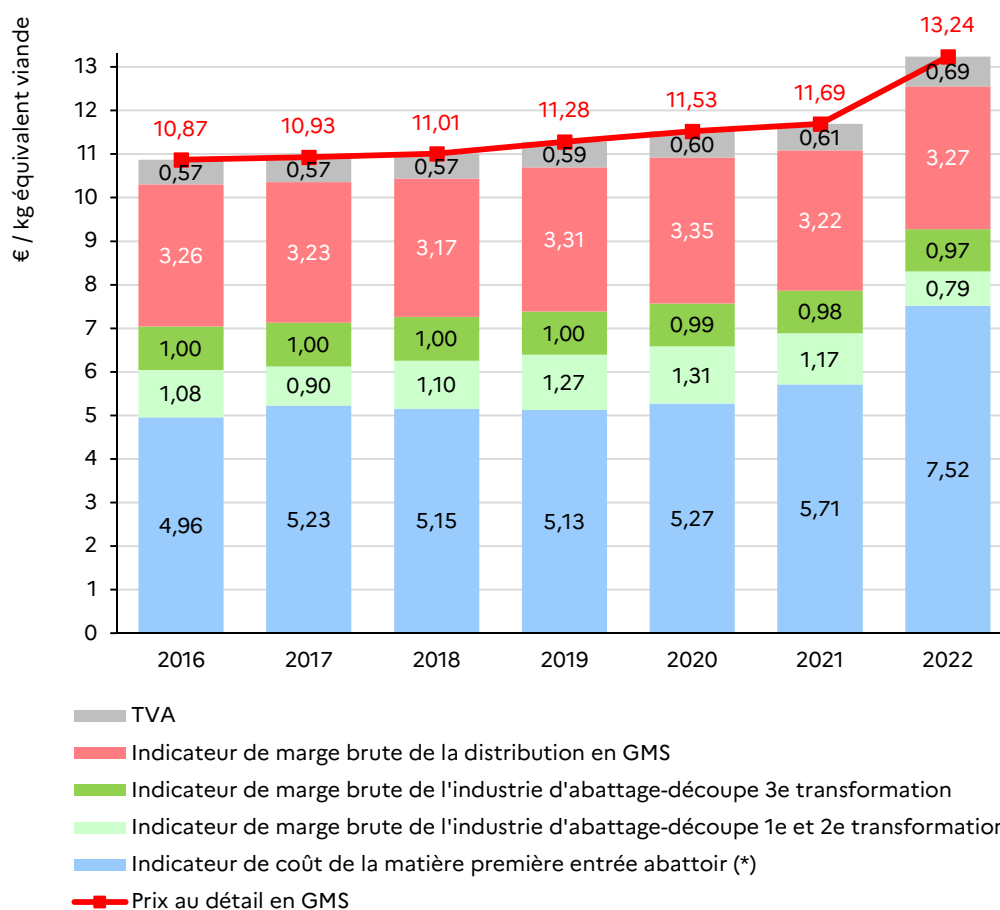


Le graphique de décomposition des prix et des marges du panier saisonnier de viande de bœuf illustre la conjoncture de cette année 2022. Ainsi, le premier élément marquant, reflet du déséquilibre offre-demande, est la forte hausse du coût entrée-abattoir entre 2021 et 2022 (+1,81 euro/kg, soit +31,7%). La marge brute du maillon distribution GMS a augmenté de 5 cts/kg, après une réduction de celle-ci en 2021. Le niveau d'inflation élevé de 2022 se retrouve également dans la forte hausse du prix moyen du panier saisonnier au détail en GMS (+1,55 €/kg, soit +13,2%) (Graphique 33). Cependant, l'appréciation du prix a été atténuée par une compression de 38 cts/kg (soit -33,1%) de la marge brute de l'industrie d'abattage-découpe 1^{ère} et 2^{ème} transformation par rapport à 2021, et une diminution de 1 ct/kg pour la 3^{ème} transformation (soit -1,3%).

Ainsi, la décomposition en pourcentage du prix au détail HTVA de 2022 varie au regard de 2021 (Graphique 34). Le coût de matière première entrée-abattoir augmente de 8,4 points, atteignant sa part la plus élevée dans la décomposition du prix depuis 2016. En 2022 par rapport à 2021, l'indicateur de marge brute de l'abattage-découpe perd 5,4 points, tandis que celui de la distribution recule de 2,9 points (Graphique 34).

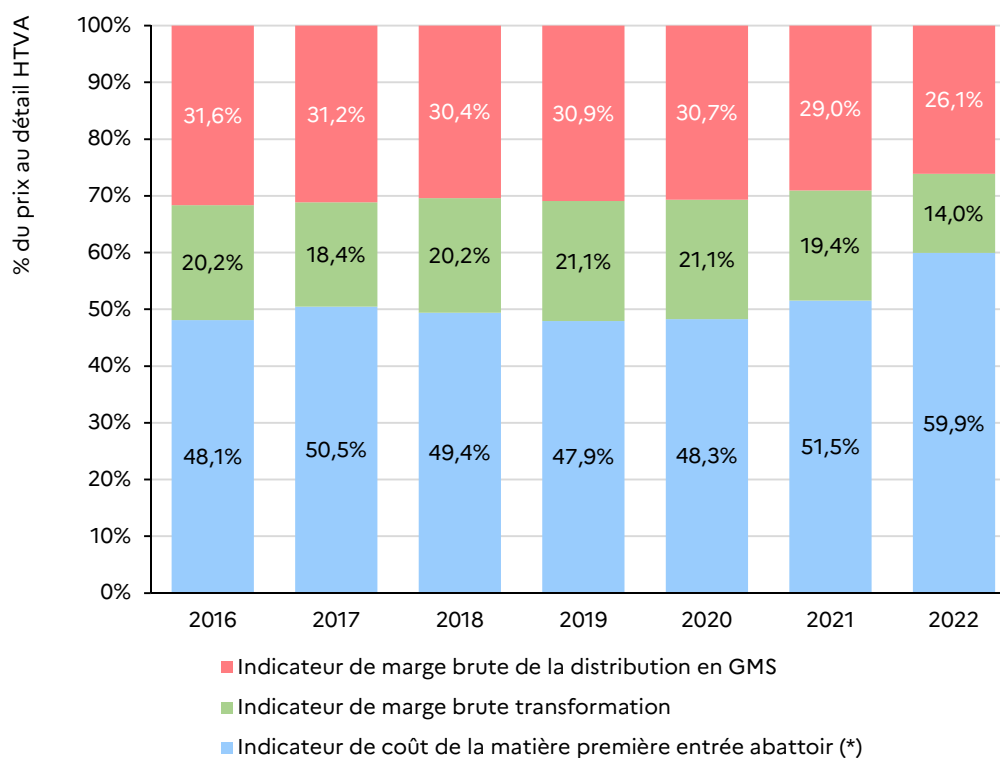
Graphique 33

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



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Kantar Worldpanel

Graphique 34

Composition en pourcentage du prix moyen HTVA annuel au détail en GMS du panier saisonnier

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, Kantar Worldpanel

3.2. Prix et indicateurs de marges brutes en filière viande bovine : viande hachée fraîche réfrigérée

Entre 2021 et 2022, la hausse de la valeur de la matière première servant à la production de viande de bœuf hachée réfrigérée à 15 % de MG est de 1,63 €/kg, soit + 35,8 % (Graphique 35). Cette augmentation s'explique par la hausse de la cotation de la « vache moyenne » suivie par l'Observatoire.

