

AFZ, Paris, 12 janvier 2011

# L'évolution de la consommation de viande en France

Pierre SANS

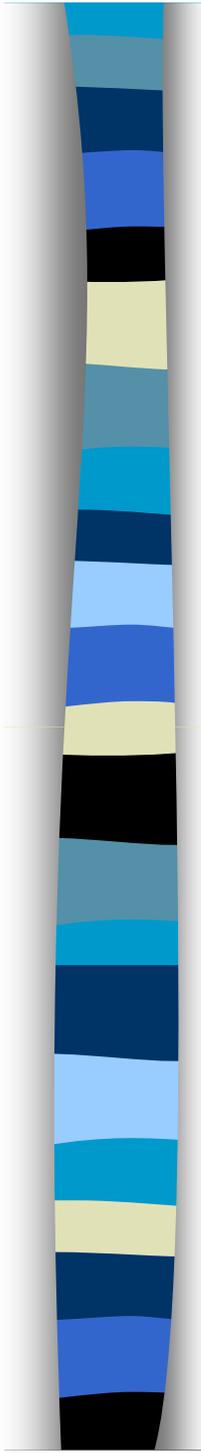
INP - Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse  
et INRA ALISS Ivry-sur-Seine



## 1. Sources

# Les sources disponibles

Source	Population concernée	Type de consommation	Mesure	Périodicité
<b>Bilans alimentaires (SSP)</b>	Totale	Totale par espèce	quantités brutes (équivalent carcasses)	Annuel
<b>Comptabilité nationale (INSEE)</b>	Totale	Domicile	évolution des achats (somme dépensée)	Annuel
<b>Enquête « Budget de famille » (INSEE)</b>	Echantillon de ménages	Domicile et hors domicile	toutes dépenses alimentaires, autoconsommation (somme dépensée, quantité, prix)	Tous les 5 ans
<b>Panels (Kantar WorldPanel)</b>	Echantillon de ménages	Domicile	quantités, prix d'achat par produit	13 périodes par an (depuis 1977)



## 1. Sources

Méthode des bilans = consommation apparente

2002	kg carcasse disponibles	% de viande comestible (1)	kg comestibles (hors abats)
Boeuf	22,5	68	15,3
Veau	4,6	74	3,4
Porc	36,0	78	28,1
Volailles (2)	24,5	61	14,9

- (1) Intègre les pertes techniques en atelier de découpe, au point de vente, au domicile
- (2) dont autoconsommation estimée à 10% de la consommation

# Sommaire

- *Les sources disponibles*



- **Evolution de la consommation**

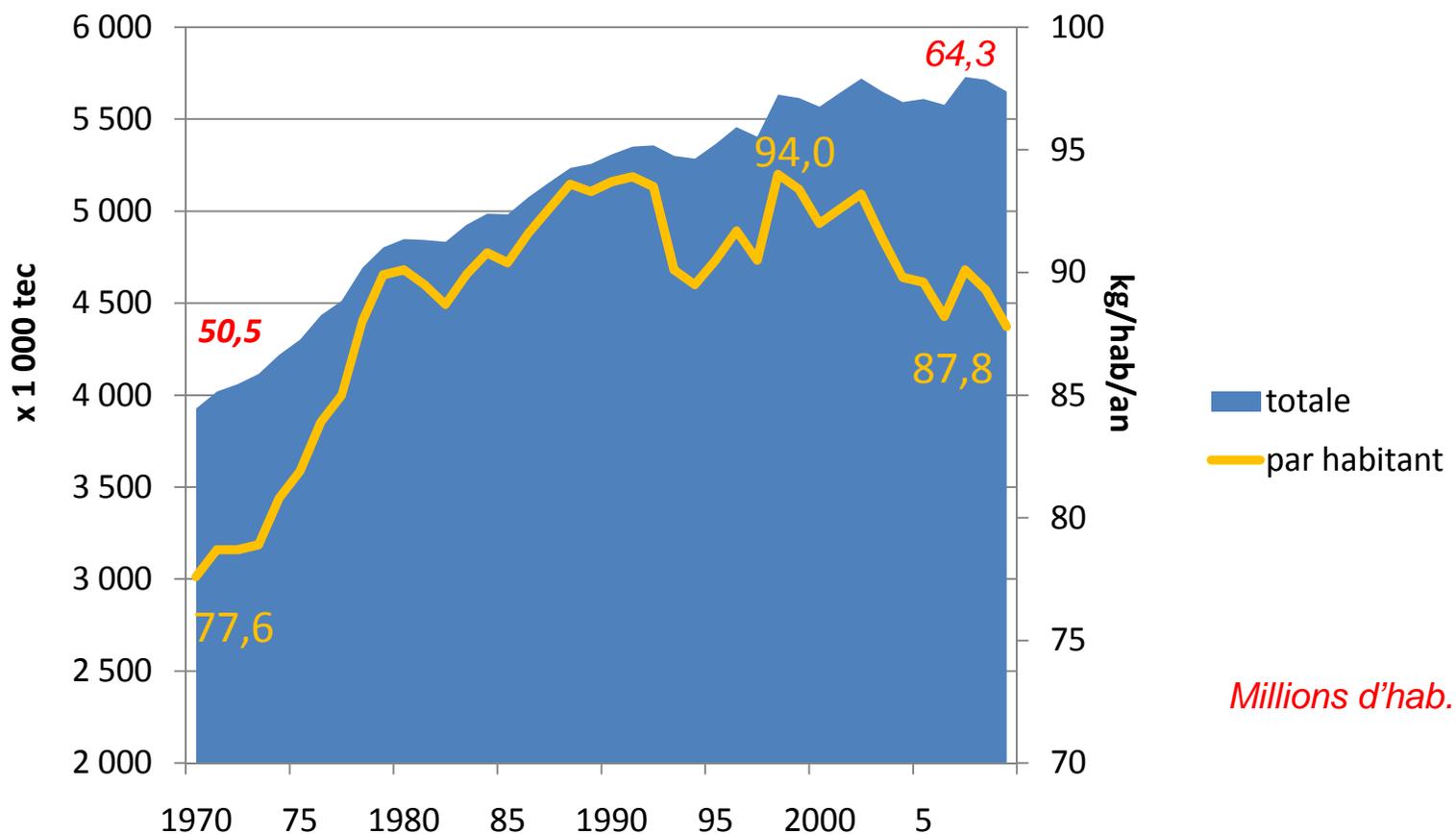
- Volumes
- Structure
- Types de produits

