



CARACTÉRISATION DE LA FILIÈRE VIANDE CAPRINE

Identification des acteurs de la filière viande caprine,
analyse des flux d'animaux et des débouchés

Convention Interbev-Institut de l'Élevage

- Année 2016 -

(N° Idele 716 146)

Synthèse de données – rédaction :

Département Économie de l'Institut de l'Élevage

Ce programme a bénéficié du soutien financier de Interbev

CARACTERISATION DE LA FILIERE VIANDE CAPRINE

Identification des acteurs de la filière viande caprine, analyse des flux d'animaux et des débouchés

En France, la viande caprine est un coproduit du lait de chèvre. Le marché reste peu connu tant au niveau des relations commerciales entre les acteurs de l'amont et de l'aval, qu'au niveau des débouchés.

→ La **production de viande caprine** est très saisonnière et relativement faible comparée aux autres productions de viandes (6 500 t¹). Elle est composée à 54% par de la viande de chevreau et à 46% de viande de réforme, essentiellement des chèvres. Elle constitue cependant un enjeu clé pour la production de lait de chèvre et, bien que largement ignorée du grand public, elle permet de valoriser un grand nombre d'animaux : environ 730 000 têtes en 2016 (des chevreaux pour 81% des effectifs et des caprins de réformes pour le reste). Malgré tout, nombre d'éleveurs se retrouvent en difficulté pour valoriser leurs animaux, faute d'organisation du ramassage ou par manque d'intérêt. Outre le manque à gagner, cette situation contribue à augmenter la mortalité et à faire gonfler le coût de l'équarrissage supporté par la filière.

→ Les **circuits de commercialisation** des chevreaux diffèrent de ceux des caprins de réforme et doivent être abordés séparément pour comprendre les dynamiques de marchés.

La commercialisation du chevreau et sa consommation restent confidentielles en France en dehors de certains bassins traditionnels. Très saisonnière, elle est caractérisée par une période de prix élevés pendant les pics de demande à Pâques et à Noël, et des prix déprimés sur des marchés de dégagement tout le reste de l'année. En outre, la vocation quasi-exclusivement laitière de l'élevage caprin aboutit régulièrement à des problèmes d'adéquation entre les sorties d'animaux (influencées davantage par le climat et la demande des transformateurs laitiers) et les pics de consommation.

La commercialisation de viande de réforme est encore moins connue et correspond davantage à une consommation traditionnelle communautaire. On assiste néanmoins à l'apparition d'initiatives de valorisation (ateliers de transformation à la ferme, circuits courts, intégration dans les cantines scolaires) afin de développer cette consommation.

Une partie de la viande caprine est dirigée vers l'export, notamment en Europe du Sud où la consommation est plus traditionnelle. Ainsi, près de 2 490 t¹ ont été exportées en 2016, soit 38% de la production totale de viande caprine. Les codes douaniers disponibles dans Eurostat (au niveau SH8) ne permettent cependant pas de faire de distinction entre la viande issue de chevreau et la viande de réforme.

Une réelle volonté de rationalisation de la production et de la mise en marché émane de la filière caprine, avec notamment l'idée de mieux organiser collectivement des circuits de ramassage et de

¹ A titre de comparaison, ce volume représente moins de 0,5 % de la production de viande de gros bovins

valorisation des animaux. Cette volonté s'est concrétisée par la constitution d'une section *ad hoc* au sein de l'Interprofession Interbev fin 2014.

La présente étude a pour objectif d'acquérir une base commune de connaissance sur l'organisation de la filière, de mettre en exergue les spécificités des différentes viandes caprines, mais aussi d'identifier les liens voire les synergies qu'il serait intéressant de développer au sein de cette filière et avec d'autres filières proches. Elle a été déclinée en deux volets distincts :

1 - Caractériser la filière viande et les flux d'animaux: identifier les acteurs, tant au niveau de l'amont que de l'aval, mieux connaître les flux d'animaux, les modalités de ramassage, identifier les zones de ramassage et les « zones de vide », les modes de commercialisation des animaux.

2 - Caractériser les débouchés : positionner la viande de chevreau et la viande de réforme dans le marché domestique ; caractériser les débouchés à l'export et leurs évolutions.

L'étude a été réalisée grâce à la mobilisation des bases de données disponibles (RA, Interbev, BDNI, Ovinfo, douanes) et à la réalisation d'enquêtes qualitatives auprès des principaux acteurs de la filière (abatteurs, fédérations professionnelles, syndicats, engraisseurs, éleveurs).

SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
I - L'ÉLEVAGE CAPRIN EN FRANCE	4
Cheptel et structures de production caprine	4
Approche territoriale de l'élevage caprin	5
II - ESTIMATIONS DES DISPONIBILITES EN ANIMAUX ET DES DESTINATIONS	8
Disponibilités en réforme et destination des animaux	8
Disponibilités en chevreaux et destination des animaux.....	9
Des exportations de caprins vivants marginales.....	10
III – L'ENGRAISSEMENT DES CHEVREAUX	11
Localisation géographique des structures d'engraissement.....	11
La majorité des chevreaux engraisés transitent par des ateliers d'engraissement spécialisés	13
Le ramassage et l'engraissement des chevreaux naissants	14
Des charges d'engraissement dominées par les achats de poudre de lait et de chevreaux	15
Le prix des chevreaux naissants, une variable d'ajustement.....	16
L'alimentation, une charge aux variations non maîtrisables	17
IV –PRODUCTION DE VIANDE CAPRINE ET AVAL DE LA FILIERE	18
Production de viande caprine en France.....	18
Une production concentrée dans quelques départements.....	18
a) La production de viande de chevreau	19
b) La production de viande de réforme	22
Localisation des abattoirs caprins en France et identification des « zones de vide »	25
V – LES DEBOUCHES DE LA VIANDE CAPRINE	27
La viande de chevreau : une viande majoritairement exportée	27
La viande de réforme : une consommation « communautaire ».....	28
VII – ANALYSE DES EXPORTATIONS DE VIANDE CAPRINE	29
Les exportations de viande caprine.....	29
Destinations de la viande caprine exportée.....	31
Focus sur les principales destinations	32
Position française dans les échanges de viande caprine.....	34
CONCLUSIONS	35

I - L'ÉLEVAGE CAPRIN EN FRANCE

Cheptel et structures de production caprine

Au 1^{er} janvier 2017, la BDNI recensait un peu plus de 19 000 détenteurs de reproducteurs caprins de plus de 6 mois en France métropolitaine, pour un cheptel de près de 1,03 million de têtes. Ce nombre d'exploitations est très important au regard des chiffres invoqués par la filière et peu utilisable dans notre analyse. Il prend en compte de très nombreux détenteurs de caprins sans vocation de production : animaux de compagnie, « tondeuses à gazon », etc.

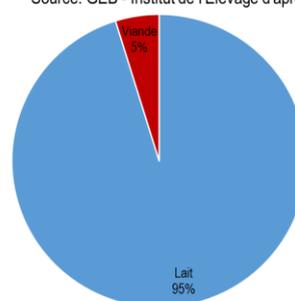
Afin de limiter notre analyse aux structures professionnelles, seules les exploitations de plus de 10 reproducteurs ont été sélectionnées. On obtient alors un peu plus de 6 900 exploitations pour près de 989 000 million de reproducteurs de plus de 6 mois, soit environ 96% du cheptel national. Au sein de ces exploitations de plus de 10 reproducteurs, environ 5 700 détiennent des reproducteurs orientés « lait » pour un cheptel de 971 000 têtes (95% du cheptel total compris dans ces exploitations).

Un cheptel quasi-exclusivement laitier

L'élevage caprin français est en effet quasi-intégralement spécialisé dans la production laitière, avec un cheptel composé majoritairement des races Saanen et Alpine et dans une moindre mesure d'autres races laitières (Poitevine, Chèvre des fossés, Provençale, Chèvre du Massif Central, Chèvre de Lorraine). Localement, on trouve également des races mixtes (Chèvre des Pyrénées, Chèvre du Rove, Chèvre Corse) voire allaitantes (Créole, Péi, Boer). Cependant, face à cette spécialisation laitière très marquée, la production de viande est principalement le fait d'animaux laitiers (chevreaux mâles et réformes) et n'est souvent considérée que comme un co-produit, voire un sous-produit.

Répartition du cheptel de reproducteurs caprins (+ de 6 mois) selon leur type racial en France métropolitaine

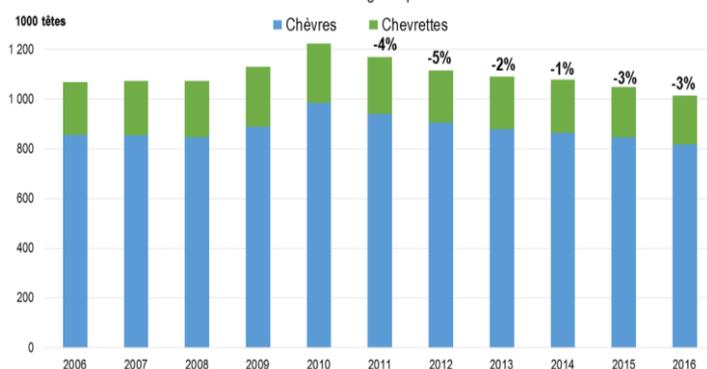
Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après BDNI



Erosion des effectifs et des disponibilités pour le secteur viande

Evolution du cheptel de chèvres et de chevrettes

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat et SSP



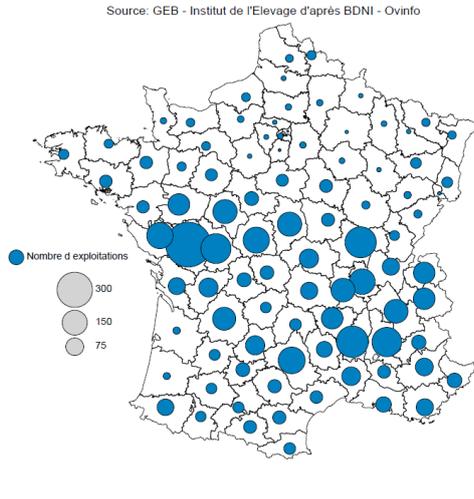
Le cheptel de reproductrices connaît une érosion marquée selon les enquêtes du SSP. Entre 2010 et 2016, il a perdu près de 210 000 femelles. Sur la période 2010 - 2013, cette évolution est la conséquence de la crise du lait de chèvre, dans un contexte de manque de maîtrise des volumes de production. Malgré l'amélioration de la conjoncture à partir de 2014, la tendance à la baisse des effectifs s'est poursuivie : la pyramide des âges des éleveurs de

chèvres, dont plus d'un quart dépassait les 55 ans en 2013 selon l'enquête « structures » du SSP, pénalise l'évolution des effectifs, d'autant plus que les installations sont restées très timides. Du point de vue du débouché viande, cette réduction du cheptel entraîne une baisse des naissances de

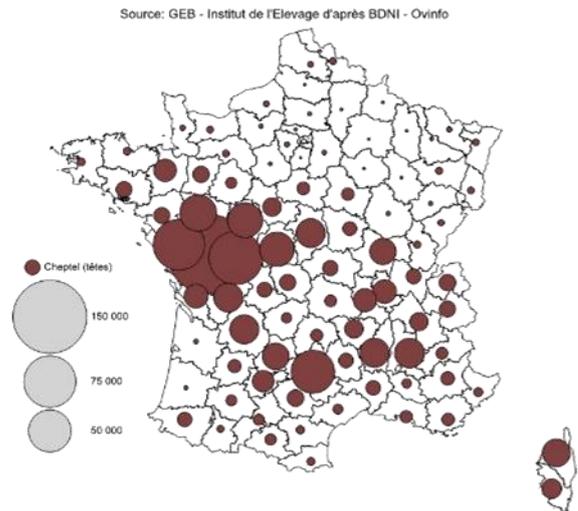
chevreaux qui se trouve par ailleurs renforcée par le développement des lactations longues en élevage. De plus, elle réduit le potentiel d'animaux de réforme disponibles pour la production de viande.

Approche territoriale de l'élevage caprin

Répartition des exploitations détenant des reproducteurs caprins de plus de 6 mois (au 1er janvier 2017)

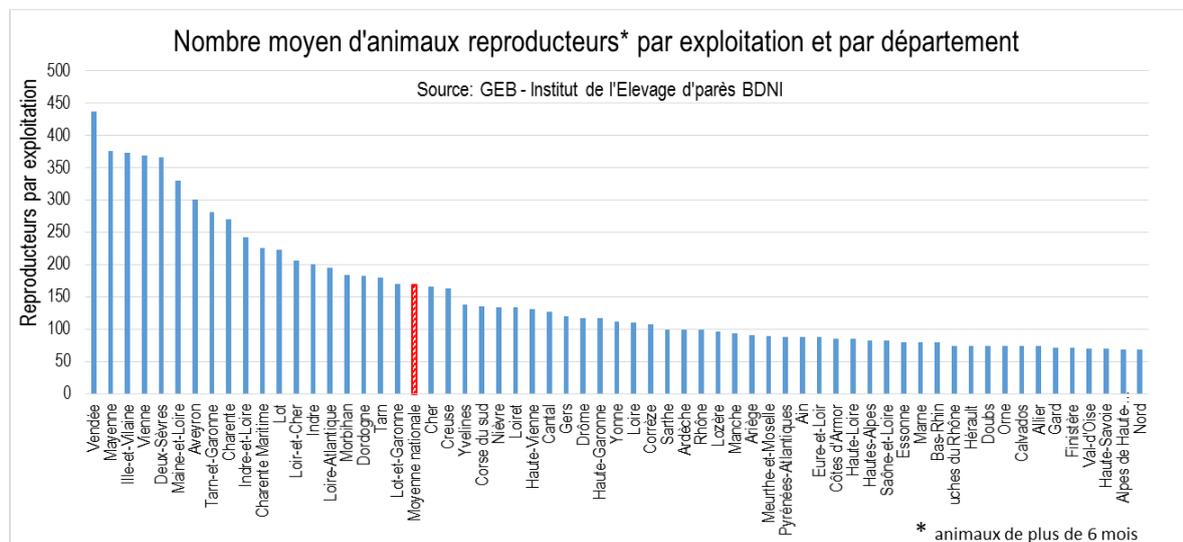


Répartition des effectifs dans les exploitations de plus de 10 reproducteurs caprins (au 1er janvier 2017)



Les exploitations caprines sont bien réparties sur l'ensemble du territoire, avec néanmoins une présence plus marquée dans les bassins historiques de production : ex-Poitou-Charentes, notamment dans les départements des Deux-Sèvres et de la Vienne, Centre-Val de Loire, Auvergne-Rhône-Alpes et dans quelques départements au développement plus récent (Aveyron, Vendée, Maine-et-Loire). Le cheptel est en revanche beaucoup plus concentré dans certains bassins de production, en raison notamment des orientations de production (livreurs de lait, fromagers ou mixtes) et de la taille moyenne des exploitations.

