



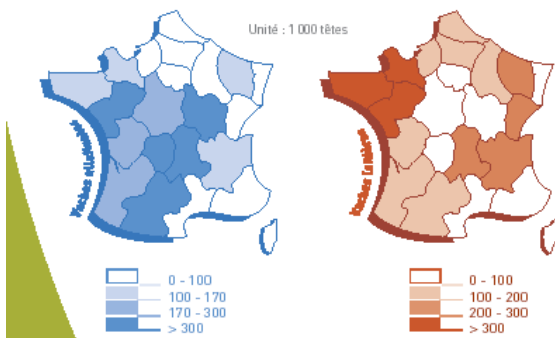
La production Bovine en Normandie

Monographie

Groupe Prospective

32a

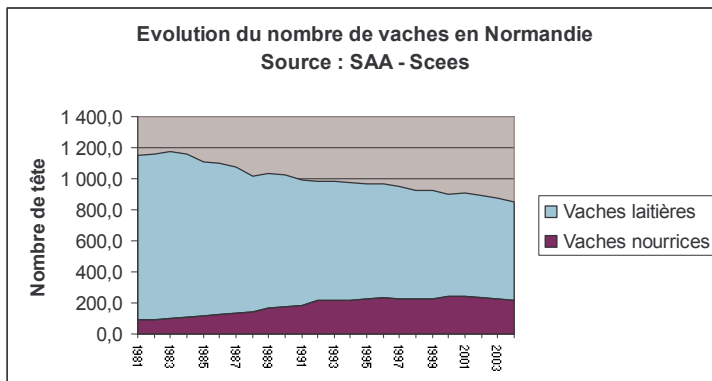
11,7 % du cheptel Bovin français, 2,6 % de l'Europe des 25



Pour 7,4 % du territoire agricole français, la Normandie présente une densité bovine importante (11,7 % du cheptel bovin national). Avec 2,3 millions de têtes en 2004, la Normandie est la 2^e région française par l'importance de son troupeau bovin.

En 2003, 6,3 exploitations normandes sur 10 détiennent des bovins (lait, viande ou mixte). Parmi celles-ci, 28 % sont fortement spécialisées en viande bovine (Otex viande bovine).

Une production qui dépend largement du lait



En 2004, on compte 1 vache allaitante pour 3 vaches laitières, alors qu'il y en avait 1 pour 10 en 1991.

La baisse du troupeau laitier, constante depuis l'application des quotas en 1984, a été amortie par l'augmentation du cheptel allaitant jusqu'en 1993. La mise en œuvre de la réforme de 1992 (limitation des PMTVA) et de l'agenda 2000 (réduction des seuils de chargement) a stabilisé le troupeau allaitant normand autour de 220 000 têtes. L'importance relative du troupeau laitier constitue une caractéristique forte de la production bovine normande. On peut y voir deux

conséquences : une offre de viande bovine majoritairement issue du troupeau laitier et un potentiel de production (naissage) qui se réduit chaque année par la baisse du nombre de vaches laitières (- 1,7 % par an sur les 6 dernières années, soit 12 000 vaches).

Un produit Bovin qui pèse deux fois plus qu'en Europe

2005 (UE : 2004)	Viande bovine - Valeur M€	% du produit agricole
Calvados	164	22,2 %
Manche	274	23,4 %
Orne	183	23,6 %
BN	621	23,1 %
Seine-Maritime	174	20,0 %
Eure	57	8,9 %
HN	231	15,3 %
NORMANDIE	852	20,3 %
France	8 195	12,8 %
Europe à 25	30 656	9,5 %

