



DIAGNOSTIC DE LA FILIÈRE VIANDE BOVINE EN ISÈRE

2025

La consommation totale de viande n'a cessé d'augmenter depuis les années 1970 mais la part de la viande bovine régresse. La filière viande bovine a en effet connu depuis une dizaine d'année de profondes mutations : des tendances de consommation en constante évolution (diminution de la consommation de viande rouge, augmentation des parts de marché sur la viande hachée, contexte inflationniste), des prix historiquement hauts qui compensent pourtant difficilement des charges qui explosent, des risques climatiques toujours plus marqués, le regard de la société sur l'élevage bovin sont tout autant de raisons à ces profondes mutations et cette déconsommation de la viande.

La chambre d'agriculture de l'Isère et ses partenaires ont souhaité dresser un panorama complet de la filière viande bovine Iséroise pour en comprendre les forces motrices et les écueils et mettre en place un plan d'action partagé visant à redynamiser cette filière, à redonner de l'attractivité à ce métier et à répondre aux besoins des éleveurs Isérois.

- Quelles pistes de développement pour la filière viande bovine en Isère? Quelle stratégie pour l'installation sur cette filière? Quel projet structurant soutenir et développer dans le département pour améliorer la valeur ajoutée captée par les exploitations ?
- Quelle communication sur cette filière pour faire face à l'agribashing - particulièrement virulent sur les élevages bovins?

Isère



1 000
exploitations bovines

12 000
TEC*

*tonne équivalent-carasse



10% de la production régionale

Auvergne Rhône-alpes



8 000
exploitations bovines

130 000
TEC



10% de la production nationale

France



100 000
exploitations bovines

1,4 millions
TEC



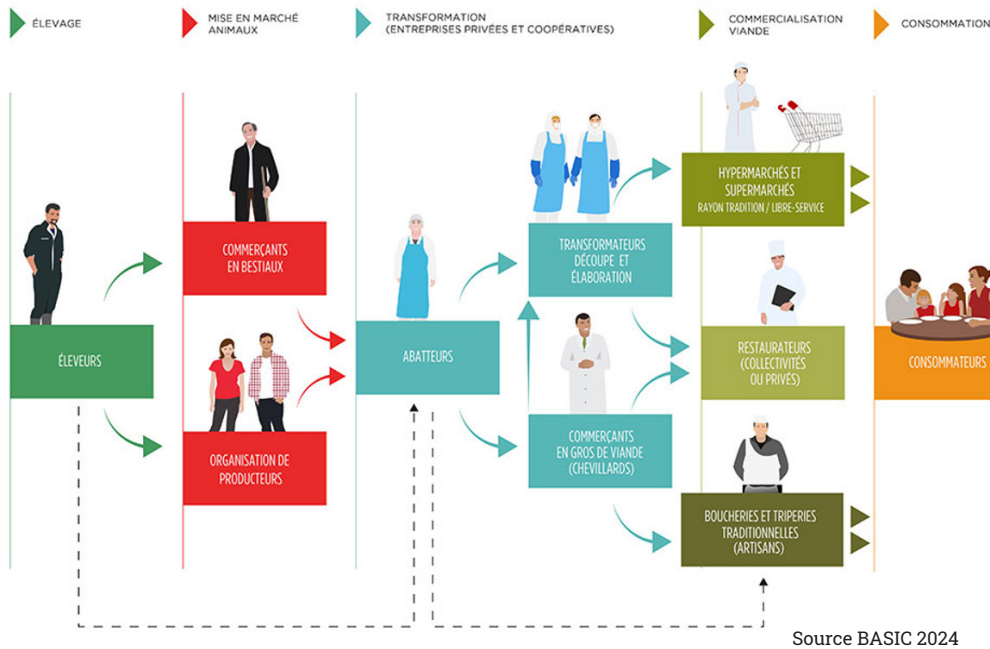
21% de la production européenne



1er pays producteur
européen de viande
bovine

PANORAMA DE LA FILIÈRE VIANDE BOVINE EN ISÈRE

La filière viande: une filière complexe ou de nombreux maillons interagissent de la production à la consommation



