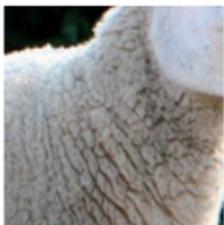


L'essentiel

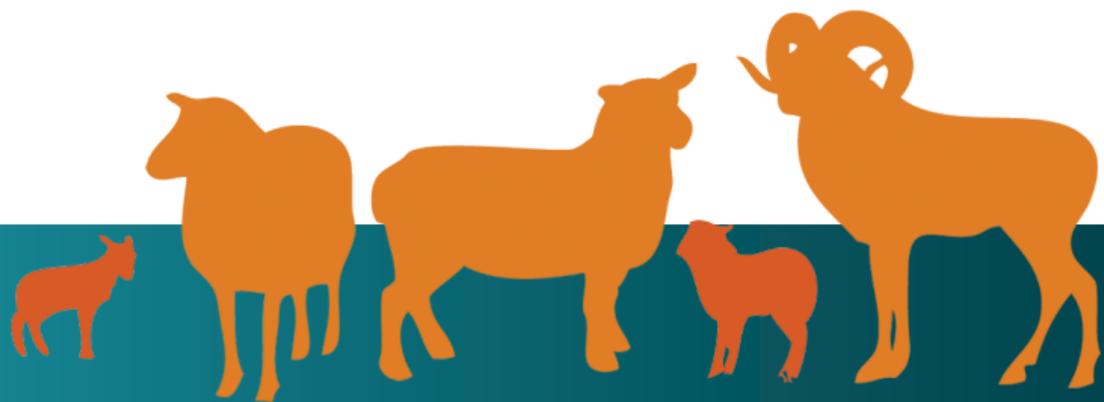
DE LA filière
ovine
française



interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE



Sommaire



CHEPTEL



PRODUCTION



ENJEUX SOCIÉTAUX



LEXIQUE / VOCABULAIRE

Agneau

Ovin mâle ou femelle de moins d'un an.

Agneau de lait ou agnelet

Ovin non sevré nourri exclusivement ou essentiellement à base de lait maternel.

Femelle

Agnelle : Ovin femelle de moins de un an.

Brebis : Femelle ayant agnelé.

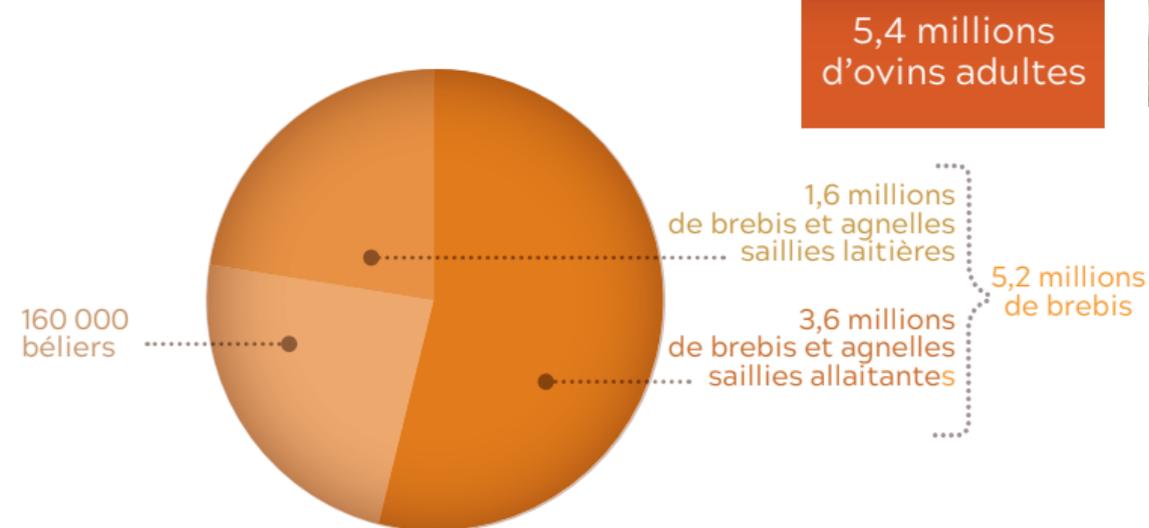
Mâle

Bélier : Ovin mâle de plus de 12 mois non castré.

Mouton : Ovin mâle de plus de 12 mois castré.

CHEPTEL ADULTE FRANÇAIS

(Sources : SSP - Enquête cheptel de novembre 2017, BDNI et Races de France 2016)



Cheptel ovin mondial, européen et français en 2016 (en millions de têtes adultes + agneaux)



: 1 173



(28) : 98



: 7

(source : FAO)

