



Mars 2017 - n° 301

Synthèses

En 2016, légère hausse de la consommation française de viande, calculée par bilan, mais repli de la consommation de viande à domicile par les ménages

En 2016, la consommation apparente de viande, calculée par bilan, augmente très légèrement sur un an (+ 0,9 %). La consommation apparente de viandes de volaille repartirait à la hausse (4 %), soutenue principalement par les achats de viande de poulet. À l'inverse, celle de viande de boucherie diminue légèrement (- 0,7 % pour la viande bovine et - 0,8 % pour la viande porcine). Les achats en volume de viande par les ménages pour leur consommation reculent de nouveau, toutes espèces confondues, dans un contexte de légère hausse des prix à la consommation en 2016. Seuls les achats de viande hachée et les découpes de poulet augmentent en volume ; ceux de produits élaborés baissent, à l'exception des plateaux pour grill et barbecue.

En 2016, la consommation apparente de viande de volaille s'accroît, tandis que celle de viande de boucherie stagne

En 2016, la consommation apparente de viande, calculée par bilan, ou mise à disposition sur le marché intérieur, augmente de 0,9 % par rapport à 2015. La situation est toutefois contrastée selon les types de viande. Alors que la consommation de viande de boucherie, qui représente 68 % de la consommation totale de viande est en légère baisse sur un an (- 0,6 %), celle de volaille de chair progresserait vivement (+ 4 %), après s'être stabilisée en 2015.

Estimation de la consommation de viande : sources et méthodes

Dans cette note, la consommation de viande est estimée de deux façons : la consommation mesurée par bilan et les achats effectués par les ménages, à partir des déclarations d'un panel de ménages (panel Kantar Worldpanel).

■ La **consommation par bilan** est calculée à partir des données d'abattage, des flux du commerce extérieur et des variations de stocks, selon la formule suivante :
consommation = abattages + importations viandes – exportations viandes + stock début – stock fin. Dans la mesure où les stocks de viandes chez les opérateurs ne peuvent être pris en compte (à l'exception de la volaille pour laquelle les stocks sont fournis par les abattoirs et ateliers de découpe), la consommation calculée s'appa-

rente davantage à une mise à disposition sur le marché intérieur qu'à la consommation finale des ménages. Sous cette réserve, la consommation par bilan comprend donc toute la viande mise à la consommation, à domicile et hors foyer, en viande fraîche ou sous forme de plats cuisinés.

■ Les **achats de consommation** consistent à interroger un panel de consommateurs invités à faire un relevé systématique des quantités achetées. Par construction, on évalue la consommation des ménages à domicile en excluant la consommation hors foyer.

Les deux types d'évaluation de la consommation peuvent donner des résultats divergents (encadré – rubrique méthode).

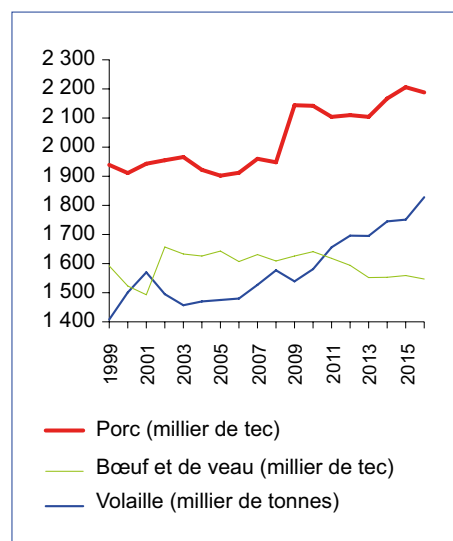
En 2016, la consommation apparente de viande bovine repart à la baisse

En 2016, après deux années de quasi-stabilité, la consommation de viande bovine calculée par bilan baisse légèrement (- 0,7 %). Les volumes importés de viande bovine fraîche, réfrigérée et congelée, issus pour la quasi-totalité (97 %) de l'Union européenne, continuent de se replier (311 milliers de tec en 2016, contre 337 en 2015 et 356 milliers de tec en 2014). Ce recul concerne essentiellement les importations de viande fraîche ou réfrigérée (- 10 % comme en 2015), et, à un moindre degré, les viandes congelées (- 1 %). Les exportations demeurent quasiment stables sur un an (+ 0,3 %), la progression pour les viandes congelées étant contrebalancée par une diminution pour les préparations et conserves à base de viande.

La consommation calculée de viande porcine régresse en 2016

En 2016, la consommation de viande porcine, calculée par bilan, se réduit de 0,8 %. Les importations de viande porcine (y compris les viandes salées, séchées, fumées, saucisses, saucissons, conserves et graisses) reculent sensiblement (- 6,1 %), à 566 milliers de tec. Dans le même temps, les exportations progressent de 1,4 %,

Depuis 2011, la viande de volaille est davantage consommée que la viande bovine



Source : Agreste - consommation calculée de viande par bilan

s'établissant à 588 milliers de tec, en particulier grâce à la demande chinoise. Face au manque de dynamisme de la demande intérieure, la croissance des débouchés à l'export a contribué à soutenir le marché en 2016.

