

## Section 2 – Viande bovine

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

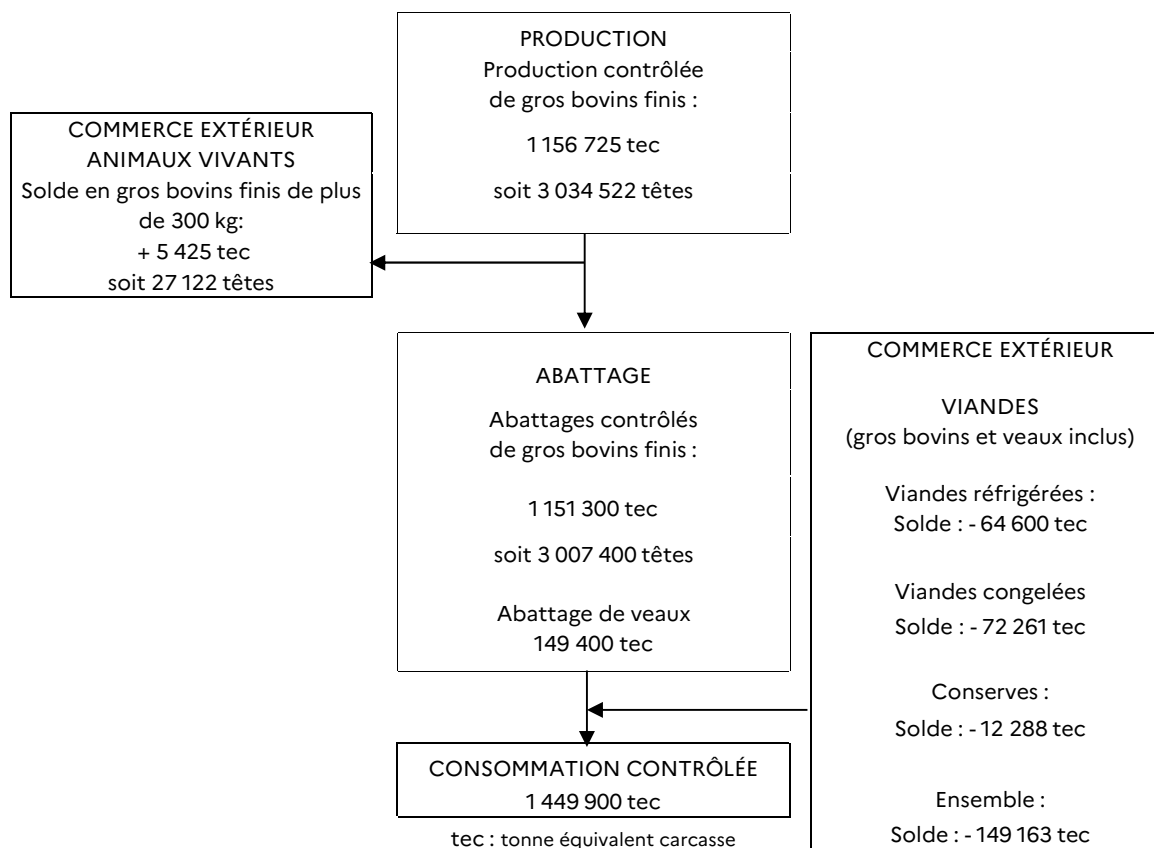
#### 1.1. Traits généraux et bilan des flux dans la filière de la viande bovine

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 9

#### Bilan des flux gros bovins viande en 2023



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

### **Production et exportations :**

En décembre 2023, selon la BDNI<sup>1</sup>, le cheptel français était composé de 16,6 millions de bovins dont 7,0 millions de vaches, réparties entre vaches laitières (46 %) et allaitantes (54 %). Ces proportions changent lorsqu'on étudie la consommation, puisque la viande bovine consommée par les Français : tous circuits confondus, elle provient à environ 66 % de vaches. Parmi cette viande de vache consommée, 39 % est issue de vaches allaitantes et 61 % de vaches laitières (« *Où va le bœuf ?* », 2019). En **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'Espagne, et l'Italie. 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 une moitié 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.

La France est presque auto-suffisante en viande bovine (à hauteur d'environ 90 %), mais importe des volumes non négligeables de viande chaque année. C'est avant tout l'orientation des choix de production en France qui explique ce besoin d'importation de viande puisque la France est fortement tournée vers l'élevage de bovins maigres destinés à l'exportation.

### **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 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<sup>re</sup> 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 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 « 2<sup>e</sup> 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

---

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

proximité des abattoirs) en portions-consommateur de morceaux de viande fraîche conditionnés ou « *barquettes* » (« **unité de vente consommateur industrielle** » ou **UVCI**), produits dits de « **3<sup>e</sup> transformation** ».

Une partie des produits issus des 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> 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 traditionnel peut également représenter une part non négligeable d'UVCM dans la GMS, alors que le hard-discount se fournit en UVCI.

Tableau 8

### 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 19 % de la viande bovine produite en France ont été exportées en 2023. 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 2023, selon Kantar Worldpanel, les ménages achètent environ 12 % de leur viande bovine fraîche dans les boucheries, et 60 % dans les GMS (hyper et supermarchés).

## 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 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 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) et 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 :

- coût de la matière,
- 2<sup>e</sup> transformation (désassemblage de la carcasse en pièces) et 3<sup>e</sup> 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-abattoir<sup>2</sup>,**
- **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.

#### 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, 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 2023. 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.

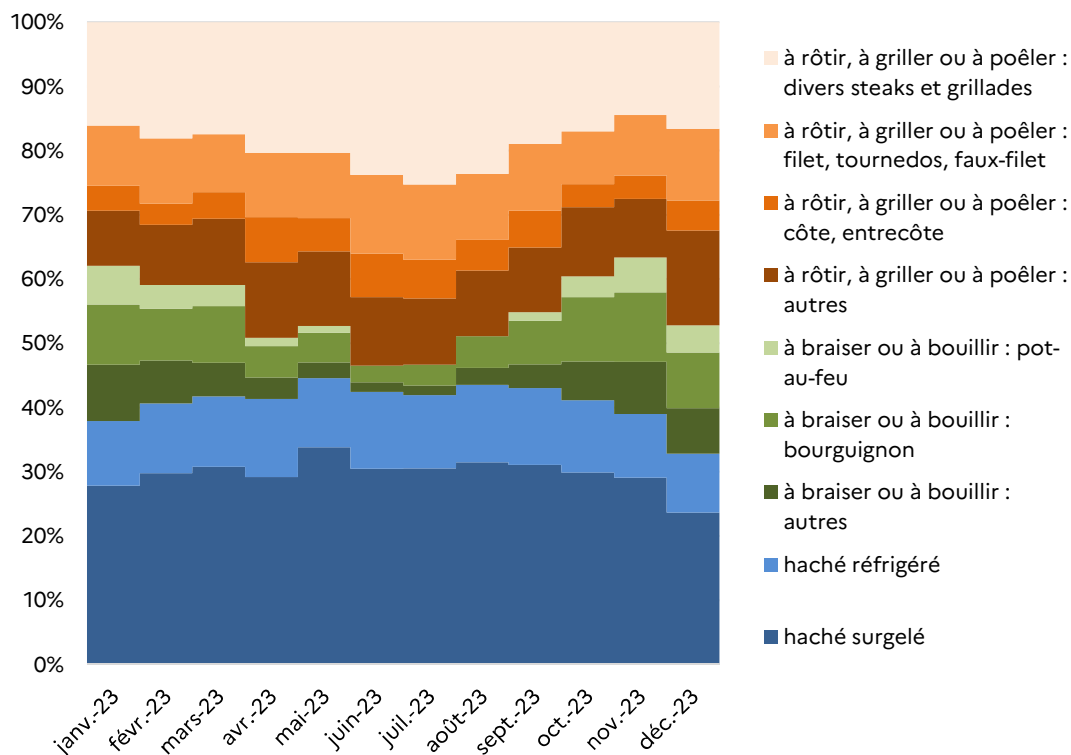
---

<sup>2</sup> 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.

Le Graphique 42, ci-après, représente la structure (en poids des achats de viande) du panier saisonnier, mois par mois.

Graphique 42

### Structure du panier d'achats saisonnier de viande de de bœuf en 2023



Sources : OFPM d'après Kantar Worldpanel

#### Prix sortie industries :

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) 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 prix 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.**

#### Coût de la matière première :

On considère que la valeur de coût d'un kilogramme de matière première de chacune des pièces de 2<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> transformation.

Les études « Carcabov » et « Où va le bœuf ? », financées par Interbev et réalisées par l'Idele, 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<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> 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 9.

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’Idele 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’Idele 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, pot-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 9 reprend dans les grandes lignes les pourcentages, en équivalent viande, retenus au sein du modèle.

Tableau 9

**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’Idele 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<sup>re</sup>/2<sup>e</sup> transformation à partir des prix de 3<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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-abattoir<sup>3</sup>. 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 10.

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 2023, ce forfait a été maintenu au même niveau.

Tableau 10

Année	Valeur coproduit retenue (en centimes / kg de carcasse)
2017	10
2018	8
2019	6
2020	3,5
2021	10
2022	12
2023	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.

<sup>3</sup> 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
  - 2<sup>e</sup> transformation (transformation de la carcasse en pièces désossées dans les proportions correspondant à celles des morceaux du panier : rendement d'environ 70 %);
  - 3<sup>e</sup> 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 <sup>4</sup>
(2) Rendement 2 <sup>e</sup> transformation :	0,70
(3) = (1) / (2) : Prix moyen annuel par kg sortie 2 <sup>e</sup> transformation :	4,95 €/kg désossé
(4) Gain sur coproduits :	0,10 €/kg carcasse
(5) = [(1) – (4)] / (2) : Prix moyen annuel par kg sortie 2 <sup>e</sup> 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 43) et l'indicateur de coût de matière première (Graphique 47) permet de se rendre compte de la différence entre cet indicateur et le prix payé aux éleveurs.

<sup>4</sup> 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-matière<sup>5</sup> 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'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 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.

---

<sup>5</sup> 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.

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... 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 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 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 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 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-abattoir<sup>6</sup> 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 2023. 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).*

---

<sup>6</sup> 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 »

##### Inflation et équilibre entre offre et demande :

En 2023, la filière viande bovine a été marquée par une **demande en retrait dans un contexte inflationniste**. La **poursuite de la décapitalisation** a maintenu en moyenne les cotations gros bovins au-dessus de leur niveau de 2022.

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**.

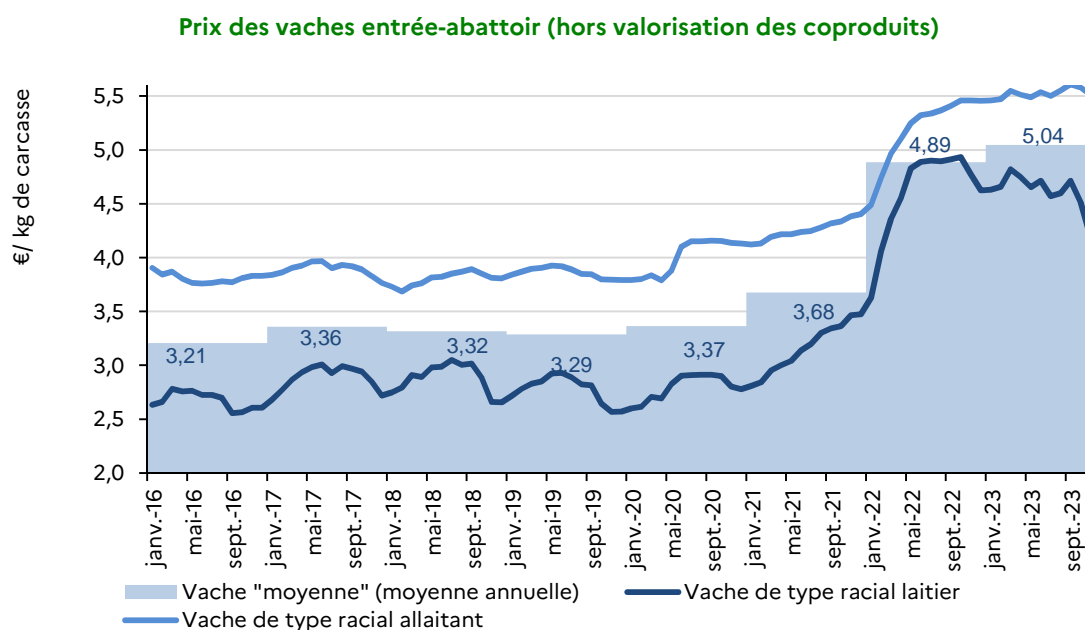
**En 2023**, l'inflation qui persiste depuis 2021, a **pesé sur les achats des ménages**, et la demande nationale ainsi qu'euro-péenne a fléchi, surtout pour les vaches de réformes laitières.

Les cotations des vaches laitières (O et P) sont restées au-dessus de leur niveau de 2022 sur le premier semestre 2023, mais se sont particulièrement repliées au cours du second semestre.

Le manque d'offre important de vaches allaitantes a soutenu les cours tout au long de l'année autour des niveaux de 2022, sans décrochage important.

C'est pourquoi le prix moyen annuel de la carcasse de la « vache modèle » a augmenté de 0,15 €/kg, par rapport au record déjà atteint en 2022 (Graphique 43).

