



ABC Filière

EN BREF

Édition 2024

VIANDE BOVINE

Une diversité de modes de commercialisation

La filière viande bovine est la cinquième production agricole régionale en termes de valeur. Près d'une exploitation agricole bretonne sur deux détient des bovins. La Bretagne produit 11 % de la viande bovine française. Du fait de la variété des bovins, la production se prête mal à la standardisation et la massification de l'offre. Les modes de commercialisation sont donc très divers. Les éleveurs peuvent passer par des organisations de producteurs mais aussi des structures privées, telles que des négociants de bestiaux, ou encore des marchés au cadran. A contrario, l'aval de la filière est concentré autour de trois acteurs dominants dont deux sont des filiales de la grande distribution.

CHIFFRES CLÉS

11 % : part de la Bretagne dans la production nationale de viande bovine.

138 000 tonnes de viande bovine produites en Bretagne en 2023.

-22 % : baisse de la production bretonne de viande bovine entre 2010 et 2023.

DEPUIS 2010

2014 : L'abattoir Gallais Viandes (Pontivy) du groupe Bigard ferme ses portes. L'activité est transférée sur le site de Montauban-de-Bretagne.

2015 : La fin des quotas laitiers et leur assouplissement initié dès 2007 ont conduit à une hausse du nombre de vaches laitières en Bretagne entre 2011 et 2018. En parallèle, de nombreux éleveurs laitiers ont arrêté leur atelier secondaire de vaches allaitantes ou d'engraissement de bovins pour se spécialiser en lait.

2016 : L'épizootie de fièvre catarrhale ovine (FCO), arrivée en France en 2015, touche la Bretagne.

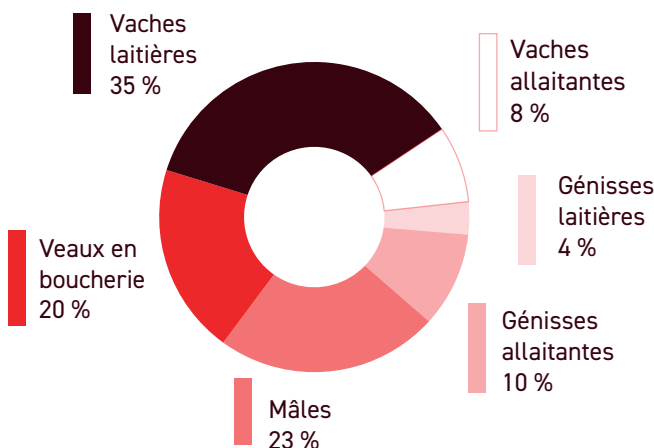
2018 : Fermeture de l'abattoir SVA Jean Rozé de Liffré (35). La filiale du Groupement Mousquetaires décide de transférer les activités sur les sites de Vitré et Trémorél. L'abattoir comptait 189 salariés.

2019 : Interbev Bretagne lance la marque collective Ejendu, bœuf noir en breton. Il s'agit d'animaux croisés Holstein/race à viande. Des acteurs tels que Bigard développent cette filière.

2022 : La Loi Besson-Moreau rend obligatoire la contractualisation écrite pour toute vente de bovins entre l'éleveur et ses premiers acheteurs.

2023 : Fermeture de l'abattoir AIM à Antrain. L'atelier découpe est maintenu dans un premier temps avant d'être fermé à son tour à l'été 2024. Le site employait 110 personnes.

Les vaches laitières de réforme représentent plus du tiers de la production bretonne de viande bovine (en tonnes)



Source : Agreste-SAA, données 2023

14 185 détenteurs de bovins

En 2023, la Bretagne compte 14 185 exploitations détenant des bovins.

52 % des exploitations détenant des bovins sont spécialisées en production laitière, 30 % d'entre elles ont un petit atelier bovin (moins de 20 vaches au total), 8 % sont spécialisées en allaitant, 6 % sont mixtes allaitant-lait et 4 % sont engraisseurs. Par ailleurs, 336 exploitations bretonnes possèdent un atelier veau de boucherie.

