



FranceAgriMer

> ÉDITION juin 2013

Étude sur la valorisation du 5^e quartier des filières

bovine, ovine et porcine en France

Synthèse



LES ÉTUDES DE FranceAgriMer

Réalisation d'une étude portant sur la valorisation du 5^e quartier



1 DÉFINITIONS ET PÉRIMÈTRE DE L'ÉTUDE

1.1 Définitions

Plus globalement et historiquement, l'ensemble des parties issues de l'animal abattu qui ne sont pas désignées sous le terme viande, font partie du « Cinquième quartier ».

Ces produits peuvent être classés en 2 catégories qui suivent des circuits industriels distincts :

- Ceux qui relèvent du Règlement n°1069/2009, les **sous-produits animaux (SPAn)**, non destinés à rentrer dans le circuit de l'alimentation humaine, avec 3 catégories de SPAn (C1, C2 et C3)
- Ceux qui relèvent des Règlements n°852/2004 et 853/2004, les **matières propres à la consommation humaine** dont :
 - Les **abats et produits tripiers**,
 - Les **coproduits alimentaires** (sang, os et graisses animales) qui ne sont pas ingérables directement, mais qui vont rentrer après transformation dans le circuit alimentaire,
 - Les **peaux** dont une fraction peut être destinée à la fabrication de gélatine.

Dans le reste du document, par souci de facilité et de lisibilité, nous parlerons de « coproduits » pour désigner les matières issues de cette première et deuxième transformation, en dehors des produits pouvant être considérés comme des denrées alimentaires (abats et produits tripiers) et les peaux/cuirs.

1.2 Périmètre de l'étude

L'étude sur la valorisation du cinquième quartier est cantonnée au secteur des animaux de boucherie : porcs, bovins, ovins principalement.

La valorisation des coproduits de volaille n'est pas analysée, même s'il y sera fait de nombreuses fois référence dans l'étude, car les circuits de valorisation et les opérateurs sont parfois communs entre les différentes filières.

Pour les mêmes raisons, il n'est parfois pas possible d'avoir une distinction par espèce des volumes traités. Dans ce cas, nous indiquerons les volumes globaux, en précisant que la volaille est comprise par exemple.

Enfin, la plupart des données quantitatives datent de 2011, afin d'avoir des données homogènes sur une même année. Concernant les niveaux de valorisation donnés par les acteurs interviewés, ceux-ci datent de mi à fin 2012.

2 LES GISEMENTS EN JEU

2.1 Les gisements en volumes

Globalement, l'ensemble du cinquième quartier représente un volume en « frais » considérable, puisqu'il est fonction du rendement carcasse des animaux abattus, qui est compris entre 50 à 70%.

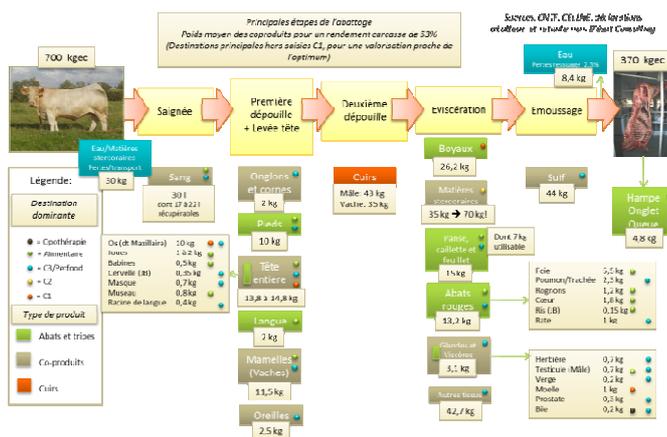
Par espèce, on peut avoir pour 2011, les volumes suivants (estimation Blézat en fonction d'animaux et de rendements carcasse « moyens ») :

Espèces	Volumes abattus (ktec)	Volumes peaux (nb/poids frais)	Volumes abats* (poids frais)	Volumes autres coproduits (poids frais)
Gros bovins	1 364 ktec	140 kt	161 kt	908 kt
Veaux	194 ktec	22 kt	24 kt	94 kt
Porcs	2 011 ktec	-	390 kt/190 kt hors têtes et pieds	410 kt
Ovins	85 ktec	14 kt	9 kt	62 kt

* abats : hors abats compris dans la PCM, et y compris des abats qui peuvent être déclassés et rejoindre d'autres circuits de commercialisation comme les pet food. Pour les porcs, la tête et les pieds (qui peuvent être considérés comme des abats et produits tripiers) sont compris dans la PCM.