La consommation calculée de viande ovine continue de décroître

En 2016, la consommation de viande ovine diminue sur un an (- 3,1 %), en baisse toutefois moins marquée qu'en 2015 (- 4,7 %). La consommation repose pour plus de la moitié (55 %) sur les importations. Depuis 2010, cette part s'est néanmoins réduite d'environ sept points et rien qu'en 2016 de trois points. Les importations en provenance des principaux pays fournisseurs, Royaume-Uni, Irlande et Nouvelle-Zélande, sont en forte baisse en 2016, respectivement - 9,1 %, - 2,7 % et - 16 %. Malgré le recul de la consommation, l'offre intérieure de

viande ovine repart à la hausse en 2016 dans un contexte de progression des abattages (+ 2,5 %).

En 2016, seule la consommation apparente de viande de volaille progresse, atteignant son plus haut niveau depuis 1999

En progression continue depuis 40 ans, la consommation française de volaille, calculée par bilan, toutes espèces confondues, repartirait à la hausse en 2016 (+ 4 %), après avoir stagné en 2015 (+ 0,3 %). À 1,8 million de tonnes, elle serait à son plus haut niveau sur la période 1999-2016. Depuis 2011, la viande de volaille demeure la plus consommée devant la viande bovine mais derrière celle de porc.

Le poulet demeure de loin la principale volaille consommée avec 1,2 million de tec en France en 2016 (+ 6 % après + 1,2 % en 2015). La viande de

En 2016, baisse modérée de la consommation de viande de boucherie

	Consommation ¹⁻²	Consommation sur un an (%)	
		2016/2015	2015/2014
Viande d'animaux de boucherie (millier de tec*)	3 953	- 0,6	+ 0,8
dont viande bovine	1 547	- 0,7	+ 0,3
viande porcine	2 188	- 0,8	+ 1,8
viande ovine-caprine	170	- 3,1	- 4,7
viande équine	12	- 5,5	- 8,7
Viande de volaille (millier de tonnes)	1 828	+ 4,4	+ 0,3
dont poulet	1 210	+ 5,9	+ 1,2
dinde	320	+ 3,9	- 1,9
canard	183	- 8,7	+ 1,2
autres volailles	114	+ 15,1	- 4,5

1. Animaux de boucherie : consommation indigène contrôlée CVJA (CIC).

2. Volaille : consommation indigène totale (millier de tonnes).

tec : tonne-équivalent-carcasse.

Source : Agreste - Consommation de viande calculée par bilan

La part des importations dans la consommation de viande de volaille reste stable alors que celle de viande ovine poursuit son érosion

Part des importations dans la consommation calculée par bilan (%)	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Gros bovins et veaux	25	23	24	25	24	22	21
Viande porcine	28	28	29	29	29	27	26
Ovins	62	59	60	59	60	58	55
Total volailles	29	30	31	31	31	33	33
Poulets	42	42	43	42	42	44	43
Dindes	14	14	13	16	15	15	14

Source : Agreste

poulet est toujours très appréciée des consommateurs du fait de sa praticité et de ses prix comparativement peu élevés. Toutefois, la France reste concurrencée sur son propre marché puisque l'augmentation de la demande intérieure bénéficie aux importations, en hausse de 4 % en 2016. Sous réserve que l'ensemble des importations de viande de poulet soient consommées en France et non réexportées vers d'autres destinations, quatre poulets sur dix consommés en France seraient issus de l'importation, à plus de 80 % sous forme de découpe.

Après une baisse ininterrompue depuis 2013, la consommation de dinde redevient dynamique en 2016 (+ 4,6 %). En revanche, la consommation de canard,

en augmentation depuis 2014, subit une forte baisse (- 9%), principalement due à l'épisode d'influenza aviaire survenu fin 2015. Malgré leur forte hausse en 2016 (+ 25 %), les importations n'ont pu entièrement compenser les pertes enregistrées sur le marché intérieur, à la suite de la crise aviaire. Le vide sanitaire imposé dans les élevages du Sud-Ouest a engendré un arrêt des mises en place et donc une baisse de l'offre.

En 2016, les prix à la consommation calculés par l'Insee pour le poste « viandes » progressent légèrement pour la deuxième année consécutive (+ 0,4 %). Les prix des viandes bovines et ovines s'accroissent au même rythme qu'en 2015 (autour de 1 %) ; *a contrario*, ceux de la viande

porcine sont en léger repli tandis que les prix de la viande de volaille sont stables sur un an. Dans le même temps, les prix des autres produits alimentaires comme les « poissons et fruits de mer » sont en hausse de 4,1 % alors que ceux du « lait, fromages et œufs » diminuent (- 1 %).