Graphique 43



Source : OFPM d'après FranceAgriMer

### **Augmentation des coûts de production pour les différents maillons :**

La hausse des prix des matières premières et de l'énergie 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. En 2022, cet accroissement des coûts s'est en partie répercuté sur le prix au consommateur via la progression du prix des vaches. En 2023, l'inflation s'est poursuivie, et le coût des intrants a continué à progresser.

Ainsi, malgré une détente en 2023 sur le marché des matières premières et de l'énergie, les hausses des charges de production sur l'ensemble des maillons de la filière ont contribué à l'inflation des prix de la viande bovine en 2023 (Graphique 44).

### **Hausse des prix au détail :**

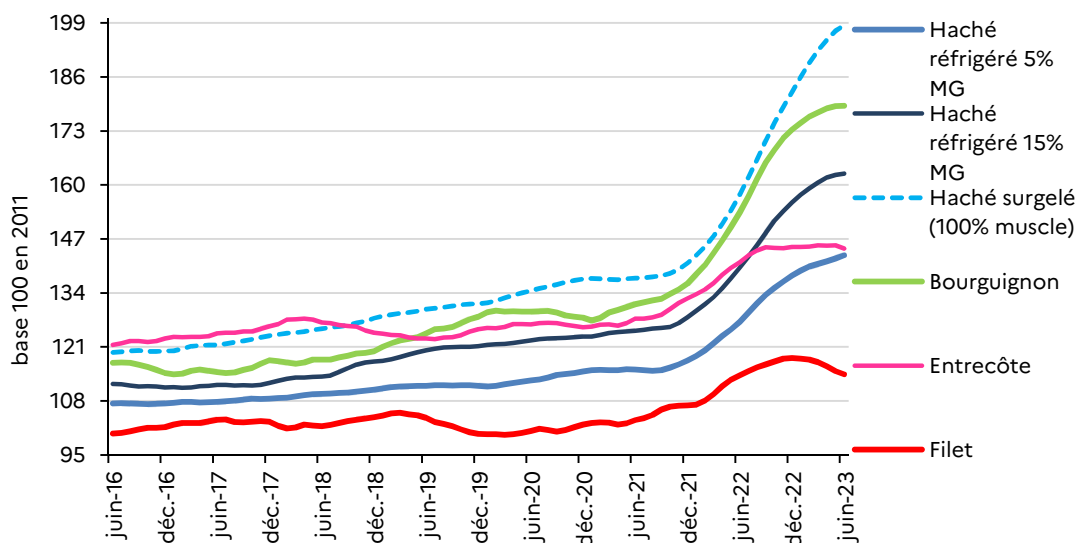
Tous les morceaux suivis, ont vu leur prix au détail sensiblement augmenter depuis 2022 (Graphique 44). Avec une hausse plus forte pour le steak haché, moins cher et dont la consommation est moins sensible au prix.

Les quantités d'achats de viande bovine en GMS ont décroché en 2023 (Graphique 45).

Après une année 2022 durant laquelle la consommation, calculée par bilan, a été résiliente grâce à la restauration, en 2023, celle-ci a fléchi, notamment sous pression inflationniste depuis 2021, et a donc suivi la tendance baissière observée en GMS, surtout au deuxième semestre 2023 (Graphique 46).

Graphique 44

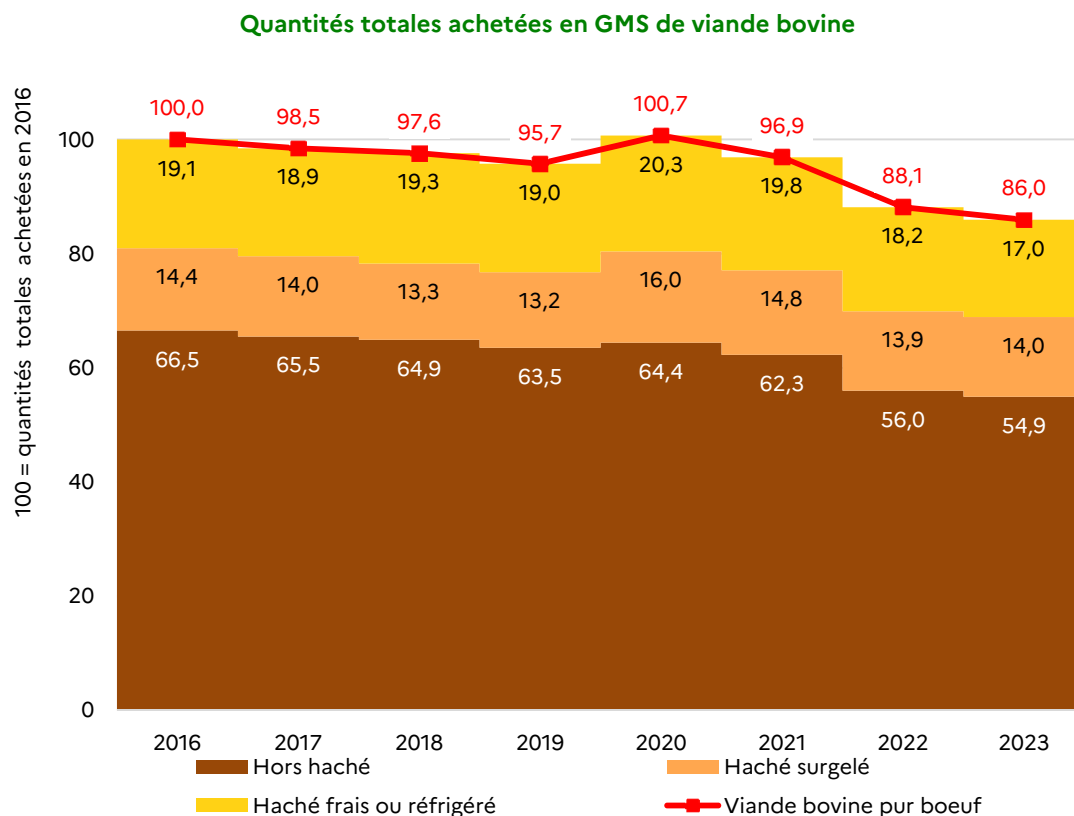
### **Tendance désaisonnée des indices des prix au détail en GMS de quelques morceaux de viande de bœuf**



Sources : OFPM d'après Kantar Worldpanel

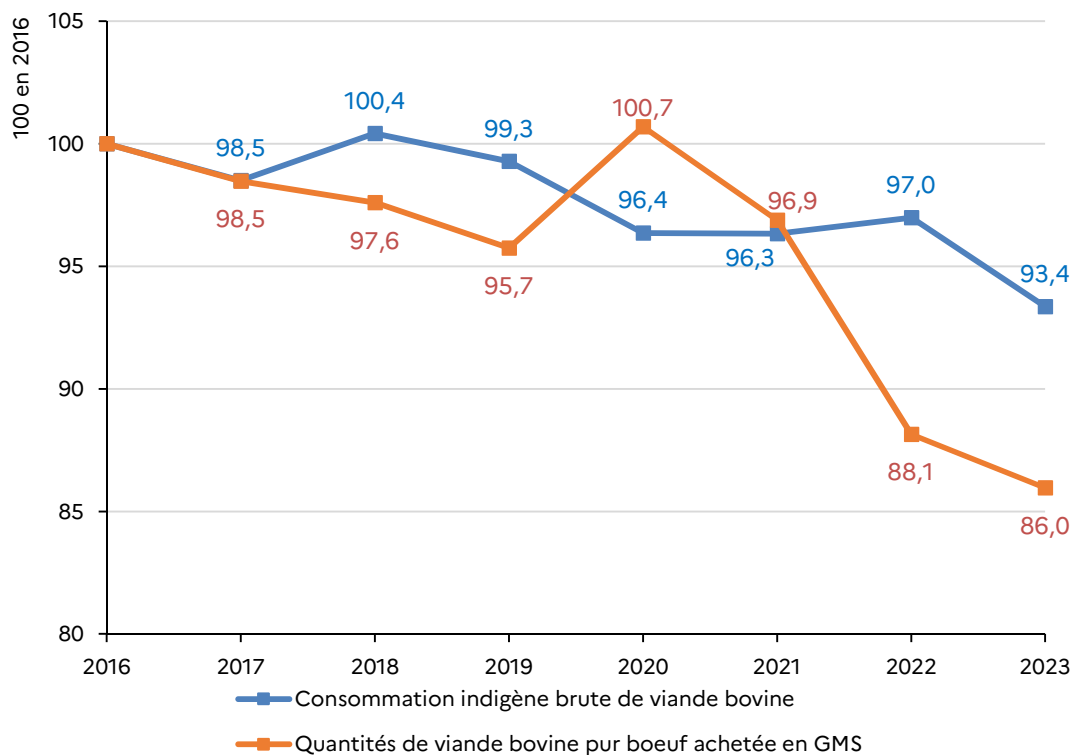
Ces données sont issues des moyennes mobiles des prix au détail et sont calculées sur 12 mois glissants, de juillet de l'année N à juillet de l'année N+1. Elles s'arrêtent donc ici en juin 2022.

Graphique 45



Source : OFPM d'après Kantar Worldpanel

Graphique 46



Source : OFPM d'après Kantar Worldpanel

Un élément marquant de 2023 est la **reconstitution des marges brutes des maillons de l'aval, après deux années de contraction**, qui avaient contribué à atténuer la transmission de la hausse du coût de la matière première au consommateur.

Cette progression observée en 2023 reflète la limite d'absorption du choc inflationniste par les acteurs de l'aval, qui sont également touchés par une hausse significative des autres postes de leur coût de production, depuis la fin de l'année 2021.

En 2023, la marge brute des GMS dépasse celle des sept dernières années.

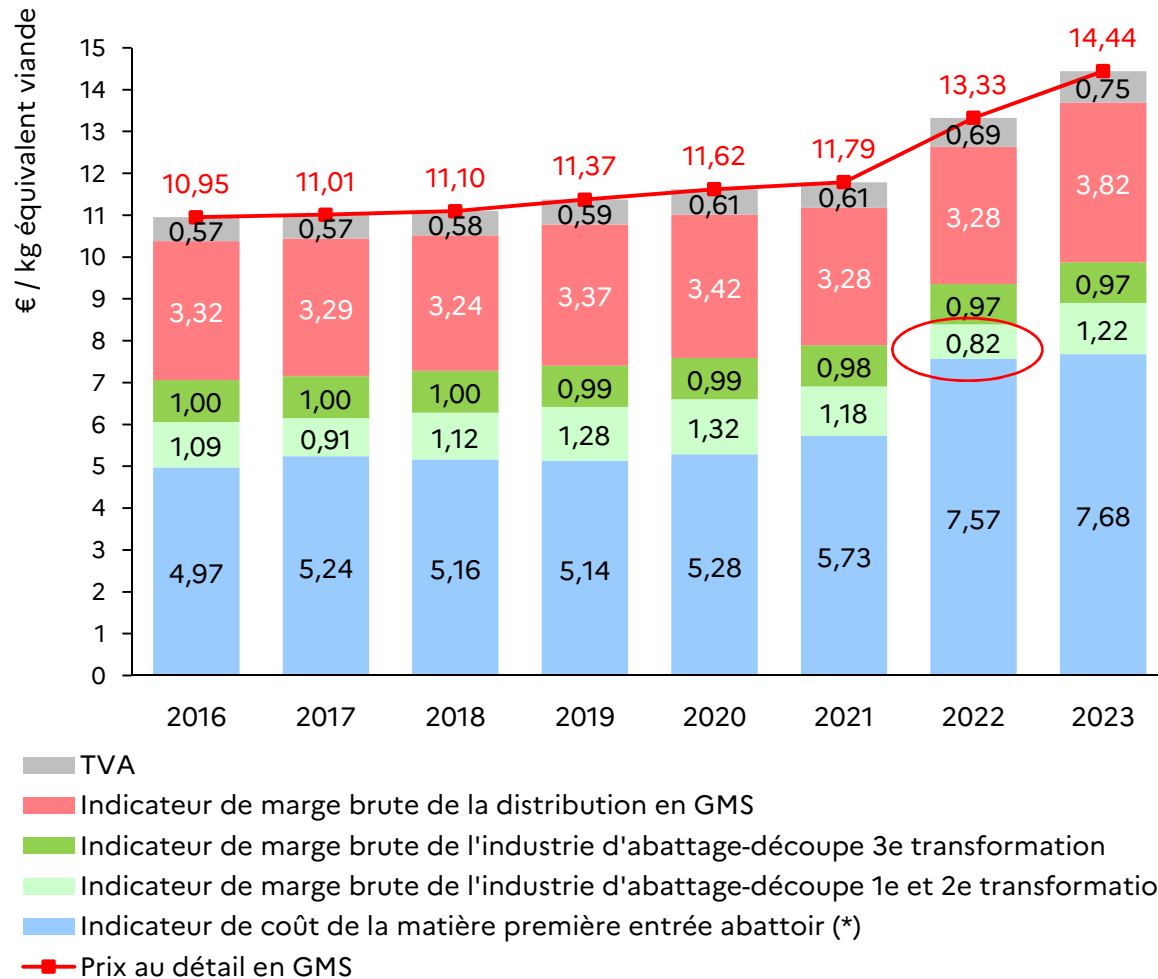
### **3.2. Prix et indicateurs de marges brutes en filière viande bovine : viande hachée fraîche réfrigérée**

La hausse du coût de la matière première augmente du fait de l'augmentation des prix de la vache moyenne étudiée, mais également parce que le steak haché utilise plus de pièces auparavant destinées à des morceaux plus rémunérateurs. La distribution, pour qui la viande hachée représente un produit d'appel, avait réduit sa marge brute en 2020 puis en 2022, mais la reconstitue en 2023.



