



FranceAgriMer

> ÉDITION mai 2013

Étude sur la valorisation du 5^e quartier des filières bovine, ovine et porcine en France



LES ÉTUDES DE FranceAgriMer



FranceAgriMer



Étude réalisée par BLÉZAT Consulting
pour FranceAgriMer



B L E Z A T C O N S U L T I N G

Etude sur la valorisation du Ve quartier des filières bovine, ovine et porcine en France



FranceAgriMer

Présentation Comité Ve Quartier

Avril 2013

1 - Cinquième quartier : définitions et périmètre de l'étude





Cadre réglementaire et définition

□ Un concept historique qui recouvre des réalités différentes

- ✓ Les process de première et seconde transformation (abattage et découpe) génèrent une très grande diversité de coproduits, qui doivent avoir pour l'abatteur, un coût d'enlèvement le plus faible possible ou de valorisation le plus fort possible. Ces matières sont désignées selon les interlocuteurs abats, coproduits, sous-produits, rebut, refus, résidus ou déchets.
- ✓ 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 ».

□ Au niveau réglementaire, on peut distinguer 2 grandes catégories de produits, qui doivent suivre des circuits industriels bien 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 : liste courte, « haut risque » lié à une ESST (cadavres ruminants contenant MRS), lié à des substances interdites (hormones) ou un contaminant, lié à des animaux sauvages (cadre zoonose ou épizootie), animaux familiers, zoo, cirque, dégrillage abattoirs ruminants et équarrissage, déchets cuisine internationaux, mélange C1/C2/C3
 - ✓ C2 : ce qui n'est ni C1 ni C3 : dont lisier, contenu digestif, cadavres non ruminants, produits avec résidus de médicaments, mélange C2/C3
 - ✓ C3 : liste courte, produits issus d'animaux aptes à la consommation humaine, inclus anciennes DAOA, coquilles d'œufs, plumes, sang, os, déchets cuisine et table
- **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





Cadre réglementaire et définition

❑ Les enjeux liés à la désignation de ces produits

- ✓ Au-delà de la sémantique, des enjeux commerciaux et économiques sont liés à la désignation de ces produits.
- ✓ En effet, parler de « déchets » induit d'appliquer la réglementation afférente, alors que la notion de « coproduits » intègre la notion de valorisation.

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.

- ❑ Ce rapport n'ayant pas de valeur prescriptive et ne pouvant rentrer dans tous les cas particuliers de ces filières parfois très complexes, nous nous limiterons aux définitions précédentes et laisserons les autorités compétentes ou les acteurs de la filière arbitrer sur certains sujets qui peuvent prêter à confusion.
- ❑ Quoiqu'il en soit, des difficultés de définition peuvent apparaître quand celle-ci est liée à la destination des produits. L'exemple des abats est traité dans les pages suivantes.



Cadre réglementaire et définition

La spécification technique du Ministère des Finances , de l'Economie et de l'Industrie, n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie, donne une définition des abats réglementairement comme: « toutes les parties comestibles des animaux domestiques des espèces bovines (y compris *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques, autres que la carcasse. Il concerne précisément :

- la cervelle de veau, d'agneau et de porc,
- l'amourette de veau et de jeune bovin (moelle épinière),
- la tête de veau,
- les joues et noix de joue de bœuf, de veau et de porc,
- la langue de bœuf, de veau, des ovins et de porc, y compris la langue cuite,
- les rognons (reins) de bœuf, de veau, d'ovins et de porc,
- les rognons blancs (testicules) de bovins et d'ovins,
- le cœur de bœuf, de veau, d'ovins et de porc,
- le foie de bœuf, de veau, d'ovins et de porc,
- le ris de veau, de jeune bovin et d'agneau,
- la queue de bœuf et de porc,
- les pieds de veau, de porc et d'agneau,
- la crépine de porc (péritoine),
- l'os à moelle et la moelle d'os de bœuf et de veau,

présentés à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé, en pièces entières ou en portions.

Les tripes, les tripous, les pieds et paquets, le gras double et les produits à base de tête sont également considérés comme des produits de charcuterie et relèvent en conséquence du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes »





Cadre réglementaire et définition

Cette même spécification permet de rendre compte des définitions usuelles employées par la profession:

*« Le terme de boucherie « abats » désigne les organes des animaux contenus dans leur cavité crânienne, thoracique et abdominale, mais aussi leurs glandes, leurs joues, leurs pieds et leur queue. Ils constituent la **partie comestible du cinquième quartier**, appelé ainsi par opposition aux quatre quartiers, deux pour l'avant et deux pour l'arrière, de la carcasse du gros bovin.*

Appelés aussi cinquième viande, ils sont regroupés classiquement en deux catégories : les produits tripiers rouges et les produits tripiers blancs. Cette distinction ne fait pas référence à la couleur des produits mais à l'état dans lequel ils sont vendus.

*Les **produits tripiers rouges** sont les produits tripiers vendus tels quels, crus et n'ayant subi que les parages indispensables : ils peuvent être de couleur rouge comme le foie, les rognons, le cœur, la langue, le museau, la queue, les joues, la hampe et l'onglet, ou de couleur blanche comme la cervelle, le ris et les rognons blancs.*

*Les **produits tripiers blancs** nécessitent une préparation plus ou moins importante à l'abattoir et sont vendus échaudés et blanchis, voire demi-cuits, ce qui leur donne une couleur blanc ivoire. Ils regroupent principalement l'estomac, les pieds, les oreilles, les mamelles et la tête de veau.*

Les termes « abats » et « produits tripiers » peuvent être employés indifféremment.

La hampe et l'onglet sont considérés sur le plan boucher comme des abats mais vendus au même titre que les viandes de bœuf, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (cf. spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces). »

Le règlement européen(CE) 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, définit les abats comme suit (ANNEXE 1, Définitions): *« Aux fins du présent règlement, on entend par:.... . «abats»: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang »*



Cadre réglementaire et définition

- ❑ **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 comprise, 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 espèces des volumes traités. Dans ce cas, nous indiquerons les volumes globaux, en précisant que la volaille est comprise par exemple.
- ❑ Il existe une problématique particulière quant à la **définition des abats** comme vu précédemment, car celle-ci est intimement **liée à la destination des produits**. Cette orientation vers l'alimentation humaine ou non peut varier dans l'histoire, mais aussi au niveau géographique. En effet, certains abats ne sont plus consommés que dans certaines régions de France, alors que d'autres ne sont consommés qu'à l'export. Nous définirons à chaque fois que cela est nécessaire le périmètre retenu, sachant qu'il pourra varier en fonction des données utilisées. En effet, les données Export par exemple incluent des abats pouvant être considérés comme coproduits en France.
- ❑ **En ce qui concerne les définitions des produits, nous considérerons que:**
 - ✓ Les produits tripiers incluent les boyaux destinés à être utilisés dans le secteur des produits carnés (porcs et ovins)
 - ✓ Les abats constituent la partie comestible du cinquième quartier
 - ✓ Les pieds des porcins pouvant être retirés au niveau de l'atelier de découpe sont considérés comme des abats
 - ✓ Le sang est considéré, pour cette étude, comme un coproduit spécifique (circuit de valorisation spécifique, avec une partie pouvant être orienté vers l'alimentaire)
 - ✓ La rate et le poumon sont considérés comme des abats pour cette étude, même si leur destination vers l'alimentation humaine est faible voire inexistante. Les poumons peuvent être valorisés en tant que fressure (poumon, cœur, foie, trachée), notamment par des bouchers.

2 - Cinquième quartier : les gisements initiaux

Chaque gisement doit trouver des pistes de valorisation spécifiques



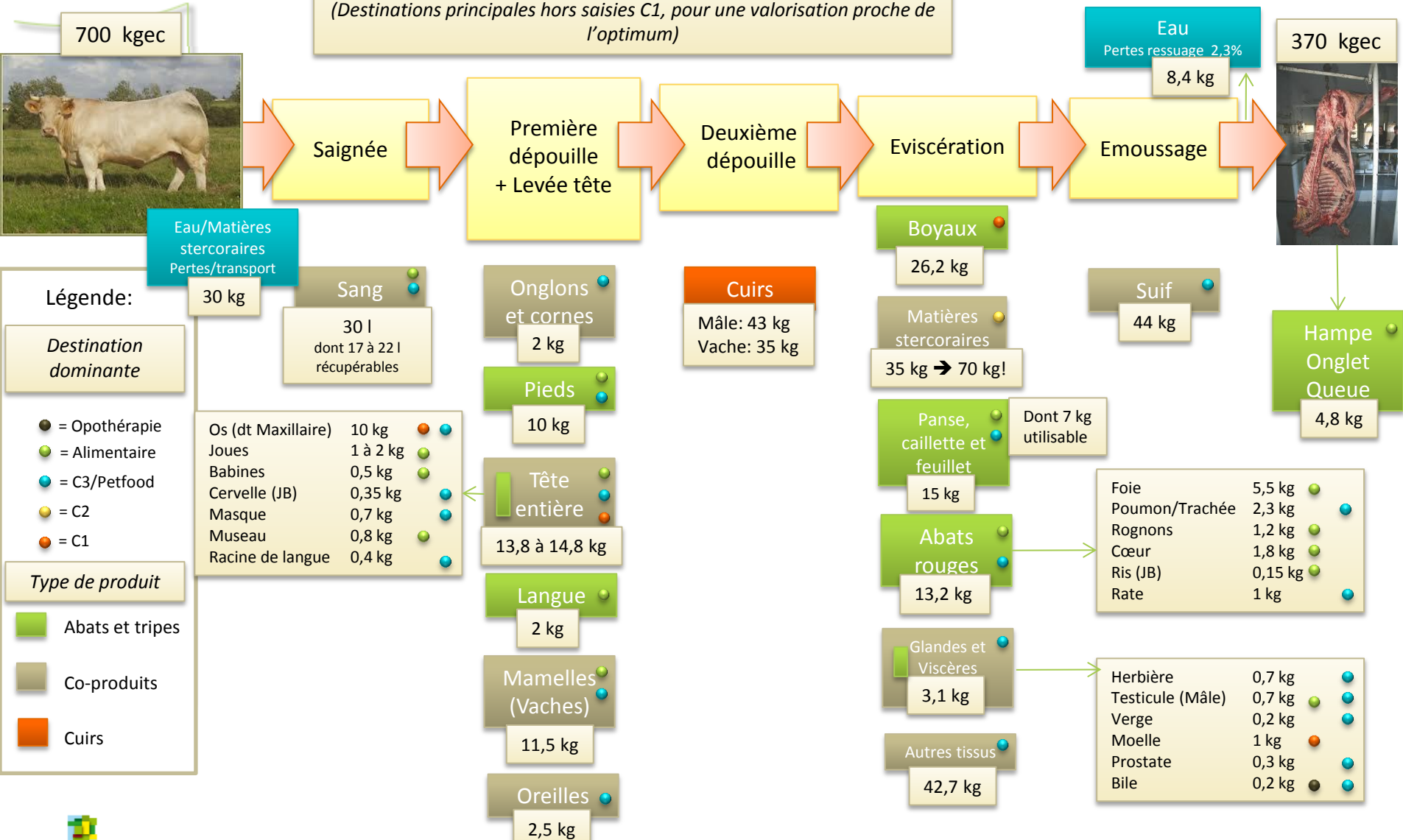
Un savoir-faire et un métier à part entière



