

LE MARCHÉ DE LA VIANDE OVINE EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Que deviennent les agneaux produits en PACA ? Comment la production régionale est-elle valorisée ? Ces problématiques ont été étudiées dans le cadre d'un stage de fin d'études, encadré par la Maison Régionale de l'Élevage et l'INRAE de Montpellier.

Concentration et fuite des produits comme constats à l'origine de l'étude

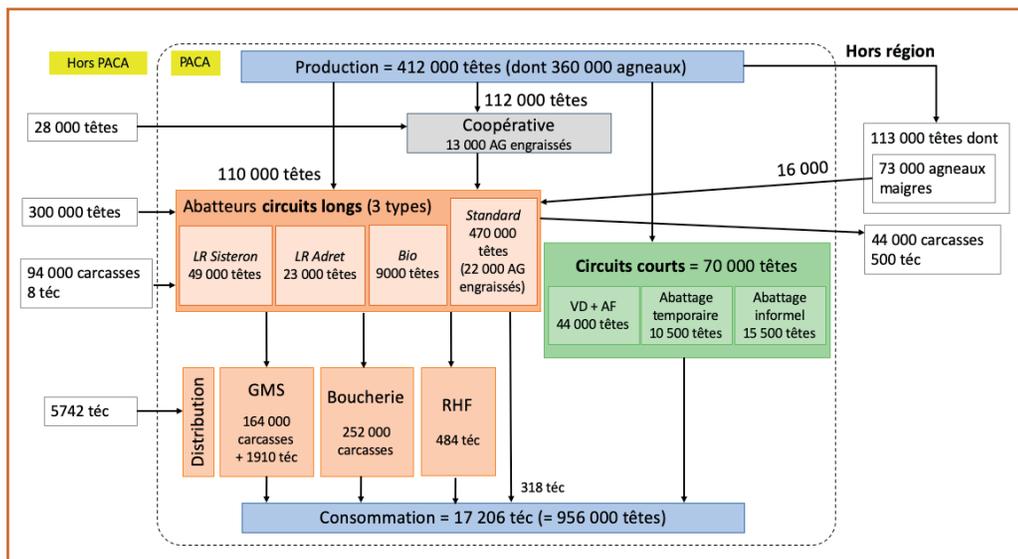
Déjà réalisée en 2011, cette étude pointait deux constats : un phénomène de concentration des opérateurs et des outils de la filière ainsi qu'une fuite des produits hors région. En 2021, ces deux constats sont toujours d'actualité et se sont même renforcés, ce qui questionne les dynamiques actuelles existant au sein de la filière ovine viande de PACA : comment ce marché fonctionne-t-il aujourd'hui ? Répondre à cette question nécessite de s'intéresser à la structuration des flux de produits au sein de la filière.

Reconstituer les flux de produits par des enquêtes auprès des opérateurs commerciaux

Des enquêtes ont d'abord été réalisées dans les abattoirs régionaux afin d'identifier les différents abatteurs et les volumes abattus par ces derniers. Une seconde phase d'enquêtes a ensuite été menée auprès des abatteurs. Cette étude s'est concentrée sur les sociétés de cheville dont le nombre est limité en région : 8 enquêtes (sur les 10 identifiées) ont pu être réalisées auprès de ces professionnels. Afin de prendre en compte la diversité des abatteurs, 4 bouchers ont également été enquêtés en région. Enfin, les deux organisations de producteurs de la région ainsi que l'association CESAR ont aussi été rencontrées. Ces enquêtes conduites en PACA ont été complétées par d'autres réalisées en Occitanie, région identifiée pour ses pratiques d'achat en maigre et d'engraissement d'agneaux produits en PACA.

Synthèse des flux : 3 devenir possibles pour l'agneau de PACA

En 2021 la production ovine de PACA a été estimée à 412 000 têtes, agneaux et brebis de réforme confondus, soit presque 60 000 têtes de moins qu'en 2011. Que devient alors cette production ?



Il y a 3 devenir possibles pour la production ovine de PACA : les circuits courts par l'intermédiaire des bouchers abatteurs ou des éleveurs pratiquant la vente directe, les circuits longs internes à la région via les sociétés de cheville principalement et l'extrarégional faisant intervenir une diversité d'opérateurs, coopératives comme négociants.

Description des circuits courts

Les volumes qui transitent par les circuits courts (70 000 têtes) sont globalement stables depuis 2011, néanmoins les dynamiques au sein de ces circuits ont évolué : alors que les volumes abattus pour la vente directe ont eu tendance à augmenter (presque 20 000 têtes aujourd'hui à Sisteron soit deux fois plus qu'il y a quelques années) ceux pour l'abattage informel ont au contraire diminué (ils étaient estimés autour des 40 000 têtes en 2011).

Description des circuits longs

La collecte de la production régionale n'est plus une activité réservée à la coopérative : tous les abatteurs des circuits longs collectent en vif en direct auprès des éleveurs régionaux et la somme des volumes collectés par ces abatteurs (110 000 têtes) est quasiment égale au volume collecté par la coopérative (112 000 têtes). Cet état de fait est sans doute à relier à la raréfaction des collecteurs. Aujourd'hui, il n'y a en effet presque plus de négociants régionaux significatifs.