Graphique 47

## 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 transformation entre 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> transformation d'une part, 3<sup>e</sup> transformation d'autre part.

**Lecture :****Par rapport à 2022, en 2023 :**

+ 8 % prix au détail

+ 17 % marge brute GMS

Stabilité marge brute industrie 3<sup>e</sup> transformation+ 49 % marge brute industrie 1<sup>re</sup>/2<sup>e</sup> transformation

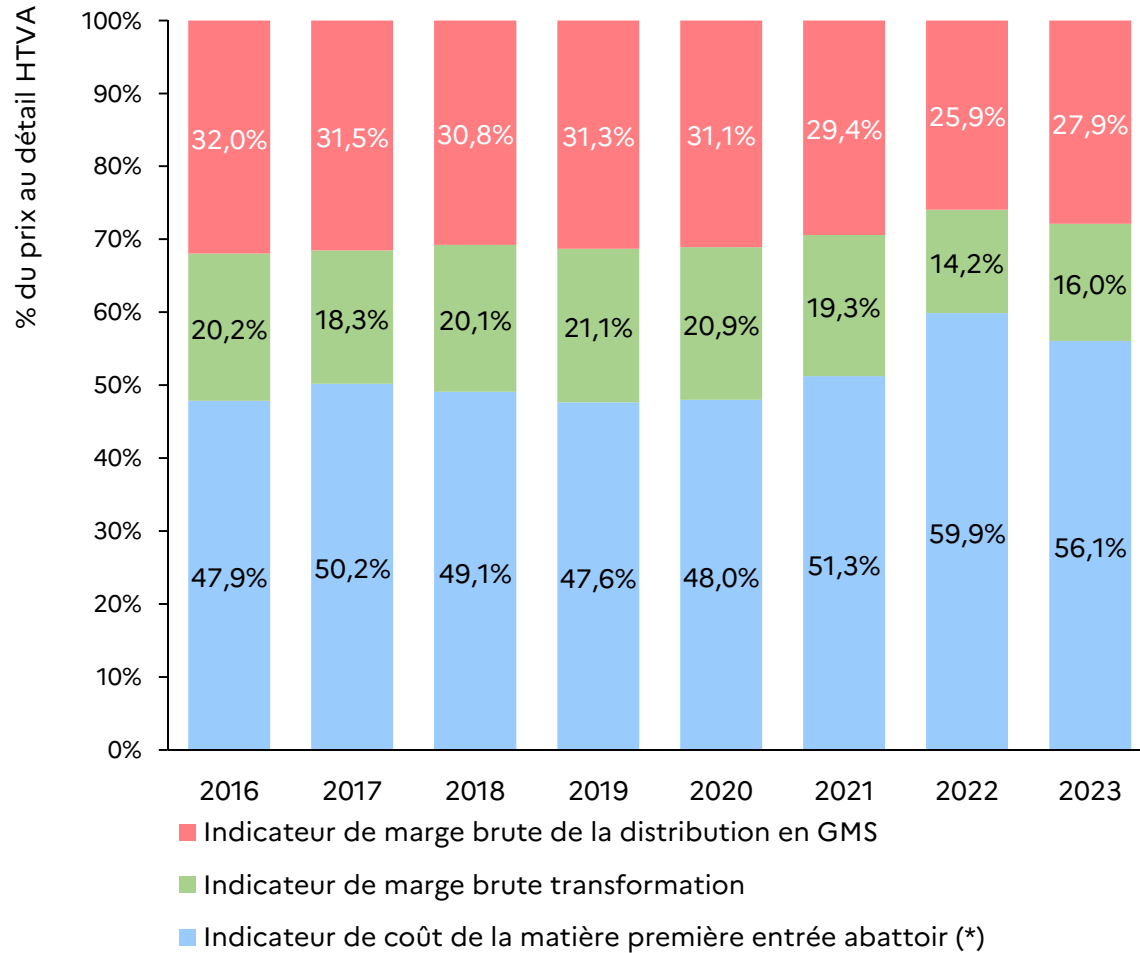
Stabilité du coût de la matière première

- Compression des marges brutes en aval dès 2021 pour la 1<sup>re</sup> transformation et la GMS ;
- Nouvelle compression aval en 2022, mais uniquement pour la 1<sup>re</sup> transformation ;
- Reconstitution des marges brutes en aval en 2023 pour la 1<sup>re</sup> transformation et la GMS, à des niveaux supérieurs au reste de la période 2016-2022.

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

Graphique 48

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



Point d'attention :

- Pour la viande bovine, l'Observatoire décompose la marge brute transformation entre 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> transformation d'une part, 3<sup>e</sup> transformation d'autre part.

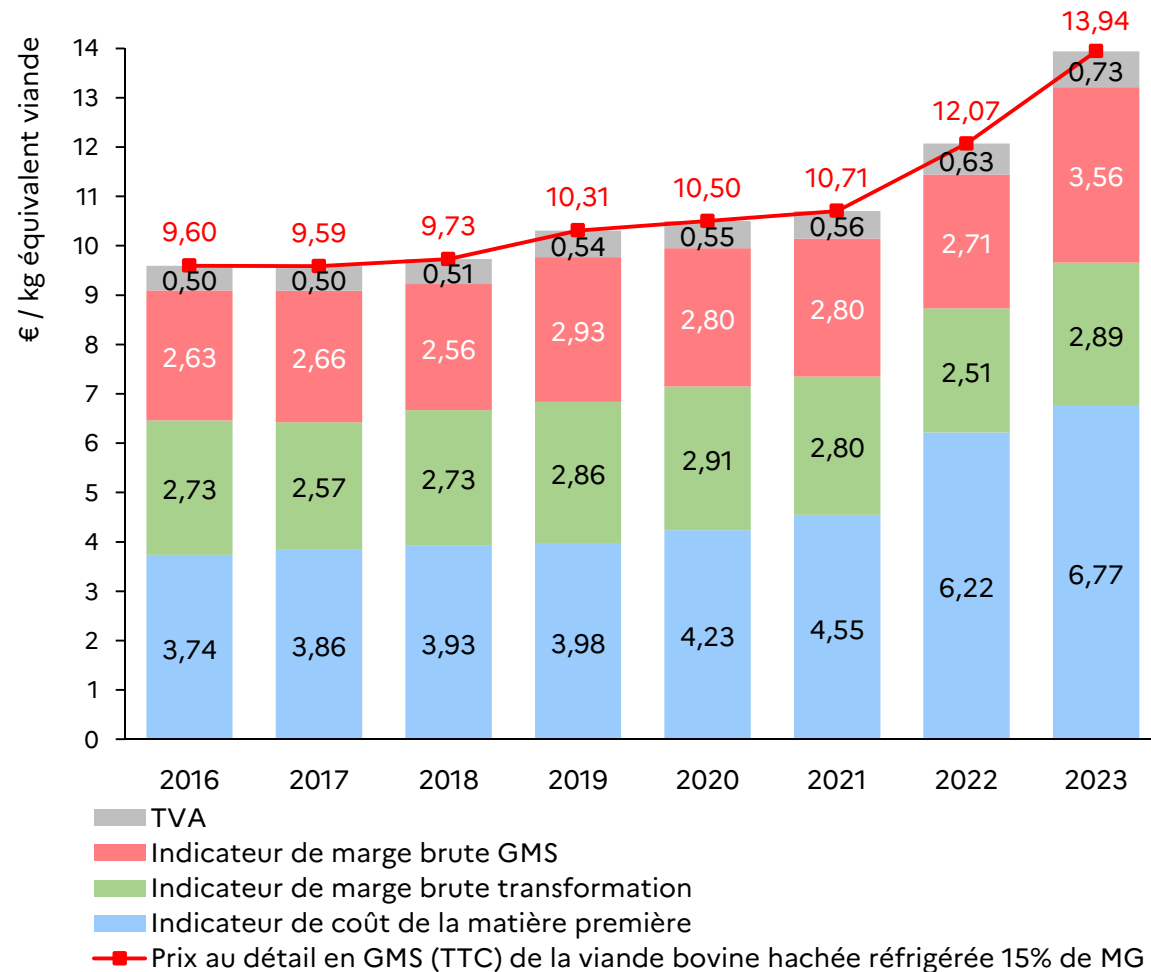
Lecture :

- Avant 2022, la part de la matière première se situait généralement à 50 %. Depuis 2022, elle est entre 55 et 60 % ;
- Avant 2022, la part de l'industrie était d'environ 20 %. Ce secteur semble être le premier à absorber les hausses de coûts intervenant en amont de la filière ;
- La part de la GMS compte pour 30 %, et semble également atténuer le choc de la hausse de prix sur le consommateur final.

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

Graphique 49

## Composition du prix moyen annuel 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 :**

- **Par rapport à 2022, en 2023 :**

+ 16 % prix au détail

+ 31 % GMS

+ 15 % industrie

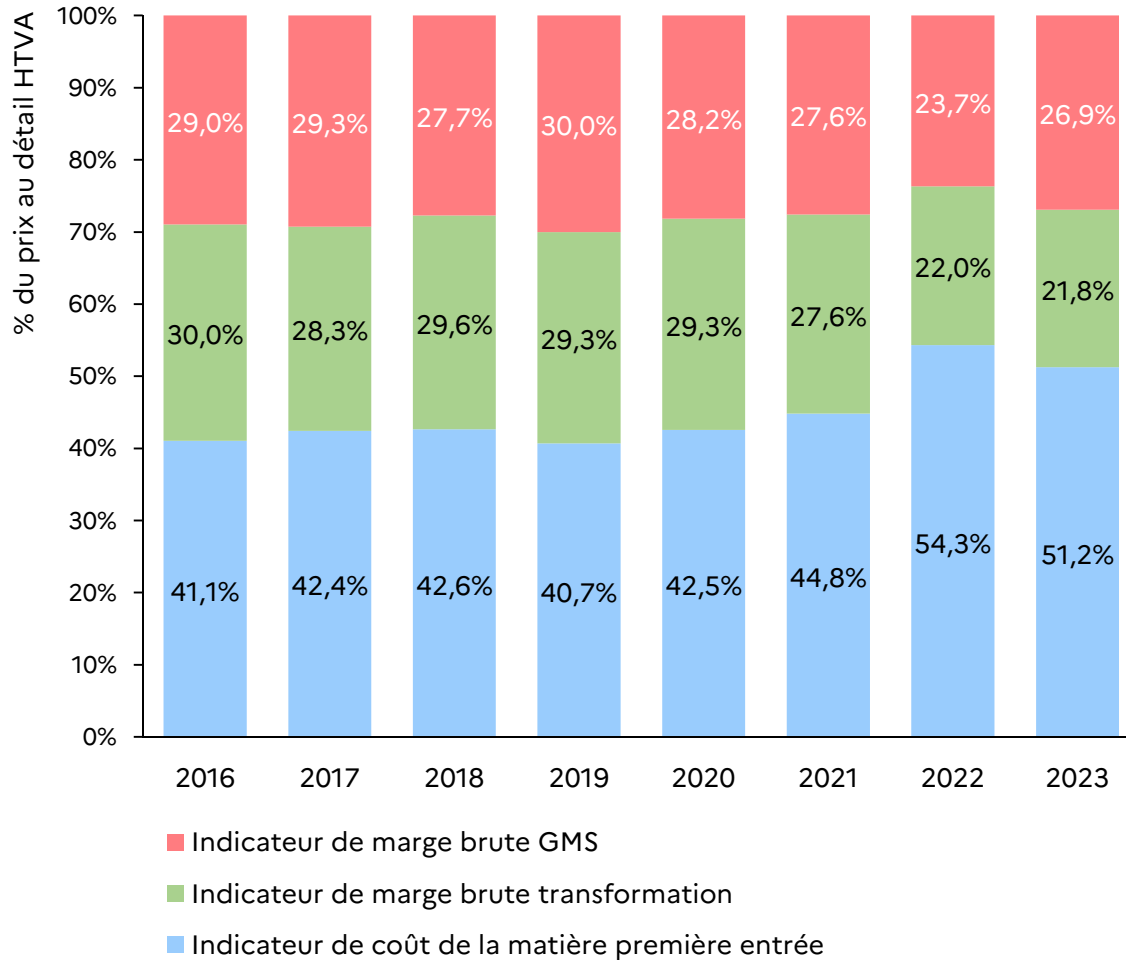
+ 9 % coût d'achat de la matière première

- Progression du coût de la matière première, amortie par diminution de la marge brute transformation en 2021 ;
- Nouvelle progression du coût de la matière première en 2022. Avec compression des deux marges brutes aval cette fois ;
- Reconstitution des deux marges brutes aval en 2023, à des niveaux supérieurs à ceux du reste de la période.

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

Graphique 50

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 :**

- La part de la matière première a progressé en 2021 et surtout en 2022 ;
- Elle diminue en 2023 mais reste supérieure aux niveaux de 2016 à 2021.