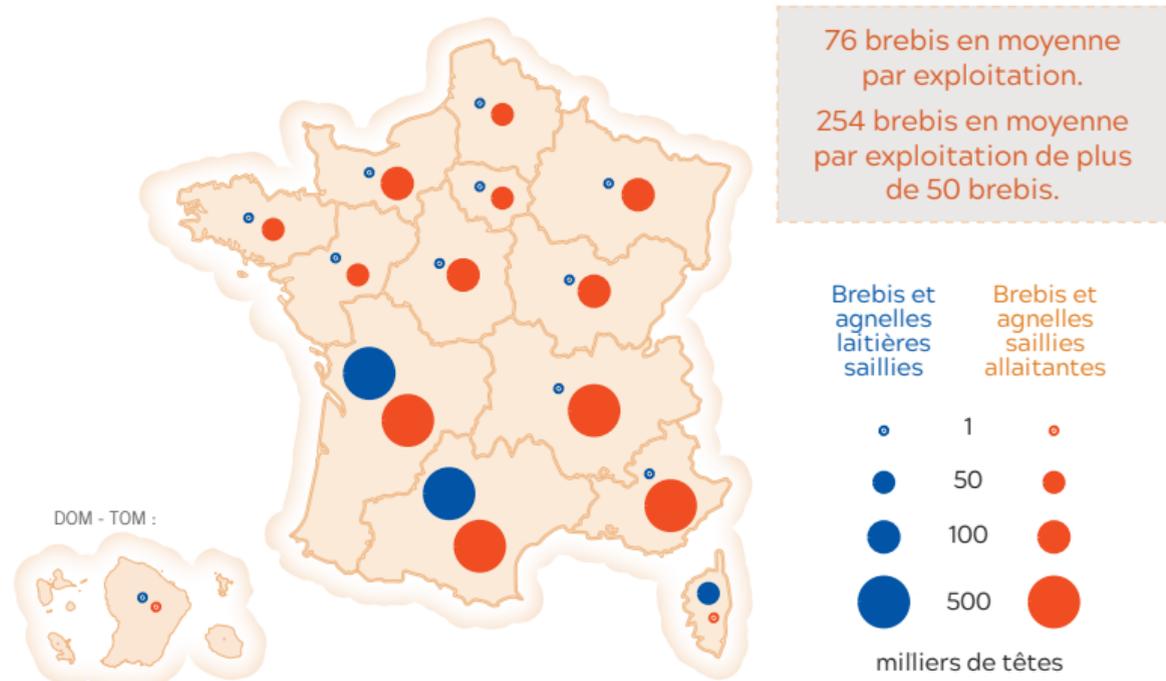
FILIÈRE OVINE FRANÇAISE

(Source : OVINFOS d'après recensement BDN1 2017 au 3 avril 2018)



RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DU CHEPTEL OVIN EN FRANCE

(Source : SSP - Enquête cheptel de novembre 2017)



4 SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

(Sources : FranceAgrimer et Commission Bio d'INTERBEV 2017)



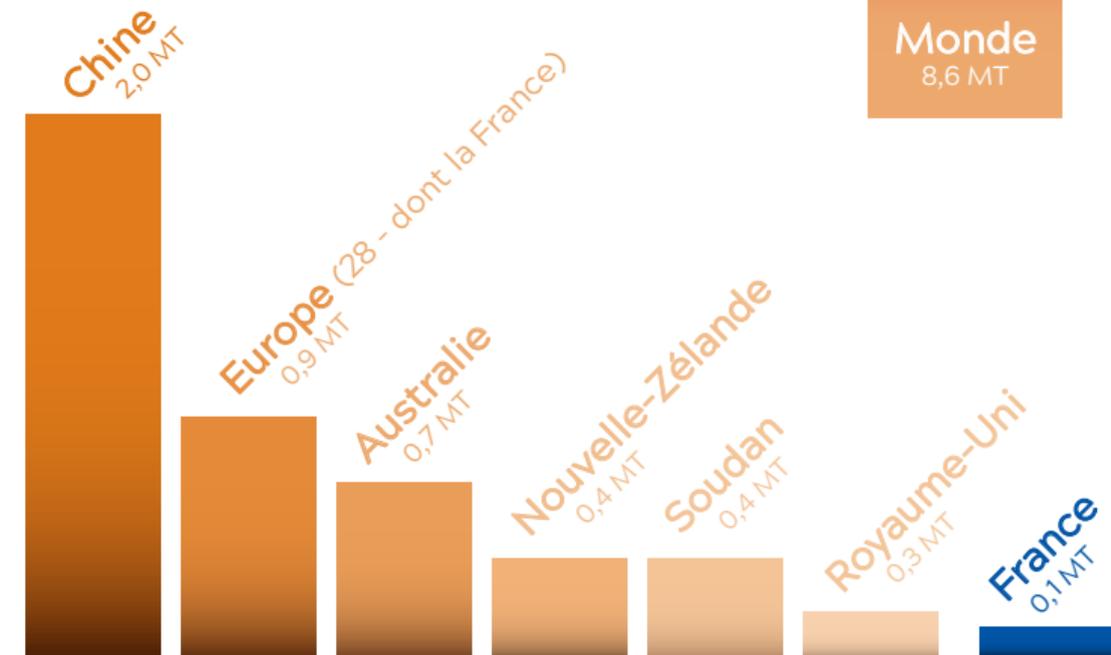
17 % de la production française = part des agneaux sous signes officiels de qualité.

| | Label Rouge | Label Rouge + IGP | IGP | AOP | BIO | Conventionnel | Total |
|----------------------------|-------------|-------------------|---------|---------|----------|---------------|-----------|
| Nombre de têtes | 263 165 | 138 709 | 156 313 | 3 360 | 74 086 | 3 226 598 | 3 862 231 |
| Evolution 2017/2016 | + 8,1 % | -2,7 % | -13,0 % | -16,8 % | + 19,0 % | + 4,6 % | + 3,8 % |

PRODUCTION MONDIALE DE VIANDE OVINE

(En millions de tonnes équivalent carcasse)

