L'ESSENTIEL

de la filière ovine FRANÇAISE

2024

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée, responsable et durable.

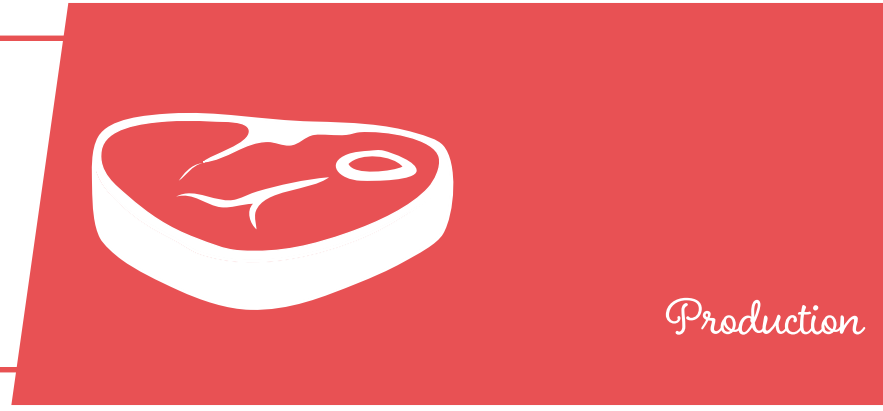
ENGAGÉ RSE
Confirmé ★★

SOMMAIRE

Cheptel

Production

Enjeux sociétaux



Lexique / vocabulaire

Définitions du règlement (UE) n°1308/2013 et de l'accord INTERBEV OVINS sur la dénomination des catégories de viande ovine du 10/11/2008)

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.

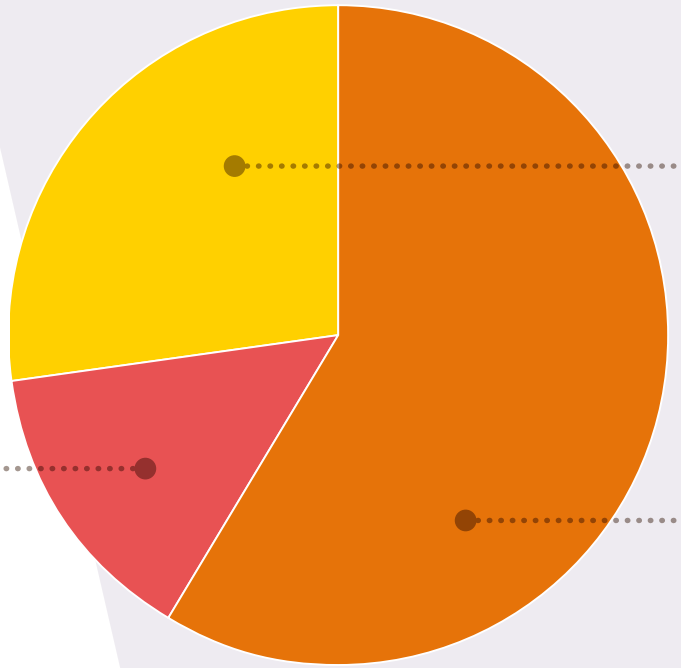
Mâle

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 2023, BDNI et Races de France 2023)

5 MILLIONS D'OVINS ADULTES



1,44 million de brebis et agnelles saillies laitières

151 584 béliers

3,35 millions de brebis et agnelles saillies allaitantes

4,8 millions de brebis

Cheptel ovin européen et francais en 2022 (en millions de têtes)

: 1 321 (28) : 57 : 6,5

(Sources : FAO, Eurostat, SSP)

Filière ovine française

(Source : OVINFOS d'après recensement BDNI 2022, extraction avril 2023)

66 078 ÉLEVAGES
détenteurs d'au moins 1 ovin reproducteur

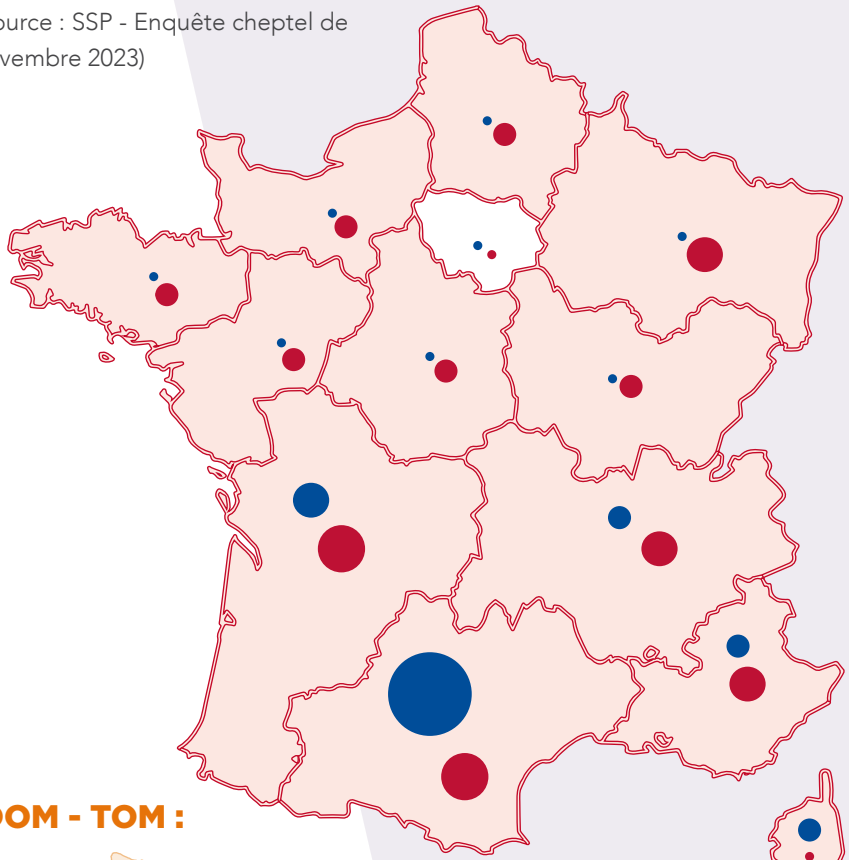
5 798 élevages laitiers

61 319 élevages allaitants

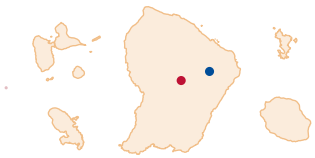
dont 18 431 élevages
détenteurs d'au moins 50 brebis

Répartition géographique du cheptel ovin en France

(Source : SSP - Enquête cheptel de novembre 2023)



DOM - TOM :



79 brebis en moyenne par exploitation.