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

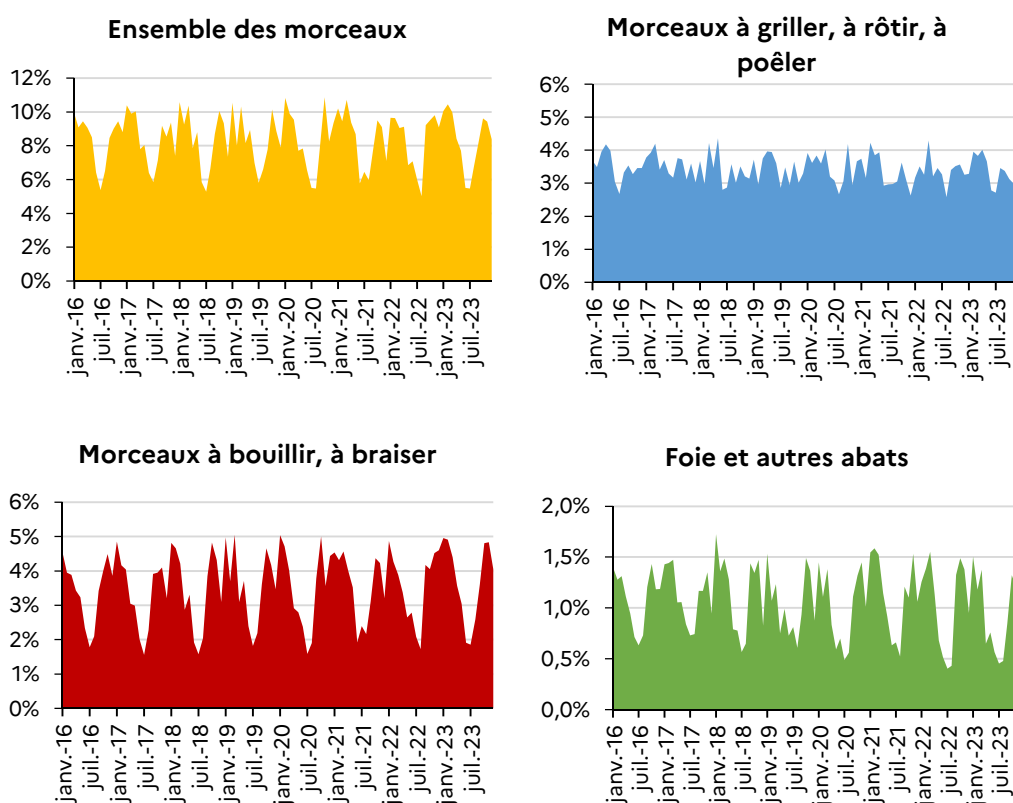
### 3.3. Prix et indicateurs de marges brutes en filière viande bovine : viande de veau de boucherie

#### 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 51.

Graphique 51

#### 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 2023, la consommation à domicile de viande de veau a baissé de 7,8 % en volume.

Sur le Graphique 53, 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 2023, l'offre a poursuivi son retrait sur le marché du veau. Parallèlement, le prix moyen d'achat de la viande vitelline, élaborés compris, a suivi une tendance haussière (+ 5,8 % en 2023 par rapport à 2022 d'après Kantar Worldpanel).

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

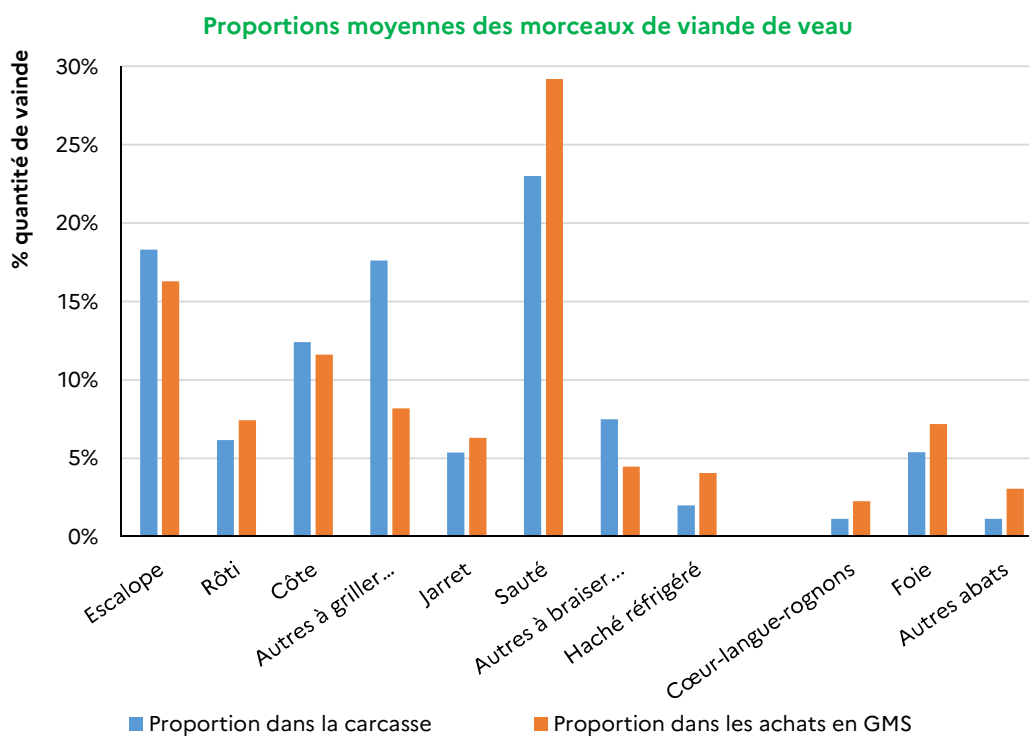
Afin de suivre des évolutions de prix moyens « purs », hors effet des changements de composition du panier d'achat, la composition du panier de morceaux est fixée chaque mois aux niveaux observés la dernière année (au demeurant, sur la période étudiée, la composition du panier évolue peu d'une année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

En fin d'année 2021, comme ce fut le cas pour la filière viande rouge bovine, la demande en veau de boucherie était en reprise. Du côté de l'offre, la décapitalisation a réduit les disponibilités. L'offre modeste a mené à une progression des cours des veaux gras.

En 2023, accentuée par la fermeture d'ateliers d'intégration, la **production a encore fait l'objet de disponibilités limitées**. Ainsi, **malgré une baisse continue de la consommation à long terme, les cours se sont maintenus au-dessus de leur niveau de 2022**.

La réduction de la marge brute industrie/GMS en 2021 et 2022 avait permis de limiter la transmission de la hausse du coût de la matière première au consommateur. En 2023, l'aval reconstitue ses marges et le prix au détail continue d'augmenter.

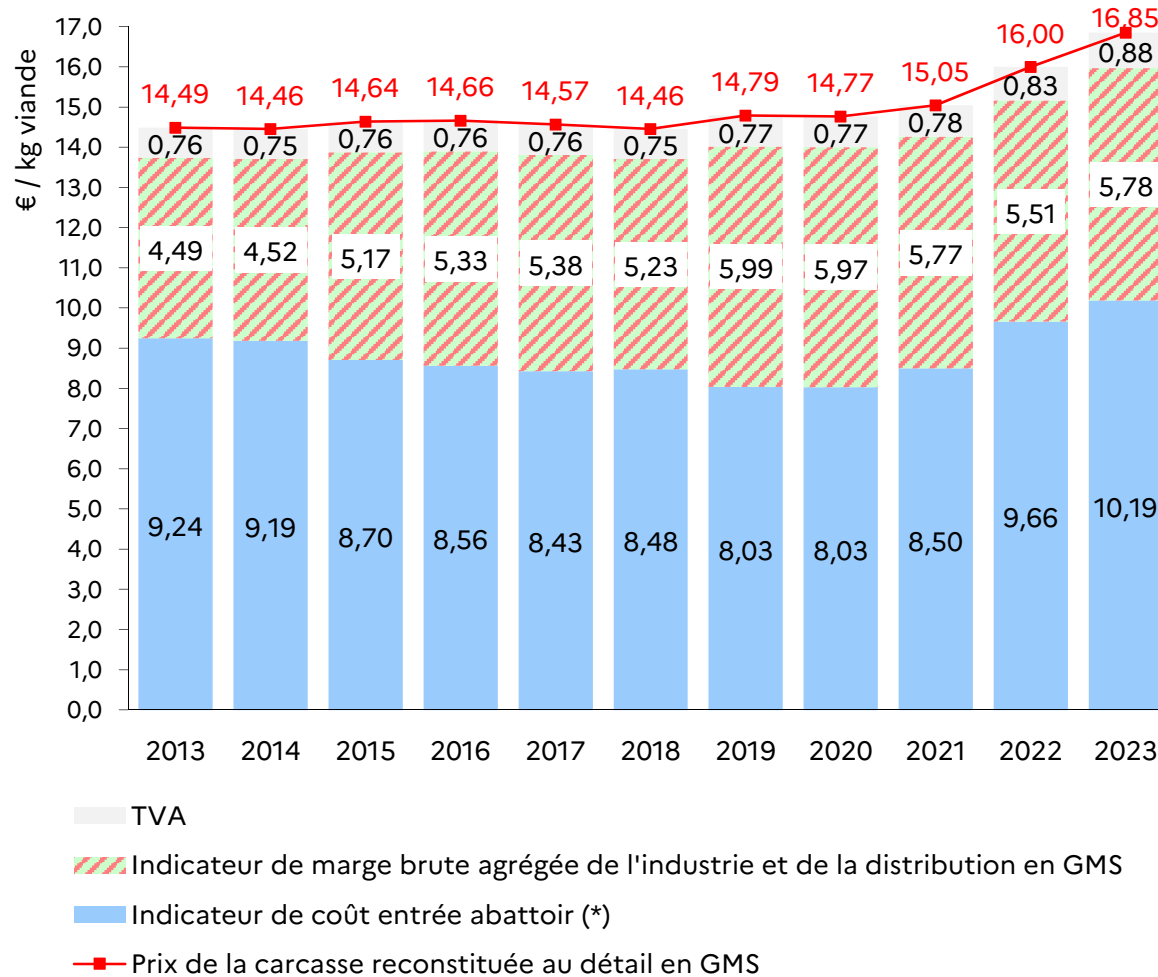
Graphique 52



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

Graphique 53

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



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

**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 :**

- **Par rapport à 2022, en 2023 :**

+ 5 % prix au détail GMS

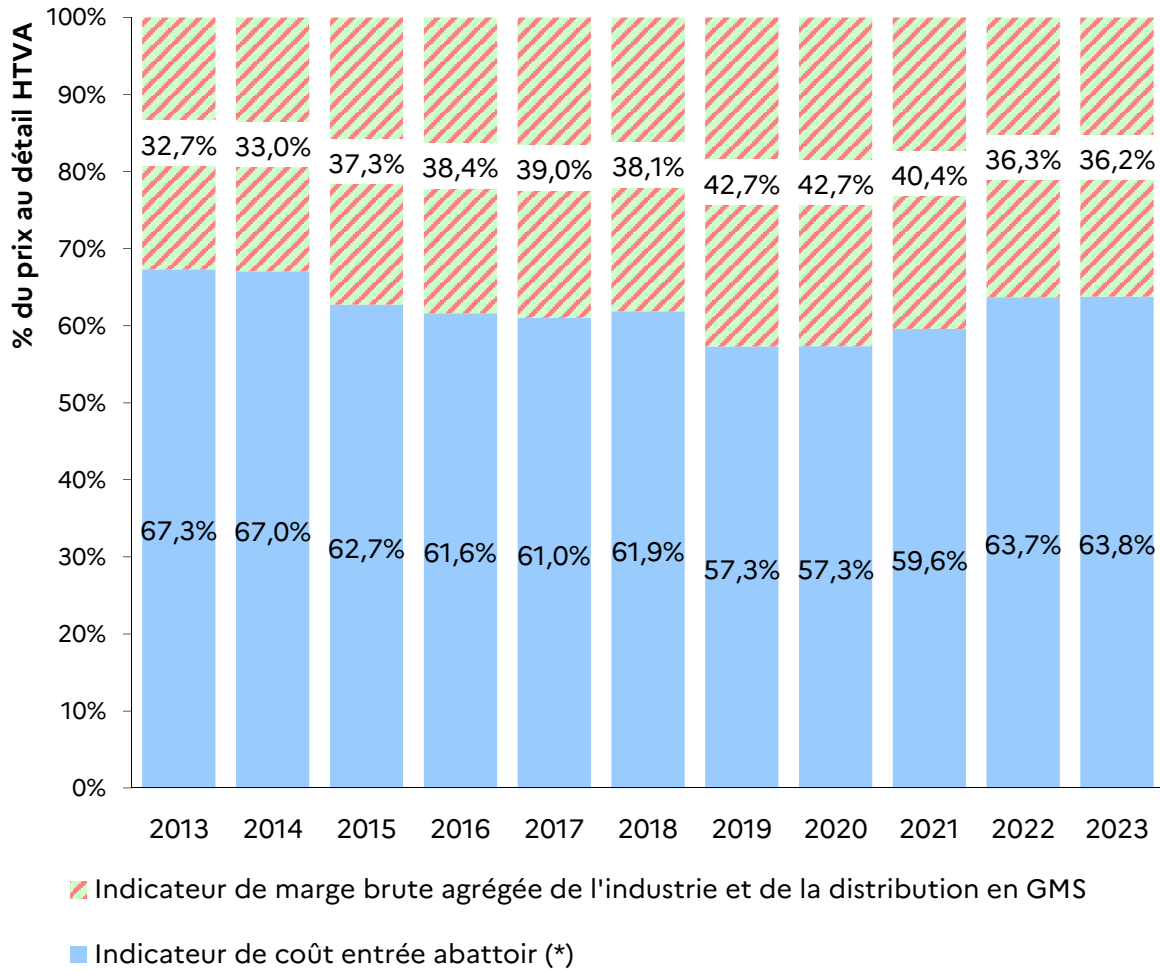
+ 5 % marge brute agrégée aval

+ 6 % coût d'achat de la matière première

- Progression du coût de la matière première, amortie par diminution de la marge brute transformation en 2021 ;
- Même tendance en 2022, avec une progression encore plus forte du coût de la matière première ;
- Reconstitution partielle des marges brutes aval en 2023, au niveau de 2021.