Le gisement de coproduits et abats: ex des Gros Bovins

Principales étapes de l'abattage
 Poids moyen des coproduits pour un rendement carcasse de 53%
 (Destinations principales hors saisies C1, pour une valorisation proche de l'optimum)

Sources: CNTF, CELENE, déclarations abatteurs et retraitement Blézat Consulting



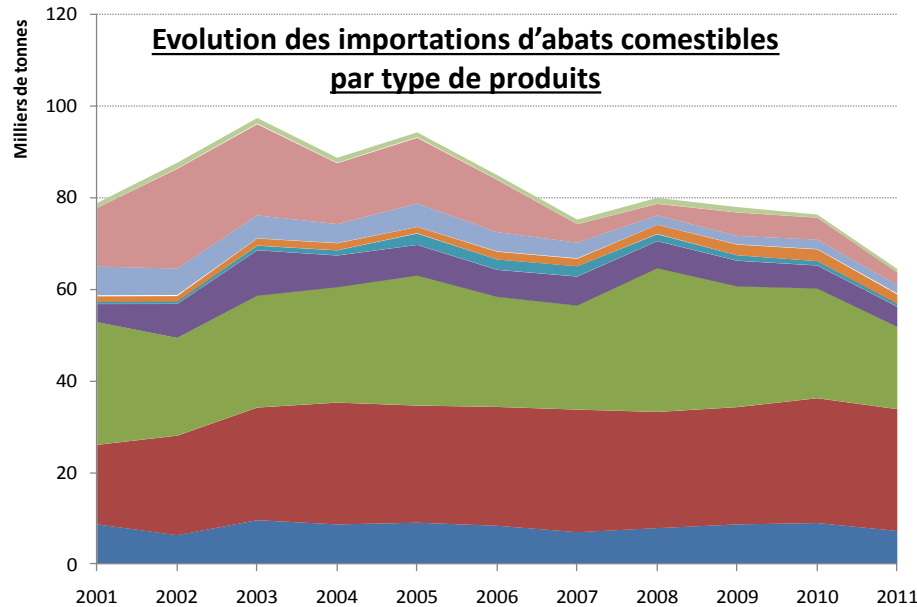
3 - Valorisation en alimentation humaine : Abats, triperie et boyauderie





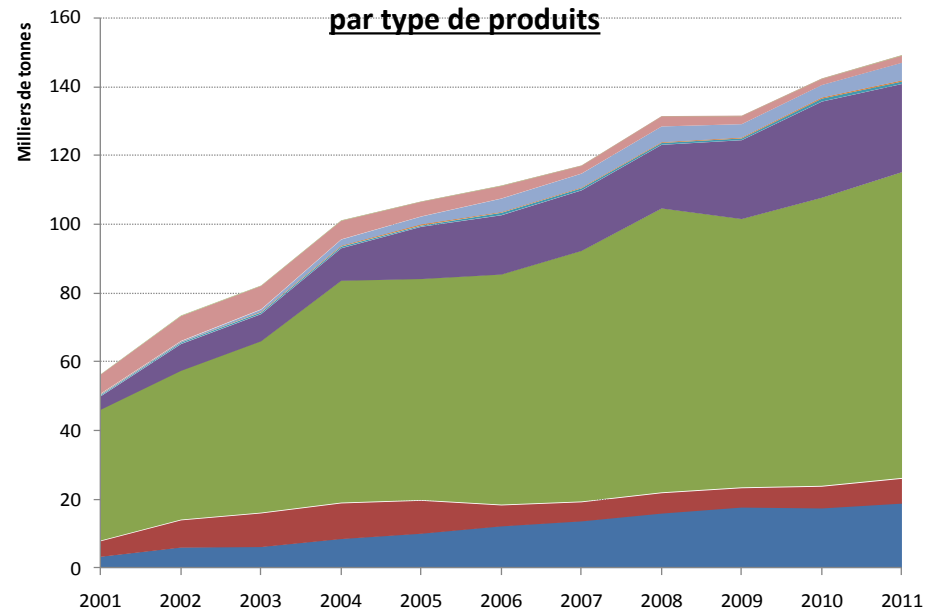
Evolution du commerce extérieur d'abats comestibles

**Evolution des importations d'abats comestibles
par type de produits**



- Langues de bovins congelées
- Foies de porcins congelés
- Foies de bovins congelés
- Abats des animaux d'autres espèces, frais ou réfrigérés (***)
- Abats des animaux d'autres espèces, congelés (***)
- Abats de porcins frais ou réfrigérés
- Abats de porcins congelés (**)
- Abats de bovins frais ou réfrigérés
- Abats de bovins congelés (*)

**Evolution des exportations d'abats comestibles
par type de produits**



Données 2011	Valeur (k€)	Volumes (t)
Exportations	158 190	149 357
Importations	152 854	64 399

(*) à l'excl. des langues et des foies

(**) à l'excl. des foies

(***) espèces ovine, caprine, chevaline, asine ou mulassière

Source : Eurostat (données en volumes)





Evolution des échanges extérieurs d'abats comestibles par pays

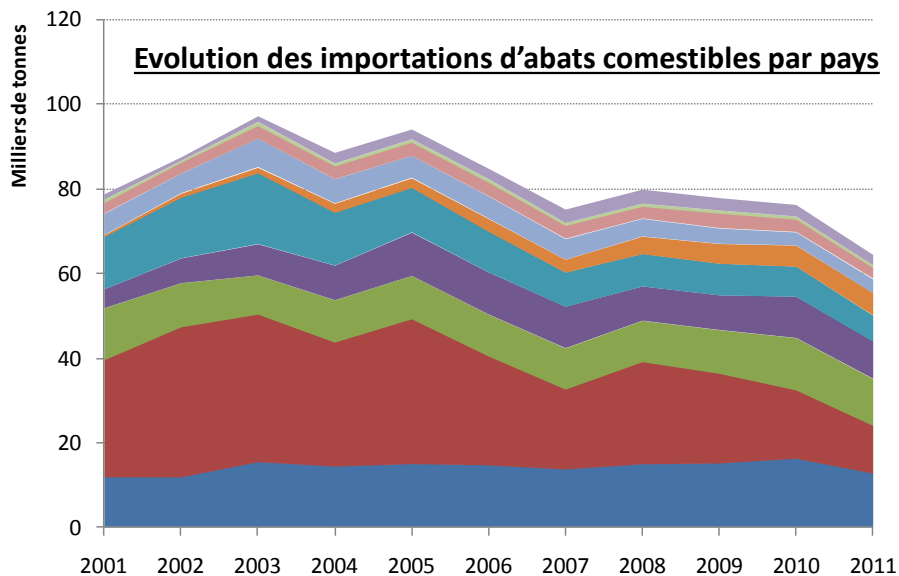
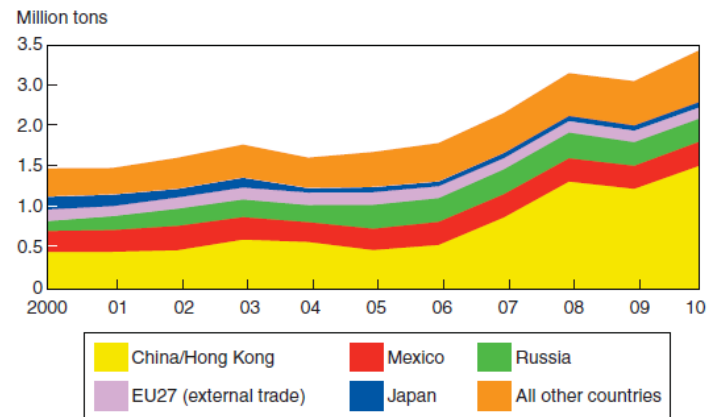
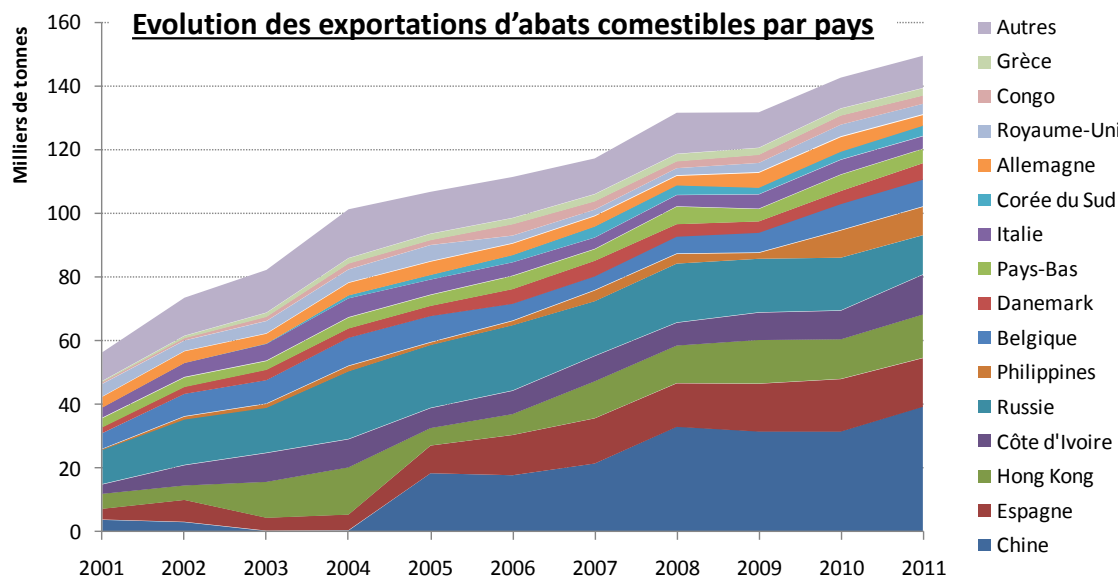


Figure 17
Historical top five world importers of edible offal¹ by volume



Source : Eurostat (données en volumes)



France

2013

12





L'utilisation d'abats dans la transformation

- ❑ L'utilisation d'abats dans l'industrie alimentaire s'effectue à plusieurs niveaux :
 - ✓ Données FICT

PRINCIPALES PRODUCTIONS A PARTIR D'ABATS DE BŒUF (t en 2011)	
Préparation et conserves à base de bœuf, dont:	10 356
Corned Beef	4561
Préparations à base de tête	3549
Museau de bœuf	1659
Langue de bœuf	1890
Tripes	7234
Tripoux, gras double et assimilé	353

