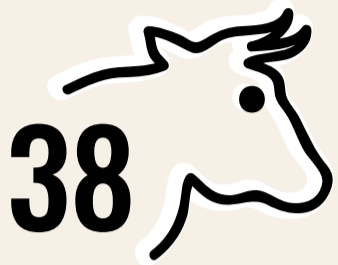


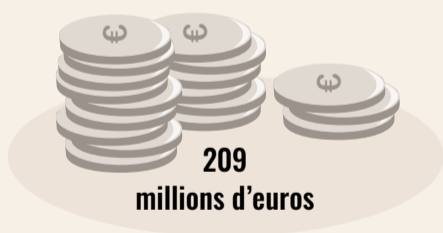
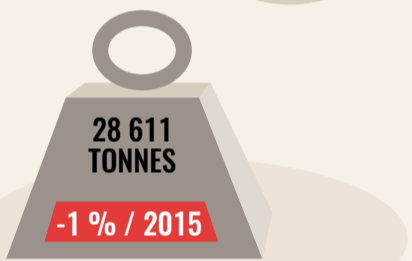
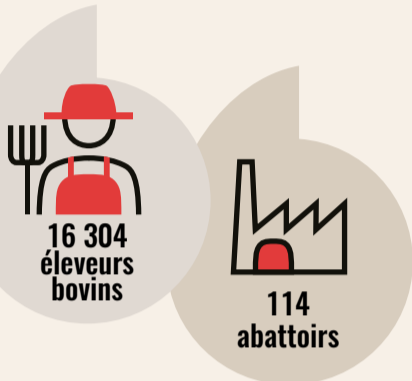
# CHIFFRES CLÉS 2016

## Viandes et charcuteries sous signes de la qualité et de l'origine

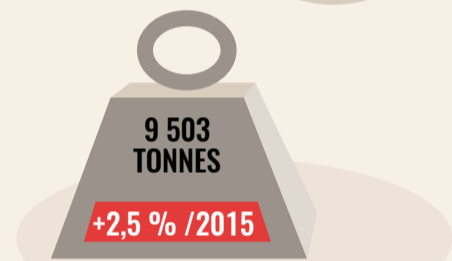
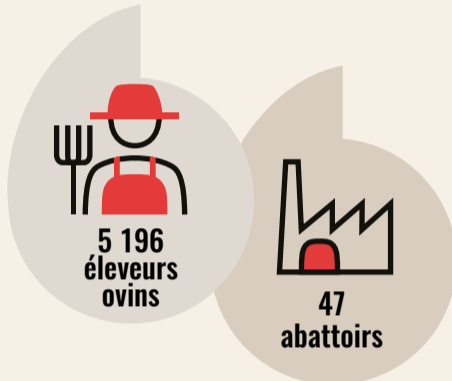
### Les viandes & charcuteries sous AOP, IGP et Label Rouge



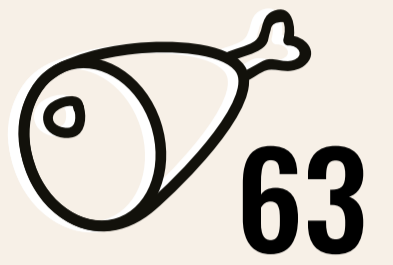
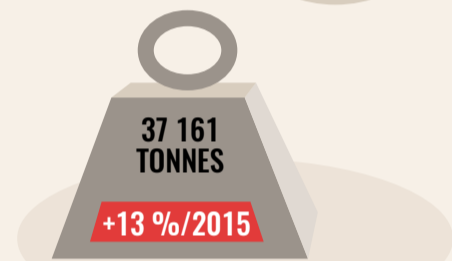
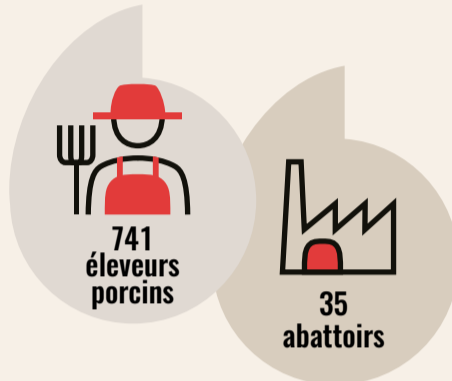
Viandes bovines