Le prix moyen sortie usine de la viande hachée a continué de progresser en 2022, cependant, cela n'a pas empêché l'indicateur de marge brute de la transformation de diminuer de 32 cts/kg (Graphique 35).

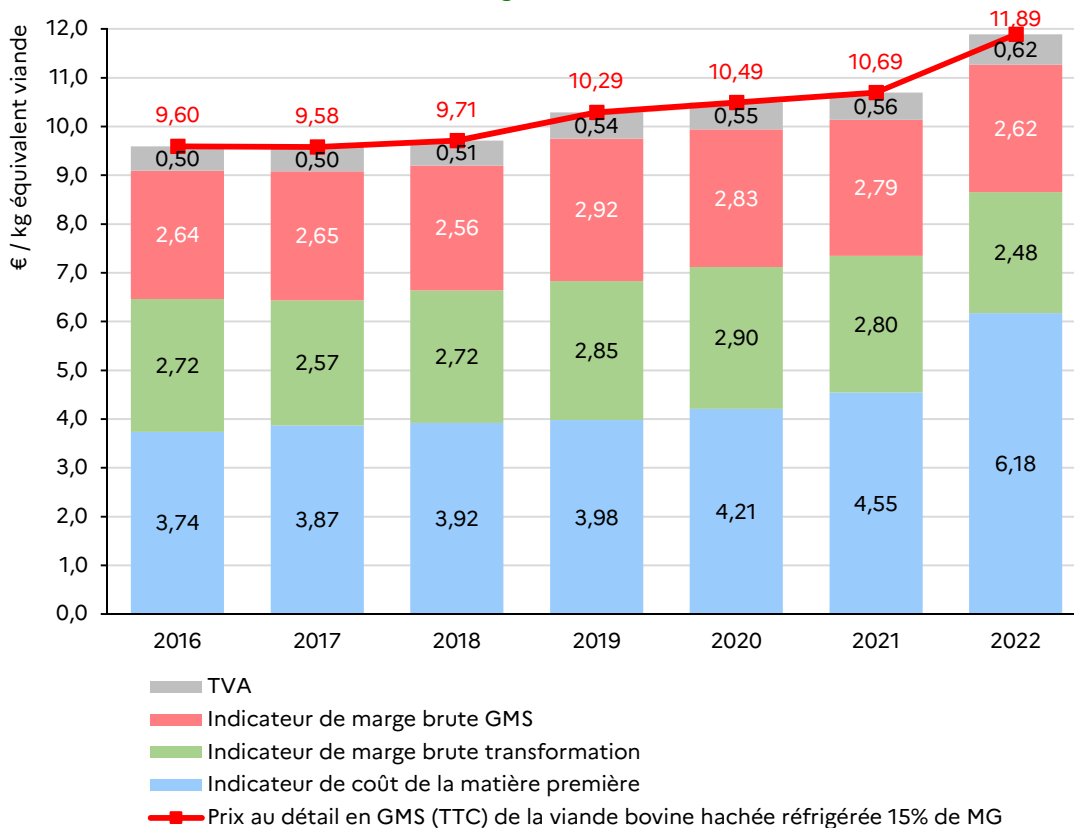
Concernant la distribution, pour qui la viande hachée représente un produit d'appel, la hausse du prix de vente a été limitée par une compression de 17 cts/kg de la marge brute GMS.

Ainsi, le prix au détail de la viande hachée 15 % MG a cru de 1,20 €/kg en 2022 par rapport à 2021 (soit + 11,2 %).

En pourcentage du prix au détail HTVA, en 2022 la part du coût de la matière première augmente de 10,0 points et la marge brute des distributeurs recule de 4,3 points. Au milieu de la chaîne de fabrication, le maillon abattage-découpe subit également une baisse de sa marge brute (- 5,7 points).

Graphique 35

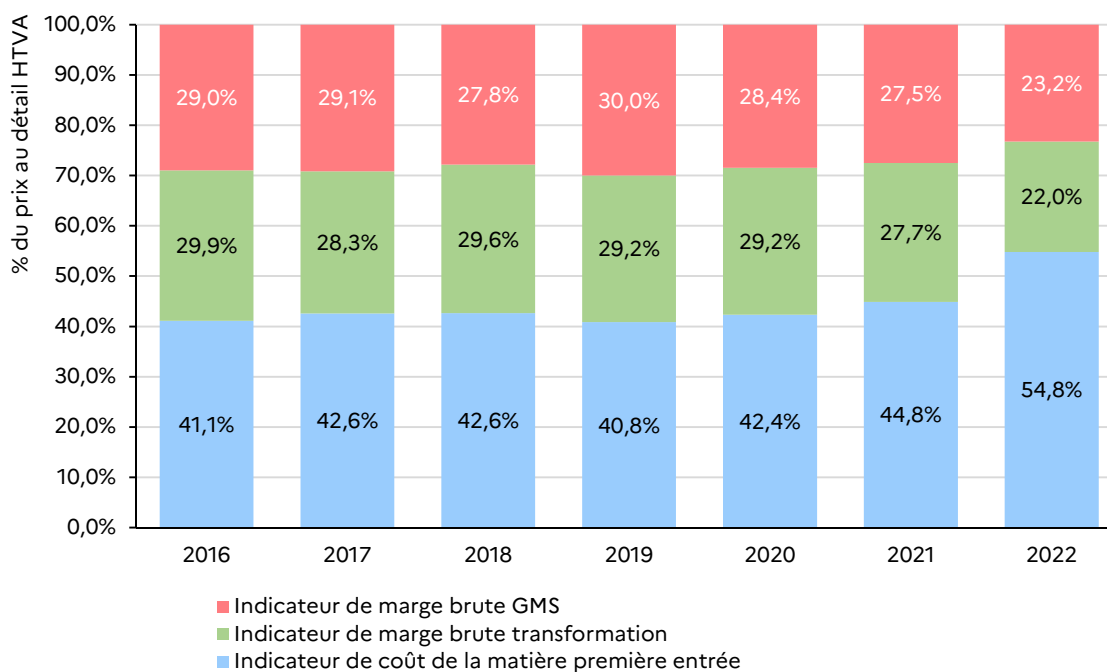
Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la viande de bœuf hachée réfrigérée à 15 % de MG