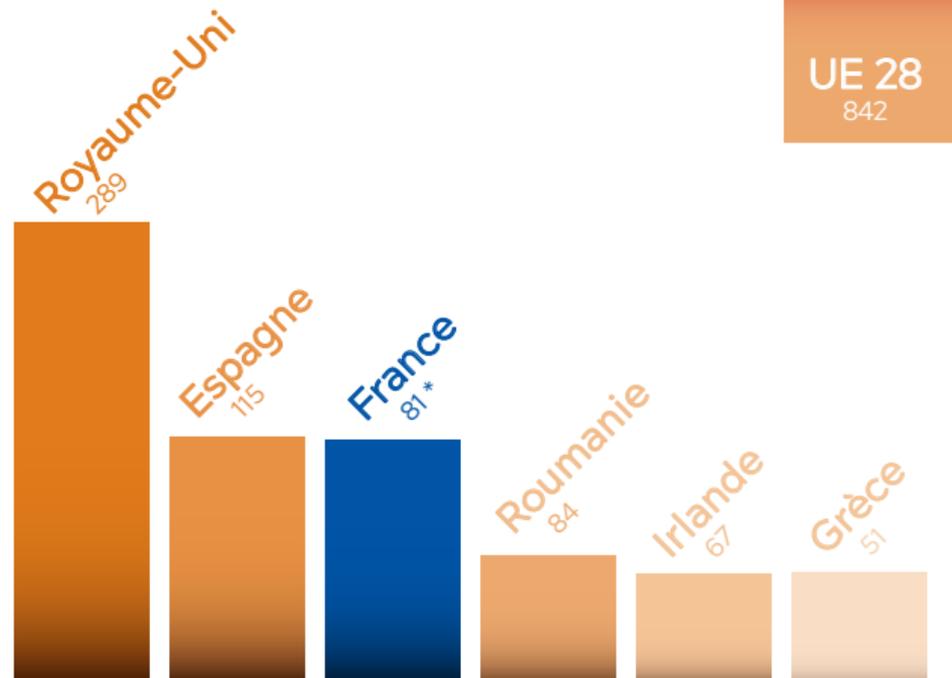
(Source : FAO 2013)



PRODUCTION EUROPÉENNE DE VIANDE OVINE

(Ovins totaux en 1 000 tonnes équivalent carcasse)

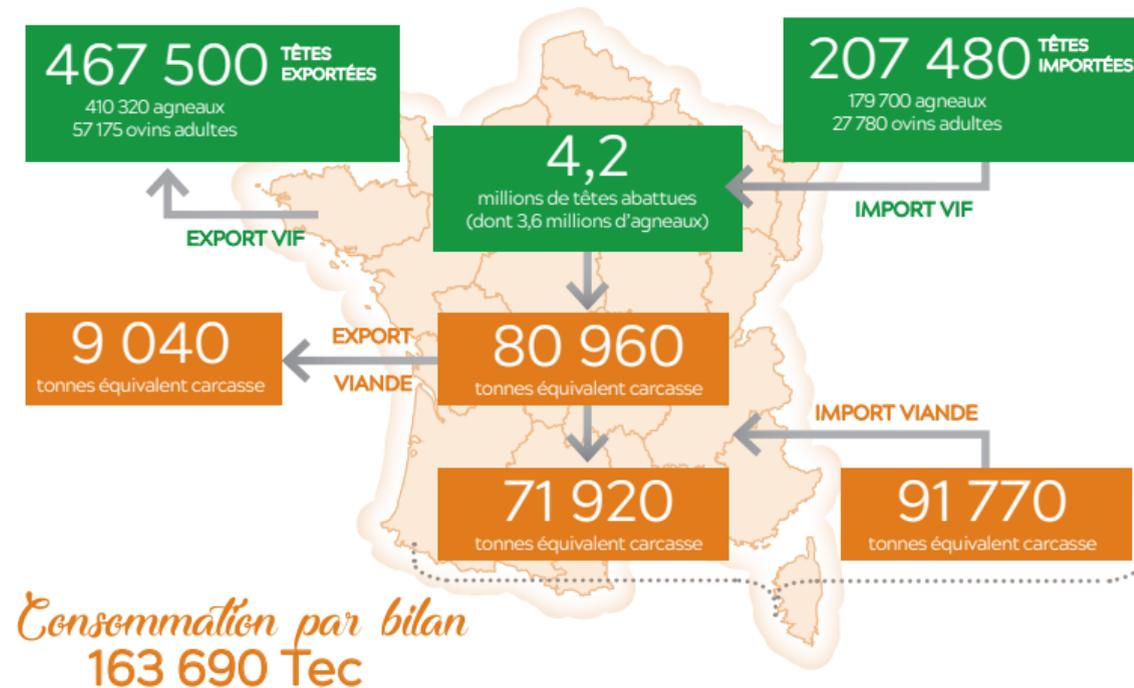
(Sources : Eurostat et estimations GEB 2017)