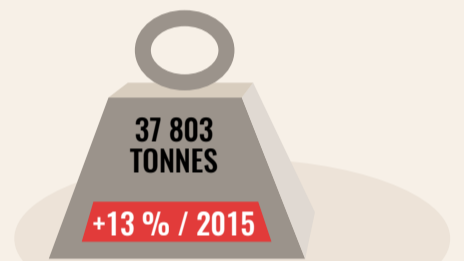
Viandes ovines



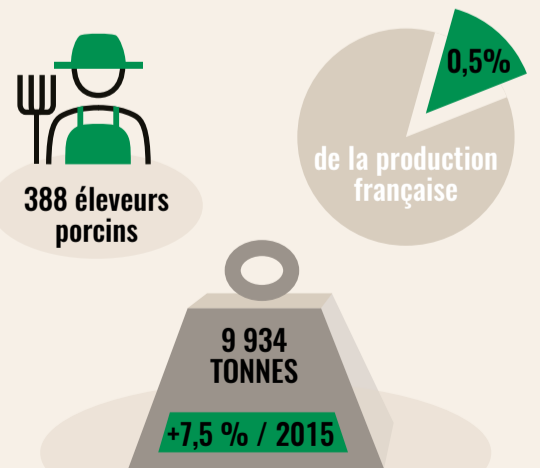
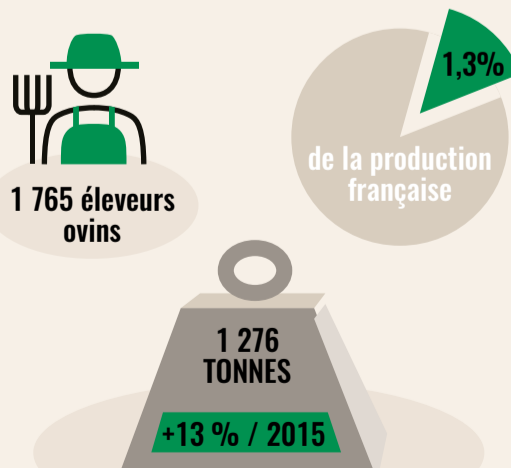
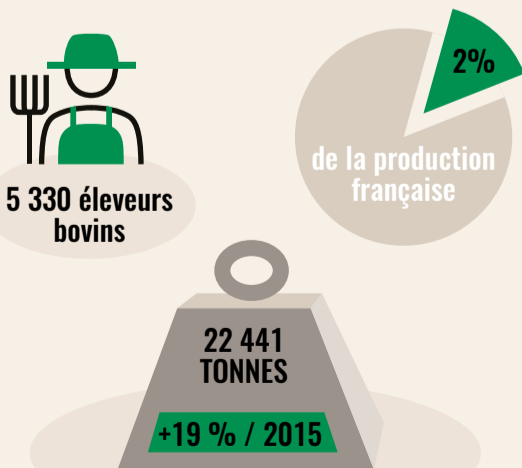
Viandes porcines