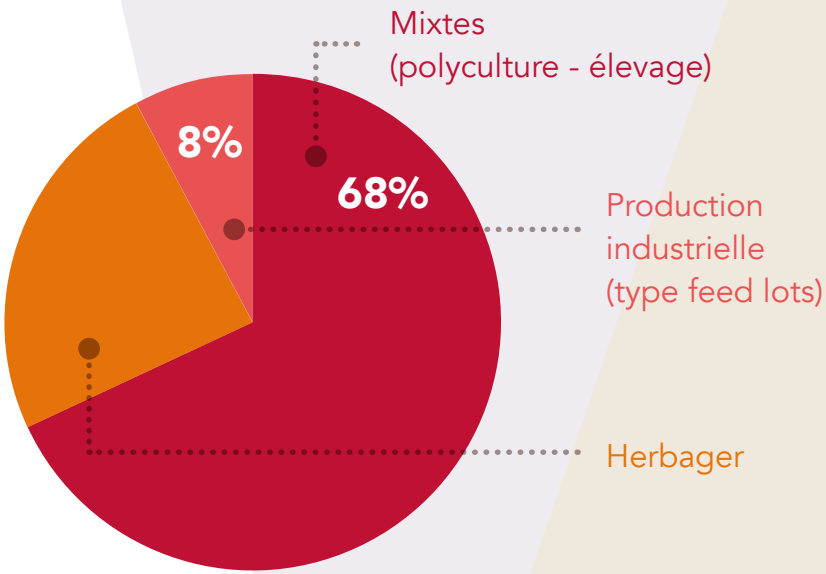
259 brebis en moyenne par exploitation d'au moins 50 brebis.

Brebis et agnelles laitières saillies		Brebis et agnelles saillies allaitantes
•	0 à 10 000	•
●	10 000 à 200 000	●
●	200 000 à 600 000	●
●	600 000 à 800 000	●
●	800 000 à 1 000 000	●

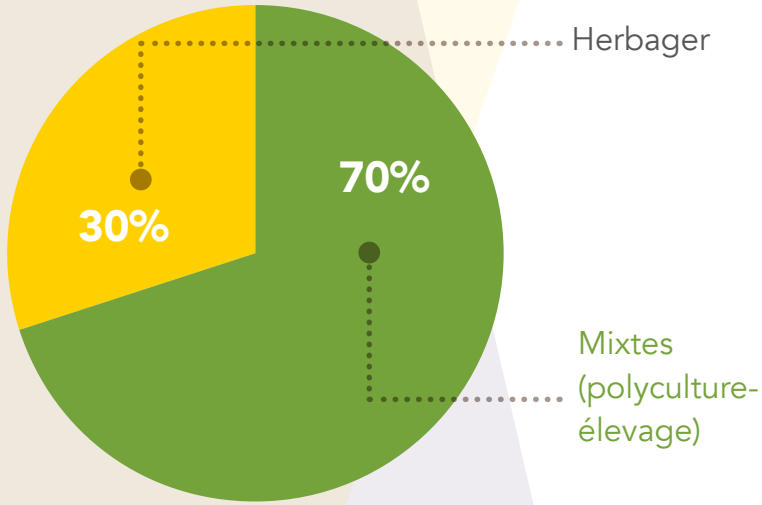
Répartition des systèmes de production d'élevage

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

Monde (pour les herbivores)



France (pour les herbivores)



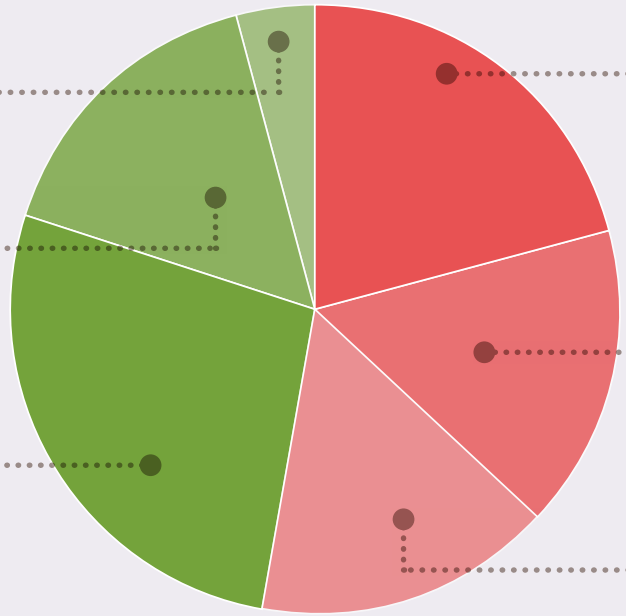
La FAO appelle « industriels » les systèmes dans lesquels au moins 90 % des aliments pour animaux sont achetés à d'autres entreprises.

