







































# \*Sommaire



## CHEPTEL



## **PRODUCTION**



## ENJEUX SOCIETAUX



#### 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

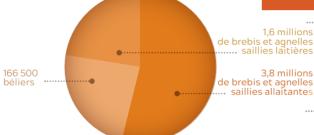
Bélier : Ovin mâle de plus de 12 mois non castré.

Mouton: Ovin mâle de plus de 12 mois castré.

### CHEPTEL ADULTE FRANÇAIS

(Sources : SSP - Enquête cheptel de novembre 2018, BDNI et Races de France 2017)





5.4 millions

Cheptel evin mondial, européen et français en 2017 (en millions de têtes adultes + agneaux)



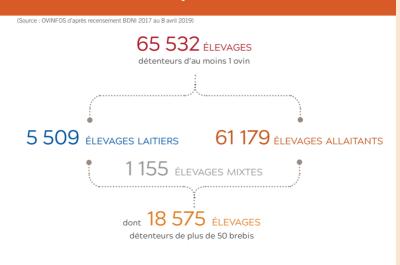
(a):1202 (a):99 (b):7



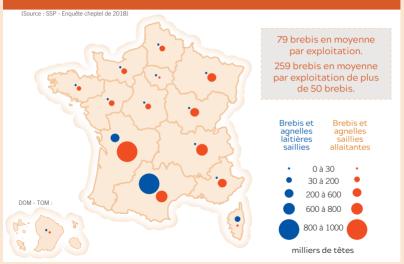


(cource - FAO)

## FILIÈRE OVINE FRANÇAISE



#### RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DU CHEPTEL OVIN EN FRANCE



## 4 SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

(Sources: FranceAgrimer et Commisson Bio d'INTERBEV 2018)









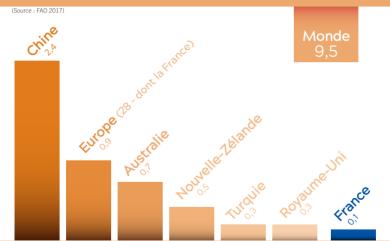
18% de la production française = part des agneaux sous signes officiels de qualité.

		Label Rouge	Label Rouge + IGP	IGP	АОР	BIO	Conventionnel	Total
	Nombre de têtes	238 675	160 410	151 132	4 097	91 155	2 978 531	3 624 000
	Evolution 2018/2017	- 4,0 %	+ 4,7 %	- 3,3 %	+ 1,0 %	+ 23,0 %	+ 5,6 %	+ 4,8 %

- 0.69 % + 0.65 %

#### PRODUCTION MONDIALE DE VIANDE OVINE

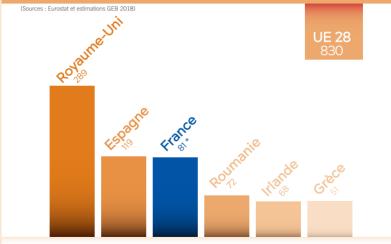
(En millions de tonnes équivalent carcasse





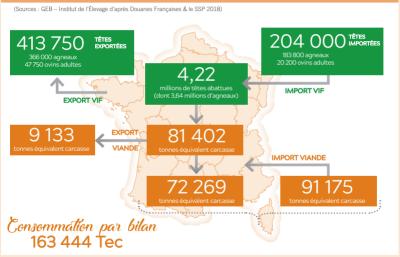
## PRODUCTION EUROPÉENNE DE VIANDE OVINE

(Ovins totaux en milliers de tonnes équivalent carcasse)



<sup>\*</sup> données ne prenant en compte que les abattages contrôlés

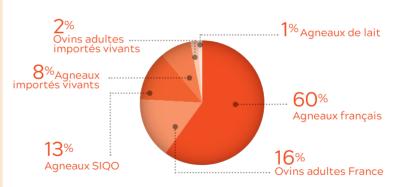
#### ABATTAGE, IMPORT/EXPORT



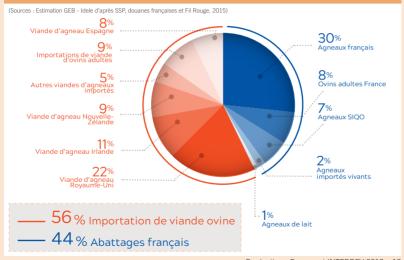
# RÉPARTITION DES ABATTAGES FRANÇAIS PAR CATÉGORIES D'OVINS

(Sources : Estimations GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, Douanes françaises, Fil Rouge, Agno'Interpro, enquêtes 2017)

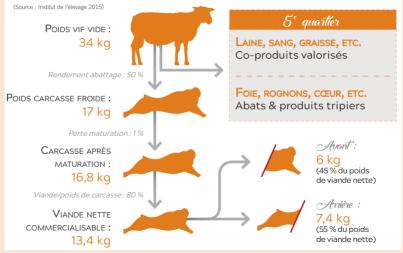
## En tonnes équivalent carcasse



#### BILAN DES DISPONIBILITÉS FRANÇAISES EN VIANDE OVINE



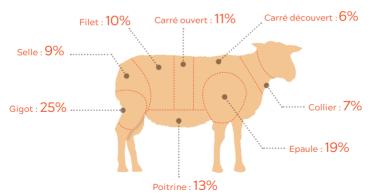
### DE L'ANIMAL À L'ASSIETTE



#### PART DES MORCEAUX DANS LA CARCASSE

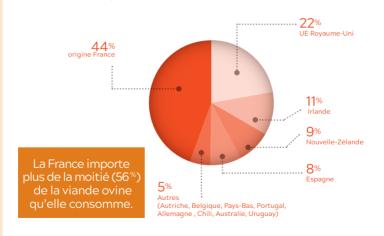
(Sources : GEB/Idele Chiffres clés 2018 productions ovines)