Produits de charcuterie

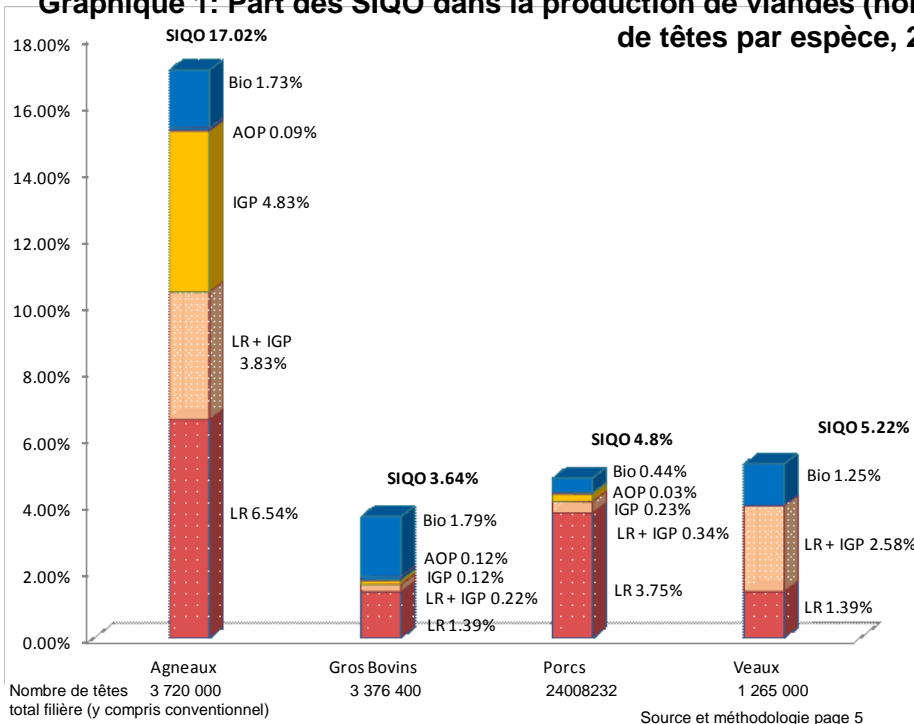


### Les viandes & charcuteries en Agriculture Biologique



# La production de viandes sous SIQO par espèce

**Graphique 1: Part des SIQO dans la production de viandes (nombre de têtes par espèce, 2016)**



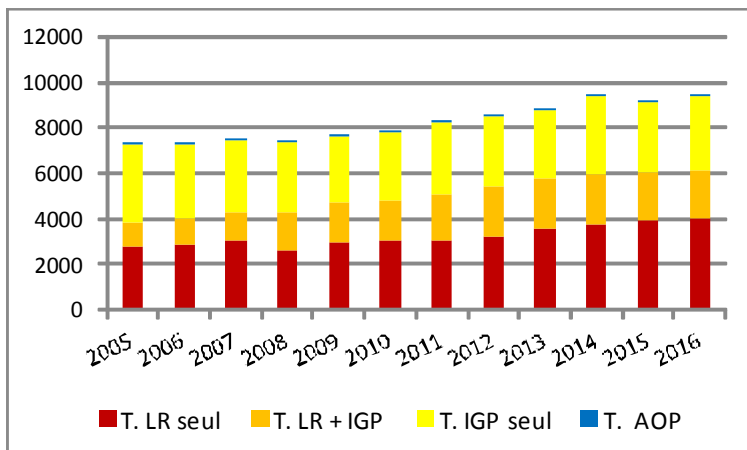
Les animaux sous signes officiels de qualité et d'origine représentent près de 4% des abattages français pour le gros bovin, 5% pour le porc, et le veau et 17% pour les agneaux.

Parmi les signes de qualité, le Label Rouge associé ou non à une IGP reste prédominant en porc et en veau. En agneau, la part des IGP est pratiquement équivalente à celle du Label Rouge.

Le Bio est le SIQO qui connaît le plus fort développement. En gros bovins, les volumes bio ont dépassé les volumes Label Rouge pour la 1ère fois en 2016.

## Agneaux

**Graphique 2: Evolution des volumes commercialisés de viandes d'agneau sous SIQO, 2005-2016**



Les tonnages commercialisés de viandes d'agneau sous SIQO augmentent régulièrement sur les dernières années, notamment sur le Label Rouge. En parallèle, les volumes de viandes ovines produites par les entreprises françaises ont chuté de 7,3% sur les cinq dernières années.

### Label Rouge

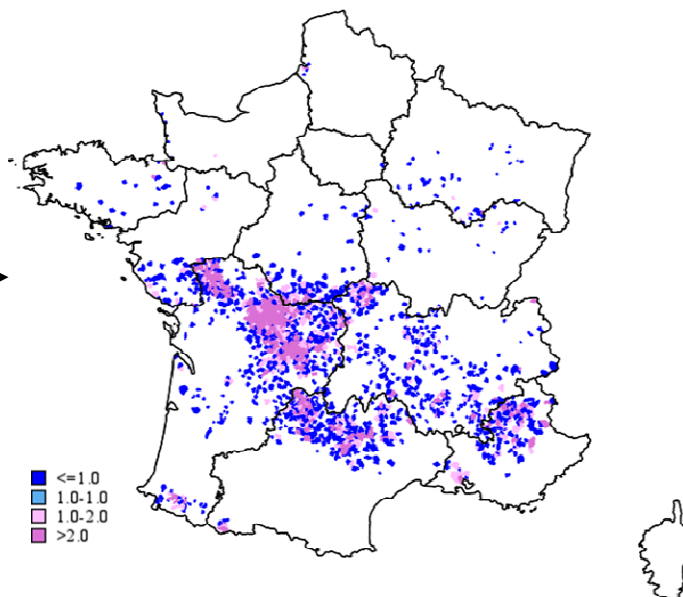
- 12 cahiers des charges
- 4 364 éleveurs (+3% / 2015)
- 41 abatteurs
- 6164 tonnes commercialisées(+ 2 % / 2015)
- 51 millions d'euros de chiffre d'affaires

### Indications géographiques

- 3 cahiers des charges AOP
- 10 cahiers des charges IGP
- 3 485 éleveurs
- 30 abatteurs
- 5 455 tonnes commercialisées
- 44 millions d'euros de chiffre d'affaires

