

Commercialisation de la viande ovine dans l'arrière-pays méditerranéen français

Nozières M.O., Boutonnet J.P., Petit T., Galan E.

in

Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.).
The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115

2016

pages 119-123

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00007264>

To cite this article / Pour citer cet article

Nozières M.O., Boutonnet J.P., Petit T., Galan E. **Commercialisation de la viande ovine dans l'arrière-pays méditerranéen français**. In : Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.). *The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems*. Zaragoza : CIHEAM, 2016. p. 119-123 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Commercialisation de la viande ovine dans l'arrière-pays méditerranéen français

M.-O. Nozières^{1,*}, J.-P. Boutonnet¹, T. Petit² et E. Galan³

¹INRA, UMR868 Systèmes d'Elevage Méditerranéens et Tropicaux, F-34060 Montpellier (France)

²ESA, 55 Rue Rabelais, F-49007 Angers (France)

³Chambre d'Agriculture du Lot, 430 avenue Jean Jaurès, CS60199, F-46004 Cahors cedex 9 (France)

*e-mail: nozieres@supagro.inra.fr

Résumé. Les deux régions [Languedoc-Roussillon (LR) et Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA)] de l'arrière-pays méditerranéen français conservent une vieille tradition de consommation de viande ovine, avec des dimensions culturelles et cultuelles. La production y reste très inférieure à la consommation. Les circuits courts drainent un tiers de la production. Cependant ces deux régions présentent des caractéristiques différentes, tant pour l'élevage que pour la commercialisation. En LR les volumes produits sont faibles et dépendent partiellement de la production laitière. En PACA, la production est dynamique et structurante de l'activité agricole régionale ; la commercialisation est organisée depuis les années 1950 autour de l'approvisionnement des villes de la côte, à partir de la production locale complétée par des apports en vif et en viande venant de l'extérieur ; elle évolue vers une structure monopolistique entourée de circuits courts et d'achats d'animaux vivants par des opérateurs extérieurs. Les opérateurs locaux ne sont plus en mesure de capter l'offre locale. En LR, les opérateurs locaux et ceux des zones limitrophes exercent une activité de mise en relation des grands pôles de consommation des régions voisines (Espagne, région Midi-Pyrénées). La production locale n'est pas leur principal fournisseur, et la consommation locale n'est pas leur principal client. Leur diversité offre aux éleveurs de nombreuses alternatives pour commercialiser leurs produits. Notre communication montre les atouts et les contraintes de chacune de ces chaînes de valeur.

Mots-clés. Chaîne de valeur – Viande ovine – Sud-est de la France – Durabilité.

Marketing of sheep meat in the French Mediterranean hinterland

Abstract. Both regions [Languedoc-Roussillon (LR) and Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA)] of the French Mediterranean hinterland preserve an old tradition of consumption of lamb, with cultural and religious aspects. However, the production is much lower than the consumption. The short value chain drains one third of the production. However, these two regions present different characteristics, for breeding and marketing. In LR volumes depend partially on the dairy production. In PACA, the production is dynamic and structuring of the regional agricultural activity ; the marketing is organized since the 1950s around the supply of the coastal cities from the local production completed by meat coming from outside. It is evolving towards a monopolistic structure surrounded with short value chains and purchases of live animals by outer operators. The local operators are not capable any more of getting the local offer. In LR, the local operators and those of the bordering zones get in touch of the big poles of consumption of the nearby regions (Spain, Midi-Pyrénées). The local production is not their main supplier, and the local consumption is not their main part. The diversity of operators offers to the breeders numerous alternatives for marketing their products. Our communication shows the assets and the constraints of each of these value chains.

Keywords. Value chain – Lamb – South east of France – Sustainability.