En dehors de ces gisements issus de l'abattoir, on peut également rajouter les coproduits (ex : graisses animales, os et coproduits de découpe/parage...) provenant du stade de la découpe (environ 110 kg/GB, 40 kg/veau, 12 kg/porc et 3,5 kg/agneau), ainsi que certains abats qui peuvent être collectés au niveau de la découpe (tête et pieds de porcs par exemple). Ces coproduits peuvent rejoindre les différents circuits du traitement du cinquième quartier selon leur destination.

2.2 Analyse qualitative du gisement : exemple des gros bovins



Le schéma ci-contre montre la diversité des produits ou groupe de produits issus de l'abattage et ensuite de la découpe (graisses et os notamment). Cette très grande diversité implique une forte compétence commerciale pour valoriser ces produits qui peuvent posséder des canaux de valorisation propre. Cela nécessite également une organisation industrielle dédiée. Ces différentes exigences sont plus à la portée de gros outils que de petits sites d'abattage.

Au global, plusieurs facteurs influent sur la disponibilité du gisement et ses possibilités d'écoulement, et donc sur son niveau de valorisation :

- Une taille critique suffisante pour assurer une logistique de collecte (ex: abats, pet food),
- Des installations de stockage et traitement des abats (ex : travail des têtes), voire de surgélation,
- La proximité de certains clients aval,
- La densité du tissu permettant d'être sur un circuit de collecte,
- La particularité de la consommation régionale,
- Le pourcentage de saisies, qui est mal maîtrisé, faute d'information suffisante.

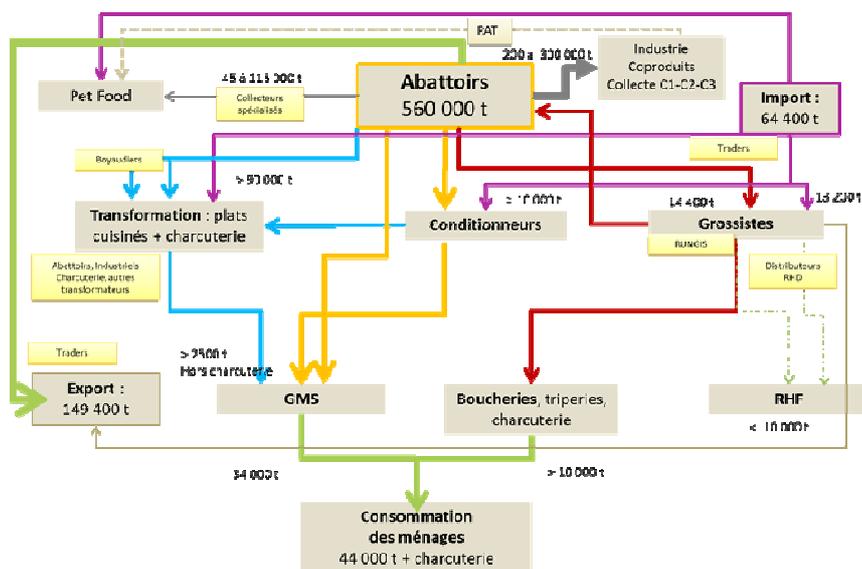
3.1.1 Les différents circuits de valorisation

On peut distinguer plusieurs grands types de débouchés pour les abats et tripes, avec par niveau de valorisation décroissant :

- L'opothérapie qui valorise une très faible partie du gisement, mais avec des prix unitaires très importants
- L'alimentation humaine (130-140 kt) avec :
 - Une consommation des ménages dont :
 - La consommation d'abats en frais et surgelés (GMS, marchés et réseau traditionnel)
 - La consommation en produits transformés (industrie) issus :
 - Des produits charcutiers industriels et artisanaux (ex: pâtés de foie)
 - Des plats cuisinés à dominante « abats » (ex: tripes cuisinées)
 - Des plats cuisinés avec présence d'abats minoritaires (ex: vol au vent)
 - La consommation en RHD
- L'export d'abats vers l'UE ou les pays tiers, principalement à destination de l'alimentation humaine (environ 150 kt)
- La valorisation en pet food, *via* une collecte spécifique le plus souvent
- La collecte en C3 avec une « valorisation » en graisses et PAT
- La collecte en C1 ou C2 selon le « déclassé » sanitaire