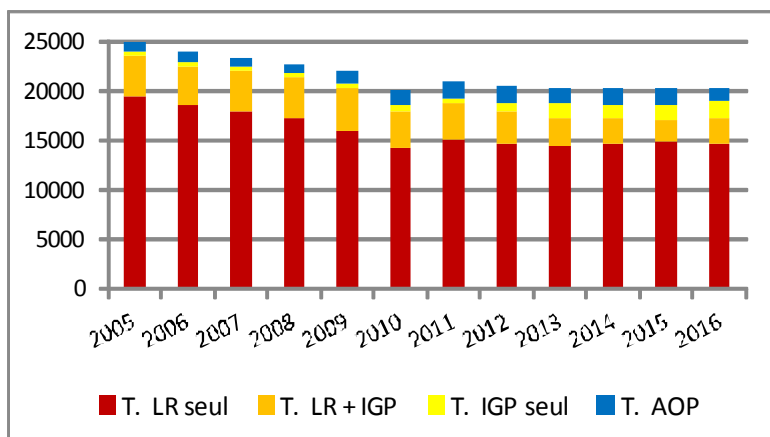
**Graphique 3: Nombre d'éleveurs d'ovins habilités par commune**

Les éleveurs d'agneaux sous SIQO se trouvent majoritairement dans le Centre et le Sud de la France. Ils représentent 14% des éleveurs d'ovins allaitants français.



## Gros bovins

**Graphique 4: Evolution des volumes commercialisés de viandes de bœuf sous SIQO, 2005-2016**



### Label Rouge

18 cahiers des charges  
14 528 éleveurs (- 2,7 % / 2015)  
78 abatteurs  
17 330 tonnes commercialisées(+1% / 2015)  
155 millions d'euros de chiffre d'affaires

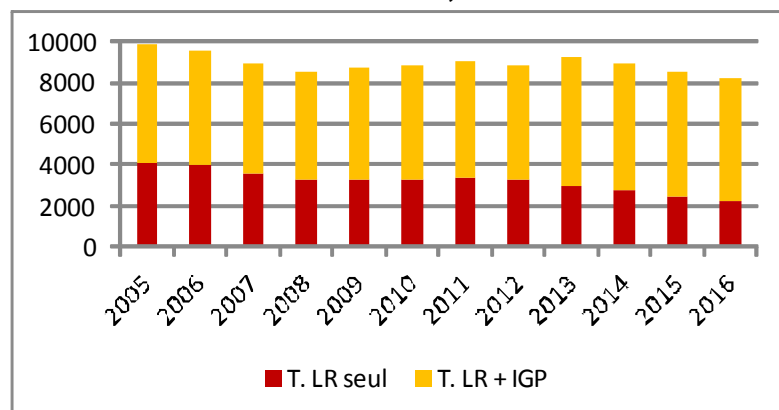
### Indications géographiques

4 cahiers des charges AOP et 8 cahiers des charges IGP  
2 145 éleveurs  
23 abatteurs  
5 638 tonnes commercialisées  
41 millions d'euros de chiffre d'affaires

Après plusieurs années de diminution, les volumes commercialisés de viandes bovines sous SIQO ont tendance à se stabiliser sur les cinq dernières années, dans un contexte de baisse des volumes de viande commercialisés par les entreprises françaises.

## Veaux

**Graphique 5: Evolution des volumes commercialisés de viandes de veau sous SIQO, 2005-2016**



### Label Rouge

6 cahiers des charges  
4 071 éleveurs (-4,8 % / 2015)  
60 abatteurs  
8 253 tonnes commercialisées(- 3,3%/2015)  
70 millions d'euros de chiffre d'affaires

### Indications géographiques

2 cahiers des charges IGP  
2 000 éleveurs  
30 abatteurs  
6 055 tonnes commercialisées  
53 millions d'euros de chiffre d'affaires

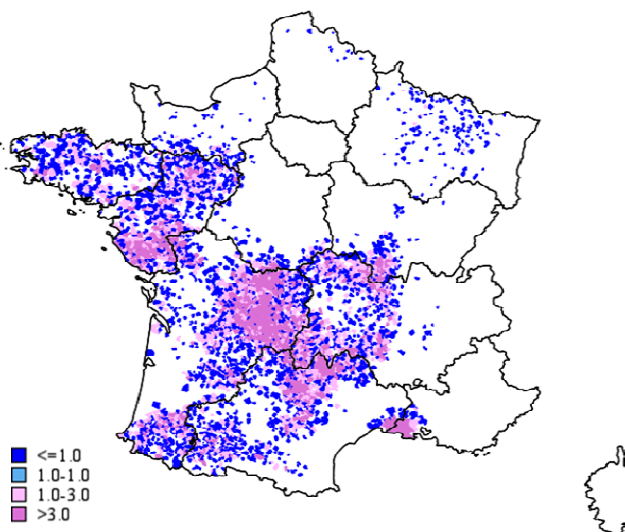
Les tonnages commercialisés de viandes de veau sous SIQO sont en légère diminution depuis 3 ans.