Ces hausses de prix à la consommation relativement modérées en 2016 s'inscrivent dans un contexte de cours à la production (Ippap) en repli sur un an pour les bovins (- 4,9 %) et les volailles (- 0,6 %), particulièrement sous l'effet d'une baisse des prix à la production des poulets de chair (- 1 %). En revanche, les prix à la production porcine se redressent (+ 3 %) après les fortes diminutions des deux années précédentes (- 7,2 % en 2015 et - 8,4 % en 2014).

En 2016, les prix des viandes à la consommation augmentent peu

Évolution en %

	2016/2015	2015/2014	2015/2010*
Viandes	+ 0,4	+ 0,4	+ 1,9
<i>dont viande de bœuf et de veau</i>	<i>+ 0,9</i>	<i>+ 1,0</i>	<i>+ 2,6</i>
<i>viande de porc</i>	<i>- 0,2</i>	<i>- 0,2</i>	<i>+ 2,4</i>
<i>viande de mouton, agneau et chèvre</i>	<i>+ 1,3</i>	<i>+ 1,4</i>	<i>+ 2,7</i>
<i>viande de volaille</i>	<i>+ 0,0</i>	<i>- 0,7</i>	<i>+ 2,5</i>
<i>viande séchée, salée ou fumée</i>	<i>+ 0,3</i>	<i>+ 0,4</i>	<i>+ 1,2</i>
<i>autres viandes</i>	<i>+ 1,3</i>	<i>+ 1,9</i>	<i>+ 2,5</i>
Autres postes alimentaires			
<i>dont poissons et fruits de mer</i>	<i>+ 4,1</i>	<i>+ 0,9</i>	<i>+ 1,7</i>
<i>lait, fromages, œufs</i>	<i>- 1,0</i>	<i>- 1,3</i>	<i>+ 0,4</i>
Ensemble des produits alimentaires	+ 0,7	+ 0,5	+ 1,1

* En moyenne annuelle.

Source : Insee - Indice annuel moyen des prix à la consommation

En 2016, pour la deuxième année consécutive, la consommation de viande des ménages baisse en volume

Après une croissance ininterrompue depuis 2009, la consommation en 2016 de viande par les ménages pour leur consommation à domicile, calculée sur la période allant du 28 décembre 2015 au 25 décembre 2016, baisse pour la deuxième année consécutive d'après le KantarWordPanel. Toutes formes confondues, c'est-à-dire viande

En 2016, le recul des achats de viandes (viande fraîche, élaborés, charcuterie et surgelés confondus) par les ménages s'amplifie

	Quantités achetées en 2016 ¹ (%)	Évolution sur un an des quantités achetées (%)		Prix moyen (€/kg)	Évolution sur un an du prix moyen d'achat (%)	
		2016/2015 ¹	2015/2014		2016 ¹	2016/2015 ¹
Viande de boucherie (y compris élaborés, surgelés et charcuterie et hors abats)	72	- 1,7	- 1,3	10,59	+ 0,9	- 0,3
<i>dont bœuf²</i>	<i>18</i>	<i>- 2,1</i>	<i>- 1,6</i>	<i>11,94</i>	<i>+ 0,9</i>	<i>- 0,3</i>
<i>veau</i>	<i>3</i>	<i>- 5,0</i>	<i>- 3,8</i>	<i>15,42</i>	<i>+ 1,1</i>	<i>- 0,8</i>
<i>porc</i>	<i>46</i>	<i>- 1,2</i>	<i>- 1,4</i>	<i>9,57</i>	<i>+ 1,3</i>	<i>- 0,2</i>
<i>mouton-agneau</i>	<i>2</i>	<i>- 5,7</i>	<i>- 5,5</i>	<i>14,23</i>	<i>+ 0,0</i>	<i>+ 1,6</i>
<i>cheval</i>	<i>0,3</i>	<i>- 14,2</i>	<i>- 14,7</i>	<i>16,85</i>	<i>+ 3,3</i>	<i>+ 5,1</i>
Viande de volaille (y c. élaborés, surgelés et charcuterie et lapin)	28	- 2,1	- 0,6	8,09	+ 0,2	- 0,5
<i>dont poulet</i>	<i>16</i>	<i>- 0,1</i>	<i>+ 0,3</i>	<i>7,03</i>	<i>+ 0,5</i>	<i>- 0,6</i>
<i>dinde</i>	<i>5</i>	<i>- 3,2</i>	<i>- 2,3</i>	<i>8,30</i>	<i>- 1,5</i>	<i>- 1,0</i>
<i>canard</i>	<i>1</i>	<i>- 9,9</i>	<i>- 1,6</i>	<i>12,01</i>	<i>+ 2,7</i>	<i>- 3,6</i>

1. Achats du panel = données calculées sur 13 périodes de 4 semaines (du 28 décembre 2015 au 25 décembre 2016).

2. Bœuf = viande bovine à l'exception du veau.

Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

fraîche, élaborés (y compris viande hachée), charcuterie ou surgelés, les ménages réduisent leurs achats de viande en volume dans un contexte de prix moyens de nouveau en hausse.

