

Impact de la 2^{ème} crise ESB sur l'utilisation de la viande bovine en France (origine et type d'animaux)

G.COTTO

Institut de l'Elevage, 149, rue de Bercy, 75595 PARIS Cedex 12

RESUME - La seconde crise ESB d'octobre 2000 a eu différents impacts sur les circuits d'écoulement de la viande bovine en France. La grande distribution a d'abord opté massivement pour les vaches allaitantes et les jeunes bovins, mais elle a repris très rapidement, fin 2001, son approvisionnement habituel en vaches laitières, en restant, pour les viandes fraîches, ancrée dans la règle de conduite qu'elle avait adoptée en 1996, se limiter strictement aux animaux d'origine française. Pour les viandes surgelées en revanche, les origines étrangères sont fréquentes, notamment dans les hard discounts, qui représentent maintenant le tiers de ce marché.

La boucherie artisanale, diversifiée largement vers l'activité traiteur, puise de plus en plus dans le troupeau allaitant français et développe les produits sous signes de qualité. Mais après avoir bien résisté à la crise, leur part de marché a renoué avec l'effritement en 2002.

Dans la restauration hors domicile, seule la restauration scolaire publique a vraiment été marquée par la crise, avec des abandons de la viande bovine plus ou moins longs. Ailleurs, notamment dans la restauration commerciale, hormis certains fast-foods et des chaînes qui avaient choisi depuis longtemps l'origine française, la préférence a continué à aller vers des muscles, souvent importés, de vaches laitières bon marché.

Les industries de transformation, très touchées dans le secteur des conserves, ont parfois choisi de s'approvisionner en viandes françaises, pour leurs marques propres. Mais les viandes importées continuent de dominer dans les marques distributeurs.

Changes in supplying cattle for different outlets on the beef market After BSE crisis, returning to normality

G.COTTO

Institut de l'Elevage, 149, rue de Bercy, 75595 PARIS Cedex 12

SUMMARY - Second BSE crisis had different effects on the supply of different beef outlets. At the beginning of 2001, hypermarkets and supermarkets targeted supply on suckler cows and young bulls, but they switched rapidly to dairy cows at the end of the year, as they used to do before the crisis. They have kept on supplying only French cattle for the fresh beef market. Frozen beef, particularly in discount stores, is imported.

Butchers are supplied more and more by the suckler herd and animals under the Quality Meat Assurance scheme. They increased their sales during BSE crisis, but then decreased again in 2002.

In the food service sector only school-canteens have been affected by the crisis, many took beef off their menus a long time ago. The others have kept on supplying cheap cow muscles, often imported, except some fast-food and chain-restaurants, which chose French origin a long time ago.

The meat processing sectors, mainly for canned meat, were most affected, and chose to supply French beef for their own brands. But they kept on using imported beef for the brands they make for the chain stores.

INTRODUCTION

Deux ans après la seconde crise de l'ESB, son impact sur l'utilisation intérieure de viande bovine en France, notamment sur la stratégie d'approvisionnement des différents circuits de la filière, en matière de types d'animaux et d'origines géographiques, a été apprécié.

1. METHODE

Outre les données statistiques (SCEES, Douanes, SECODIP) et bibliographiques, cette étude repose sur une quarantaine d'entretiens avec des abatteurs et découpeurs, des opérateurs de la grande distribution et de la boucherie, de la restauration hors domicile et des transformateurs. Elle donne lieu à des estimations globales.

2. RESULTATS DE L'ETUDE

2.1. CHUTE DES VENTES AU DETAIL PUIS RETOUR VERS LA NORMALE

La seconde crise de l'ESB a provoqué en novembre 2000 la chute spectaculaire des achats des ménages en viande bovine fraîche et surgelée, à 35 % au-dessous du niveau de novembre 1999. En 2001, malgré une reprise nette des achats, la consommation des ménages de viande de bœuf, frais et surgelé, a été en moyenne inférieure de 12 % par rapport à celle de 1999. Cette baisse a nettement plus affecté les steaks hachés, frais et surgelés (-18 % par rapport à 1999).

