

*Optimiser ses pratiques pour s'adapter  
à la conjoncture en production équine*

*9<sup>e</sup> journée du Réseau Économique de la Filière Équine - 29 mars 2016*

# Production et mise en marché de la viande chevaline en France

**Germain MILET**

Etude réalisée avec Roger PALAZON et  
Sophie BOYER



**Réseau Économique de la Filière Équine**



## Etude Institut de l'élevage

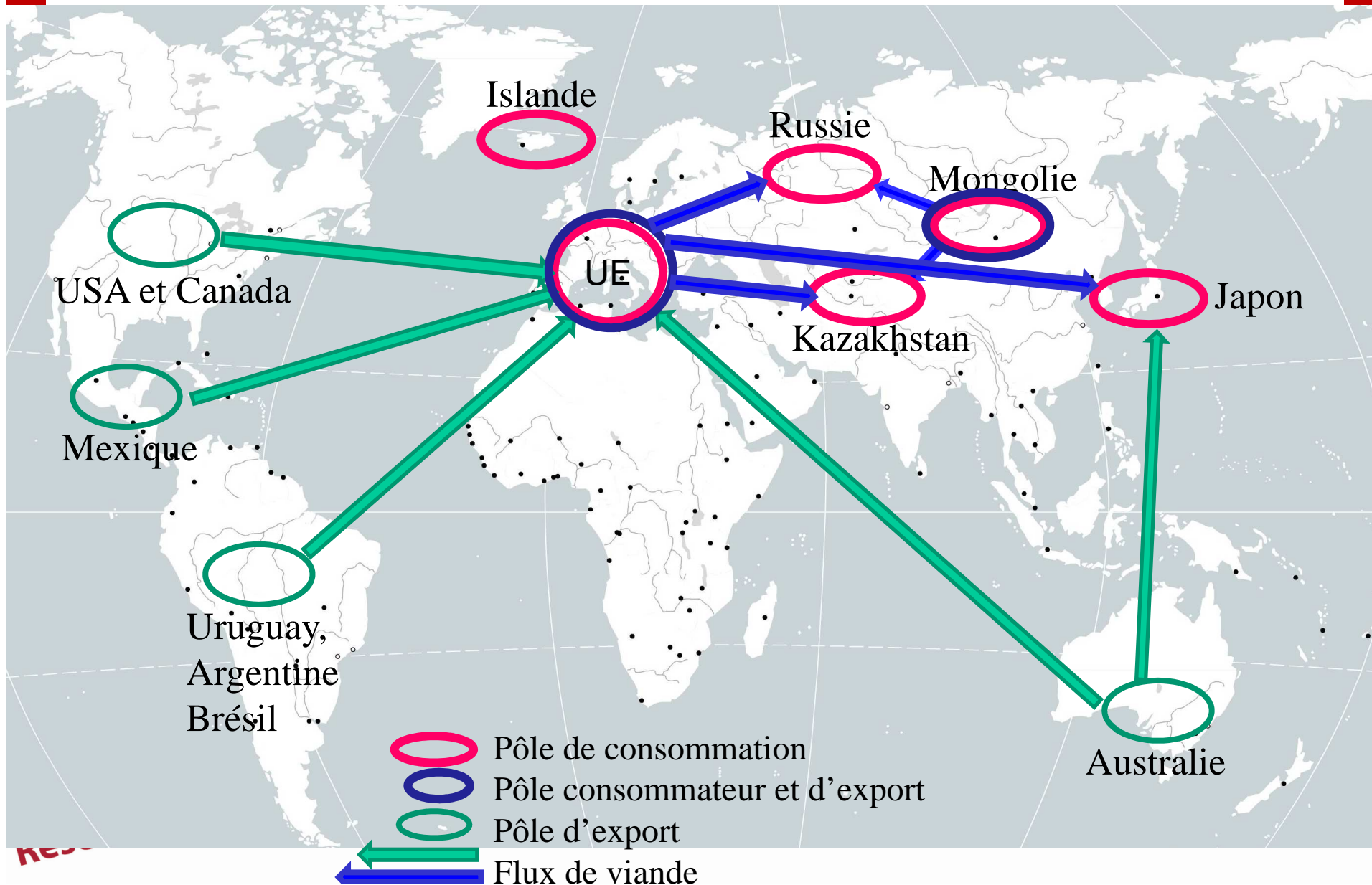
### ► Objectif

- Connaitre les acteurs pour permettre leur structuration
- Cerner les points de blocage et les attentes des professionnels