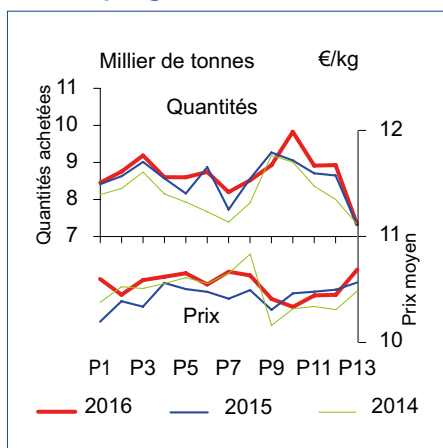
En 2016, la baisse des quantités achetées touche également toutes les viandes, en particulier celles de veau, de mouton, d'agneau et de cheval qui sont les plus onéreuses. Leur repli ralentit toutefois sur un an. *A contrario*, le recul des quantités achetées de viande de bœuf, de dinde et de canard est plus marqué qu'en 2015. La viande de porc, dont les volumes achetés représentent près d'un produit carné sur deux (46 %), poursuit son érosion. Pour la première fois depuis 2011, les quantités achetées de viande de poulet se réduisent sensiblement, après avoir été quasiment stables en 2015.

Les quantités de viande de boucherie fraîche achetées (hors élaborés, viande hachée, charcuterie et surgelés) baissent de nouveau en 2016

En 2016, pour la huitième année consécutive, les achats en volume de viande de boucherie fraîche reculent (- 3,4 % sur un an). Cette baisse touche tous les types de viande et

intervient dans un contexte de progression un peu plus soutenue qu'en 2015 des prix d'achat : + 0,7 % en 2016 après + 0,2 % en 2015. Bien qu'elle soit la moins chère des viandes de boucherie (7,24 €/kg) et à un prix quasiment stable par rapport à 2015, la viande fraîche de porc est touchée par la baisse de consommation (- 3 %). Les quantités de viande fraîche de bœuf achetées diminuent sur un an au même rythme que ces dernières années (- 2,8 % en moyenne annuelle

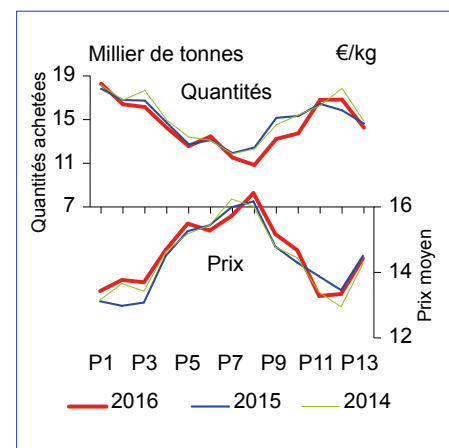
En 2016, parmi les viandes de boucherie, seule la viande hachée fraîche progresse en volume



Périodes de 4 semaines - 13 périodes dans l'année.
Source : Kantar World Panel pour FranceAgriMer

sur la période 2008-2015) au profit des achats de viande hachée fraîche, constitués à environ 81 % de viande bovine, en progression toutefois ralentie par rapport à 2015 : + 1,8 % en 2016 contre + 4,5 % en 2015. En 2016, les quantités de viande fraîche de veau et d'agneau achetées par les ménages fléchissent dans les mêmes proportions (respectivement - 4,1 % et - 4,5 %), desservies par des prix supérieurs à ceux de la viande de bœuf.

En 2016, les achats en volume de viande fraîche de bœuf sont en recul



Périodes de 4 semaines - 13 périodes dans l'année.
Source : Kantar World Panel pour FranceAgriMer

En 2016, les achats en volume de viande de boucherie fraîche continuent de baisser, dans un contexte de hausse modérée des prix