Schéma de valorisation des abats toutes espèces

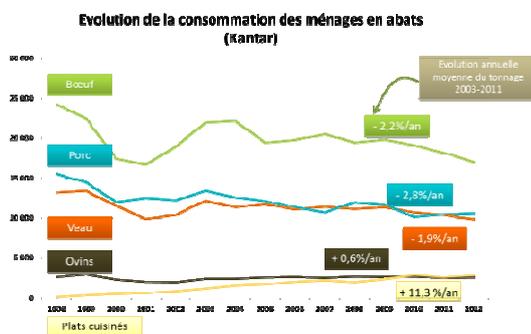
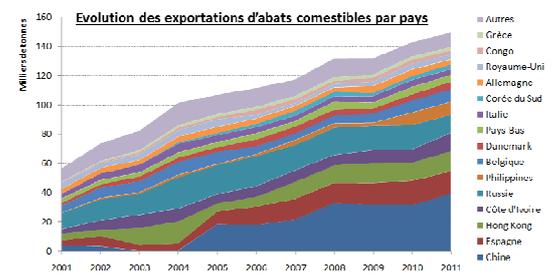
(y compris têtes, pieds et poumons, hors mammelles)



3.1.2 Dynamique pour les principaux circuits de valorisation

Même s'il existe des mouvements d'import/export non négligeables liés à l'activité des traders français et des grossistes pour assurer les équilibres de marchés (saison, promos), la **dynamique d'export** reste fortement positive avec les locomotives asiatiques et africaines, où le potentiel de consommation s'accroît.

Cette situation, qui peut connaître de fortes fluctuations, peut assécher certains gisements qui ne sont plus disponibles pour des clients industriels français. Ces tensions provoquent le renchérissement de certains abats de manière substantielle.



La consommation d'abats frais en France régresse en volume (perte d'environ 800 t/an), plus particulièrement au niveau :

- Des détaillants traditionnels
- Des abats de porcs et des abats moins qualitatifs (ex : rognons de bœuf)

La dynamique semble meilleure pour les abats plus haut de gamme, les abats ovins (consommation halal) mais surtout pour les plats cuisinés.

Même s'il existe des relais de croissance (innovation dans les plats cuisinés, travail sur le créneau RHD), cette érosion des volumes essentiellement due à une sous-consommation des générations de consommateurs les plus jeunes, pose des problèmes économiques importants. En effet, même si ces volumes ne représentent que 10 à 15% du gisement, la consommation d'abats frais permet de maintenir des niveaux de valorisation importants.

4 LA VALORISATION DES COPRODUITS

4.1.1 Organisation de la filière

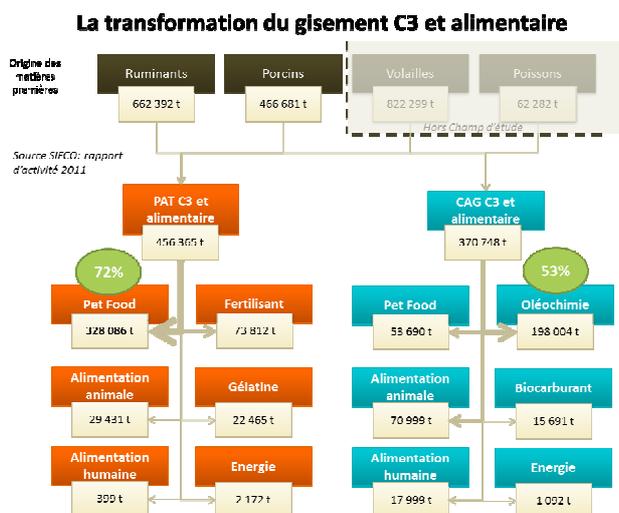
Au vu des contraintes réglementaires, logistiques et industrielles, le **nombre d'intervenants est très limité**, avec un gisement de coproduits valorisés essentiellement par des entreprises spécialisées prestataires (70 à 80% du marché, contre 20 à 30% pour les industriels de la viande qui possèdent quelques installations de valorisation d'os et de graisses).