10 212 t d'abats de bœuf et veau utilisés en 2011

PRINCIPALES PRODUCTIONS A PARTIR D'ABATS DE PORCS (t en 2011)	
Préparation à base de tête de porc	11 942
Pâté ou fromage de tête, tête roulée, hure	10 407
Langue de porc	1535
Pieds cuits, panés, farcis	2025
Andouilles, andouillettes, boudins (hors boudin blanc)	32552
Andouilles	3861
Andouillettes	12760
Boudin noir	15931
Saucisses et saucisson de foie	1401
Pâtés et préparations diverses à base de foie de porc	18954
Pâté, crème, mousse, terrine	18051
Confit de foie de porc	903

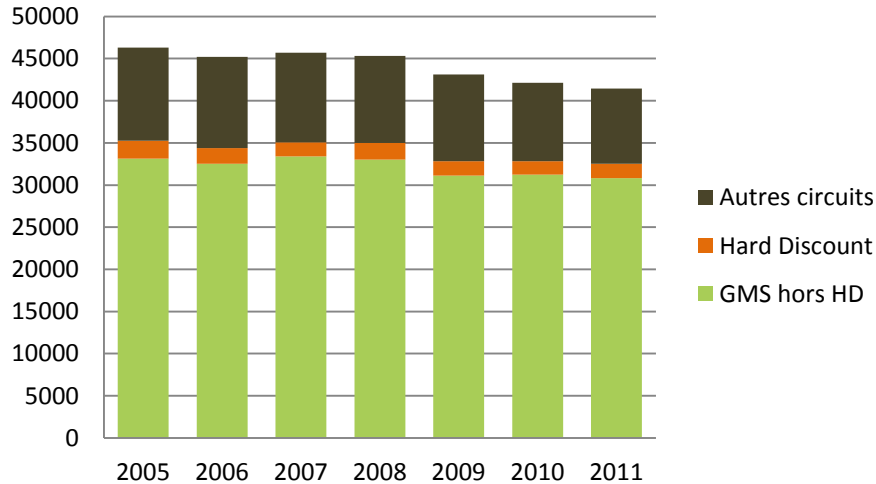
62 905 t d'abats de porc utilisés en 2011

- ✓ Pb avec l'absence de chiffres ADEPALE/FIAC, SYNDIGEL et non affiliés
- ✓ Le chiffres liés aux tripes est particulièrement non représentatif

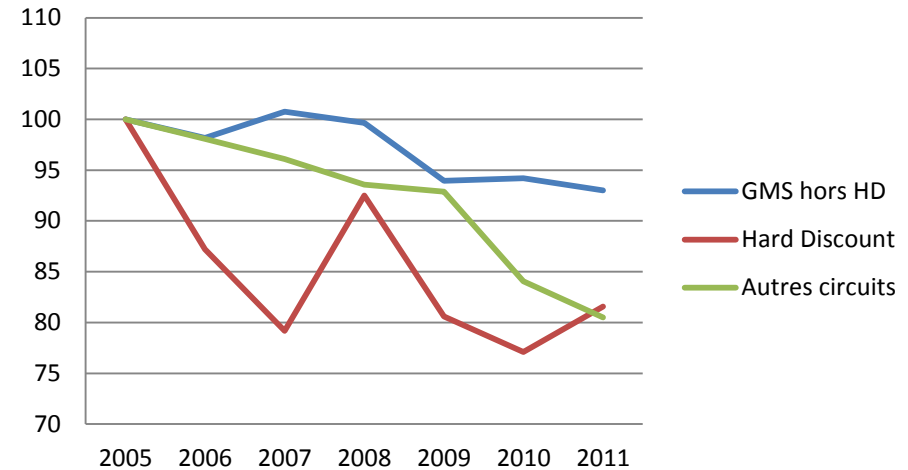


Evolution de la consommation par circuits de distribution

Evolution de la consommation des ménages en abats par circuit de distribution (Kantar)



Evolution de la consommation des ménages en abats par circuit de distribution (Kantar)



- ❑ Une grande majorité d'abats est consommée en GMS (74%), mais la part des abats et tripes vendus en réseau traditionnel et autres circuits est plus forte que d'autres produits carnés (21%). La distribution via le Hard Discount (4%) semble plus marginale.
- ❑ **L'érosion de la consommation mesurée semble plus forte pour le secteur traditionnel, du fait :**
 - ✓ Du recul de l'offre abats en boucherie traditionnelle
 - ✓ De l'érosion de nombre de points de vente
- ❑ Attention, **ces panels sous-estiment très fortement les consommateurs d'abats halal.**

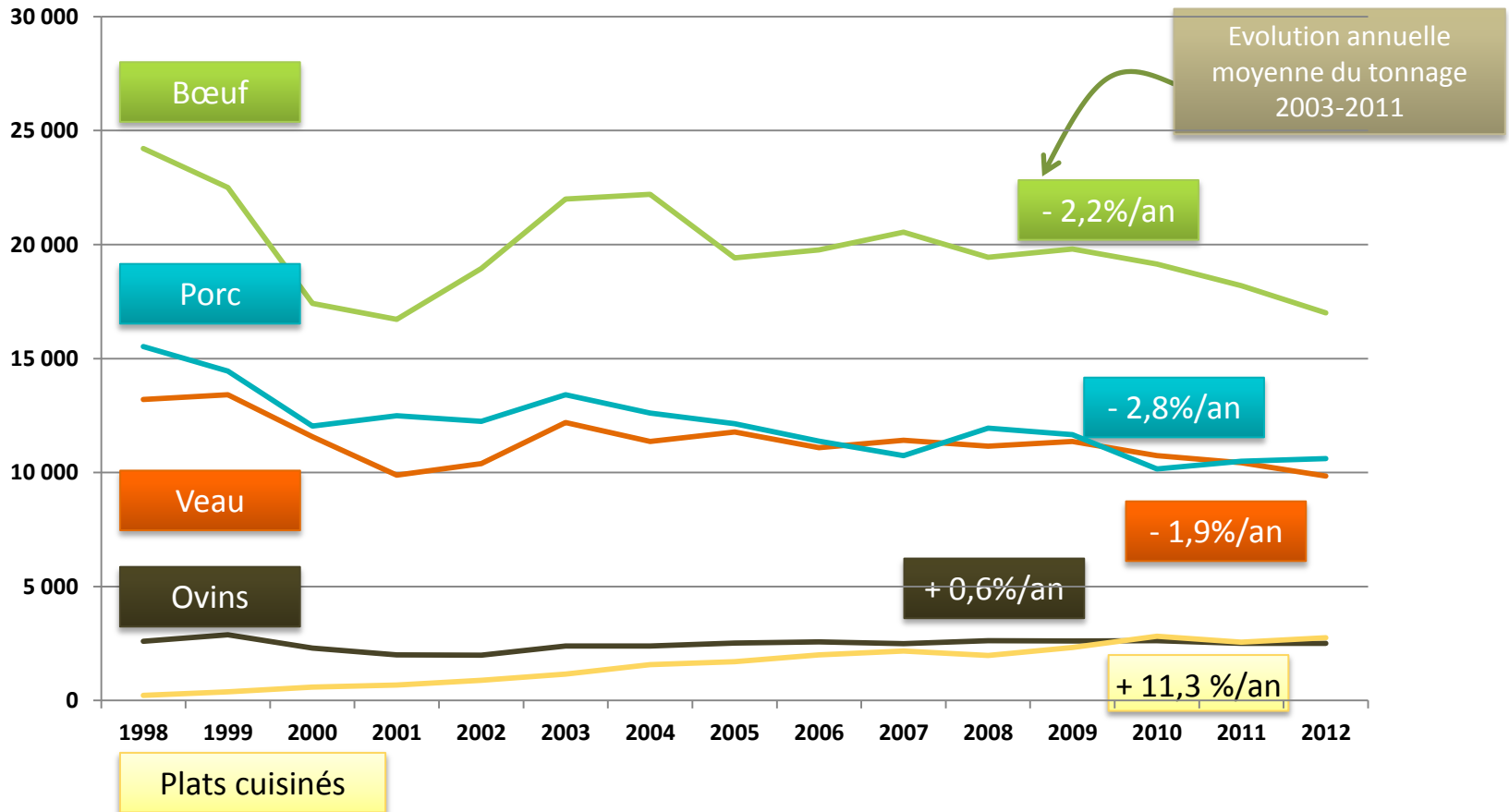




La consommation des ménages

- Consommation des ménages : 43 000 tonnes en 2012 toutes espèces confondues, dont 6% en plats cuisinés

Evolution de la consommation des ménages en abats (Kantar)





Zoom sur les acteurs de la RHD au niveau des abats

- ❑ Principaux fournisseurs de la RHD : environ 7 à 10 000 t/an
 - ✓ Les industriels comme BIGARD/SOCOPA, ALLIANCE ELABORES, HOUDEBINE/DAVIGEL, TOQUE DE France, ESPRI RESTAURATION (en abats sous-vide cuits et cuisinés)
 - ✓ Les distributeurs spécialisés comme POMONA ou DISVAL (< 5 000 t/an)
 - ✓ Les grossistes (comme ARNOULT ou POMMIER TREPIN COUSIN), mais assez peu directement (1 000 à 2 000 t), ou fournissant les distributeurs spécialisés : environ 3 000 t
 - ✓ Les cash&carry comme METRO ou PROMOCASH

- ❑ Offre assez restreinte

- ❑ Des dynamiques différentes par catégories de produits

- ✓ Bonne dynamique pour le haut de gamme
- ✓ Baisse des produits « traditionnels »

- ❑ Un segment de la RHD Collective

- ✓ Enjeux économiques (> 2000 t)
- ✓ Enjeux pour recruter de nouveaux consommateurs

Gamme de Produits (ex: DAVIGEL)	
Foie de JB Calibre : Pc de 110/150 g Carton de : 5 kg (38 pc env)  → remplacé par foie de veau à partir de janvier	Langue de bœuf cuite (coupe suisse) Calibre : Pc de 600 g et + Carton de : 20 kg env (6/8sh) 
Ris de veau  Calibre : Pc de 200/500 g Carton de : 2,5 kg env (3 sh de 1 à 3 pc)	Plats cuisinés : <ul style="list-style-type: none">• Tripes à la mode de Caen• Langue de bœuf cuisinée (sauce piquante)
Ris d'agneau  Calibre : Pc de 10/30 g Carton de : 5,45 kg (12 bt de 454 g)	Tête de veau cuite avec langue Calibre : Pc de 1,8/2,6 kg Carton de : 4 pc Unité minimale de commande : Pc de 1,8/2,6 kg
Rognon de veau dans sa graisse SEUL PRODUIT FRAIS Calibre : Pc de 1 kg Carton de : 3 sh de 2 pc 	Rognon de bœuf en cube, Dimension de la pièce : cube 2 cm env. Carton de : 5 kg 



Utilisation des boyaux pour les produits transformés

❑ BOVIN : utilisation interdite depuis 2000, mais auparavant :