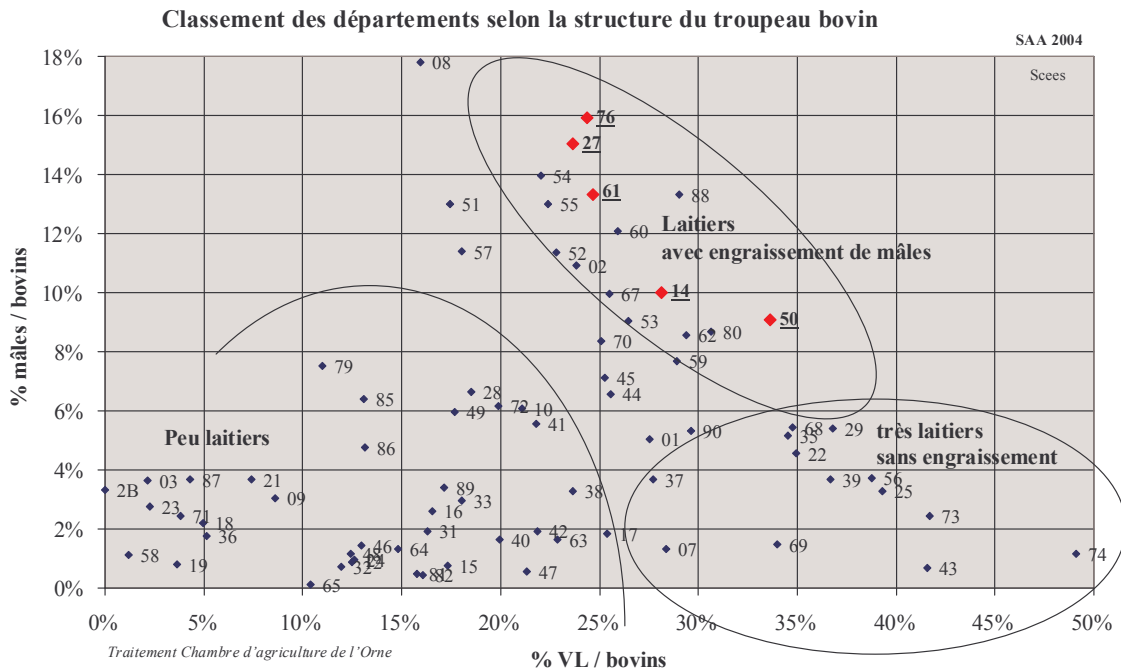
Source : Comptes départementaux des Chambres d'agriculture de Normandie, Scees, Eurostat

Le produit bovin (gros bovin + veau de boucherie) génère 20 % du produit agricole final normand (PAF). C'est deux fois plus que la moyenne européenne.

La production bovine est davantage concentrée en Basse-Normandie (23,1 % du PAF).

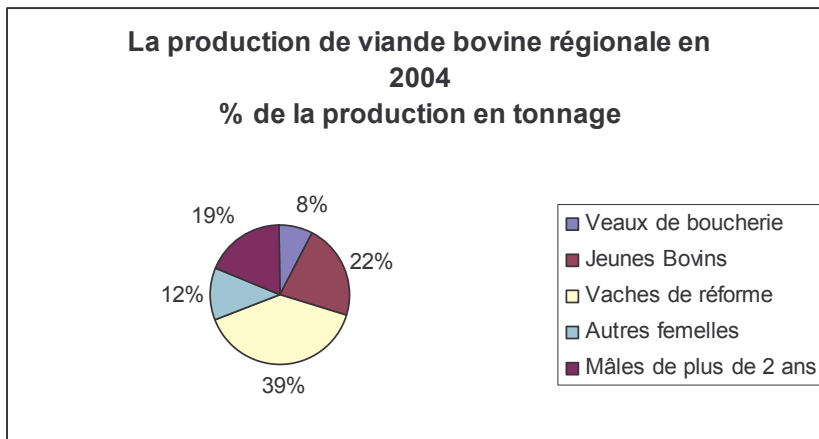


La proportion de mâles : une spécificité normande



Parmi les 5 départements qui comptent la plus grande proportion de mâles dans l'effectif bovin, 3 sont normands. L'importance relative du bœuf renforce cette caractéristique. Notre production bovine se distingue par une production laitière importante, combinée à une activité d'engraissement des mâles.