I – Introduction

Le Sud-Est de la France, dont les régions Languedoc-Roussillon (LR) et Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) constituent la plus grande partie, conserve encore aujourd'hui une vieille tradition de consommation de viande ovine (FranceAgriMer, 2012), avec des dimensions culturelles et culturelles importantes (Prache *et al.*, 2013). Or le solde d'approvisionnement de cette zone géographique est très déficitaire, et les filières ovines régionales ont pour fonction,

entre autre, de résoudre cette tension. Ce déficit ne se résorbe pas, loin s'en faut, puisque le volume de la production régionale d'ovins viande est stable (PACA) voire diminue (LR) alors que, dans le reste de la France, l'effectif ovin viande s'effondre (Laffont, 2011) et la production s'érode lentement depuis le début des années 80. Surtout, cette production ovine allaitante marque fortement l'identité de ces deux régions de l'arrière-pays méditerranéen français. Elle reste une part structurante voire non négligeable (PACA) de l'économie agricole. Ce travail a pour objectif de s'interroger sur la durabilité des chaînes de valeurs « ovins viande » de ces régions, dans ce contexte de pénurie d'offre qui dure, malgré les différentes mesures prises au niveau national et par le biais des réformes de la PAC (Chatellier *et al.*, 2010). Notre diagnostic montre les atouts et les contraintes de ces chaînes de valeur.

La méthodologie adoptée est celle d'analyse des filières (Boutonnet, 2014). L'estimation des volumes d'animaux produits et de consommation de viande s'effectue, par région, à partir de références techniques et de données collectées par des instances nationales (Ministère de l'Agriculture, Institut national de la statistique et des études économiques). Puis la conduite d'enquêtes auprès des gérants de l'ensemble des abattoirs des deux régions donne lieu à un recensement de l'ensemble des abattages ovins. Enfin, des entretiens auprès de l'ensemble des collecteurs et des grossistes permettent d'identifier les flux d'animaux et de carcasses entre structures et entre chacune des régions et leur environnement. Ces rencontres sont également l'occasion d'une discussion sur la stratégie et les pistes d'évolution de chacune des structures.

II – En Languedoc-Roussillon : une filière, outil de mise en relation des pôles voisins de production et de consommation

La filière « ovin viande » du Languedoc-Roussillon s'appuie sur une production faible en volume (Fig. 1), dépendante partiellement de la production laitière. D'importants volumes sont engagés à chacun de ses niveaux, avec des entrées et des sorties comparables en volume.

La région LR constitue donc un carrefour géographique où les opérateurs locaux et ceux des zones limitrophes exercent une activité de mise en relation des grands pôles de production et de consommation des régions voisines (Espagne, régions Midi-Pyrénées et PACA). Ceci est accru par le fait que l'offre, où les animaux maigres tiennent une part importante en volume, est en inadéquation assez marquée avec la demande régionale, d'animaux finis et lourds (tout en étant plus légers que ceux traditionnellement commercialisés dans les autres régions de production française). En conséquence, pour ces opérateurs locaux et limitrophes, la production locale n'est pas leur principal fournisseur, et la consommation locale n'est pas leur principal client. Les liens entre collecteurs et chevillards locaux sont, de façon corollaire, assez ténus, et structurés surtout par des démarches de qualité valorisant une production locale parfois commercialisée sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (Agneau de Lozère Elovel, Agneau El Xai).