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande et Kantar Worldpanel

Graphique 36

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



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande et Kantar Worldpanel

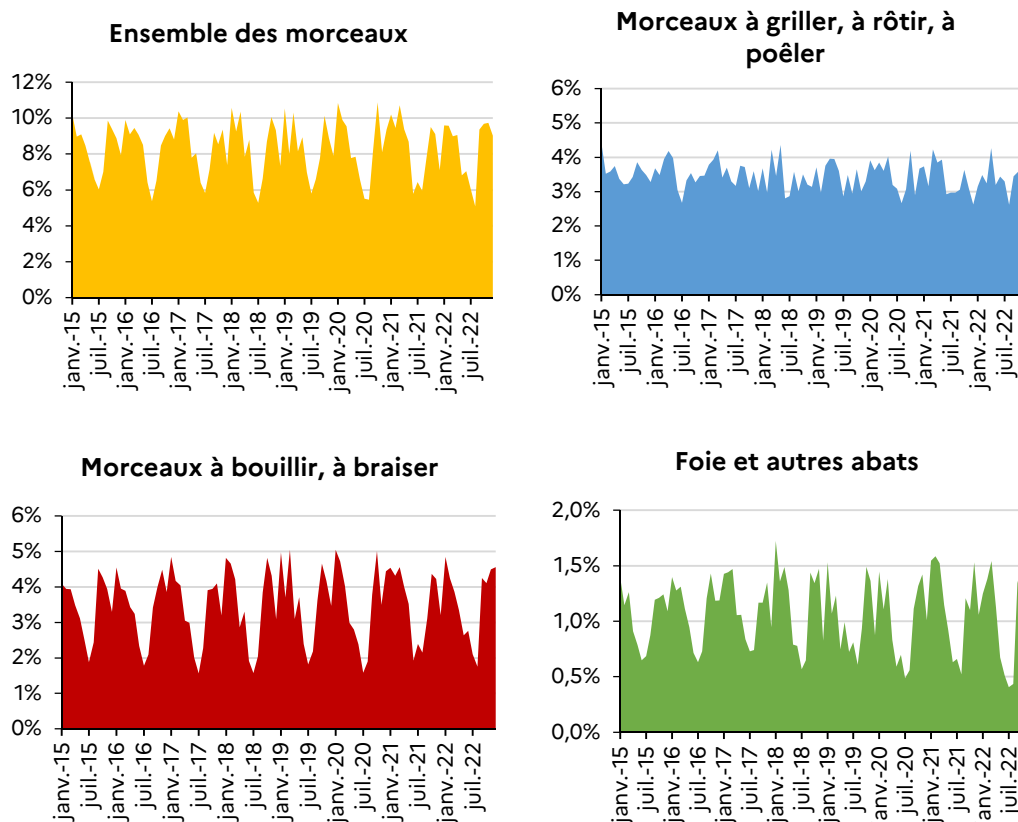
3.3. Prix et indicateurs de marges brutes en filière viande bovine : viande de veau de boucherie

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 37.

Graphique 37

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



Source : OFPM d'après Kantar Worldpanel

La quantité de viande de veau achetée tous morceaux confondus présente 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 2022, la consommation à domicile de viande de veau a baissé de 13,0 % en volume.

Sur le Graphique 39, on observe la revalorisation de l'indicateur de coût entrée-abattoir à des niveaux bien supérieurs à ceux des cinq dernières années. En effet, en 2022 l'offre se contracte sur le marché du veau. Parallèlement, le prix moyen de la viande et des abats a suivi une tendance haussière (+ 5,8 % en 2022 par rapport à 2021).

3.3.2. Décomposition des prix au détail

Afin de suivre des évolutions de prix moyens « purs », hors effet des changements de composition du panier d'achat, la composition du panier de morceaux a été fixée chaque mois aux niveaux observés en 2022 (au demeurant, sur la période étudiée, la composition du panier évolue peu d'une année sur l'autre).

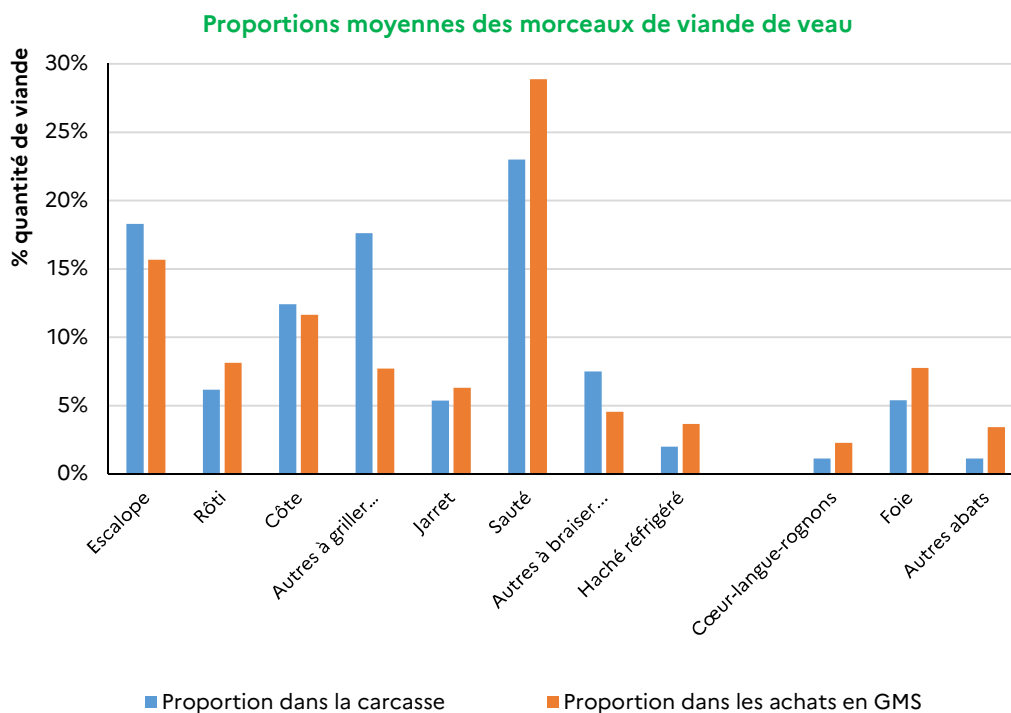
En fin d'année 2021, comme ce fut le cas pour la filière viande bovine, la demande en veau de boucherie était en reprise. Du côté de l'offre, la décapitalisation a réduit les disponibilités. Sous l'effet de la hausse des cours des aliments lactés et fibreux, les coûts de production des veaux gras ont augmenté, conduisant alors à des mises en place prudentes de la part des intégrateurs, réduisant ainsi le niveau de disponibilités. L'offre modeste a mené à une progression des cours des veaux gras.

Ainsi, en 2022, la hausse du coût entrée-abattoir a progressé de 13,8 % (+ 1,17 €/kg), et la marge de l'industrie et de la distribution en GMS a, elle, été comprimée de 5,9 % (soit - 34 cts/kg) par rapport à 2021. Cette réduction de la marge a permis de limiter la transmission totale de la hausse du coût de la matière première au consommateur, conduisant alors à une progression de 5,8 % du prix au détail en GMS (+ 88 cts/kg) en 2022 par rapport à 2021.

En comparaison avec l'année précédente, en 2022, les parts des deux maillons de la filière en pourcentage du prix au détail HTVA ont été redistribuées en conséquence. La part de la valeur entrée-abattoir augmente de 4,6 points, tandis qu'à l'inverse celle de l'indicateur de marge brute agrégée aval diminue dans les mêmes proportions (Graphique 40).

Un suivi détaillé de la marge brute aval par l'Observatoire nécessiterait des données de base plus adaptées, s'agissant des coûts entrée-abattoir (prise en compte de l'intégration), des types de produits (carcasse, PAD, UVCI...) et des prix sortie abattage-découpe pour GMS.