* données ne prenant en compte que les abattages contrôlés

ABATTAGE, IMPORT/EXPORT

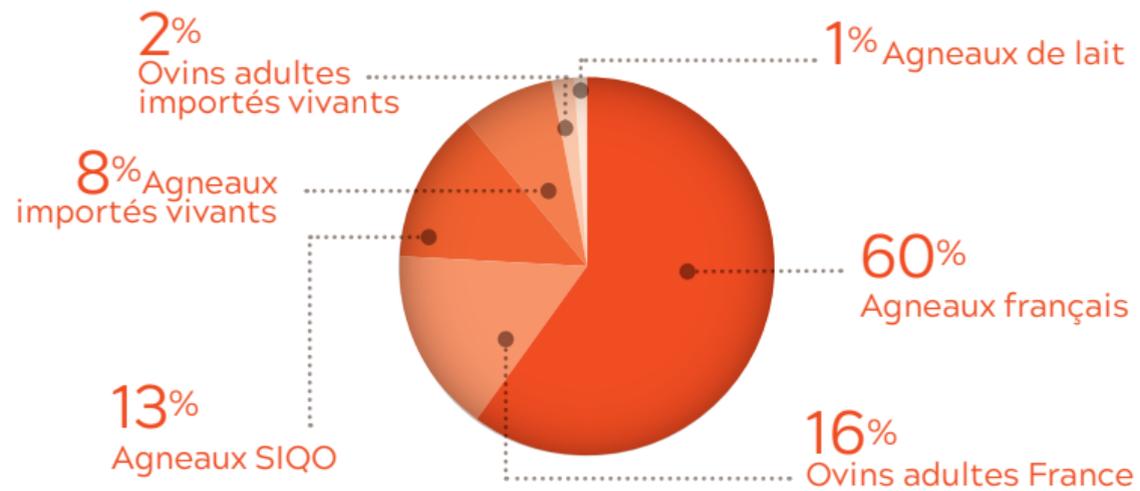
(Sources : GEB – Institut de l'Élevage d'après Douanes Françaises & le SSP 2017)



RÉPARTITION DES ABATTAGES FRANÇAIS PAR CATÉGORIES D'OVINS

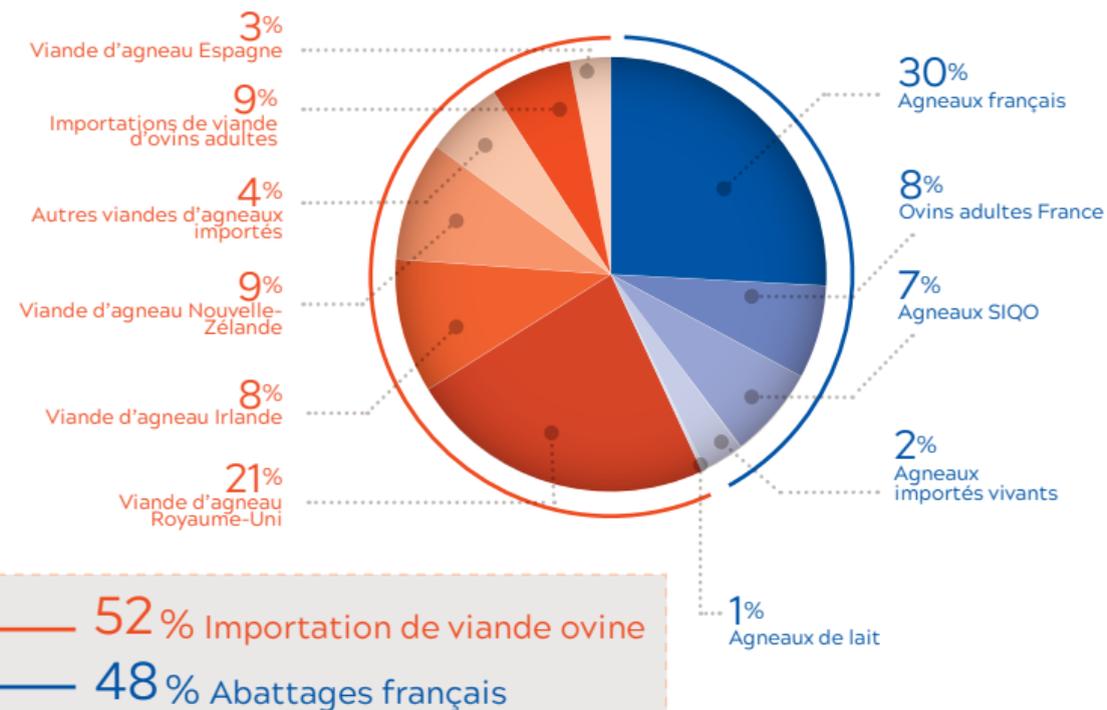
(Sources : Estimations GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, Douanes françaises, Fil Rouge, Agno'Interpro, enquêtes)

EN TONNES ÉQUIVALENT CARCASSE.