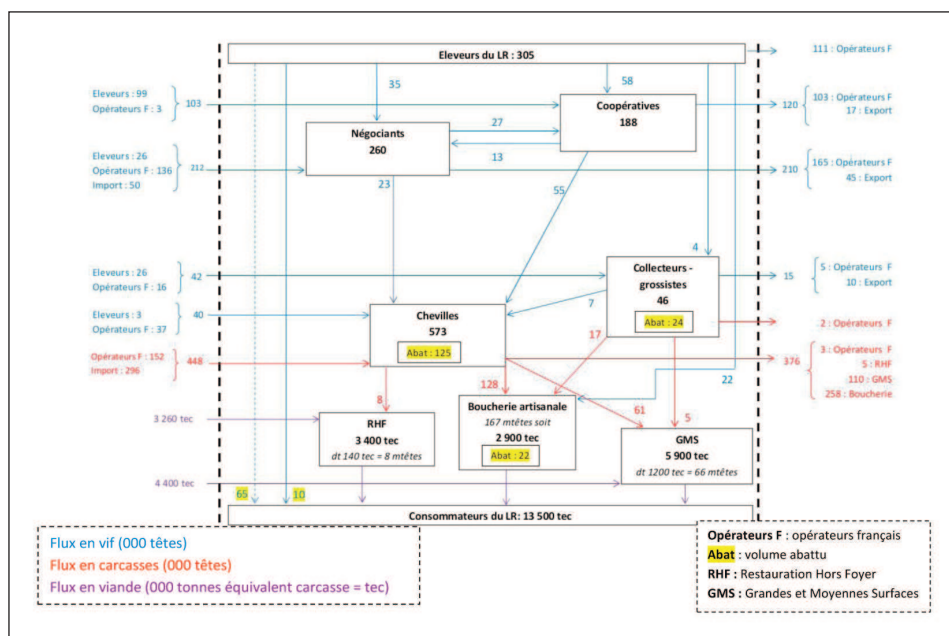


Fig. 1. Flux d'animaux vifs et de viande ovine entre les opérateurs du LR et avec l'extérieur.

III – En PACA : une filière dynamique mais potentiellement fragile dans sa capacité à valoriser la production locale

En PACA, la production est dynamique et structurante de l'activité agricole régionale. Elle est caractérisée par une diversité historique des façons de produire (Pégion *et al.*, 2015) et qui perdure, en lien avec les différentes modalités d'accès à des ressources, elles-mêmes variées. La commercialisation régionale, quant à elle, est organisée depuis les années 1950 autour de l'approvisionnement des villes de la côte, à partir de la production locale complétée par des apports en vif et en viande venant de l'extérieur. A l'heure actuelle, la chaîne de valeur régionale reste dynamique à chaque niveau de son organisation (collecte/gros/détail) (Fig. 2).

L'évolution récente de cette filière régionale est marquée par la structuration en un pôle d'opérateurs avec des participations aux capitaux des uns et des autres et des contrats de nature variée. Cet ensemble d'opérateurs a fait de l'Agneau de Sisteron (Label Rouge IGP) le fer de lance de sa stratégie, utilisé pour tirer le marché régional. Mais dans un contexte haussier du marché national pour tous les types d'agneaux, lié à la pénurie d'offre, et dans un contexte régional où la diversité des types d'animaux produits est assez marquée, cette structure monopolistique peine à capter l'offre intérieure. Elle est aujourd'hui entourée de circuits courts (vente directe formelle et informelle). En parallèle, les achats d'animaux vivants par des opérateurs extérieurs se sont notablement développés en 30 ans. Enfin, les entrées en vif sont en diminution, au profit des entrées en carcasse. L'ensemble de ces éléments révèle une chaîne de valeur régionale à la fois dynamique et fragile.