C'est la grande distribution (hors hard discounts) qui a le plus durement ressenti les effets de la crise. En 2001 les hypermarchés ont vu leurs ventes baisser de 14 % sur le frais et 26 % sur le surgelé. Ces pertes de volumes sont en partie liées à un recul sensible du taux de pénétration¹, de 6 % pour la viande fraîche et 26 % pour le surgelé. Les bouchers-détaillants ont bien résisté, grâce à leur image d'identité et de proximité. La baisse de leurs ventes a été limitée à 2 % pour la viande fraîche, en partie grâce à une progression de 2 % du nombre de ménages acheteurs. Pendant ce temps, les hard discounters ont poursuivi leur conquête de nouveaux acheteurs plus sensibles à l'effet prix qu'aux considérations de sécurité alimentaire, réussissant à accroître leurs ventes de steak haché surgelé de 8 %.

Puis en 2002 les achats des ménages ont poursuivi leur redressement, en plafonnant toutefois 5 % au-dessous de leur niveau de 1999. La baisse structurelle des achats des ménages en viande à bouillir et à braiser n'est plus compensée comme auparavant par la hausse de la consommation de steak haché.

En 2002 les hypermarchés accusent encore un recul de 6 % par rapport à 1999 pour la viande fraîche et un recul plus fort encore pour les steaks hachés frais de 11 %. Les bouchers-détaillants perdent à nouveau 4 % de leurs ventes, effaçant l'avantage relatif qu'ils avaient eu en 2001. Seuls gagnants, les hard discounters, qui ne représentent que 5 % du marché en frais, pèsent désormais 34 % sur le marché du bœuf surgelé, grâce à l'accroissement de près de moitié de leurs ventes en 3 ans. La grande distribution et les bouchers enregistrent encore des reculs de 1 et 2 % de leur clientèle par rapport à 2000.

2.2. GRANDE DISTRIBUTION : CHANGEMENTS PRECAIRES DES TYPES D'ANIMAUX, MAIS TOUJOURS D'ORIGINE FRANÇAISE

Depuis la première crise ESB de 1996, la grande distribution a pris position pour un approvisionnement de viandes bovines d'origine française. Cette attitude reste de mise fin 2002, même si les mentions de catégorie animale et de type racial ne sont plus obligatoires sur l'étiquette depuis janvier 2002. En revanche, les steaks hachés surgelés sont généralement importés.

Jusqu'à la crise d'octobre 2000, les femelles laitières, avec 45 % des tonnages, dominaient dans l'approvisionnement en viande bovine de la grande distribution. En 2001, au lendemain de la crise, la part des jeunes bovins dans l'approvisionnement de la grande distribution a presque doublé, passant à 23 %. En effet leurs viandes étaient vendues à des prix très attractifs. En 2002, malgré le redressement du marché, elles ont continué d'être demandées par certaines enseignes, ce qui a maintenu leur part à 18 %, à mi-chemin entre les niveaux d'avant crise et de crise. C'est que leur rendement en viande nette est bien supérieur à celui des vaches et l'extension de découpe est plus aisée. De plus, ils ne supportent pas le coût du test ESB. Une gestion plus rigoureuse des stocks a permis de réduire les pertes dues à l'écoulement d'exsudat de leur viande.

Les femelles allaitantes ont fait l'objet d'une plus grande inconstance : largement utilisées au premier semestre 2001, quand les vaches laitières s'étaient raréfiées du fait du programme de destruction et de moindres importations, elles sont ensuite revenues à leur niveau d'avant crise, tandis que les vaches laitières regagnaient progressivement leur place.

2.3. LA GRANDE DISTRIBUTION CENTRE SA DEMANDE SUR CERTAINS MUSCLES ET REVIENT A PLUS DE CATEGORIEL

Du fait de la régression des rayons traditionnels à la coupe et de la contrainte réglementaire depuis novembre 2001 d'enlèvement des colonnes vertébrales des bovins de plus de 12 mois, l'approvisionnement de la grande distribution se fait de plus en plus sous forme de muscles prêts à découper (PAD) ou semi-parés.

La grande distribution avait dans un premier temps opté pour des formes "compensées"². Mais elle est revenue rapidement à une utilisation fréquente de catégoriel, à base de moins bonnes vaches laitières, pour des actions promotionnelles ou pour leur fonds de rayon. Les cahiers des charges se recentrent de plus en plus sur certains muscles tels que l'aloyau (faux-filet, entrecôte, filet), pour répondre à la demande du consommateur. La progression des UVC (unités de vente consommateur industrielles) vendues en libre service renforce ce recentrage.

2.4. BEAUCOUP DE BOUCHERS ATTACHES A L'ORIGINE FRANCE

Les bouchers puisent majoritairement leur approvisionnement dans les femelles du troupeau allaitant français. Suite à la crise, les produits vendus sous Certification de Conformité Produit, (Bœuf de tradition Bouchère) et Label Rouges se sont développés, pour

¹ Nombre d'acheteurs pour 100 ménages

² Ensemble de muscles constituant la totalité des muscles d'arrières ou d'avant

représenter 30 % des volumes commercialisés. Mais la tradition d'import dans certaines régions, environ un tiers des volumes du Sud Est et du Sud Ouest, a subsisté.

Tableau 1 : utilisation française de la viande bovine selon les circuits*

(1 000 téc)	1999	2001	2002
Disponibilités	1330	1245	1380
Grande distribution et Hard Discount	720	675	770
Bouchers	190	185	190
Restauration hors domicile	295	280	295
Transformation	125	105	125

*Estimations

2.5. LA RESTAURATION HORS DOMICILE MARQUEE INEGALEMENT PAR LA CRISE

Jusqu'il y a peu de temps, les opérateurs de la restauration hors domicile se souciaient peu de l'origine de la viande bovine. Leurs principales exigences portaient sur le prix de la portion et la tendreté de la viande. Les exigences de traçabilité se sont sérieusement accrues depuis le 1er janvier 2002, date d'application du règlement européen sur l'étiquetage qui oblige chaque site de restauration à détenir les informations requises. Cela a conduit certains opérateurs, de forte taille, à resserrer le nombre de leurs fournisseurs. Mais le gros du marché, très atomisé, continue de jouer les opportunités.

2.6. PAS DE CHANGEMENT DANS L'ORIGINE DES APPROVISIONNEMENTS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE MAIS SOUVENT DIVERSIFICATION

En restauration commerciale, la crise a conforté l'approvisionnement majoritairement français choisi par certaines chaînes depuis 1996, comme Mc Donald's (90 %), Quick (100 %), Flunch et Casino Cafeteria (70 à 75 %) mais elle n'a guère modifié la stratégie de ceux qui importaient, comme Buffalo Grill, Hippopotamus et Courtepaille. Ainsi globalement, la proportion de viande importée ne se serait que faiblement réduite, de 60 % à 50 %. La baisse de consommation a touché tout particulièrement les fast-foods et les chaînes-grills thématiques, pour lesquels la viande bovine est un produit de base. Les réactions ont été diverses. Mc Donald's a communiqué de façon importante sur la traçabilité et la sécurité alimentaire, mettant en avant son cahier des charges. L'enseigne a aussi lancé le "280", un sandwich contenant davantage de viande bovine. Ces mesures n'ont pas suffi à enrayer la baisse de consommation de viande bovine. C'est l'augmentation du nombre de sites, de 16 % en 2 ans, qui a permis au volume total des ventes de progresser de 8 %. En 2002, Mc Donald's a introduit des produits à base de poulet, qui ont permis de gagner de nouveaux clients. L'utilisation de viande de volaille a alors progressé de plus de 15 %, tandis que la viande bovine regagnait 8 %, en partie grâce à l'ouverture de 5 % de restaurants supplémentaires.

Diversification plus rapide chez Quick, qui face à la chute de fréquentation de 15 %, a proposé de nouveaux produits à base de poulet, puis des sandwiches chauds sans bœuf. Les proportions respectives des deux viandes utilisées (bœuf/poulet) sont passées de 76 / 24 à 67 / 33 en 2001.

Au total en 2001 cette enseigne a utilisé 15 % de viande

bovine de moins qu'en 1999, malgré une hausse de 8 % de son parc de restaurants. Au premier semestre 2002, elle enregistrait encore 3 % de clients de moins.

Des chaînes grill spécialisées, comme Hippopotamus et le leader Buffalo Grill, ont été fortement touchées par la crise. Hippopotamus était doté d'une clientèle essentiellement parisienne, très réactive. L'enseigne a ouvert sa gamme à d'autres produits, tels que le poisson, la volaille, les produits asiatiques. Elle s'est mise aussi à proposer des steaks hachés d'origine française, limousine ou charolaise.

La stratégie de Buffalo Grill face à la crise a été de renforcer sa communication sur son approvisionnement en viandes d'Amérique du sud. La chaîne bénéficiait de la progression du nombre de ses sites, de plus d'un tiers en 3 ans. Mais l'affaire judiciaire révélée fin décembre 2002 le soumet à rude épreuve. En revanche, d'autres chaînes (comme Courtepaille) et de nombreux restaurants indépendants ont fait le dos rond sans changer de stratégie, poursuivant leur approvisionnement en viandes importées.

2.7. EFFONDREMENT DANS LES ECOLES

En restauration sociale, si la crise a eu peu d'effet en restauration d'entreprise et santé, en revanche, l'effondrement de consommation a été net dans la restauration scolaire, notamment l'enseignement public, écoles primaires et maternelles, qui dépendent des communes pour la restauration. Dans les collèges et les lycées, la baisse a été moins forte. Et dans l'enseignement privé, il n'y a pratiquement pas eu de baisse. Les maires ont appliqué le principe de précaution : la viande bovine a été retirée des menus, y compris les hachis Parmentier, raviolis, boulettes, merguez, lasagnes.

Selon une étude du CIV menée par SYLAB-YPSIS, 67 % des cantines scolaires primaires publiques (80 % dans les communes urbaines) avaient arrêté la viande bovine suite à la crise. 95 % d'entre elles l'ont réintroduite courant 2001. Mais une commune sur deux a accompagné ce retour de nouvelles exigences (quasi-systématiquement dans les villes).

Fin 2001, 3 % des communes maintenaient leur interdiction de la viande bovine, principalement des grandes villes, qui représentaient 11 % des élèves. Une sur trois ne voulait pas la réintroduire (4 % des élèves).

Pour le steak haché surgelé, aliment de base dans les cantines, le recul était encore de 20 % au premier semestre 2002. C'est pour lui que les exigences d'origine française ont été les plus fortes.

Au fur et à mesure du renouvellement des contrats, dans les nouveaux appels d'offre, ou dans de nouveaux avenants aux contrats, figure très souvent la demande de races à viande, qui correspond en même temps à une origine française. La viande hachée surgelée (sous forme de steak, mais aussi de granulés IQF³ pour les hachis Parmentier et les spaghettis bolognaises) était avant la crise très majoritairement importée. Maintenant elle serait pour moitié d'origine française. Pour les rôtis, braisés, bourguignons, la restauration scolaire s'approvisionnait avant la crise surtout en muscles bon marché issus de vaches laitières de 250-280 kg. Mais sous la pression de responsables de la restauration sociale qui ont fait figurer dans leur appel d'offre des critères de type racial, des vaches allaitantes sont apparues. Ceci en conformité avec le nouveau

³ IQF : Individually Quick Frozen

code des marchés publics, qui donne la faveur au "mieux disant" et non plus au "moins disant". Au total, dans le secteur du scolaire public, la proportion de muscles d'origine française aurait ainsi progressé de 40 à 50 % des volumes. Dans le secteur du scolaire privé, en revanche, ils seraient toujours à 100 % importés.

Tableau 2 : les achats de viande bovine par la restauration hors domicile*

(1000 tonnes de produits finis)	1999	2001	2002
Restauration commerciale	124	121	127
Dont fast-food	51	52	55
Restauration sociale	73	66	69
Dont scolaire	26	21	23
TOTAL RHD	197	188	197

*Estimations

Les prix supérieurs de la viande VBF ont conduit certaines cantines scolaires dont les budgets étaient bloqués, à raréfier les repas à base de viande bovine. Toutefois les recommandations du GPEMDA (Groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé), figurant dans la circulaire interministérielle du 25 juin 2001, sont de 1 repas minimum à base de viande bovine sur 5 repas servis.

Le décret du 17 décembre 2002 paru à la fin de cette étude imposant l'affichage de l'origine auprès des convives n'a pas encore induit de changement majeur. En juillet 2003, à peine la moitié des sites de restauration respectaient la réglementation. Déjà depuis la crise, les cuisines centrales des sociétés de restauration concédée étaient contraintes de s'adapter à la diversité des exigences des collectivités qu'elles approvisionnent. Elles font des cuissons séparées de lots, avec traçabilité sur la race et l'origine jusqu'au site de restauration.

2.8. CODE DES USAGES ET ORIGINE NATIONALE POUR COMBATTRE LA CRISE CHEZ LES CONSERVEURS

Les préparations appertisées à base de viande hachée, notamment les raviolis en conserve, ont été la cible des médias et leur consommation s'est effondrée de plus de 40 % fin 2000. Des tentatives de diversification avec de la viande de volailles, ont rencontré peu de succès auprès des consommateurs. La baisse moyenne sur l'année a été très forte, 23 % selon la FIAC⁴. Les sauces appertisées à la tomate avec viande (sauces bolognaises) ont subi la même baisse.

Les deux poids lourds du secteur des raviolis, Buitoni (Nestlé) et Panzani (William Saurin) ont adopté une stratégie d'approvisionnement en viande bovine 100 % d'origine française pour les produits commercialisés sous leurs marques propres et ils ont largement communiqué sur cette provenance, alors que ce secteur n'est pas soumis à un étiquetage obligatoire sur l'origine des viandes.

Puis les professionnels ont adopté en avril 2002 un nouveau code des usages. Ils ont ainsi supprimé l'introduction de

cœur, qui entrait pour moitié dans la composition de la farce, l'adjonction séparée de matières grasses. Ils ont limité à 20 % la proportion d'affranchis de sorte que ce sont maintenant 80 % de muscles (caparaçons, jarrets, colliers) issus de vaches laitières de 250 kg de carcasse qui entrent dans la recette. Cette nouvelle procédure, qui conduit à un coût 20 % plus élevé qu'auparavant, n'est pas appliquée pour l'ensemble des fabrications, notamment certaines Marques Distributeurs.

2.9. L'INDUSTRIE DU CORNED BEEF EN RESTRUCTURATION

Le corned beef a subi la perte d'une grande partie de ses marchés extérieurs suite à l'embargo des Pays Tiers. Les usines ont subi alors une reconversion partielle vers les aliments pour animaux de compagnie, les "pet foods".

2.10. LES PLATS SURGELES RELATIVEMENT EPARGNES

Le marché des plats cuisinés surgelés à base de viande bovine, notamment les lasagnes et les hachis Parmentier présentés en conditionnements familiaux bon marché, ont moins accusé le choc de la crise ESB. Les opérateurs maintiennent leur approvisionnement à partir de viandes importées, notamment d'Amérique Latine. Seul Marie Surgelés (UNIQ) s'approvisionne exclusivement en viande d'origine française.

2.11. LA VIANDE BOVINE BENEFICIE DE LA DYNAMIQUE DES PRODUITS TRAITEUR FRAIS

Au moment de la crise, les clients qui se détournaient du rayon Boucherie se sont reportés sur le rayon traiteur, en même temps que sur la volaille et le poisson. Rapidement les atouts de praticité de ces produits l'ont emporté sur les craintes du consommateur par rapport au risque ESB. La viande bovine, minoritaire, a bénéficié de la dynamique de ce rayon (à 80 % en libre service), qui a doublé ses ventes en 6 ans.

CONCLUSION

Le marché est revenu proche de la normale en 2002, avec l'oubli de l'ESB par le consommateur, sous l'effet notamment d'une actualité toujours riche en sujets d'inquiétude. La préférence nationale de la grande distribution, facilitée par l'abondance des disponibilités hexagonales, l'emporte toujours pour l'instant sur la logique de bas prix des viandes importées, qui reste l'option majoritaire des opérateurs de la restauration hors domicile et des transformateurs.

OFIVAL, 2002, La consommation des produits carnés en 2001
Institut de l'Elevage, 2003, L'utilisation de la viande bovine d'origine française et étrangère. Après le choc de l'ESB, vers un retour à la normale

⁴Fédération française des Industries d'Aliments Conservés