- ✓ Gros intestin : gros saucissons à cuire, andouille sarthoise, saucisson à l'ail
- ✓ Menu : cervelas, parfois boudin noir
- ✓ Baudruche : enveloppe de l'andouille de Vire, de Guéméné
(Boyaux de bovins = produits à gros diamètre)



Cervelas



Saucisson à l'ail



Andouille

❑ OVIN

- ✓ Menu : chipolatas, merguez, saucisses de Francfort, saucisse viennoise
- ✓ Pansette : tripoux

Tripoux



Chipolatas



Saucisse de Francfort



Saucisse viennoise

❑ PORC

- ✓ Chaudin (gros intestin): andouillette
- ✓ Menu : boudins noirs, boudins blancs, saucisse de Toulouse



Boudin noir



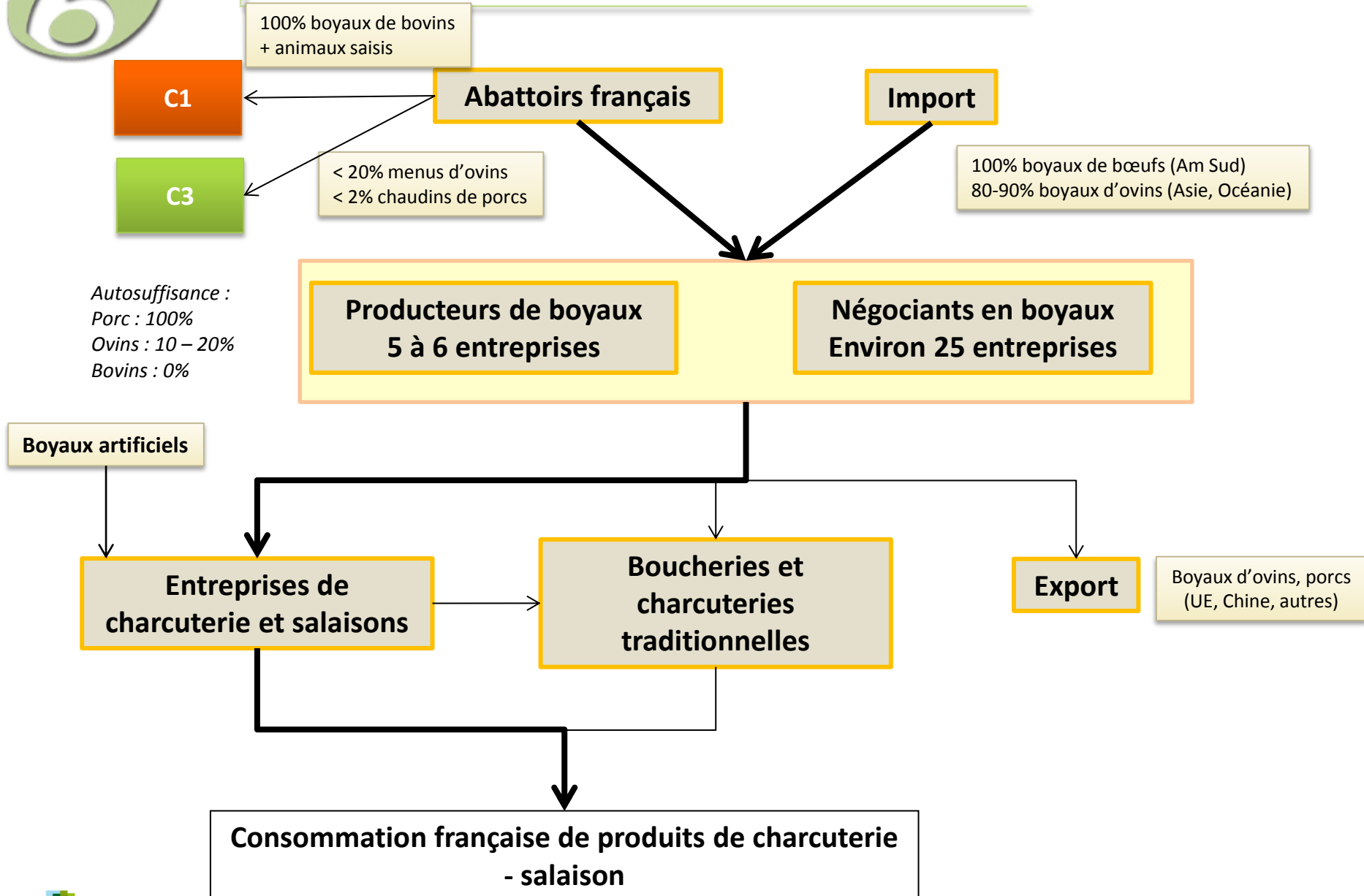
Boudin blanc



Saucisse de Toulouse



La filière boyauderie





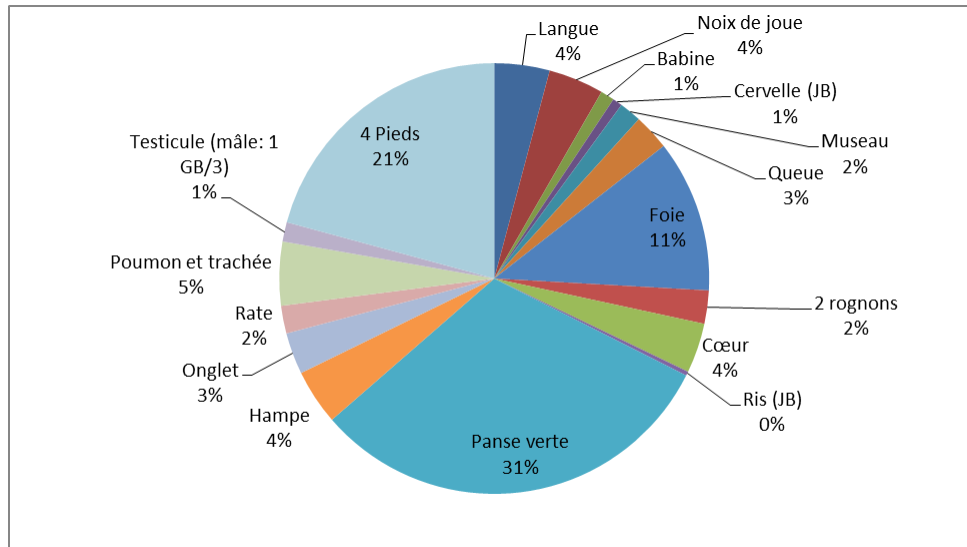
Facteurs influents sur la valorisation

- Hormis la présence ou non d'un débouché, la valorisation des abats et des coproduits va dépendre de multiples facteurs :
 - ✓ **Une taille critique suffisante pour assurer une logistique de collecte** (ex: abats, pet food)
 - ✓ **Les installations et le traitement des abats :**
 - Travail de la tête
 - Travail des abats blancs
 - Travail des pieds
 - ✓ **La maîtrise et la connaissance des débouchés**
 - Certains débouchés ne sont accessibles qu'à partir d'une certaine capacité de production (y compris le pet food)
 - La situation géographique
 - La connaissance des marchés de niches et des opportunités
 - Liens avec des lieux de distribution
 - ✓ **La capacité à surgeler pour :**
 - Mieux maîtriser les facteurs de saisonnalité
 - Permettre d'avoir des unités logistiques
 - Accéder aux marchés export
 - ✓ **Le pourcentage de saisies :**
 - Il existe une grande variabilité de saisie par site
 - Il dépend également de l'état sanitaire des animaux
 - Les abats saisis vont en pet food, en C3 et en C2, s'il s'agit de maladies transmissibles

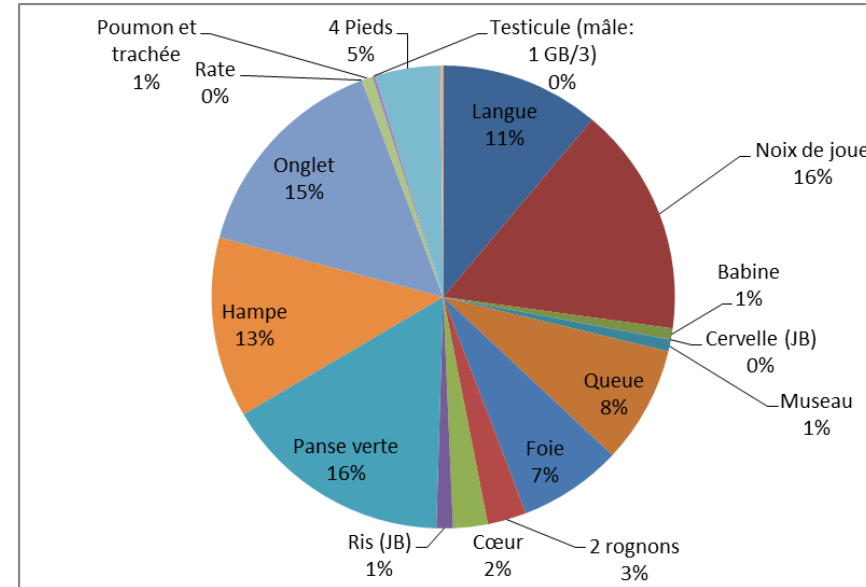


Niveau de valorisation (mi-2012) pour les abats de bovins

Contribution au poids des abats (hors mamelles)



Contribution à la valorisation abats (hors mamelles)



GB

Environ 79 à 80 €/animal en moyenne avec la Hampe, l'Onglet et la queue, soit 0,21 €/kgcc
 Environ 50 à 51 €/animal en moyenne hors PCM, soit 0,14 à 0,15 c€/kgcc

Veau

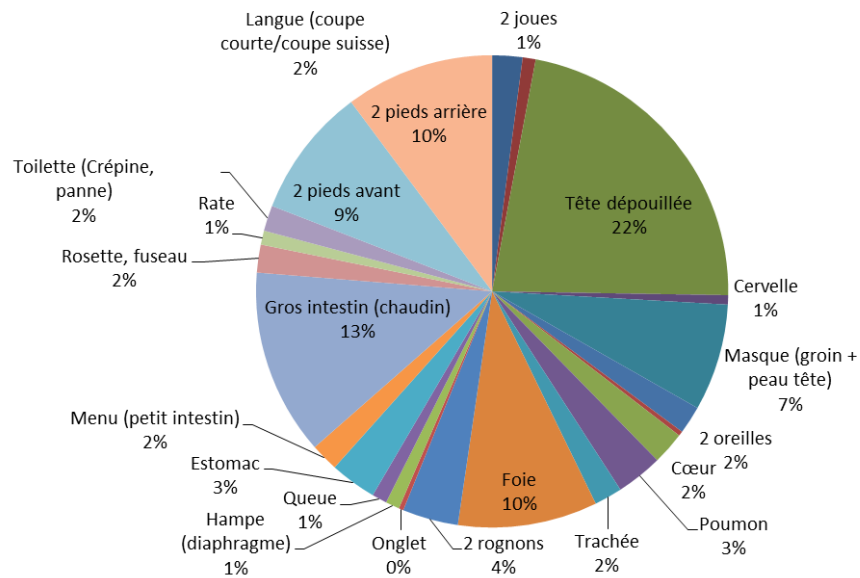
Environ 70 €/animal en moyenne, soit 0,55 €/kgcc
 Environ 66 €/animal hors PCM, soit 0,48 à 0,50 €/kgcc



