

L'ESSENTIEL

de la filière ovine FRANÇAISE

2025



#PacteSociétal #PlanDeFilière

LA VIANDE **MANGEZ-EN**

Une filière engagée, responsable et durable.



Cheptel

Production



Production

Enjeux sociétaux



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.

Ternelle.

Agnelle : Ovin femelle de moins

de un an.

Brebis: Femelle ayant agnelé.

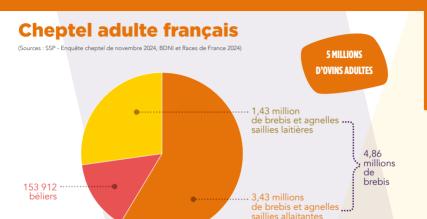
Mâle

Bélier : Ovin mâle de plus de

12 mois non castré.

Mouton : Ovin mâle de plus

de 12 mois castré.



Cheptel

Cheptel ovin européen et français en 2023 (en millions de têtes)



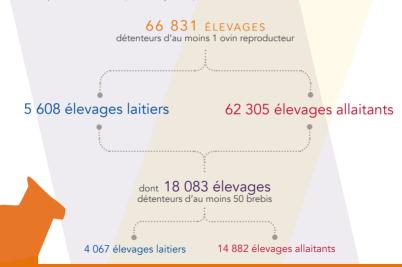
(\$\):1324 (\$\):6,8



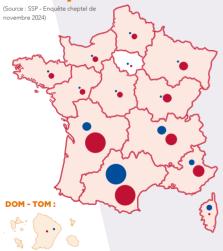
(Sources : FAO Eurostat SSP)

Filière ovine française

(Source: OVINFOS d'après recensement BDNI 2022, extraction 16 juillet 2025)



Répartition géographique du cheptel ovin en France



77 brebis en movenne par exploitation.

258 brebis en movenne par exploitation d'au moins 50 brebis.

Rrehis et agnelles laitières saillies

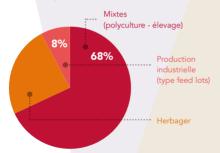
Brehis et agnelles saillies allaitantes

- 0 à 10 000
- 10 000 à 200 000
- 200 000 à 400 000
- 400 000 à 700 000

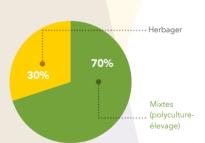
Répartition des systèmes de production d'élevage

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





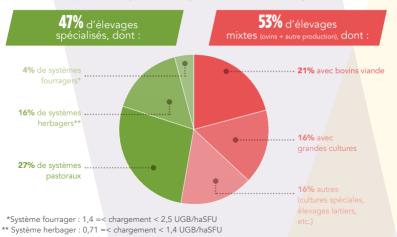
France (pour les herbivores)



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)



4 signes officiels de qualité

(Chiffres 2024 - Source : Fil Rouge)





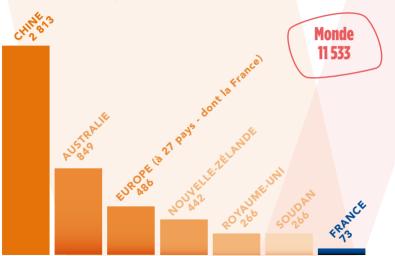




	Label Rouge	Label Rouge + IGP	IGP	AOP	BIO
Nombre de tête en 2024	214 646	117 403	80 804	4 738	82 148
Evolution 2024/2023	-9	% -1	1%	+3%	-22%

Production mondiale de viande ovine

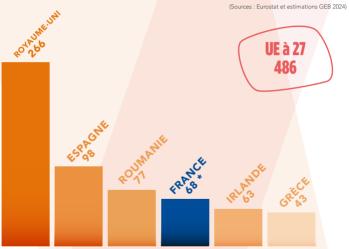
(en milliers de tonnes équivalent carcasse) (Source : FAOSTAT, Eurostat, Agreste 2023/2024)



Production.

Production de viande ovine en Europe

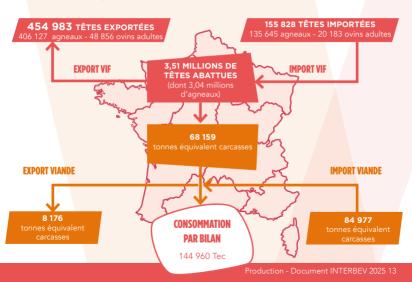
(Ovins totaux en milliers de tonnes équivalent carcasse)



^{*} données ne prenant en compte que les abattages contrôlés

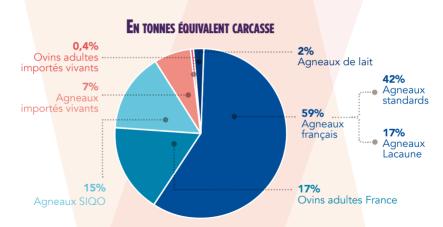
Abattage, import/export

(Sources : GEB - Institut de l'Élevage d'après Douanes Françaises & le SSP 2024)



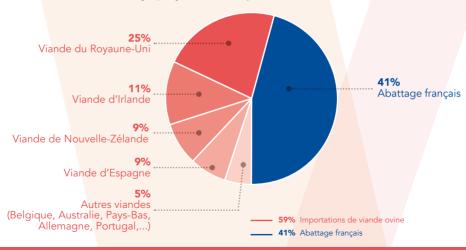
Répartition des abattages français par catégories d'ovins

(Sources : Estimations GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, Douanes françaises, Fil Rouge, Agno'Interpro, enquêtes 2021)



Bilan des disponibilités françaises en viande ovine

(Sources : Estimation GEB - Institut de l'Elevage d'après Agreste et les Douanes Françaises 2024)



De l'animal à l'assiette

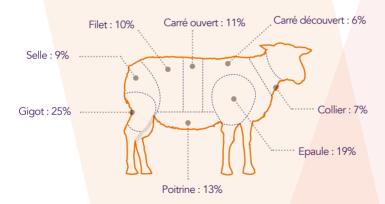
(Source : Institut de l'élevage 2015)



Part des morceaux dans la carcasse

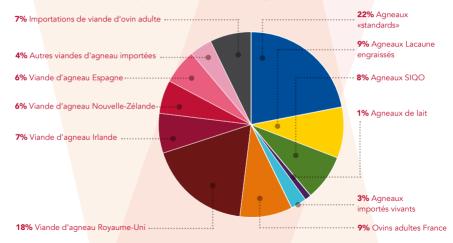
(Sources : GEB/Idele Chiffres clés 2018 productions ovines)

PART DES MORCEAUX DANS LA CARCASSE :



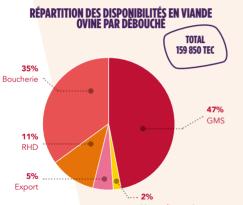
Disponibilité en viande ovine sur le marché français en 2021

(Source : Estimation GEB - Institut de l'Élevage d'âpres les Douanes françaises, le SSP, Fil Rouge et CA64)



Distribution de la viande ovine en France

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



Vente directe / autoconsommation (dont Aïd el Adha)

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



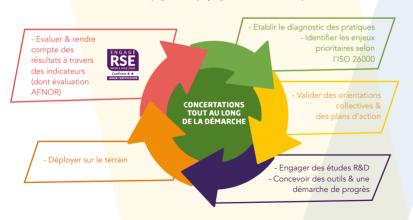
AGIR POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, RAISONNÉE ET DURABLE



Engagée depuis 2017 par INTERBEV, la démarche de responsabilité sociétale de l'ensemble de la filière Élevage & Viande a reçu 3 fois, en 2018, 2021 et 2024 le label « Engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 par AFNOR Certification.

Une démarche fondée sur l'amélioration continue

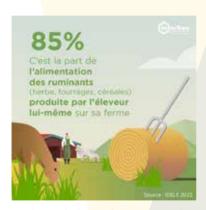
Attentes des parties prenantes / Etats des lieux des pratiques Veilles technique, scientifique, réglementaire & médiatique



Enjeux sociétaux

Autonomie et lien au sol

Préservation de l'environnement





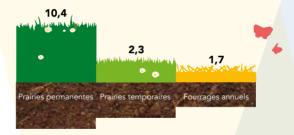
Les **élevages** herbivores français sont très liés au sol dans la mesure où ils sont capables de produire la majeure partie de l'alimentation de leurs troupeaux et de recycler la majeure partie des déjections sur les surfaces fourragères qui entourent l'élevage.

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)

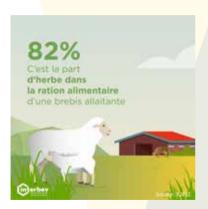


(Agreste - statistique agricole annuelle 2023)

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'ÉLEVAGE OVIN EN FRANCE



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



Strict respect de la réglementation Européenne et Française

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 personne
- l'aptitude au transport des animaux
- la manipulation et la contention des animaux...

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





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

Les fédérations d'abattage et INTERBEV ont élaboré un « diagnostic interprofessionnel de la protection animale » en abattoir, basé sur la réglementation et les guides de bonnes pratiques existants. Ce diagnostic concerne toutes les esoèces, y compris les petits ruminants.

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 à Table :

Un des temps fort de la filière Élevage et Vlande pour échanger avec le grand public, valoriser les métiers, et partager l'engagement des professionnels pour une viande française plus durable autour du plaisir de «mieux mangem.



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

Valoriser les métiers de la filière







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.

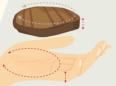
Consommation raisonnable de viande

Alimentation de qualité, raisonnée et durable

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.







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.



















interbey fr la-viande.fr naturellement-flexitariens fr