Des exploitations de taille importante dans les bassins laitiers, plus modestes dans les bassins fromagers

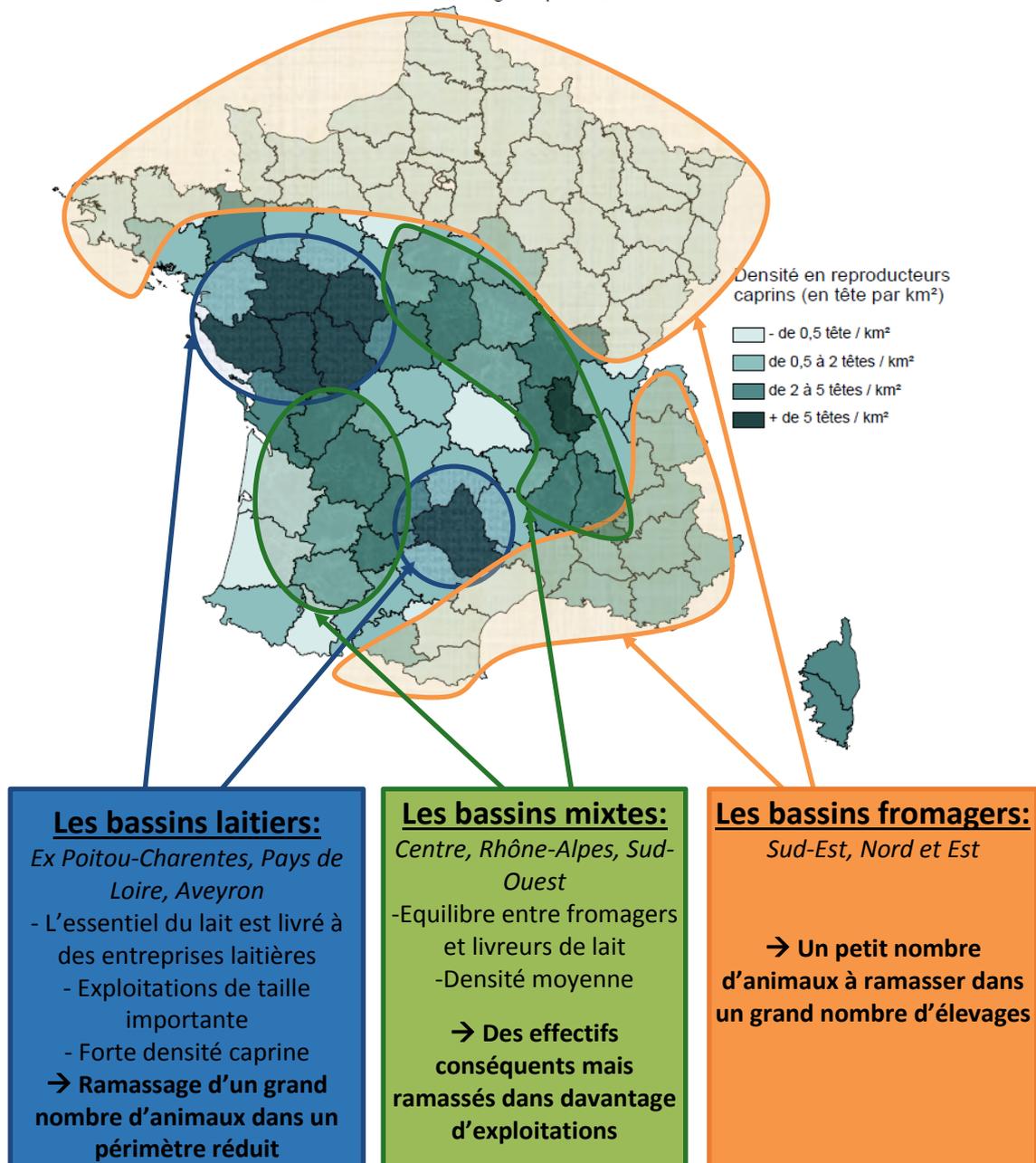


Selon la BDNI, les élevages caprins comptent en moyenne 169 reproducteurs par exploitation, mais avec des différences très importantes selon les départements. Les zones majoritairement laitières, c'est-à-dire celles où l'essentiel des éleveurs livrent leur lait à des transformateurs laitiers (de type industriels ou PME), possèdent les ateliers les plus grands. 12 départements présentent ainsi une taille moyenne d'exploitation de plus de 220 reproducteurs (de 220 reproducteurs dans le Lot à quasiment 440 en Vendée). 23 départements disposent de structures « moyenne », entre 100 et 220 reproducteurs par exploitation, principalement dans des bassins « mixtes » (dont la production est plus équilibrée entre systèmes fermiers et systèmes laitiers). Les 60 départements restants ont une production davantage transformée à la ferme, avec des structures généralement plus réduites (de 30 repro. / expl. en Picardie à 100 repro. / expl. en Ardèche). Cette répartition des structures de production et leur diversité en termes de taille créent une situation très hétérogène en termes de densité caprine... et donc en termes de conditions de ramassage des animaux.

Une densité caprine très hétérogène

Densité des reproducteurs caprins en France métropolitaine (au 1er janvier 2017)

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après BDNI - Ovinfo



La production de viande caprine pèse peu dans le résultat des exploitations

Selon les données d'Inosys – Réseaux d'élevage recueillies dans près de 200 fermes, le produit viande des élevages de chèvre pèse aujourd'hui entre 2% et 5% du produit de l'atelier caprin. Face à la spécialisation laitière et à l'agrandissement des structures, les chevreaux sont en effet de plus en plus vendus « naissants » (seulement quelques jours) à des ateliers spécialisés dans l'engraissement. Ce système a pu se développer d'autant plus facilement que la phase d'engraissement des chevreaux coïncide avec la période des mises bas et du démarrage des lactations, conduisant ainsi à des engorgements en termes de charge de travail en élevage laitier.

Il est à noter cependant l'émergence de circuits de valorisation de la viande caprine à l'initiative de syndicats ou groupements de producteurs (Fresyca et Route du Chabichou en Poitou-Charentes, PEP Caprin et Syndicat caprin de la Drôme en Rhône-Alpes) souvent en circuits courts, afin de mieux valoriser le produit viande à travers la commercialisation de produits transformés (saucissons, rillettes...).

II - ESTIMATIONS DES DISPONIBILITES EN ANIMAUX ET DES DESTINATIONS

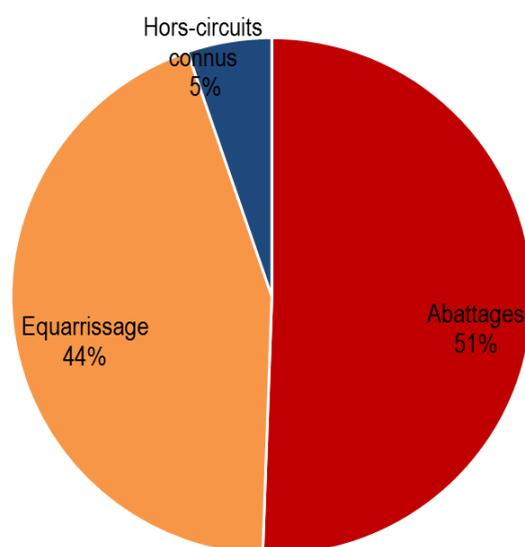
Disponibilités en réforme et destination des animaux

989 000 reproducteurs (lait + viande)			
Taux de réforme:	26%	27%	28%
Effectifs	257 000 têtes	267 000 têtes	277 000 têtes

En prenant un taux de réforme compris entre 26 et 28% sur le cheptel reproducteur (exploitations de plus de 10 de reproducteurs en 2016), **entre 257 000 et 277 000 caprins de réforme seraient sortis des exploitations** en 2016. Les abattages ont absorbé près de 135 000 animaux de réforme, soit un environ la moitié des animaux (de 49 à 52% selon l'hypothèse). 118 000 animaux ont été équarris, soit 44% des animaux sortis d'élevage (soit un taux de mortalité des caprins de réforme d'un peu moins de 12% du cheptel de reproducteurs). Enfin, entre 4 et 24 000 animaux sortiraient des élevages en dehors des circuits officiels, soit 90 à 150 téc. Peu quantifiables et caractérisables par définition, ces circuits regroupent la mortalité non déclarée, l'autoconsommation ou encore des circuits « gris » de commercialisation.

Destination des caprins de réformes

Estimations GEB - Institut de l'Elevage d'après entretiens, OVINFO, SSP et ATM-ruminants



Disponibilités en chevreaux et destination des animaux

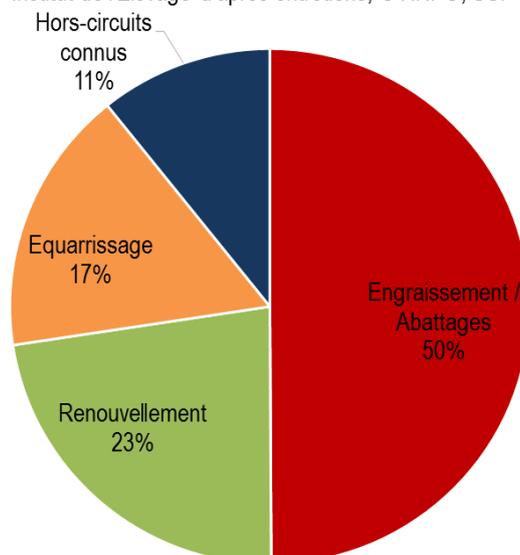
989 000 reproducteurs (lait + viande)		
Naissances déclarées dans la BDNI	1,2 chevreau / repro.	1,4 chevreau / repro.
1 040 500 chevreaux	1 186 800 chevreaux	1 385 000 chevreaux

En 2016, 1 040 500 chevreaux nés ont été déclarés dans la BDNI. Ce chiffre est cependant à considérer comme un effectif « plancher » dans la mesure où ces déclarations ne sont pas exhaustives du fait notamment du manque de prise en compte de la mortalité précoce (animaux généralement non déclarés) ou encore de l'autoconsommation. Il correspond à une productivité numérique de 1,05 chevreau par reproducteur, niveau faible au regard des références observées en élevage. Sur l'ensemble du cheptel reproducteur, la productivité numérique moyenne se situerait davantage entre 1,2 et 1,4 chevreau par reproducteur, soit entre 1 186 000 et 1 385 000 chevreaux. Pour poursuivre notre chiffrage, nous retiendrons une valeur intermédiaire basse entre les naissances déclarées et ces deux hypothèses, soit un effectif potentiel d'environ 1,2 million de chevreaux nés en 2016.

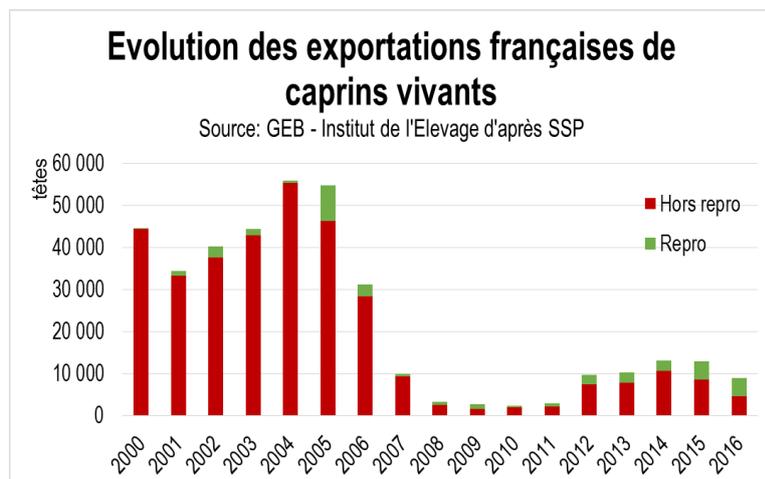
Parmi ceux-ci, la moitié sont engraisés puis abattus pour la production de viande, soit 594 000 têtes en 2016. Environ 23% des effectifs nés sont orientés vers le renouvellement des troupeaux laitiers (pour un taux de renouvellement de 27%). Près de 17% des effectifs sont équarris, soit 198 000 têtes en 2016. Enfin, selon l'estimation réalisée en sus, un peu plus de 100 000 têtes échapperaient aux circuits connus (mortalité précoce non déclarée, autoconsommation et probablement circuits informels de commercialisation).

Destinations des chevreaux nés

Estimations GEB - Institut de l'Elevage d'après entretiens, OVINFO, SSP et ATM-ruminants



Des exportations de caprins vivants marginales



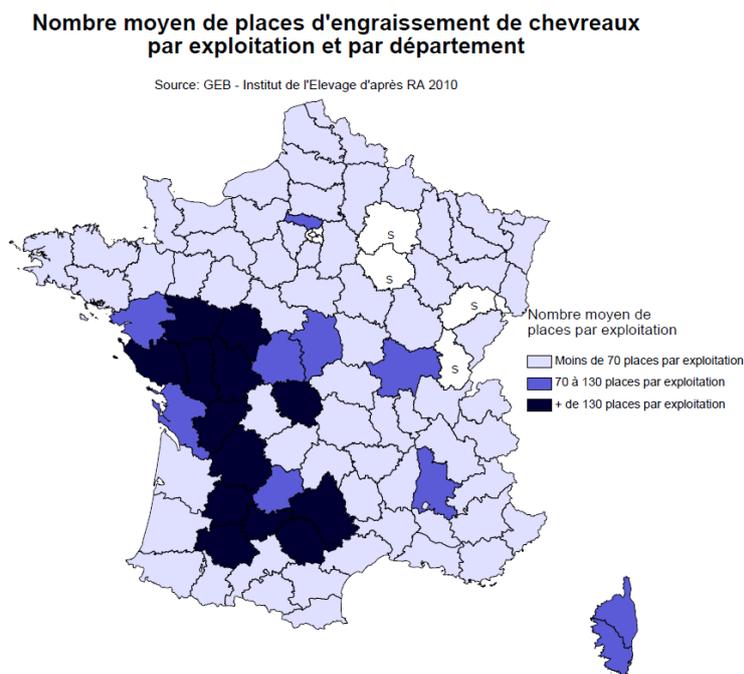
L'estimation des débouchés réalisée ci-dessus ne prend pas en compte les exportations d'animaux vivants, pour lesquels il n'est pas possible de bien distinguer les expéditions de chevreaux et celles de caprins de réforme. Les effectifs exportés semblent cependant relativement faibles au regard des sorties totales. Moins de 9 000 têtes ont été exportées en 2016, dont 4 600 pour la reproduction (soit à peine 2% des sorties potentielles).