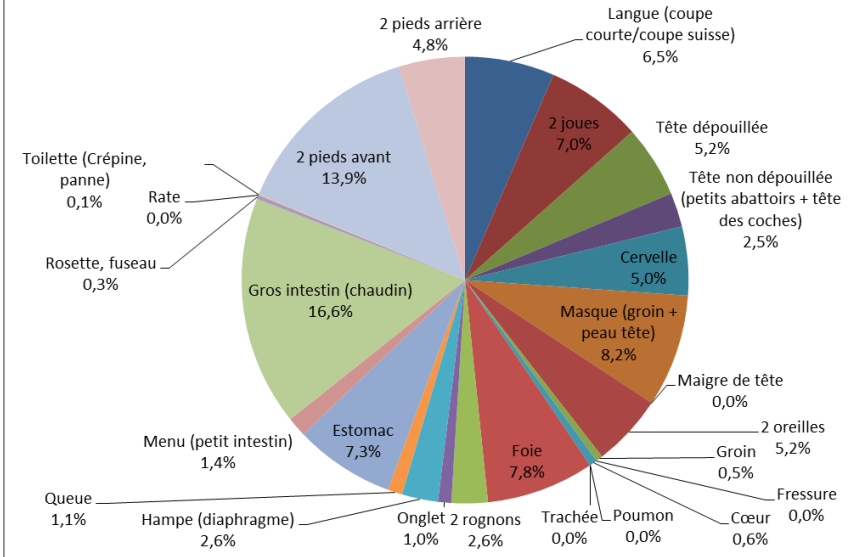


Valorisation des abats de porc

Contribution au poids des abats



Contribution à la valorisation des abats (avec têtes entières)



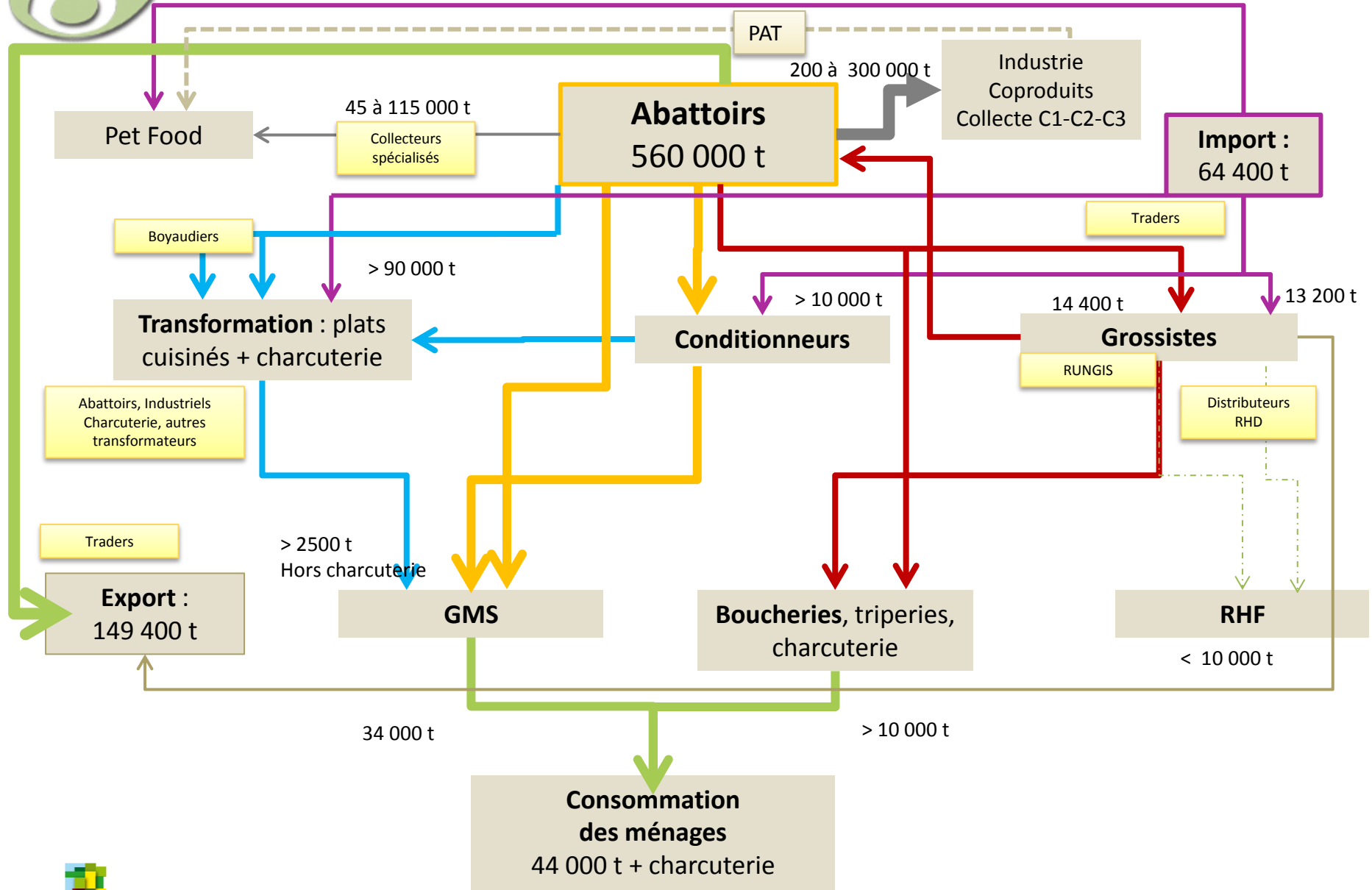
Porcs

Environ 9,1 €/animal en moyenne, soit 0,1 €/kgcc



Schéma de valorisation des abats toutes espèces

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

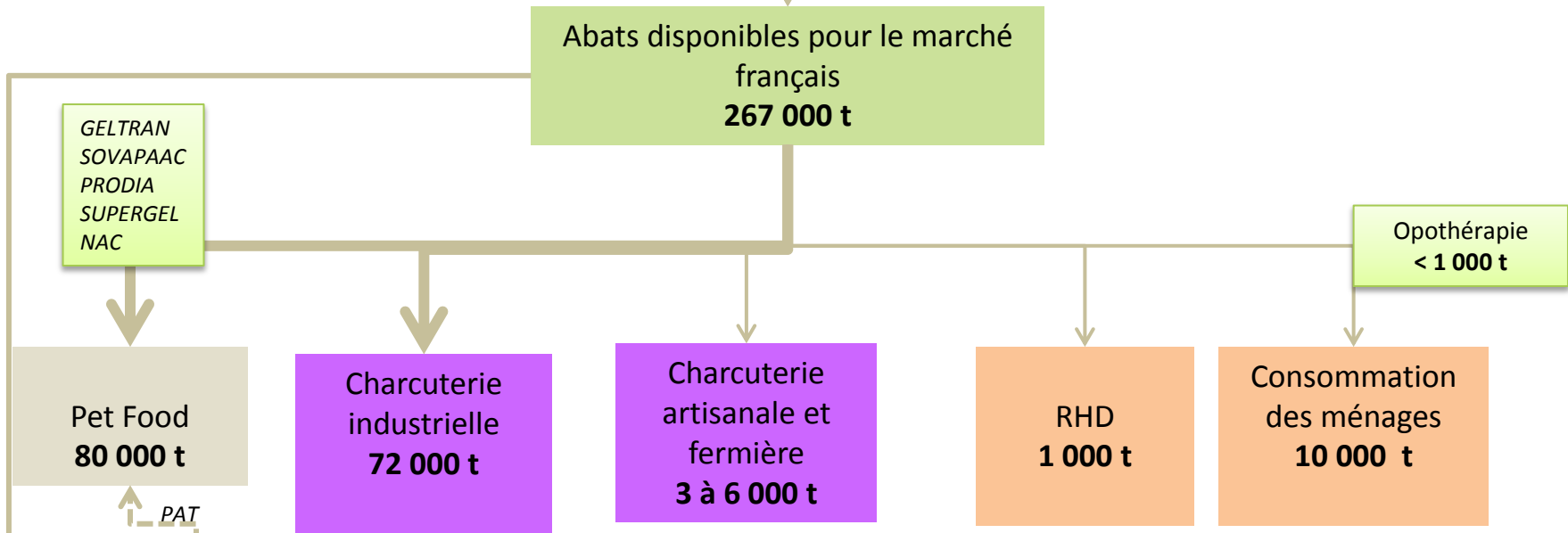




Circuits de valorisation des abats de porc (estimations 2011 y compris têtes, pieds et poumons)

Sources: Estimation Blézat

Source: ComExt (UE)



Sources: FICT 2012

Pas de données, estimation à 10% de la consommation des ménages (RHD = 20 à 30% de la consommation des ménages, mais abats moins utilisés que d'autres espèces)

Source: Kantar



Circuits de valorisation des abats de bovins GB + veaux

(estimations 2011, (y compris têtes, pieds et poumons sans mamelles))

Sources: Estimation Blézat

Abats issus des abattages français
185 000 t

Importations
34 300 t

Exportations
26 100 t

Abats disponibles pour le marché
français
193 200 t

GELTRAN
SOVAPAAC
PRODIA
SUPERGEL
NAC

Pet Food
30 à 35 000 t

GMS
28 000 t

Charcuterie
industrielle
10 à 15 000 t

Boucherie
traditionnelle et
halal
7 000 t

RHD
7 000 t

PAT

Sources: FICT 2012
+ estimation Blézat pour
les non-adhérents

Coproduits C3
100-110 000 t



4 - Valorisation en médical et chimie fine







Valorisation en chimie fine et opothérapie

Principaux abats et coproduits utilisés en opothérapie et chimie fine

- ✓ Hormis la muqueuse d'intestin et le pancréas de porc voire la bile de bœuf, ce segment de valorisation mobilise peu de volumes, mais génère une très forte valeur ajoutée
- ✓ Extraction de molécules et production d'hydrolysats



Boeuf	Veau	Agneau	Porc
<ul style="list-style-type: none">- Caillettes (estomac) de jeunes bovins d'environ 18 mois.- Calculs biliaires- Sérum foetal- Sang, trachée de bœuf, bile de bœuf ...	<ul style="list-style-type: none">- Caillettes (estomac) de veaux de lait d'environ 4 mois	<ul style="list-style-type: none">- Caillettes (estomac) d'agneaux de lait- Trachées	<ul style="list-style-type: none">- Muqueuse d'intestin (héparine)- Pancréas de porc pour la fabrication d'insuline et de pancréatine.- Duodénum, cœur, thyroïde, hypophyse, foie, estomac ...
Cartilage			