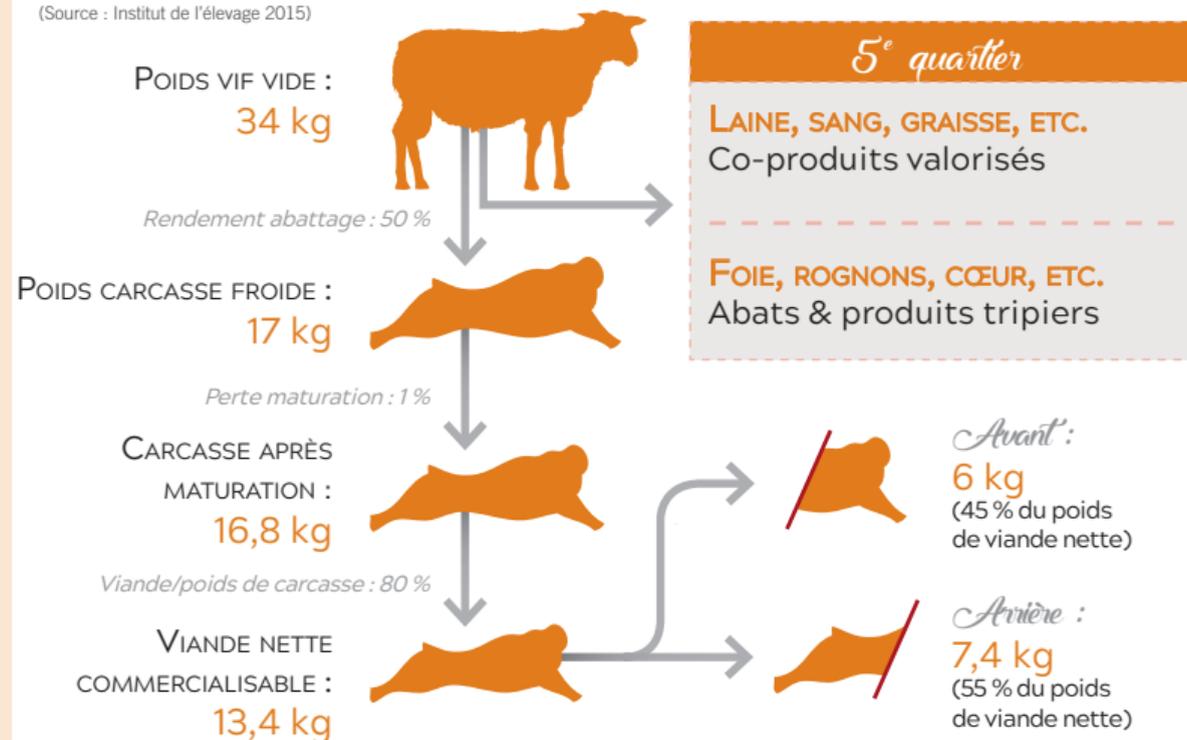
BILAN DES DISPONIBILITÉS FRANÇAISES EN VIANDE OVINE

(Sources : Estimation GEB - Idele d'après SSP, douanes françaises et Fil Rouge, 2015)



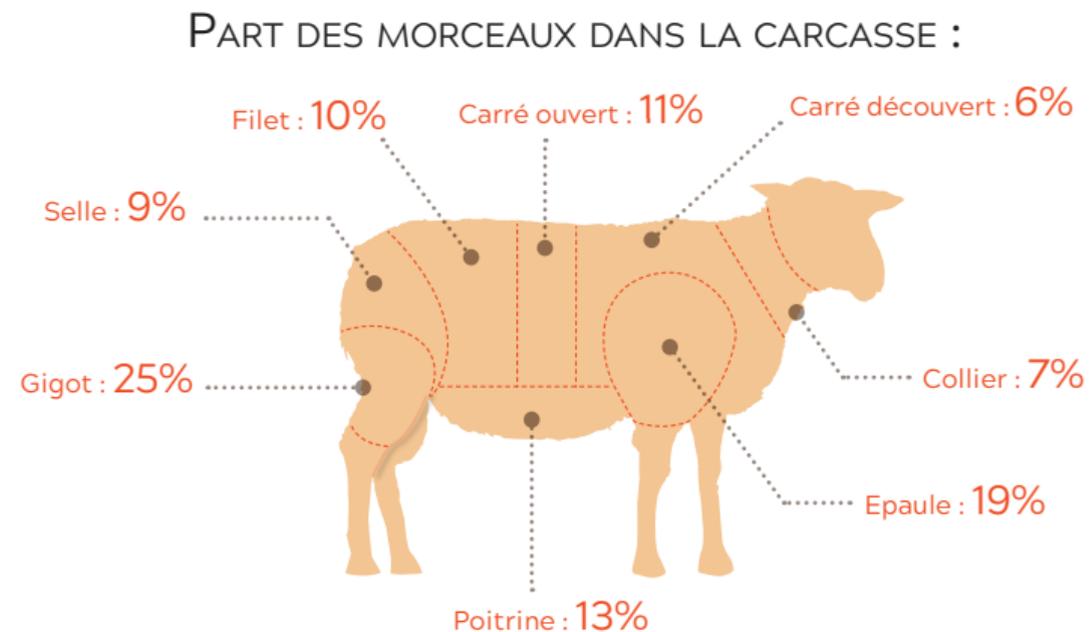
DE L'ANIMAL À L'ASSIETTE

(Source : Institut de l'élevage 2015)



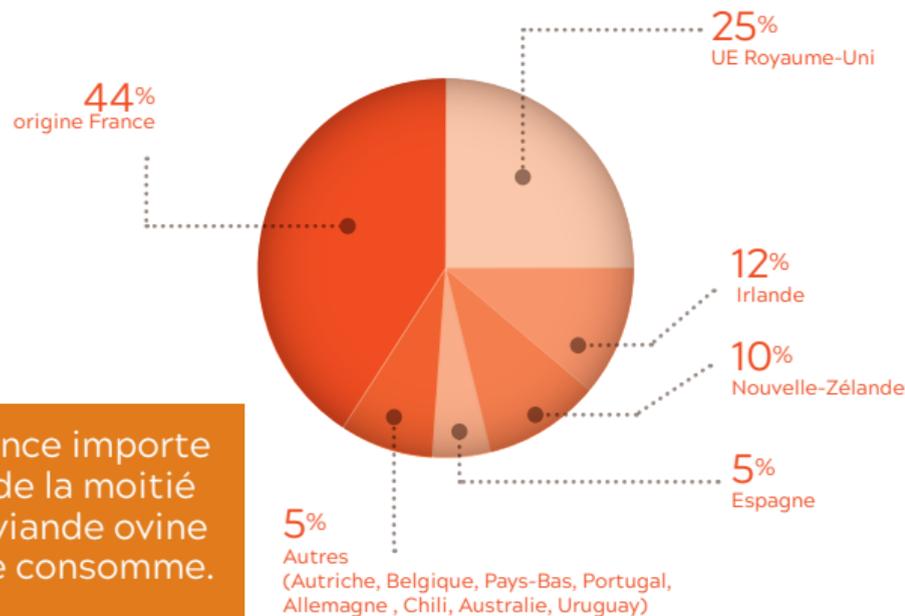
PART DES MORCEAUX DANS LA CARCASSE

(Sources : GEB/Idele Chiffres clés 2017 productions ovines)