La collecte et la valorisation des coproduits sont assurées par 3 entreprises : SARIA, leader français et européen en expansion (groupe allemand Rethmann), AKIOLIS, le challenger, qui appartient à un groupe chimique belge (Tessenderlo) et MONNARD qui est implanté dans l'Est de la France et qui possède un circuit de collecte d'abats en frais. L'ensemble réalise un CA de 600 à 700 M€ (hors équarrissage).

A côté de ces groupes, on retrouve quelques industriels spécialisés : gélatine (Weischarde, Rousselot), produits sanguins (Vapran), suif...

4.1.2 Principales valorisations du gisement des coproduits C3 et alimentaires

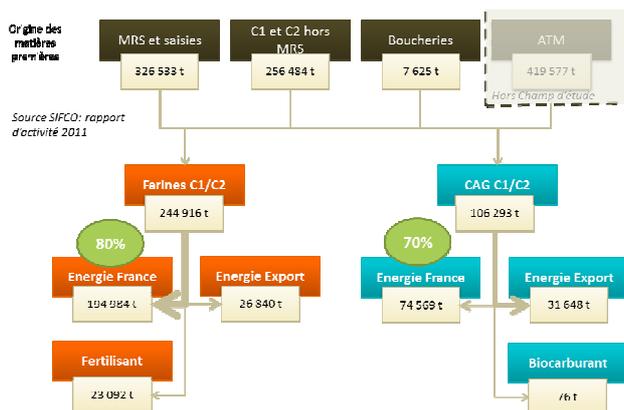
Le schéma suivant permet de mieux appréhender les principaux circuits de valorisation :



Au niveau des Protéines Animales Transformées (PAT), les principaux débouchés se concentrent sur l'industrie des pet food, très puissante en France (20 à 25% du potentiel européen, 40 à 50% des volumes exportés), sur les fertilisants pour l'agriculture biologique, sur l'alimentation animale (export pour les animaux à fourrure ou pour l'aquaculture hors UE) et enfin la gélatine.

Les corps gras sont valorisés principalement en oléochimie, pour les pet food et pour l'alimentation animale (export).

4.1.3 Principales valorisations du gisement des coproduits C1 et C2



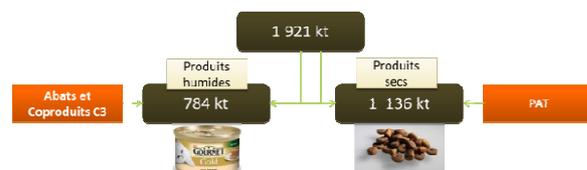
L'énergie (autocombustion sur site et vente aux cimentiers principalement) est la principale voie de valorisation, même si l'emploi de farine C2 est développé grâce à la mise en place de filières C2 spécifiques. L'emploi de graisses dans les biocarburants, pour l'instant marginal, se développera avec un nouveau projet industriel (sur Dunkerque) qui captera les principaux volumes potentiels.

4.1.4 Dynamique pour les pet food et l'emploi de PAT en alimentation animale

Le marché des pet food est contrasté, avec des pertes de valeur enregistrées sur le marché de la MDD (hausse des coûts d'approvisionnement, stagnation des prix de vente, concurrence d'usines européennes), et un segment haut de gamme qui résiste mieux.

Les tensions actuelles et à venir sur la disponibilité de matières premières pourraient provoquer une **réduction des capacités industrielles françaises**.

Par ailleurs, le développement de la consommation de produits secs devrait accroître l'utilisation de PAT au détriment du gisement de produits humides.



Des enjeux importants existent au niveau de l'alimentation animale, avec l'ouverture prochaine de nouveaux marchés (**qui devrait s'accompagner d'une hausse des prix**). Dans un premier temps (mi-2013), la fin du Feed Ban, va permettre une réintroduction des farines animales pour l'aquaculture (notamment pour la Chine). Cette réintroduction devrait permettre aux farines de porcs et de

volailles d'accéder à ces marchés.

Dans un deuxième temps (mi-2014), les farines de porcs et de volailles vont être autorisées pour l'alimentation animale (porcs → volailles et volailles → porcs).

Même si les PAT issues de bovins ne sont pas concernées directement, elles seront impactées fortement par les tensions provoquées par l'extension de ces débouchés.