	Quantités achetées en 2016 ¹ (%)	Évolution sur un an des quantités achetées (%)		Prix moyen (€/kg)	Évolution sur un an du prix moyen d'achat (%)	
		2016/2015 ¹	2015/2014		2016 ¹	2016/2015 ¹
Viande de boucherie	72	- 1,7	- 1,4	10,56	+ 0,9	- 0,3
Viande fraîche ²	23	- 3,4	- 4,5	11,71	+ 0,7	+ 0,2
<i>dont : bœuf</i>	9	- 2,8	- 1,8	14,43	+ 0,9	+ 0,0
<i>veau</i>	3	- 4,1	- 7,0	15,87	+ 1,3	- 0,5
<i>porc</i>	9	- 3,0	- 4,9	7,24	+ 0,4	- 0,6
<i>ovin</i>	2	- 4,5	- 6,3	14,29	+ 0,1	+ 1,8
<i>cheval</i>	0,3	- 14,2	- 14,7	16,85	+ 3,3	+ 5,1
Viande hachée fraîche	5	+ 1,8	+ 4,5	10,54	+ 1,0	- 0,4
Surgelés	4	- 3,6	- 0,4	6,84	+ 1,8	+ 0,5
Élaborés (hors viande hachée) ³	9	- 1,9	+ 2,7	9,34	- 0,6	- 0,5
Jambon et autres charcuteries	29	- 0,7	- 0,8	10,58	+ 1,5	- 0,3
Abats	2	- 1,2	- 5,1	9,28	- 0,3	+ 1,3

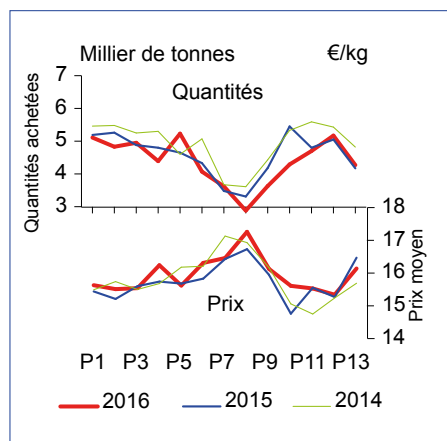
1. Achats du panel = données calculées sur 13 périodes de 4 semaines (du 28 décembre 2015 au 25 décembre 2016)

2. Viande de boucherie = morceaux, entiers ou découpés, non préparés et non surgelés.

3. Élaborés = morceaux préparés non surgelés (pour plus de détail sur le contenu de ce champ, cf. rubrique définitions).

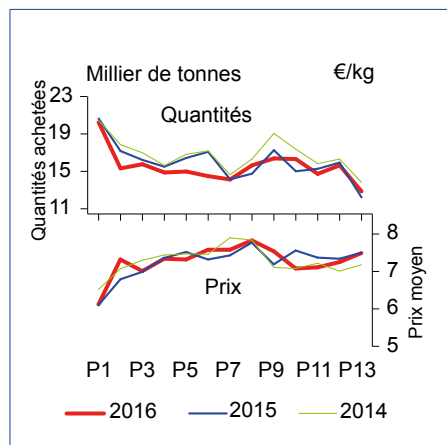
Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

En 2016, le repli des quantités achetées de viande fraîche de veau s'accélère



Périodes de 4 semaines - 13 périodes dans l'année.
Source : Kantar World Panel pour FranceAgriMer

En 2016, les prix des viandes fraîches de porc progressent tandis que les quantités baissent



Périodes de 4 semaines - 13 périodes dans l'année.
Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Avec une météo plutôt clémente, hormis au printemps, la consommation des pièces à bouillir ou à braiser a reculé

La consommation de bœuf, de veau ou d'agneau frais est très saisonnière et ne concerne pas les mêmes morceaux selon les différents moments de l'année. Les pièces à bouillir ou à braiser sont majoritairement consommées du début de l'automne au début du printemps, période pendant lesquelles les températures sont généralement basses, tandis que la consommation des pièces à rôtir ou à griller est relativement stable sur l'année, avec un pic pour l'agneau autour des fêtes pascales. Après une consommation

de viandes à bouillir ou à braiser (hors restauration collective) en 2015 en hausse, malgré la douceur des températures, celle de 2016 est de nouveau en baisse, en particulier pour l'agneau (- 9,2 %), le bœuf (- 6,5 %) et le veau (- 5,3 %). Cela peut s'expliquer par une hausse des prix pour ces pièces, ainsi que par des températures relativement clémentes pour les périodes les plus fraîches de l'année 2016, peu propices à leur consommation. Les achats en volume de pièces de viande à rôtir, griller et poêler suivent la même tendance, l'effet de substitution entre les deux types de viande n'ayant pas eu lieu en 2016.

Les produits élaborés sont en baisse tout comme la charcuterie et le jambon

En 2016, les achats en volume de produits élaborés (hors viande hachée) de viande de boucherie diminuent de - 1,9 %, interrompant leur tendance haussière. Seule la viande hachée tire son épingle du jeu, en moindre progression toutefois qu'en 2015 (+ 1,8 % en 2016 contre + 4,5 % en 2015), probablement en raison d'une légère hausse de son prix d'achat (+ 1 %) déjà relativement élevé (10,54 €/kg).