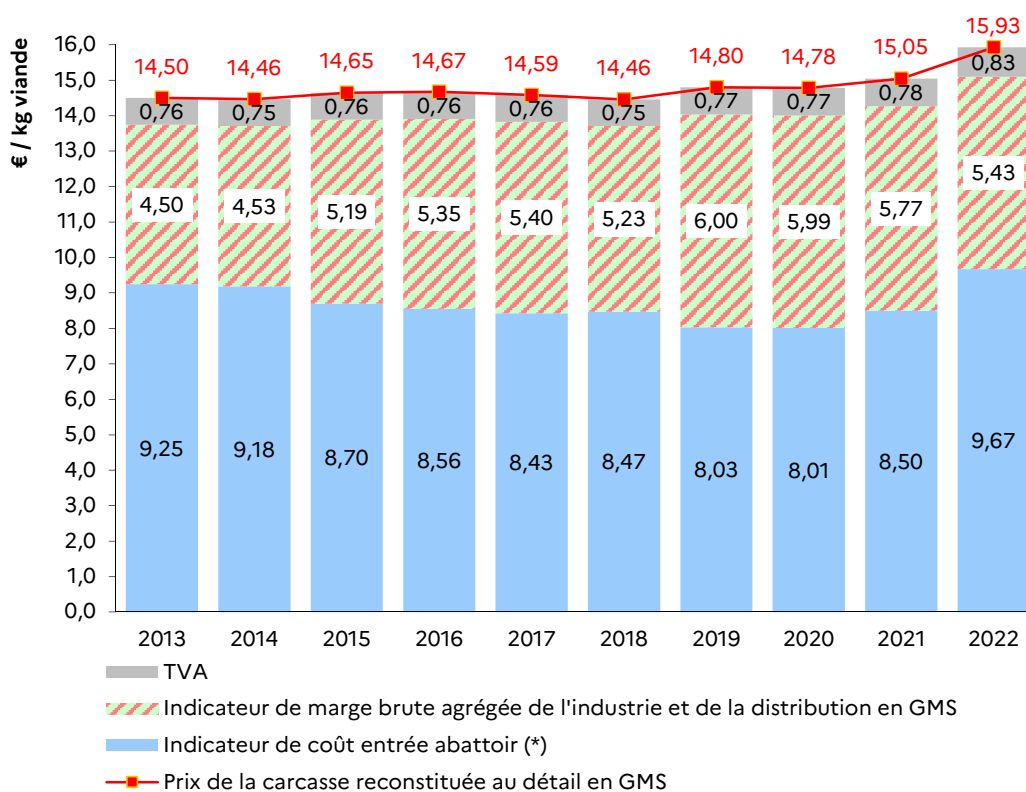
Graphique 38



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

Graphique 39

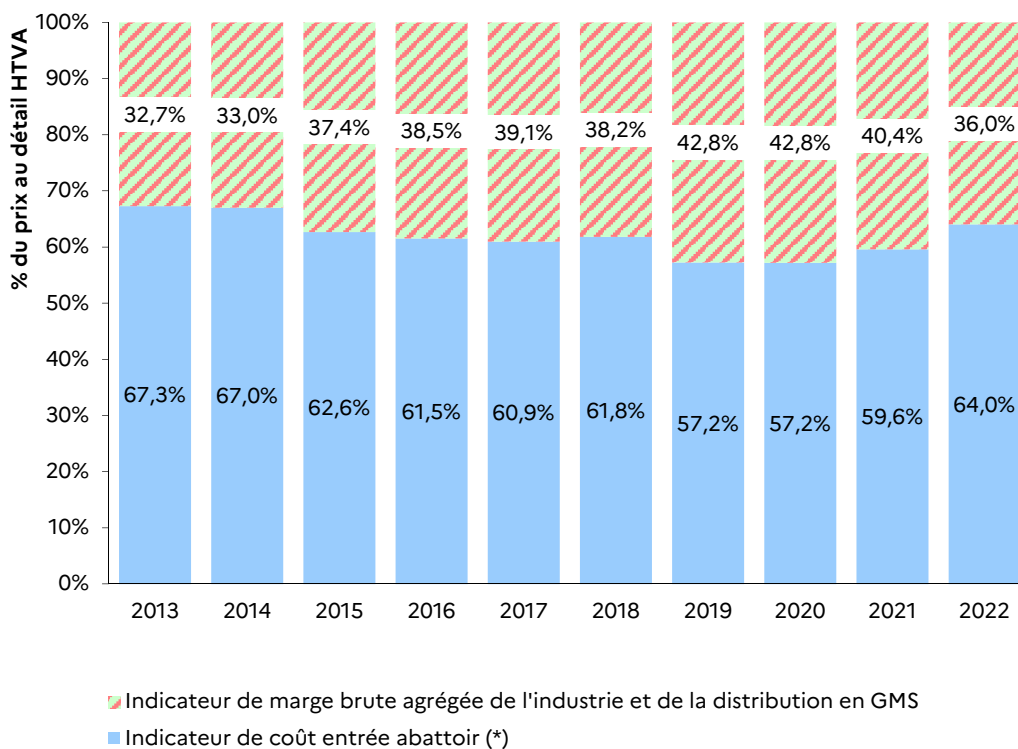
Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la viande de veau dont abats



Source : OFPM d'après, FranceAgriMer et Kantar Worldpanel

Graphique 40

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



Source : OFPM d'après FranceAgriMer et Kantar Worldpanel

4. COMPTE DE RÉSULTAT DES EXPLOITATIONS SPÉCIALISÉES D'ÉLEVAGE BOVIN VIANDE 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 2010-2021, l'échantillon des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande bovine issu du Rica est constitué d'un effectif variant de 467 à 519 unités. Cet échantillon, une fois extrapolé, représente selon les années de 19 019 à 26 403 exploitations spécialisées. Pour cet ensemble, la production de bovins viande (bovins maigres, bovins gras) constitue plus de 82 % de la production de l'exercice nette des achats d'animaux.

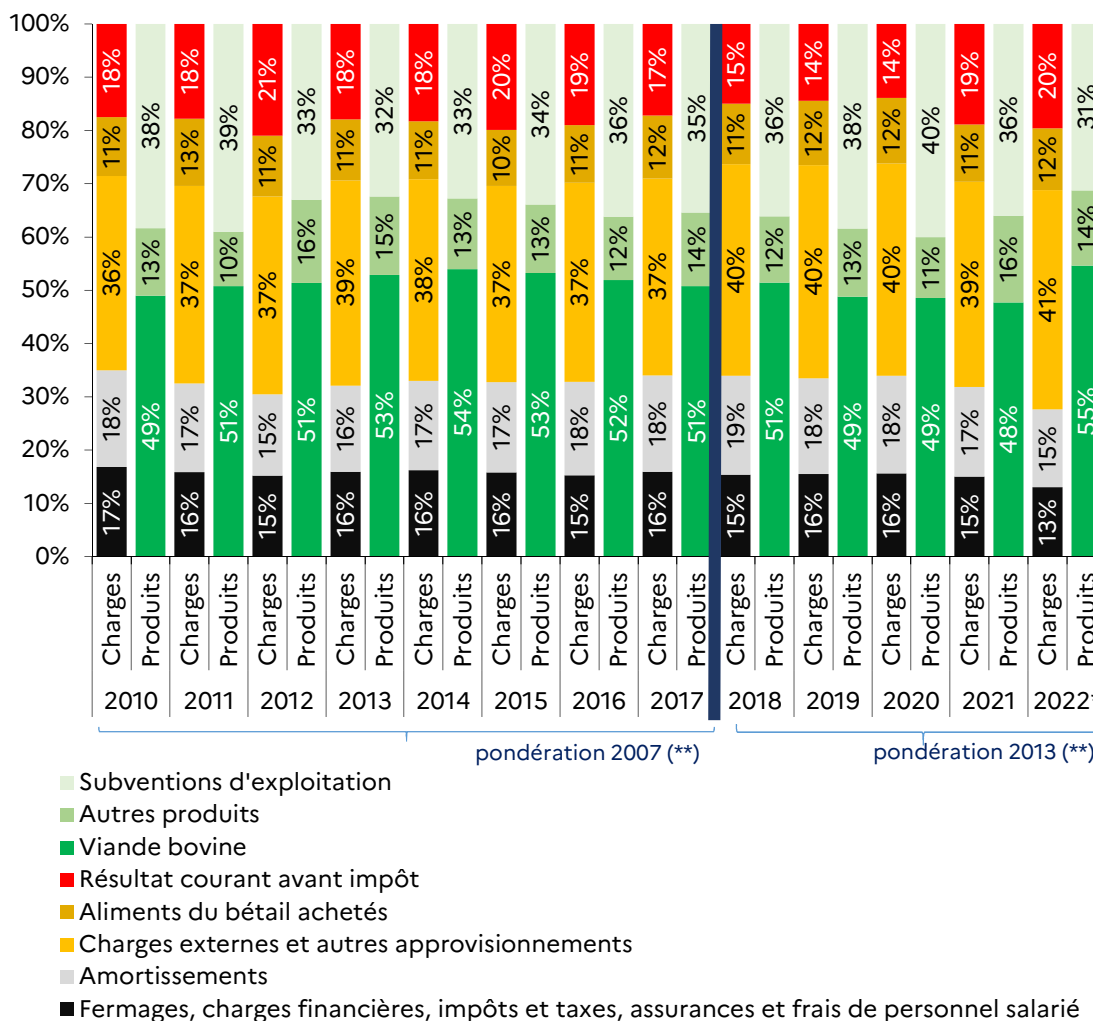
En 2021, le produit viande bovine de l'échantillon a augmenté de 9 % par rapport à 2020 après trois années de baisse consécutives. Les autres produits ont également augmenté de 58 % tandis que les subventions restent quasiment stables (-1%). Les charges courantes ont augmenté de 4 %. Ainsi, le ratio du résultat courant avant impôt rapporté aux produits courants⁷ a augmenté. Il est de 19 % en 2021 (soit 26 462 € pour 140 172 € de produits) contre 14 % en 2020 (soit 17 655 € pour 126 852 € de produits). Ce résultat courant par travailleur familial atteint 20 949 € en 2021 alors qu'il était de 13 960 € en 2020.