### PART DES MORCEAUX DANS LA CARCASSE:



#### ORIGINE DE LA VIANDE OVINE CONSOMMÉE EN FRANCE

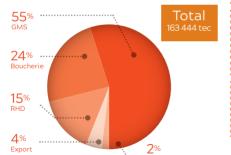
(Source : GEB/Idele Chiffres clés 2018 productions ovines)



#### DISTRIBUTION DE LA VIANDE OVINE EN FRANCE

(Sources : Estimations GEB - Institut de l'Élevage 2018, Étude « Où va l'agneau ? » 2014)





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, son taux de pénétration augmente chez les jeunes ménages (- 35 ans) et familles avec enfants en maternelle

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.

Vente directe / autoconsommation (dont Aïd)

#### LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIETAL

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.



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

www.interbev.fr/manifeste





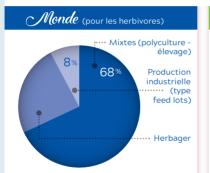
— Une démarche — d'amélioration continue collective, structurée par la norme ISO 26000 et labellisée « ENGAGÉ RSE Confirmé »



#### ENVIRONNEMENT -

### RÉPARTITION DES SYSTÈMES DE PRODUCTION D'ÉLEVAGE

(Chiffres 2011 - Selon définitions FAO 1996 - Source Idele - FAO)





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

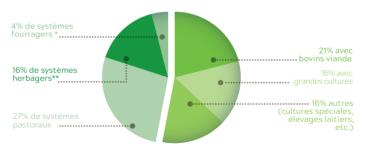
#### ENVIRONNEMENT -

## 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 :



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

\*\* Système herbager : 0.71 =< chargement < 1.4 UGB/haSFU

#### ENVIRONNEMENT -

#### RECYCLAGE AU SEIN DE L'EXPLOITATION



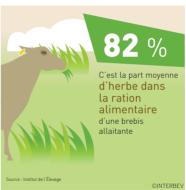


Les **élevages herbivores français** sont **très liés au sol** dans la mesure où ils sont capables de **produire la majeure partie de l'alimentation de leurs troupeaux** et de **recycler la majeure partie** des **déjections** sur les surfaces fourragères qui entourent l'élevage.

#### ENVIRONNEMENT —

### AUTONOMIE FOURRAGÈRE + PART D'HERBE IMPORTANTE





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

#### ENVIRONNEMENT

## GARANTIES ENVIRONNEMENTALES APPORTÉES PAR LA FILIÈRE VIANDE FRANÇAISE



4,5 millions de tonnes

C'est t'économie en CO2 que représente l'utilisation des fumiers et lisiers à la place d'engrais chimiques sur les cultures.

Stockage de carbone

Recyclage des déjections



## 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 marche

## RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE ET FRANÇAISE STRICTE

#### 100 % DES TRANSPORTEURS

de bétail sont formés à la manipulation et aux soins des animaux



#### La règlementation 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







h = 214h



Déchargement, repos, eau, nourriture 24h









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

#### PROTECTION ANIMALE -



## 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

#### PROTECTION ANIMALE



## ABATTAGE: UNE ÉTAPE TRÈS ENCADRÉE





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.

#### — ALIMENTATION & CONSOMMATION —

#### CONSOMMATION MOYENNE DE VIANDE HORS VOLAILLE DES ADULTES EN FRANCE



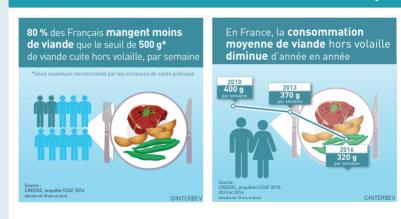
La consommation moyenne des adultes en France = 320 g DE VIANDE CUITE, hors volaille, par semaine



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

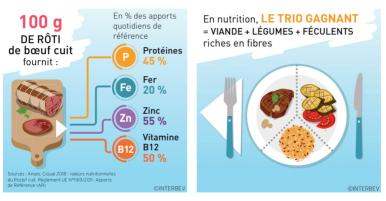
### ALIMENTATION & CONSOMMATION

### CONSOMMATION DE VIANDE CONFORME AUX RECOMMANDATIONS POUR LA MAJORITÉ DES FRANÇAIS



#### — ALIMENTATION & CONSOMMATION

### PLACE DE LA VIANDE DANS L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE



La viande favorise l'équilibre alimentaire.

#### ALIMENTATION & CONSOMMATION -

## REPÈRE DE PORTION: SIMPLE ET PRATIQUE



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.

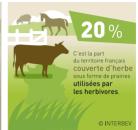
#### **UNE PORTION TYPE DE VIANDE CUITE**

CORRESPOND À LA TAILLE DE LA PAUME DE LA MAIN ET À L'ÉPAISSEUR DU PETIT DOIGT!

## ÉCONOMIE, PATRIMOINE ET TERRITOIRES

- 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












## Notes


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.