Le jeune bovin se substitue au boeuf et à la vache de réforme laitière



Les vaches de réforme représentent en 2004 plus du tiers (en nombre de têtes) des bovins abattus devant les veaux de boucherie, les jeunes bovins et les bœufs. A noter la part importante de vache laitière de race normande (45 %), très caractéristique de l'offre normande. La production de jeune bovin (ou taurillon) représente, en 2004, 22 % du tonnage normand de viande bovine. Historiquement destinés à l'exportation (pays du sud de l'Europe) et à une consommation dans le Nord et l'Est de la France (viande plus blanche), on constate depuis quelques années un

développement de la consommation de jeunes bovins dans d'autres régions de France (substitution de la vache de réforme laitière par du jeune bovin laitier).

La part du bœuf dans la production régionale ne cesse de décliner : elle est passée de 30 % du tonnage en 1995 à 19 % en 2004. La production de bœuf, caractéristique régionale forte, souffre d'une image peu moderne, d'une grande hétérogénéité et d'une saisonnalité trop importante, qui réduit l'intérêt des distributeurs. Pourtant, cette viande produite à l'herbe, quand elle est bien conduite, présente l'avantage de valoriser des surfaces en herbe, sans trop de main d'œuvre, et de répondre à une demande en viande bovine fortement pigmentée.



La Normandie produit 20 % de plus qu'elle n'abat

Viande bovine (hors viande de veaux) 2004	BN	HN	NORMANDIE
a - Production (tec)	134 400	58 500	193 000
Répartition de la production	70 %	30 %	100 %
b - Abattage (tec)	127 700	31 100	157 000
Répartition des abattages	80 %	20 %	100 %
Capacité d'abattage b/a	93 %	53 %	80 %

Sources : Scees

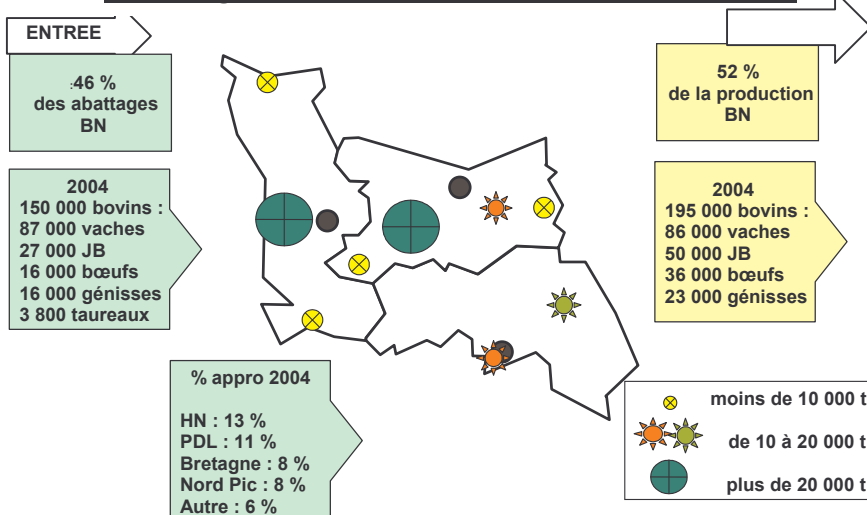
Le tonnage de viande bovine abattu en Normandie est nettement inférieur (20 %) à la production. On notera une forte disparité entre la Haute-Normandie qui abat peu et la Basse-Normandie qui affiche des volumes abattus seulement 7 % inférieurs aux volumes produits.

Des circuits d'approvisionnement complexes

L'organisation de la filière viande bovine est empreinte d'une longue tradition. Les relations entre les opérateurs répondent à des codes précis. Contrairement aux autres productions animales, le coût unitaire est élevé et le départ d'un bovin pour l'abattoir n'a pas le caractère d'urgence que l'on connaît dans le porc ou la volaille. Les départs pour l'abattoir sont moins réguliers. L'offre est plus atomisée. Aujourd'hui, il y a 4 systèmes de mise en marché pour un producteur de bovin :

Mode de commercialisation	Part de marché en BN (enquête 2002)	Part de marché nationale (Ofival)	Tendance
Traiter directement avec un abattoir	10 %	16 %	Plutôt en baisse mais peut varier selon la stratégie des outils
Le marché au bestiau	13 %		Pratique en baisse
Vendre son animal à un négociant en bestiau	50 %	51 %	En forte concurrence avec les coopératives.
Commercialiser ses animaux via une coopérative (OPC ¹)	27 %	33 %	

Flux de gros bovins en 2004 en Basse-Normandie



(sources statistiques : Cirviande, traitement Cran)

Les groupements de producteurs (coopératives) sont très présents sur des catégories qui nécessitent un suivi technique adapté aux besoins de l'abattoir, comme le jeune bovin (43 % des animaux produits en Basse-Normandie en 2003 ont été commercialisés par les coopératives). Les autres catégories sont davantage soumises à la concurrence (part de marché des OPC en 2003 : 20 % en vache de réforme, 14 % en génisse, 13 % en bœufs).

Les négociants ont des structures légères, sont généralement bien organisés et considérés comme réactifs, aussi bien du point de vue des producteurs que des abatteurs. Leur stratégie consiste souvent à répartir les risques commerciaux en diversifiant leur clientèle d'abattoir. Ceci explique en partie pourquoi 52 % de la production bovine bas-normande est abattue en dehors de la Basse-Normandie.

¹ OPC : Organisation de Producteur commerciale. Souvent coopérative, l'OPC achète les animaux à l'adhérent et les revend à l'abattoir.



L'industrie de la viande, très présente en Normandie

Les activités d'abattage

On distingue trois types d'outils d'abattage en Normandie :

- Les abattoirs industriels rattachés à des groupes dont le siège social est situé en dehors de Normandie. Généralement de grande taille (plus de 20 000 tonnes), ces outils peuvent être plus spécialisés sur un type de produit et/ou de clientèle (export ; GMS ; désossage ; réseau traditionnel : grossistes, boucherie...). De nombreux échanges inter-site permettent d'optimiser les chaînes de production et la valorisation des produits. Ces entreprises possèdent des marques nationales (Soviba, Valtero pour Socopa) et disposent d'une offre de produits élaborés.
- Des entreprises d'abattage régionales, généralement orientées vers le haut de gamme et qui progressivement s'équipent pour répondre à la demande croissante des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) en UVCI (Unité de Vente Consommateur Individuelle) et en produits élaborés.
- Des outils d'abattage plus locaux, qui peuvent, selon les cas, appartenir à des collectivités locales qui en délègue la gestion. Les entreprises de cheville qui leur sont rattachées rayonnent généralement sur un secteur limité et se positionnent sur des produits de qualité à destination des boucheries, mais aussi des GMS de la zone. La gamme de produits proposée est variable selon le niveau d'équipement de l'entreprise. Certaines proposent de la découpe sous vide, voire des UVCI. A noter le développement d'offres de service d'abattage, de découpe et de conditionnement à façon, qui facilitent le développement de la vente directe par les agriculteurs. Certains prestataires proposent même de hacher certains morceaux et de les conditionner sous atmosphère modifiée.

Les activités de découpe et de transformation

Conjointement ou séparément de l'activité d'abattage, existent en Normandie des ateliers de découpe et transformation de la viande bovine. Depuis la crise de l'ESB, la demande des GMS s'est orientée vers de l'UVCI. Ceci s'explique par la complexité de mise en œuvre de la traçabilité exigée par la réglementation et les difficultés croissantes des distributeurs à recruter du personnel formé pour la boucherie. Les outils d'abattage ont dû adapter leur organisation à ces nouvelles demandes : augmentation des capacités de découpe, constitution de lignes de conditionnement en barquette individuelle (UVCI). Corollaire de ces nouvelles demandes, l'équilibre de découpe entre les différents morceaux, qui était jusqu'à présent géré dans les points de vente, revient au fournisseur, qui doit trouver de nouvelles façons de valoriser les morceaux moins demandés par les consommateurs. Certains sites se sont alors spécialisés dans la production de produits élaborés.

Le groupe national ABC (Alliance, Bigard, Charal) dispose à Flers d'une unité spécialisée dans l'élaboration de produits. Cet outil s'approvisionne localement et auprès des abattoirs du groupe situés en dehors de Normandie. Il existe aussi des entreprises régionales de transformation (Chiron, Petibout, Gewi...). Certaines d'entre elles se sont spécialisées dans l'offre aux restaurateurs (Aux viandes normandes).

Au total, l'industrie des viandes (porc et volailles inclus) représente 87 entreprises d'abattage et de transformation (de plus de 20 salariés). Elle génère un chiffre d'affaires de 1,5 milliard d'euros en 2004 (5,3 % du total France de la branche).

Les 41 établissements rattachés à des entreprises de plus de 20 salariés qui produisent de la viande de boucherie (code APE 151 A) emploient 3 850 salariés en 2004 soit 8,4 % du total France de la branche.

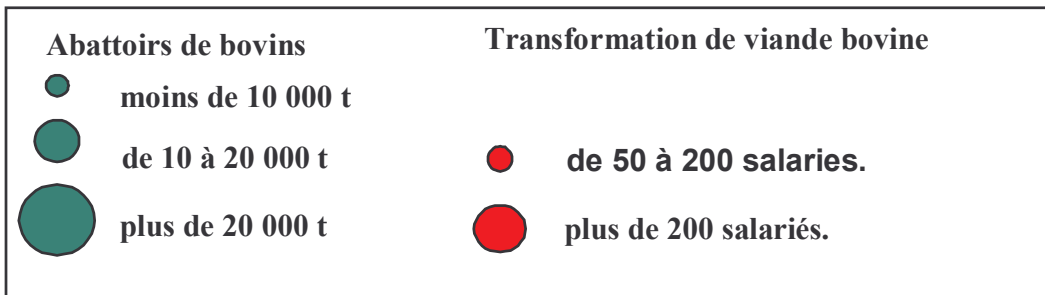
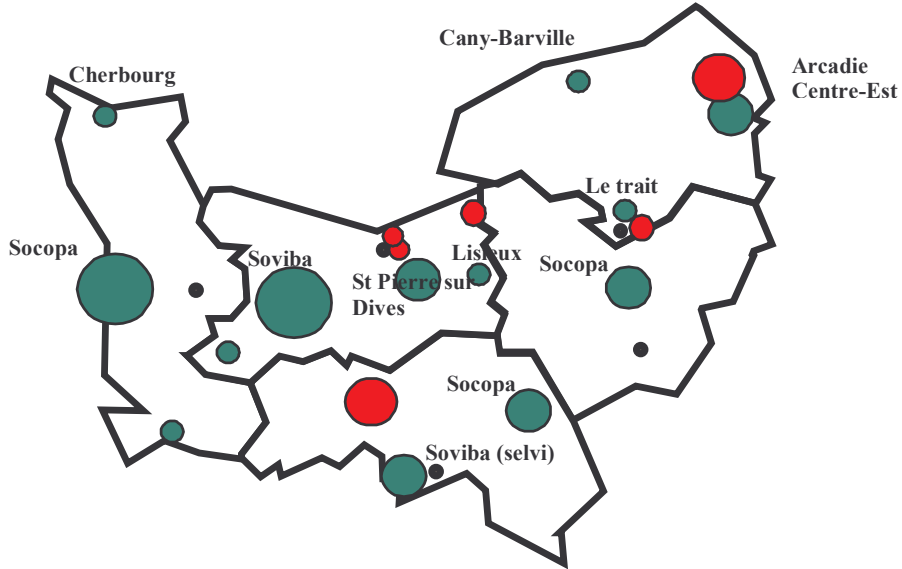
EAE 2004 entreprises de plus de 20 salariés (part nationale)	Production de viande de boucherie 151 A	Préparation industrielle à base de viande 151 C	Industrie des viandes 151 (yc volailles)
Nombre d'établissements	41 (9 %)	41 (7,6 %)	87 (7,4 %)
Nombre de salariés	3 850 (8,4 %)	2 120 (4,4 %)	7 000 (5,6 %)
Chiffre d'affaires (millions d'euros)			1 543 (5,3 %)
Valeur ajoutée (millions d'euros)			282 (5,9 %)

Michel LAFONT - Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie - Mise à jour : 23 juin 2006



Annexe I

Implantation des principaux sites d'abattage et/ou de transformation de viande bovine en Normandie



La grande densité d'abattoirs de bovins au sud de la Normandie explique en partie les mouvements d'animaux.