Répartition des systèmes de production élevage ovin allaitant en France

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

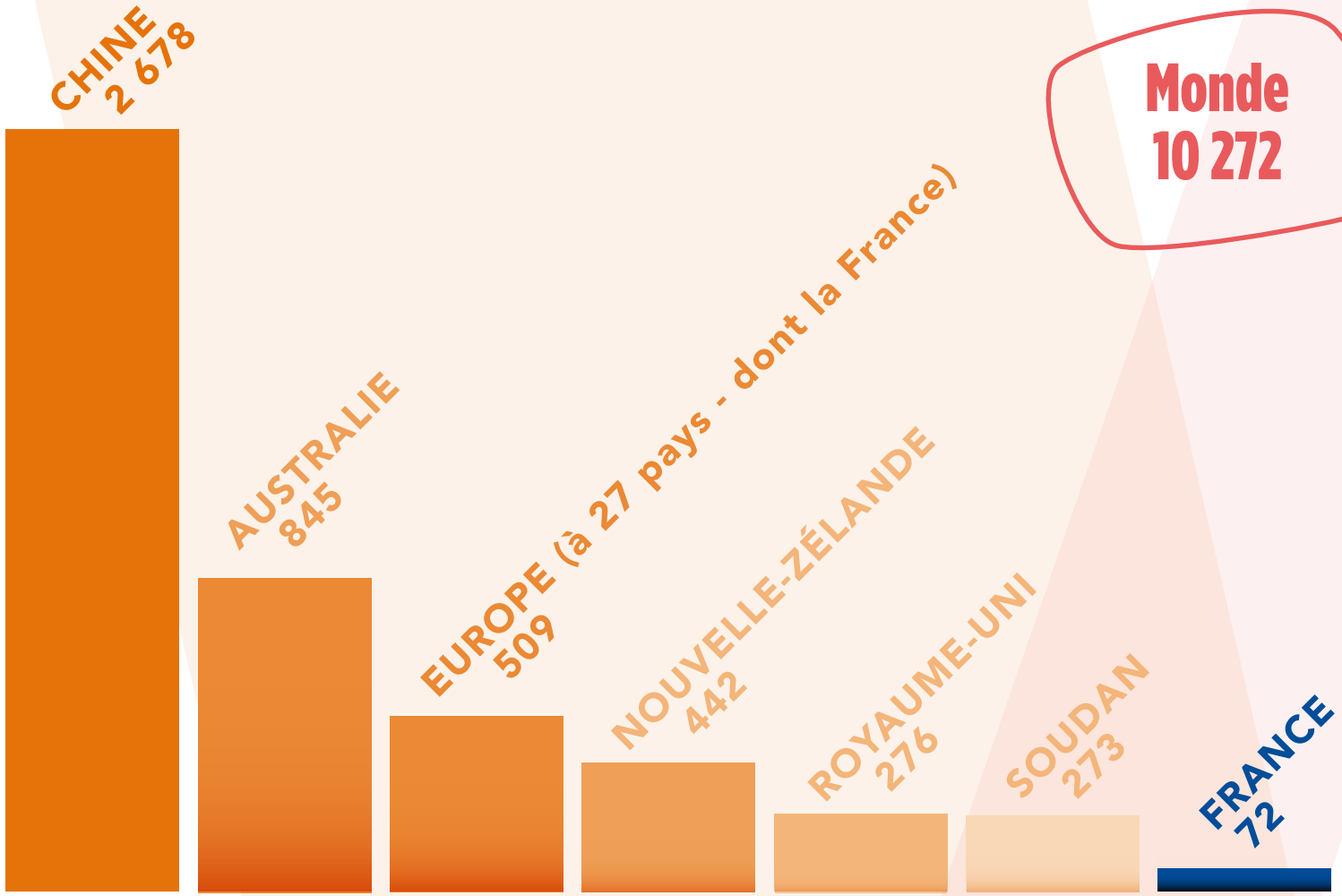
4 signes officiels de qualité

(Chiffres 2023 - Source : Fil Rouge)

	Label Rouge	Label Rouge + IGP	IGP	AOP	BIO
Nombre de tête en 2023	205 274	129 585	93 572	4 612	105 491
Evolution 2023/2022	-18%		-20%	-7%	-12%

Production mondiale de viande ovine

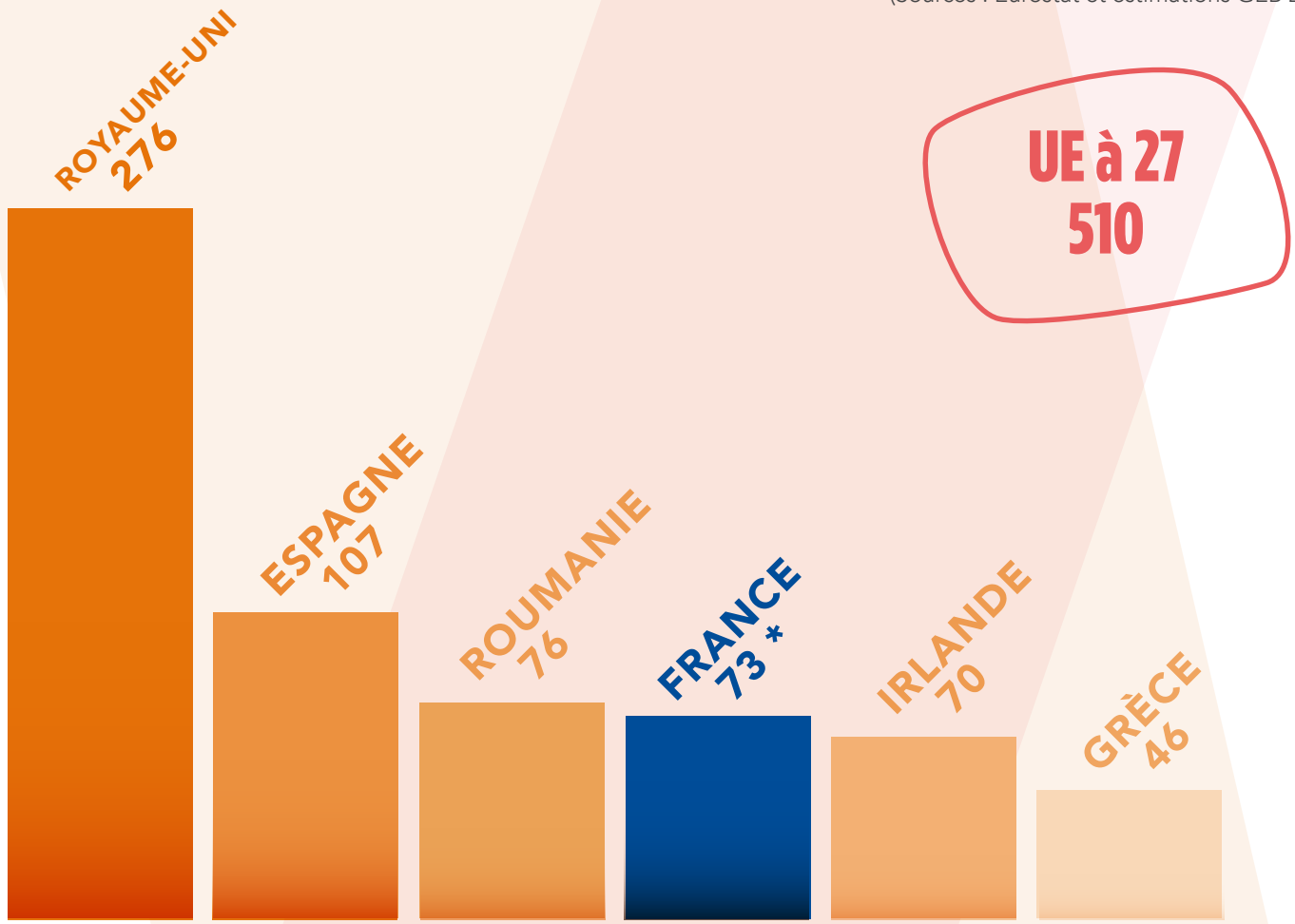
(en milliers de tonnes équivalent carcasse) (Source : FAOSTAT, Eurostat, Agreste 2022/2023)



Production de viande ovine en Europe

(Ovins totaux en milliers de tonnes équivalent carcasse)