- **Facteurs explicatifs des évolutions**

- Economiques
- Non économiques

## 2. Volumes

### Evolution de la consommation de produits carnés\* (1970-2009)

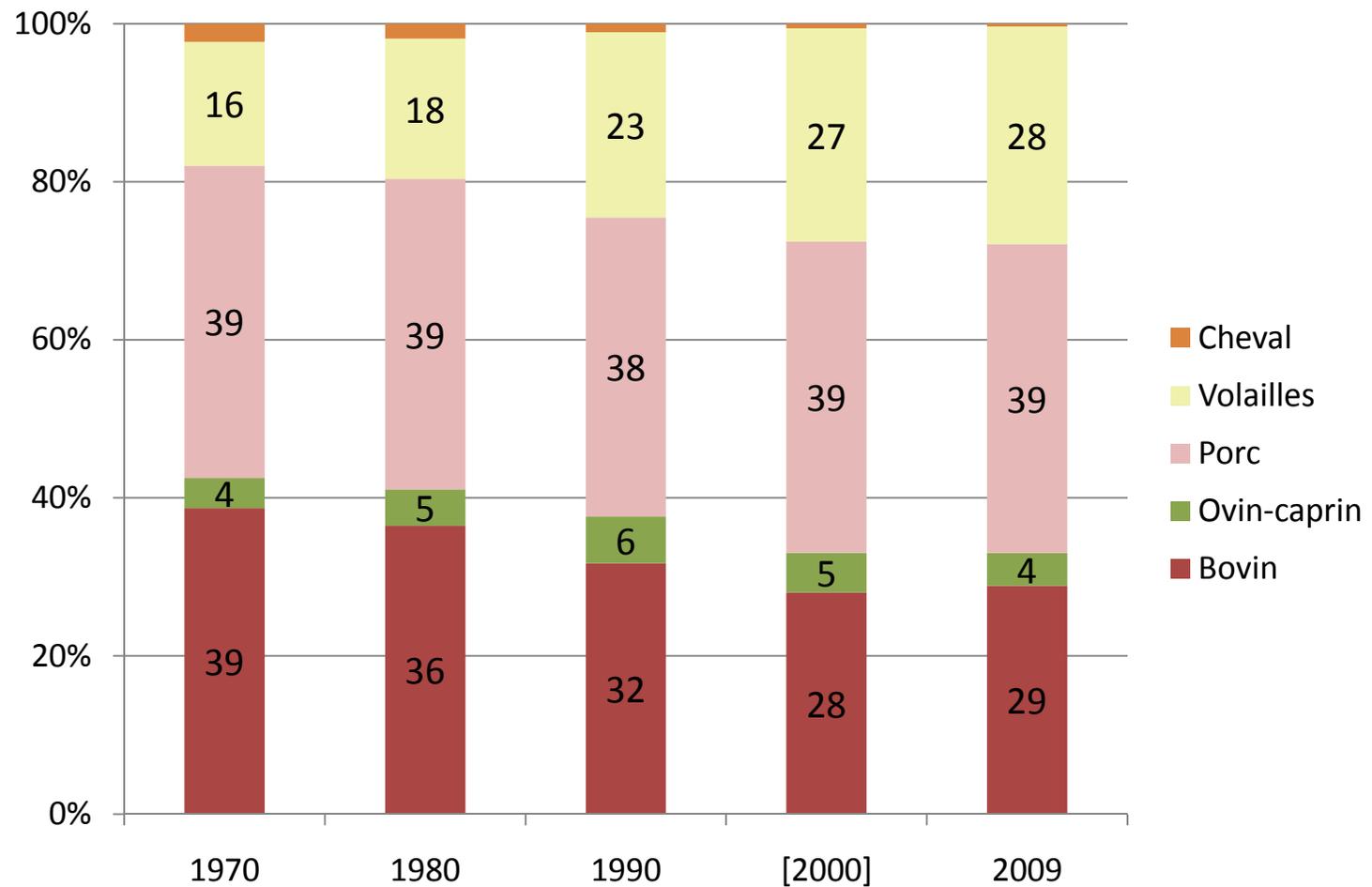


\* Ensemble bovin, ovin, cheval, porc et volailles.

Source : FranceAgriMer d'après SSP

## 2. Structure

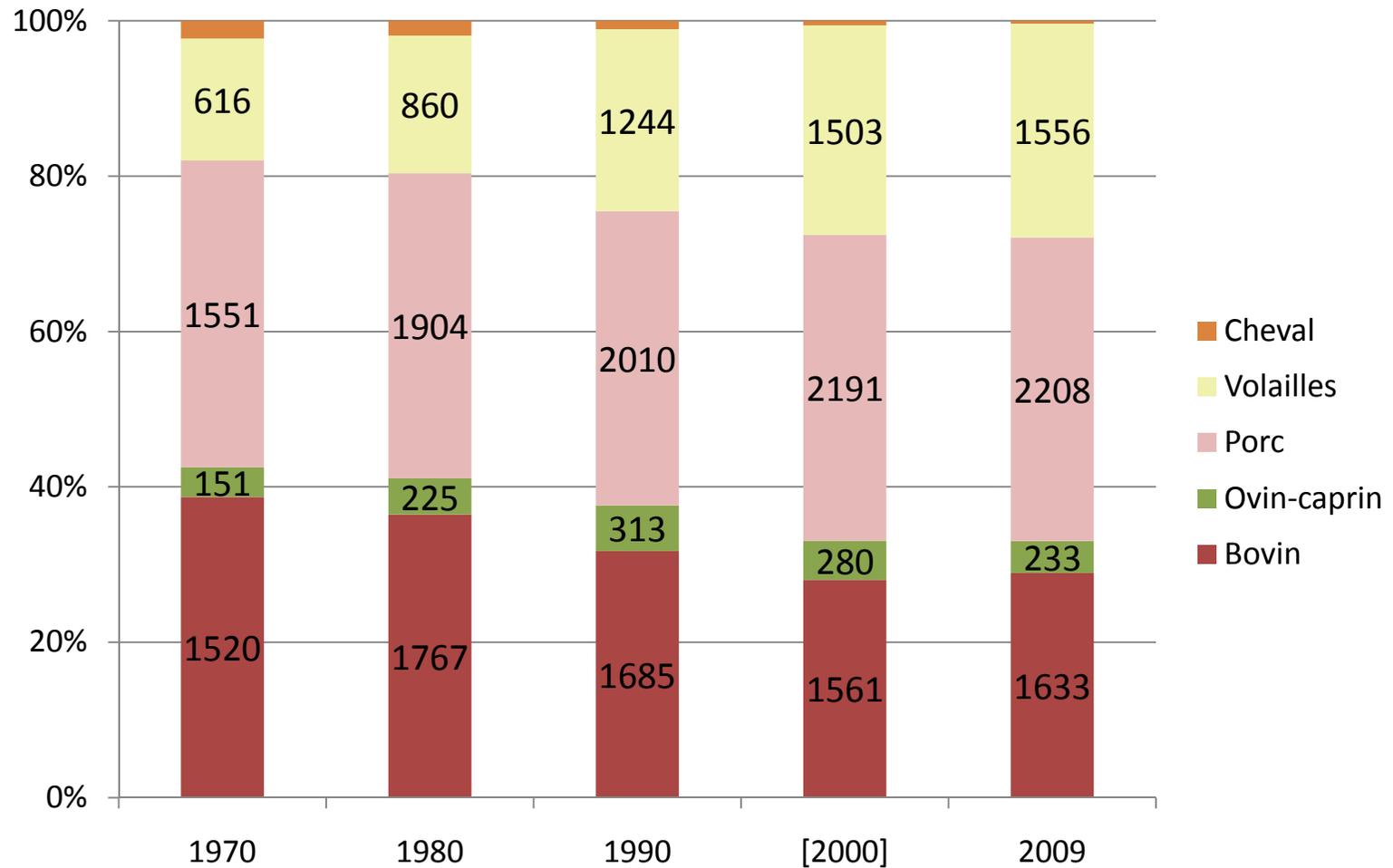
### Evolution de la structure de la consommation totale de produits carnés (1970-2009) - 1