III – L’ENGRASSEMENT DES CHEVREUX

Avant les années 80, l’engraissement des chevreaux était intégralement réalisé dans les exploitations caprines et la commercialisation se faisait essentiellement sur les marchés. Néanmoins, face à l’agrandissement des exploitations et surtout à la spécialisation laitière, l’activité d’engraissement des chevreaux est souvent devenue secondaire (moins de poids économique dans les structures laitières, activité chronophage en période de « pic » de travail). Elle a ainsi été progressivement transférée des élevages laitiers à des structures spécialisées ayant converti des bâtiments d’engraissement de veaux ou de volailles. Ce secteur de l’engraissement spécialisé demeure confidentiel et difficilement abordable. L’absence de fédération ou de groupements représentatifs des engraisseurs de chevreaux rend ce maillon relativement opaque. Dans la partie suivante, nous nous efforcerons de caractériser ces structures d’engraissement à partir des données statistiques du Recensement Agricole de 2010, de la base de données OVININFO et des entretiens réalisés avec les opérateurs de la filière.

Localisation géographique des structures d’engraissement

Données du RA de 2010 : Nombre de places d’engraissement de chevreaux



Dans les données du Recensement Agricole (RA), un item permet d’approcher le nombre de places d’engraissement déclarées en 2010. 4 200 exploitations y avaient alors déclaré l’équivalent de 450 000 places d’engraissement de chevreaux (soit un nombre de places déclaré inférieur aux effectifs abattus).

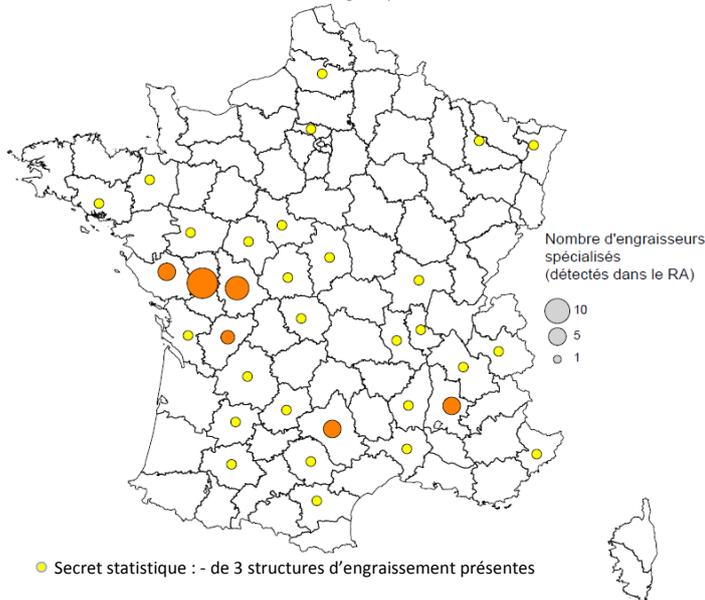
Au regard de ces chiffres, le nombre de structures disposant de places d’engraissement semblait encore important en 2010. De nombreux éleveurs caprins engraisaient encore une bonne part ou la totalité de leurs

chevreaux. Mais l’essentiel des effectifs passent en réalité par des structures spécialisées de plus grande taille. La taille moyenne des ateliers d’engraissement par département donne une première indication sur le positionnement géographique de ces ateliers. Elle s’élève à 108 places au niveau national et dépasse les 130 places dans certains départements de l’Ouest, ce qui augure la présence de grandes structures spécialisées.

Données du RA 2010 : engraisseurs spécialisés de chevreaux

Les engraisseurs de chevreaux par département (RA 2010)

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Recensement - Ovinfo



Le traitement des données du RA 2010 a permis d'identifier plus spécifiquement 77 structures d'engraissement de chevreaux « spécialisées » : ces ateliers avaient pour particularité d'engraisser plus de 150 chevreaux à l'année et de disposer de plus de 3 chevreaux par chèvre. Ces structures étaient réparties de façon très hétérogène sur le territoire :

Dans **les bassins laitiers** de l'Ouest (Vendée, Deux-Sèvres, Vienne, Charente), en Aveyron et dans la Drôme, on trouvait plus de 3 structures d'engraissement

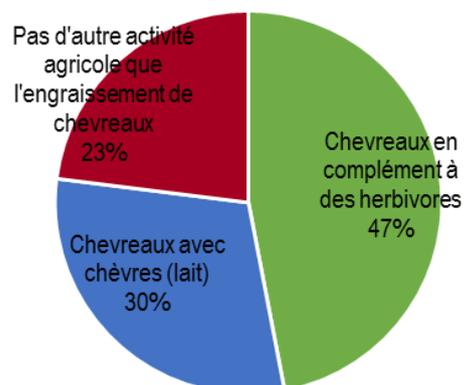
(seuil de confidentialité) par département. Présents dans des régions relativement denses, ces ateliers se fournissent généralement en chevreaux dans un rayon d'activité assez réduit (50 à 100 kms) et absorbent l'essentiel de l'offre territoriale.

Dans **les zones intermédiaires**, souvent en périphérie de ces grands bassins laitiers, le nombre de structures d'engraissement était insuffisant pour sortir du secret statistique. On trouvait alors 1 à 2 structures par département dans le Centre, le Sud-Ouest et en Rhône-Alpes. Ces ateliers se fournissent souvent au-delà des « frontières » de leur département, sur des rayons d'activité beaucoup plus étendus et/ou avec la mise en place de points de ramassage pour les éleveurs les plus éloignés. Ces circuits de ramassage des chevreaux naissants, lorsqu'ils ne dépendent que d'un nombre très réduit de structures d'engraissement de taille importante, peuvent être menacés par une éventuelle cessation d'activité à court ou moyen-terme (départ à la retraite, rentabilité trop faible, peu d'installation...). **En dehors de ces départements**, il n'existait pas d'ateliers spécialisés d'engraissement : les chevreaux étaient alors soit directement engraisés à la ferme, soit vendus à des engraisseurs ou des commerçants de bestiaux des départements limitrophes.

Parmi ces structures d'engraissement détectées dans le RA, seulement 23% n'exerçaient que cette activité spécifique d'engraissement de chevreaux. Les autres étaient généralement associées à des ateliers complémentaires de production de lait de chèvre (30%) ou d'autres productions d'herbivores (47%).

Les types d'engraisisseurs identifiés dans le Recensement Agricole

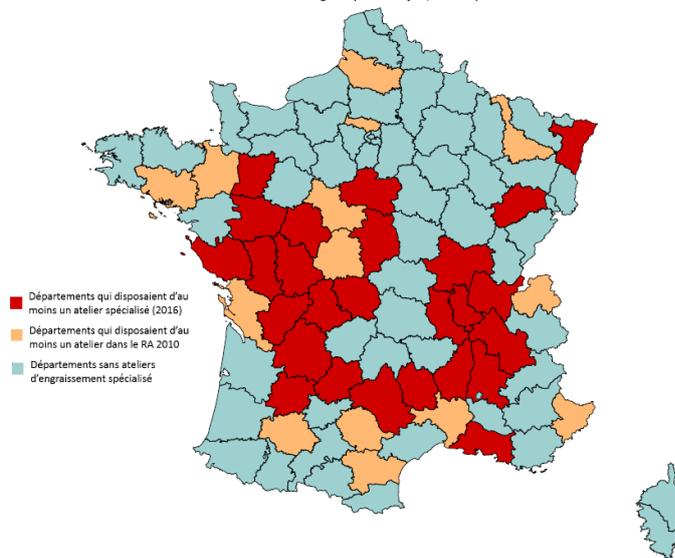
Source: GEB-Institut de l'Elevage d'après RA 2010



Quelles évolutions entre 2010 et 2016 ?

Départements qui disposent (2016) ou ont disposé (2010) d'au moins un atelier d'engraissement spécialisé (non exhaustif)

Source: GEB- Institut de l'Elevage d'après Fresyca, PEP caprin et entretiens



Les données statistiques disponibles ne permettent pas de connaître l'évolution des structures d'engraissement de chevreaux depuis le dernier RA, qui date de 2010. Nous avons donc essayé de réaliser une approche plus « qualitative » à partir des données d'OVINFO et des entretiens réalisés auprès des structures professionnelles régionales (Fresyca, PEP Caprin), des conseillers de Chambres d'Agriculture et des abatteurs afin de connaître le positionnement actuel des structures d'engraissement. La carte ci-contre est ainsi à analyser avec les limites inhérentes à la méthode utilisée. Les

départements en rouge disposaient d'un ou plusieurs ateliers spécialisés d'engraissement de chevreaux en 2016. Les départements en orange disposaient d'ateliers d'engraissement dans le RA 2010, mais qui n'ont pas été détectés au cours de nos entretiens, soit en raison de la disparition des structures, soit parce qu'elles ne sont pas connues régionalement. Enfin, aucun atelier d'engraissement spécialisé n'a été détecté dans les départements en vert : l'engraissement des chevreaux est alors soit réalisé directement sur l'exploitation, soit les chevreaux naissants traversent les frontières du département pour être engraisés dans les départements voisins.

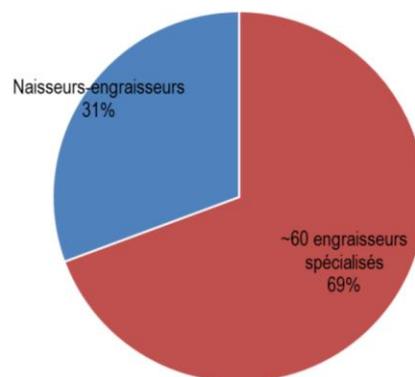
La majorité des chevreaux engraisés transitent par des ateliers d'engraissement spécialisés

L'engraissement de chevreaux est réalisé dans des structures de taille très variables. Selon nos estimations, sur les 594 000 chevreaux abattus en 2016 :

- Un peu moins du tiers (31%) ont été engraisés dans plusieurs centaines d'élevages naisseurs-engraisers. Ce groupe est constitué de producteurs de lait de chèvre qui engraisent au moins une partie des chevreaux nés sur l'exploitation et/ou qui complètent leurs lots par des chevreaux naissants issus des exploitations proches. Les effectifs engraisés sont généralement assez réduits, de l'ordre de quelques centaines de chevreaux à l'année par exploitation.

Estimation de la part de l'engraissement de chevreaux en France par type de structures

Source: Estimations GEB- Institut de l'Elevage d'après entretiens, Interbev - Ovinfo, SSP



- Le reste (69% des effectifs) a été engraisé dans une **soixantaine d'ateliers spécialisés** que l'on peut séparer en plusieurs groupes :
 - Les ateliers de petite taille, capables d'engraisier de 2 000 à 4 000 chevreaux par an, souvent en complément d'autres activités agricoles.
 - Les ateliers moyens qui engraisent de 4 000 à 15 000 chevreaux par an, plutôt localisés dans des départements dont la densité caprine est importante.
 - Un nombre réduit de très grandes structures qui peuvent engraisier parfois jusqu'à plus de 30 000 chevreaux à l'année, dans des zones à très forte densité caprine afin de pouvoir remplir les bâtiments tout en limitant les frais de ramassage ou bien qui exercent leur activité sur un rayon très important, avec l'organisation de points de ramassages auxquels les éleveurs amènent leurs chevreaux afin de limiter le temps de transport pour l'engraisier.

Le ramassage et l'engraisement des chevreaux naissants

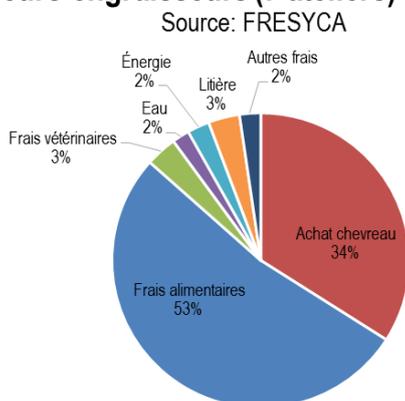
L'essentiel des chevreaux naissants est ramassé directement dans les élevages laitiers par les engraisiers spécialisés qui disposent d'un ou plusieurs camions :

- Dans les zones très denses (ex-Poitou-Charentes, Pays de la Loire), le ramassage est réalisé une à deux fois par semaine lors du pic des naissances, dans un rayon d'activité réduit. Les chevreaux ont alors entre 3 et 5 jours et sont payés à la tête. Les chevreaux doivent avoir pris le colostrum et présenter un cordon ombilical sec. Un tri est généralement réalisé en élevage afin d'écarter les animaux les plus faibles. La mortalité précoce après tri en élevage est généralement à la charge des engraisiers.
- Les pratiques peuvent différer dans les régions moins denses. Le ramassage est souvent moins fréquent, une fois par semaine, voire une fois par quinzaine dans certains départements. Il arrive également que, pour les éleveurs isolés, un point de collecte soit fixé afin de regrouper les chevreaux de plusieurs élevages pour un engraisier ou un marchand de bétail. Dans certains cas, les animaux sont payés au poids vif afin de prendre en considération les frais d'élevage. Il arrive également que la mortalité précoce (dans les 3 à 5 jours après l'arrivée en atelier d'engraisement) soit à la charge des éleveurs.

L'engraisement est réalisé pendant 4 à 6 semaines en fonction de la période de l'année (hiver ou automne) et des régions. L'alimentation est quasi-intégralement composée de poudre de lactosérum, à raison de 6,5 à 8,5 kg par chevreau engraisier. Les abatteurs commerciaux recherchent des animaux de 9 à 11 kg vif avec un rendement carcasse supérieur à 56%. Il existe cependant un marché plus « confidentiel » de chevreaux lourds, de 15 à 20 kg vif, principalement commercialisés en circuits-courts ou par des boucheries.

Des charges d'engraissement dominées par les achats de poudre de lait et de chevreaux

Répartition des coûts de production dans des ateliers de naisseurs-engraisseurs (7 ateliers) en 2009-2010

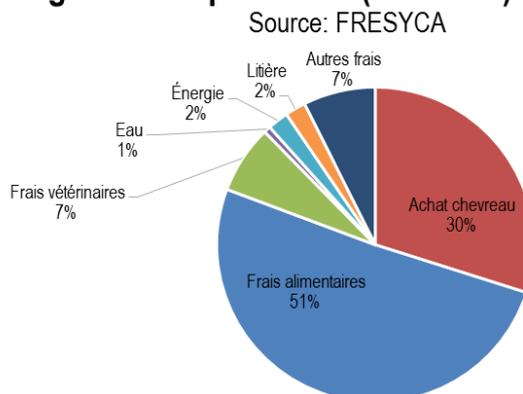


Ce point-mort est certainement sous-évalué dans la mesure où le prix de la poudre de lactosérum était particulièrement bas en 2009-2010 (crise du lait de vache) et que cet achat **pèse pour plus de la moitié** des coûts de production. Le second poste de dépense concerne le prix d'achat des chevreaux, régulièrement considéré comme la **variable d'ajustement**. Les frais vétérinaires pèsent davantage dans les ateliers spécialisés : l'entrée d'animaux en provenance de plus nombreux élevages entraîne un microbisme plus important dans ce type de structures.