La consommation régionale¹ a été estimée à 17 206 téc (25 000 téc en comparaison en 2011) soit par conversion environ 956 00 têtes : la production régionale est donc largement insuffisante pour satisfaire ce niveau de consommation, ainsi des flux entrants sont nécessaires. Ces derniers existent à deux niveaux : le premier concerne les chevilles, le second la distribution. Les chevilles achètent à l'extrarégional des volumes importants en vif (300 000 têtes) mais aussi en carcasses (94 000) et en viande (8 téc). Ces achats se font auprès de fournisseurs divers : principalement des coopératives ou des négociants situés dans le Centre, l'Ouest ou le Grand Est mais aussi à l'étranger (pour 46 000 têtes). En ce qui concerne l'approvisionnement au niveau de la distribution, celui-ci a été estimé à 5742 téc de viande. Dans ce volume plus de 1400 téc sont apportés par un même groupe national implanté en Occitanie.

En volume la GMS² reste le canal de distribution le plus important comme au niveau national. Ce canal est cependant suivi de près par celui de la boucherie, ce qui est là une spécificité régionale. La RHF³ est en revanche un canal moins développé, 3 opérateurs en ont fait néanmoins un de leur débouché privilégié. Ces différents canaux n'achètent pas les mêmes types de produits : alors que la RHF n'achète que du découpé, la boucherie n'achète à l'inverse que des carcasses. Seule la GMS achète un mix des deux ce qui permet à certains opérateurs ne faisant pas de découpe de pouvoir tout de même approvisionner ce canal. Ces différents canaux sont également associés à différents modes de valorisation des produits : les marques privées sont surtout utilisées en RHF ou en GMS afin de valoriser l'aspect local de la production (on peut par exemple citer l'Agneau Pro Alpilles, l'Agneau Alpes Luberon Crau ou encore l'Agneau Guil et Durance), la GMS se caractérise aussi par la présence de SIQO⁴ et en particulier de Labels Rouges (deux se retrouvent en concurrence dans les linéaires : l'Agneau de Sisteron et l'Agneau de l'Adret), enfin la boucherie préfère valoriser du standard produit localement.

Description des circuits hors région

Une part de la production quitte définitivement la région dès la sortie d'élevage : cela représente un peu moins de 100 000 têtes soit presque un quart de la production régionale. Ces animaux sont captés par des négociants extrarégionaux, soit indépendants soit rattachés

¹ Pour info, en moyenne un habitant de la région PACA consomme 5,2 kg de viande ovine par an contre moins de 3 kg au niveau national.

² Grandes et Moyennes Surfaces

³ Restauration Hors Foyer

⁴ Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

Une part de la production quitte définitivement la région dès la sortie d'élevage : cela représente un peu moins de 100 000 têtes soit presque un quart de la production régionale. Ces animaux sont captés par des négociants extrarégionaux, soit indépendants soit rattachés à une coopérative. Ce volume concerne principalement les agneaux maigres : 73 000 sont collectés par des opérateurs aveyronnais, ce sont des agneaux qui quittent la région pour être engraisés en Aveyron. Dans ce volume seuls 16 000 ont été identifiés comme revenant se faire abattre en PACA après engraissement. Ce sont donc plus de 57 000 agneaux maigres qui quittent définitivement la région et qui sont engraisés par des opérateurs extrarégionaux. En comparaison ce chiffre s'élève à 35 000 têtes en région PACA : 13 000 agneaux sont engraisés par la coopérative et 22 000 par des abatteurs régionaux.

3 types d'abatteurs

En fonction des activités réalisées au sein de la filière, et de l'importance accordée à chacune, 3 groupes d'abatteurs ont pu être identifiés à l'issue de l'étude : les intégrateurs qui sont capables de réaliser toutes les activités de la filière et se distinguent des autres par leur capacité à faire de l'engraissement soit eux-mêmes soit en prestation, les grossistes abatteurs orientés vers le détail qui font tout sauf de l'engraissement et ont particulièrement orienté leur stratégie vers la vente au détail notamment pour la RHF, et enfin les grossistes abatteurs qui ne font ni engraissement ni vente au détail mais uniquement du négoce de carcasses.

Questionnements et perspectives d'évolution pour la filière

A l'issue de cette étude, deux problématiques principales ressortent et nécessiteront certainement de se pencher dessus pour l'avenir de la filière. La première, d'ordre quantitative, concerne l'offre globale : aujourd'hui, la production ovine de PACA ne satisfait que 43,2% de la consommation régionale (ce chiffre est de 44% au niveau national). Quelle stratégie faut-il ainsi développer pour réduire l'écart entre la production et la consommation ? Faut-il par exemple développer davantage l'activité d'engraissement au niveau des abatteurs régionaux pour capter la part de maigre qui actuellement ne revient pas ? La seconde problématique est plutôt qualitative puisqu'elle concerne la segmentation du marché. Deux visions de la qualité existent aujourd'hui en région : la première est plutôt une « qualité SIQO » alors que la seconde est plutôt une « qualité standard locale ». Ces visions opposées de la qualité posent question quant au devenir du Label Rouge Agneau de Sisteron dans ce contexte de diminution globale de l'offre : la diminution de l'offre menace-t-elle le label au profit du standard local ? Le Label Rouge Agneau de l'Adret peut-il entrer en concurrence avec le Label Rouge Agneau de Sisteron ? Toutes ces questions montrent que les dynamiques et perspectives d'évolution de la filière ovin viande de PACA sont donc nombreuses pour les années à venir.

Agathe SERGY - Étudiante ingénieure agronome de l'Institut Agro Dijon

Encadrée par : Marie-Odile NOZIÈRES-PETIT

Rémi LECONTE Maison Régionale de l'Élevage