Source : d'après FranceAgriMer et SSP

## 2. Structure

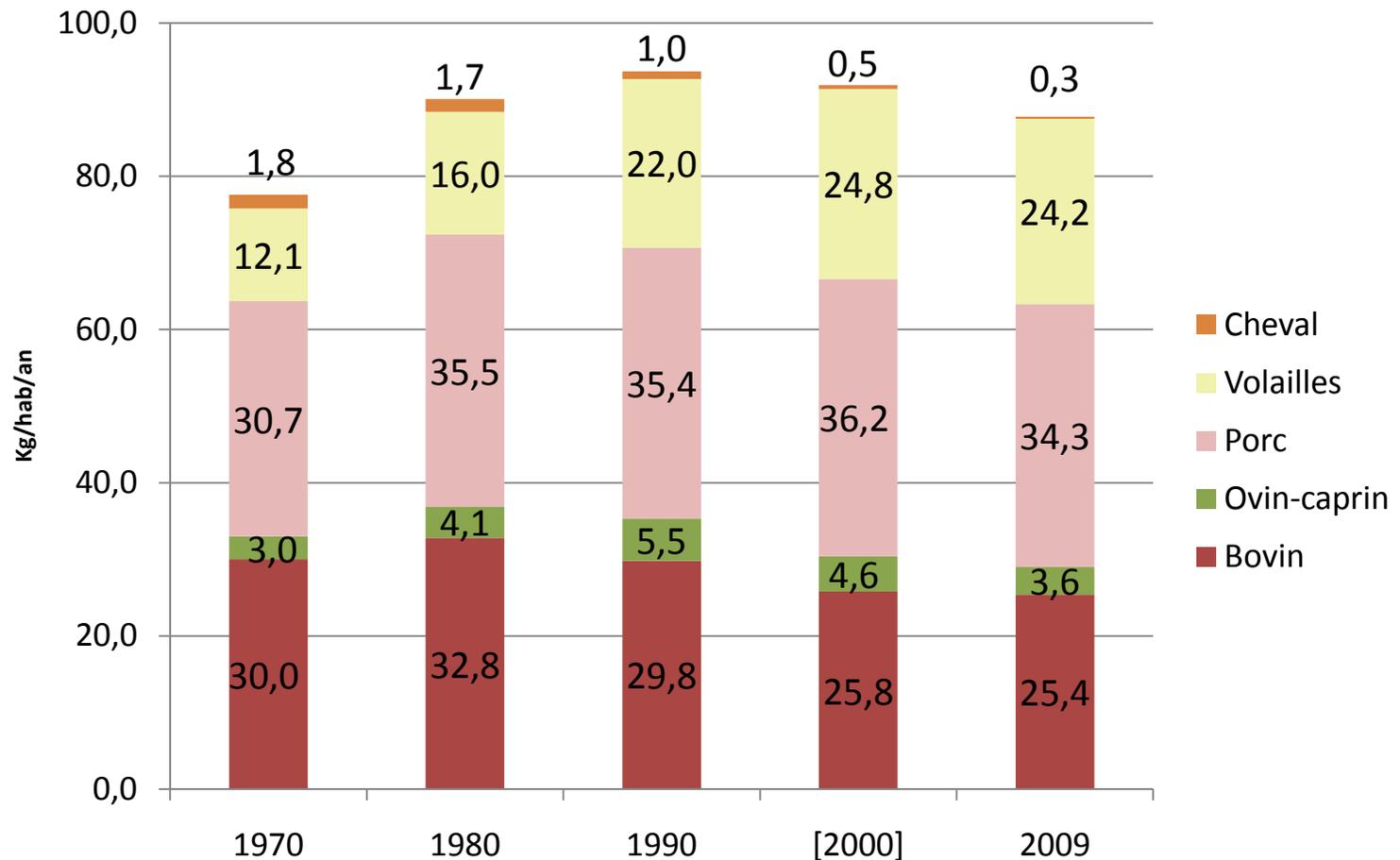
### Evolution de la structure de la consommation totale de produits carnés (1970-2009) - 2