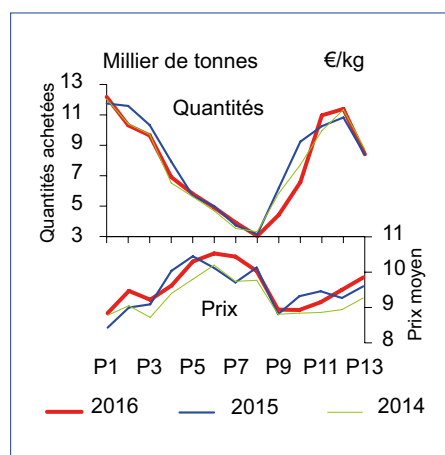
Les achats en volume de saucisses fraîches à cuire, qui représentent 46 % des quantités d'élaborés, hors viande hachée, reculent de façon

plus marquée qu'en 2015 (- 2,1 %, contre - 1,3 % en 2015). Les achats de brochettes ne profitent pas de la hausse des températures pendant l'été et accusent une baisse de 7,5 %. En revanche, les plateaux pour grill et barbecue enregistrent une nouvelle progression (+ 6,9 %), sans doute dopés par l'actualité sportive importante au mois de juin.

L'érosion des achats en volume de plateaux pour pierrades et fondues se poursuit (- 16,1 %) malgré des prix en baisse (- 2,8 %), la douceur des températures et un ensoleillement non négligeable tout au long de l'année, à l'exception des mois de mai et juin, ne les ayant pas favorisés.

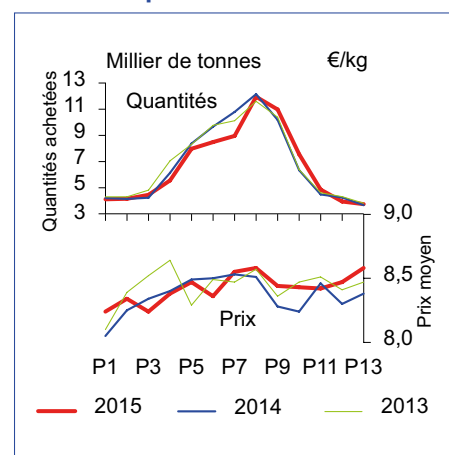
En 2016, pour la troisième année consécutive, le jambon et autres produits de charcuterie ne bénéficient pas d'un report de consommation des viandes fraîches de boucherie. Les volumes achetés, qui concentrent près de 30 % de l'ensemble des achats de viande par les ménages, diminuent de 0,7 % par rapport à 2015, dans un contexte de prix moyens toujours orientés à la hausse (+ 1,5 %). En conséquence, les sommes dépensées par les ménages pour la consommation de jambon et autres produits de charcuterie progressent de 0,7 % en 2016. Le jambon et autres charcuteries restent un produit carné phare pour les ménages.

Après une année 2015 atypique, la consommation de viande à bouillir ou à braiser est de nouveau en baisse



Périodes de 4 semaines - 13 périodes dans l'année.
Source : Kantar World Panel pour FranceAgriMer

En 2016, le repli des quantités achetées de saucisses fraîches à cuire se poursuit



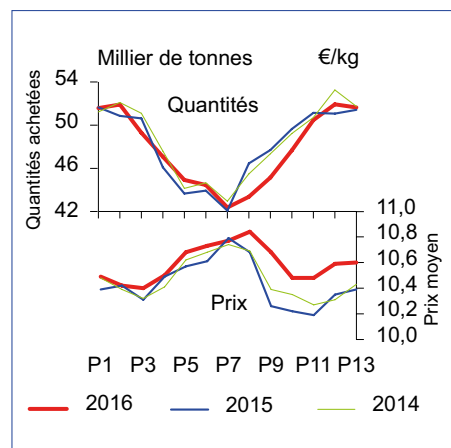
Périodes de 4 semaines - 13 périodes dans l'année.
Source : Kantar World Panel pour FranceAgriMer

Contrairement aux élaborés de viande boucherie, ceux de volaille progressent en 2016 en volume mais de

façon toutefois moins marquée qu'en 2015 : + 1,1 % contre + 2,7 % en 2015. Les achats d'élaborés de poulet se démarquent avec une hausse de 5,1 %, favorisés par un prix en léger recul (- 0,9 %), tandis que ceux de dinde se replient (- 3,1 %).

que le poulet entier standard (- 9,1 % et - 8,5 %). À l'inverse, les quantités de découpe achetées progressent au même rythme qu'en 2015 (+ 2,4 %). Bien qu'à un prix moins attractif (7,6 €/kg contre 5,6 €/kg), le poulet en découpe est préféré par les ménages au poulet entier car il correspond plus aux nouvelles habitudes de consommation (« snacking », mode de cuisson rapide, moins de temps de préparation...).