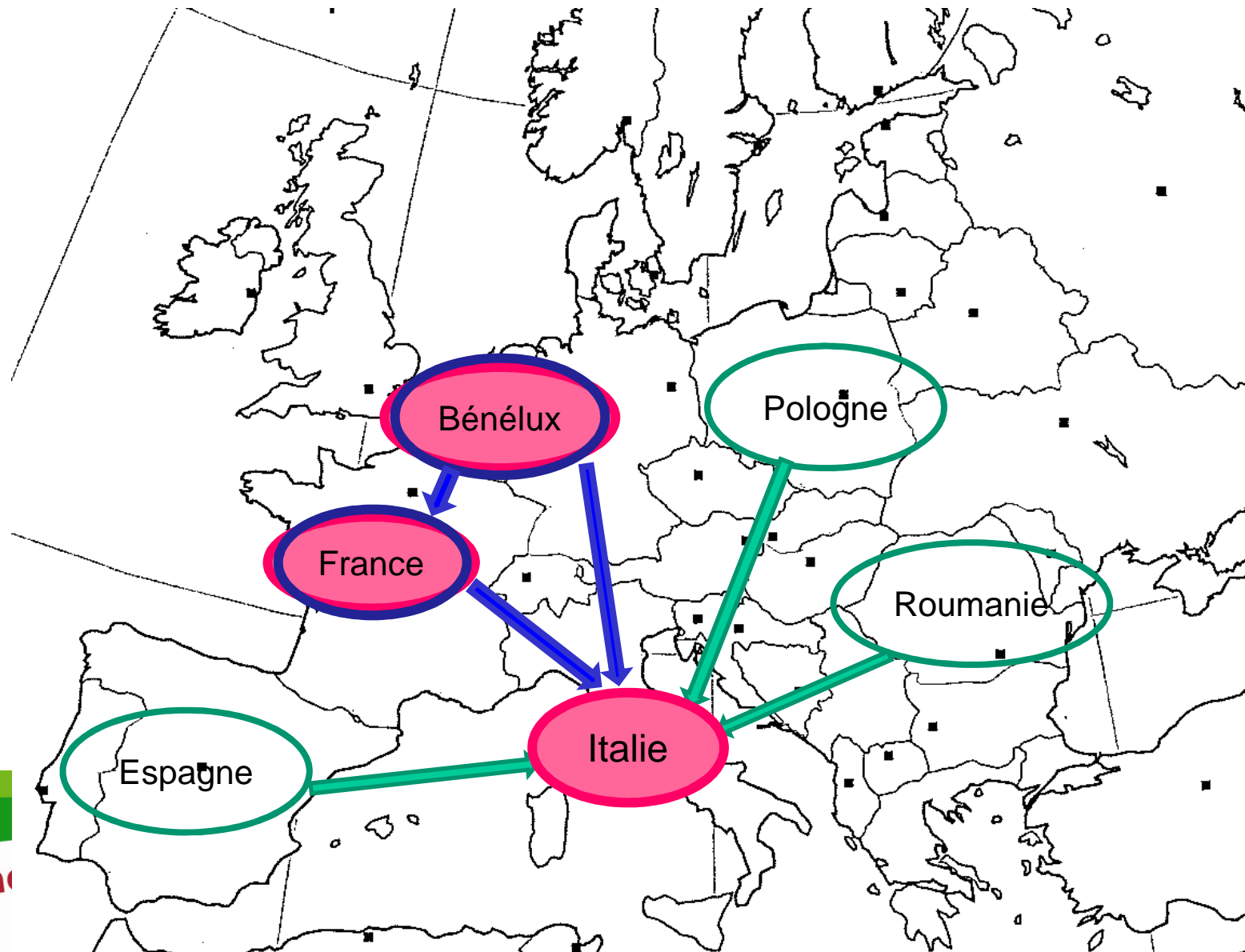
### ► Mise œuvre

- Analyse du marché Européen de la viande chevaline via bases de données existantes
- Enquêtes auprès des professionnels