Graphique 54

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



**Point d'attention**

- Faute de données, l'industrie de la viande de veau n'est pas représentée dans l'indicateur de marge brute agrégée de l'industrie et de la distribution en GMS.

**Lecture :**

- La part du coût d'entrée abattoir a augmenté de 6,5 points de pourcentage entre 2019 et 2023 ;
- À partir de 2020, la part de la marge brute agrégée de l'industrie et de la distribution en GMS a diminué de 5,4 points de pourcentage ;
- La part de la marge brute agrégée de l'industrie et de la distribution en GMS a diminué de 6,5 points de pourcentage entre 2014 et 2023.

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



## 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 2010-2022, l'échantillon des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande bovine issu du Rica est constitué 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 84 % de la production de l'exercice nette des achats d'animaux.

En 2022, le produit viande bovine de l'échantillon augmente de 29 % par rapport à 2021, pour la deuxième année consécutive. Les autres produits ont également augmenté de 12 % ainsi que les subventions (+ 4 %). Les charges courantes ont augmenté de 15 %. Au final, le ratio du résultat courant avant impôt rapporté aux produits courants<sup>7</sup> augmente (+ 28 %).

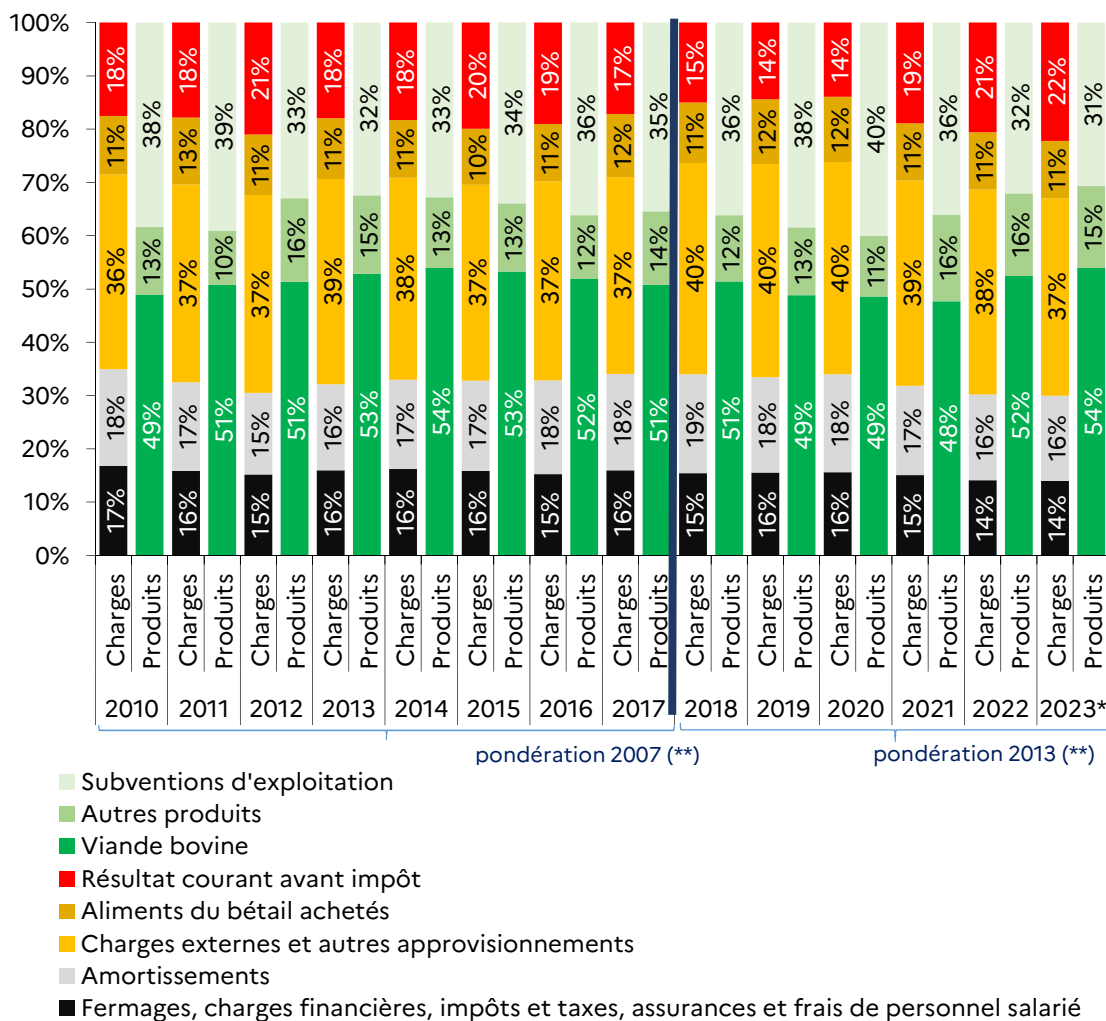
Les résultats 2023 sont simulés. L'IPPAP bovins de boucherie 2023 (Insee) est appliqué au produit viande bovine 2022 pour calculer la valeur de ce produit en 2023. L'IPAMPA bovins viande 2023 (source Idèle) est utilisé pour simuler le prix de l'aliment du bétail d'une part et des charges externes et autres approvisionnements d'autre part. Une simulation de l'évolution des aides de la PAC 2023 suite à sa réforme et des aides conjoncturelles issues des élevages bovins viande (toute typologie confondue) du réseau Inosys (Idèle) a été appliquée aux subventions d'exploitation. Cette méthode ne tient donc pas compte de l'adaptation des exploitations. Les autres charges et produits sont maintenus au niveau de 2022. En 2023, le produit viande bovine est en hausse (+ 4 %) pour la troisième année consécutive. Quant à elles, les subventions d'exploitation diminuent de 4 %. Le coût de l'aliment reste stable (+ 1 %) et les charges externes et autres approvisionnements diminuent de 4 %. Ainsi, le résultat courant avant impôt augmente de 9 %.

---

<sup>7</sup> 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 55

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

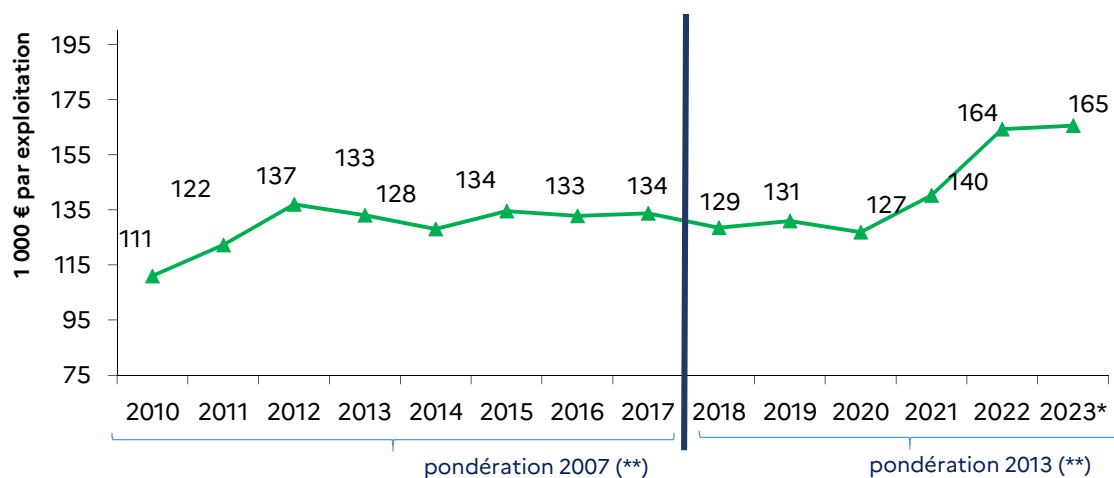


(\*) simulé à partir des indices Insee-Idèle  
 (\*\*) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération : les données à partir de 2018 sont en pondération 2013 ; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela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

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2023

*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 55 (cf. point 2.3. Chapitre 1. Méthode générale).*

Graphique 56

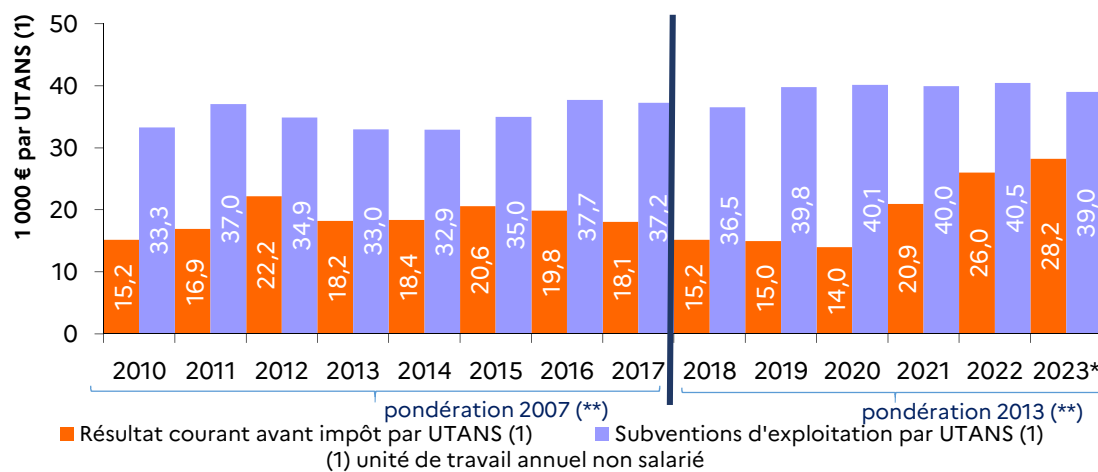
**Montant moyen des produits courants par exploitation spécialisée en production de viande bovine**

(\*) 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 2023

Graphique 57

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

(\*) 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 2023

#### **4.2. Compte de résultat des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande de veaux**

Sur la période 2013-2022, l'échantillon des exploitations d'élevage spécialisées en production de viande de veaux (hors production sous contrat d'intégration) issu du Rica est constitué de 31 à 57 unités. Cet échantillon, une fois extrapolé, représente sur la période observée de 1 699 à 3 056 exploitations spécialisées. Pour cet ensemble, la production de veau viande constitue plus de 56 % de la production de l'exercice nette des achats d'animaux.

En 2022, le produit viande de veaux reste quasiment stable (+ 1 %), après deux années de hausses successives. Les autres produits augmentent (+ 37 %) alors que les subventions restent stables (+ 1%). Les charges courantes restent globalement stables (-0,4 %). Ainsi, le ratio du résultat courant avant impôt rapporté aux produits courants<sup>8</sup> augmente (+ 61 %).

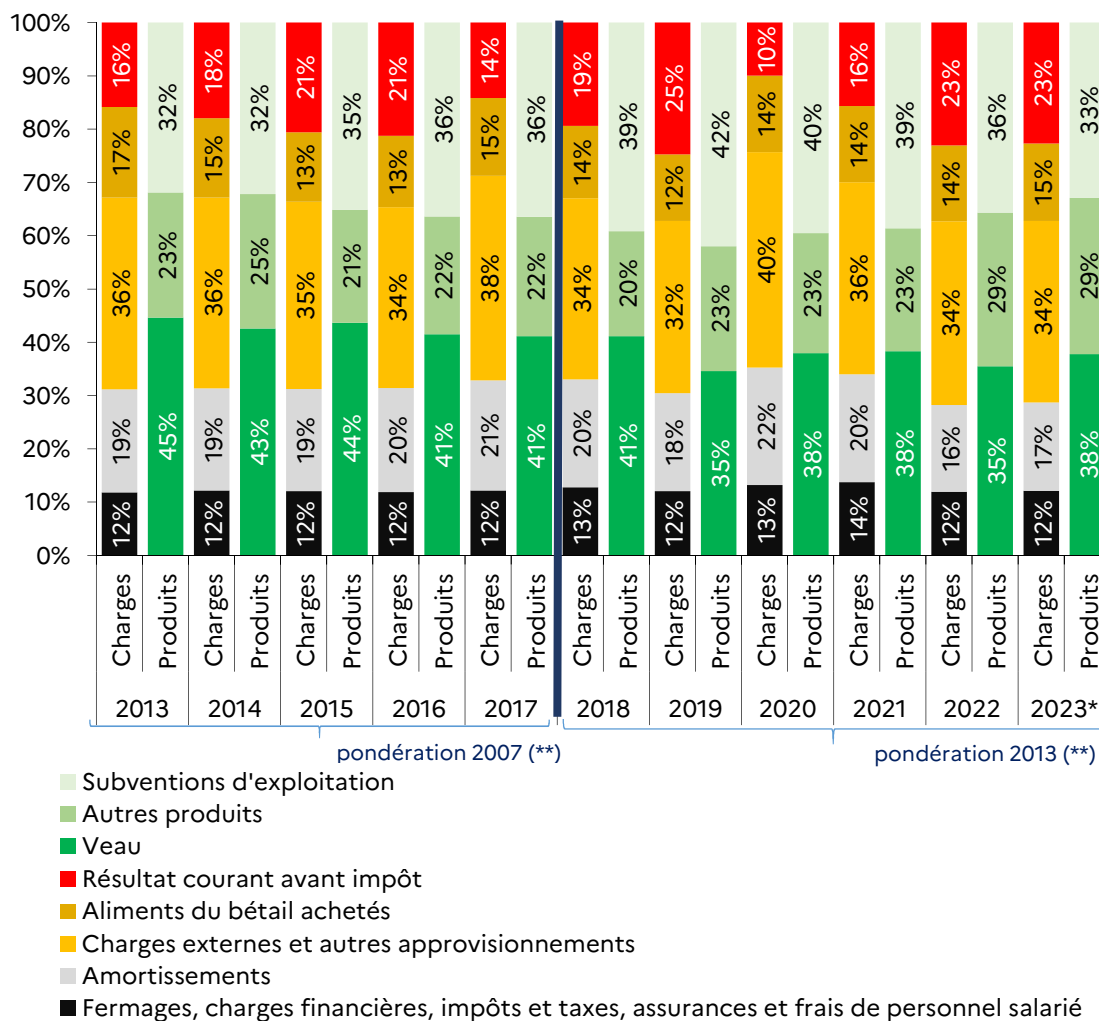
Les résultats 2023 sont simulés. L'IPPAP veaux de boucherie 2023 (Insee) est appliqué au produit viande de veaux 2022 pour calculer la valeur de ce produit en 2023. L'IPAMPA bovins viande 2023 (source Idèle) est utilisé pour simuler le prix de l'aliment du bétail d'une part et des charges externes et autres approvisionnements d'autre part. Cette méthode ne tient donc pas compte de l'adaptation des exploitations. Une simulation de l'évolution des aides de la PAC 2023 suite à sa réforme et des aides conjoncturelles issues des élevages bovins viande (système Naisseur-engraisseurs de veaux sous la mère) du réseau Inosys (Idèle) a été appliquée aux subventions d'exploitation. Les autres charges et produits sont maintenus au niveau de 2022. En 2023, le produit viande de veaux est en hausse (+ 5 %) pour la quatrième année consécutive. Quant à elles, les subventions d'exploitation diminuent (- 9 %). Le coût de l'aliment reste stable (+ 1 %) alors que les charges externes et autres approvisionnements diminuent de 3 %. Ainsi, en 2023, le résultat courant avant impôt diminue (- 3 %).