En 2016, les achats de jambon et charcuterie de porc confirment leur tendance baissière



Périodes de 4 semaines - 13 périodes dans l'année.
Source : Kantar World Panel pour FranceAgriMer

Pour la volaille, les ménages privilégient le côté pratique en choisissant la découpe par rapport à la volaille entière

En 2016, les achats en volume de viande de volaille fraîche régressent plus fortement qu'en 2015. Les quantités achetées de poulet frais, en particulier, sont en recul sur la période (- 1,3 %), sous l'effet d'un repli toujours plus important pour les poulets entiers (- 7,4 %) représentant 36 % de la consommation de viande fraîche de poulet en 2016. Le poulet entier label rouge ne résiste pas mieux

En 2016, les achats en volume de dinde fraîche sont toujours orientés à la baisse : - 3,1 %, concurrencés par les coupes de poulet moins coûteuses (7,6 €/kg contre 8,6 €/kg). Les quantités achetées de canards sont en nette diminution : - 9,7 %, sous l'effet d'une augmentation des prix (+ 2,9 % par rapport à 2015), imputée au manque de disponibilité survenu à la suite de l'épizootie d'influenza aviaire.

En 2016, le recul des achats de viandes (viande fraîche, élaborés, charcuterie et surgelés confondus) par les ménages s'amplifie

	Quantités achetées en 2016 ¹ (%)	Évolution sur un an des quantités achetées (%)		Prix moyen (€/kg)	Évolution sur un an du prix moyen d'achat (%)	
		2016/2015 ¹	2015/2014		2016/2015 ¹	2015/2014
Viande de volaille (y compris élaborés, surgelés et charcuterie et lapin)	28	- 2,1	- 0,6	8,09	0,2	- 0,5
Volaille fraîche (hors élaborés) ²	18	- 2,9	- 0,8	7,72	0,1	- 1,5
poulet	12	- 1,3	- 0,5	6,86	0,7	- 0,9
dinde	3	- 3,1	- 2,5	8,63	- 1,3	- 1,5
canard	1	- 9,7	- 1,7	11,99	2,9	- 3,7
Lapin frais	1	- 2,8	- 8,8	9,51	2,1	2,5
Surgelés de volaille	1	- 4,5	- 9,5	7,50	0,7	1,7
Élaborés de volaille ³	5	1,1	2,7	8,22	- 1,3	0,4
Charcuterie de volaille	2	- 0,2	4,8	10,53	1,4	1,7

1. Achats du panel = données calculées sur 13 périodes de 4 semaines (du 28 décembre 2015 au 25 décembre 2016).

2. Volaille fraîche = morceaux, entiers ou découpés, non préparés et non surgelés.

3. Élaborés = morceaux préparés non surgelés (pour plus de détail sur le contenu de ce champ, cf. rubrique définitions).

Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Sources

- La **consommation calculée par bilan** reprend l'ensemble des utilisations de viande pour l'alimentation humaine sur le territoire national (métropole + Dom). Elle est mesurée en équivalent-carcasse. La consommation par bilan prend en compte par construction toutes les viandes consommées en France, vendues en l'état aux ménages, vendues aux fabricants de plats préparés, ou à la restauration. Elle est calculée à partir des abattages, augmentés des importations de viandes, diminués des exportations et des variations de stocks.

Les chiffres de consommation de viande calculée par bilan pour les volailles sont susceptibles d'être révisés.

- Les **achats de consommation** observés par **Kantar Worldpanel** pour FranceAgriMer reposent sur les relevés d'un panel de consommateurs et concernent uniquement les achats effectués pour leur consommation à domicile. La consommation hors foyer n'est pas couverte. Les résultats sont extrapolés à l'ensemble de la population. Tous les achats de consommation réalisés par les ménages sont comptabilisés. Dans cette étude, nous avons fait le choix d'exclure les gros achats. Les données sont établies par périodes de quatre semaines, treize périodes formant une année. Les données étudiées dans cette synthèse portent sur treize périodes de quatre semaines, c'est-à-dire du 28 décembre 2015 au 25 décembre 2016, soit approximativement l'année entière 2016.

Définitions

Contenu des différents postes de consommation de viande du panel Kantar Worldpanel

- Volailles fraîches hors élaborés = volailles entières ou découpe de volailles
- Élaborés de viande de boucherie = viande hachée fraîche, saucisse fraîche à cuire (chipolata, merguez, ...), morceaux demi-sel de porc, paupiette, brochette, ...
- Élaborés de volaille = volaille entière cuite ou rôtie, découpe cuite ou aromatisée, panés, brochettes, ...
- Jambon et charcuterie = jambon cuit et cru/sec, lardons, poitrine, bacon, pâtés, saucisses à pâte fine, saucissons secs et salami, ...
- Traitement des doubles comptes
- Pour les viandes de boucherie, le choix a été fait dans cette étude de comptabiliser les saucisses à gros hachage (= saucisses fraîches à cuire = chipolata, merguez, ...) uniquement au sein du poste élaborés de viande de boucherie et pas dans le poste jambon et charcuterie.
- Pour les volailles, le jambon de volaille et les saucisses de volaille ont été comptabilisés uniquement dans le poste charcuterie de volaille et pas dans le poste élaborés de volaille.