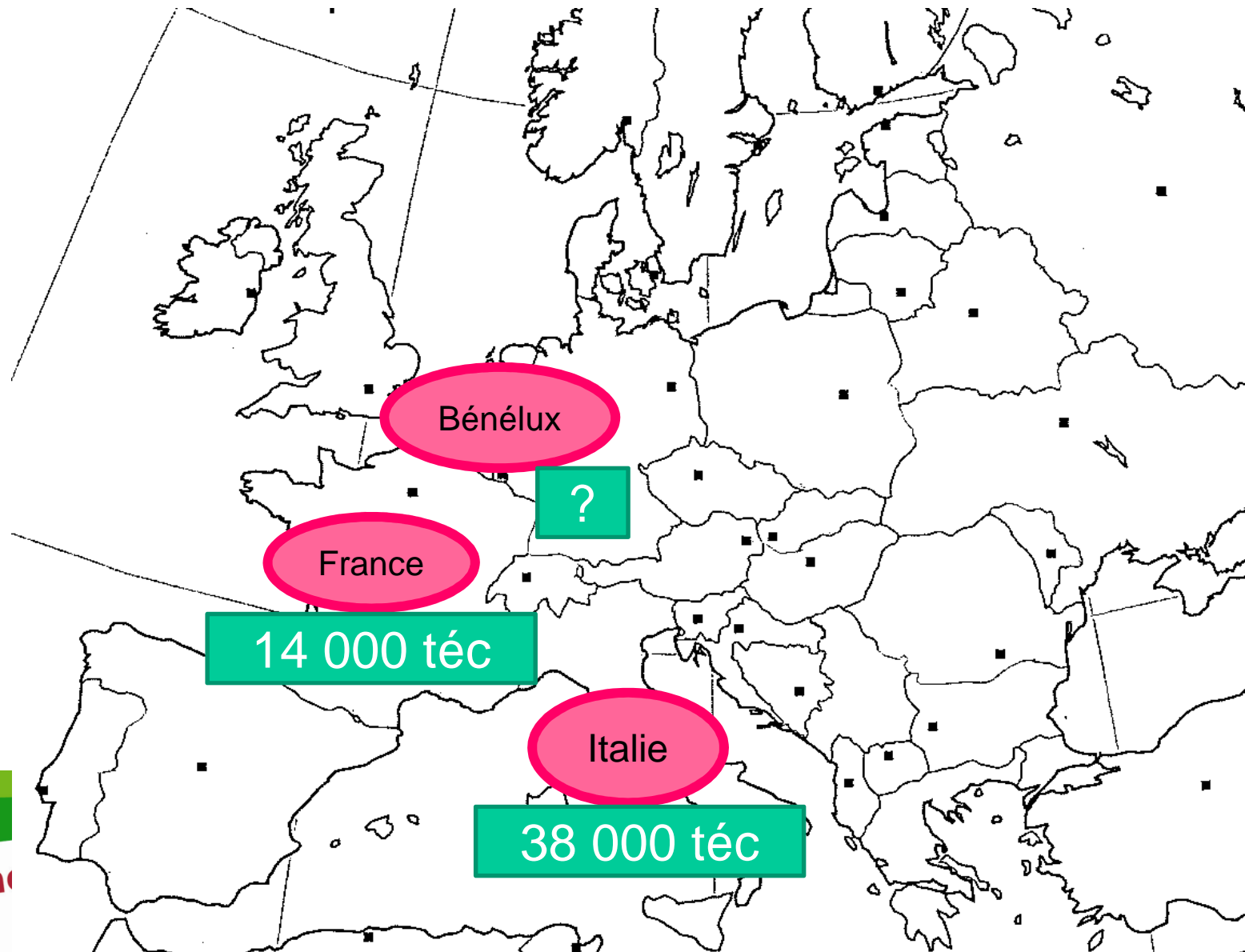
# Flux de viande chevaline dans le monde