---

<sup>8</sup> 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 58

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



(\*) simulé à partir des indices Insee-Idèle

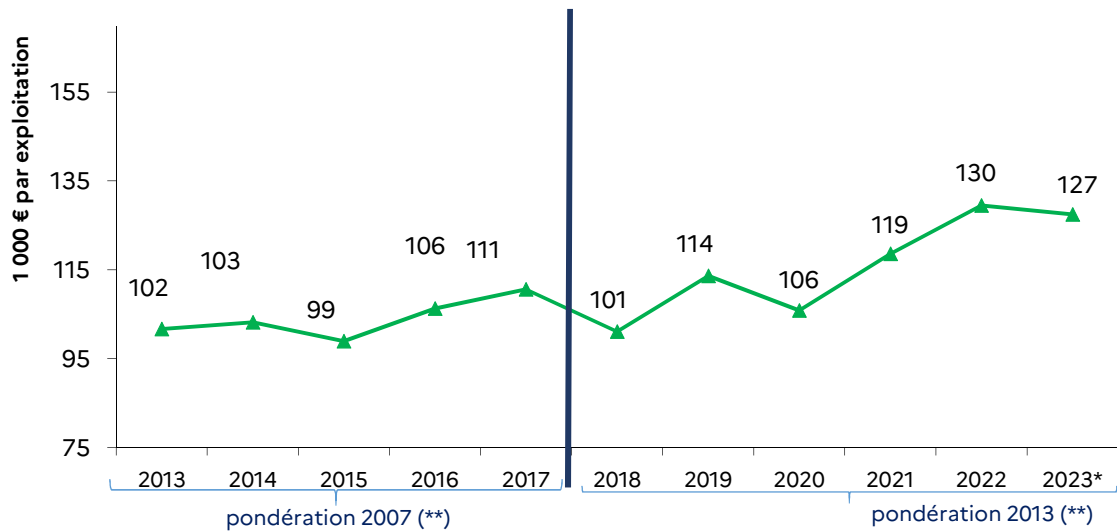
(\*\*) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération : les données à partir de 2018 sont en pondération 2013 ; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les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

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee-Idèle pour simulation 2023

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 55 (cf. point 2.4. Chapitre 1. Méthode générale).

Graphique 59

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



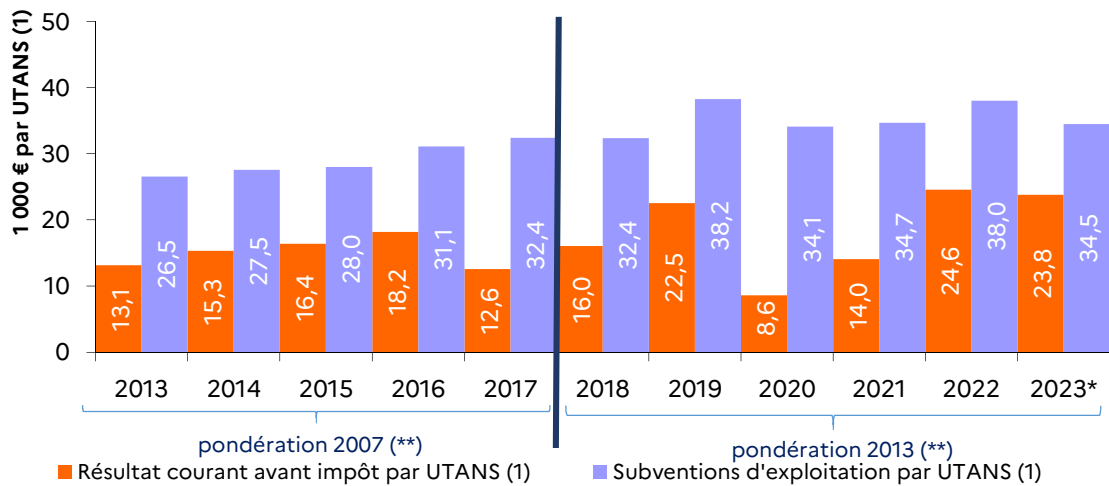
(\*) simulé à partir des indices Insee-Idele

(\*\*) 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-Idele pour simulation 2023

Graphique 60

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



(\*) simulé à partir des indices Insee-Idele

(\*\*) 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-Idele pour simulation 2023

### 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 trois reprises depuis décembre 2022.

Il est ressorti de ces travaux le fait de présenter des résultats sans charges supplétives<sup>9</sup>, 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.

Cette estimation, pour la campagne 2023, exprimée en euros pour 100 kg de viande, est réalisée 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 fournies par l'Institut de l'élevage (Idele). 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 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 131 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.

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 forte hausse des charges en 2022 (+ 11 %) du fait de la forte sécheresse qui a impacté les prix des aliments. En parallèle, les produits augmentent également en 2022, du fait de la hausse de prix de vente des bovins (+ 22 %). Ainsi, en 2022, le solde disponible augmente (+ 30 %)

En 2023, pour les **« Naisseurs »**, l'ensemble des charges continue d'augmenter (+ 15 € pour 100 kg vif ; soit + 4 %) sous l'effet des hausses du prix des engrais (+ 16 %) et des frais de vétérinaire (+ 7 %). Cette hausse reste cependant modérée du fait de la baisse du prix du carburant et de

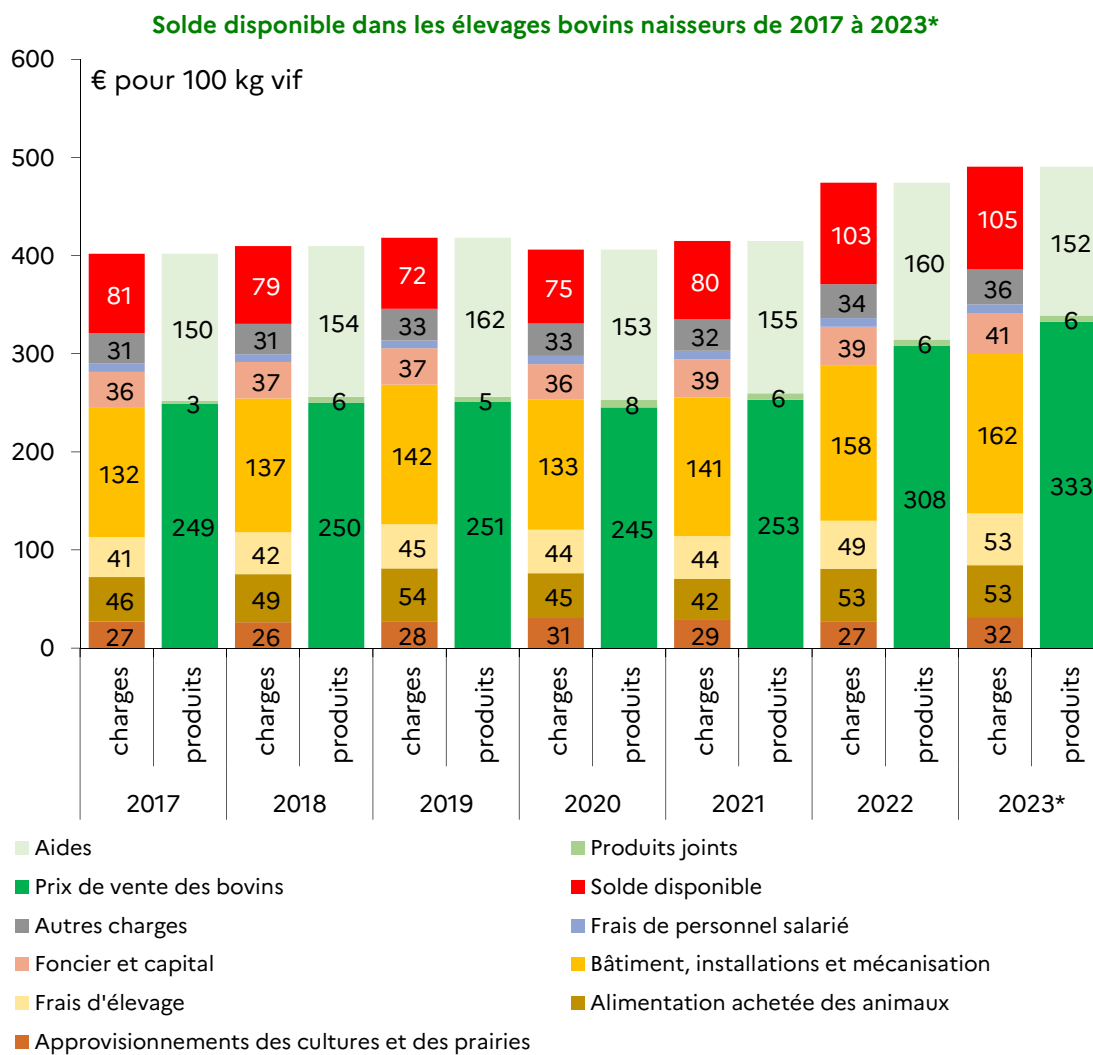
---

<sup>9</sup> 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.

l'absence d'achats exceptionnels de fourrage. Hormis dans les Pyrénées-Orientales et dans la Nièvre qui ont connu des sécheresses estivales, l'année 2023 a été plus clémente.

Le produit viande bovine augmente de 17 € pour 100 kg vif (+ 3 %) pour les « **Naisseurs** », sous l'effet des cours des broutards (+ 8 % pour le prix de vente de la viande), malgré une diminution des aides en 2023 (- 5 %), du fait majoritairement de la diminution des aides couplées (- 19 % par rapport à 2022) et de l'arrêt des aides conjoncturelles versées en 2022. Ainsi, le solde disponible augmente légèrement en 2023 (+ 1 %) pour atteindre 105 € pour 100 kg vif, soit son niveau le plus élevé sur la période observée.