Une histoire de polarisation et de concurrence croissante sur la filière viande bovine

Années 1945-65

SPÉCIALISATION DES RACES ET AGUMENTATION DES CHEPELS

Années 1965-90

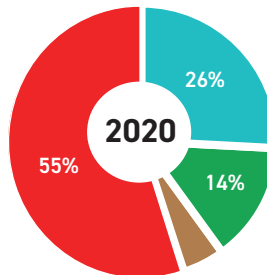
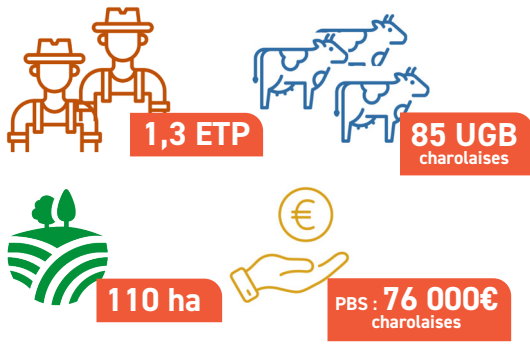
D'UNE LOGIQUE ARTISANALE A INDUSTRIELLE

Depuis 1990

RETOURNEMENT DE LA CONSOMMATION ET PRÉDOMINANCE DU STEAK HACHÉ

PRODUCTION

Carte d'identité d'un éleveur allaitant isérois
(basé sur les exploitations +20 bovins)



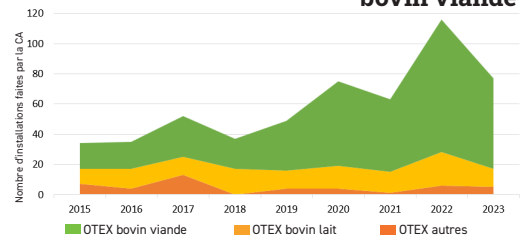
Statuts juridiques :

- Exploitations individuelles
- GAEC
- EARL
- Autres statuts

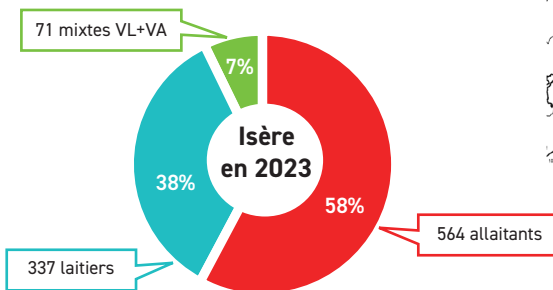
88% part de l'alimentation des bovins viande (herbe, fourrage, céréales) produite par l'éleveur lui-même sur sa ferme.

Les élevages herbivores français sont très liés au sol: capable de produire la majeure partie de leur l'alimentation des troupeaux et de recycler la majeure partie des déjections.

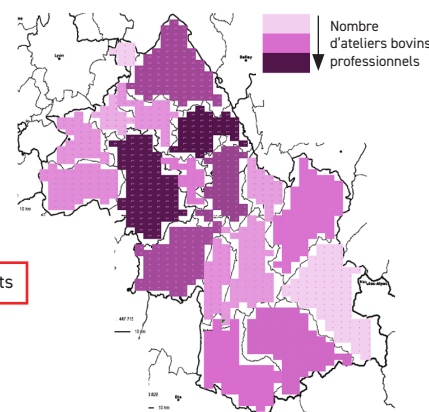
Très peu d'installation sur la filière bovin viande



Répartition des typologies des EA bovines iséroises
(données IGP 2010, 2020 et 2023)



La part des petites exploitations a baissé de moitié en 15 ans, il y a peu de naisseurs spécialisés, en comparaison à la région (le département est plus porté sur l'engraissement des animaux).



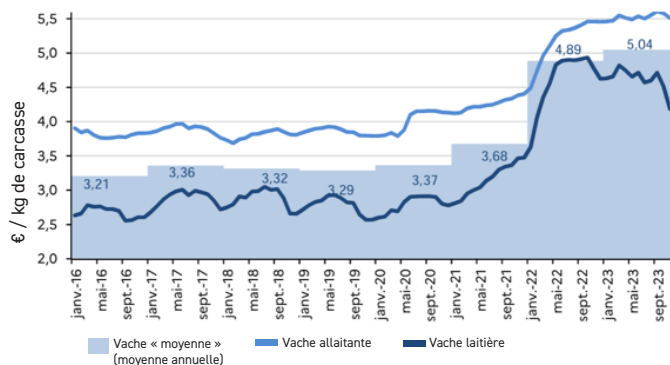
Cartes de la répartition du nombre d'ateliers bovins professionnels entre les EPCI de l'Isère (en 2023)

Viande produite en 2023 : 11 600 TEC
dont **642 TEC** provient de l'agriculture biologique
30% de la viande produite provient de l'élevage laitier

Répartition de la production de viande bovine produite en Isère et abattue en France
(données NORMABEV - Abattages bovins 2010-2020-2023)



Explosion des prix des bovins



Augmentation du cours due à une raréfaction de l'offre :



Difficultés du métier



Mobilisation des capitaux

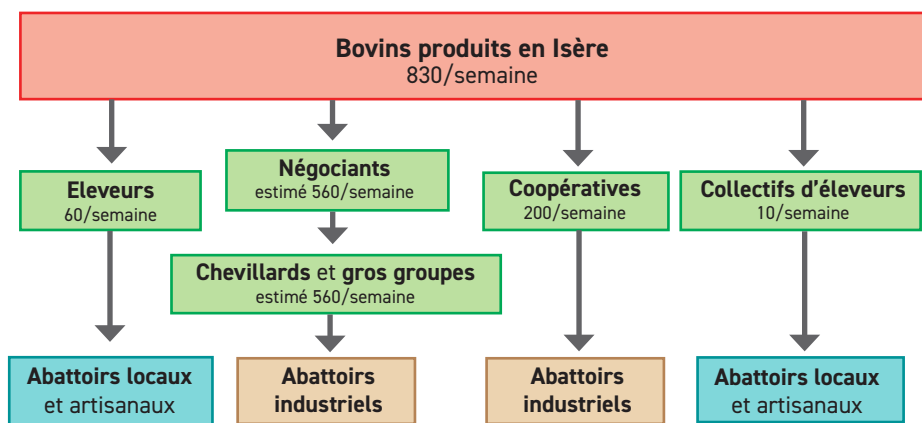


Contexte sanitaire difficile



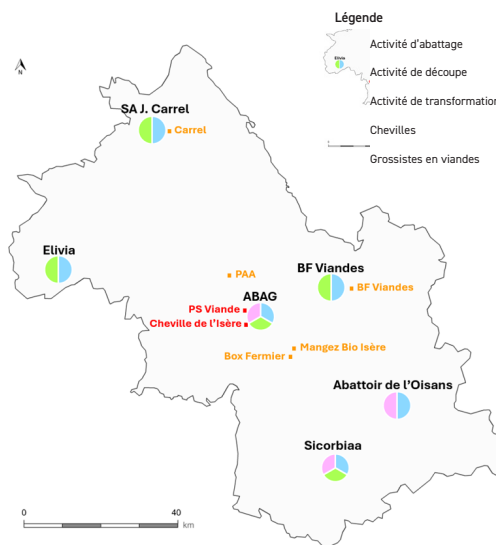
Agribashing

TRANSFORMATION



43 000

Nombre bovins isérois abattus en 2023
dont **10%** abattus sur le département



Carte des principaux outils d'abattage, découpe et transformation de bovins isérois

Source IPG 2023

DISTRIBUTION

Débouchés de la viande bovine en France

Plats préparés industriels

Restauration hors domicile
Segment de marché marqué par l'importation de viande (+50% de la restauration commerciale). Approvisionnement en viande hachée explose pour la restauration commerciale.

Grande et moyenne surface
50% de la viande de bœuf est consommée sous forme hachée
Moins de 10% d'import dans les GMS
100 GMS et 93 supérettes (environ) en Isère

Boucherie
Environ 400 boucheries en Isère
Dernier maillon le + connecté au monde de l'élevage

Vente directe
377 éleveurs en vente directe en 2020 (selon RGA)
25 PVC en Isère : 8% des ventes

Export

Autoconsommation

24,5%

taux d'auto-approvisionnement en viande bovine de l'Isère

77%

taux d'auto-approvisionnement en viande bovine de la région AURA

En Isère

1 300 000 habitants (INSEE 2021)

Consommation de viande bovine : **28 600 t**

Production de viande : **7 000 t**

77% de la production de la viande bovine détenue par :

- **5 groupes industriels** : BIGARD (acteur dominant : 40% du volume abattu), SVA (Intermarché)
- **2 coopératives** (ELIVIA et TRADIVAL, groupe SICAREV, et KERMENE, Leclerc)

Impact de la consommation sur la filière :

Une bête transformée entièrement en hachée perd **30%** de sa valeur par rapport à une découpe traditionnelle..

Le cœur de la consommation en France est basé sur de la viande bovine issue de femelles (viande plus rouge, tendre...) contrairement à certains de nos pays voisins.



Des raisons d'être optimistes, mais aussi des défis à relever pour la filière.



FORCES

Savoir-faire unique et reconnu (même à l'étranger)

Elevage isérois : maillage territorial, entretien environnement, etc

Éleveurs **passionnés**

Approvisionnement régional élevé

Diminution de la production et de la consommation = **équilibre?**



FAIBLESSES

Peu d'installations (volume horaire important pour peu de valorisation)

Méconnaissance des efforts des éleveurs, de nos **produits** et **atouts**

Déconnection **production/consommation**

Gestion de l'**équilibre matière** difficile et bloquante pour développer les filières de proximité

Prix du local trop haut (pour certains segments de marché)



OPPORTUNITÉS

Grand **bassin de consommation** et **pouvoir d'achat** élevé

Communiquer collectivement sur les bonnes conditions d'élevage en France

Contractualisation et prise en compte des **coûts de production** dans la constitution des prix

Jeunes consommateurs/ tendances **flexitariennes**



MENACES

Fluctuation des prix

Augmentation de la **consommation de viande hachée**

Non-respect d'**Egalim**

Diminution trop importante de la production de viande française

ANALYSE SWOT

PLAN D'ACTION

AMONT - élevage

GESTION

Améliorer les capacités de gestion des éleveurs à travers la maîtrise des CP, des références prix.

PRODUCTION

Développer l'engraissement.

INSTALLATION / TRANSMISSION

Travailler sur la mobilisation des capitaux en lien avec AURA.

DÉCOUPE ET TRANSFORMATION

COMMUNICATION

Ouverture des abattoirs de proximité à la filière (clients) et au public. Groupe de travail inter-abattoir régional.

DÉCOUPE / TRANSFORMATION

Proposer des prestations utiles au développement des circuits courts (conditionnement).

CHEVILLE

Activités de chevillard très importante pour le maintien de ces outils de proximité: métier à réinventer.

AVAL - distribution

COMMUNICATION

Valoriser la qualité de nos élevages et auprès du consommateur sur l'achat de sa viande (VBF peu visible).

COMMERCIALISATION

Mailler les outils de production locaux et régionaux : plus souple, plus de lien à créer.

DISTRIBUTION

Explorer certains circuits (vente semi gros / le bon animal pour le bon circuit) segmentation des marchés / adéquation offre - demande).