Un troupeau laitier bien plus fourni que le troupeau allaitant

En 2023, la Bretagne compte 694 000 vaches laitières et 92 000 vaches allaitantes. La viande bovine régionale est donc majoritairement issue de bovins laitiers : 39 % proviennent de femelles laitières, 20 % de veaux de boucherie très majoritairement issus du troupeau laitier et 23 % de mâles, dont environ la moitié sont nés d'une mère laitière. **Les femelles allaitantes ne représentent que 18 % de la production régionale.**

Un recul des volumes produits de 22 % en treize ans

La Bretagne produisait 178 000 tonnes équivalent carcasse de viande bovine en 2010. Ce chiffre est tombé à 138 000 tonnes en 2023, **soit une chute de 22 % en treize ans**. Le déclin de l'engraissement de mâles, la baisse du nombre de vaches allaitantes et la forte contraction de la production de veaux de boucherie expliquent cette évolution.

Trois races dominantes en allaitant

Le troupeau allaitant breton est composé en majorité de trois races. La Limousine représente 32 % des effectifs, la Blonde d'Aquitaine 22 % et la Charolaise 21 %. Au sein du troupeau laitier, la Prim'Holstein rassemble 82 % des effectifs. **Parmi les bovins mâles produits en Bretagne, 53 % d'entre eux sont de race à viande**, 35 % de type laitier pur et 12 % sont des croisés, en développement ces dernières années.

Des abattages supérieurs à la production régionale

En 2023, la Bretagne abat 275 000 tonnes de bovins, soit **21 % des abattages nationaux**. C'est bien supérieur à la production régionale qui est de 138 000 tonnes et ne représente que la moitié des abattages. Malgré cela, 19 % des bovins produits en Bretagne sont abattus hors de notre région, essentiellement dans des départements voisins. A l'inverse, 58 % des bovins abattus en Bretagne proviennent d'autres régions, très majoritairement limitrophes : Pays de la Loire et Normandie.



Zoom sur la BIO et le Label Rouge

La viande bovine bio est majoritairement issue du troupeau laitier bio. Concernant le troupeau allaitant, le Label Rouge est bien implanté en Bretagne et plus développé que le bio. En 2022, 223 tonnes de viande de veau et 558 tonnes de viande de gros bovins sont produites sous Label rouge en Bretagne.



À SAVOIR

Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte dans la valorisation et la commercialisation des bovins.

- Son type : mâle, femelle, jeune, réforme.
- Sa race : laitière, allaitante, croisée.
- Son mode d'élevage et le cahier des charges suivi.

La production bovine est par nature très hétérogène et ne se prête donc pas facilement à la standardisation et aux démarches collectives.

Une commercialisation des bovins très atomisée

Les éleveurs ont plusieurs options pour commercialiser leurs bovins. Ils peuvent passer par **des organisations de producteurs** qui se chargent de commercialiser les animaux. Les plus importantes sont Elvea, Coopel-bovi, Eureden, Terres de l'Ouest et Terrena. Ils peuvent aussi passer par **des négociants privés ou vendre directement aux abattoirs ou aux bouchers**.

Ils peuvent également vendre leurs animaux par le biais de **marchés aux bestiaux**. Il en existe cinq en Bretagne : Guerlesquin, Bourg-Blanc, Belle-Isle/Bégard, Landivisiau et Lamballe. Enfin, certains éleveurs, surtout de bovins de race à viande, pratiquent la vente directe de tout ou partie de leurs animaux.

Une distribution très impliquée dans l'abattage de bovins

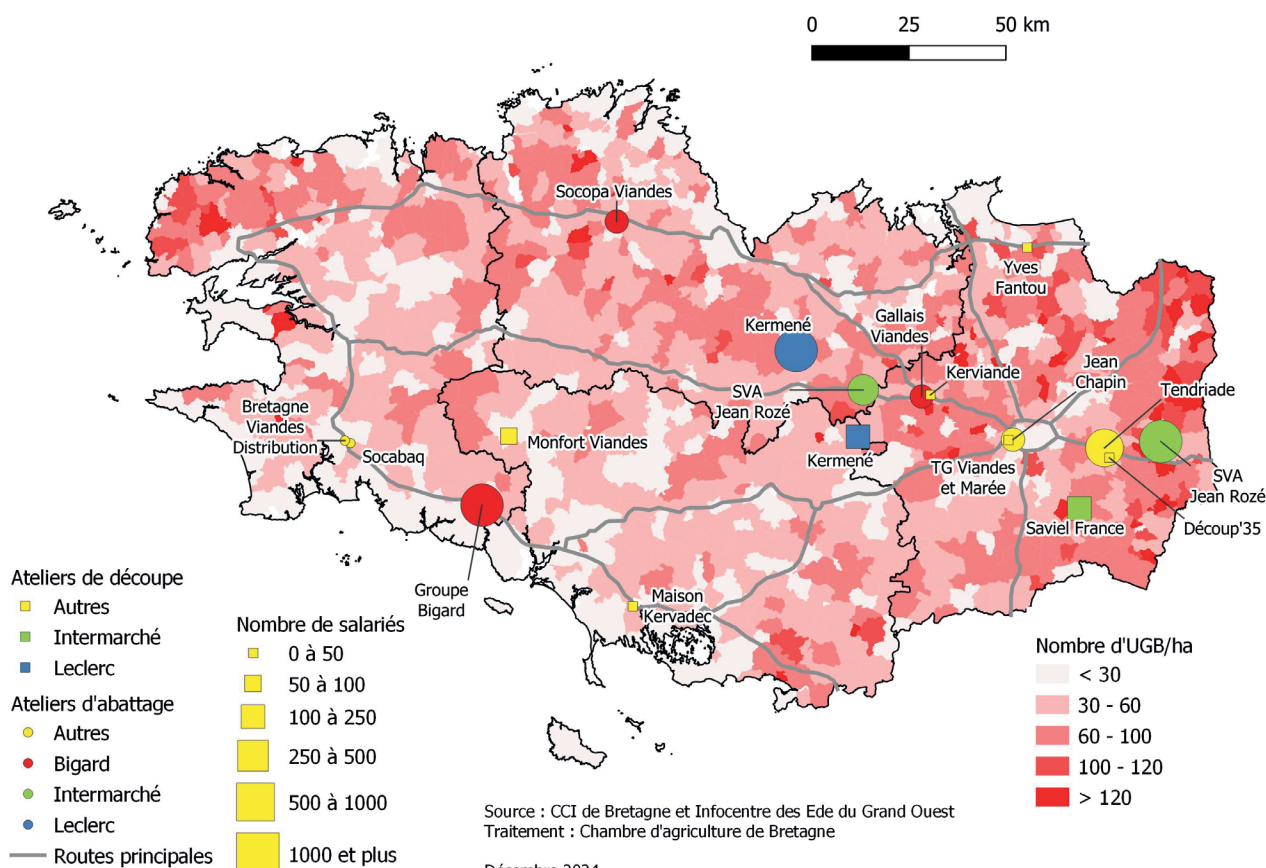
Trois acteurs dominent les abattages de bovins en Bretagne.

Deux sont des filiales de la grande distribution. SVA Jean

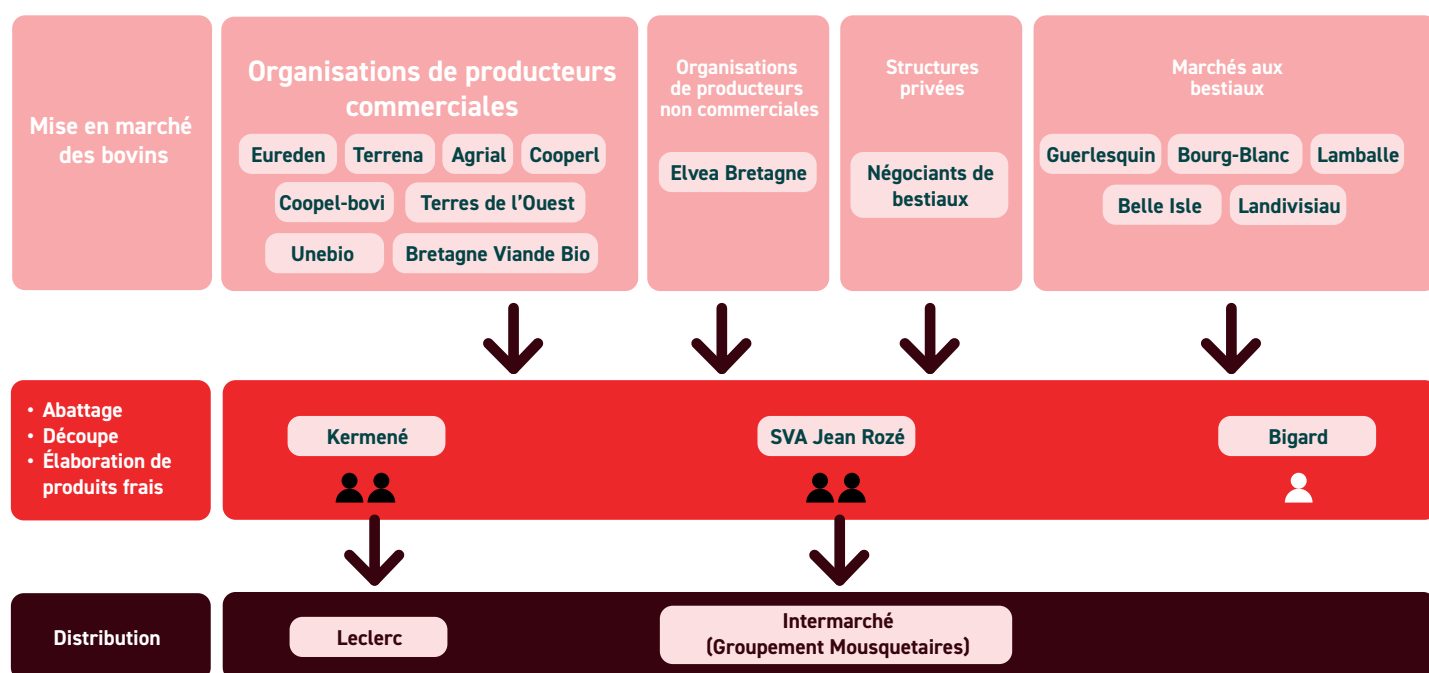
Rozé, qui appartient au Groupement Mousquetaires, possède trois outils en Bretagne : deux abattoirs à Trémoré (22) et Vitré (35) et un outil de transformation à Janzé (35). Kermené, filiale de Leclerc, compte un site d'abattage de bovins au Mené (22) et un site de transformation à Saint-Léry (56). Bigard, leader français de la viande et originaire de Bretagne, détient trois abattoirs, à Quimperlé (29), Guingamp (29) et Montauban-de-Bretagne (35).

Ces acteurs réalisent l'essentiel des abattages régionaux. Il existe aussi une dizaine d'outils de plus petite taille. La plupart sont publics et multi-espèces. Ils permettent un abattage de proximité et favorisent l'existence de filières locales et de circuits courts. En 2024, l'un des principaux a fermé. Il s'agit de l'abattoir privé de Quintin. A contrario, un nouvel abattoir public devrait voir le jour en 2026 au Faou en remplacement de l'ancien devenu trop petit et vétuste.

LES SITES D'ABATTAGE ET DE TRANSFORMATION MAJORITAIREMENT SITUÉS À L'EST DE LA BRETAGNE



FILIÈRE VIANDE BOVINE : DES MODÈLES DE COMMERCIALISATION VARIÉS



Légende :

Nature des capitaux

○ : famille

● : distribution

Nombre de salariés en Bretagne

● : moins de 2 000

●● : plus de 2 000

Des modes de commercialisation variés

Le schéma des relations entre les acteurs de la filière viande bovine fait ressortir **une grande variété de modes de commercialisation** au sein de la filière. Les éleveurs ont en effet le choix de vendre leurs animaux à plusieurs structures.

Ils peuvent ainsi passer par **des organisations de producteurs commerciales**. Celles-ci achètent les bovins aux éleveurs et se chargent ensuite de les commercialiser auprès des abatteurs. Ces structures sont toutes des coopératives.

Les éleveurs peuvent aussi passer par **des organisations de producteurs non commerciales**, telles que Elvea Bretagne. Dans ce cas de figure, l'OP se charge de trouver des débouchés aux animaux, sans les acheter, les animaux restant la propriété de l'éleveur jusqu'à ce que la transaction avec l'abatteur soit réalisée.

Une troisième possibilité est de passer par **des structures privées**, souvent des négociants de bestiaux. Les éleveurs peuvent aussi vendre directement à des bouchers ou aux abatteurs.

Des ventes directes et sous SIQO bien développées

Enfin, la vente directe est une dernière modalité, développée surtout par les éleveurs de vaches allaitantes. L'éleveur paie une prestation à un industriel pour faire abattre et découper son bovin puis le commercialise lui-même.

Concernant **les filières sous signe de qualité** tel que le Label Rouge, les organismes de gestion jouent un rôle de coordination entre la demande des clients et l'offre.

Les ventes de gré à gré entre les éleveurs et le premier acheteur sont encore très ancrées au sein de la filière. Malgré tout, la contractualisation, voire l'intégration, se développe, notamment pour l'engraissement de jeunes bovins et de génisses.

Nota : il est prévu la réalisation d'une fiche sur la filière veaux de boucherie.

Sources : Agreste-Statistique Agricole Annuelle 2023, Recensement agricole 2020, Chambre d'agriculture de Bretagne, CCI de Bretagne, Infocentre des EdE du Grand Ouest, presse.