Graphique 61



(\*) estimation

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



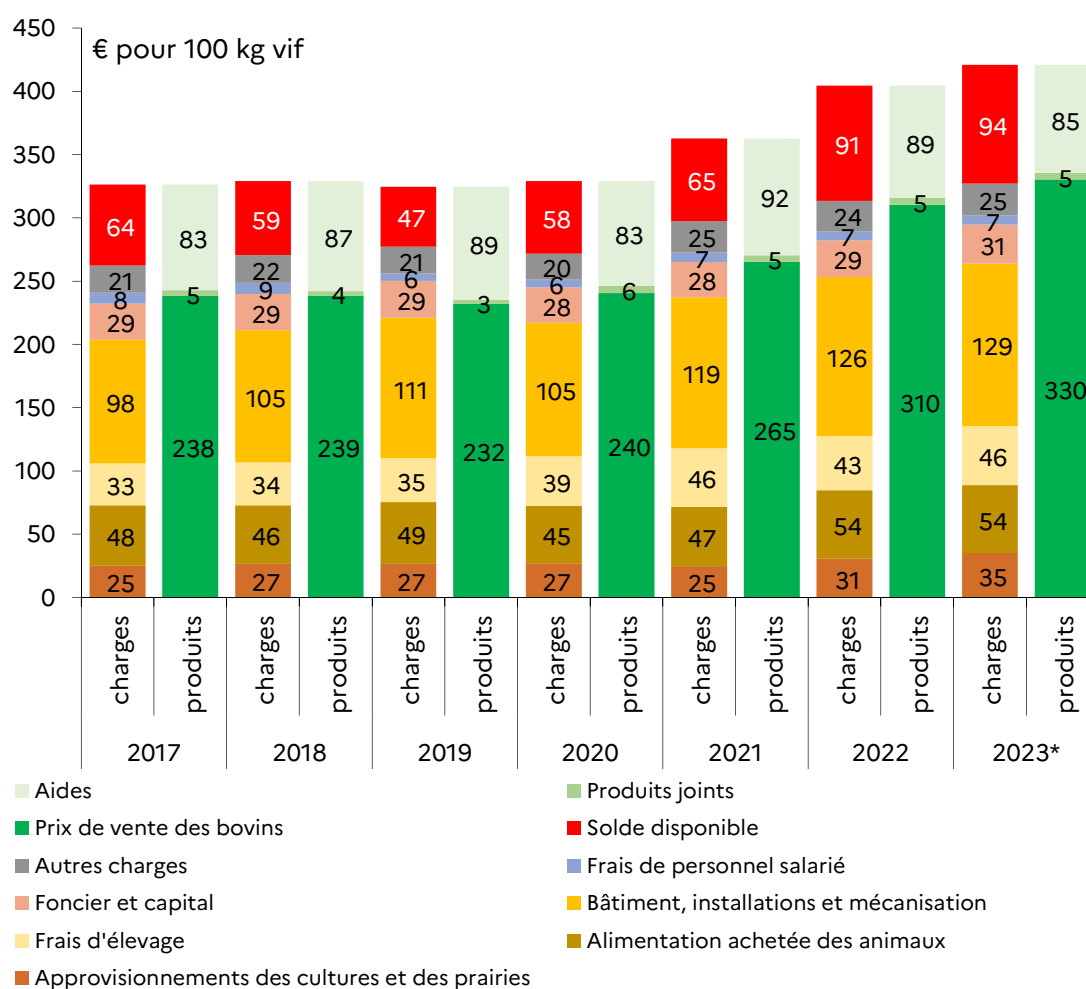
Dans le système « **Naisseur-engraisseurs de jeunes bovins** », en 2022, l'ensemble des charges augmente (+ 5 %) tout comme l'ensemble des produits (+11 %). Ainsi, le solde disponible s'améliore fortement en 2022 (+ 39 %).

En 2023, pour les « **Naisseur-engraisseurs de jeunes bovins** », l'ensemble des charges continue d'augmenter (+ 14 € pour 100 kg vif ; soit + 4 %) sous l'effet notamment des hausses du prix des engrais (+ 15 %) et des frais de vétérinaire (+ 8 %). Cette hausse reste cependant modérée du fait de la baisse du prix du carburant.

Le produit viande bovine augmente (+ 4 %) pour les « **Naisseur-engraisseurs de jeunes bovins** », sous l'effet des cours des broutards (+ 6 % pour le prix de vente de la viande), malgré une diminution des aides en 2023 (- 4 %), du fait de la diminution des aides PAC couplées (- 19 % par rapport à 2022) et de l'arrêt des aides conjoncturelles versées en 2022. En effet, les aides sécheresses et liées au conflit en Ukraine n'ont pas été reconduites. Ainsi, le solde disponible augmente en 2023 (+ 3 %) pour atteindre son niveau le plus élevé sur la période observée (94 € pour 100 kg vif).

Graphique 62

### Solde disponible dans les élevages naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins de 2017 à 2023\*



(\*) 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 les interprofessions<sup>10</sup>.

**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 interprofessionnellement 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. À titre d'illustration de ces différences dans les conventions retenues par filières : le travail des exploitants est rémunéré à hauteur de 2 SMIC en élevage de ruminants contre 1,3 SMIC en grandes cultures.

Cette estimation, pour la campagne 2023, 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 (Idele).

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.

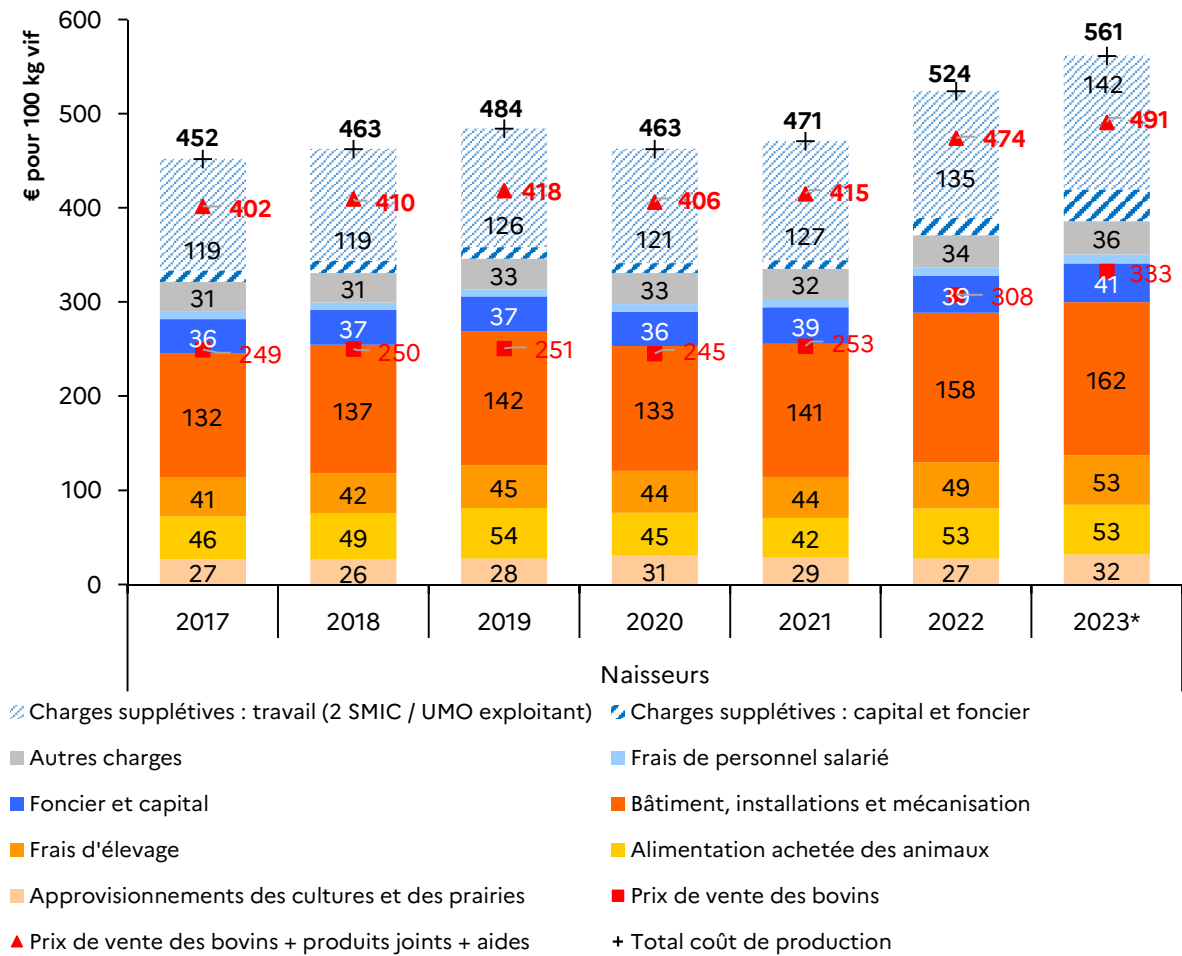
En 2023, les coûts de production estimés des systèmes « **naisseurs** » et « **naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins** » augmentent respectivement de 7 %. En parallèle, le total des produits augmente de 3 % pour les naisseurs et de 4 % pour naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins.

---

<sup>10</sup> Cf. tableau sur le site de l'OFPM : <https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/indicateurs-de-couts-de-production-agricole>

Graphique 63

Coût de production dans les élevages bovins naisseurs de 2017 à 2023\*

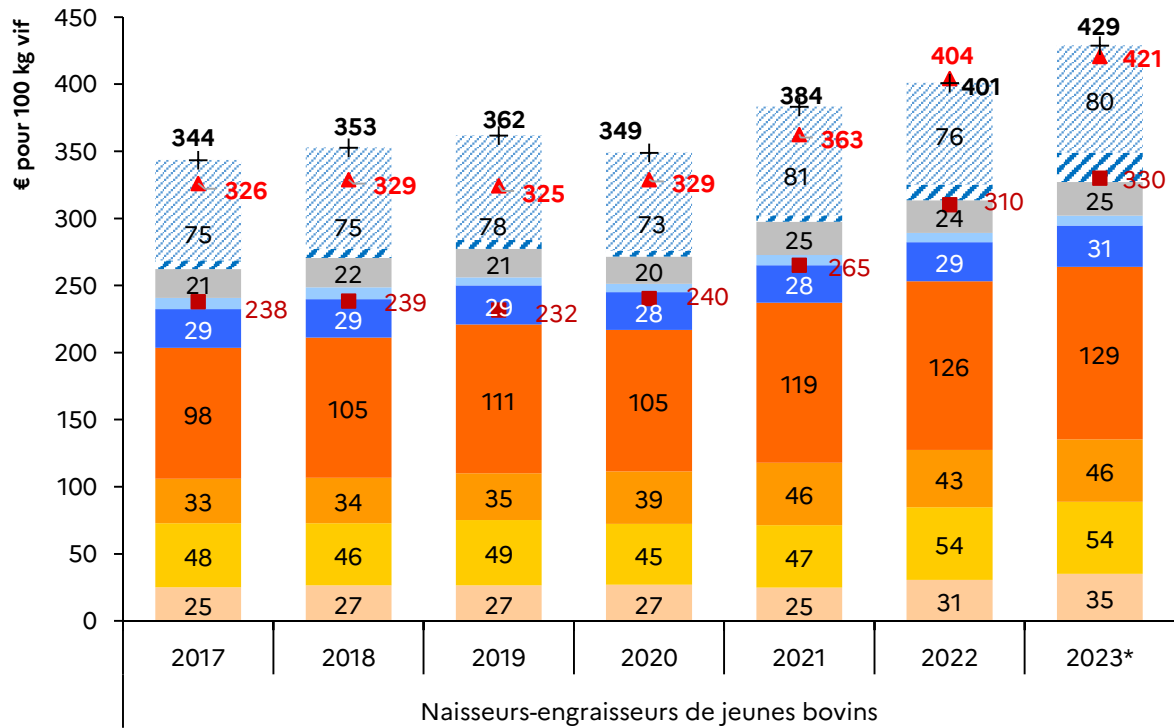


(\*) estimation

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

Graphique 64

**Coût de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de jeunes bovins de 2017 à 2023\***



- ▨ 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 du lait + produits joints + aides
- + Total coût de production

(\*) estimation

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

#### 4.4. Solde disponible et coût de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de veaux

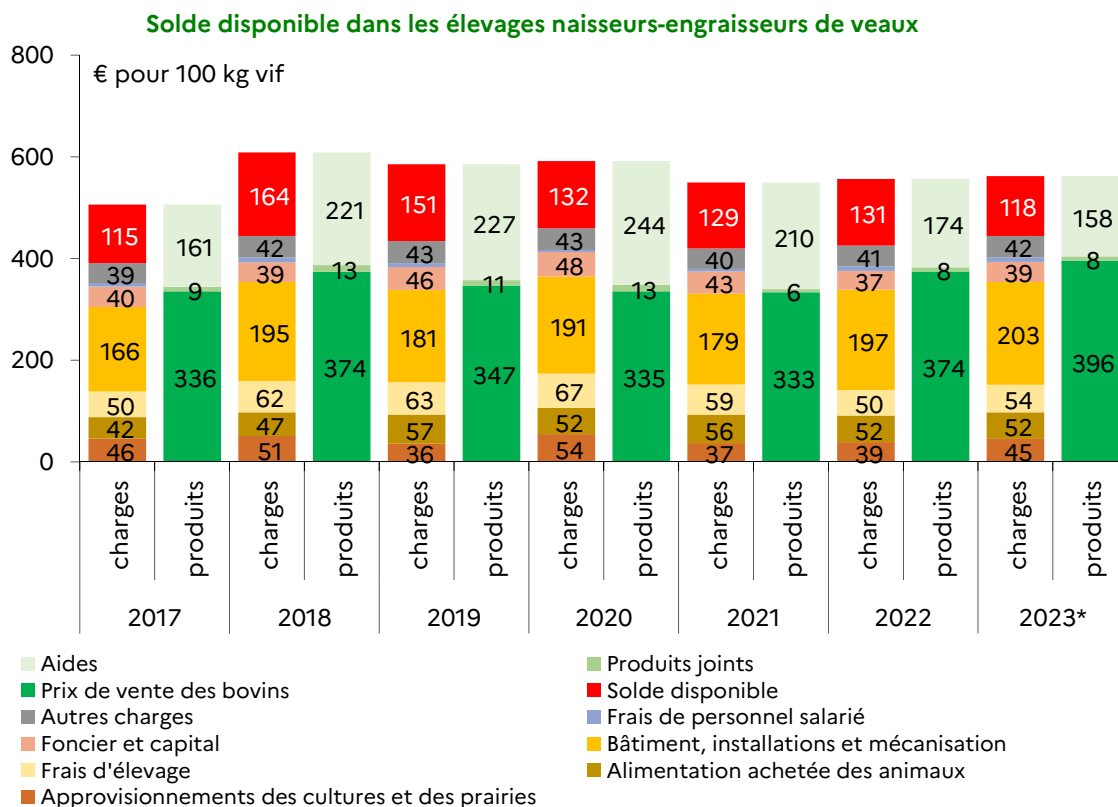
##### 4.4.1. Solde disponible dans les élevages naisseurs-engraisseurs de veaux

L'échantillon « **Naisseurs-engraisseurs de veaux** » est composé, selon les années, de 14 à 17 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 2022, le total des charges des « **Naisseurs-engraisseurs de veaux** » (veaux sous la mère) augmente très légèrement (+ 1 %). L'ensemble des produits (vente de bovins, produits joints, aides) augmente dans des proportions identiques (+ 1 %). Ainsi, le solde disponible s'améliore légèrement en 2022 (+ 2 %) pour la première année depuis 2018.