## Éleveurs de bovins habilités

**Graphique 6: Nombre d'éleveurs de bovins (gros bovins et veaux) par commune**

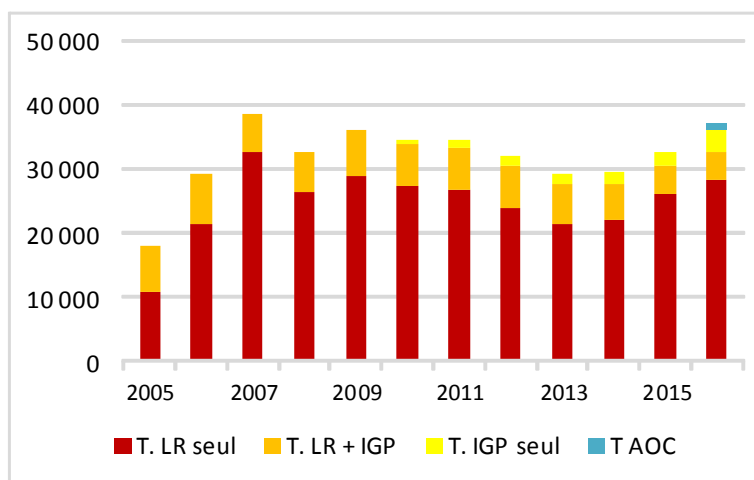
Les éleveurs de bovins sous SIQO se retrouvent majoritairement dans les principaux bassins d'élevage : Limousin, Aquitaine, Bourgogne, Bretagne et Pays de la Loire.

Ils représentent 18% des éleveurs de bovins allaitants en France.



## Porcs

Graphique 7: Evolution des volumes commercialisés



### Label Rouge

15 cahiers des charges  
741 éleveurs (stable /2015)  
28 abatteurs  
32 902 tonnes commercialisées (+ 7 % / 2015)  
94 millions d'euros de CA

### Indications géographiques

2 cahiers des charges AOP en cours d'instruction  
7 cahiers des charges IGP  
464 éleveurs  
20 abatteurs  
9082 tonnes commercialisées  
33 millions d'euros de chiffre d'affaires

Les volumes commercialisés de viandes de porc sous SIQO avaient augmenté en 2005/2007 suite à l'obligation de l'utilisation de viandes Label Rouge pour les charcuteries Label Rouge.

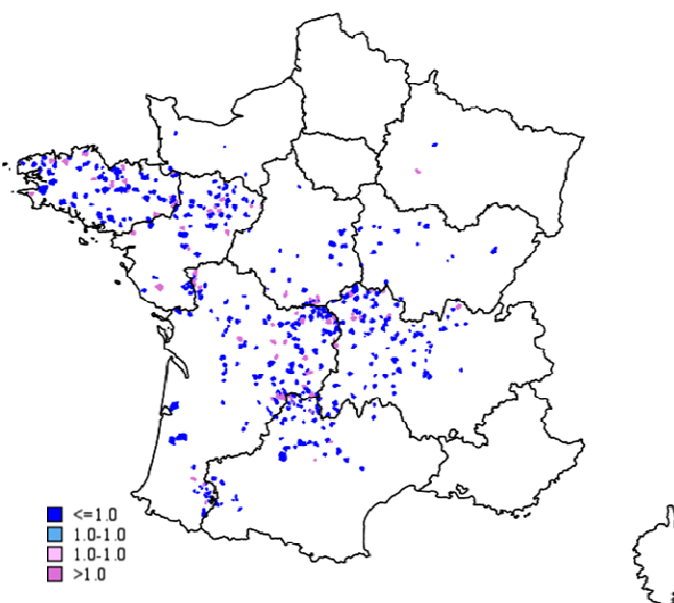
En 2015 et 2016, ils sont à nouveau en augmentation, grâce notamment à l'augmentation des volumes de charcuteries Label Rouge.