5 LA VALORISATION DES PEAUX ET DES CUIRS

5.1.1 Organisation de la filière

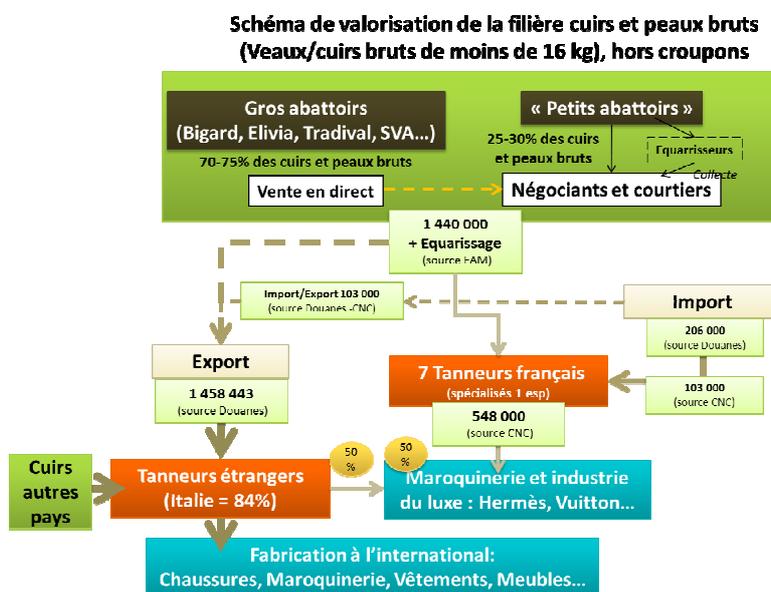
L'ensemble des cuirs et des peaux est globalement valorisé. La plupart des volumes est commercialisé par les grands groupes d'abattage, qui peuvent passer par la suite par des courtiers. Le reste des volumes (25 à 30%) est commercialisé par des négociants (5 à 6 négociants plus importants).

Ensuite, 3 types de débouchés peuvent être distingués :

- Des industriels français (20 tanneurs pour le cuir de bovins, et 33 mégisseurs pour les peaux d'ovins, 1500 personnes)
- Des industriels étrangers
- Des importateurs revendeurs, essentiellement sur le grand export

Hormis pour la filière veaux, plus de 80 à 90% des volumes bruts partent à l'export.

5.1.2 Zoom sur la filière Cuirs et peaux de veau



La France est le 1^{er} pays producteur de veaux, mais 50% des peaux tannées utilisées sont importés. Cette filière est encore la seule qui a une réalité industrielle (valorisation de 30% du gisement) où la qualité est recherchée, avec une industrie du luxe dynamique.

Entre une peau de veau destinée à l'industrie du luxe (80-95€/pièce) et une peau de veau « gallée » (35€), il existe un énorme différentiel de valorisation. Ce type de dévalorisation a incité les acteurs à travailler sur la qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, même si des gisements de valeur existent.

7 ORDRES DE GRANDEUR ÉCONOMIQUES ET PISTES POUR UNE MEILLEURE VALORISATION

7.1.1 Ordres de grandeur économiques

Globalement, la valorisation du cinquième quartier est un facteur de plus en plus décisif dans la constitution des marges des industriels de la viande, avec une tension grandissante sur les gisements de matières premières à l'échelle mondiale, même si ce mouvement reste erratique.

Les ordres de grandeur des niveaux de valorisation par animal sont les suivants (**hors coûts de traitement des sous-produits C2/C1**) :

				
 Prix entrée abattoir	Viande 3 240 M€ <small>(prix entrée abattoir à 1,67 €/kgcc)</small>	Viande 5 300 M€ <small>(prix entrée abattoir à 4,08 €/kgcc)</small>	Viande 1 155 M€ <small>(prix entrée abattoir à 5,97 €/kgcc)</small>	Viande 520 M€ <small>(prix entrée abattoir à 6,08 €/kgcc Agneaux pondérés)</small>
 Prix sortie abattoir	Abats 223 M€ <small>(si 9,1 €/animal)</small>	Abats 278 M€ <small>(si 50 €/animal)</small>	Abats 101 M€ <small>(si 70 €/animal)</small>	Abats 20 à 30 M€ <small>(si 1 €/animal)</small>
 Prix sortie abattoir		Peaux 177 M€ <small>(si 60 €/animal avec 20% déclassés à -50% et 5% de cuirs non valorisés)</small>	Peaux 85 M€ <small>(si 70 €/animal avec 20% déclassés à -50% et 5% de cuirs non valorisés)</small>	Peaux 16 M€ <small>(si 3,5 €/animal)</small>
CA des adhérents SIFCO traitant les coproduits		Suif 43 M€ <small>(si 12 €/animal, avec suif à 280 €/t)</small>	Suif 1 M€ <small>(si 0,8 €/animal, avec suif à 280 €/t)</small>	
	Coproduits (hors équarrissage évalué à 200 M€) > 550 M€ avec volaille			