Quelques acteurs spécialisés
BIOIBERICA, SPF DIAMA,
PROCO



Industries pharmaceutiques et vétérinaires

Industrie Cosmétique

Industries biochimique / bio-industrie

Pet Food



5 – Coproduits : principaux enjeux

1. **Organisation de la filière**
2. Principales voies de valorisation
3. Pet Food
4. Energie
5. Alimentation animale
6. Oléochimie
7. Autres voies de valorisation





Un secteur très concentré

□ Un paysage d'acteurs économiques où les prestataires dominant

- ✓ La collecte et le traitement des coproduits est le fait de 3 prestataires (environ 600 M€) qui dominant le marché, et qui possèdent tous les trois une activité d'équarissage (ATM) :
 - Le leader SARIA (CA = 300 M€ en 2009), présent au niveau européen
 - AKIOLIS (CA = 200 M€ en 2011), groupe belge, présent uniquement en France sur cette activité, mais qui détient également une activité gélatine
 - MONNARD/VERDANNET (CA = 86 M€ en 2011), groupe au départ régional, qui a pour l'instant conservé son indépendance, et qui est spécialisé dans la collecte d'abats frais, notamment à destination du pet-food
- ✓ A côté de ces 3 leaders, on retrouve des opérateurs spécialisés :
 - Un gélatinier, WEISHARDT (57 M€ en 2011, 208 personnes), qui transforme principalement les couennes de porcs, pour produire 10 000 t/an de gélatine.
 - Un industriel spécialisé dans la valorisation du sang (20 M€ en 2011), VAPRAN
 - Un opérateur « régional », spécialisé dans le suif (fonderie), BUCHEZ (21 M€ en 2011 avec la société TRABUCO)
 - A noter la présence de 2 unités de production de gélatine, ROUSSELOT (160 personnes dans le Vaucluse, 145 à Angoulême)
- ✓ Enfin, une partie du minerai est directement valorisé par les industriels, avec par exemple :
 - CORNILLE
 - BIGARD
 - COOPERL

5 – Coproduits : principaux enjeux

1. Organisation de la filière
- 2. Principales voies de valorisation**
3. Pet Food
4. Energie
5. Alimentation animale
6. Oléochimie
7. Autres voies de valorisation





La transformation du gisement C3 et alimentaire

Origine des matières premières

Ruminants
662 392 t

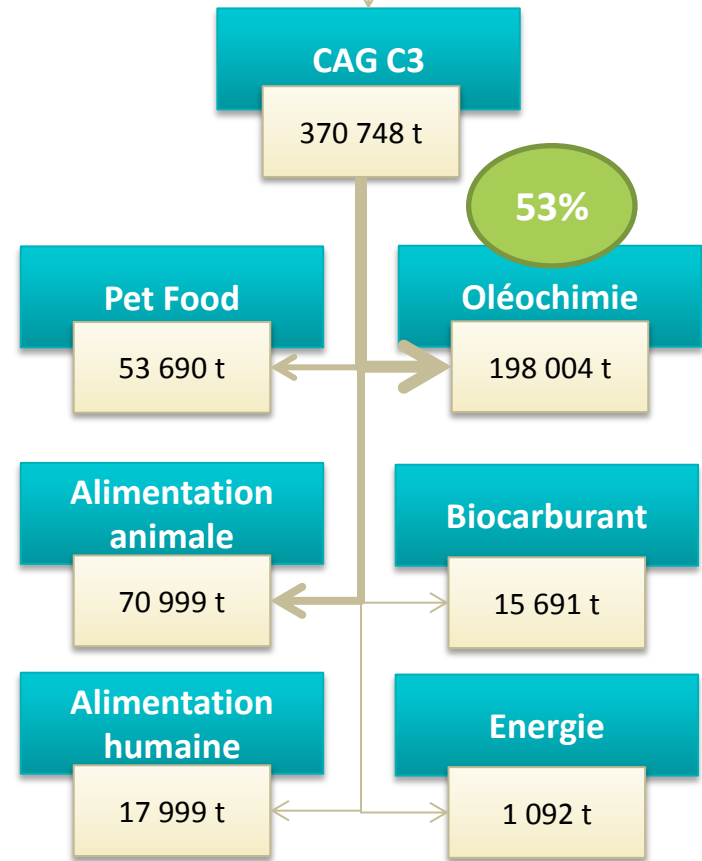
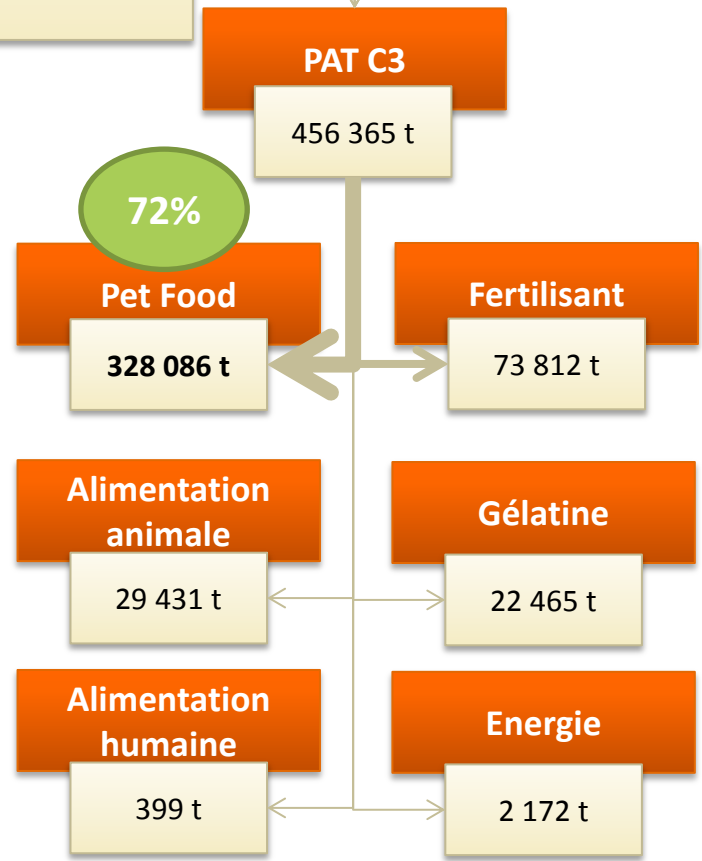
Porcins
466 681 t

Volailles
822 299 t

Poissons
62 282 t

Hors Champ d'étude

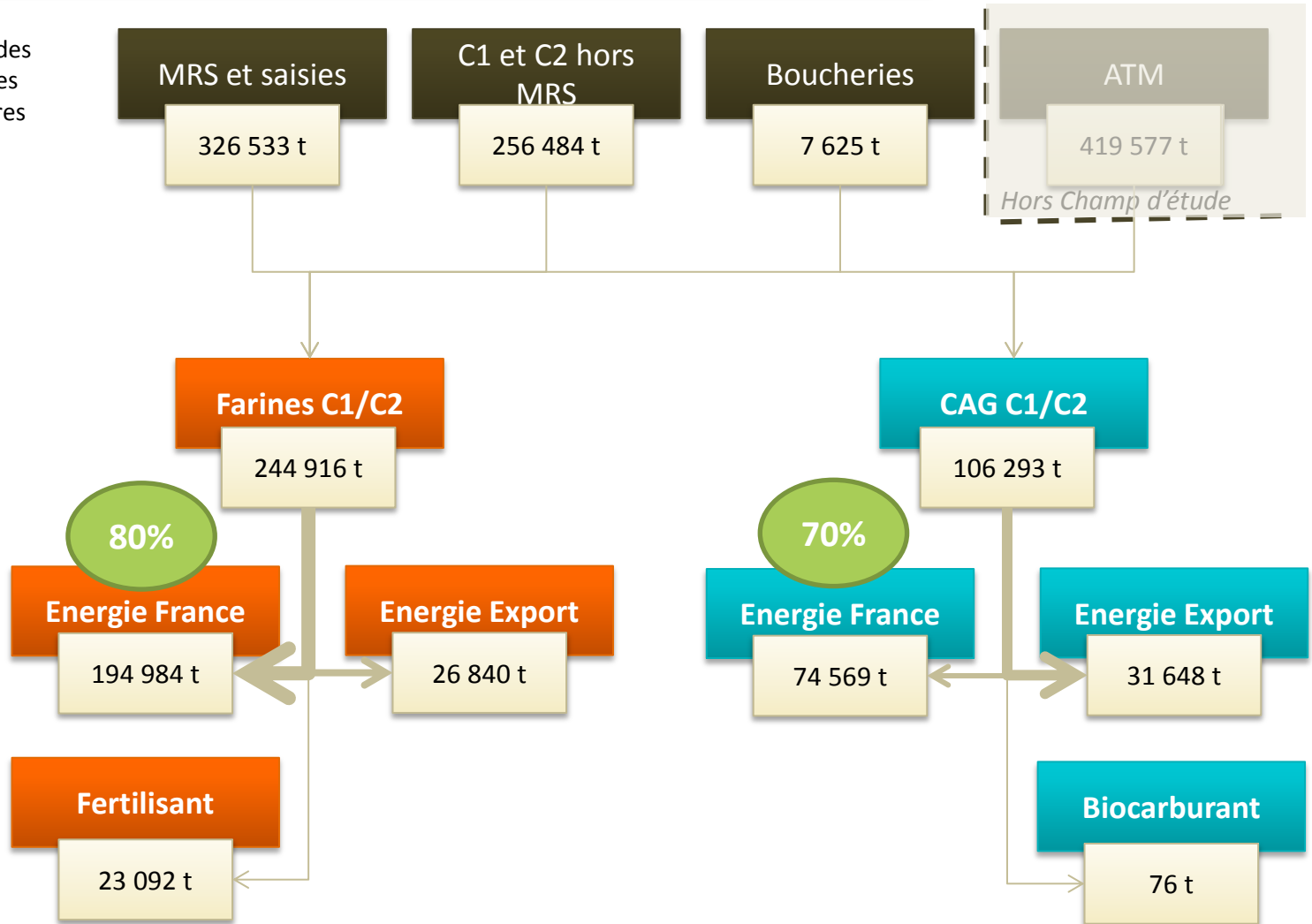
NB: les statistiques du SIFCO englobent les produits C3 et les produits pouvant être destinés à la consommation humaine alors que les circuits sont bien séparés.