ORIGINE DE LA VIANDE OVINE CONSOMMÉE EN FRANCE

(Source : GEB/Idele Chiffres clés 2017 productions ovines)

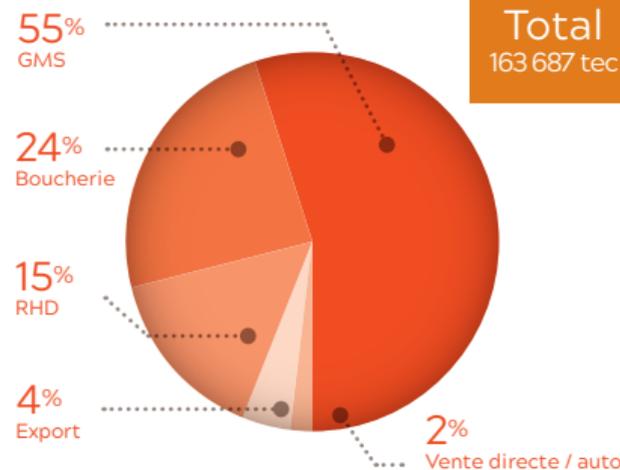


La France importe plus de la moitié de la viande ovine qu'elle consomme.

DISTRIBUTION DE LA VIANDE OVINE EN FRANCE

(Sources : Estimations GEB – Institut de l'Élevage, Étude « Où va l'agneau ? » 2014)

RÉPARTITION DES DISPONIBILITÉS EN VIANDE OVINE PAR DÉBOUCHÉ



Près de 2/3 de la viande ovine consommée en France est achetée dans le circuit de la grande distribution.

Les ménages âgés restent les plus gros acheteurs de viande ovine. Cependant, depuis 2012, son taux de pénétration augmente chez les jeunes ménages (- 35 ans).

La consommation de viande d'agneau en France est saisonnière : elle est traditionnellement marquée par la fête de Pâques, les achats pouvant doubler à cette période.

LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Pour apporter une réponse globale aux attentes citoyennes, la filière Élevage et Viande a décidé de se fédérer et consolider ses travaux autour d'une véritable démarche collective de responsabilité sociétale sur le long terme : le Pacte pour un Engagement Sociétal.

Progrès

Avenir

Concertation

Transparence

Expertise



Un manifeste à signer par l'ensemble des professionnels de la filière pour montrer notre engagement collectif :

www.interbev.fr/manifeste

ENVIRONNEMENT

PACTE
POUR UN
ENGAGEMENT
SOCIÉTAL

BIEN-ÊTRE
DES ANIMAUX

NUTRITION ET SANTÉ

ATTRACTIVITÉ
DES MÉTIERS



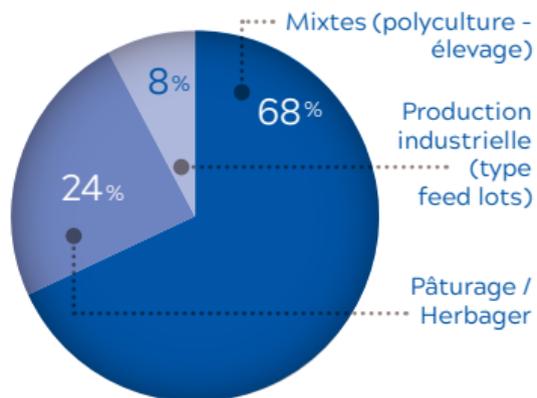
Une démarche
d'amélioration continue collective,
structurée par la norme ISO 26000
et labellisée « ENGAGÉ RSE Confirmé »



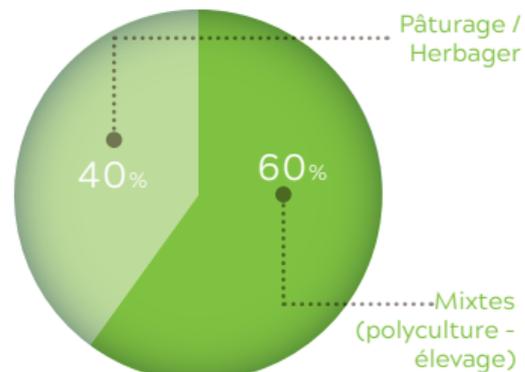
RÉPARTITION DES SYSTÈMES DE PRODUCTION D'ÉLEVAGE

(Chiffres 2011 - Selon définitions FAO - Source Idele - FAO)

Monde (pour les herbivores)



France (pour les herbivores)



La FAO appelle « industriels » les systèmes dans lesquels au moins 90% des aliments pour animaux sont achetés à d'autres entreprises.