Globalement, la valorisation des abats représente 0,14 à 0,15 €/kgcc pour les gros bovins (hors PCM), 0,48 à 0,50 €/kgcc (hors PCM) pour les veaux, 0,10 €/kgcc pour les porcs et 0,15 à 0,3 €/kgcc pour les ovins selon les possibilités de valorisation (voir étude spécifique réalisée en 2010).

Concernent les peaux, les valorisations potentielles sont de l'ordre de 0,16 €/kgcc pour les gros bovins, 0,54 €/kgcc pour les veaux et 0,19 € pour les ovins.

Au final, l'ensemble de la valorisation du cinquième quartier représente (hors coûts d'enlèvement et de traitement des coproduits C1/C2) : 6% du prix de la viande entrée abattoir pour le porc et les ovins, 8% pour les gros bovins et 15 à 16% pour le veau.

7.1.2 Les principales sources de pertes de valeur

Le tableau suivant liste les principales sources de dévalorisation :



Pertes de valeur enregistrées	Motifs	Montants
REGLEMENTAIRE: > 39 M€		
Démédullation FSB	Réglementation française	6 M€ (Estimation CFI FNF)
Cervelles et têtes d'agneau 6 -12 mois	Réglementation française	3 M€
Déclassement des graisses mésentériques	Réglementation UE	7 M€
Utilisation de boyaux de gros bovins	Réglementation UE	23 M€
ETAT SANITAIRE TROUPEAU: 52 à 66 M€		
Déclassement des cuirs GB	Peaux griffées, cicatrices et lésions dues à des problématiques élevage	31 M€ (Estimation si 20% de déclassement et 5% de non utilisation)
Déclassement des cuirs de veaux		15 M€ (Estimation si 20% de déclassement et 5% de non utilisation)
Saisies des abats	Etat sanitaire de l'animal	6 à 20 M€ minimum (première estimation pour un gain de 5 à 15 €/tec)
PROBLEMATIQUE ABATTOIR > 33 M€		
Non valorisation des abats dans les petits outils, collecte en C3	Taille critique de l'abattoir, problématique logistique	minimum 33 M€ (si 5% des abats non valorisés + coûts de collecte en C3)
Niveau de qualité des abats (réfrigération/présentation)	Savoir faire technique et installation frigorifique	Non évalué
Niveau de qualité des coproduits C3	Savoir faire technique et installation frigorifique	Non évalué
PROBLEMATIQUE ACCES AU MARCHÉ > - 2,5 M€/an		
Réduction de la consommation humaine d'abats	Modification des comportements de consommateurs	-5 M€ en PVC/an, soit environ -2,5 M€/an au niveau des Prix Sortie abattoir
Absence de débouchés en valorisation humaine, déclassement en C3/Pelfood	Manque de connaissance des marchés, pas de structure export, taille critique	Difficilement évaluable

7.1.3 Quelques pistes d'actions à mener

Les pistes de valorisation existent à chaque maillon de la filière.

Les efforts devront porter majoritairement sur :

- Une vaccination obligatoire des veaux contre la teigne,
- Une meilleure disponibilité et exploitation de l'information liée aux saisies d'abats,
- Un réexamen des restrictions réglementaires franco-françaises,
- Des efforts appuyés en marketing et en innovation pour reconquérir le marché de la consommation humaine et ouvrir des débouchés export plus rémunérateurs,
- La recherche de valeur ajoutée en explorant de nouvelles voies de valorisation (recherche, opothérapie, cracking plus fin de la matière) afin de compenser les pertes de volumes par des augmentations de valeurs unitaires.