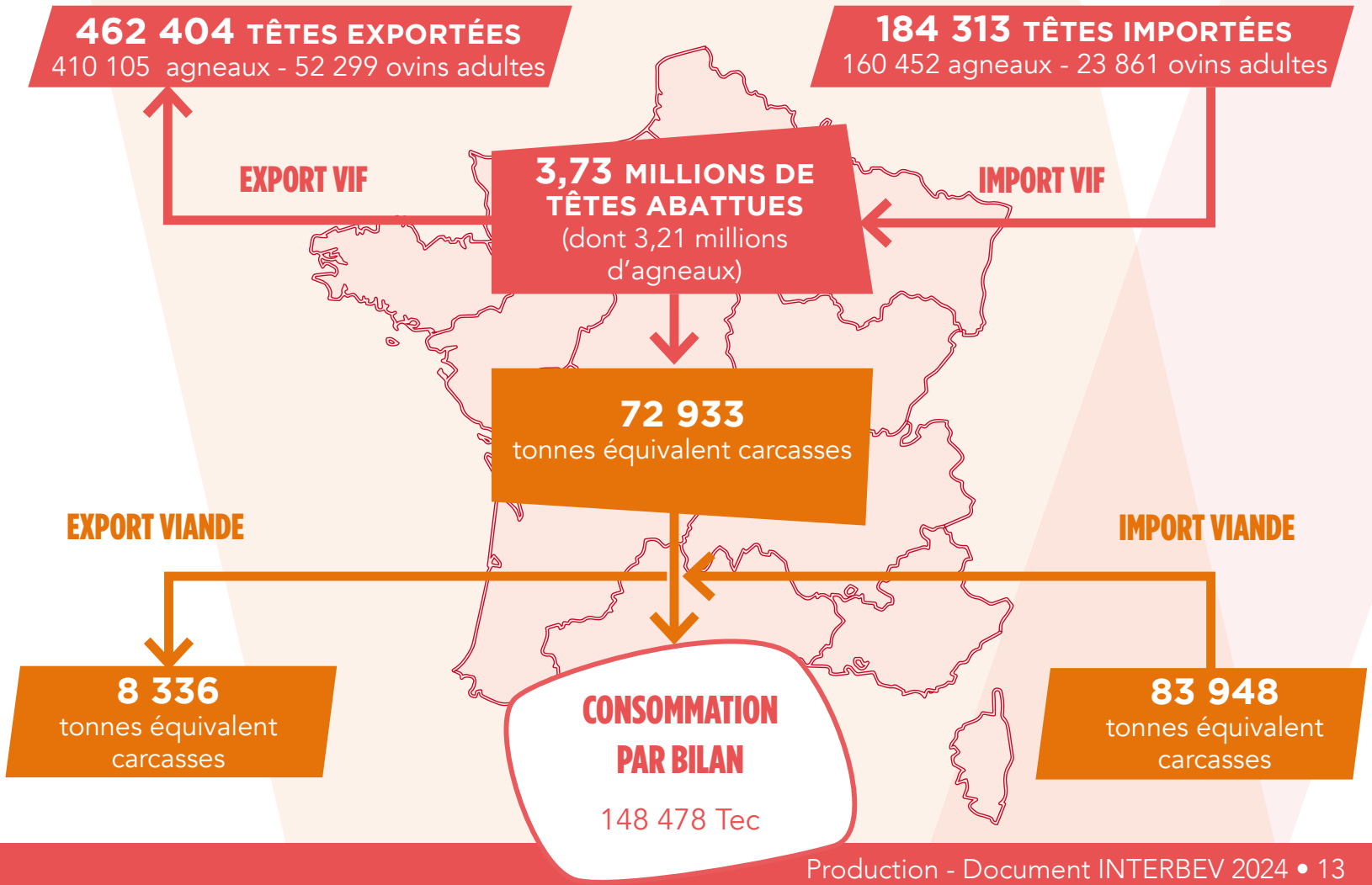
(Sources : Eurostat et estimations GEB 2022)



* données ne prenant en compte que les abattages contrôlés

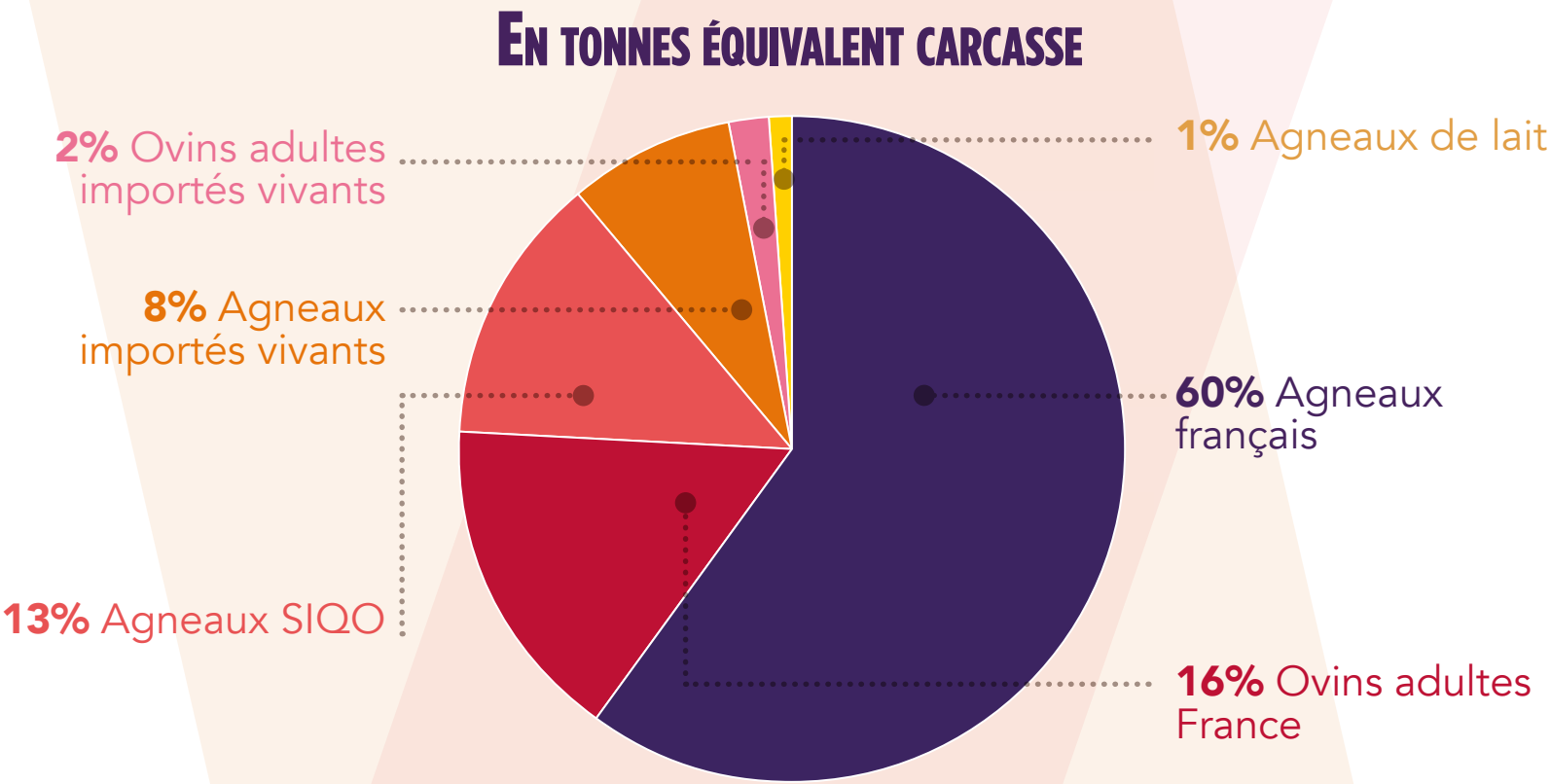
Abattage, import/export

(Sources : GEB – Institut de l'Élevage d'après Douanes Françaises & le SSP 2023)