RÉPARTITION DES SYSTÈMES DE PRODUCTION ÉLEVAGE OVIN ALLAITANT EN FRANCE

(Source : Agreste Recensement agricole 2010 – traitement Institut de l'Elevage)

47% d'élevages spécialisés, dont :

53% d'élevages mixtes (ovins + autre production), dont :

4% de systèmes fourragers *

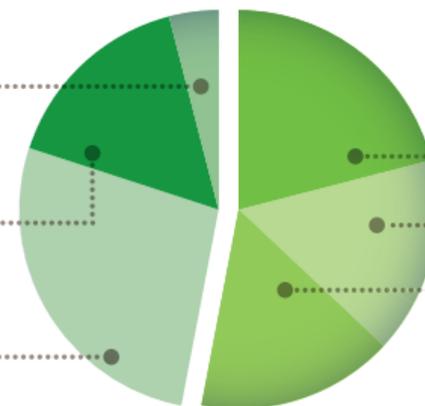
16% de systèmes herbagers**

27% de systèmes pastoraux

21% avec bovins viande

16% avec grandes cultures

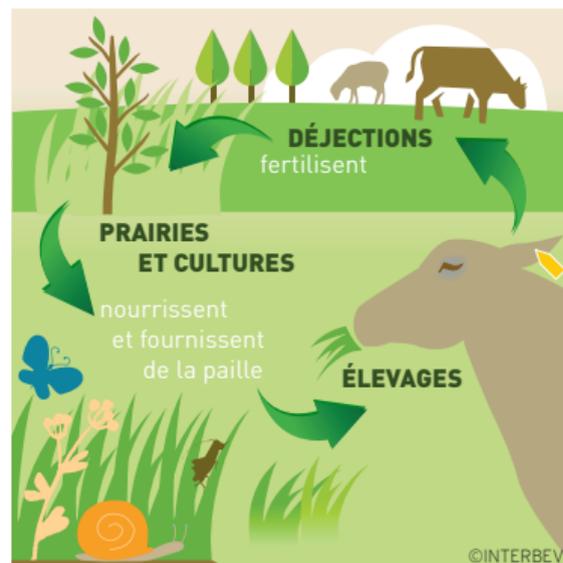
16% autres (cultures spéciales, élevages laitiers, etc.)



*Système fourrager : 1,4 =< chargement < 2,5 UGB/haSFU

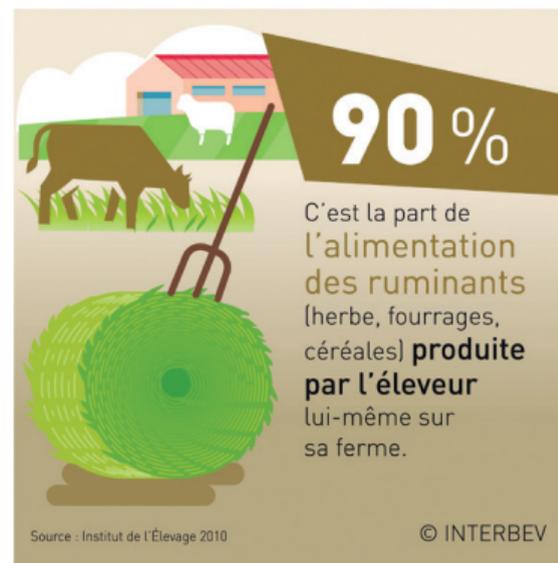
** Système herbager : 0,71 =< chargement < 1,4 UGB/haSFU

RECYCLAGE AU SEIN DE L'EXPLOITATION



Les **élevages herbivores français** sont **très liés au sol** dans la mesure où ils sont capables de **produire la majeure partie de l'alimentation de leurs troupeaux** et de **recycler la majeure partie des déjections** sur les surfaces fourragères qui entourent l'élevage.

AUTONOMIE FOURRAGÈRE + PART D'HERBE IMPORTANTE



Pour le reste de la ration : autres fourrages - maïs, luzerne - (3 %) ; céréales et protéagineux dits « concentrés » (15 %).

GARANTIES ENVIRONNEMENTALES APPORTÉES
PAR LA FILIÈRE VIANDE FRANÇAISE



Stockage de carbone



Recyclage des déjections

L'élevage

FERMES À TAILLE HUMAINE
+ ANIMAUX QUI PÂTURENT



L'éleveur satisfait les besoins de ses animaux grâce à sa connaissance du troupeau et à son observation. Il participe à des formations techniques sur la manipulation, les soins et la conduite du troupeau.



PROTECTION ANIMALE

Transport et mise sur le marché

RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE ET FRANÇAISE STRICTE

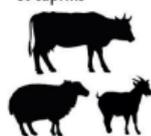
100 % DES TRANSPORTEURS
de bétail sont formés à la manipulation
et aux soins des animaux



La réglementation concerne :

- la densité des animaux
- la durée de transport
- l'état des systèmes de ventilation
- la présence d'abreuvoirs
- le temps des pauses...

Bovins, ovins
et caprins



Repos
+ eau

NB : les animaux sont, si nécessaire, alimentés à l'occasion des pauses.

PROTECTION ANIMALE

L'abattage

ABATTAGE : UNE ÉTAPE TRÈS ENCADRÉE



L'abattoir est le lieu où l'animal devient viande
selon un savoir-faire professionnel, avec des outils et postes adaptés,
et un personnel formé à la manipulation des animaux

ABATTAGE : UNE ÉTAPE TRÈS ENCADRÉE

CONTRÔLE DE L'ÉTAT
D'INCONSCIENCE de
100 % des animaux
à l'abattage



Source : RCE N°1099 2009.

©INTERBEV

1500

C'est le nombre
de Responsables
Protection Animale
présents en France
dans les 263 abattoirs



Source : DGSANTE-DAV 2015

©INTERBEV

Réglementation Européenne stricte imposant la présence permanente des services vétérinaires en abattoirs en charge de réaliser des contrôles réguliers du respect de la protection animale. En complément : des guides de bonnes pratiques sont réalisés en concertation avec des associations de protection animale et l'État.

