

Où va le bœuf ? : l'Institut de l'élevage analyse les flux de viande bovine

13 mars 2020

L'Institut de l'élevage a mis en ligne, en février 2020, un dossier consacré à l'analyse des flux de viande de bœuf en France, depuis l'approvisionnement jusqu'aux débouchés commerciaux. Une [conférence en ligne](#) présente également les résultats. À la suite de précédents travaux, les auteurs mettent en évidence une progression de la restauration hors domicile (RHD), qui représentait en 2017 près d'un quart des débouchés nationaux de viande bovine (figure ci-dessous), contre 19 % en 2014. Ces débouchés diffèrent selon l'origine de la viande, française ou importée : la RHD absorbe 12 % des volumes de la viande d'origine française et 57 % des volumes de celle d'origine étrangère.

Débouchés nationaux de la viande bovine française et importée en 2017 (en volume)



Source : Idele

Les auteurs développent l'exemple des bovins sous signes officiels de qualité ou produits en agriculture biologique, en progression régulière ces dernières années avec + 47 % en trois ans pour la viande biologique (atteignant 1,8 % de la production totale). Si les produits sous Label rouge, IGP et AOP sont majoritairement distribués en boucherie (56 %), le Bio, issu de races à viande ou laitières, passe essentiellement par les GMS et les magasins spécialisés.

Une analyse inédite de la commercialisation en vente directe, toujours difficile à appréhender, amène les auteurs à estimer qu'elle représente désormais 3 % des volumes, soit un débouché non négligeable. Concernant quasi-exclusivement des animaux de races à viande, elle occupe une place importante sur le marché des bœufs, en en valorisant 17 %.

Enfin, la place du haché continue de se renforcer, avec désormais 45 % des volumes, particulièrement stimulée en RHD par le succès des *burgers*, devenus le plat le plus consommé par les Français hors domicile. Ce produit a été vendu à 1,46 milliard d'unités en 2017, et est désormais très segmenté, de la restauration rapide au haut de gamme. Le développement de ce dernier, utilisant beaucoup de viande fraîche, a conduit à renforcer la place de l'origine française dans les approvisionnements de la RHD (de 33 à 48 % en trois ans).

Jean-Noël Depeyrot, Centre d'études et de prospective

Source : [Idele](#)