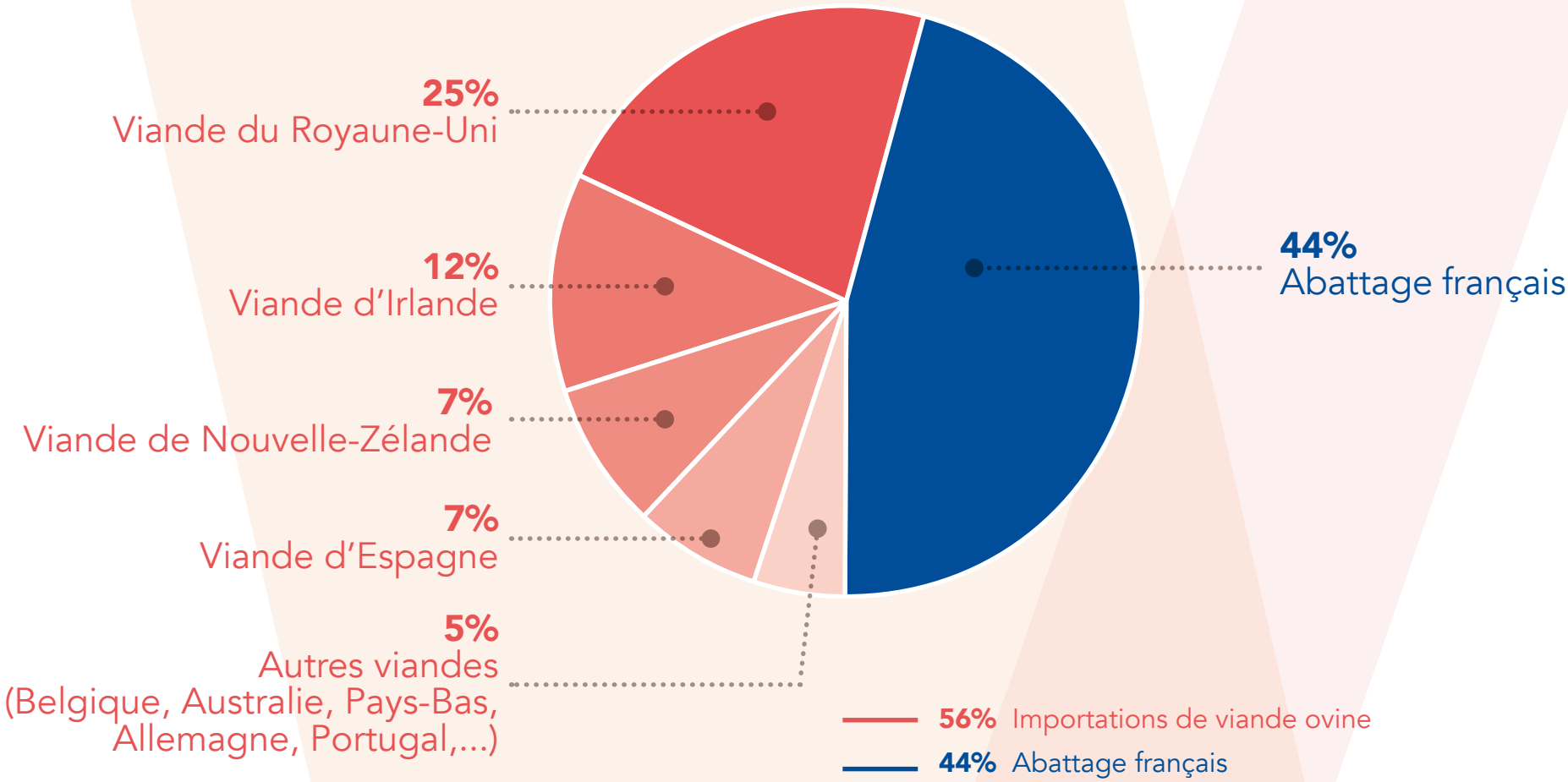
Répartition des abattages français par catégories d'ovins

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



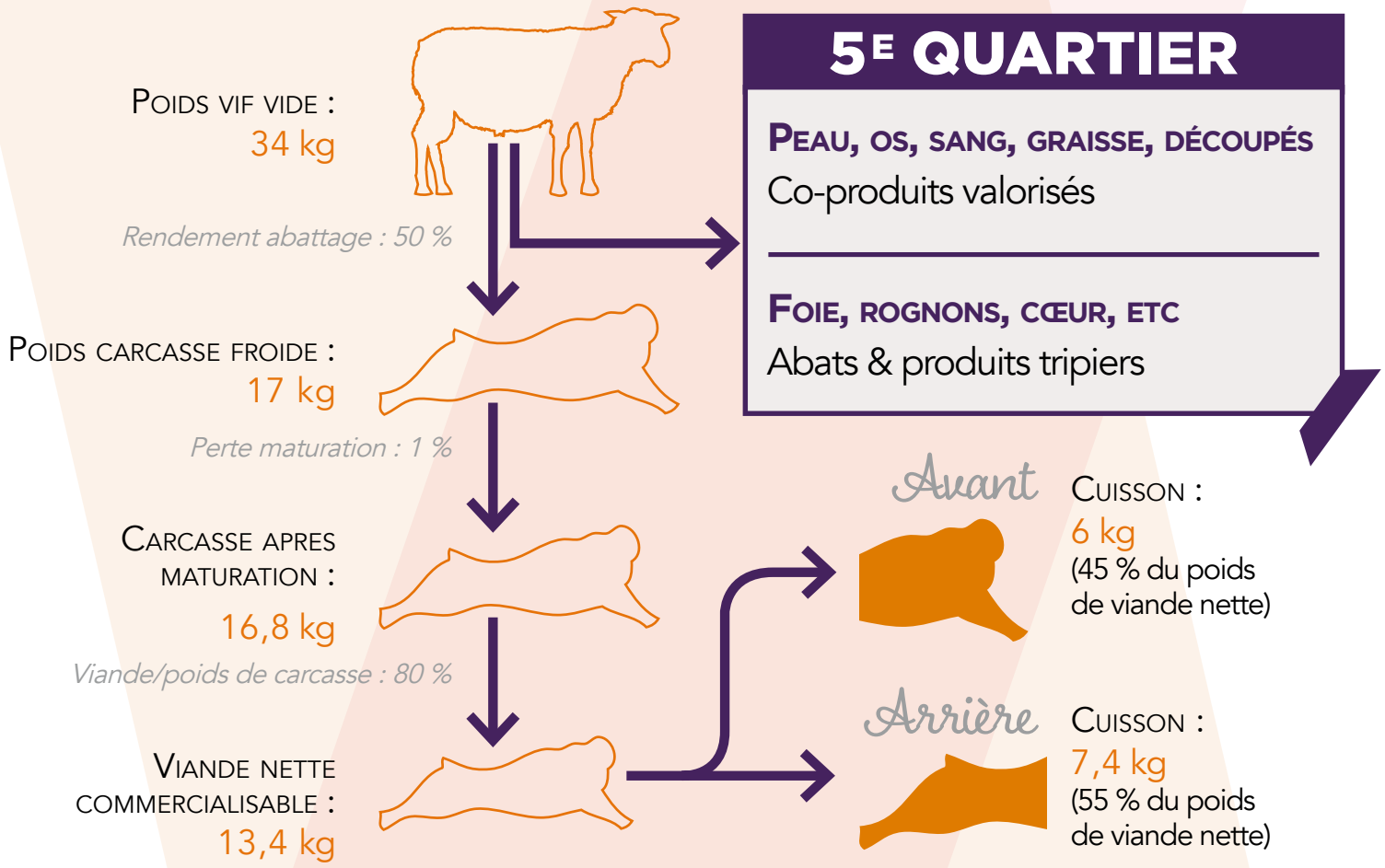
Bilan des disponibilités françaises en viande ovine

(Sources : Estimation GEB - Institut de l'Elevage d'après Agreste et les Douanes Françaises 2023)



De l'animal à l'assiette

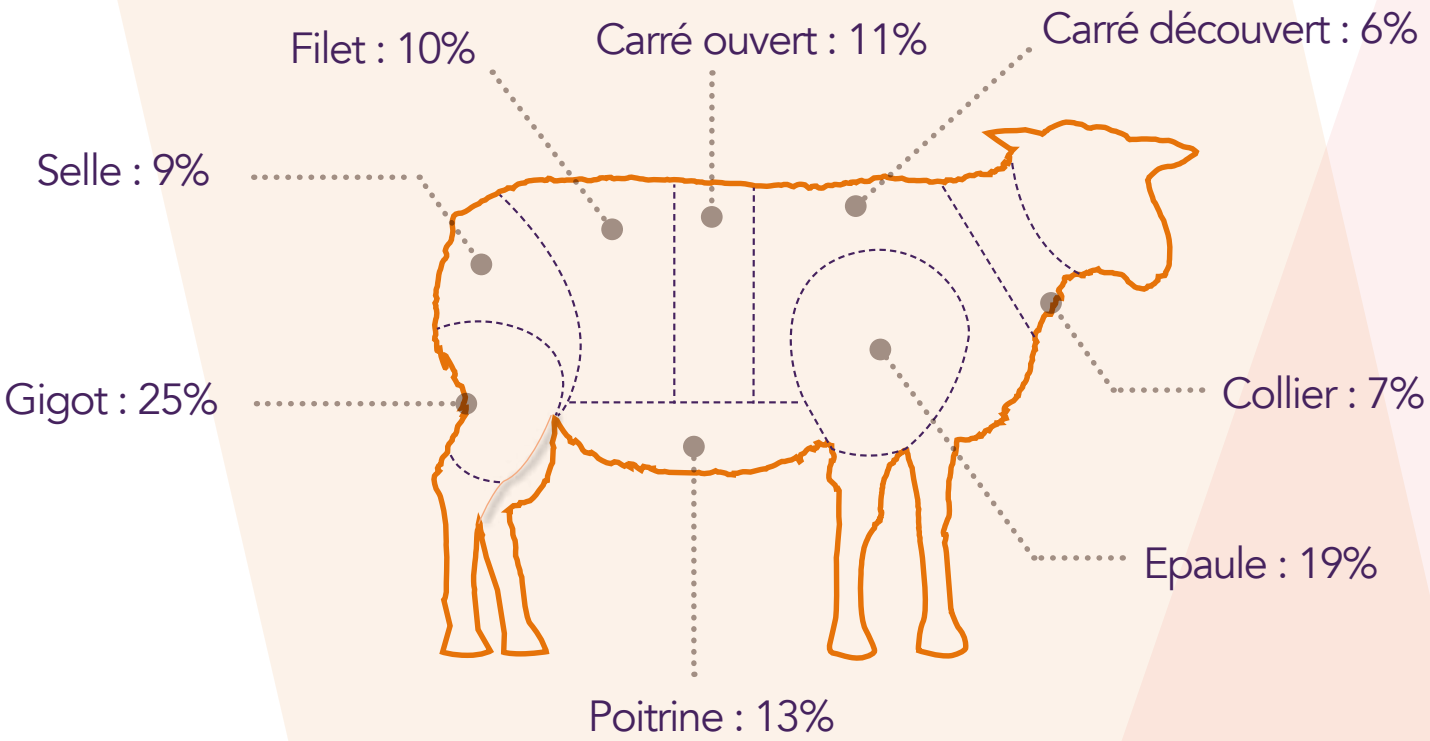
(Source : Institut de l'élevage 2015)



Part des morceaux dans la carcasse

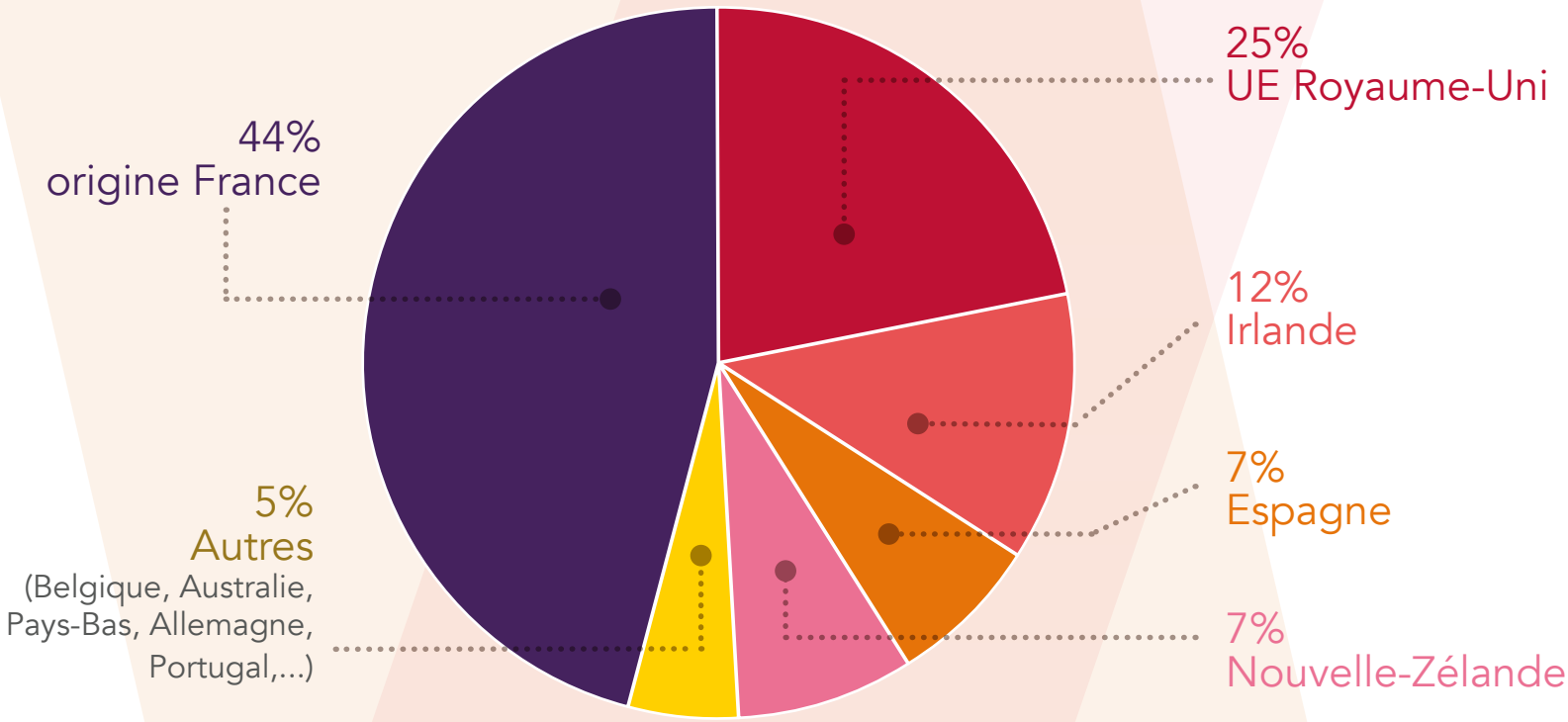
(Sources : GEB/Idele Chiffres clés 2018 productions ovines)

Part des morceaux dans la carcasse :



Origine de la viande ovine consommée en France

(Source : d'après Agreste et les Douanes françaises 2023)

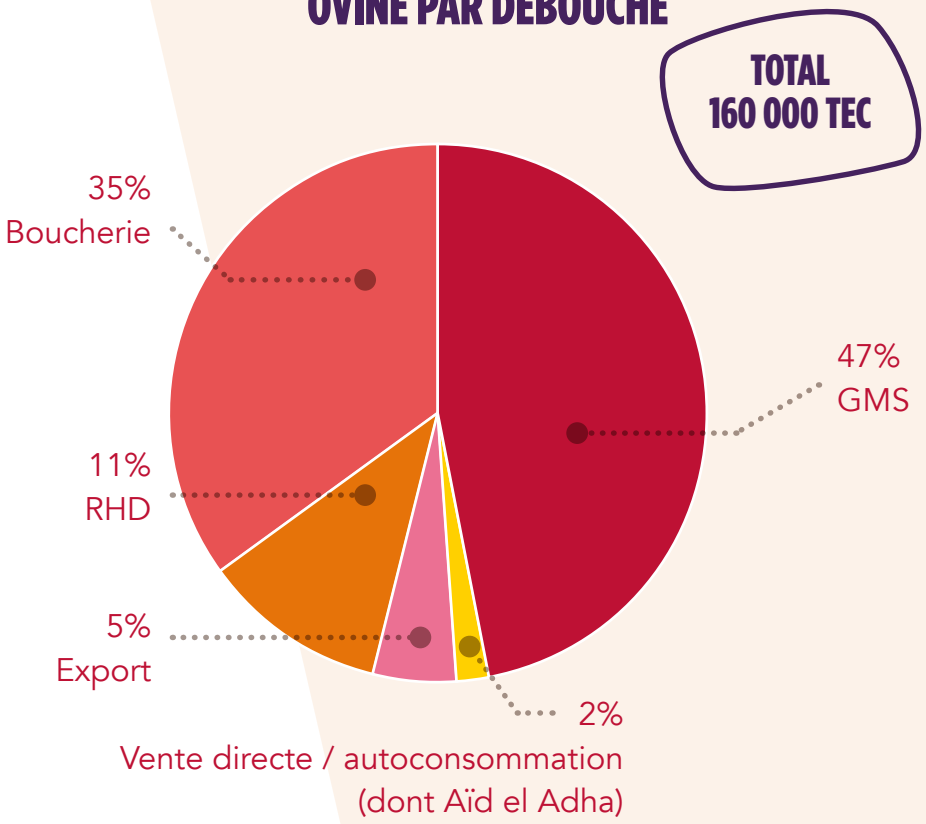


LA FRANCE IMPORTE PLUS DE LA MOITIÉ (56 %) DE LA VIANDE OVINE QU'ELLE CONSOMME.

Distribution de la viande ovine en France

(Sources : Estimations GEB – Institut de l'Élevage 2018, Étude « Où va l'agneau ? » 2021)

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, sa consommation 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

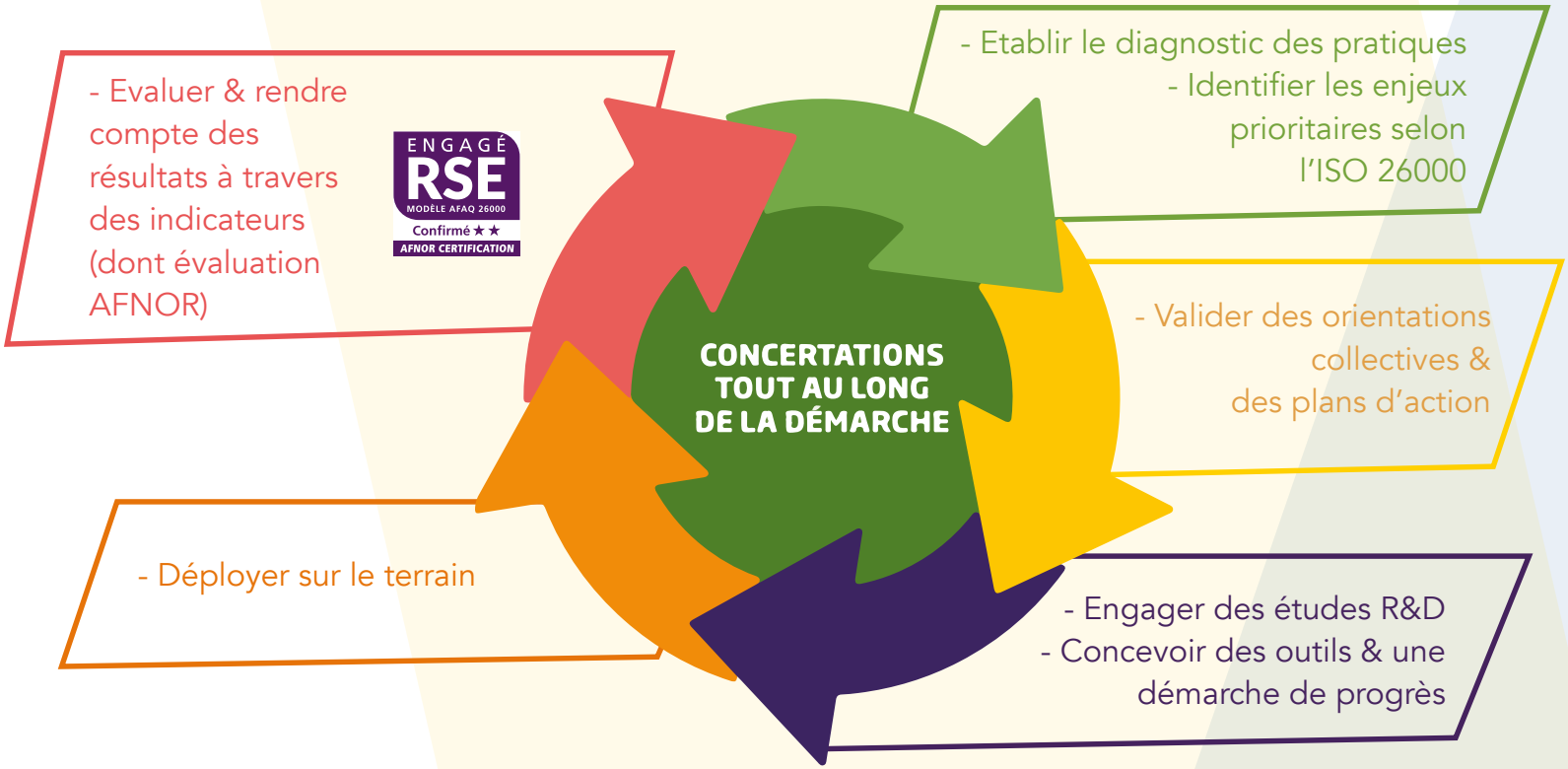
AGIR POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET POUR L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

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



Autonomie et lien au sol

Préservation de l'environnement

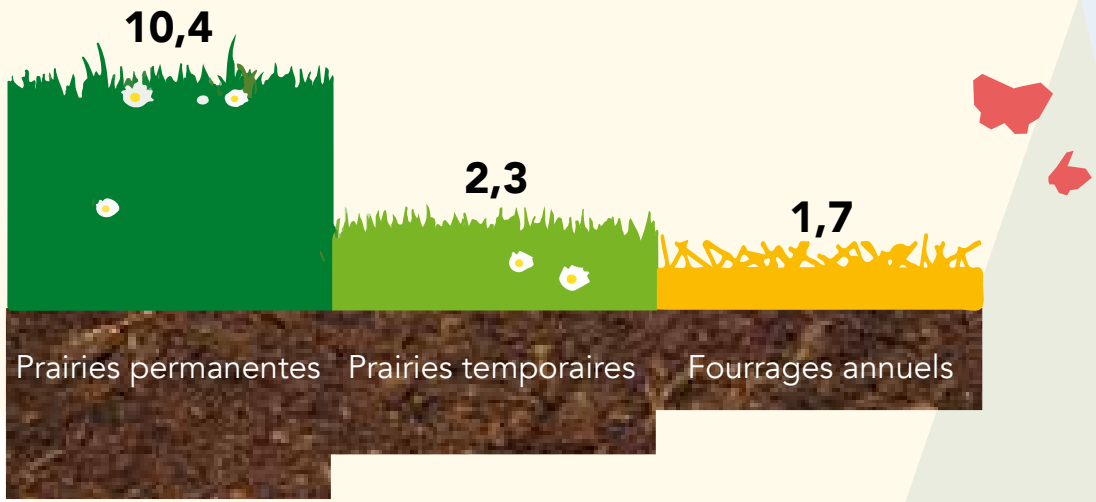
Les **élevages herbivores français** sont **très liés au sol** dans la mesure où ils sont capables de **produire la majeure partie de l'alimentation de leurs troupeaux** et de **recycler la majeure partie des déjections** sur les surfaces fourragères qui entourent l'élevage.

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 2023)

L'élevage herbivore valorise 12,7 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 *Moubiene* a pour objectif de définir les indicateurs du bien-être des brebis et des agneaux issus des troupeaux laitiers et allaitants.**

MOUBIENE

Respect de la réglementation Européenne et Française stricte

Bien-être, protection et santé des animaux

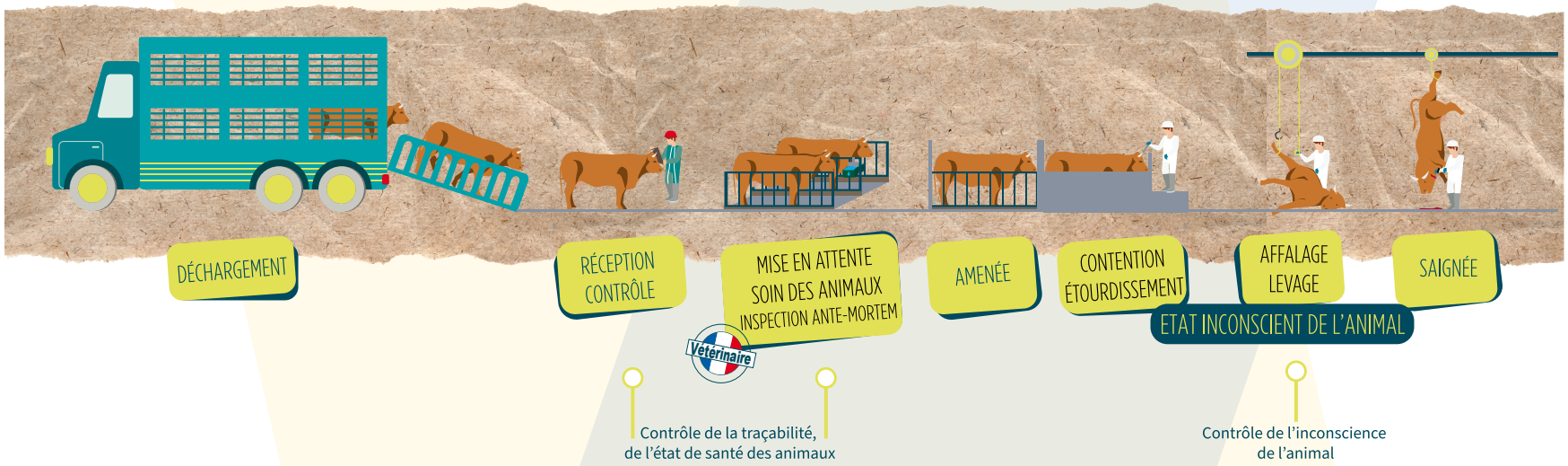
NB : Pendant les pauses, les animaux sont abreuvés et, si nécessaire alimentés.

LA RÈGLEMENTATION 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

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.

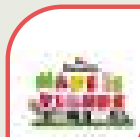
Des outils pédagogiques :

Mon assiette-Ma planète.fr :
La plateforme pédagogique à destination des enseignants, pour télécharger gratuitement des ressources ou réserver des animations en classe ou organiser des rencontres avec des professionnels de la filière.

mon assiette
ma planète

Le Zoom Métiers Élevage et Alimentation :
réalisé en partenariat avec l'Onisep, cet ouvrage* a pour but de faire connaître le secteur de l'élevage et de l'alimentation et ses métiers.

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 ».



10 000
C'EST LE NOMBRE D'ÉLÈVES MOBILISÉS AUX RENCONTRES MADE IN VIANDE EN 2020

*Consultable et téléchargeable sur interbev-métiers ou www.monassiette-maplanete.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

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.

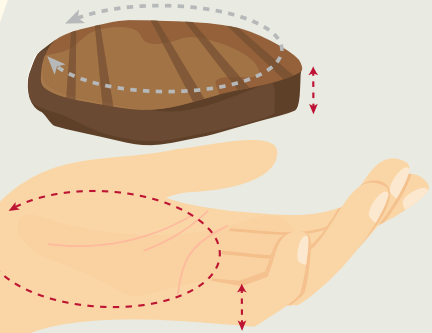
Consommation raisonnable de viande

Alimentation de qualité, raisonnée et durable

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.

REPÈRE de portion*



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.

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

Notes

Notes

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.

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Nous suivre

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