Les éleveurs de porcs Label Rouge représentent 9,4% des éleveurs de porcs en France.

A noter qu'il s'est créé en 2016 une filière cochon Label Rouge en réponse aux besoins en matières premières pour certains types de charcuteries Label Rouge.

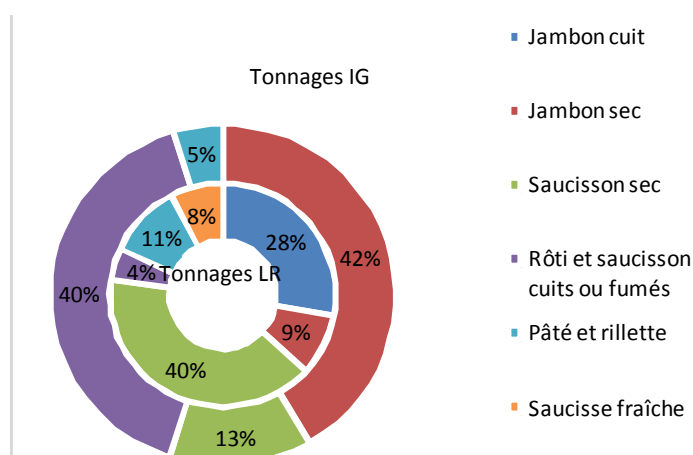
Cette filière compte 980 éleveurs pour une production de 2500 tonnes labellisées. Ces chiffres ne sont pas comptabilisés dans les tableaux présentés plus haut.

Graphique 8: Nombre d'éleveurs de porcs habilités par commune



## Charcuteries - salaisons

Graphique 9: Répartition des tonnages Label Rouge et IGP par famille de produits



### Label Rouge

44 cahiers des charges  
86 transformateurs  
14132 tonnes  
107 millions d'euros de chiffre d'affaires

### Indications géographiques

5 cahiers des charges AOP, dont 2 en cours d'instruction  
14 cahiers des charges IGP  
25 924 tonnes  
203 millions d'euros de chiffre d'affaires

**Table 1: Volumes commercialisés et chiffres d'affaires 2016 des charcuteries et salaisons, et évolution annuelle et quinquennale**

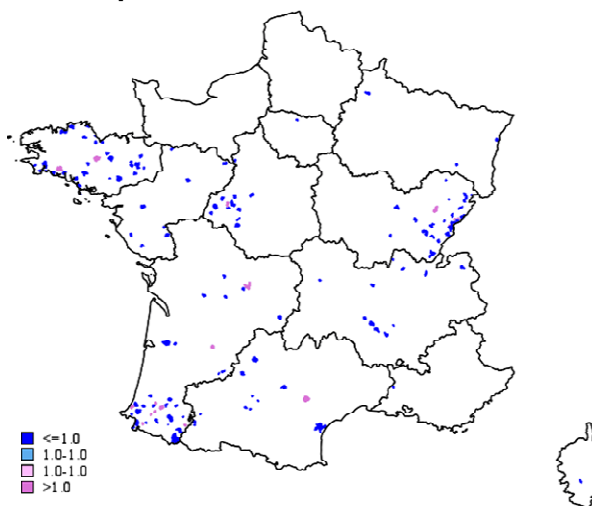
| Famille de produits              | Volumes commercialisés en SIQO (tonnes) | évolution 2016/2015 | évolution 2016/2011 | Chiffres d'affaire 2016 estimé en € | Part des tonnages LR par rapport aux tonnages SIQO en 2016 |
|----------------------------------|-----------------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Jambon cuit                      | 3 952,34                                | + 10,4%             | + 26%               | 26 798 000                          | 100 %                                                      |
| Jambon sec                       | 11 424,25                               | + 26,2 %            | + 50%               | 106 433 000                         | 11,8 %                                                     |
| Saucisson sec                    | 7 755,83                                | + 11,5 %            | +106 %              | 69 934 000                          | 73,6 %                                                     |
| Rôti et saucisson cuits ou fumés | 10 892,14                               | + 4,6 %             | + 42%               | 69 763 000                          | 5,8 %                                                      |
| Pâté et rillette                 | 2 705,17                                | + 17,5 %            | + 70%               | 14 080 000                          | 55,6 %                                                     |
| Saucisse fraîche                 | 1 073,36                                | -1,17%              | +11%                | 3 758 000                           | 100 %                                                      |
| <b>Total</b>                     | <b>37 803,09</b>                        | <b>+ 13,2%</b>      | <b>+ 52 %</b>       | <b>290 765 000</b>                  | <b>37,4%</b>                                               |

Les volumes commercialisés de charcuteries sous SIQO augmentent significativement en 2016, dans la continuité de l'augmentation observée depuis 5 ans.