En 2023, les charges totales prévisionnelles augmentent (+ 5%), sous l'impact de la hausse du prix des engrais (+ 16 %). Le prix des veaux sous la mère est également en hausse (+ 6 %) grâce à la diminution de l'offre de veaux légers sous la mère qui a contribué à faire évoluer les prix à la hausse en 2023. En parallèle, les aides diminuent de 9 % du fait de la réforme de la PAC (fin des aides couplées animales) et des aides conjoncturelles. L'ensemble des produits augmente légèrement par rapport à 2022 (+ 1 %). Au final, le solde disponible diminue de 10 % à 118 € pour 100 kg vif. C'est le niveau le plus bas observé depuis 2017.

Graphique 65



(\*) estimation

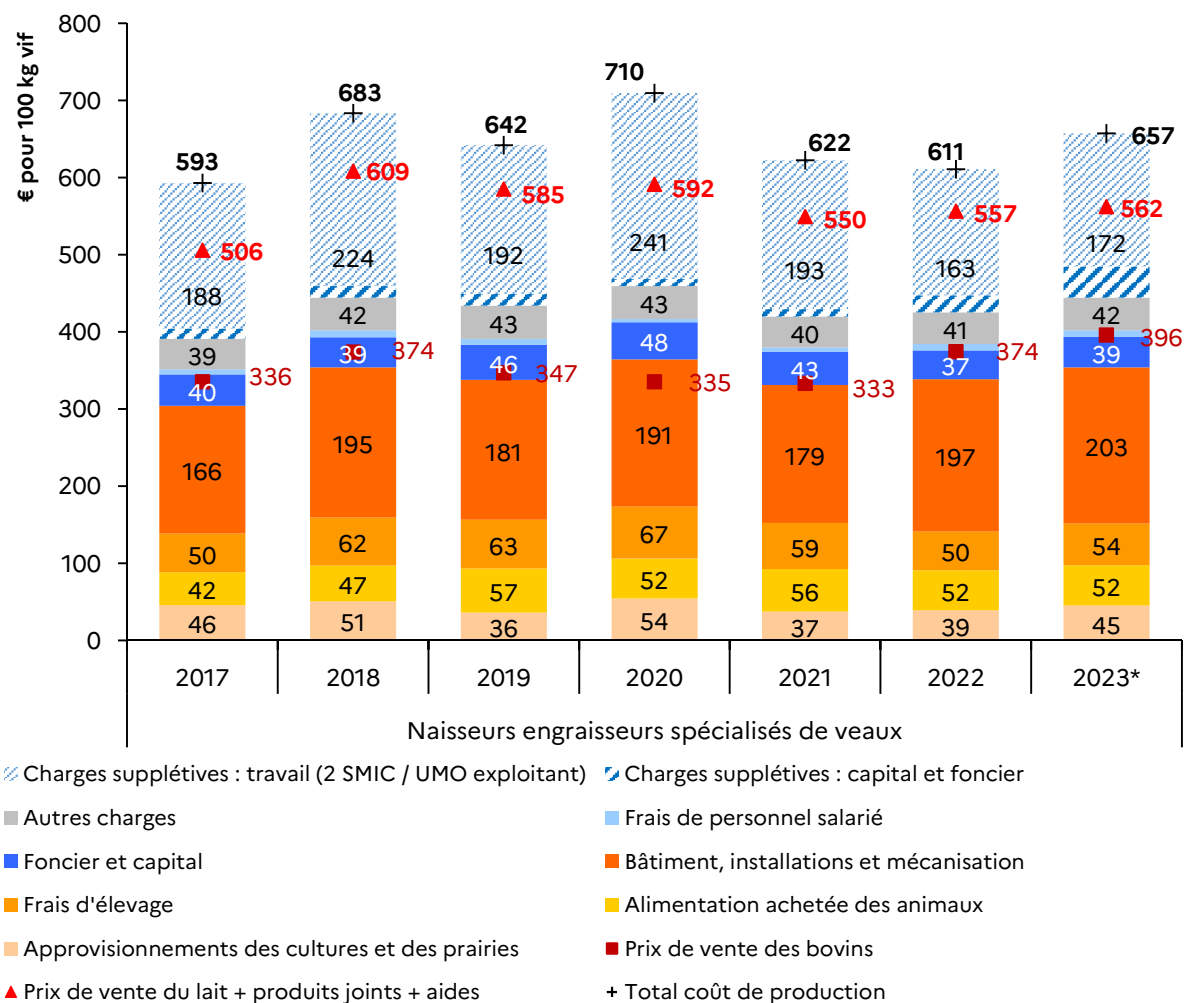
Source : Inosys – Réseau d'élevage, traitement Institut de l'Élevage

#### 4.4.2. Coût de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de veaux

En 2023, les coûts de production estimés de l'échantillon « *naisseur-engraisseurs de veaux* » augmentent de 8 %, alors que le total des produits reste stable (+ 1 %).

Graphique 66

##### Coût de production dans les élevages naisseurs-engraisseurs de veaux de 2017 à 2023\*



(\* ) 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 avec l'aide des entreprises sur l'activité, les coûts, les marges et les résultats d'abattage et de première transformation de la viande bovine. Cela permet d'établir une **répartition des charges et produits par observation unitaire, ici en € de kg/carcasse**.

*Pour rappel, l'approche de décomposition des prix réalisée précédemment pour les produits de grande consommation (panier de consommation, hachée réfrigérée à 15 % de MG) est à destination de la GMS, alors que l'approche par enquête des comptes dans cette partie est réalisée pour un seul secteur d'activité. 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 ces deux analyses est donc distinct, ce qui explique la possibilité de constater des tendances différentes entre les marges brutes calculées.*

L'ensemble de l'analyse ci-dessous est présenté pour les trois premiers trimestres 2023 en lecture comparée sur série longue.

L'analyse repose sur un échantillon de six entreprises et groupes d'entreprises spécialisées en gros bovins. Ces entreprises ont transformé plus de 550 milliers de tonnes de viandes équivalent carcasse sur les trois premiers trimestres de 2023. Sur une année entière 2022, notre échantillon représentait plus de 73 % des abattages nationaux contrôlés.<sup>11</sup>

Sur le cumul des trois premiers trimestres 2023 l'activité d'abattage en tonnes équivalent carcasse des entreprises de l'échantillon est en forte baisse (- 5,7 %), comme les abattages nationaux (- 4,6 %), pour la deuxième année consécutive.

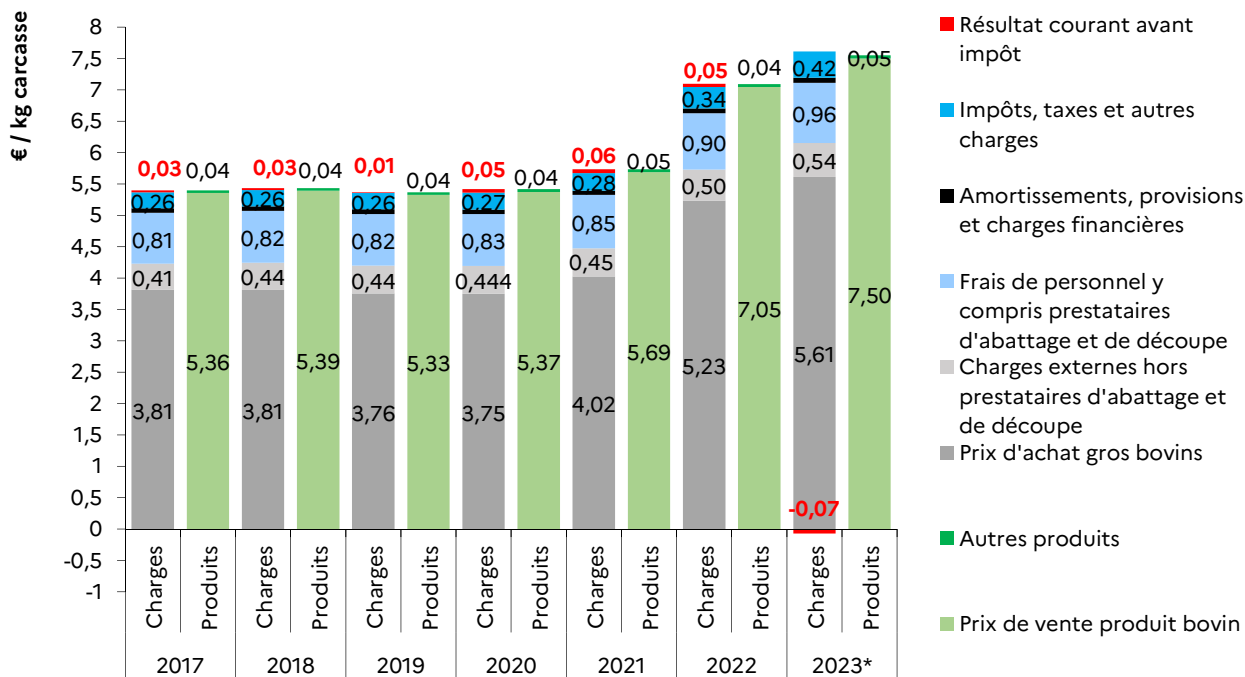
Dans ce contexte de manque d'offre, on observe une hausse des cours des gros bovins sur l'année 2023 (+ 6 %) mais de manière beaucoup plus faible qu'en 2022 (+ 31 %). Quant à lui, le prix de vente augmente plus fortement (+ 45 centimes d'euros). Cela conduit à une augmentation de la marge brute bovine de 7 cts/kg de carcasse traitée. En parallèle, on constate que les autres charges augmentent de 18 centimes d'euros, ce qui ne permet pas de maintenir les comptes à l'équilibre.

Ainsi, on observe pour la première fois, sur la période observée, un résultat courant avant impôts négatif (- 7 centimes d'euros par kg/carcasse).

<sup>11</sup> Agreste, Bilan conjoncturel 2022, P.39, Décembre 2022.

Graphique 67

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

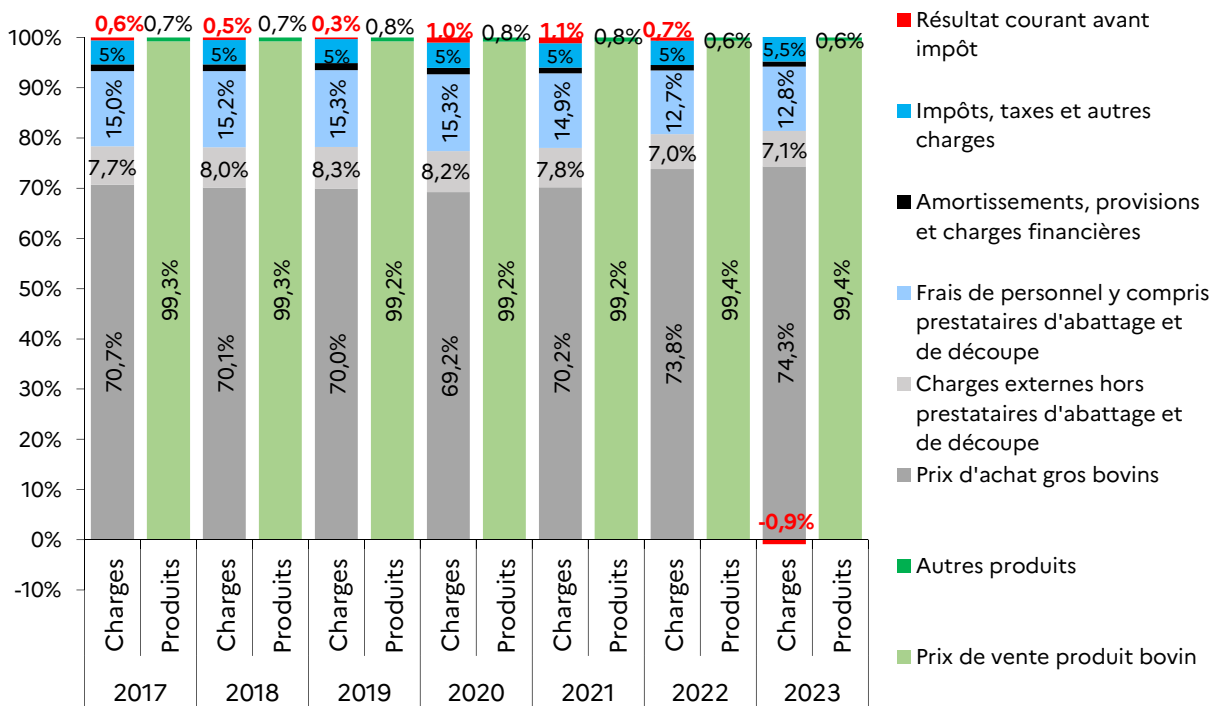


(\*) 9 premiers mois de l'année, pour 2023 uniquement

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

Graphique 68

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



(\*) 9 premiers mois de l'année, pour 2023 uniquement

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion