

# ÉTUDES Viandes blanches



## ANALYSE DES FLUX D'IMPORTATION DE VOLAILLE EN FRANCE

### DONNÉES 2019

*Le présent document est la synthèse de l'étude réalisée au premier semestre 2021 par **AND international** à la demande de FranceAgriMer sur les flux d'importation de volaille en France. L'analyse porte sur l'année 2019 ; en effet, 2020 est trop atypique pour pouvoir être comparée aux années précédentes.*

## 1 – Les données statistiques de base

Le constat initial est que les importations françaises de viande de poulet, réfrigérée, congelée ou transformée sont en constante progression. Entre 2010 et 2019, les importations de viandes et préparations de poulet ont augmenté de 55 % (+ 213 000 tonnes équivalent carcasse) alors que les exportations ont chuté de 91 000 tec. Selon le bilan établi par le SSP, le taux de couverture de la consommation par la production est passé de 109 % à 85 %. Ainsi, le solde commercial français pour la viande de poulet est négatif depuis 2015.

Entre 2015 et 2019, la progression moyenne annuelle des importations a été de 9 000 tonnes de viandes et de 7 000 t de produits transformés à base de viande de poulet.

Cependant, à compter de 2016, la production hexagonale a contribué, elle aussi, à la croissance du marché intérieur. La réduction des exportations, notamment à destination des pays tiers, a amené les opérateurs français à réorienter leur activité vers les débouchés locaux.

L'origine principale des achats de poulet par les deuxièmes transformateurs, restaurateurs et distributeurs français est toujours la Belgique, dont une partie des abattages concernent des animaux élevés en France ; mais la plus grande progression a été le fait de la Pologne (+ 29 000 t de viande entre 2015 et 2019, soit + 7 250 t par an et +11 600 t de produits élaborés, soit + 2 900 t / an). Les achats de viande auprès de l'Espagne ont également progressé ainsi que les achats d'élaborés auprès de l'Allemagne et du Bénélux.

Les produits les plus prisés sont les découpes sans os (+ 33 000 t entre 2015 et 2019) et avec os (+ 13 000 t). Les prix des produits importés sont plus bas que ceux des produits français, de 15 % à 30 %. Les échanges de dinde sont caractérisés par une stabilité des importations et une baisse des exportations, mais le bilan reste positif.

De 2015 à 2019 sur le marché français, les achats de viande de poulet au détail sont passés de 539 000 à 557 000 tonnes de viande, les utilisations en restauration de 121 000 à 138 000 t et celles de l'industrie de 263 000 à 324 000 t. Le segment le plus dynamique est l'utilisation en industrie. La consommation de viandes non transformées représente désormais seulement un peu plus de la moitié du marché ; au sein de

cet univers, le poulet entier est en constant recul, progressivement remplacé par les découpes et les produits élaborés.

## 2 – Enquête de terrain

L'enquête de terrain réalisée auprès de 32 interlocuteurs, industriels, distributeurs, grossistes et traders débouche sur les constats exposés ci-dessous.

### **Au stade de détail**

- La grande distribution est attachée à l'origine France sur la viande réfrigérée, les hard discounters progressent en origine France mais restent significativement importateurs et certaines autres enseignes continuent d'importer des découpes, essentiellement de Belgique.
- Le logo « Volaille Française » est bien reconnu et demandé pour la viande réfrigérée.
- Sur les élaborés, les origines UE (Union européenne) perdurent, en raison de la pression des prix et en dépit de l'affichage de l'origine des matières premières. Celles-ci sont importées, pour les produits d'entrée de gamme ou pour tous les produits, en fonction des choix des fabricants.
- Le marché ethnique progresse grâce aux boucheries indépendantes, il est basé sur le prix et essentiellement nourri par les importations.

### **En restauration**

- L'importation demeure importante en dépit des efforts réalisés par les opérateurs français et les fédérations professionnelles.
- Les achats des chaînes de restauration rapide sont fluctuants ; ils s'ouvrent à l'approvisionnement local mais peuvent également faire l'inverse.
- EGALIM pourrait donner un avantage à l'origine France sur la restauration collective. Des parts de marché ont déjà été reprises. Des approches constructives sont mises en place avec certains clients mais l'atteinte des objectifs en ce qui concerne la part des produits de qualité pourrait ne pas être atteinte à l'échéance souhaitée.
- La restauration commerciale reste aussi attachée à l'import, mais avec un souci grandissant du bien-être animal (BEA) dans les groupes ; et davantage de défiance vis-à-vis des pays non-UE.
- Les actions en boulangerie portent leurs fruits (sandwichs, salades...).
- Le secteur du kebab connaît un développement rapide, essentiellement avec des produits allemands.

### **Dans l'industrie**

- De nombreux opérateurs majeurs importent, toutes transformations confondues : conserves, sandwichs, panés, jambons..., parfois en totalité de leurs achats.
- L'indication d'origine n'a pas permis de faire baisser les importations de ces acteurs.
- Selon les industriels utilisateurs, à qualité égale, 50 ct/kg d'écart sont acceptables, 1 €/kg ne l'est pas.
- Les difficultés sont exacerbées à l'occasion des hausses de tarif liées aux coûts de l'aliment du bétail, qui constituent une occasion de comparaison des tarifs et de remise en cause des marchés.
- Les écarts de prix sont plus importants pour les viandes congelées, en comparaison avec les viandes réfrigérées.

Les acheteurs français se sont recentrés sur une offre européenne de produits réfrigérés, ce qui explique le succès de l'origine polonaise, de qualité relativement bonne et bon marché. L'offre française est également de bonne qualité, mais plus chère, concentrée sur un nombre réduit d'opérateurs et peu agile. Les outils français ont été modernisés, mais il n'y a pas eu de création, à l'inverse d'autres pays de l'UE et notamment de la Pologne ; le nombre d'outils dédiés aux débouchés industriels est plus important dans les pays concurrents, malgré les progrès réalisés en France.

La grande concentration de l'abattage-découpe en France incite les acheteurs à entretenir des relations avec des fournisseurs européens pour ne pas être en situation de dépendance.

Les écarts de prix vis-à-vis de l'offre française varient entre 0 et - 12 % pour l'Allemagne, - 10 % à - 15 % pour les Pays-Bas, - 10 % à - 20 % pour la Belgique, - 20 % à - 30 % pour la Pologne, et - 30 % à - 40 % pour le Brésil. La perspective du développement de la demande des grandes entreprises de transformation, restauration ou distribution pour des viandes issues d'animaux élevés selon le cahier des charges de l'ECC (European Chicken Commitment) pourrait mettre la filière française dans une situation plus délicate.

En effet, les exigences en matière de densité nécessiteraient, partout en Europe, la création de nouveaux bâtiments d'élevage, processus lent et complexe en France, plus simple et plus rapide dans d'autres États membres. Par ailleurs, les coûts de production seraient renchérissés et la demande pour la viande de poulet risque de diminuer, au détriment des acteurs les moins compétitifs sur les prix.

Dans le cas où l'ECC ne deviendrait qu'un segment minoritaire en France et dans l'UE, la filière française, forte de son expérience et de son équipement de production en poulet certifié, se trouverait en meilleure position que si l'ECC devient la référence majoritaire. Les incertitudes demeurent importantes d'une part sur la volonté des consommateurs à payer plus cher la viande de poulet, qui est parmi les moins chères du marché, et d'autre part sur l'attitude de certains opérateurs majeurs.

### 3 - Tableaux de synthèse

La mise à jour de l'étude aboutit aux estimations suivantes, en ce qui concerne le taux d'importation par circuit.

**Tableau 1- Synthèse des segments et du taux d'importation - Estimations de 2015**

POULET en 1000 t de produits	Marché TOTAL	Dont STANDARD	Importations STANDARD	% Import (sur TOTAL)	% Import (sur STANDARD)
Détail	539	348	51	9 %	15 %
RHD et BVP	121	90	81	67 %	90 %
Industrie et rôtisserie	263	250	191	73 %	76 %
<b>TOTAL</b>	<b>923</b>	<b>688</b>	<b>323</b>	<b>35 %</b>	<b>47 %</b>

And international / CIPC – Rappel de l'étude de 2016

**Tableau 2 - Synthèse des segments et du taux d'importation - Estimations pour 2019**

POULET en 1000 t de produits	Marché TOTAL	Dont STANDARD	Importations STANDARD	% Import (sur TOTAL)	% Import (sur STANDARD)
Détail	557	360	84	15 %	23 %
RHD et BVP	138	107	82	59 %	77 %
Industrie et rôtisserie	324	308	233	72 %	76 %
<b>TOTAL</b>	<b>1 019</b>	<b>775</b>	<b>398</b>	<b>39 %</b>	<b>51 %</b>

Élaboration AND international

Le développement des importations sur le marché de détail traduit l'évolution des parts de marché des différentes enseignes. En dépit des efforts et de la volonté des plus dynamiques d'entre elles pour s'approvisionner en France, la production de l'Hexagone n'est pas toujours suffisante en quantité par rapport au positionnement voulu. L'augmentation des importations dans le secteur de détail hors GMS correspond à une demande de prix bas.

En revanche, l'amélioration de la situation dans le secteur de la restauration traduit, jusqu'en 2019, les efforts d'adaptation des produits et de compétitivité prix des opérateurs français. Concernant l'industrie, le taux de pénétration des importations n'a pas changé, mais les volumes ont augmenté.

## 4 – Enseignements

- La filière française est en mutation, notamment avec la progression des poids moyens et le développement d'outils dédiés à la restauration ou à l'industrie ; la filière UE est en progression. Le processus de mise à niveau de la filière standard française est en cours, mais cela prend du temps, qui pourrait être mis à profit par nos voisins pour poursuivre leur développement et conquérir des parts de marché.
- La viande réfrigérée au détail ne représentera bientôt plus que la moitié du marché, or ce segment demeure le point fort de l'origine France.
- L'étiquetage de l'origine est un avantage seulement sur certains segments y compris au détail.
- La part des produits certifiés (Label Rouge, bio, certification de conformité) s'est simplement maintenue.
- Si l'on met de côté le danger majeur qu'est l'ECC, la France pourrait, en poursuivant ses efforts, conserver ses parts de marché, une fois que la crise liée à la pandémie de Covid-19 sera terminée et que les perturbations liées aux brusques ruptures de tendances qu'elle a entraînées dans la consommation des ménages et la demande de la restauration seront effacées.

## 5 - Recommandations

### 1 - Poursuivre, sans relâche, l'effort de compétitivité-prix de la filière standard

- L'analyse de la situation des importations montre que la volaille standard a conquis des parts de marché sur le marché hexagonal. Sans les importants efforts d'adaptation en élevage (souches) et abattage (spécialisation), sans la réduction des écarts de coûts, la situation, qui s'est objectivement améliorée sur le marché de la restauration, se serait davantage dégradée. Le maintien des parts de marché françaises au niveau actuel nécessite que les efforts engagés soient prolongés.
- Le nouveau défi que constitue l'ECC pourrait détériorer la position des opérateurs hexagonaux. Si le changement s'avère incontournable, un soutien public exceptionnel serait nécessaire pour adapter les outils d'élevage et maintenir le potentiel de production standard. La question de la compétitivité et donc de la faisabilité de la conversion de la filière standard à l'ECC doit être posée.

### 2 - Intensifier l'effort de communication sur la filière française du frais

La défense des parts du marché domestique via le logo « Volaille Française » est un succès. Il est donc cohérent de poursuivre cet effort.

### 3 - Poursuivre l'effort en RHD

Les faits montrent que le secteur de la RHD, qu'il s'agisse des grandes chaînes, des artisans de la restauration commerciale ou de la restauration collective, peut être sensible à l'origine. Les progrès entrevus dans le secteur de la boulangerie, l'impact d'EGALIM dans les restaurants publics montrent que ce secteur peut être un terrain de reconquête du marché.

### 4 - Poursuivre l'analyse du taux de pénétration par circuit

La mesure régulière de la pénétration par circuit semble plus justifiée que jamais. L'analyse de l'année 2022, en 2023/24 pourrait à la fois décrire la situation post Covid-19 et faire le point sur les avancées (ou non) de l'ECC et sur ses conséquences.

## **5 - Mettre en place un suivi des fabrications de produits élaborés**

Le système statistique professionnel s'est dégradé au fil du temps. Le suivi des volumes transformés en France s'avère pourtant utile, dans la perspective selon laquelle l'industrie deviendra d'ici quelques années le principal segment du marché de la viande de volaille en France.

## **6 - Communiquer sur les qualités techniques de la viande de volaille française.**

L'appréciation comparée des origines montre que les efforts faits par la filière ne sont pas toujours identifiés par les acteurs (bonnes pratiques, recul important de l'usage d'antibiotiques, signes de qualité). Une communication B2B pourrait être engagée sur ce thème.

Directrice de la publication : Christine Avelin / Rédaction : direction Marchés, études et prospective

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex  
Tél. : 01 73 30 30 00 — [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

 FranceAgriMer  
 @FranceAgriMerFR