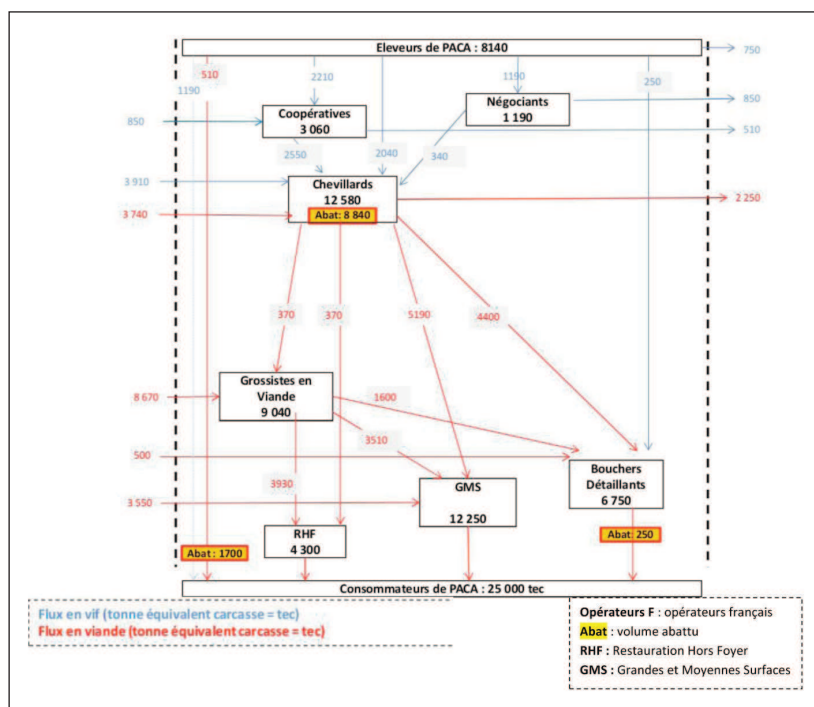


Fig. 2. Flux d'animaux vifs et de viande ovine entre les opérateurs de PACA et avec l'extérieur.

IV – Conclusion : dans un contexte national en mutation, une fragilisation à terme de ces filières ?

Les caractéristiques des chaînes de valeur du LR et de PACA montrent des filières dynamiques. Marquées par deux formes d'organisation de la production bien différentes et historiquement structurées l'une complètement en connexion avec les filières des régions voisines et l'autre comme un outil de captation de l'offre régionale complétée par une offre extérieure, leur évolution récente fait apparaître des similitudes qui révèlent des fragilités. Ainsi l'activité de collecte, assurée en grande partie par des Organisations de Producteurs (OP), subit de profondes mutations. La concurrence entre structures sur certains territoires est exacerbée et s'est résolue à plusieurs reprises par un rachat d'une structure par une autre. Ce phénomène de concentration de l'activité de collecte, mais aussi de l'activité de gros, est général sur l'ensemble du territoire français. Il s'accompagne d'un accroissement des distances géographiques et sociales entre éleveurs et centres de décisions, ce qui contribue à fragiliser les structures. Ceci est renforcé par le contexte de prix hauts, induisant globalement une position de force dans la négociation. Dans ces deux régions, les circuits courts (vente directe et bouchers abattoirs) se développent en absorbant un tiers de la production locale. Si ce phénomène fragilise encore le consortium provençal, il a un impact moindre, sans être négligeable, sur les opérateurs qui viennent chercher en LR des animaux maigres en complément de leur approvisionnement principal. Pour s'en affranchir, certaines OP mettent en œuvre une stratégie de maîtrise de la vente directe. Enfin, les chaînes de valeur de viande ovine de LR comme de PACA dépendent largement de la présence d'abattoirs aux normes et bien répartis sur le territoire, permettant également aux structures locales d'avoir différents produits et origines d'approvisionnement.

Concurrence, concentration, et moindre disponibilité des outils d'abattage, sont autant d'éléments qui risquent de fragiliser à terme ces filières régionales dynamiques, en particulier dans leur capacité à capter la production régionale pour répondre à la demande locale.

Références

- Boutonnet J.P., 2014.** Principes d'étude du fonctionnement et de la dynamique des filières de produits agricoles. Plan de cours, 25 p.
- Chatellier V., Guesdon J.C., Guyomard H., Perrot C., 2010.** Les producteurs d'ovins et les éleveurs laitiers extensifs sont les principaux bénéficiaires de l'application française du bilan de santé de la PAC. *INRA Prod. Anim.*, 23 (3), p. 243-254.
- FranceAgriMer, 2012.** La consommation de viande ovine: une baisse difficile à enrayer. Les synthèses de FranceAgriMer. n°14. Elevage/Viande. Juin 2012, 12 p.
- Laffont M., 2011.** Bilan 2010 de la filière ovine en France. La Buvette des Alpagnes du 21 décembre 2011. <http://www.buvettedesalpagnes.be/2011/12/bilan-2010-de-la-filiere-ovine-en-france.html>
- Pégion M., Aubron, C., Nozières, M.O., Lasseur, J., 2015.** Elevages et filières ovins préalpains en quête de viabilité; FAO CIHEAM, Montpellier, 16-18 juin, 2015. *Options Méditerranéennes*, Série A, n° 115 (en presse).
- Prache S., Benoit M., Boutonnet J.P., François D., Sagot L., 2013.** La production d'ovins viande en France 2ème partie. Commerce, abattage, transformation et consommation. Viandes et produits carnés, 29-5-4.