Les résultats 2022 sont simulés. L'IPPAP bovins de boucherie 2022 (Insee) est appliqué au produit viande bovine 2021 pour calculer la valeur de ce produit en 2022. L'IPAMPA bovins viande (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. Cette méthode ne tient donc pas compte de l'adaptation des exploitations. Les autres charges et produits sont maintenus au niveau de 2021. En 2022, le produit viande bovine serait en hausse (+ 32 %) pour la seconde année consécutive. Le coût de l'aliment et les charges externes et autres approvisionnements augmenteraient respectivement de 24 % et de 23 %. Ainsi, le résultat courant avant impôt augmenterait de 20 %. Il représenterait ainsi 20 % du total des produits et s'établirait à 31 649 € pour 161 567 € de produits. Le résultat courant avant impôt serait de 25 055 € par travailleur familial.

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

Graphique 41

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



(*) simulé à partir des indices Insee-Idèle

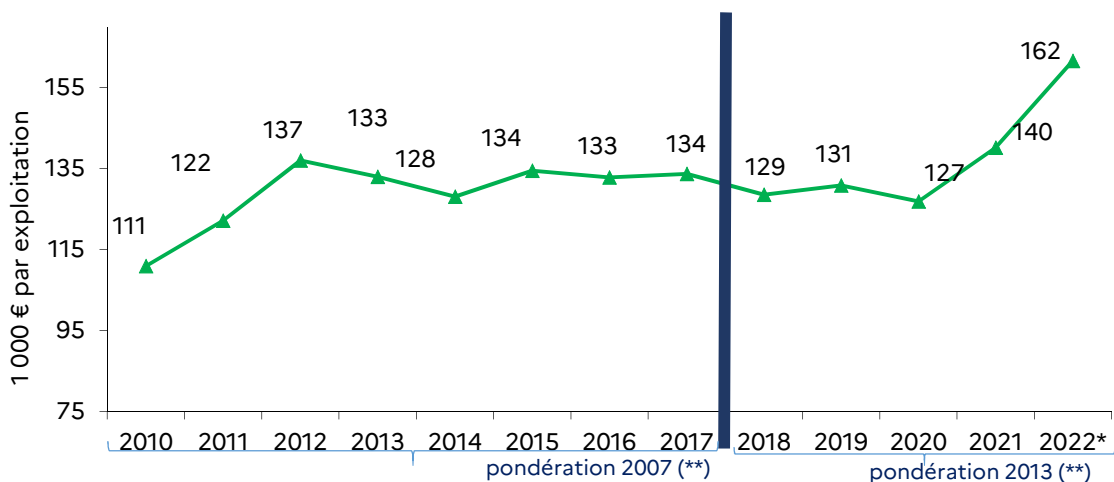
(**) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération : les données à partir de 2018 sont en pondération 2013 ; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les comparaisons

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2022

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 41 (cf. point 2.3. Chapitre 1. Méthode générale).

Graphique 42

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



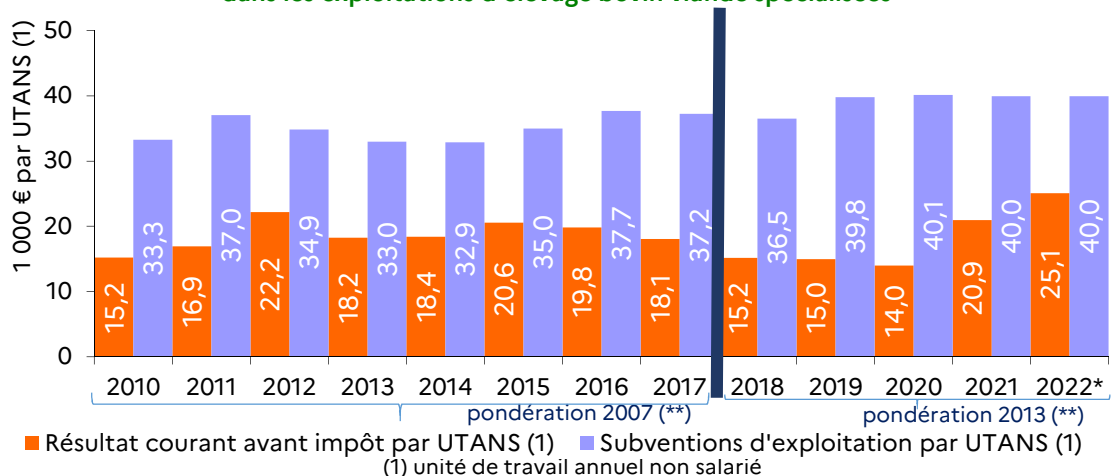
(*) simulé à partir des indices Insee-Idèle

(**) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération: les données à partir de 2018 sont en pondération 2013; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les comparaisons

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2022

Graphique 43

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

(**) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération: les données à partir de 2018 sont en pondération 2013; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les comparaisons

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2022

4.2. Coûts de production dans les élevages bovin viande, par système

Cette estimation pour la campagne 2022 des coûts de production exprimés en euro par 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. Ces 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 coûts de production ne prennent pas en compte les produits autres que bovins de l'exploitation. Ils sont centrés sur l'atelier bovin.

Attention, les chiffres concernant le coût de production ou le prix de revient contenus dans cette publication ne peuvent pas être considérés comme des indicateurs de référence pour la contractualisation calculés par l'Idèle dans le cadre prévu par la loi ÉGAlim 2.

Deux systèmes d'élevage spécialisés sont désormais étudiés⁸ :

- **« Naisseurs »** : 121 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 »** : 61 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.