Cela s'explique par plusieurs facteurs:

- La reconnaissance de nouveaux produits en Indications Géographiques, qui explique 8 points de la progression entre 2015 et 2016 et 30 points de la progression entre 2011 et 2016.
- Une augmentation globale des volumes sur les produits existants; avec toutefois des différences en fonction des familles de produits. Cela explique 5 points de progression entre 2015 et 2016 et 22 points de la progression entre 2011 et 2016.

**Graphique 10: Nombre d'ateliers de charcuterie par commune**



### Sources de données et méthodologie

L'INAO et FIL Rouge/Sylaporc collaborent pour la production de ce document.

Les données de production et de commercialisation des viandes et charcuteries sous SIQO (en volumes et en valeurs) sont collectées et complétées par FIL Rouge/Sylaporc (données IGP et LR) et l'INAO (données AOC/AOP) dans le cadre d'une enquête statistique annuelle auprès des Organismes de Défense et de Gestion (ODG).

Dans cette publication, les tonnages Label Rouge (LR) comprennent les tonnages commercialisés en LR seul et ceux commercialisés à la fois sous la certification IGP et sous le Label Rouge. De même, les tonnages IGP comprennent les tonnages commercialisés en IGP seul et ceux commercialisés à la fois sous la certification IGP et sous le Label Rouge. Les chiffres d'affaires présentés sont entendus hors taxes, au stade sortie abattoir pour les viandes et au stade sortie entreprise de transformation pour les charcuteries et salaisons.

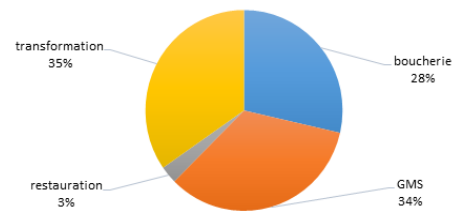
Les cartes localisant les opérateurs habilités ont été réalisées dans le cadre de l'Observatoire Territorial des SIQO (OT-SIQO) fruit de la collaboration entre l'INAO et l'Observatoire de développement Rural de l'INRA.

Dans le graphique 1, les données utilisées sur les nombres de têtes correspondent à la production labellisée pour les IGP et LR et au nombre de têtes commercialisées pour l'AOC, et sont issues de l'enquête annuelle auprès des ODG pour ces SIQO. Pour le bio, les chiffres présentés correspondent au nombre d'animaux élevés et abattus transmis par la commission bio d'INTERBEV. Les données sur la production nationale correspondent aux nombres d'animaux abattus en France (source: FranceAgriMer). Les parts de LR, IGP et AOP sont donc susceptible d'être sous-estimées dans ce graphique.

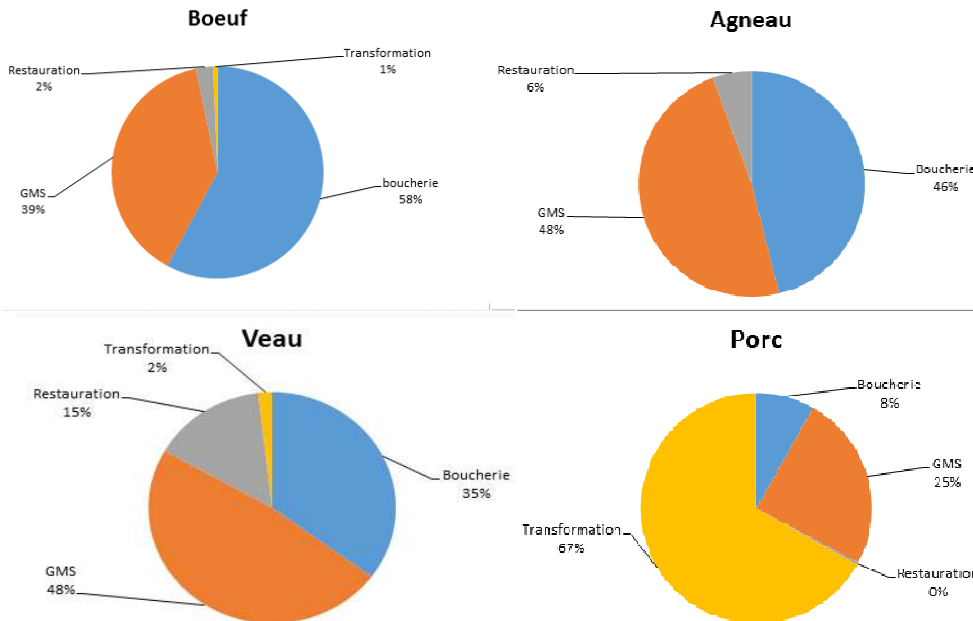
# La commercialisation des viandes sous SIQO