Source : d'après FranceAgriMer et SSP

## 2. Structure

### Evolution de la structure de la consommation par habitant de produits carnés (1970-2009)

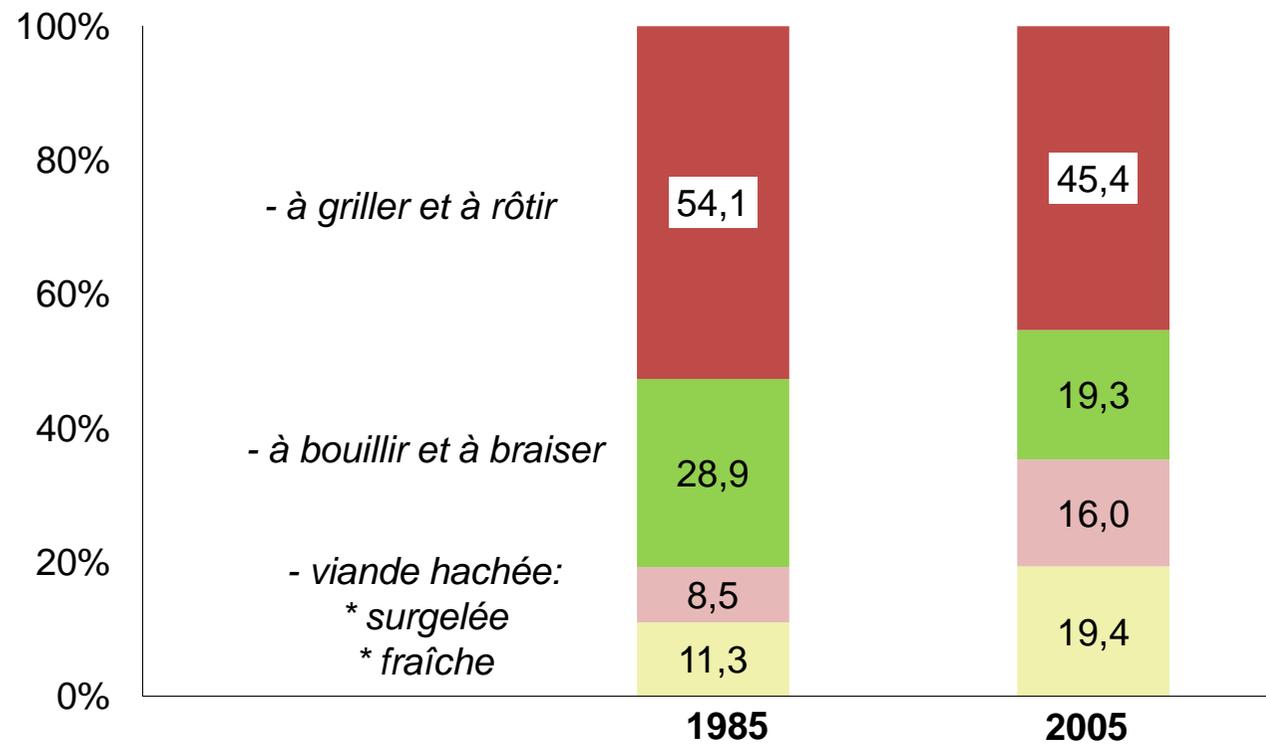


Source : FranceAgriMer d'après SSP

## 2. Types

# Evolution des types de produits consommés - 1

Type de morceaux achetés par les ménages\*  
(1985 et 2005)



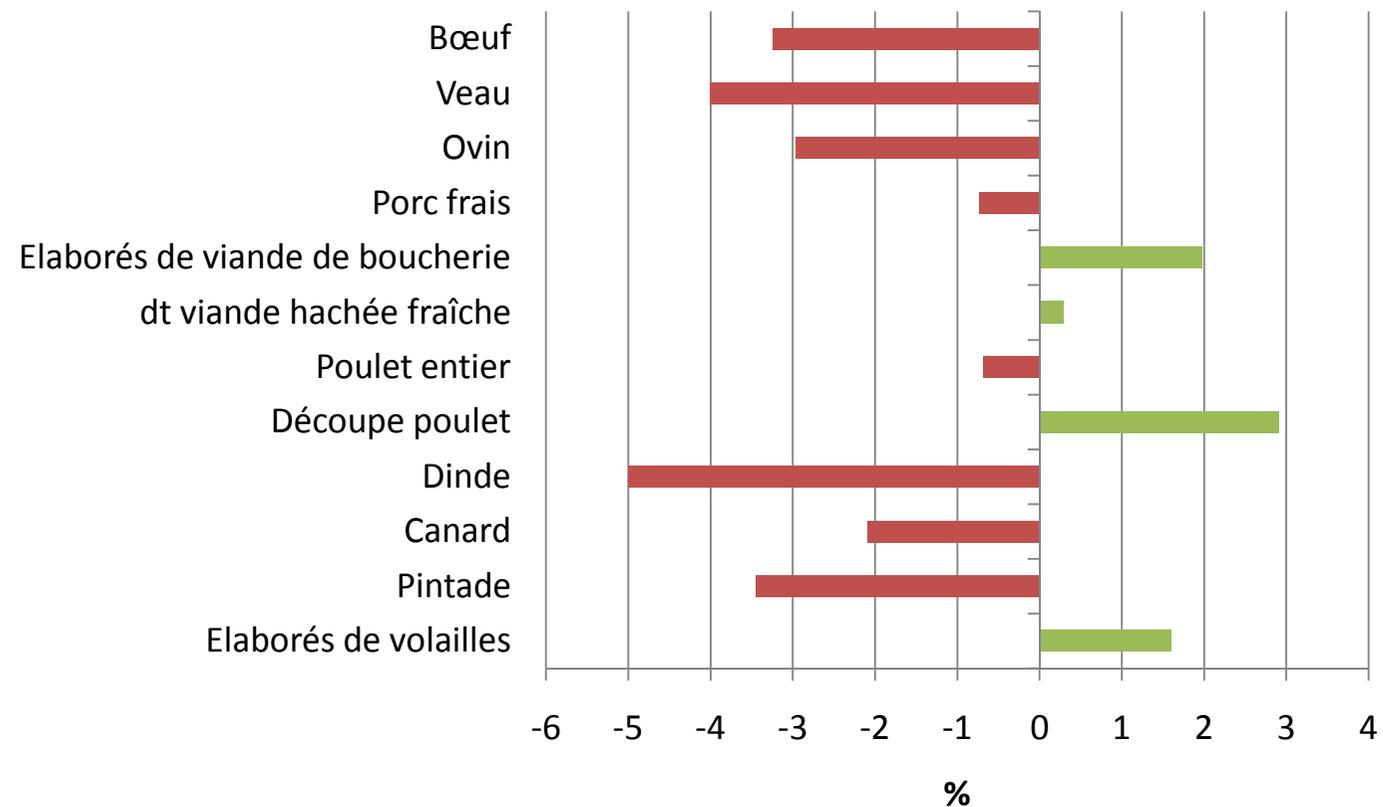
\* : hors abats et gros achats.

Source : d'après Kantar Worldpanel

## 2. Types

# Evolution des types de produits consommés - 2

Taux annuel moyen d'évolution des volumes achetés par les ménages (2005-2009).



Source : d'après Kantar Worldpanel

## 2. Types

# Evolution des types de produits consommés - 3



**UN PACKAGING INNOVANT POUR UNE CUISSON DE LA VIANDE AU MICRO-ONDES !**



LANCÉMENT  
**LE 20 AVRIL 2009**

**+ ULTRA PRATIQUE**

- POIDS FIXE
- PAS DE POËLE, PAS DE VAISSELLE
- À CUIRE EN QUELQUES SECONDES AU MICRO-ONDES



**+ CUISSON SANS MATIÈRE GRASSE**

- GRÂCE À UNE CUISSON VAPEUR DANS SON PACKAGING INNOVANT

**+ CHOIX PRÉCIS DU TEMPS DE CUISSON**



**UNE VIANDE TENDRE ET GRILLÉE**

## 2. Types

# Evolution des types de produits consommés - 4



**CHARAL**  
Snacks  
1 FAJITA

**PRATIQUE ET RAPIDE :**

- Prêts à l'emploi et directement micro-ondable dans leur boîte Grillbox®, en moins d'une minute.
- La Grillbox® est un emballage innovant qui permet d'obtenir un pain moelleux et doré.

**NOMADE :**

- Se consomment dans l'emballage.
- Étui de dégustation pratique pour la fajita.

Internationalisation  
Nomadisme



# Sommaire

- **Les sources disponibles**
  
- **Evolution de la consommation**
  - Volumes
  - Structure
  - Types de produits
  
- **Facteurs explicatifs des évolutions**
  - Economiques
  - Non économiques



# Confrontation offre/demande

## ■ Offre :

- Quantités
- Caractéristiques
  - Types de produits
  - Prix

## ■ Demande :

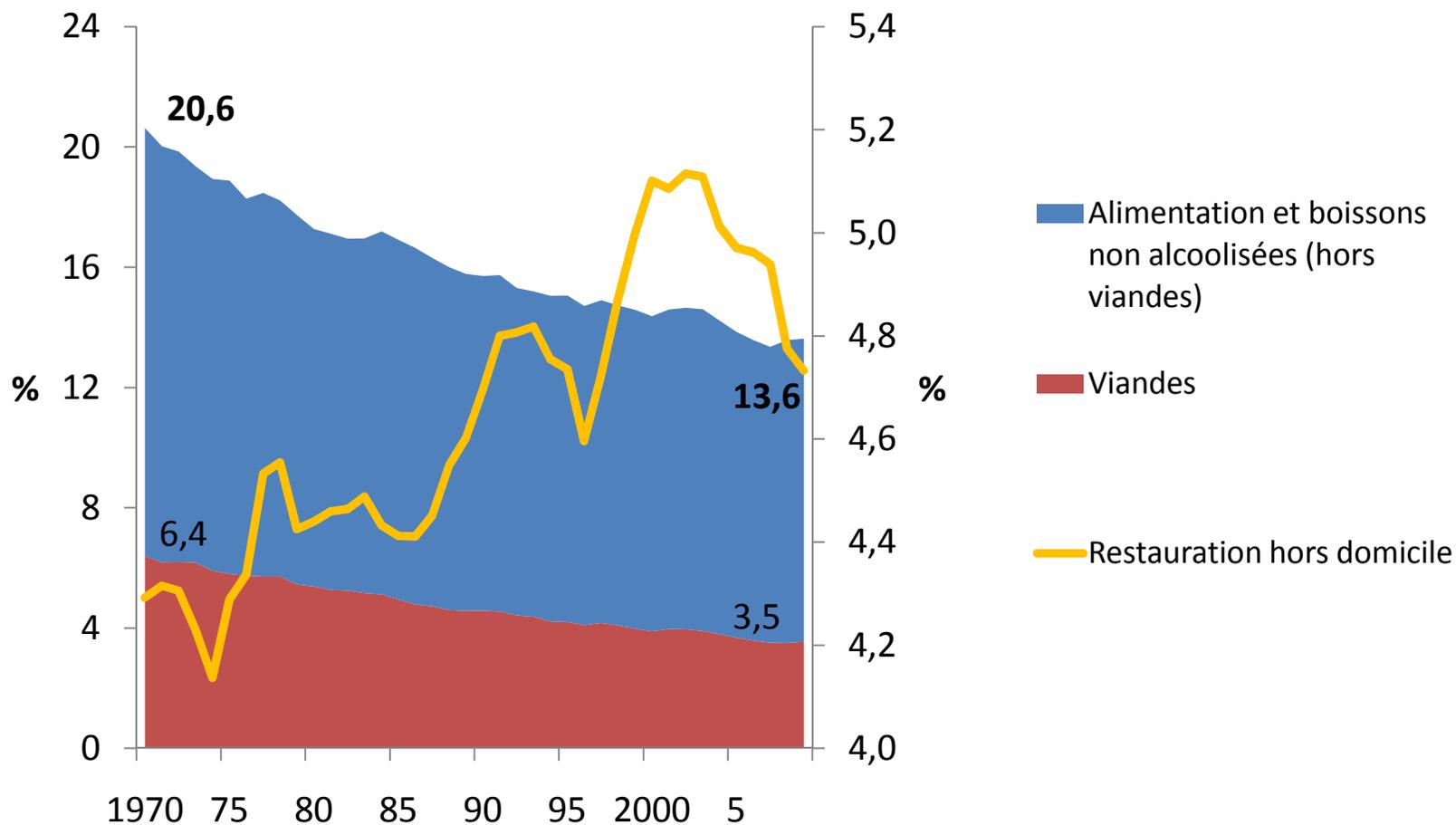
- Ménages
- Domicile / hors domicile
- Arbitrages budgétaires
  
- Evolutions sociologiques
  - Structure des ménages
  - Modes de vie



Source : (Filières avicoles)

### 3. Contexte

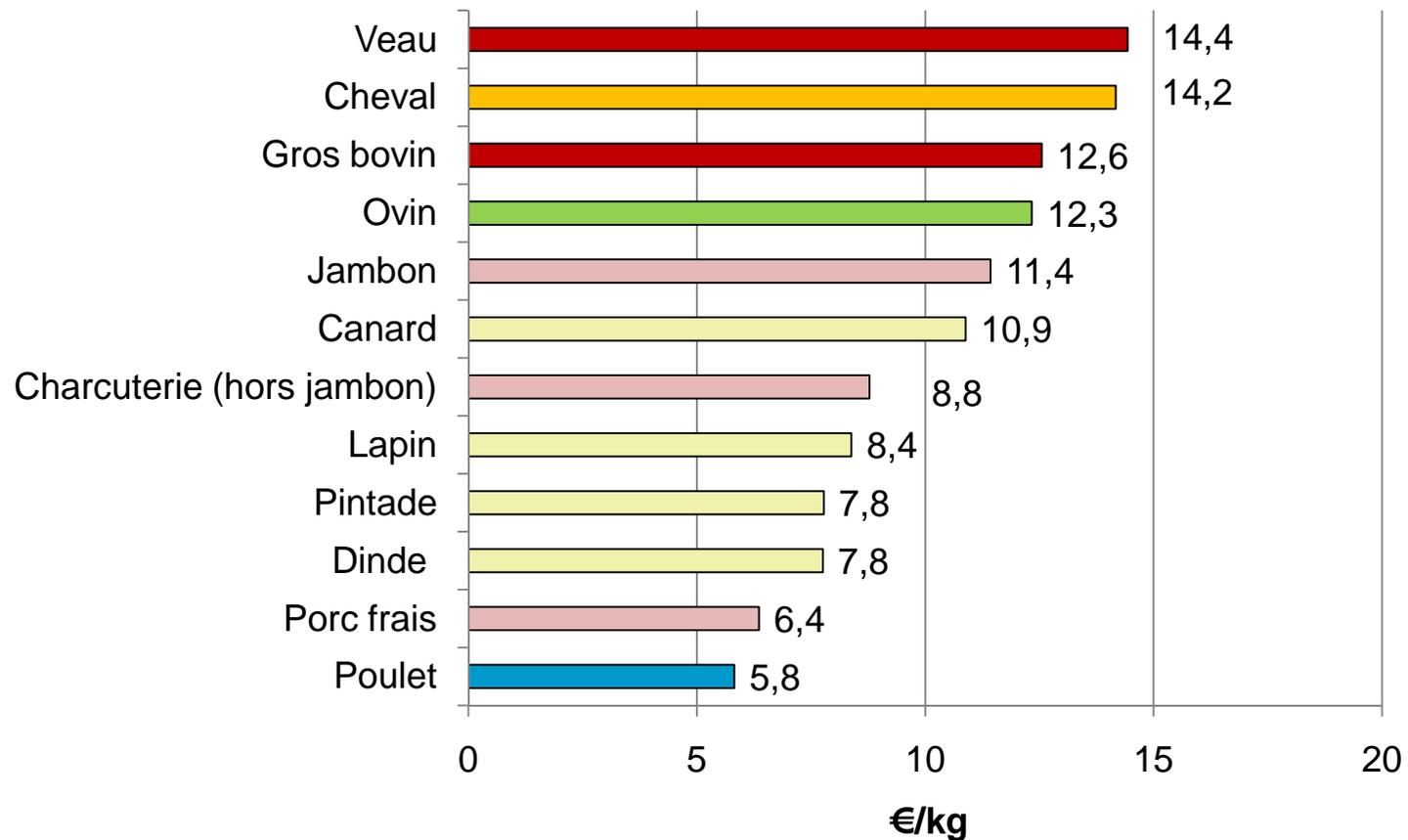
## Part du budget des ménages consacrée à l'alimentation (domicile et hors domicile)



Source : INSEE – comptes de la nation

### 3. F. économiques - Prix

Prix moyen d'achat des viandes fraîches par les ménages en 2010\* (hors produits élaborés, abats et gros achats)



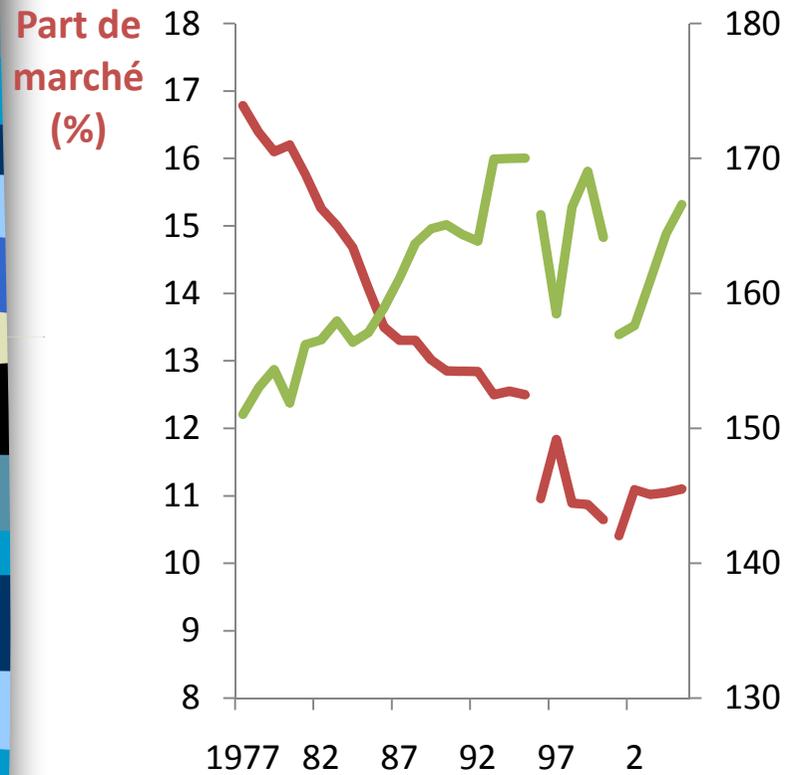
\* 28/12/2009 au 28/11/2010

Source : Kantar Worldpanel

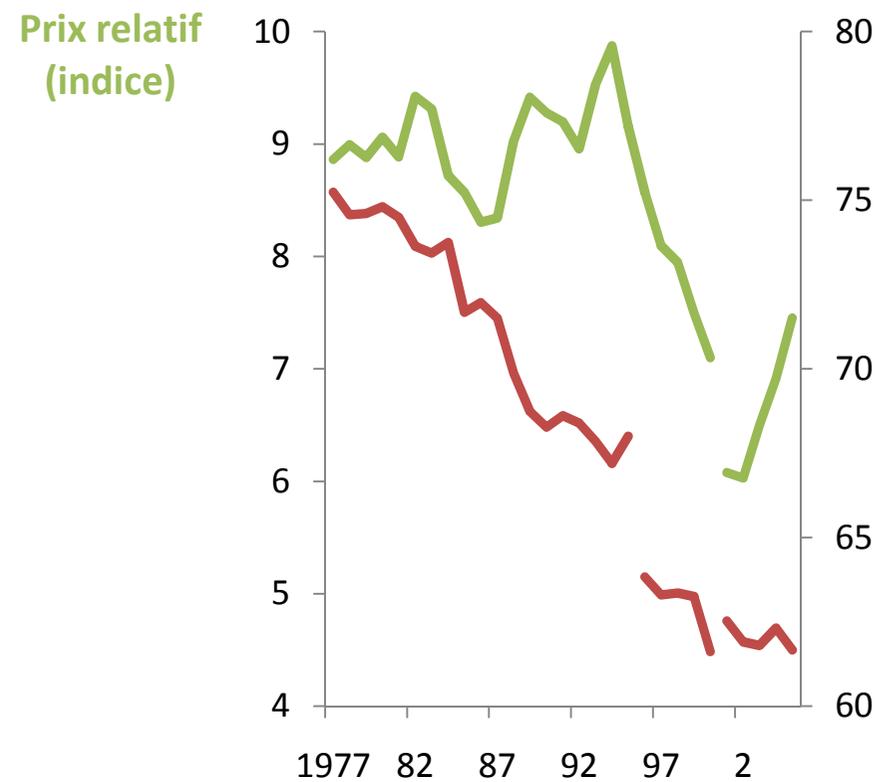
### 3. F. économiques - Prix

## Prix relatifs et parts de marché

Bœuf à griller et à rôtir



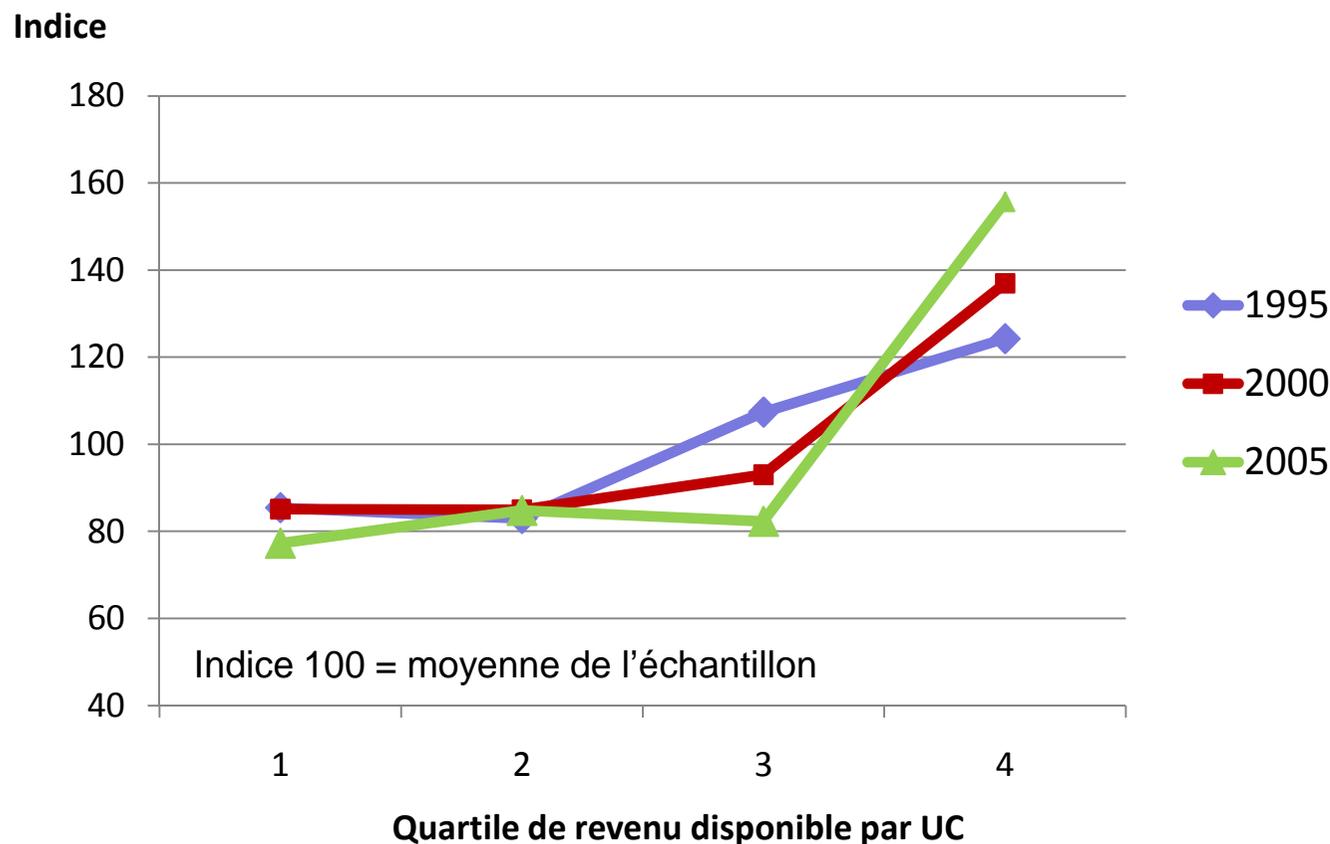
Bœuf à bouillir et à braiser



Source : (de Fontguyon et Mainsant) d'après Kantar Worldpanel

### 3. F. économiques - Revenu

Evolution de l'indice des dépenses annuelles par UC pour la viande ovine (fraîche et surgelée), selon le quartile de revenu disponible par UC du ménage.

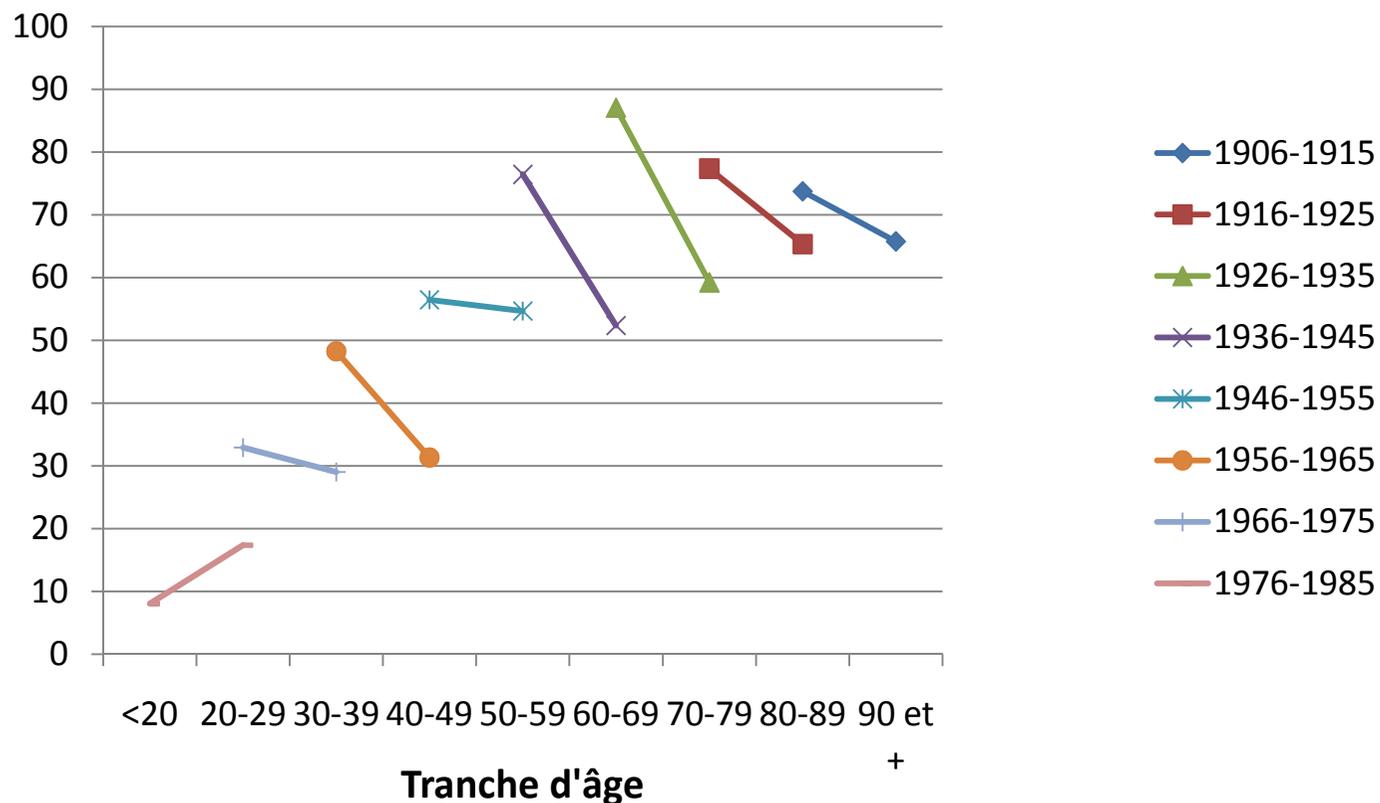


Source : (Budget de Famille, 1995, 2000 et 2005)

### 3. F. non économiques - Génération

Effet de la **génération** sur les dépenses annuelles par UC de viande de veau entre 1995 et 2005.

€ 2005/an/UC

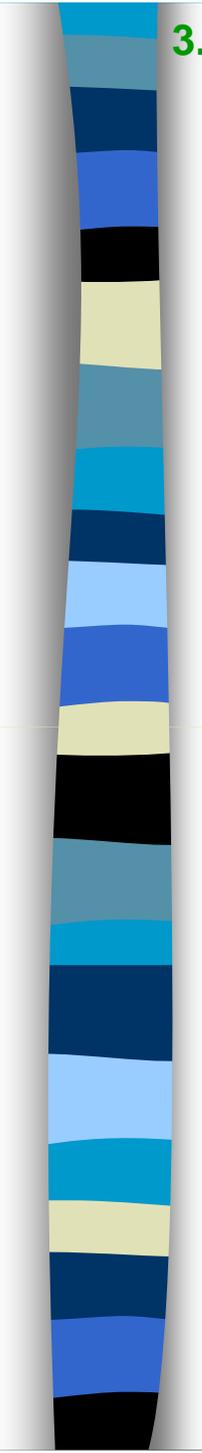


Source : (Budget de Famille, 1995 et 2005)

### 3. F. non économiques - Diplôme

## Effet des variables revenu, âge et diplôme sur les dépenses annuelles par UC en viandes de gros bovin

		Effets sur les dépenses	Probabilité (Effet= 0)
<b>Revenu</b>	<i>1er quartile = référence</i>		
	2ème quartile	27,50	< 0,001
	3ème quartile	43,34	< 0,001
	4ème quartile	<b>83,71</b>	< 0,001
<b>Age</b>	<i>&lt; 35 ans = référence</i>		
	[35-45[	28,90	0,001
	[45-55[	48,55	< 0,001
	[55-65[	<b>72,85</b>	< 0,001
	[65-75[	55,23	< 0,001
	75 et +	37,64	0,001
<b>Diplôme</b>	<i>Aucun=référence</i>		
	Certificat d'études	17,81	0,111
	Brevets, CAP, BEP	14,22	0,138
	Baccalauréat (Bac)	16,21	0,150
	Bac+2	26,36	0,034
	Bac+3 et supérieur	<b>8,77</b>	0,443
	Constante	65,27	< 0,001
<b>(Dépenses moyennes en €/UC/an)</b>		<b>156,08</b>	



### 3. F. non économiques - Valeurs

## De nouvelles valeurs et attitudes qui influencent les comportements d'achat

- Valeur « Santé – nutrition »
  - Différenciation des produits
  
- Valeur « Ethique de la production »
  - Caractère moralement acceptable des conditions de production :
    - Bien-être animal
    - Alimentation et soins aux animaux
    - Environnement
  
  - Conséquences :
    - Non consommation
    - Nouveaux attributs recherchés

### 3. F. non économiques - Valeurs



« **Tout ce qui est biologiquement mangeable n'est pas culturellement comestible** » (Fischler, 1996)

### 3. F. non économiques - Valeurs



Source : Le Monde, 8/12/2006

LA FRANCE PRÉSERVE SES PRAIRIES  
GRÂCE À L'HERBE QU'IL BROUTE.

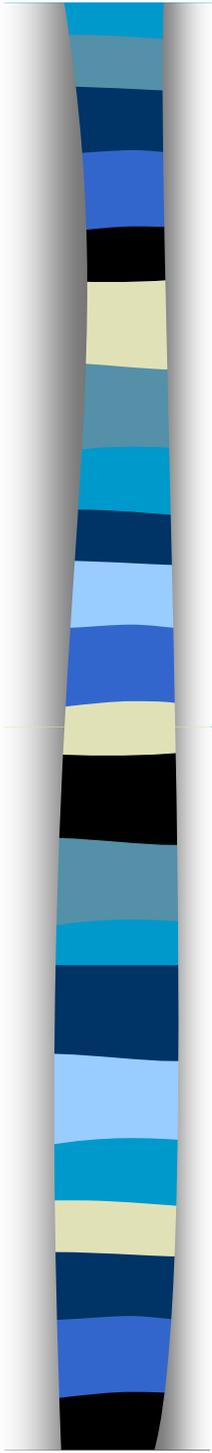
# LE BŒUF, UNE ÉNERGIE NATURELLE.

EN FRANCE, L'ÉLEVAGE BOVIN CONTRIBUE NATURELLEMENT À LA DIVERSITÉ DES PAYSAGES GRÂCE À L'ENTRETIEN DES PRAIRIES. EN EFFET, LES BOVINS, EN BROUTANT L'HERBE L'ÉTÉ ET EN MANGEANT LE FOIN L'HIVER, UTILISENT CHAQUE ANNÉE 13 MILLIONS D'HECTARES DE PRAIRIE, SOIT 20 % DU TERRITOIRE NATIONAL.

CET ESPACE EST PROPICE À LA BIODIVERSITÉ ET JOUE UN RÔLE MAJEUR DANS LE STOCKAGE DU CARBONE, PARTICIPANT AINSI À LA RÉDUCTION DE L'EFFET DE SERRE. AINSI, NON SEULEMENT LE BŒUF EST UTILE À LA PRÉSERVATION DE NOTRE ENVIRONNEMENT, MAIS IL CONTRIBUE AUSSI AU MAINTIEN DE LA DIVERSITÉ DE NOS PAYSAGES QUI FONT DEPUIS TOUJOURS LE CHARME DE NOS RÉGIONS.

Source : (Interbev, 2010)

24/25



## Conclusion

- Consommation par habitant en baisse :
  - Reste à un niveau élevé
  - Tendence observée dans beaucoup de pays
- Déterminants :
  - Multiples
  - Classiques et nouveaux
- Adaptation de l'offre :
  - Innovation produits
  - Occasions de consommation
  - Communication
- Nécessité d'approches croisées



Merci pour votre attention