Cette approche, 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.

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

Entre 2017 et 2021, dans le système **« Naisseurs »**, le coût de production varie de 452 € à 471 € pour 100 kg vif, en hausse de 7 % sur la période. L'ensemble des produits (vente des bovins, produits joints et aides affectées) varie de 402 € à 415 € pour 100 kg vif, en hausse de 3 % sur la période. Les produits permettent la couverture des charges comptables constatées et la rémunération calculée des capitaux engagés et des terres utilisées, ainsi qu'une rémunération résultante du travail de l'éleveur allant de 1,2 SMIC en 2017 à 1,1 SMIC/UMO en 2021.

Dans le système **« Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins »**, le coût de production varie de 344 € pour 100 kg vif en 2017 à 384 € pour 100 kg de vif en 2021. L'ensemble des produits (vente des bovins, produits joints et aides attribuées) varie de 326 € en 2017 à 363 € pour 100 kg vif en 2021, soit un différentiel de 21 € de moins que le coût de production en 2021. Ces produits permettent la couverture des charges comptables constatées et la rémunération calculée des capitaux engagés et des terres utilisées, ainsi qu'une rémunération résultante du travail de l'éleveur à hauteur de 1,5 SMIC en 2017 et en 2021.

En 2022, la conjoncture du marché bovin s'est améliorée, mais les coûts de production augmentent dans les deux systèmes **« Naisseurs »** et **« Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins »** respectivement de + 11,7 % et de + 13,3 %. L'IPAMPA bovin viande augmente (+ 19 %)

⁸ Le système **« Naisseurs-engraisseurs et cultures »** tel que présenté dans les précédents rapports de l'Observatoire a été réparti entre les deux systèmes : les **« Naisseurs spécialisés »** avec les **« Naisseurs et cultures »** et les **« Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins »** avec les **« Naisseurs-engraisseurs spécialisés de jeunes bovins et cultures »**.

par rapport à 2021, en lien notamment les augmentations du prix des aliments achetés (+ 24 %) et des carburants (+ 58 %).

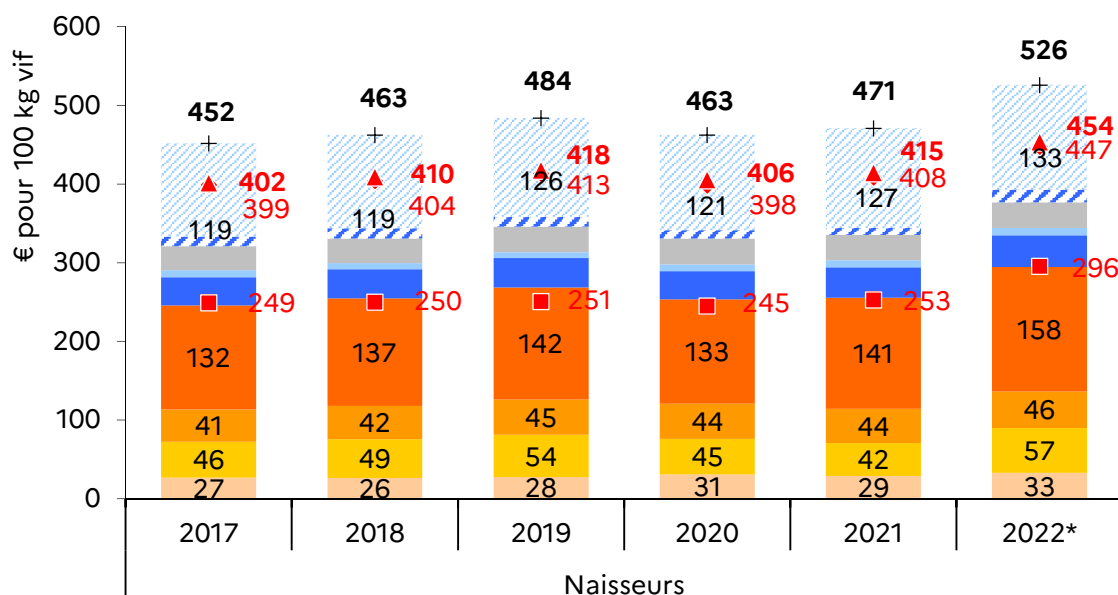
Les élevages « *Naisseurs* » et « *Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins* » ont été fortement touchés par la sécheresse impactant les prix des aliments. En 2022, ce coût d'alimentation des animaux (achats d'aliments concentrés et de fourrages) augmente respectivement de 36 % et de 34 % dans les systèmes « *Naisseurs* » et « *Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins* ».

Le produit viande bovine augmente dans tous les systèmes : + 17 % pour le « *Naisseurs* » et + 19 % pour le « *Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins* ». Cependant, cette meilleure valorisation n'a pas compensé la hausse des coûts de production. Ainsi, par rapport à 2021, la rémunération permise se dégrade dans le système « *Naisseurs* » descendant sous le seuil du SMIC (0,9 SMIC/UMO) alors qu'elle reste stable à 1,5 SMIC dans le système « *Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins* ».

Notons également que les prix de revient pour 2 SMIC augmentent en 2022, la part d'élevage atteignant les 2 SMIC serait de 21 % pour les « *Naisseurs* » et de 36 % pour les « *Naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins* ».

Graphique 44

Coûts de production dans les élevages bovins naisseurs de 2017 à 2022



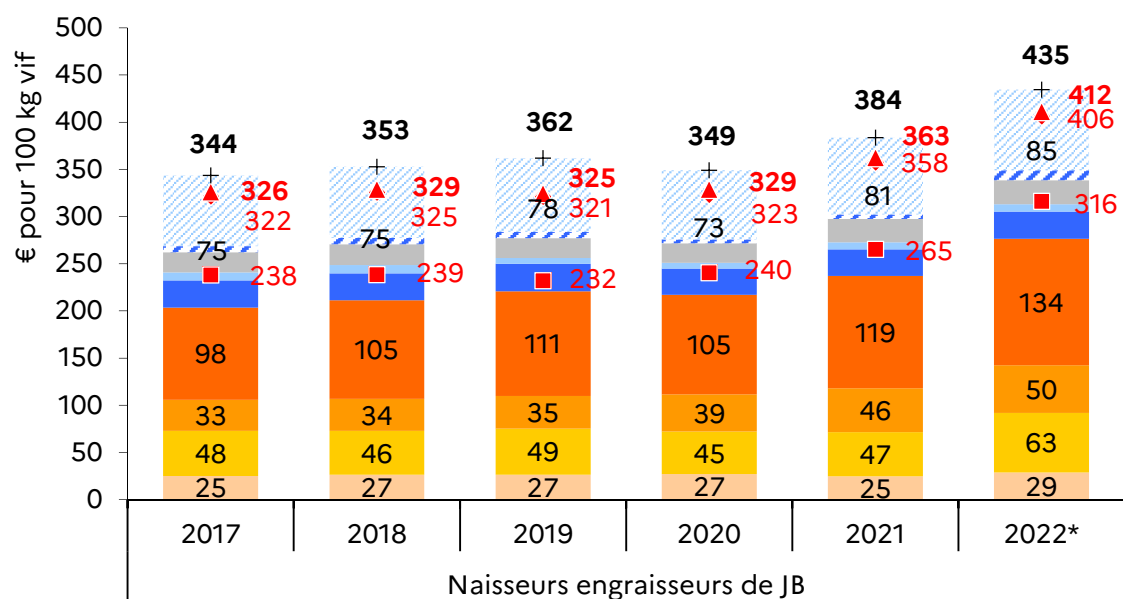
- ▨ Charges supplétives : travail (2 SMIC / UMO exploitant)
- ▨ Charges supplétives : capital et foncier
- Autres charges
- Frais de personnel salarié
- Foncier et capital
- Bâtiment, installations et mécanisation
- Frais d'élevage
- Alimentation achetée des animaux
- Approvisionnements des cultures et des prairies
- Prix de vente des bovins
- ◆ Prix de vente des bovins + aides
- ▲ Prix de vente des bovins + produits joints + aides
- + Total coût de production