Les performances entre ateliers sont très variables. L'engraissement des chevreaux est qualifié de très technique et constitue une véritable prise de risque. Les chevreaux sont des animaux fragiles, et la mortalité, qui varie énormément d'un élevage à l'autre peut impacter considérablement les résultats. La mortalité avant 48h, souvent imputée à l'éleveur naisseur, est en moyenne de 6%, avec des valeurs allant de 2% à 12%. Elle est souvent due à des problèmes digestifs. La mortalité en engraissement est en moyenne de 9%, avec variations allant de 2% à 25% selon les ateliers étudiés. Elle est souvent due à des problèmes pulmonaires liés à l'ambiance du bâtiment.

Selon une étude technico-économique réalisée par la FRESYCA² en 2009-2010 dans près de 14 ateliers d'engraissement du Poitou-Charentes, les coûts de production (hors amortissement) pour engraisser un chevreau vont de 19,1 € à 21,7 € en moyenne, selon que l'on se trouve dans des ateliers naisseur-engraisseur ou spécialisés. Ces charges correspondent à un point mort pour le prix de vente de 1,74 à 1,97 €/kg vif pour un chevreau engraisé de 11 kg de poids vif.

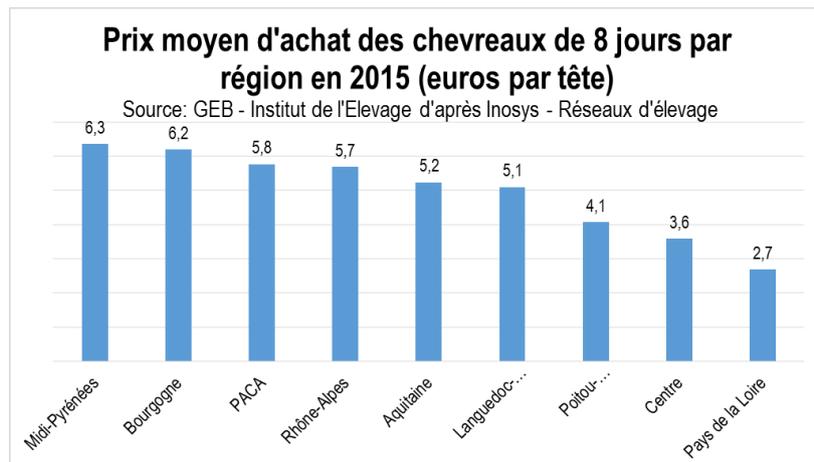
Répartition des coûts de production dans des ateliers d'engraisseur spécialisés (7 ateliers) en 2009-2010



² «Résultats technico-économiques 2009-2010 des ateliers d'engraissement de chevreaux de boucherie en Charente-Poitou», Fédération Régionale des Syndicats Caprins Charentes-Poitou-Vendée – aujourd'hui Chevriers de Nouvelle-Aquitaine

Le prix des chevreaux naissants, une variable d'ajustement

Le prix d'achat des chevreaux naissants est parfois considéré comme une variable d'ajustement par les engraisseurs, afin notamment d'absorber la hausse du coût de l'alimentation ou de pallier une baisse de prix du chevreau engraisé. En l'absence de cotation ou de référence, sa fixation est généralement le fruit d'une négociation de gré à

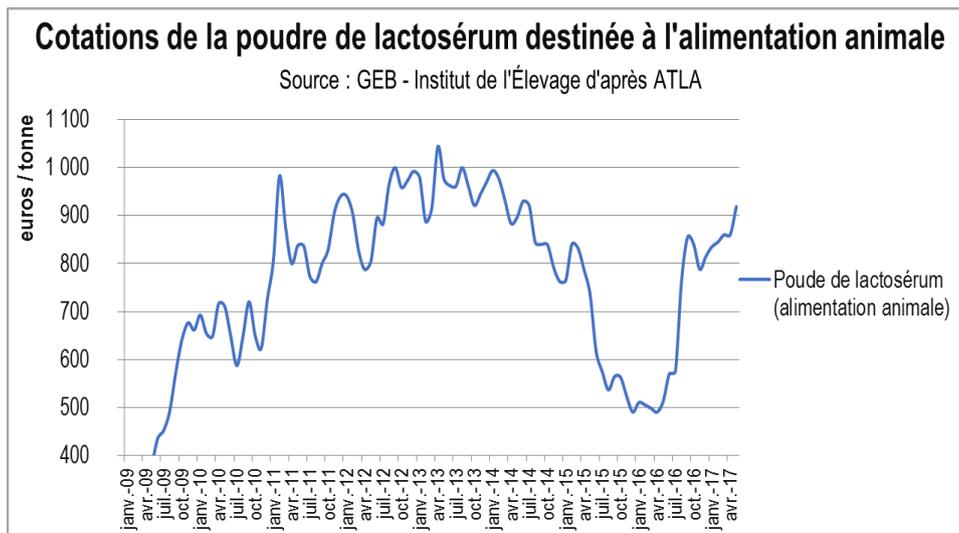


gré. Ce prix peut varier fortement entre les régions, en fonction de la période de vente des chevreaux et des pratiques de ramassage. Le prix des chevreaux naissants est ainsi peu connu, mais le dispositif Inosys – Réseaux d'élevage nous permet d'illustrer (dans un échantillon réduit d'exploitations) le prix d'achat moyen en fonction des régions. Ainsi, en 2015, le chevreau naissant a été compris entre 2,7 € par tête en Pays de la Loire et plus de 6 € par tête en Midi-Pyrénées. En dehors des biais liés à l'échantillon, plusieurs facteurs peuvent expliquer ces différences :

- Dans les structures laitières de taille importante de l'Ouest, le ramassage des chevreaux a lieu 1 à 2 fois par semaine. Les chevreaux sont payés à la tête entre 2 € et 4 € en début d'année avec une hausse à 7-10 € pour la période avant Noël. L'ensemble des chevreaux ramassés sont payés : la mortalité après ramassage des chevreaux est généralement à la charge de l'engraisseur.
- En Midi-Pyrénées et dans le Sud-Est, les animaux sont ramassés généralement une fois par semaine, voire dans quelques départements une fois par quinzaine. La durée d'engraissement supportée par les éleveurs-naisseurs est ainsi plus longue et le prix des chevreaux est souvent fixé au poids vif afin de prendre en compte les frais d'élevage supplémentaires. La variation du prix dépend également des stratégies commerciales des engraisseurs ou des groupements (prix fixe en début d'année avec augmentation à l'approche de Noël, prix calculé sur l'évolution de la cotation du chevreau engraisé...). Il arrive également que la mortalité précoce soit prise en compte dans le paiement : les animaux morts dans les 4 ou 5 premiers jours d'engraissement ne sont pas payés aux naisseurs.

Le prix d'achat des chevreaux est souvent plus élevé dans les régions qui pratiquent le paiement au poids vif, mais le nombre de chevreaux payé peut-être moindre (après décompte de la mortalité précoce). Ainsi, il serait intéressant d'initier un travail de transparence et de suivi du prix du chevreau naissant afin de mieux caractériser et homogénéiser les pratiques.

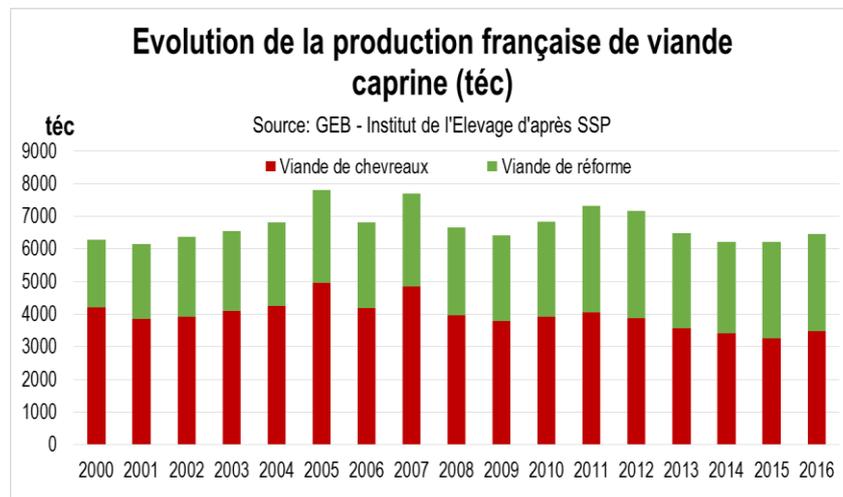
L'alimentation, une charge aux variations non maîtrisables



Il faut en moyenne entre 6,5 et 8,5 kg de poudre de lactosérum pour engraisser un chevreau. Or le prix de l'aliment est indexé essentiellement sur l'évolution de la cotation de la poudre de lactosérum, très volatile. Par exemple, sa cotation est passée de 510 à 815 € par tonne entre janvier et décembre 2016, soit une hausse de près de 60% en un an. Les engraisseurs de chevreaux ne disposent d'aucune marge de manœuvre pour amortir ces variations susceptibles de fragiliser la pérennité de leur atelier.

IV – PRODUCTION DE VIANDE CAPRINE ET AVAL DE LA FILIERE

Production de viande caprine en France

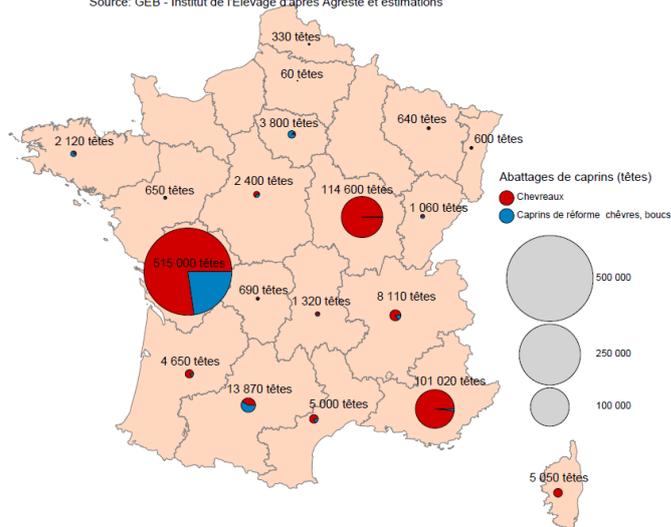


La production totale de viande caprine a atteint près de 6 450 téc en 2016. Elle est composée pour 55% de viande de chevreau (soit 3 550 téc) et pour 45% de viande de réforme (soit 2 900 téc). Il convient de distinguer ces deux viandes dans la mesure où les opérateurs de l'aval et les circuits de commercialisation sont totalement déconnectés.

Une production concentrée dans quelques départements

Répartition régionale des abattages de caprins (moyenne 2011-2015)

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Agreste et estimations

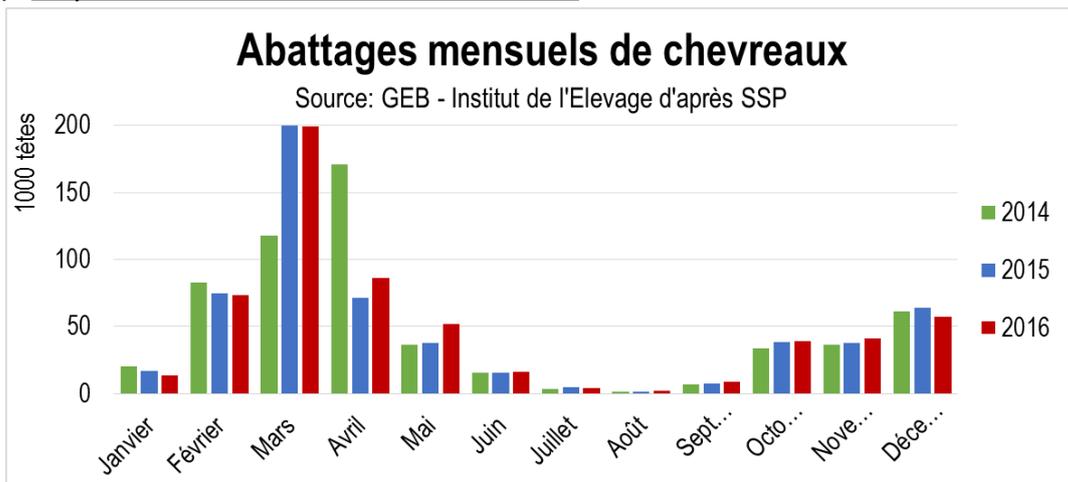


Selon nos estimations, réalisées à partir des données régionales d'abattage du SSP, 93 % des abattages sont réalisés dans seulement 3 régions. La production s'est en effet concentrée dans quelques structures importantes via la création et l'organisation de flux d'animaux en provenance des régions avoisinantes, entraînant parfois des coûts de ramassage élevés des animaux.

La région ex-Poitou-Charentes, bassin historique de production de lait de chèvre, concentre ainsi près des deux tiers des effectifs abattus, composés à la fois des chevreaux et de caprins de

réforme. Les régions Bourgogne et PACA absorberaient respectivement près de 15% et 13% des effectifs, essentiellement des chevreaux. Les autres régions abattent environ 6% des effectifs totaux, principalement dans des abattoirs prestataires de service pour une commercialisation souvent locale.

a) La production de viande de chevreau

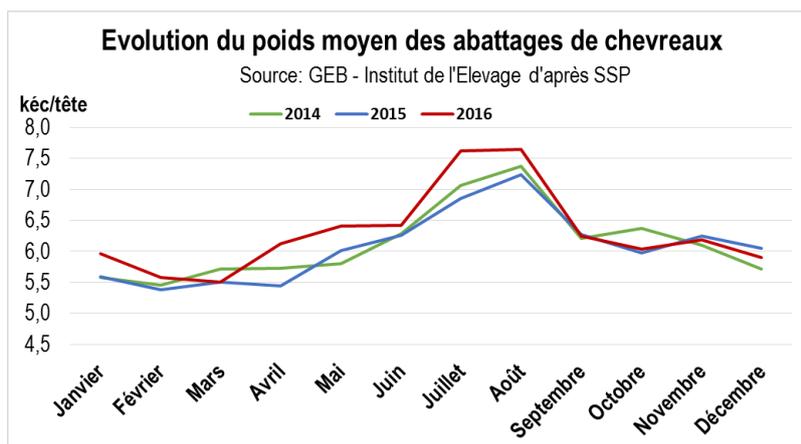


- **Une production très saisonnière**

La production de viande de chevreau est très saisonnière. 47% des volumes sont ainsi commercialisés en mars et avril, pour la période de Pâques, et près du quart (24%) au dernier trimestre. Cette viande est en effet consommée quasi-exclusivement pendant les fêtes de Pâques et de Noël. Or, les disponibilités en chevreaux engraisés ne sont pas toujours en adéquation avec les pics de consommation. Par exemple, la date de Pâques est mobile alors que le pic des naissances, situé entre le 15 février et le 15 mars, reste relativement stable d'une année sur l'autre (sauf évènement climatique ou sanitaire exceptionnel). Selon les années, cette situation amène donc parfois à la congélation de volumes importants de viande de chevreau.

Cette inadéquation récurrente entre l'offre et la demande a incité la section caprine d'Interbev à mettre en place des campagnes de communication (« Oh du chevreau ! ») afin d'écouler davantage de viande fraîche en dehors des périodes traditionnelles de consommation.

- **Un marché de chevreaux légers et des niches de valorisation pour les chevreaux lourds**



Les chevreaux recherchés par les abatteurs commerciaux sont des animaux de 9 à 11 kg vif avec un rendement carcasse d'environ 56%, soit un poids carcasse de 5,5 kg en moyenne. Il existe cependant un marché plus « confidentiel » de chevreaux lourds, de 15 à 20 kg vif, principalement commercialisés en circuits-courts ou par des boucheries. Ils

peuvent dépasser 7,5 kg de poids carcasse pendant l'été (sur des effectifs faibles).

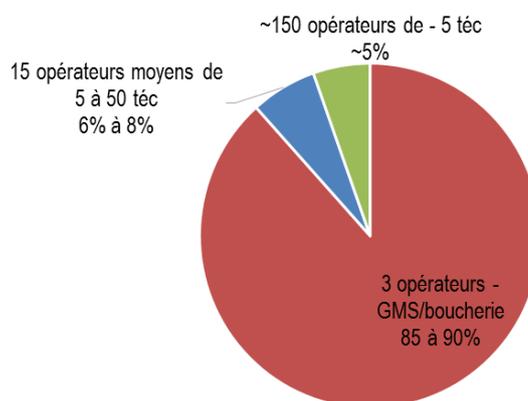
- **L'aval, dominé par quelques entreprises impliquées dans les secteurs cynicole et/ou avicole**

L'abattage de chevreaux est généralement réalisé par des entreprises impliquées dans la production/commercialisation de viande de volaille ou de lapin.

- Près de 85 à 90% des abattages sont réalisés par les 3 leaders du secteur : les entreprises Loeul et Pirirot, Palmid'or (groupe LDC) et Ribot. Leur demande est concentrée sur des chevreaux légers. Ces entreprises sont positionnées à la fois sur le marché export (carcasses ou demi-carcasses frais ou congelé) et sur une clientèle composée majoritairement de GMS (barquettes fraîches) et de boucheries (carcasses et demi-carcasses).

Répartition de la production de viande de cheveau entre opérateurs

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après entretiens, SSP, Ovinfo



- Une quinzaine d'opérateurs de taille moyenne produisent entre 5 et 50 téc annuellement et pèsent pour 6 à 8% de la production totale. Ces opérateurs sont composés d'une part de « volaillers » privés, qui commercialisent principalement auprès de boucheries, de restaurants et parfois des GMS régionales et d'autre part d'abattoirs prestataires de services privés ou publics. Les abattages sont souvent plus saisonniers afin de profiter de la demande de Pâques et de Noël ou de profiter de marchés de niche (chevreaux lourds par exemple).
- On compte enfin près de 150 sites d'abattages de moins de 5 téc qui pèsent pour moins de 5% de la production totale. Répartis sur tout le territoire, ces structures sont exclusivement des abattoirs prestataires de services qui permettent à nombre d'éleveurs d'abattre et de commercialiser leurs chevreaux en circuit court. Malgré les faibles volumes, la fermeture potentielle de ces abattoirs peut devenir un réel problème pour les éleveurs dans des régions où l'absence d'alternative de débouché rend la valorisation des chevreaux difficile.

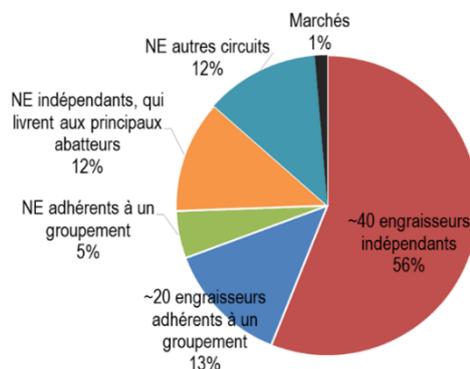
- **Caractérisation des apporteurs en chevreaux des abattoirs**

Comme décrit précédemment, 85% à 90% des effectifs sont abattus par les 3 leaders du secteur. L’approvisionnement de ces abattoirs est assuré principalement par les ateliers spécialisés, qui pèsent pour près de 69% des chevreaux abattus.

- Parmi eux, une quarantaine de structures (dont 25 engraisseurs indépendants et 15 ateliers intégrés à une entreprise d’abattage) commercialisent plus de la moitié des effectifs (56%).
- 18% des approvisionnements des abattoirs (soit près de 110 000 chevreaux) sont fournis par les coopératives qui ont mis en place un service de ramassage des chevreaux naissants et engraisés. Dans l’Ouest, la CAVEB et TER’ELEVAGE commercialisent l’essentiel des volumes. En Aveyron, la Coopérative des Chevriers du Rouergue (CCR) a connu un fort développement ces dernières années. Enfin, quelques coopératives ramassent des volumes nettement plus faibles, dans le Sud-Ouest ou en Rhône-Alpes. Les $\frac{3}{4}$ des chevreaux fournis par ces coopératives sont engraisés dans une vingtaine de structures d’engraissement spécialisées (soit 13% des effectifs abattus). Le reste provient directement des naisseurs-engraisseurs, soit environ 5% des effectifs abattus. A noter également, l’activité de ramassage d’animaux naissants et de positionnement chez des engraisseurs de certaines coopératives : la CAVAC dans l’Ouest et la coopérative laitière AGRIAL dans la zone historique de la coopérative ValSud.

Répartition des effectifs de chevreaux abattus selon le type de circuit d'approvisionnement

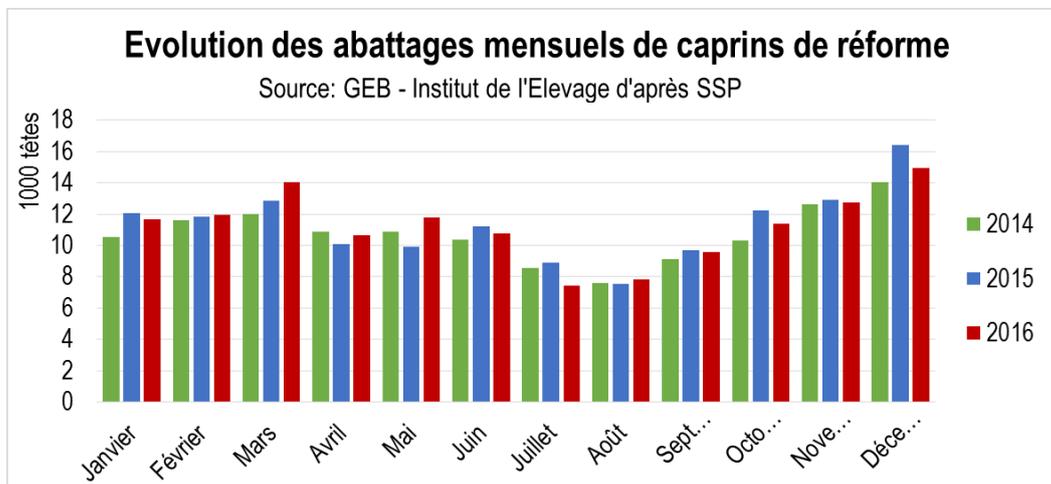
Source: GEB- Institut de l'Elevage d'après entretiens, Interbev - Ovinfo, SSP



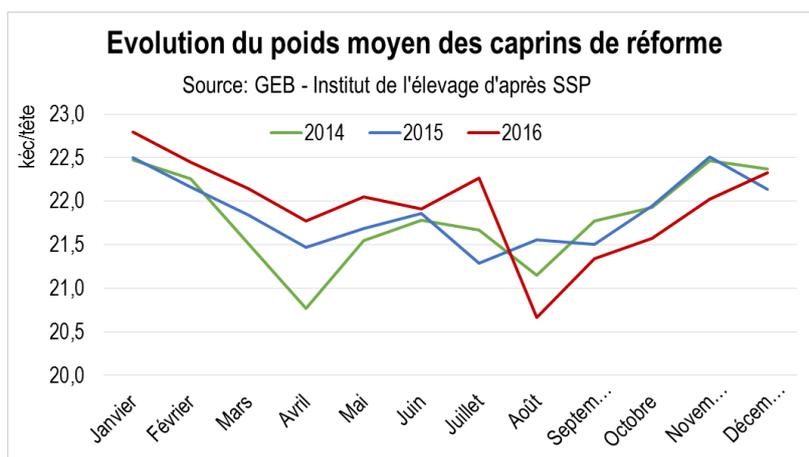
Le reste de l’approvisionnement des 3 principaux abattoirs est réalisé par des naisseurs-engraisseurs indépendants (12%). Enfin, près de 12% des effectifs, engraisés par des naisseurs-engraisseurs indépendants, seraient commercialisés pour la vente directe ou dans des petits abattoirs orientés vers les boucheries traditionnelles. La part des animaux qui transitent par les marchés est marginale (1%).

b) La production de viande de réforme

Les abattages d'animaux de réforme sont plus réguliers tout au long de l'année, malgré une baisse des disponibilités pendant l'été, période plus fréquemment privilégiée pour la mise en reproduction. Ils sont composés principalement de femelles de réforme issues du troupeau laitier et dans une moindre mesure de boucs de réforme.



- **Poids carcasse des animaux de réforme**



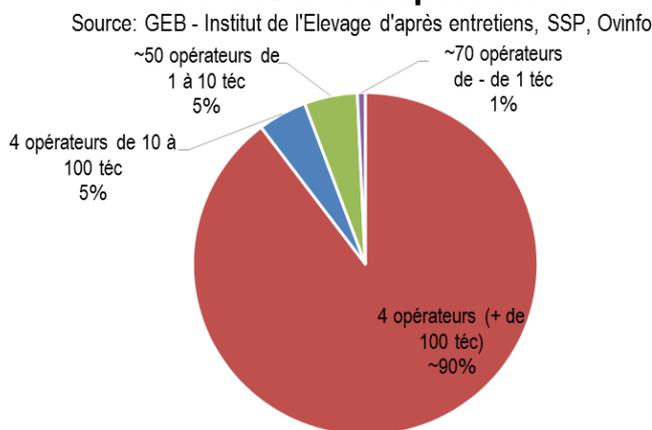
Le poids carcasse moyen des caprins de réforme a atteint 22 kg éc en 2016. Il est relativement stable d'une année sur l'autre, avec des variations mensuelles de 20,5 kgéc à un peu moins de 23 kgéc / tête.

- **L'aval, dominé par quelques entreprises commerciales mixtes ovins/caprins**

Un faible nombre d'entreprises commerciales est impliqué dans l'abattage de caprins de réforme. Elles comptent généralement des outils mixtes ovins/caprins.

- Le secteur est dominé par 4 opérateurs qui produisent chacun plus de 100 téc annuellement (dont deux principaux : Pierrepont et fils et les Abattoirs Mélusins) et pèsent pour près de 90% des volumes produits.
- 4 opérateurs moyens traitent entre 10 et 100 téc de viande par an et pèsent pour près de 5% de la production totale. Ces structures peuvent ponctuellement commercialiser de la viande de réforme sur le marché, mais sont principalement prestataires de service dans des régions caprines relativement denses.
- Enfin, près de 120 sites d'abattages produisent moins de 10 tonnes par an, exclusivement en prestation de service. Ces abattoirs permettent de valoriser des caprins dans des régions peu denses, en circuit-court, pour la transformation ou directement auprès de boucheries. L'industrie de la viande caprine est relativement concentrée et segmentée en plusieurs maillons : une industrie qui abat et commercialise de la viande de chevreaux, une autre qui abat et commercialise de la viande de réforme et une dernière qui réalise de la prestation de service (chevreaux, réformes ou mixtes).

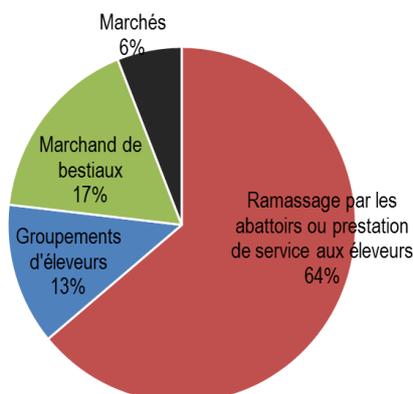
Répartition de la production de viande de réforme entre opérateurs



- **Circuits d'approvisionnement en réformes des abattoirs**

Répartition des effectifs de réformes abattus selon le type de circuit d'approvisionnement

Source: Estimations GEB - Institut de l'Elevage d'après entretiens, Interbev - Ovinfo, SSP



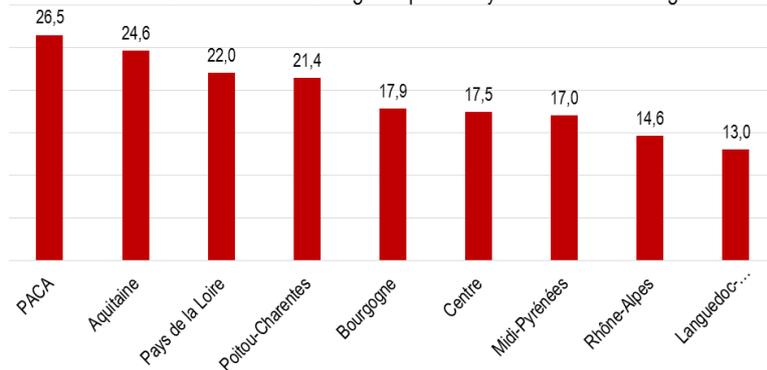
Les animaux de réforme sont généralement ramassés directement dans les fermes. Selon nos estimations, 64% des animaux seraient directement ramassés par les entreprises d'abattage ou apportés sur site par les éleveurs. Les animaux de réforme sont relativement fragiles et l'abattage a généralement lieu le jour même du ramassage. 13% des animaux sont ramassés directement par les groupements de producteurs, coopératives qui assurent un service

à leurs adhérents. Les marchands de bestiaux, maillon traditionnel dans l'approvisionnement des outils d'abattage, apportent près de 17% des effectifs. Ils peuvent assurer le ramassage dans des zones d'activité plus éloignées des sites d'abattage. Enfin, les achats d'animaux de réforme dans les marchés au bétail pèsent pour environ 6% de l'approvisionnement des abattoirs.

- **Prix d'achat des caprins de réforme**

Prix moyen d'achat des chèvres de réforme par région (euros par tête)

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Inosys - Réseaux d'élevage



Comme pour les chevreaux naissants, l'absence de cotation nationale ne permet pas de suivre l'évolution du prix des réformes. Les chèvres sont généralement négociées aux environs de 20€/tête avec des variations allant de 7 € pour les plus mauvaises à plus de 40 € pour les meilleurs. La base de données du dispositif Inosys - Réseaux d'élevage donne une idée des prix moyens pratiqués dans différentes régions (graphique ci-

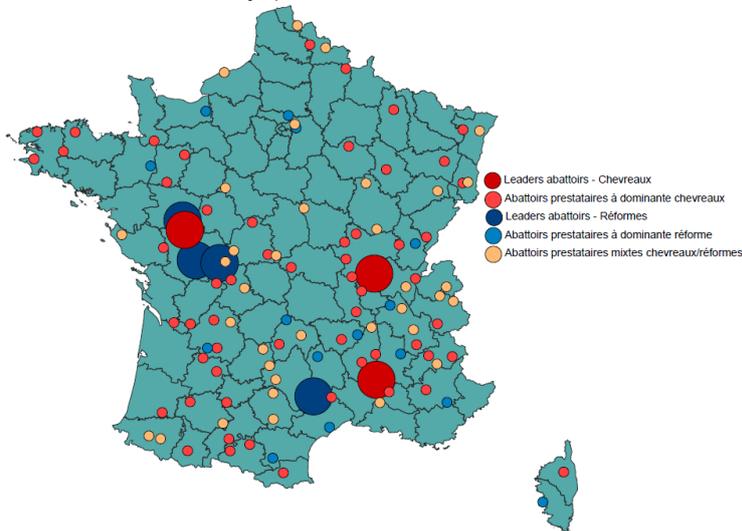
contre, sur un échantillon d'environ 200 fermes). Les pratiques de paiement des animaux varient en fonction des régions et des ramasseurs (abattoirs, marchands de bestiaux, coopératives). Les animaux peuvent ainsi être payés à la tête ou au poids carcasse. En fonction des cas, les saisies en abattoir sont à la charge de l'éleveur (animal non payé) ou de l'abatteur.

- Deux régions semblent présenter un prix moyen supérieur. En PACA (26,5 €/chèvre), région qui ne dispose pourtant pas d'un outil d'abattage très conséquent, cette différence de prix est difficile à expliquer. Elle pourrait être liée à un contexte local de consommation ou à un manque de représentativité de l'échantillon. En Aquitaine, (24,6 €/tête), on peut émettre l'hypothèse que le positionnement régional, à l'interface entre les principaux outils d'abattage de l'ouest et l'Espagne pour l'export en vif, puisse tirer les prix vers le haut. En outre, il existe des démarches de valorisation des réformes, en lien notamment avec la race Pyrénéenne.
- Les réformes sont commercialisées entre 21 et 22 euros dans le Poitou-Charentes et les Pays de Loire, régions dont la proximité directe avec les principaux abatteurs permet de limiter les frais de ramassage.
- Dans les autres régions, la baisse du prix moyen des animaux de réforme peut s'expliquer en grande partie par le surcoût de ramassage lié à l'éloignement aux principaux sites d'abattage.

Localisation des abattoirs caprins en France et identification des « zones de vide »

Cartographie des abattoirs de caprins en France

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Interbev - OVINFO et FNEAP



Selon les données d'OVINFO et de la FNEAP, plusieurs centaines d'abattoirs abattent des caprins en France métropolitaine :

- les 7 leaders, qui réalisent la majorité des abattages (représentés par des secteurs de dimension plus importante), sont situés dans les Deux-Sèvres (79), en Saône-et-Loire (71) et dans le Vaucluse (84) pour la production de viande de chevreau ; la Vienne (86), les Deux-Sèvres (79) et l'Aveyron (12) pour la production de viande de réforme.

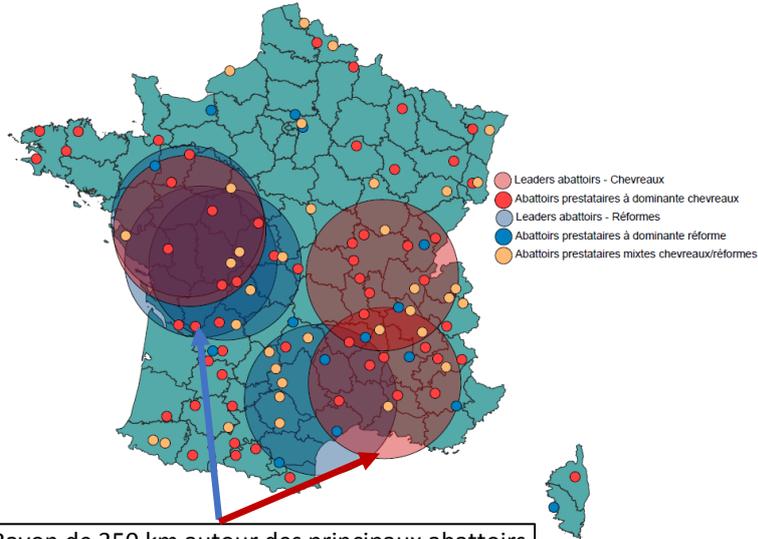
- Les autres abattoirs traitent des volumes beaucoup plus réduits. A de rares exceptions près, ce sont des abattoirs prestataires de service, privés ou publics. Leur clientèle est majoritairement composée de bouchers, d'éleveurs et des groupements d'éleveurs qui s'investissent dans la commercialisation et la promotion de la viande caprine. Ils sont répartis sur l'ensemble du territoire et abattent des chevreaux, des chèvres réformes ou les deux en fonction des investissements et des agréments obtenus. Souvent multi-espèces, ils se retrouvent parfois confrontés à des difficultés pour abattre des caprins (matériel non adapté, écorchage difficile, perte de rendement,...).

Face à la réduction du nombre de ces abattoirs (difficultés économiques, sociales...), certains éleveurs ne disposent cependant plus d'une structure de proximité et doivent parfois parcourir de grandes distances pour réformer leurs animaux ou les brader afin de s'en débarrasser. On constate ainsi l'apparition de « zones de vide » où la valorisation des caprins devient de plus en plus difficile.

Rayon d'activité « direct » des entreprises d'abattage

Cartographie des abattoirs de caprins en France

Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après Interbev - OVINFO



Rayon de 350 km autour des principaux abattoirs

Les abattoirs privés qui disposent d'une flotte de camions pour assurer le ramassage des animaux ont un rayon d'activité limité afin de respecter la réglementation en vigueur (temps de repos des chauffeurs et bien-être animal) et de limiter les frais de ramassage. Face à la fragilité des caprins, les circuits de ramassage sont organisés afin de réduire au maximum le temps de transport et d'attente des animaux. Les chèvres ou chevreux sont généralement ramassés tôt le matin pour être abattus dans la journée, ou au plus tard le lendemain matin. Les

camions utilisés ont une capacité de 700 à 1 400 chevreux et de 40 à 350 caprins de réforme, effectifs correspondants généralement à ceux ramassés dans une dizaine à une vingtaine d'élevages en fonction de la zone (taille moyenne des élevages, densité,...). Ainsi, lorsqu'il est réalisé directement dans les exploitations laitières, le ramassage des animaux par un camion (avec un seul chauffeur) ne peut se faire que dans un rayon d'environ 350 kms du site d'abattage (rayon représenté à l'échelle sur la carte ci-contre).

A part lorsqu'elles ramassent directement les animaux chez des naisseurs-engraisseurs, les entreprises qui commercialisent de la viande de chevreau sont en réalité moins limitées dans la mesure où les engraisseurs exercent déjà une activité de ramassage des chevreux naissants dans de nombreux élevages. Ils remplissent ainsi une fonction de « centre de rassemblement ». Un ou deux ateliers de taille importante suffisent potentiellement pour remplir un camion de chevreux engraisés en haute saison, permettant ainsi d'augmenter considérablement la zone d'activité des abattoirs.

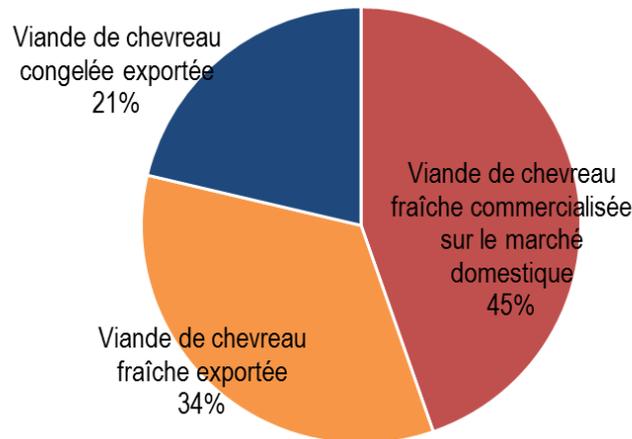
En revanche, cette contrainte est très présente pour les entreprises qui abattent des animaux de réforme. Pour étendre leur activité, elles doivent disposer de centres d'allotement ou faire appel à des marchands de bétail indépendants. Le regroupement d'un nombre suffisant de producteurs pour remplir un camion pourrait cependant permettre d'étendre la zone de ramassage en limitant le temps de chargement et de circulation entre élevages.

V – LES DEBOUCHES DE LA VIANDE CAPRINE

La viande de chevreau : une viande majoritairement exportée

Destination de la viande de chevreau en 2016

Estimations GEB-Institut de l'Elevage d'après Entretiens, OVINFO, SSP, EUROSTAT

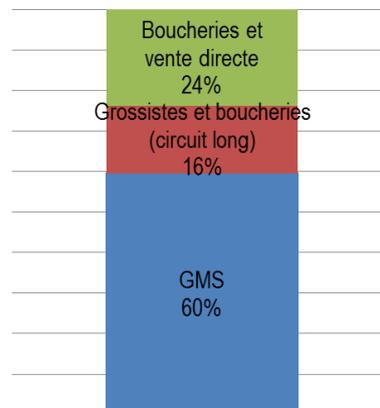


Selon nos estimations, plus de la moitié (55%) de la viande de chevreau produite en France est exportée, principalement sous forme de viande fraîche (62% des volumes exportés), expédiée principalement pendant les fêtes de Pâques et de Noël (voir partie V – Analyse des exportations de viande caprine). Le reste est expédié tout au long de l'année sous forme congelée afin de valoriser les volumes produits hors des périodes de consommation.

Le marché domestique absorbe quant à lui près de 1 560 téc (chiffres 2016), soit 45% de la production nationale. Selon les opérateurs interrogés, la grande majorité des volumes est composée de viande fraîche, la viande congelée étant quasi-exclusivement exportée. Les leaders commerciaux (76% des volumes) commercialisent environ 80% de leur production en GMS, généralement en barquettes. Le reste (20%) est commercialisé auprès de grossistes de Rungis

Les circuits de distribution de la viande de chevreau commercialisée en France

Estimations GEB-Institut de l'Elevage d'après Entretiens, OVINFO, SSP, EUROSTAT



(~260 téc) et en boucheries spécialisées, généralement en carcasses. Le reste de la viande consommée sur le marché domestique (24%, ~370 téc) est commercialisé en boucheries en relation directe avec des abattoirs prestataires de service, ou encore par des éleveurs sur les marchés ou dans le cadre

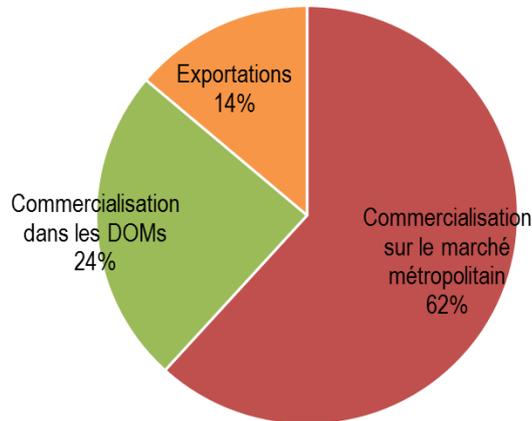
d'opérations collectives de mise en marché (Fresyca et Route du Chabichou en Poitou-Charentes, PEP caprin en Rhône-Alpes, Association la chèvre de race Pyrénéenne...).

La viande de réforme : une consommation « communautaire »

Contrairement à la viande de chevreau, la viande de réforme est consommée majoritairement sur le marché domestique métropolitain, à près de 62% selon nos estimations. Maigre et ferme, la viande de réforme convient bien aux modes de cuisson lents pratiqués aux Antilles (colombos, ragoûts) et dans certaines régions du monde (tajines, curris...). Elle serait ainsi majoritairement commercialisée sous forme de carcasse, demi-carcasse ou découpée en cube avec os dans des boucheries fréquentées par les populations antillaises, d'Afrique Noire, d'Inde, du Pakistan...

Destination de la viande de réforme en 2016

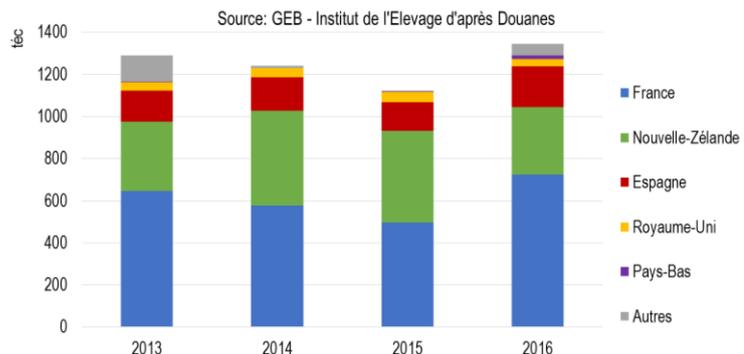
Estimations GEB-Institut de l'Elevage d'après Entretiens, OVINFO, SSP, EUROSTAT



Comme pour le chevreau, on trouve également des structures professionnelles locales qui travaillent pour démocratiser cette viande peu connue, ou offrir de nouveaux produits. Par exemple, le syndicat de la Drôme a mis en place un circuit de commercialisation afin de proposer de la viande de réforme aux écoles du département. On peut également citer la Fresyca et la route du Chabichou en Poitou-Charentes et le PEP caprin en Rhône-Alpes qui travaillent à la promotion de la viande caprine et à l'organisation collective de circuits de transformation pour des éleveurs qui souhaitent commercialiser directement sous forme de saucisses, saucissons, rillettes etc. Si les volumes transformés restent encore faibles, une réelle progression de la demande semble possible.

Outre le marché domestique métropolitain, environ 24% de la production de viande de réforme est expédiée vers les DOMs (Mayotte exclue faute de donnée), soit environ 725 téc en 2016. Les envois sont composés à 94% de viande congelée, sous forme de carcasse, demi-carcasses ou encore de morceaux non désossés. Les envois en frais désossés sont marginaux, sur des marchés de niche. Les DOMs constituent ainsi un débouché clé pour la viande de réforme produite en métropole, bien que soumis à la concurrence des envois en provenance d'Espagne et de Nouvelle-Zélande.

Approvisionnement extérieurs de viande caprine des DOMs (Guadeloupe, Guyane, Martinique, Réunion)



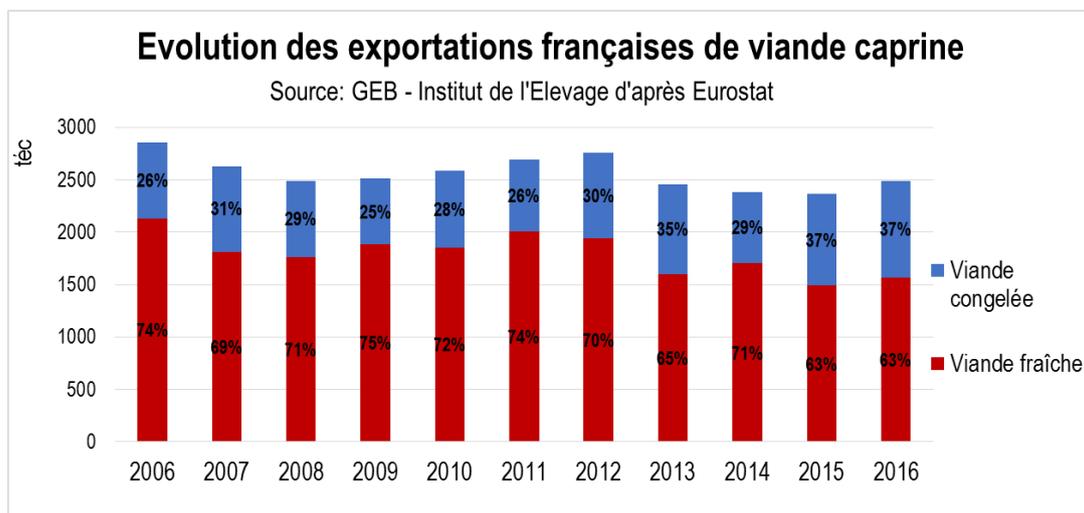
Les DOMs constituent ainsi un débouché clé pour la viande de réforme produite en métropole, bien que soumis à la concurrence des envois en provenance d'Espagne et de Nouvelle-Zélande.

Enfin, les exportations ont absorbé les 14% de la production métropolitaine de viande de réforme restants, soit un peu plus de 400 téc. Les envois sont réalisés en frais et/ou congelé vers les pays européens (Grèce, Italie, Royaume-Uni, Europe du Nord) ou en congelé vers les pays tiers plus éloignés (Côte d’Ivoire, République centrafricaine....).

VII – ANALYSE DES EXPORTATIONS DE VIANDE CAPRINE

Les exportations de viande caprine

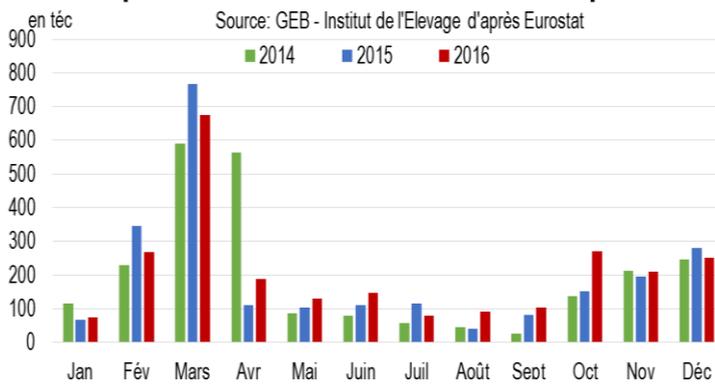
Dans la partie suivante, nous analyserons plus en détail les exportations de viande caprine à partir des données statistiques douanières disponibles. Rappelons cependant que celles-ci ne permettent pas de distinguer les viandes de chevreau et de réforme. Aussi, lorsque cela est possible, cette analyse sera complétée d’éléments qualitatifs issus de nos entretiens auprès des opérateurs de la filière afin de distinguer ces deux marchés.



En 2016, les exportations françaises de viande caprine ont atteint près de 2 490 téc, soit environ 39% de la production totale. Elles sont quasi-exclusivement composées de carcasses et de demi-carcasses, les envois de découpes ou de viande désossée étant marginaux et destinés à des marchés de niche. Selon les données d’Eurostat, 63% des volumes sont expédiés en frais, principalement pendant les périodes de consommation de Pâques et de Noël. Le reste (37%) est expédié congelé à moindre prix afin d’écouler la viande non consommée en frais pendant les périodes clés.

Un profil d’exportation qui traduit la dominance des envois de viande de chevreau

Exportations mensuelles de viande caprine

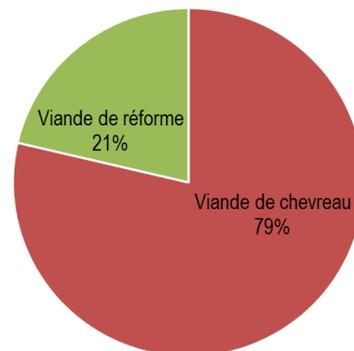


Comme pour la production de viande de chevreau, les expéditions sont extrêmement saisonnières, avec un pic des envois avant Pâques très marqué et un autre qui l'est moins avant Noël. Ce profil d'exportation semble indiquer une composante plus importante des expéditions de viande de chevreau, qui « noient » en partie celles de viande de réforme, probablement plus régulières sur l'année.

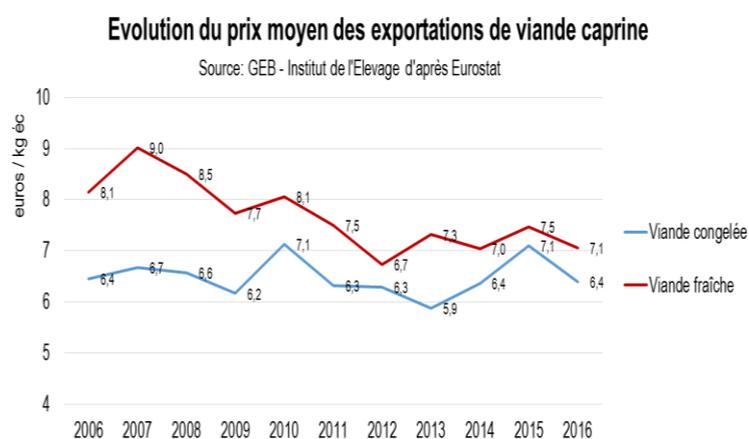
Les codes douaniers ne permettent pas de distinguer la viande de chevreau de la viande de réforme. Cependant, le croisement des données statistiques disponibles sur Eurostat et des entretiens réalisés auprès des acteurs de la filière nous permettent d'estimer que les exportations sont composées de 79% de viande de chevreau et de 21% de viande de réforme en 2016 (la viande de réforme envoyée vers les DOMs évoquée précédemment est un flux régional et ne figure pas dans les statistiques douanières d'exportation).

Répartition des volumes exportés en 2016

Source: Estimations GEB - Institut de l'Elevage d'après Entretiens et Douanes



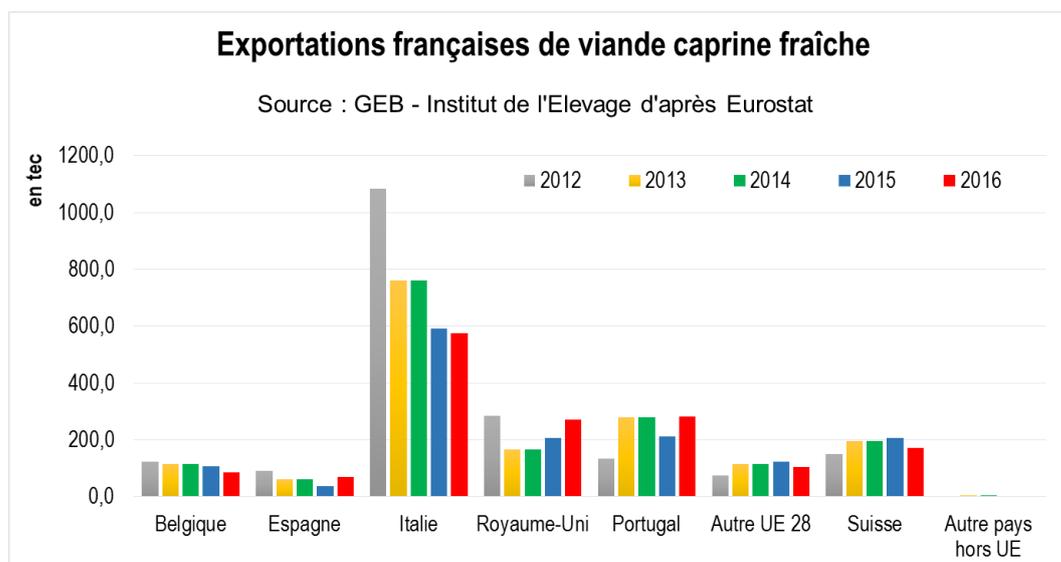
Un prix moyen révélateur de tendances mais qui dépend du mix-produit des expéditions



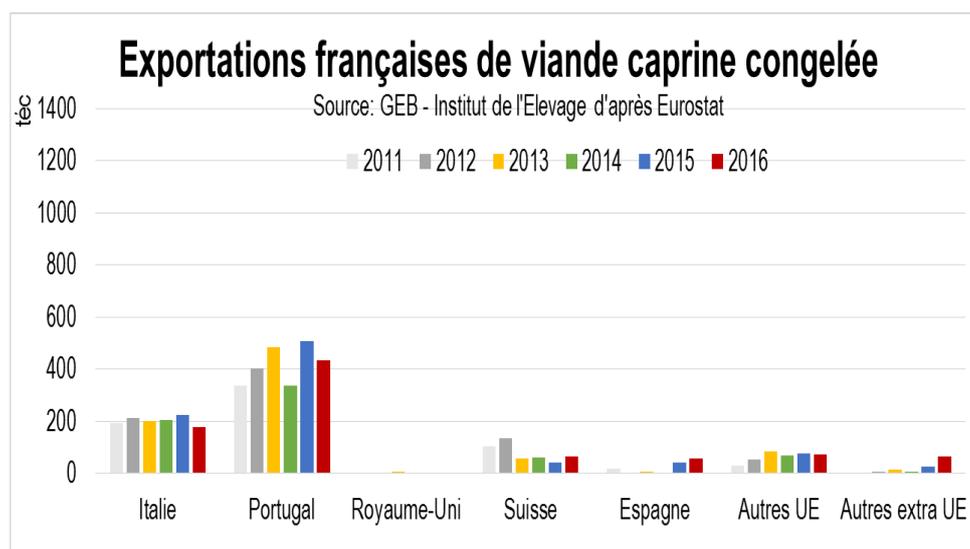
En 2016, le prix moyen des exportations de viande caprine s'est établi à 7,1 €/kg éc pour la viande fraîche et à 6,4 €/kg éc pour la viande congelée. Il correspond à un prix pondéré entre des expéditions de viande de chevreau (généralement négociée entre 9 et 11 €/kg éc) et de la viande de réforme, nettement moins chère (~2 €/kg éc). Sur la dernière décennie, on observe une nette convergence du prix à l'export entre le frais et le congelé, du fait

principalement de la perte de vitesse du demande italienne pour de la viande de chevreau fraîche. L'évolution du prix moyen semble ainsi traduire davantage une « tendance » sur l'évolution du prix de la viande de chevreau à l'export, sans constituer un indicateur de prix « réel ».

Destinations de la viande caprine exportée

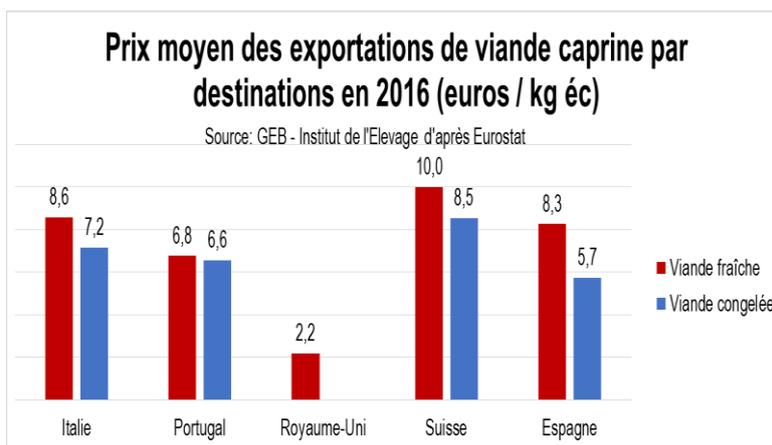


Environ 89% des 1 570 téc de **viande fraîche exportée** en 2016 sont restées au sein de l'UE à 28. La Suisse a absorbé la quasi-totalité des volumes restants. Les envois de viande fraîche sont en repli tendanciel depuis 2011, notamment du fait de la baisse de la demande italienne, premier débouché historique, et malgré la progression des exportations vers le Portugal (chevreau et réforme) et le Royaume-Uni (viande de réforme).



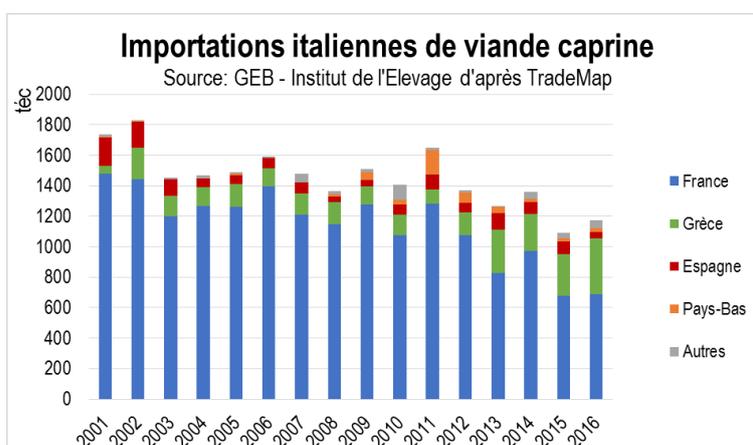
Les échanges de **viande caprine congelée** sont en revanche en progression tendancielle, principalement tirés par la demande des importateurs portugais qui profitent de la baisse du prix des expéditions françaises pour accroître leurs achats. 15% des envois de viande congelée sortent des frontières de l'UE à 28, principalement vers la Suisse, mais aussi ponctuellement vers des destinations plus éloignées, notamment pour la viande de réforme (Côte d'Ivoire, République Centrafricaine).

Les prix d'achats entre destinations présentent des différences importantes avec notamment une variation marquée entre la Suisse, importatrice de viande de chevreau fraîche (10 €/kg éc) et le Royaume-Uni, qui privilégie les achats de viande de réforme (2,2 €/kg éc).



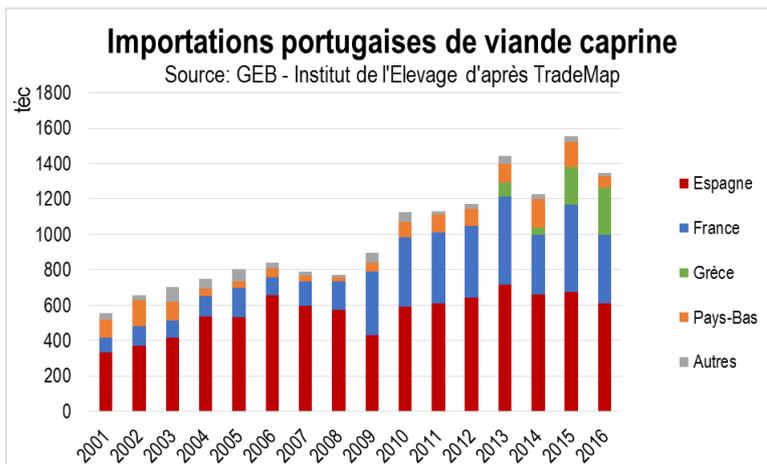
Focus sur les principales destinations

L'Italie, avec près de 755 téc en 2016, est le 1^{er} débouché pour la viande caprine française (environ le tiers des envois). La plus grande partie des expéditions est composée de viande de chevreau, mais des flux de viande de réforme existeraient également pour des consommations traditionnelles locales (Calabre, Sicile...). Néanmoins, depuis la crise économique de 2009 et la baisse du pouvoir d'achat des



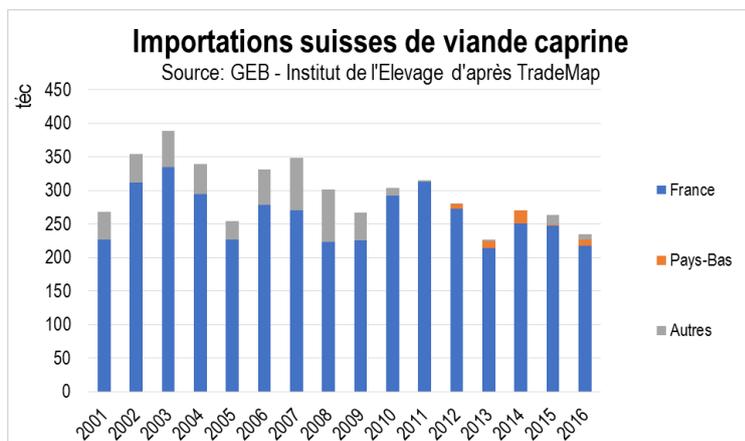
consommateurs italiens, la demande de viande caprine (et de viande en général) n'a cessé de diminuer. Ainsi, les envois de viande caprine fraîche vers cette destination ont très nettement reflué, passant de près de 1 300 téc en 2011 à seulement 600 téc en 2016. Les expéditions de viande congelée (moins chère) se sont un peu mieux maintenues. Les envois en frais ont ainsi pesé pour 76% des volumes en 2016 contre plus de 87% en 2011. La France est restée le 1^{er} fournisseur de viande caprine de l'Italie, mais sa part de marché n'a cessé de diminuer ces dernières années, face à l'accroissement de la concurrence grecque. Elle n'a fourni que 59% du total des importations italiennes en 2016, contre plus de 80% entre 2001 et 2010.

Le Portugal est le second débouché, où la viande de chevreau est consommée traditionnellement et de façon plus régulière sur l'année. Contrairement à l'Italie, le Portugal constituait historiquement un marché de dégagement, qui absorbait majoritairement de la viande de chevreau congelée (61% des envois français en 2016 ?³). La baisse du prix des exportations de viande caprine française a cependant permis de venir



concurrer l'Espagne, fournisseur traditionnel. Dans le même temps, la demande portugaise n'a cessé de croître tandis que sa production baissait, ce qui a renforcé le positionnement de la France. Les exportations ont ainsi progressé en frais, comme en congelé, mais avec un prix moyen quasi-identique (6,8 €/kg éc pour la viande fraîche, 6,6 €/kg éc pour la viande congelée), très nettement en-deçà du prix de vente sur le marché italien.

Le Royaume-Uni est devenu le 3^{ème} acheteur de viande caprine française en 2016. Le développement des flux vers cette destination est assez erratique. Les envois seraient exclusivement composés de viande de réforme : le prix moyen des expéditions n'est que de 2,2 €/kg éc. Les flux permettraient de répondre à la demande d'une population immigrée qui consomme traditionnellement de la viande caprine (Inde, Pakistan, Afrique Noire...). Une partie serait également réexportée.

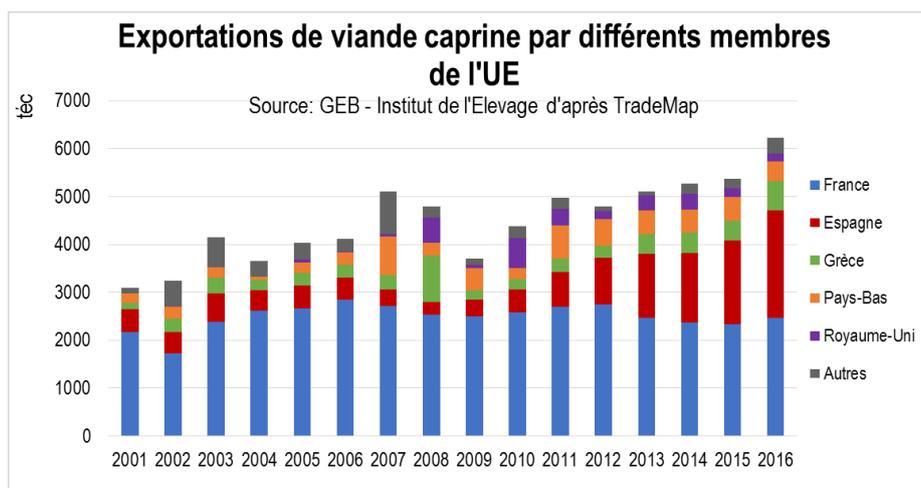


La Suisse constitue enfin un débouché majeur pour la viande caprine française, qui couvre près de 93% des importations nationales suisses en 2016. L'essentiel des volumes est composé de viande fraîche de chevreau, avec un prix de vente moyen de près de 10 €/kg éc (contre 8,5 €/kg éc pour la viande congelée). Cependant, le débouché helvétique se restreint, d'autant plus que le cheptel caprin national (et la

production de viande qui en est issue) sont plutôt orientés à la hausse.

³ Toutes viandes congelées confondues, c'est-à-dire chevreaux et chèvres de réforme, le Portugal pèse pour 39 % des exportations de viandes congelées

Position française dans les échanges de viande caprine



Le commerce de viande caprine connaît une croissance tendancielle ces dernières années. Les principaux pays producteurs de l'Union Européenne se retrouvent ainsi au cœur d'échanges commerciaux de cette viande. Ces échanges sont réalisés principalement envers les pays européens consommateurs (Italie, Portugal et dans une moindre mesure le Royaume-Uni comme vu précédemment). Les pays producteurs sont également importateurs pour faire face aux périodes de creux liées à la saisonnalité des abattages et parvenir à un « équilibre matière » selon les morceaux préférentiellement consommés⁴.

Malgré un cheptel qui n'est que le 3^{ème} européen en taille derrière la Grèce et l'Espagne, la France est un exportateur important car sa consommation interne est relativement faible. Ainsi, sur l'ensemble des volumes commercialisés par les pays producteurs d'Europe, que ces volumes aient pour destination d'autres pays européens ou des tiers, la France est restée le 1^{er} exportateur de viande caprine en 2016, avec près de 37% des volumes mis en marché en dehors de leur pays de production. Néanmoins, les croissances constatées sur les envois espagnols, grecs et néerlandais contribuent à réduire l'importance de la France sur le marché de la viande caprine (elle représentait près de 69% des volumes européens mis en marché 10 ans plus tôt).

Les expéditions espagnoles, principalement composées de viande de réforme (prix moyen de 3,9 €/t), sont majoritairement orientées sur les marchés des DOMs français et du Royaume-Uni, plus modestement vers l'Afrique. En revanche, la viande de chevreau espagnole est encore consommée majoritairement sur le marché domestique.

Les exportations grecques sont davantage composées de viande de chevreau qui vient concurrencer les expéditions françaises sur les marchés italien et portugais. Empêtrée dans les difficultés économiques, la consommation grecque n'a cessé de s'éroder ces dernières années, et malgré une production en très nette baisse, les opérateurs réorientent leurs flux à l'export.

⁴ Pour illustrer cette notion, nous pouvons mettre en avant le cas de la France sur l'année 2016 :

- environ 2490 tec ont été exportées presque exclusivement sous forme carcasse ou demi-carcasse (que ce soit en frais ou en congelé) et principalement vers l'Italie et le Portugal
- près de 790 tec ont été importées, principalement en provenances d'Espagne (45%) et de Nouvelle-Zélande (42%), à 90 % sous forme congelée et avec une part importante des pièces découpées (~35 % des imports)

CONCLUSIONS

La production de viande caprine est relativement modeste comparée aux autres productions d'élevage. Faute d'existence d'un réel débouché qui aurait justifié la mise en place d'élevages caprins allaitants, elle demeure une production directement issue de l'activité laitière et permet de valoriser un très grand nombre d'animaux qui en sont issus. Bien que souvent négligée de par son faible poids économique dans les systèmes laitiers, la valorisation des chevreaux et des réformes devrait occuper une place plus importante dans les élevages, notamment au regard des enjeux sociétaux actuels. Mieux connaître les flux d'animaux vivants et les débouchés de ces viandes doit permettre à la filière d'optimiser les circuits de ramassage/commercialisation des animaux et d'améliorer la valorisation de la viande caprine.

a) Principales conclusions concernant la connaissance des acteurs de la filière et des flux d'animaux :

Les **élevages caprins** sont disséminés sur l'ensemble du territoire et ont une vocation quasi-exclusivement laitière. La **répartition du cheptel** est cependant beaucoup moins homogène avec des zones de forte densité (Ouest, Centre, Rhône-Alpes, certains départements du Sud-Ouest) où le ramassage des animaux est moins coûteux, et des zones de très faible densité (Nord, Sud-Est, certains départements du Sud-Ouest) où le ramassage des animaux est plus compliqué et onéreux. Ces dernières pourraient tirer avantage d'une meilleure organisation collective afin de réduire les coûts et de garantir un débouché aux animaux pour l'engraissement ou pour l'abattage.

Les **engraisers spécialisés** sont inégalement répartis sur le territoire. Trait d'union entre les élevages et les abattoirs, ils apparaissent vulnérables aux à-coups de la conjoncture, notamment à la volatilité du prix de la poudre de lactosérum. La fermeture d'ateliers, quelquefois très importants, entraînerait la perte quasi-immédiate de débouchés pour des éleveurs laitiers dont les structures ne permettent pas d'engraisser les chevreaux. Une organisation innovante du ramassage des animaux pourrait permettre aux éleveurs les plus isolés de commercialiser leurs chevreaux.

L'aval de la filière est dominé par un nombre réduit de structures d'abattage, inégalement réparties sur le territoire. En complément, des abattoirs plus petits, souvent prestataire de services, permettent de valoriser une partie des animaux. Leur maintien semble essentiel dans des territoires dépourvus d'alternatives, mais le maintien de l'abattage peut se trouver menacé dans les structures les plus fragiles. La filière fait également face à des contraintes liées à **l'éloignement des outils d'abattage par rapport aux fermes**. L'activité des marchands de bestiaux permet cependant d'élargir le rayon d'activité des abattoirs, mais leur nombre et leurs zones de ramassage sont peu connus.

Une part importante des animaux ne rejoignent pas de circuit de valorisation :

- d'un côté, environ 5% des caprins de réforme et 11% des chevreaux nés empruntent des circuits non connus et non contrôlés : mortalité non déclarée, autoconsommation ou ventes non déclarées.
- de l'autre, une part élevée des effectifs rejoignent l'équarrissage . Une meilleure organisation du ramassage des animaux et une analyse complémentaire des raisons de cette mortalité et des moyens disponibles ou à développer (évolution des pratiques vétérinaires, commercialisation plus précoce des réformes...) pourrait faire diminuer cette proportion.

b) Principales conclusions concernant les débouchés et la valorisation des animaux

Sur le marché domestique:

- Un peu moins de **la moitié de la production de viande de chevreau** est commercialisée sur le marché domestique, principalement en GMS. S'il paraît illusoire de s'affranchir de la saisonnalité de la production (inhérente à la production laitière), qui constitue un frein au positionnement régulier de la viande en GMS, la filière doit pouvoir apporter des solutions pour mieux faire connaître cette viande, allonger les périodes de consommation et améliorer le taux de commercialisation en viande fraîche. Elle pourrait également mener un travail de coût/opportunité d'une diversification des produits proposés afin d'offrir une gamme de produits plus large et mieux valorisée aux consommateurs.
- La **majorité de la viande de réforme** est commercialisée sur le marché domestique et en Outre-mer, principalement dans des boucheries en métropole et dans les DOMs (GMS et boucheries). Les flux migratoires actuels vont dans le sens d'une hausse de la demande de viande caprine en France et en Europe, mais sa consommation serait très dépendante du prix selon les opérateurs interrogés. En outre, de nombreux animaux de réforme terminent en dehors des circuits de valorisation (équarrissage, marché « gris »). Une meilleure organisation collective du ramassage des animaux pourrait permettre d'optimiser les frais, de redonner de la valeur aux réformes et d'améliorer le taux de ramassage dans les zones les moins denses. Par ailleurs, comme pour le chevreau, un travail de diversification des produits pourrait permettre de conquérir de nouveaux consommateurs et de mieux valoriser les animaux, notamment via une offre de charcuteries, saucisses, rillettes, terrines... voire de plats préparés.

A l'export :

Alors que 55% de la viande de chevreau est exportée, principalement sur le marché européen, (Italie, Portugal et également Suisse), ce chiffre n'est que de 14% pour la viande de réforme qui est elle principalement expédiée vers le Royaume-Uni, dans d'autres pays européens ainsi que vers les pays tiers (Afrique), bien que de façon plus modeste. La part des DOMs pour la commercialisation de cette viande de réforme est également relativement importante puisqu'elle atteint 24 % et s'établit donc à un niveau supérieur aux exportations « réelles ».

Si la France est restée leader européen des exportations de viande caprine, elle perd néanmoins des parts de marchés, notamment face à la concurrence de la Grèce sur la viande de chevreau et celle de l'Espagne sur la viande de réforme.

Une étude de l'évolution de la production, des modes de consommation et des débouchés de ces différents pays pourrait permettre de mieux appréhender les perspectives pour la viande caprine française à l'export à moyen-terme, voire de détecter des opportunités à l'export afin de disposer de nouveaux relais de croissance. Ceci a d'autant plus de sens que la bonne conjoncture du lait de chèvre depuis 2014 laisse présager un retour des disponibilités françaises à moyen-terme.