La transformation du gisement C1-C2

Origine des matières premières



5 – Coproduits : principaux enjeux

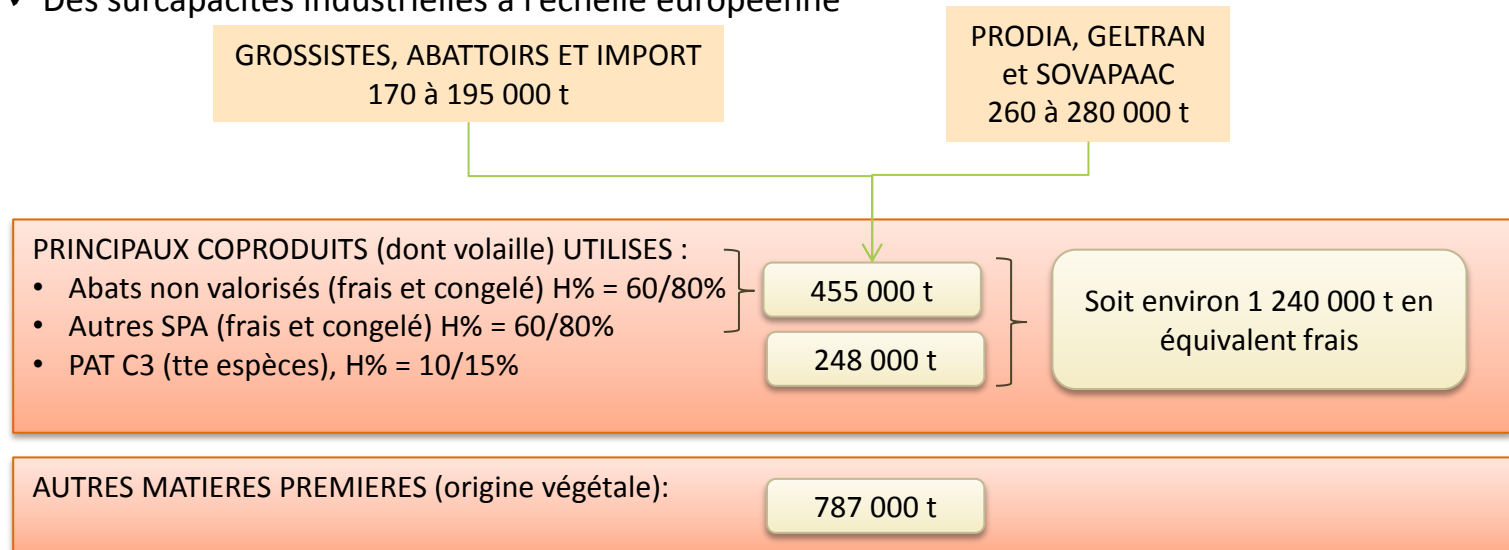
1. Organisation de la filière
2. Principales voies de valorisation
3. **Pet Food**
4. Energie
5. Alimentation animale
6. Oléochimie
7. Autres voies de valorisation





Le secteur des PETFOOD

- ❑ Un marché des coproduits caractérisé par :
 - ✓ Une **forte concentration des acteurs industriels**, avec :
 - 2 géants européens : MARS/ROYAL CANIN et NESTLE PURINA PET CARE (70% du marché)
 - Des industriels et PME français dédiés au marché des MDD (ex : VILLENEUVE PET FOOD/CONTINENTAL NUTRITION)
 - Des PME qui sont positionnées sur des marchés de niche (produits à caractéristiques spécifiques)
 - ✓ Une industrie **fortement exportatrice**, bénéficiant de gisements d'origine animale et végétale
 - ✓ **Peu de substitutions possibles** avec des produits d'origine végétale avec une demande du « consommateur » orientée vers un produit connoté « viande »
 - ✓ Des surcapacités industrielles à l'échelle européenne



- ✓ **Intérêt multiple des PAT et CGA** dans la formulation des petfood (ex: apport nutritionnel, appétence, texture, allégations commerciales...)





Les clients des coproduits : PETFOOD

- ❑ **Des tendances fortes à l'œuvre :**
 - ✓ Stabilité du taux de couverture calorique par les pet food sur le marché français
 - ✓ Baisse de la population canine, compensée par une hausse de la population féline
 - ✓ Transfert de consommation de petfood humide (conserves) vers du petfood sec (croquettes)
 - ✓ **En volume** : marché français totalement plat en volume, alors que l'activité export (45% des volumes) est confrontée à une concurrence des producteurs de l'Europe Centre-Est
 - ✓ **En valeur** : le marché poursuivrait son upgrading avec des segments en forte hausse
- ❑ MDD en difficulté avec les hausses de coûts de matières premières
- ❑ MARS et NESTLE, résistent mieux,
- ❑ **Risque de délocalisation en cas de baisse de gisement**

DRIVERS DU MARCHÉ

Driver	Tendance LT	Conséquences
Evolution du marketing mix lié au changement de comportement des maîtres	Chats ↗ Chiens ↘ Recherche praticité et fonctionnalités	Baisse des achats en humide (abats) Hausse de la valorisation Recherche de composés fonctionnels
Croissance économique des pays émergents	Pour l'instant, ↗ Chiens et d'autres animaux de compagnie	Hausse de la demande quantitative. Export et implantation d'usines

5 – Coproduits : principaux enjeux

1. Organisation de la filière
2. Principales voies de valorisation
3. Pet Food
4. **Energie**
5. Alimentation animale
6. Oléochimie
7. Autres voies de valorisation

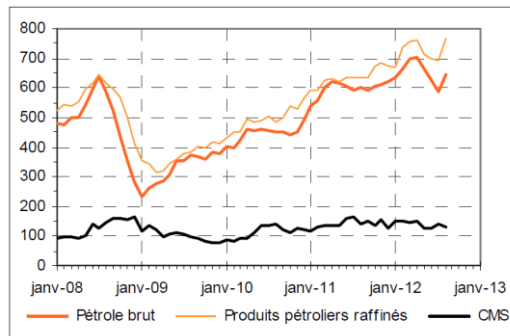




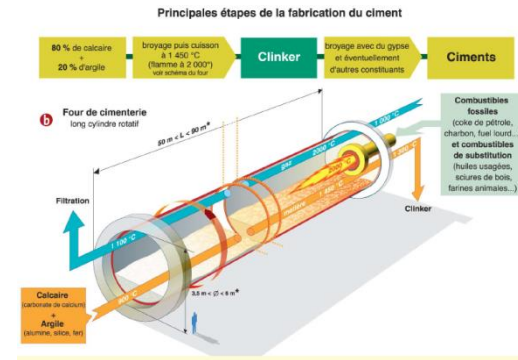
Quelle valorisation énergétique pour les PAT C1?

- Actuellement, la valorisation énergétique est essentiellement réalisée dans 2 circuits :
 - ✓ Sur les sites de traitement des coproduits
 - ✓ Dans des cimenteries
- Quel prix pour cette valorisation énergétique ? Quelles évolutions sur ce marché ?
 - ✓ En substitution du coke de pétrole
 - ✓ Si la farine a un PCI d'environ 5 MWh/t, sa valeur énergétique d'usage est d'environ **56 à 67 €/t**.

Prix moyens mensuels des énergies importées
En €/t



Source : calcul SOeS, d'après Douanes



- Quelles évolutions possibles ?
 - ✓ **Diversification de leur mix énergétique au profit d'autres gisements comme les pneus, les combustibles liquides mais aussi d'autres Déchets Solides Broyés.**
 - ✓ L'arbitrage prix se fera donc en fonction des cours des combustibles énergétiques, mais aussi des gisements de substitution et de leur disponibilité.
 - ✓ Les cimentiers déclarent d'ailleurs envisager la reconversion de certains silos qui leur permettraient de stocker la farine.





Zoom sur la méthanisation

- ❑ De nombreux essais techniques et développement ont eu lieu depuis une dizaine, voire une vingtaine d'années
- ❑ Peu sont concluants (quelques échecs cuisants), seul GAD a réussi à pérenniser son installation (2,3 M€ en 2002) qui valorise essentiellement ses boues de STEP
- ❑ L'essor de la méthanisation est porté par les sociétés comme SARIA qui ont développé des process spécifiques, issus notamment du savoir-faire allemand
- ❑ Les produits méthanisés ne sont pas que des coproduits ou déchets d'abattoirs, loin de là, avec une part très importante d'autres biodéchets pour améliorer la rentabilité technique et économique de l'opération (denrée en fin de vie de GMS, déchets de restauration, de l'industrie, des collectivités, effluents...)
- ❑ La tendance est la **participation à des projets extérieurs aux sites** (fourniture de substrats à des installations exploitées par des agriculteurs, d'autres industriels, des prestataires spécialisés...)



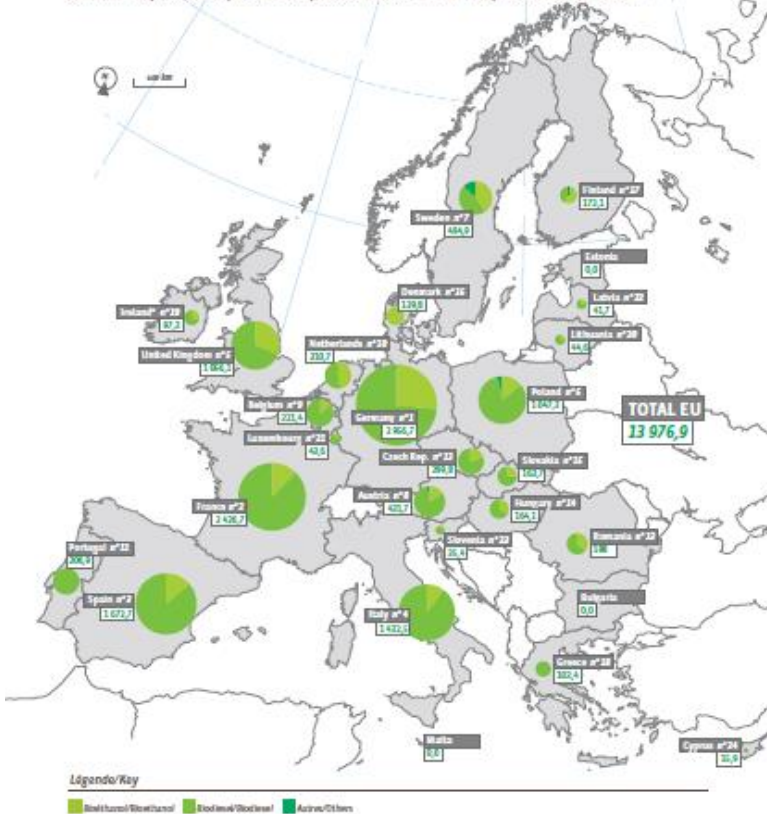


Zoom sur les biocarburants

La France, 2^e marché européen

- ✓ En 2011, la consommation de biocarburants s'élevait à 13,6 Mt en Europe, alors que la **production** européenne (UE 27) était estimée à **8,8 Mtep** (source EurObserv'ER). Le biodiesel représentait 78% des volumes. Pour cette même année, **environ 0,5 Mt de corps gras animaux** ont été dirigés vers les unités de biocarburants en Europe (UE 20), selon l'EFPPA. Pour la France, ce montant s'élevait à 16 kt, totalement exportés vers les autres pays de l'Union. Il s'agissait essentiellement de corps gras C1 et C2 (toutes espèces).