CONSOMMATION MOYENNE DE VIANDE HORS VOLAILLE DES ADULTES EN FRANCE

Les Français consomment
en moyenne de **la viande**
hors volaille **moins**
de **3 fois** par semaine



Source :
CREDOC - enquête CCAF 2016
(adultes de 18 ans et plus)

©INTERBEV

La consommation moyenne
des adultes en France
= **320 g DE VIANDE CUITE,**
hors volaille, par semaine



Source : Crédoc - enquête CCAF 2016.

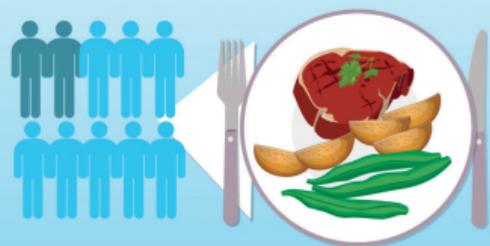
©INTERBEV

Dont Bœuf : 65 % , Porc : 19 % , Veau : 7 % ; Agneau : 5 % ; Viande Chevaline : 1 %.
Autres sans précision : 3 %.

CONSOMMATION DE VIANDE CONFORME AUX RECOMMANDATIONS POUR LA MAJORITÉ DES FRANÇAIS

80 % des Français mangent moins de viande que le seuil de 500 g* de viande cuite hors volaille, par semaine

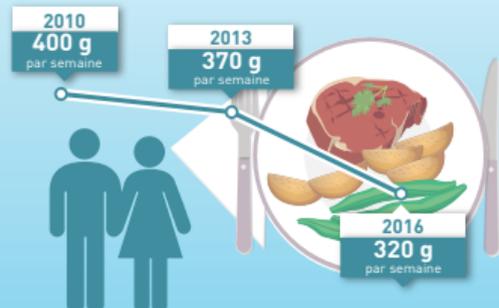
*Seuil maximum recommandé par les instances de santé publique



Source : CREDOC, enquête CCAF 2016 (adultes de 18 ans et plus)

©INTERBEV

En France, la consommation moyenne de viande hors volaille diminue d'année en année



Source : CREDOC, enquêtes CCAF 2010, 2013 et 2016 (adultes de 18 ans et plus)

©INTERBEV

PLACE DE LA VIANDE DANS L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

100 g DE RÔTI de bœuf cuit fournit :

En % des apports quotidiens de référence

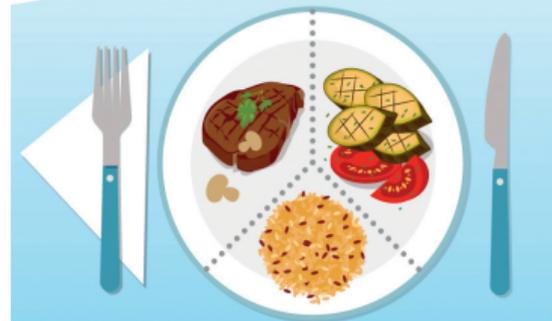
- P** Protéines 45 %
- Fe** Fer 20 %
- Zn** Zinc 55 %
- B12** Vitamine B12 50 %



Sources : Anses, Ciqual 2018 : valeurs nutritionnelles du Rosbif cuit. Règlement UE N°1169/2011: Apports de Référence (AR)

©INTERBEV

En nutrition, **LE TRIO GAGNANT** = VIANDE + LÉGUMES + FÉCULENTS riches en fibres



©INTERBEV

La viande favorise l'équilibre alimentaire.

REPÈRE DE PORTION : SIMPLE ET PRATIQUE



UNE PORTION TYPE DE VIANDE CUITE
CORRESPOND À LA TAILLE
DE LA PAUME DE LA MAIN
ET À L'ÉPAISSEUR DU PETIT DOIGT !

Ni trop, ni trop peu et plus facile à utiliser que des grammages : des diététiciens ont élaboré un repère pour aider tout un chacun - hommes, femmes, adultes, enfants, petits et grands - à adapter ses quantités de viandes.

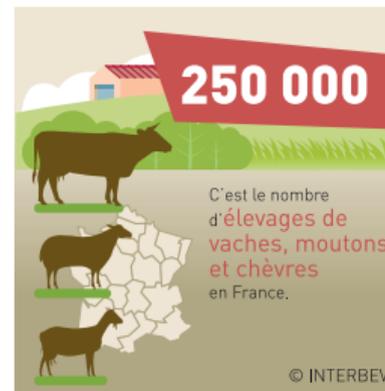
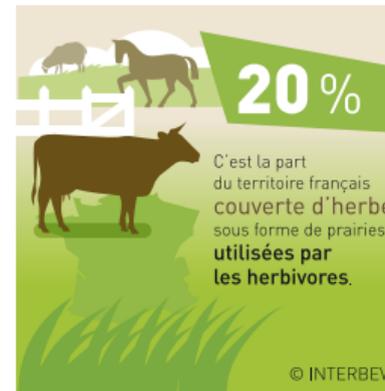
- **35 LABELS ROUGES** en viande de Bœuf, de Veau ou d'Agneau

- **260 000** emplois directs sur les élevages ruminants

- **225 000** emplois indirects (filières et services)

- **11 000** élevages proposent des activités d'agritourisme

- **300** stations de ski entretenues par les ruminants



INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, veaux, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.



laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

*www.interbev.fr
www.la-viande.fr*

interbev OVINS
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE