



L'ESSENTIEL

de la filière ovine
FRANÇAISE

2020



#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,
responsable et durable.



SOMMAIRE

Cheptel

Cheptel

Production

Production

Enjeux sociétaux

*Enjeux
sociétaux*

Lexique / vocabulaire

(Définitions réglementaires (CE) n° 1249/2008 et n° 1308/2013)



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

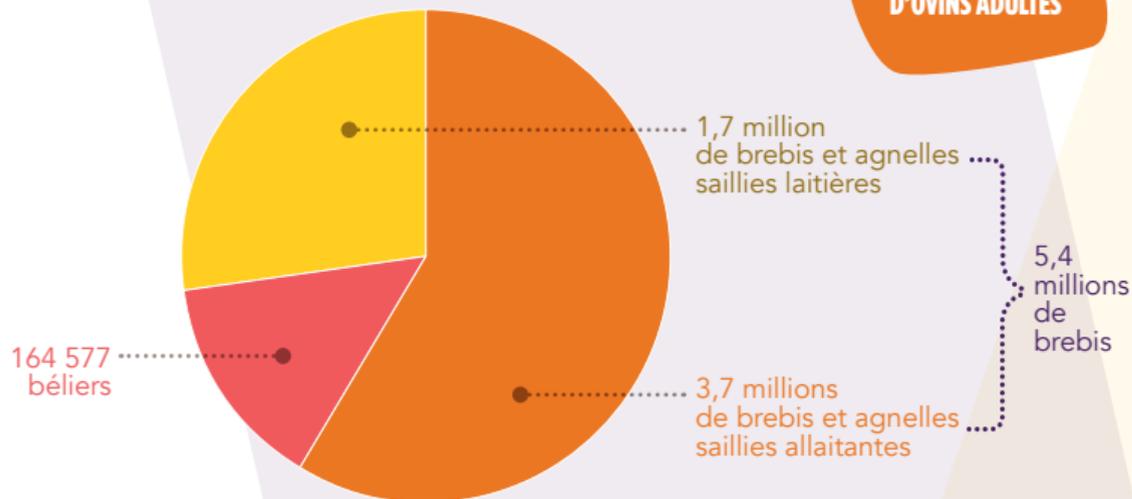
Bélier : Ovin mâle de plus de 12 mois non castré.

Mouton : Ovin mâle de plus de 12 mois castré.

Cheptel adulte français

(Sources : SSP - Enquête cheptel de novembre 2019, BDNI et Races de France 2018)

**5,5 MILLIONS
D'OVINS ADULTES**



Cheptel

Cheptel ovin européen et français en 2017 (en millions de têtes)



: 1 209



(28) : 98



: 7

(Source : FAO)

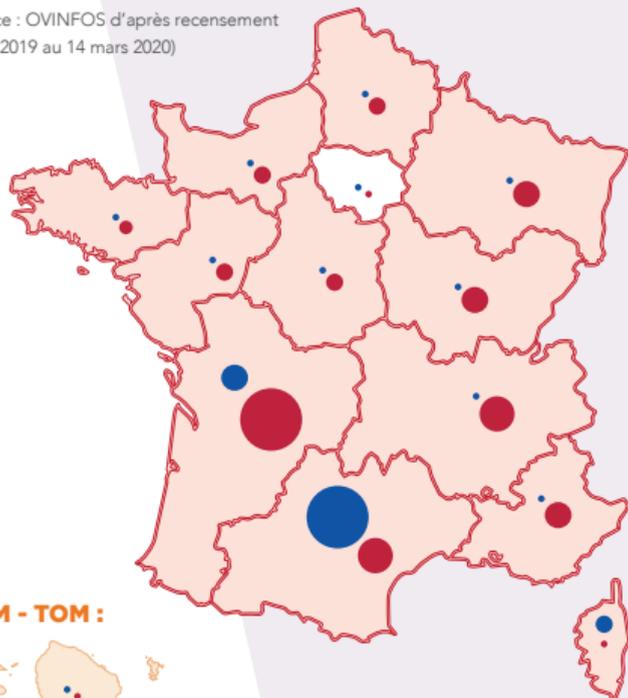
Filière ovine française

(Source : OVINFOS d'après recensement BDNI 2019 au 14 mars 2020)



Répartition géographique du cheptel ovin en France

(Source : OVINFOS d'après recensement BDNI 2019 au 14 mars 2020)



DOM - TOM :



80 brebis en moyenne
par exploitation.

262 brebis en moyenne
par exploitation de plus
de 50 brebis.

**Brebis et
agnelles
laitières
saillies**

**Brebis et
agnelles
saillies
allaitantes**

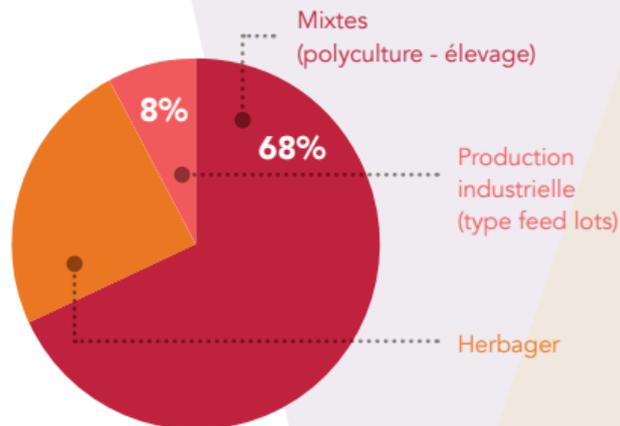


milliers de têtes

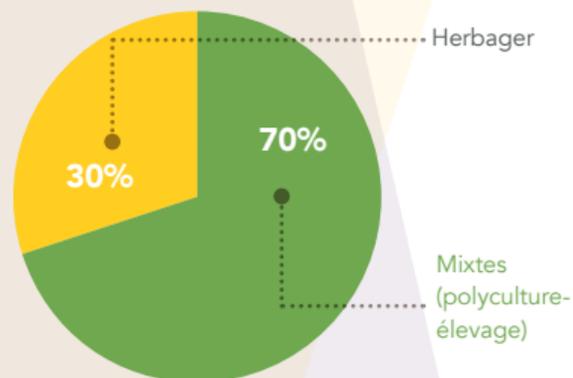
Répartition des systèmes de production d'élevage

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

Monde (pour les herbivores)



France (pour les herbivores)



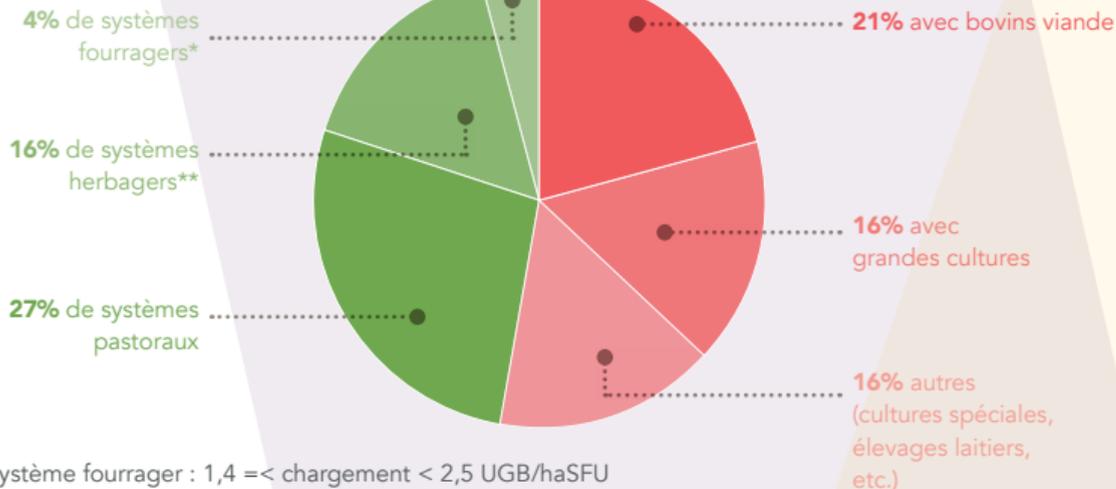
La FAO appelle « industriels » les systèmes dans lesquels au moins 90 % des aliments pour animaux sont achetés à d'autres entreprises.

Répartition des systèmes de production élevage ovin allaitant en France

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

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

4 signes officiels de qualité

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

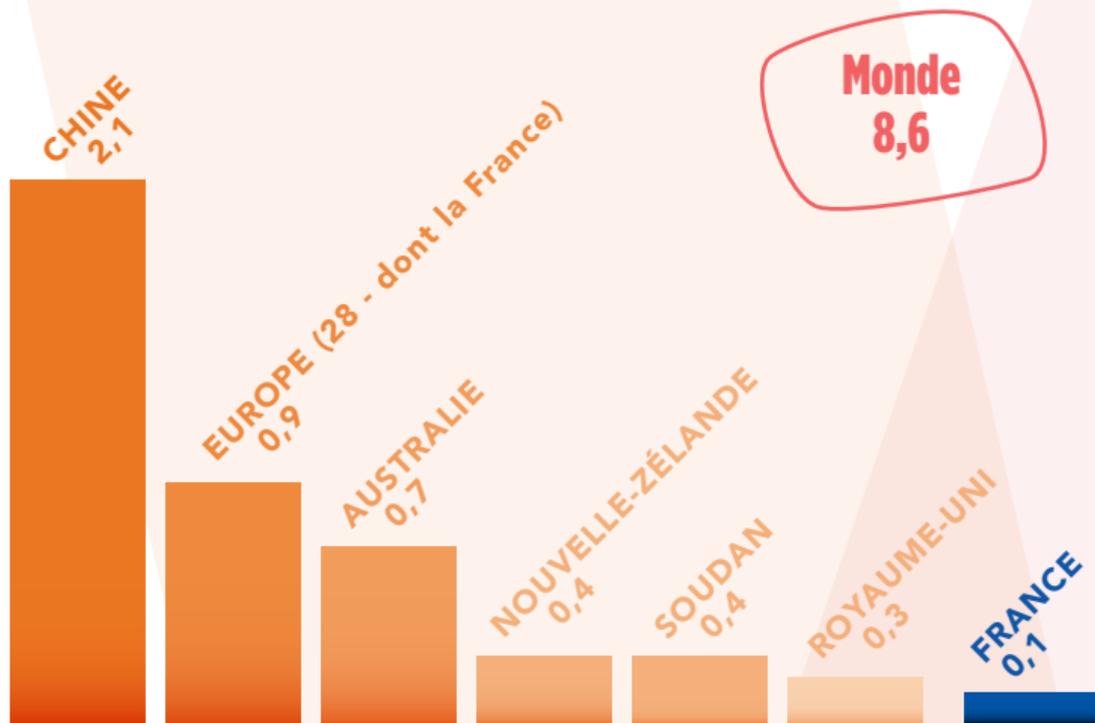


18 % DE LA PRODUCTION FRANÇAISE = nombre d'agneaux sous signes officiels de qualité.

	Label Rouge	Label Rouge + IGP	IGP	AOP	BIO
Tonnage 2019	4 049,11	2 725,2	2561,02	80	1871
Evolution 2019/2018	- 9 %	+ 11,3 %	- 5,2 %	+ 8 %	+ 11 %

Production mondiale de viande ovine

(en millions de tonnes équivalent carcasse) (Source : FAO 2018)

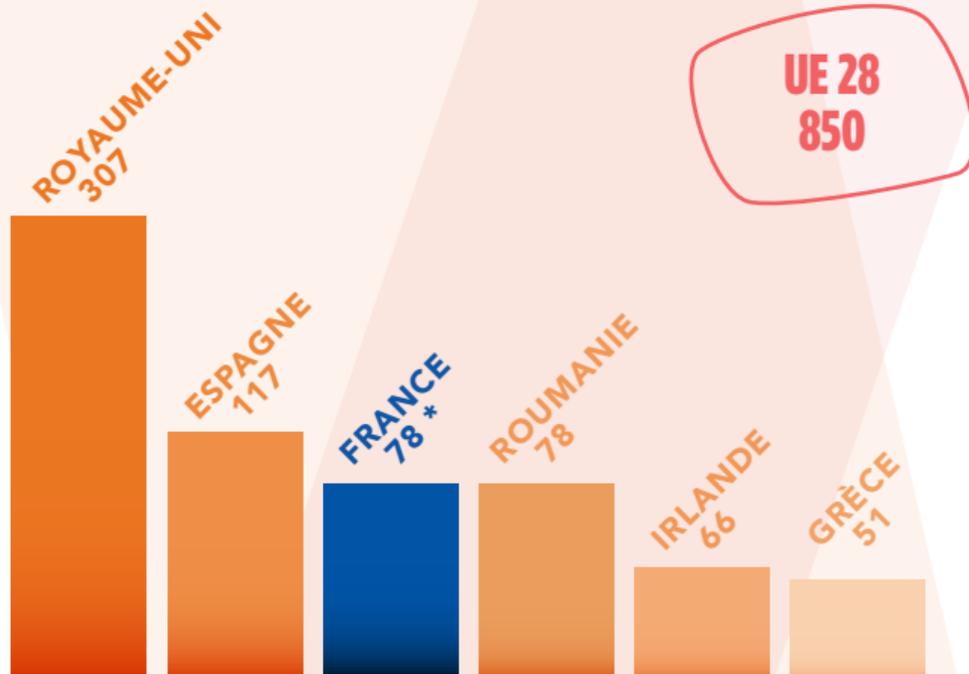


Production

Production européenne de viande ovine

(Ovins totaux en milliers de tonnes équivalent carcasse)

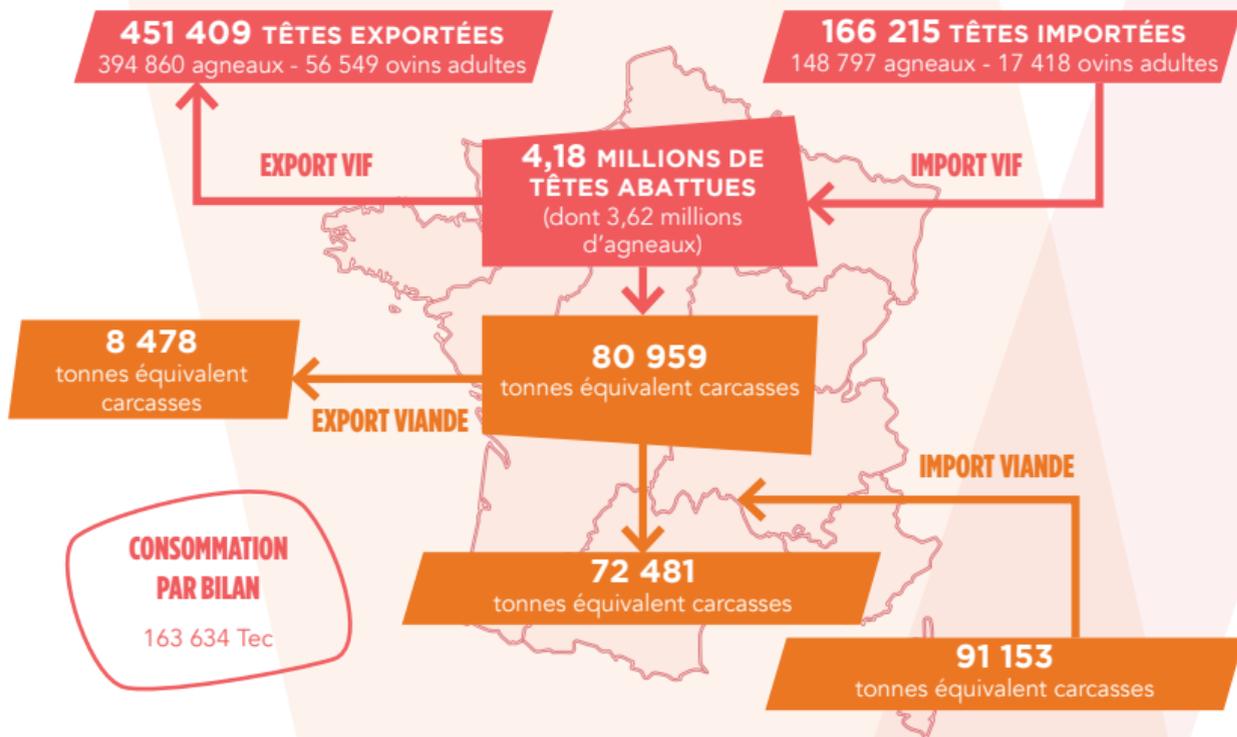
(Sources : Eurostat et estimations GEB 2019)



* données ne prenant en compte que les abattages contrôlés

Abattage, import/export

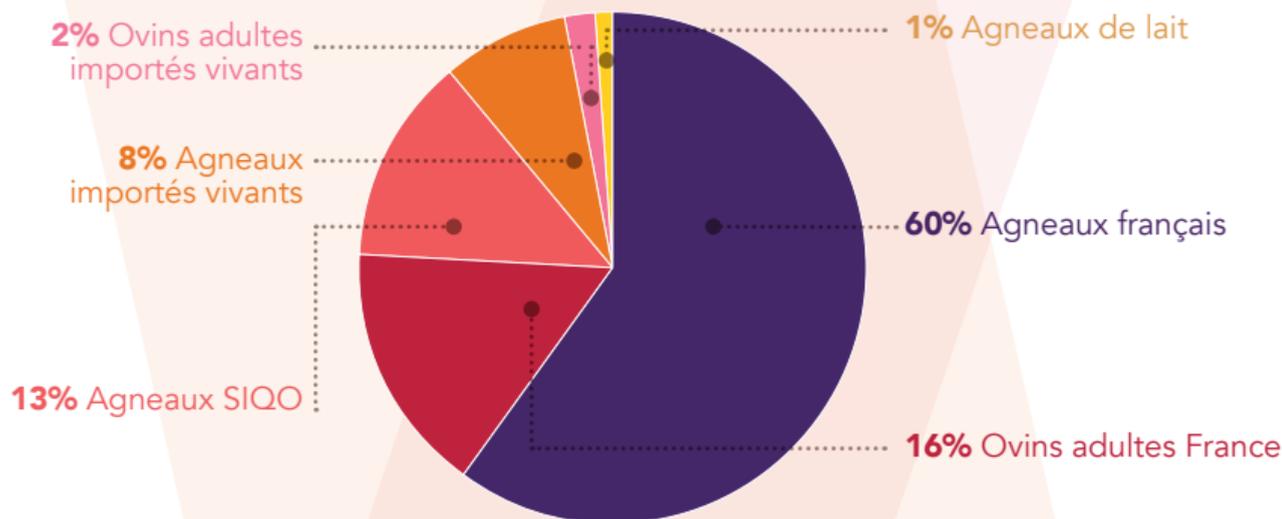
(Sources : GEB – Institut de l'Élevage d'après Douanes Françaises & le SSP 2019)



Répartition des abattages français par catégories d'ovins

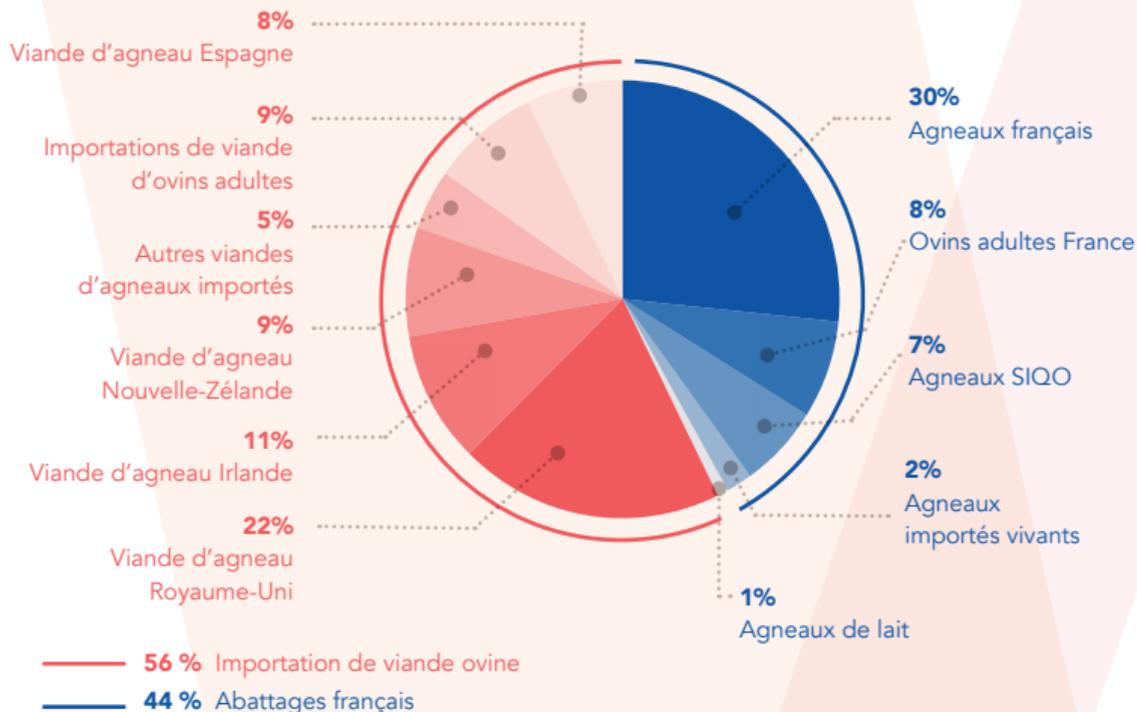
(Sources : Estimations GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, Douanes françaises, Fil Rouge, Agno'Interpro, enquêtes 2017)

EN TONNES ÉQUIVALENT CARCASSE



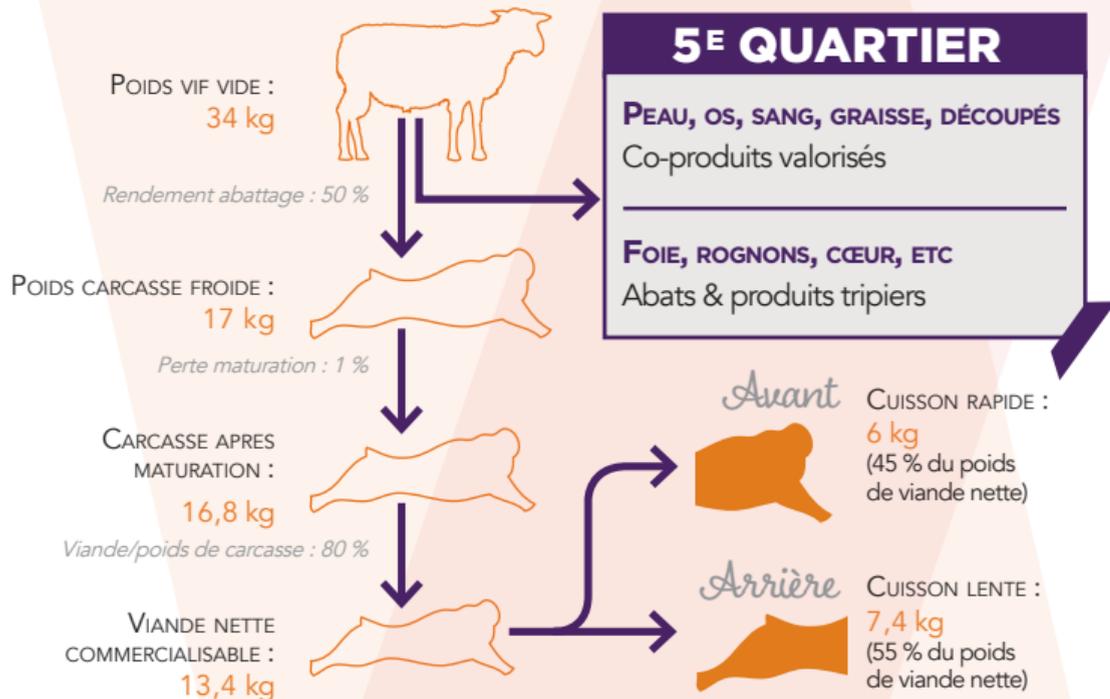
Bilan des disponibilités françaises en viande ovine

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



De l'animal à l'assiette

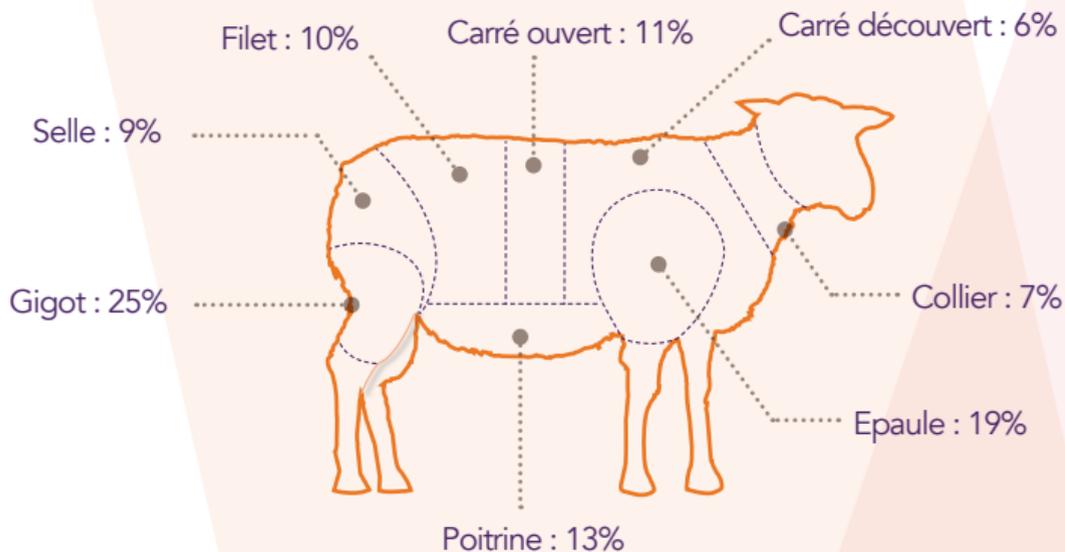
(Source : Institut de l'élevage 2015)



Part des morceaux dans la carcasse

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

PART DES MORCEAUX DANS LA CARCASSE :



Origine de la viande ovine consommée en France

(Source : GEB/Idele Chiffres clés 2019 productions ovines)



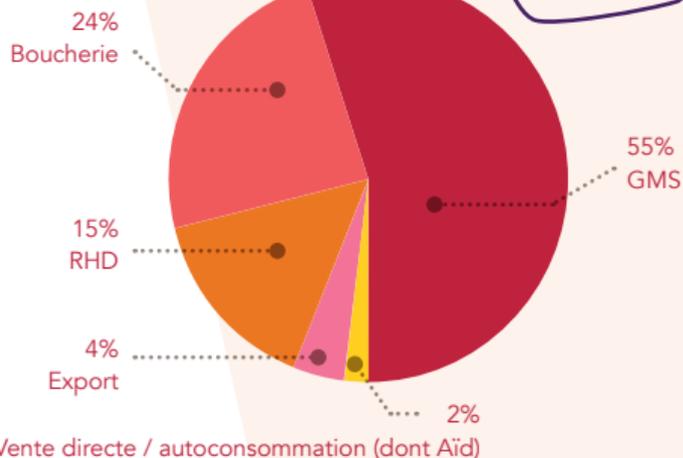
LA FRANCE IMPORTE PLUS DE LA MOITIÉ (56 %) DE LA VIANDE OVINE QU'ELLE CONSOMME.

Distribution de la viande ovine en France

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

RÉPARTITION DES DISPONIBILITÉS EN VIANDE OVINE PAR DÉBOUCHÉ

TOTAL
163 634 TEC



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.

Le Pacte Sociétal

La démarche collective de responsabilité sociétale entreprise par la filière Élevage et Viande, via son interprofession INTERBEV, consiste à répondre aux attentes de la société et des acteurs du secteur, en matière de bonnes pratiques de production et de consommation sur 4 enjeux prioritaires :



AGIR POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT



AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE, LA PROTECTION ET LA SANTÉ DES ANIMAUX



AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET POUR L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS



AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE



Engagée depuis 2017 par INTERBEV, la démarche de responsabilité sociétale de l'ensemble de la filière Élevage & Viande a reçu le label « Engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 par AFNOR Certification.

Une démarche fondée sur l'amélioration continue

Attentes des parties prenantes / Etats des lieux des pratiques
Veilles technique, scientifique, réglementaire & médiatique



Enjeux
sociétaux

Autonomie et lien au sol

Préservation de
l'environnement



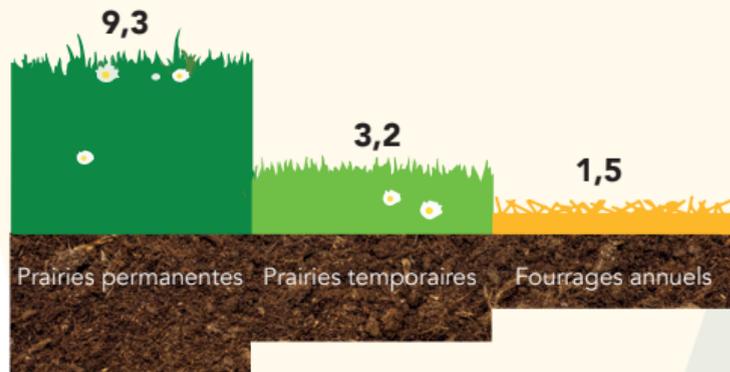
Les **élevages herbivores français** sont **très liés au sol** dans la mesure où ils sont capables de **produire la majeure partie de l'alimentation de leurs troupeaux** et de **recycler la majeure partie des déjections** sur les surfaces fourragères qui entourent l'élevage.

Valorisation de l'herbe par l'élevage

Préservation de l'environnement

Surfaces valorisées en France par l'élevage herbivore (en millions d'hectares)

(à cela s'ajoute environ 1,5 million d'hectares de céréales autoproduites)



(Agreste - statistique agricole annuelle 2016)

L'élevage herbivore valorise 12,5 millions d'hectares de prairies qui contribuent à la préservation de l'environnement et à l'atténuation du changement climatique en stockant d'importantes quantités de carbone dans les sols tout en préservant la qualité de l'eau et la biodiversité et en rendant de nombreux services culturels, patrimoniaux et paysagers.

Valorisation de l'herbe par l'élevage

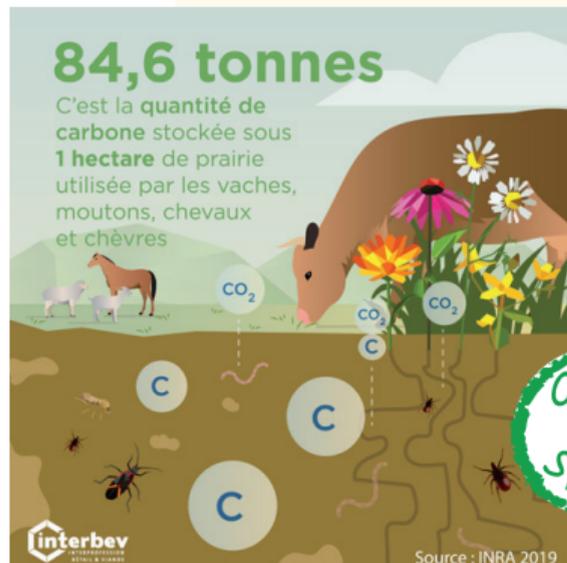
Préservation de
l'environnement



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

Atténuation de l'impact environnemental de la filière viande française

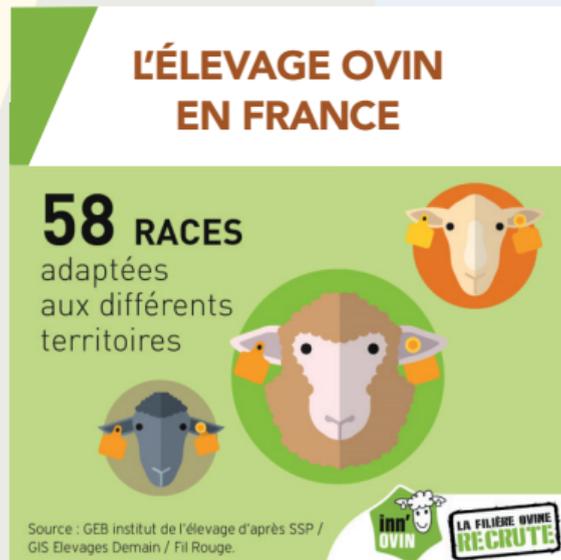
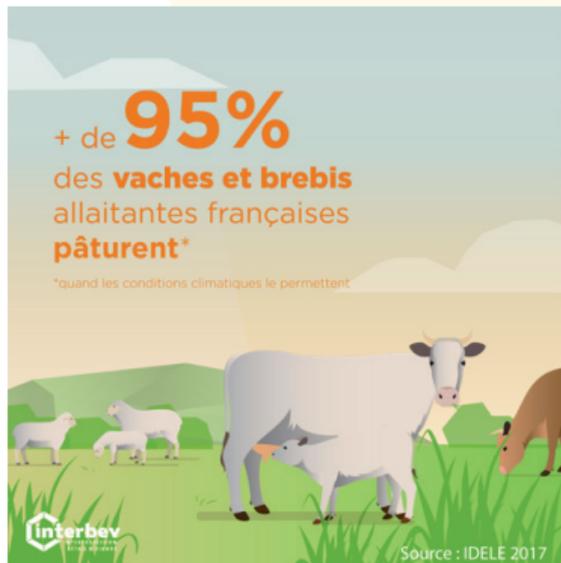
Préservation de l'environnement



La filière ovine française s'est engagée dans le programme *LIFE GREEN SHEEP* pour réduire l'empreinte carbone de 12% en 10 ans.

Engagement des exploitations dans des bonnes pratiques

Bien-être,
protection
et santé
des animaux



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. **Le projet Moubiène a pour objectif de définir les indicateurs du bien-être des brebis et des agneaux issus des troupeaux laitiers et allaitants.**



Respect de la réglementation Européenne et Française stricte

Bien-être,
protection
et santé
des animaux

100%

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



Source : R(CE) N°3/2005

NB : Pendant les pauses, les animaux sont abreuvés
et, si nécessaire alimentés.



LA RÉGLEMENTATION CONCERNE :

- la durée du transport
- l'équipement des véhicules
- la formation du personnel
- l'aptitude au transport des animaux
- la manipulation et la contention des animaux...

Abattage : une étape très encadrée

Bien-être,
protection
et santé
des animaux



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

Bien-être,
protection
et santé
des animaux



En France, la réglementation impose la présence d'au moins un Responsable Protection Animale dans chaque abattoir pour réaliser des contrôles réguliers du respect de la protection animale.

Valoriser les métiers de la filière

*Juste rémunération
et attractivité des
métiers*

L'engagement sociétal de la filière Élevage et Viande
peut être aussi un facteur d'intérêt pour les jeunes en recherche
de sens et d'éthique dans leurs professions.

Des outils pédagogiques :

La web application **interbev-métiers.fr** :
pour présenter la diversité des métiers de la filière.

Les Rencontres MADE in VIANDE :
pour faire partager le quotidien de nos
professionnels avec le grand public et
leur montrer leur engagement dans le
« manger mieux ».



**9 000,
C'EST LE NOMBRE D'ÉLÈVES
MOBILISÉS AUX RENCONTRES
MADE IN VIANDE EN 2019***

* Nombre d'établissements s'étant inscrits sur interbev-pédagogie.fr

Valoriser les métiers de la filière

Juste rémunération
et attractivité des
métiers



La filière ovine se mobilise pour favoriser l'installation autour du programme *Inn'Ovin*, qui vise l'optimisation des performances technico-économiques en améliorant la productivité pour satisfaire la demande et créer plus d'emplois.

Approvisionnement en viande responsable et durable

*Alimentation
de qualité,
raisonnée et durable*

La filière Élevage et Viande s'est orientée vers le développement des « Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine », dont les modes de production répondent aux enjeux sociétaux d'aujourd'hui.



- 0 OGM et 0 huile de palme dans l'alimentation du troupeau
- 80 % minimum d'alimentation des animaux produite sur la ferme
- 5 mois de pâturage minimum



- 0 animaux à l'attache
- Alimentation du troupeau sans OGM
- 60% minimum d'alimentation des animaux produite sur la ferme

Consommation individuelle moyenne de viande pour les adultes en France

Alimentation
de qualité,
raisonnée et durable

La consommation moyenne des Français en 2019 est de :

300 g de viande cuite
par semaine
hors volaille



82% des Français mangent moins de viande que le seuil limite de **500g*** recommandé de viande cuite hors volaille, par semaine



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

Autres sans précision : 3 %. Cette répartition ne concerne que les viandes cuites hors volaille, et exclut donc la charcuterie.

Consommation raisonnable de viande

*Alimentation
de qualité,
raisonnée et durable*

REPÈRE de portion*



Ni trop, ni trop peu et plus facile à utiliser que des grammages :

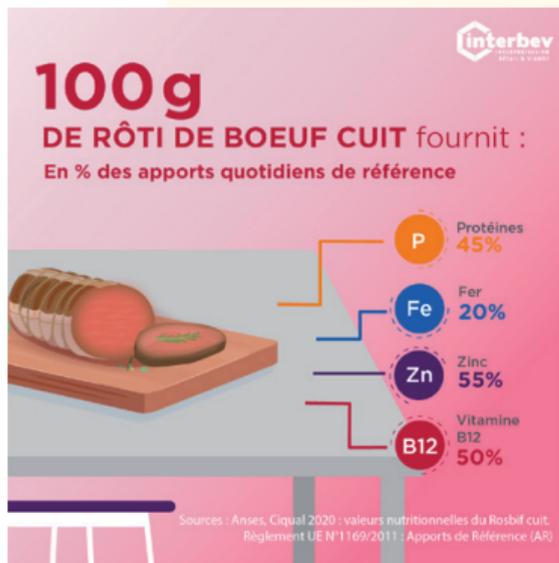
des diététiciens ont élaboré un repère pour aider tout un chacun - hommes, femmes, adultes, enfants, petits et grands - à adapter ses quantités de viandes.

Une portion type de viande cuite correspond à la taille de sa **PAUME DE MAIN** et à l'épaisseur de son **PETIT DOIGT**

* Repère valable pour les adultes comme pour les enfants

Place de la viande dans l'équilibre alimentaire

Alimentation
de qualité,
raisonnée et durable



La viande favorise l'équilibre alimentaire.

RAPPORT RSO

02 - 2020

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ORGANISATIONS



#PacteSociétal
#PlanDeFilière

**AIMEZ
LA VIANDE,
MANGEZ-EN
MIEUX.**

Une filière engagée,
responsable et durable.



Edition 2020

Retrouvez tous nos engagements, actions et indicateurs dans notre rapport RSO sur interbev.fr

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing 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, veau, 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.

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

**AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.**

Une filière engagée,
responsable et durable.



Nous suivre



interbev.fr
la-viande.fr
naturellement-flexitariens.fr