# Flux de viande chevaline en Europe



# Consommation chevaline en Europe



## Une consommation en recul

► **En France : recul de 4,5% par an sur 1999-2014**

**14 000 téc en 2014**

**Recul de 4,5% / an depuis 1999**

**Baisse de la consommation générale de viande**

**Vieillessement des consommateurs chevalins**

**Mais aussi...?**

**Offre limitée et manque de visibilité**

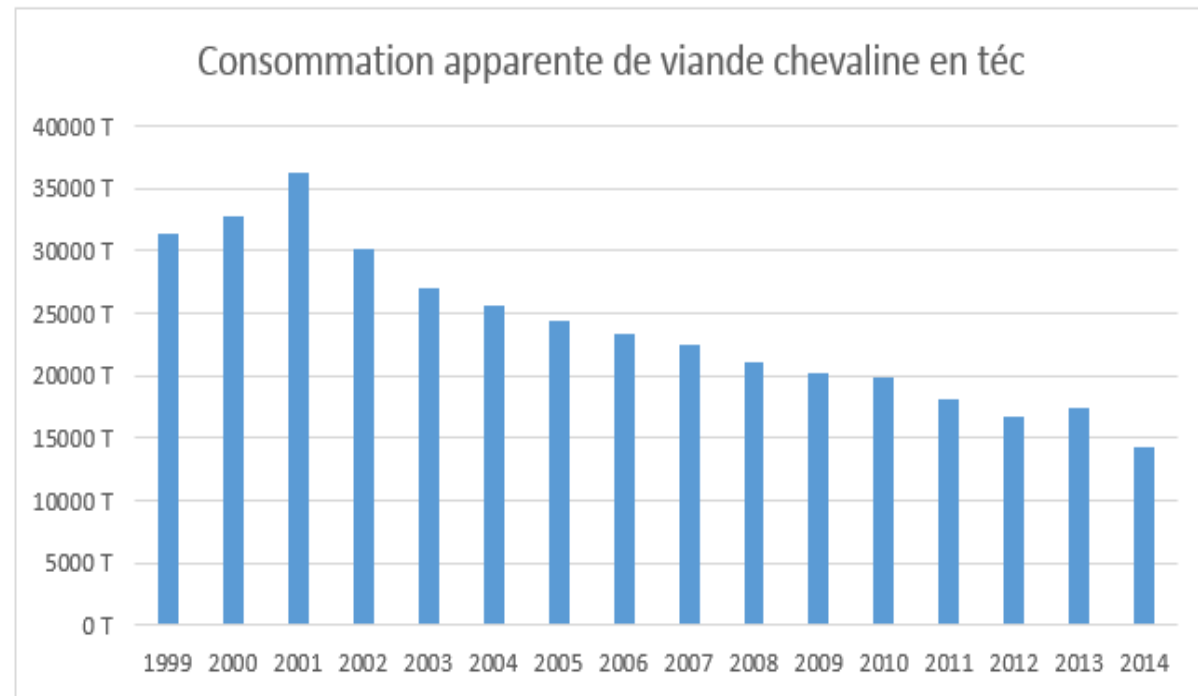
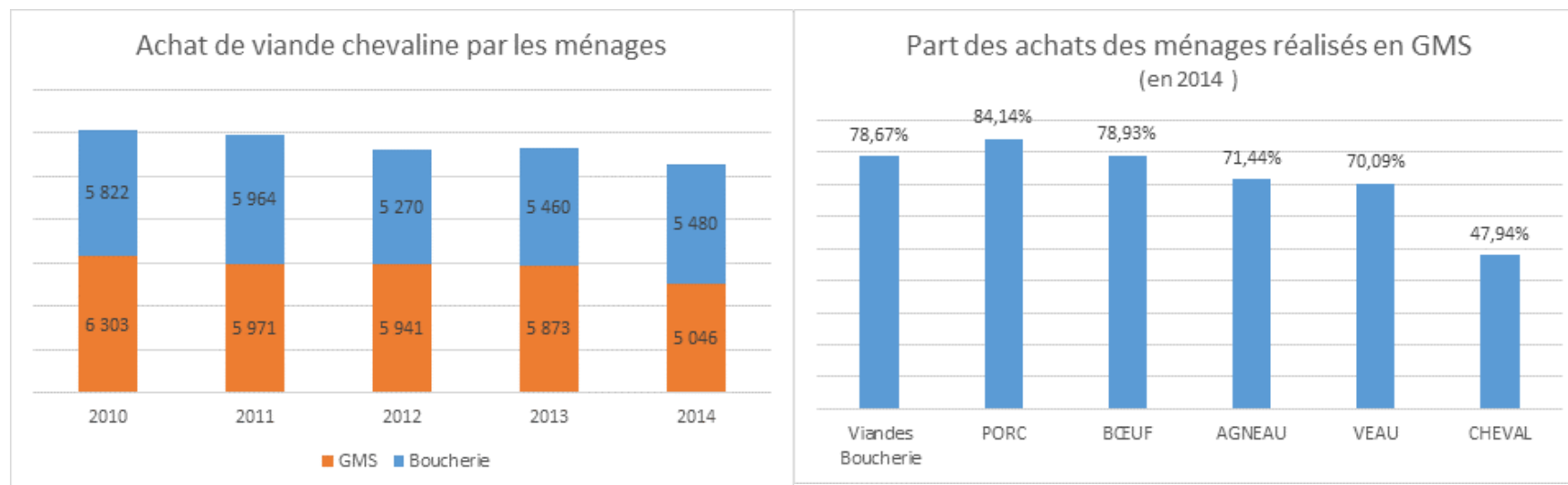


Figure 19 source GEB-institut de l'élevage d'après agreste

Consommation apparente = Abattage en France – exports de viande + imports de viande

## Une viande souvent achetée en boucherie

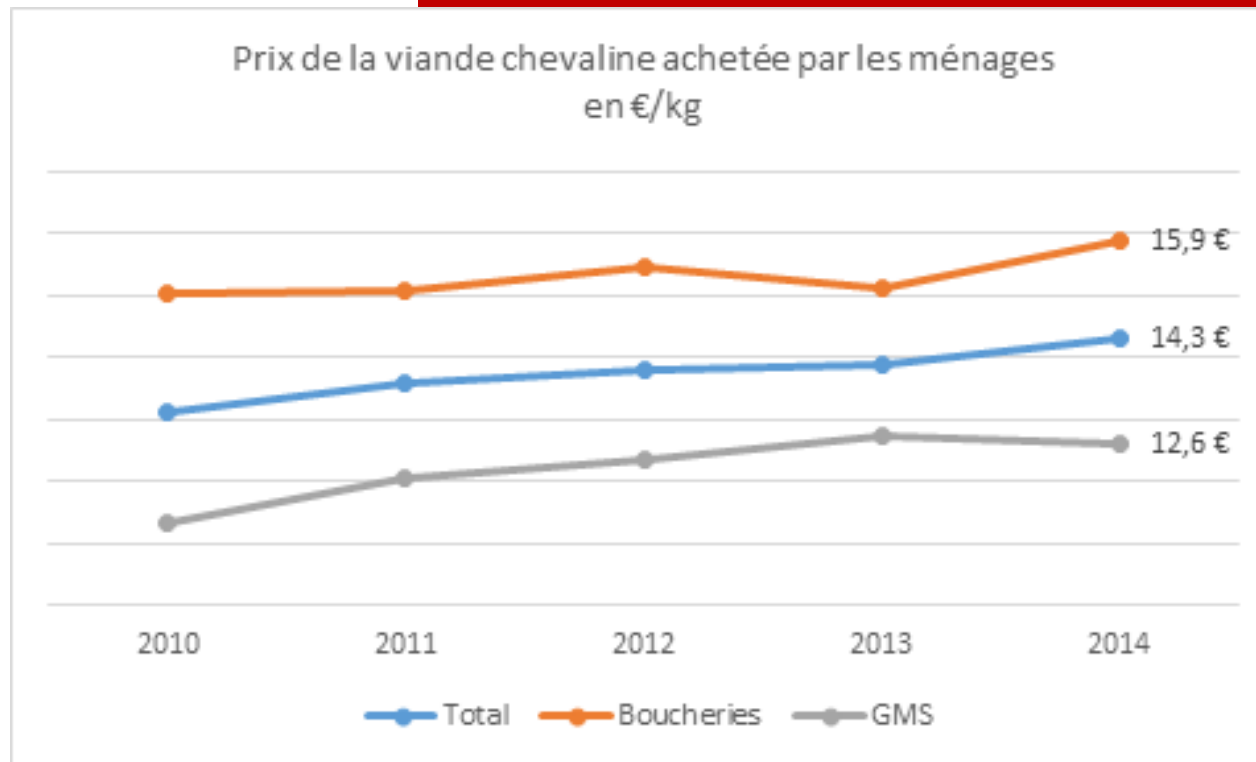


Source : Institut de l'élevage-GEB d'après KANTAR WORLD PANEL

- **Une viande achetée à plus de 50 % en boucheries traditionnelles en 2014!**

Kantar mesure les achats des ménages en GMS uniquement, il ne prend pas en compte les boucheries traditionnelles et la RHD

## Un prix moyen élevé



- **Un prix moyen du kilo élevé 14,3 €**

Source : Institut de l'élevage-GEB d'après KANTAR WORLD PANEL

- **L'appétence française pour les meilleurs morceaux**
- **La quasi absence de valorisation du Vème quartier**



## L'offre nationale est limitée

En 2014

- Une PIB de 27000 Têtes dont 17 000 chevaux abattus
- Un taux de couverture par la PIB qui progresse surtout « grâce » à la baisse de la consommation

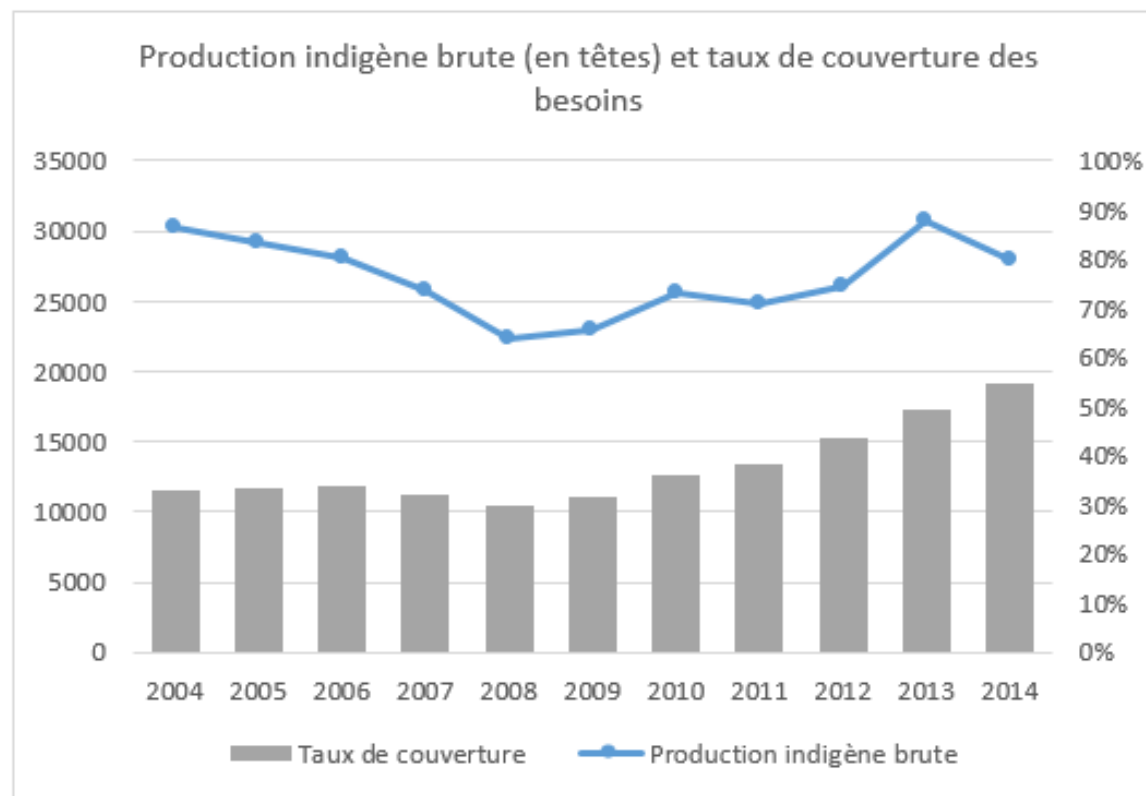


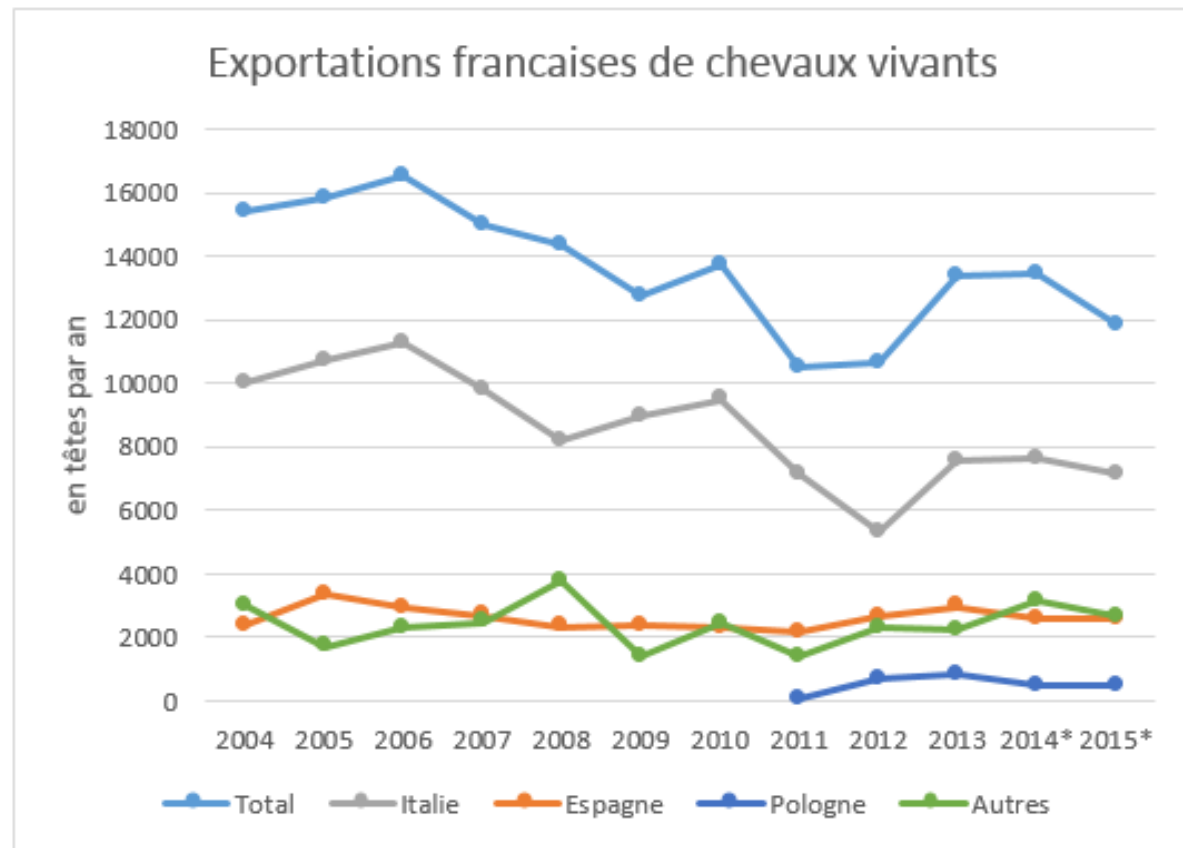
Figure 3 source GEB-institut de l'élevage d'après agreste et Eurostat