(*) estimation

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

Graphique 45

Coûts de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins de 2017 à 2022



- ▨ Charges supplétives : travail (2 SMIC / UMO exploitant)
- ▨ Charges supplétives : capital et foncier
- Autres charges
- Frais de personnel salarié
- Foncier et capital
- Bâtiment, installations et mécanisation
- Frais d'élevage
- Alimentation achetée des animaux
- Approvisionnements des cultures et des prairies
- *Prix de vente des bovins*
- ◆ *Prix de vente des bovins + aides*
- ▲ *Prix de vente des bovins + produits joints + aides*
- + **Total coût de production**

(*) estimation

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

4.3. Coût de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de veaux

L'échantillon « *Naisseurs-engraisseurs de veaux* » est composé de 16 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.

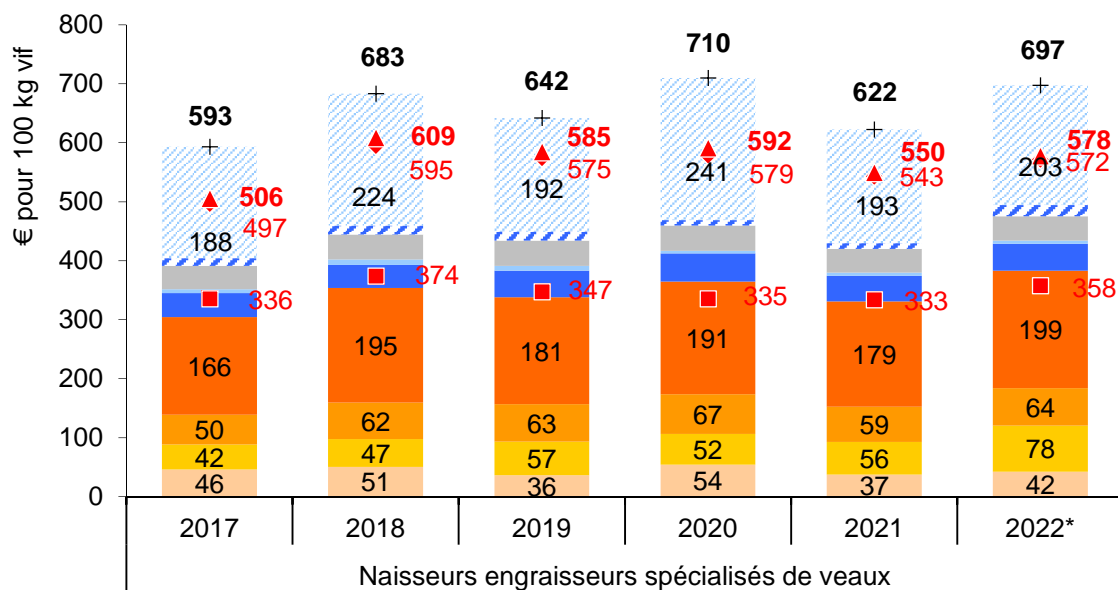
Entre 2017 et 2021, le coût de production total des « *Naisseurs-engraisseurs de veaux* » (veaux sous la mère) varie fortement à la hausse comme à la baisse selon les années de 593 € en 2017 à 710 € pour 100 kg vif en 2020. L'ensemble des produits (vente de bovins, produits joints, aides) fluctue également sur la période de 506 € à 609 €. Depuis 2018, le produit viande diminue jusqu'en 2021. Les produits permettent la couverture des charges comptables constatées et la rémunération calculée des terres utilisées et des capitaux investis, ainsi qu'une rémunération résultante de l'éleveur allant de 1,1 SMIC en 2017 à 1,2 SMIC en 2021.

En 2022, le coût de production prévisionnel total augmente (+ 12 %), il s'établit à 697 € pour 100 kg vif. Les coûts de l'alimentation augmentent de 39 %. Le prix des veaux sous la mère peine à décoller (+ 7 % par rapport à 2021). Du côté des veaux d'Aveyron et du Ségala, la demande en veaux labellisés se maintient mais la répercussion très progressive de la hausse des coûts de production dans la grille de prix a limité la revalorisation des veaux en 2022. En parallèle, les aides augmentent de 2 % grâce à la revalorisation des aides couplées aux veaux.

L'ensemble des produits (vente de bovins, produits joints, aides) s'élève à 578 €, en hausse par rapport à 2021 (+ 5 %). La différence est de 119 € pour 100 kg vif produit. Ces produits permettent la couverture des charges comptables et la rémunération des terres utilisées et des capitaux investis et une rémunération de l'éleveur s'élevant à 0,8 SMIC brut, en retrait de 0,4 point par rapport à 2020.

Graphique 46

Coût de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de veaux



- ▨ Charges supplémentaires : travail (2 SMIC / UMO exploitant)
- ▨ Charges supplémentaires : capital et foncier
- Autres charges
- Frais de personnel salarié
- Foncier et capital
- Bâtiment, installations et mécanisation
- Frais d'élevage
- Alimentation achetée des animaux
- Approvisionnements des cultures et des prairies
- *Prix de vente des bovins*
- ◆ *Prix de vente des bovins + aides*
- ▲ *Prix de vente des bovins + produits joints + aides*
- + **Total coût de production**

(*) estimation

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

5.1. Coût de production dans l'abattage-découpe de bovin

FranceAgriMer réalise un suivi trimestriel de l'activité, des coûts, des marges et des résultats des entreprises d'abattage-découpe et de transformation des gros bovins, en relation avec la conjoncture.

L'enquête est réalisée auprès de six entreprises et groupes d'entreprises spécialisées en gros bovins (95 % des volumes traités totaux sont des gros bovins). Ces entreprises ont transformé plus de 590 milliers de tonnes de viandes équivalent carcasse sur les trois premiers trimestres de 2022, ce qui représente 58 % des abattages contrôlés nationaux. Le chiffre d'affaires moyen des entreprises de cet échantillon sur les trois premiers trimestres 2022 est de 685 millions d'euros.

Sur le cumul des trois premiers trimestres 2022, l'activité d'abattage en tonnes équivalent carcasse des entreprises de l'échantillon est en forte baisse (-5,6 %), comme les abattages nationaux (-4,7 %).

Dans un contexte de manque d'offre, on observe une forte hausse des cours des gros bovins sur les trois premiers trimestres 2022 par rapport à la même période de l'année précédente (+31 % de la cotation GBEA en prix moyen pondéré). De même, le prix d'achat de l'échantillon augmente de 23 % soit une hausse de 1,20 euro. Le prix de vente quant à lui, progresse plus rapidement de 1,37 euro ; il en résulte une hausse de la marge brute de 17 centimes, entre les deux périodes.