Les viandes sous SIQO sont commercialisées en boucheries, en grandes et moyennes surfaces (GMS), en restauration, ou utilisées comme matière première pour élaborer un autre produit, notamment pour la filière porcine. Traditionnellement, la boucherie était le circuit principal de commercialisation des viandes sous signe officiel de qualité mais aujourd'hui l'importance de chaque circuit diffère selon les espèces. La boucherie artisanale reste majoritaire pour la commercialisation de bœuf sous SIQO. En revan-

Tonnages des viandes sous SIQO commercialisés par circuit de distribution



Graphique 11: Détail des circuits par espèce



-che, dans les autres espèces, la GMS est devenue le principal débouché. C'est toutefois une tendance générale : la commercialisation des viandes se fait de plus en plus en GMS. Les viandes sous SIQO n'échappent donc pas à cette règle.

La restauration reste un circuit de commercialisation modeste; mais qui a tendance à se développer dans certaines espèces. A noter en porc la part importante consacrée à la transformation: il s'agit de la matière première utilisée pour fabriquer de la charcuterie Label Rouge.

## Le Label Rouge, un signe largement reconnu par les consommateurs

De plus en plus de français deviennent flexitariens, c'est-à-dire, réduisent leur consommation de protéines animales (hors végétariens / végétaliens). En 2016, cette tendance touche 34% des foyers, contre 25% en 2015. Ainsi, en moyenne, les français dépensent 16€ de moins qu'en 2015 et 36€ de moins qu'en 2013 dans les viandes et charcuteries (Panel Kantar/FranceAgriMer).

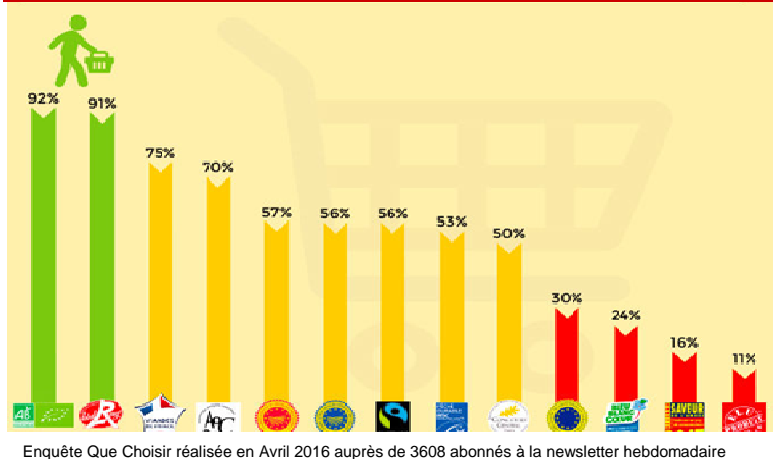
Dans ce contexte les consommateurs se tournent de plus en plus vers des produits sous signes de qualité et d'origine. Selon les résultats de l'enquête réalisée par Que choisir, plus de 72% d'entre eux reconnaissent les Labels LR et AB comme des indicateurs de la qualité supérieure ou du respect de l'environnement et plus de 90% portent leurs achats plus facilement sur ces produits.

Plus généralement, les consommateurs ont davantage confiance dans les Labels Officiels (AB, Label Rouge et AOC) que dans les labels privés « Élu produit de l'année » ou « Saveurs de l'année ». Ainsi, malgré la baisse tendancielle des ventes en volumes de viandes et charcuteries, les produits sous SIQO se portent relativement bien.

### Les consommateurs font surtout confiance au Label Rouge et au label BIO



### Les signes officiels de qualité et d'origine incitent davantage à l'achat



Contacts : [c.gallard.filrouge@orange.fr](mailto:c.gallard.filrouge@orange.fr) ; [j.regolo@inao.gouv.fr](mailto:j.regolo@inao.gouv.fr)

Document réalisé par Caroline Gallard (FIL Rouge/Sylaporc) et Julie Regolo (INAO)

Avec nos remerciements aux ODG qui ont fourni de nombreuses données.