PIB = Abattage + Exports - Imports

## Les poulains de traits exportés vers l'Italie

**13 500 chevaux exportés en 2014 – dont une majorité de poulains de traits issus des Pyrénées et de Franche Comté**

**La France produit de animaux qu'elle ne consomme pas...**



## Une offre peu adaptée aux attentes des GMS

La GMS demande généralement du catégoriel :

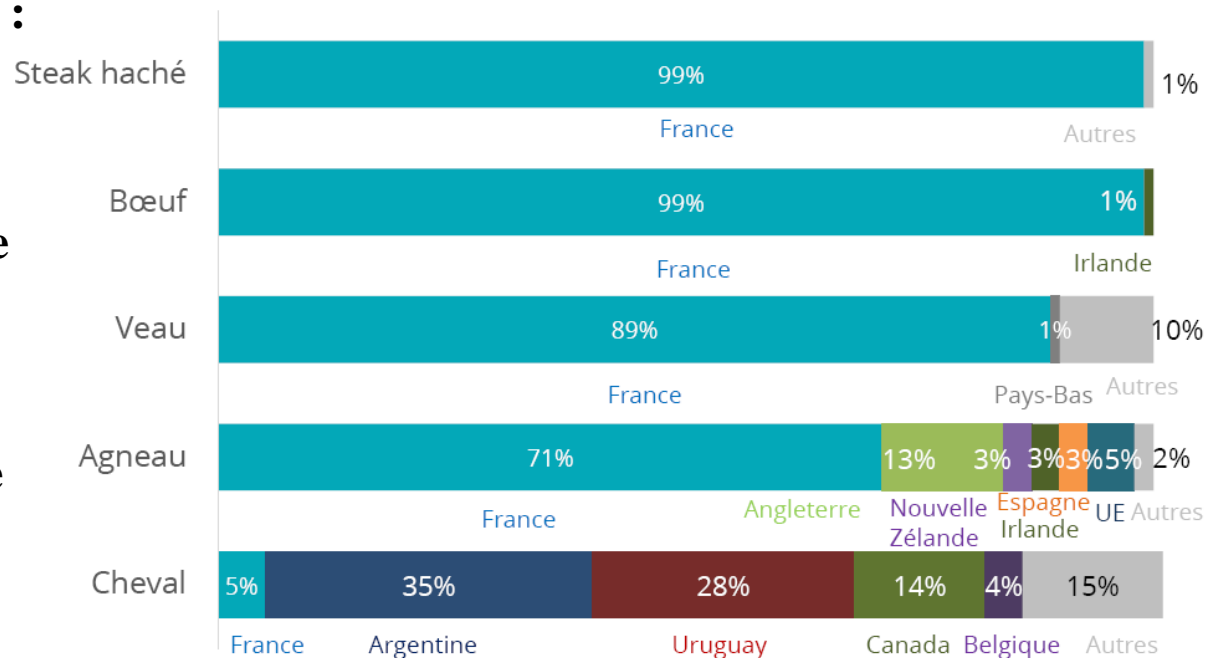
- Un morceau précis
- Une quantité précise
- Pas d'équilibre matière
- Simple à mettre en vente