Concernant les charges d'exploitation et financières en euro du kilo carcasse, celles-ci, sont en hausse de 18 centimes entre la période observée et la même période de l'année précédente. On constate en effet une hausse de 5 cts/kg de carcasse des charges externes hors prestataires d'abattage-découpe et une hausse de 5 cts des frais de personnel (y compris prestataires). Les impôts et autres charges augmentent également en prenant 8 cts. Les autres produits restent stables.

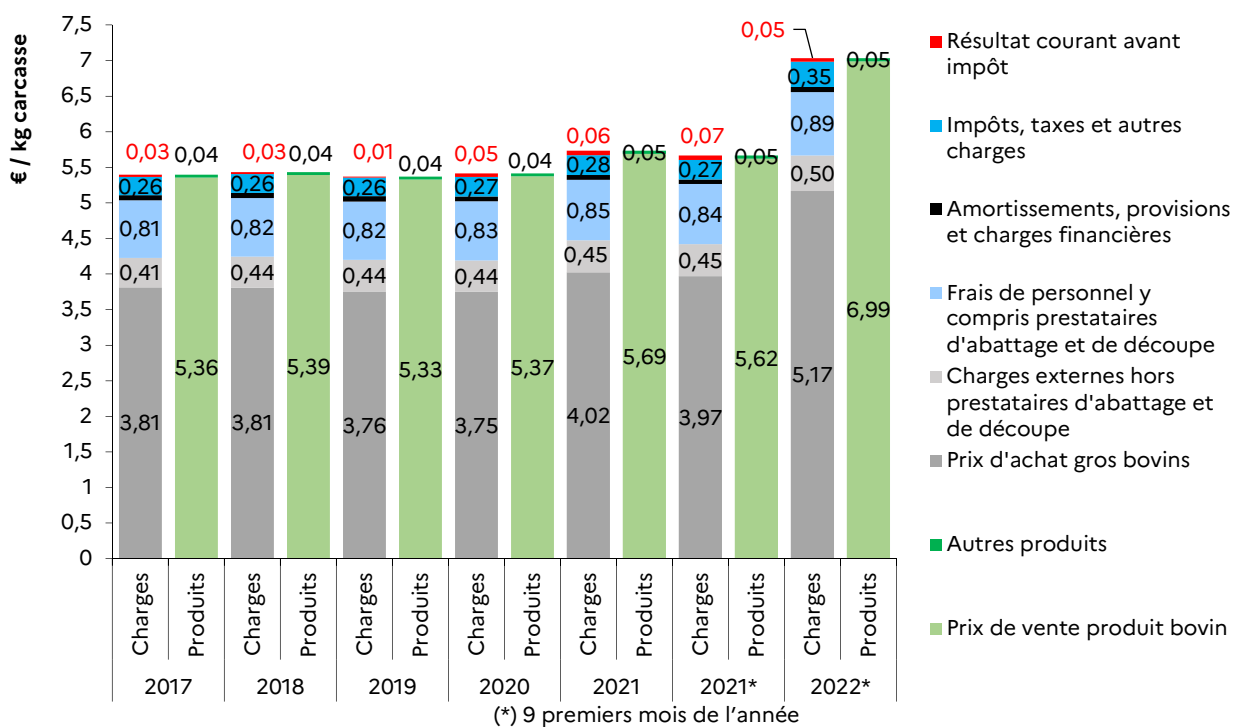
Il en résulte, une baisse du résultat courant avant impôts d'environ 2 cts/kg de carcasse. Celui-ci passe de 7 cts/kg de carcasse en 2021 (9 mois) à 5 cts/kg de carcasse en 2022 (9 mois), soit un taux de marge nette (RCAI/ensemble des produits) passant de 1,2 % à 0,8 %.

Pour rappel, l'approche de décomposition du prix est une analyse réalisée pour un produit de grande consommation à destination de la GMS, alors que celle des comptes est réalisée par secteur d'activité. Dans le cas du secteur de l'industrie de la viande bovine, l'analyse porte sur les coûts et produits engendrés par l'activité d'abattage et de découpe de viande bovine, quel que soit le débouché des produits vendu par l'industriel (GMS, export, RHD...) et le type de produits vendus (coproduits, pièces de viande, demie carcasse, steak haché...).

Le périmètre de ces deux analyses est donc distinct, ce qui explique la possibilité de constater des tendances différentes entre les marges brutes calculées.

Graphique 47

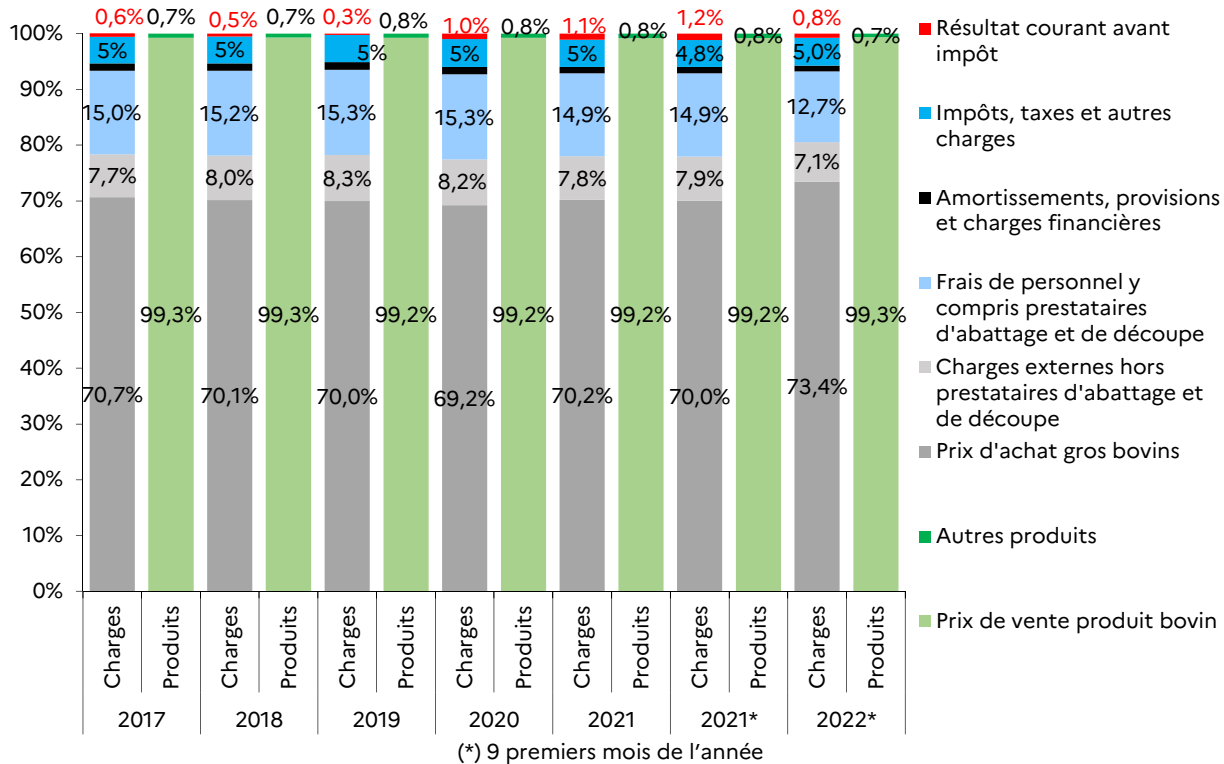
Coûts et résultat courant par €/kg de carcasse traitée dans l'abattage-découpe de viande bovine



Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

Graphique 48

Coûts et résultat courant en % du produit total dans l'abattage-découpe de viande bovine



Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