Méthodes

- Il existe deux types d'informations concernant la consommation de viande : les achats de consommation effectués auprès des ménages et la consommation mesurée par bilan.
 - La **mesure de la consommation par bilan** part du fait que les carcasses disponibles pour la consommation humaine après abattage vont être dans un délai bref stockées, exportées ou consommées. En déduisant des abattages les entrées en stocks et les exportations on obtient ainsi une estimation du total des viandes mises à la consommation. On y rajoute enfin les viandes importées et les sorties de stocks, mises à la consommation. La consommation par bilan comprend donc toute la viande mise à la consommation, que ce soit en foyer, hors foyer ou sous forme de plat cuisiné. Ces quantités sont toutefois évaluées en carcasses entières d'animaux alors que la viande qui parvient dans l'assiette du consommateur est en fait une viande nette, débarrassée d'une bonne partie de la graisse et des os qui sont dans la carcasse. Pour la viande bovine, il faut environ 130 kg de carcasse pour produire 100 kg de viande désossée.
 - Les **achats de consommation** consistent à interroger un panel de consommateurs à qui l'on demande de faire un relevé systématique des quantités achetées et d'extrapoler ensuite les résultats obtenus à l'ensemble de la population. Par construction, cela ne permet d'évaluer que la consommation des ménages en excluant la consommation hors foyer.
- Les deux types d'évaluation de la consommation peuvent donner des résultats divergents :
 - **En niveau** : les écarts sont sensibles. Ils correspondent notamment à la différence carcasse/viande nette, à la restauration hors foyer et plats cuisinés à base de viande, au champ éventuellement restreint du panel (exclusion des touristes) et au défaut de déclaration des panélistes (oublis) et des stocks au sein de la filière.
 - **En évolution** : les deux méthodes convergent plus sur courte période que sur longue période, les facteurs de divergence évoluant relativement lentement : évolution de la consommation hors foyer et des plats cuisinés, évolution de la part de carcasse qui parvient dans l'assiette du consommateur, ...

Pour en savoir plus

Toutes les informations conjoncturelles et structurelles sur la consommation de viande sont disponibles à parution sur le site Agreste de la statistique agricole : www.agreste.agriculture.gouv.fr

- dans la rubrique « Conjoncture - Bulletin » pour les séries chiffrées
- dans la rubrique « Conjoncture - Consommation » pour les publications Agreste Conjoncture

Les dernières publications Agreste parues sur le thème sont :

- « En 2015, légère hausse de la consommation française de viande, calculée par bilan mais repli modéré de la consommation de viande à domicile par les ménages », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2016/289, mai 2016
- « En 2014, les ménages ont acheté globalement moins de viande, mais plus de viande à moindre temps de préparation », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2014/256, décembre 2014
- « Baisse de la consommation française de viande, après une reprise en 2010 », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2013/225, décembre 2013
- « Tassement de la consommation de viandes en 2011 », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2012/173, mars 2012
- « En 2010, la consommation de viande se porte mieux », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2010/133, octobre 2010
- « Moins de matières grasses animales dans nos assiettes - Évolution sur dix ans de la consommation alimentaire », Agreste Primeur n° 236, mars 2010

Organismes et abréviations

tec : tonne-équivalent-carcasse. Unité employée pour pouvoir agréger des données en poids concernant des animaux vivants et des viandes sous toutes leurs présentations : carcasses, morceaux désossés ou non, viandes séchées, etc. On applique au poids brut un coefficient propre à chaque forme du produit : 1 pour une carcasse entière par définition, 0,5 pour un gros bovin vivant, 1,3 pour tel morceau désossé, 1,8 pour les saucissons, par exemple.

CVJA : corrigé des variations journalières d'abattages

Ippap : indices des prix des produits agricoles à la production (Insee)

IPC : indices des prix à la consommation (Insee)

Insee : Institut national de la statistique et des études économiques



Agreste : la statistique agricole

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Secrétariat Général

SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE

3 rue Barbet de Jouy - 75349 PARIS 07 SP

Site internet : www.agreste.agriculture.gouv.fr

Directrice de la publication : Béatrice Sédillot

Rédacteur : Aurélien Lavergne

Composition : SSP

Dépôt légal : À parution

© Agreste 2017

Cette publication est disponible à parution sur le site Internet de la statistique agricole
www.agreste.agriculture.gouv.fr