Le fournisseur doit répondre en terme de volumes et gérer sa matière



Les origines en Hyper

Base : 8939 références



## La GMS se fournit à l'international

**En 2014:**

- 10 587 téc
- L'import concerne essentiellement de la viande réfrigérée (Chilled)
- Belgique: fournit 60 % mais joue un rôle de plate forme, elle redistribue des viandes venant principalement des Amériques

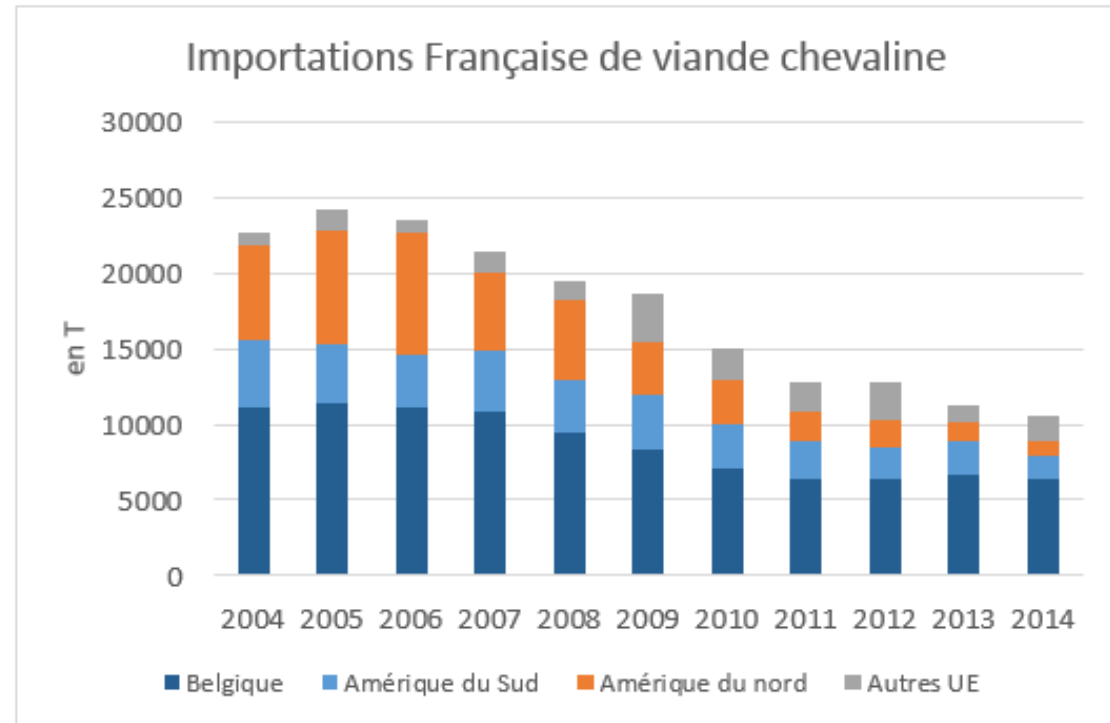


Figure 5 source GEB-institut de l'élevage d'après Eurostat

## Centre d'engraissement au Canada



source : migros.ch

## La filière peut-elle reprendre le marché intérieur?

### Enquête auprès des opérateurs de mise en marché

35 structures ayant une activité de commercialisation de viande équine ont fait l'objet d'une enquête (O.P., marchands et chevillards).

## Les difficultés de la filière

### ▶ Traits

- ▶ Production de tradition/plaisir, mais qui coûte de plus en plus cher
- ▶ Les éleveurs décapitalisent et/ou ne mettent plus les juments en reproduction
- ▶ La viande ne correspond pas aux attentes du consommateur

### ▶ Selle

- ▶ Difficultés d'approvisionnement en qualité et quantité
- ▶ Sous produit de la course ou du loisir

### ▶ Ensemble

- ▶ Réglementations administrative et sanitaire contraignantes qui empêchent l'abattage de beaucoup d'animaux
- ▶ Effet de découragement des acteurs et trafic
- ▶ Disparition des points de vente et diminution du facing en linéaires
- ▶ Atomisation des opérateurs

## Les atouts de la filière

### ▶ Traits

- ▶ Une production géographiquement dense
- ▶ Une image de terroir et qualité

### ▶ Selle

- ▶ Une population qui se maintient
- ▶ Une matière première assez bon marché pour la filière
- ▶ Une viande que plait au consommateur français

### ▶ Ensemble

- ▶ Des professionnels motivés et experts
- ▶ Des acteurs dominants à tous les échelons qui peuvent être la base d'une structuration ambitieuse