

Du steak à base de vache !

21/02/2020



Élevage

Le marché de la viande bovine semble bien compliqué à comprendre. Les exploitations spécialisées sont différentes les unes des autres et les producteurs laitiers gardent une forte influence sur les cours en revendant les femelles après quelques lactations.

Pas plus simple pour la demande. Chaque pays a ses habitudes. Les Français préfèrent la viande rouge, les Italiens la viande rosée et les Allemands la saucisse. C'est pourquoi nous exportons des broutards et des avants de carcasses nous importons des arrières de vaches. Un dossier très pédagogique de l'institut de l'élevage (IDELE) fait le point sur les tendances actuelles, « Où va le bœuf ? ». On y apprend un certain nombre de bonnes nouvelles :

- La part des importations dans l'approvisionnement du marché français a baissé de 4 points depuis 10 ans. Elle ne représente plus que 22 % en 2017.
- Si la consommation de viande bovine continue de diminuer dans les achats des ménages, elle poursuit sa progression dans la restauration hors domicile (RHD). Celle-ci représente 24 % des débouchés sur le marché français.
- L'image du burger a changé et la viande hachée prend de plus en plus d'importance. L'art du boucher était autrefois de valoriser en viande à griller une partie des carcasses avant. On assiste aujourd'hui au mouvement inverse et des morceaux de l'arrière passent quelques fois au hachoir. La viande hachée représente 45 % des tonnages consommés.
- La grande distribution perd des places mais elle commercialise encore 49 % de la viande. On peut y ajouter les 12 % qui servent à la fabrication des plats cuisinés essentiellement vendus par les GMS. Les bouchers traditionnels ne vendent plus que 11 % de la viande achetée par les ménages contre 15 % il y a 10 ans.

Pour la première fois, cette étude évalue la part de la vente directe. Elle serait de 3 % seulement. La part du Bio a augmenté de 47 % en 3 ans mais elle ne représente que 1,8 % en 2017. Le dossier est excellent car il insiste aussi sur les circuits de commercialisation trop souvent ignorés par les producteurs. Un numéro à dévorer !



[EN SAVOIR PLUS](#)

source : <https://www.agiragri.com/fr/blog/actualites/article/du-steak-a-base-de-vache/>