Consommation de biocarburants dédiés aux transports dans les pays de l'Union européenne fin 2011 (en ktpe) avec les parts respectives de chaque filière
Biofuel consumption for transport in the European Union in 2011* (ktpe) with respective shares of each sector



- ✓ En France, la consommation de biocarburants s'est élevée à 2,4 Mtep pour 2011 (dont 2 Mtep de biodiesel). Le groupe français, Diester Industrie a produit 1,3 Mtep à partir d'huiles végétales (sur le continent européen).

➔ Implantation d'une nouvelle unité au Havre traitant 75 000 t

- Les perspectives de consommation devraient être positives si les feuilles de route européennes et nationales sont respectées.
- Les biocarburants issus de graisses animales bénéficient d'un double-comptage.

- Un taux d'utilisation des capacités industrielles (22 Mt) ≈ 40%
- Concurrence Pays Tiers ➔ critères de durabilité.
- Pression budgétaire/fiscalisation

Source: Baromètre Biocarburants Juillet 2012 EurObserv'ER

5 – Coproduits : principaux enjeux

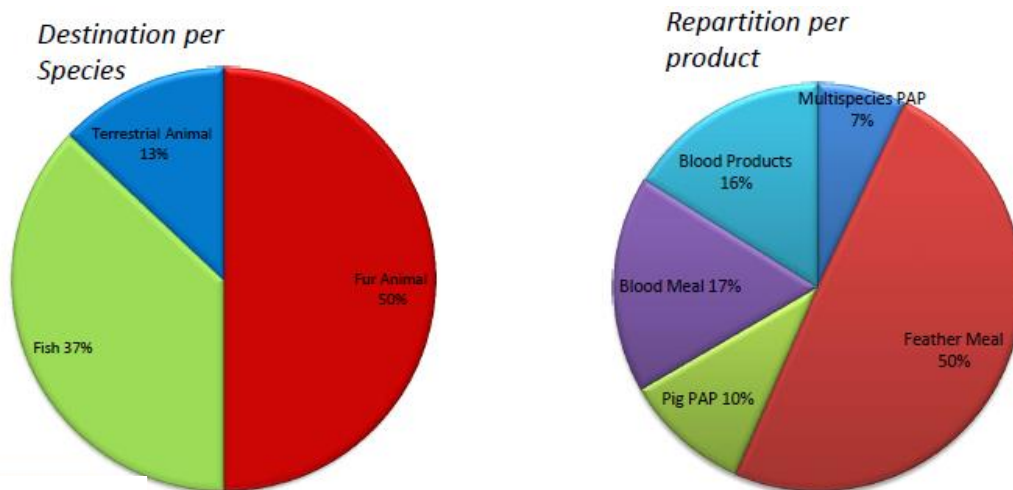
1. Organisation de la filière
2. Principales voies de valorisation
3. Pet Food
4. Energie
5. **Alimentation animale**
6. Oléochimie
7. Autres voies de valorisation





Les clients des coproduits : ALIMENTATION ANIMALE

- ❑ Actuellement, des barrières sur l'utilisation de farines pour les animaux de rente
- ❑ Deux grands types de débouchés :
 - ✓ Des débouchés pour les animaux à fourrure en Europe
 - ✓ L'aquaculture, notamment en Chine, au Vietnam
 - ✓ L'introduction de corps gras dans l'alimentation animale à l'export (ex : Espagne), comme lacto-remplaceur
- ❑ Des corps gras principalement vendus au niveau européen :
 - ✓ 80 kt de PAT
 - ✓ 740 kt de corps gras



Source EFFPRA: assemblée générale 2012
Débouchés pour les PAT à l'échelle européenne



Demain, une reconnexion des prix avec leur valeur de marché

- Deux grandes étapes vont bouleverser le paysage de la valorisation des PAT
 - ✓ 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 comme le montre le schéma ci-dessous :

Protéines animales transformées - Année 2011

	Sorties totales	Sorties par destinations détaillées (en tonnes)							
		Stock	Incinération	Gélatine	Pet-food	Engrais	Aquaculture	Alimentation animaux terrestres	Alimentation humaine
Os à gélatine dégraissé Gélatine	22 465			22 465					
P.A.T. multispèces dont ruminant	178 903		1 121		119 720	58 062			
Farine de plumes	41 054		178		14 184	9 015	17 677		
P.A.T. de volaille	103 233				103 233				
P.A.T. de porc	42 185		753		37 413	4 019			
P.A.T. de Porc/volaille	10 945				10 792	153			
P.A.T. de sang Produits sanguins	28 183		120		24 437	2 563	1 063		
Cretons	17 333				16 934				399
Farine de poisson	12 064				1 373		6 491	4 200	
Total P.A.T.	456 365	0	2 172	22 465	328 086	73 812	25 231	4 200	399

2013

2014



Export



Demain, une reconnexion des prix avec leur valeur de marché

- A quel prix et quelles incidences pour la filière ?
 - ✓ Pour l'aquaculture, le coût du point de protéines est le suivant (semaine 44, cours mondiaux) :

Type de substrat protéique	Prix moyen entre 2005 et 2012 (\$/%)	Prix du point de protéine, semaine 44 (\$/%)	Prix de la farine à la tonne (\$/t), semaine 44
Protéine de soja (44%)	5-15	14	575
Gluten de maïs (60%)	6-16	15	900
Farine de poisson 67%	10-30	22	1425

- ✓ Le prix de l'aliment va dépendre de plusieurs facteurs, comme sa digestibilité, son équilibre en acides aminés, sa concentration en protéines, et bien sûr la tension sur le gisement.
- ✓ Actuellement, les farines utilisées dans les petfood sont valorisées en moyenne (toutes espèces confondues à 50-55% de protéines) 300 à 350 €/t en 2011, avec de grandes disparités entre de la farine de ruminant à faible concentration de protéine (150 à 200 €/t) et des farines plus concentrées comme en volailles (2 fois plus cher car plus digestibles). Globalement, le prix des farines actuelles est d'environ 6 à 7 €/t de protéines, soit environ 8 à 9 \$/t.
- ✓ Comparé au soja ou au gluten de maïs, leur cours devrait grimper de 50 à 60%, soit environ **150 à 210 €/t**.
- ✓ Sachant que le rendement de transformation est d'environ 30%, cette nouvelle valorisation pourrait amener **45 à 63 €/t de C3**.
- ✓ Par contre, cette hausse de la valorisation risque de déstabiliser les fabricants de petfood (MDD notamment) qui n'ont que peu de solutions de substitution (même si la baisse en teneur en protéines sera la première stratégie employée, mais avec des limites rapidement atteintes...)



5 – Coproduits : principaux enjeux

1. Organisation de la filière
2. Principales voies de valorisation
3. Pet Food
4. Energie
5. Alimentation animale
6. **Oléochimie**
7. Autres voies de valorisation





Les clients des coproduits : OLEOCHIMIE

- ❑ Les corps gras animaux sont majoritairement utilisés par le secteur de l'oléochimie
- ❑ Rappel du gisement au niveau mondial: 17 Mt (C1/C2/C3) à comparer au 60 Mt d'huile de palme
- ❑ Un acteur domine ce marché : OLEON, filiale de SOFIPROTEOL depuis 2009
- ❑ Production d'acides gras, de glycérine, d'esters, ainsi que des solutions prêtes à l'emploi à partir des huiles végétales et les corps gras pour des utilisations diverses
- ❑ Baisse de l'offre constatée pour les CGA
- ❑ Au niveau de la demande:
 - ✓ Développement des marchés de niches (produits biosourcés)
 - ✓ Réduction des marchés traditionnels (alimentation humaine, savonnerie, lessive...)
 - ✓ Accroissement de la demande mondiale, mais avec des unités de biochimie en Asie à base d'huile de palme
 - ✓ Prix qui varie fortement avec les autres débouchés, notamment ceux des biocarburants, et les huiles végétales

DRIVERS DU MARCHÉ

Driver	Tendance LT	Conséquences
Développement des produits biosourcés et de la réglementation	Actuellement en hausse	Accroissement des débouchés, mais concurrence des produits végétaux
Cours des énergies fossiles (pétrole)	↗ Sur le long terme avec beaucoup de variations	Hausse de la valeur

5 - Coproduits : principaux enjeux

1. Organisation de la filière
2. Principales voies de valorisation
3. Pet Food
4. Energie
5. Alimentation animale
6. Oléochimie
7. **Autres voies de valorisation**





Les clients des coproduits : GELATINE

- ❑ Les principaux produits entrant dans la fabrication de la gélatine sont :
 - ✓ Les couennes de porc
 - ✓ Les os de ruminants et de porcins
 - ✓ Les os de poissons
 - ✓ La couche sous-cutanée des peaux de bovins
- ❑ Un marché là aussi hyperconcentré avec les acteurs suivants :
 - ✓ ROUSSELOT (filiale de VION), leader mondial avec 25% du marché, avec 85 500 t de production, 500 M€)
 - ✓ GELITA (All) : possède une peu moins de 25% de part de marché (80 000 t, 500 M€)
 - ✓ PB GELATINS/AKIOLIS, challenger européen avec plus de 44 000 t de gélatine produite
 - ✓ Un français WEICHARDT, qui se pose en 4^e mondial avec environ 10 000 t produites
- ❑ Généralement des implantations à l'échelle de la planète, permettant un sourcing plus efficace
- ❑ Gélatine → Des applications en industries alimentaires (propriétés gélifiantes) pour 2/3 des volumes, puis pharmaceutiques
- ❑ Collagène hydrolysé → Utilisation en alimentation diététique et fonctionnelle, en pharmaceutique et cosmétique
- ❑ Globalement, la gélatine est un produit que l'on peut qualifier de semi-fini (< 10 €/kg). Le prix de la gélatine en Chine était de 5 300 \$/t en Août 2012, 40% plus élevé qu'en 2010





Les clients des coproduits : FERTILISANT

- ❑ Une utilisation des PAT comme fertilisant présentant un double intérêt :
 - ✓ Engrais organique → possibilité de l'utiliser en agriculture biologique
 - ✓ Concentré en azote : 5 à 15% (beaucoup plus que les engrais végétaux organiques dont la teneur en azote est comprise en 0,5 et 5%), alors qu'1 kg d'azote vaut à peu près 1 €
- ❑ Type de produit utilisé et prix d'achat :
 - ✓ Farine de volailles, de plumes, de porcs et de sang (mais cette dernière, très âcre, est moins aisée à utiliser), mélangée ou non avec des bases végétales
 - ✓ Des prix variables de 150 à 450 €/t, avec une hausse récente liée à la raréfaction du minerai viande
 - ✓ Une concurrence avec les pet food qui semble mieux valoriser
 - ✓ Globalement, des engrais organiques vendus aux alentours de 300-320 €/t
- ❑ Un débouché qui a de fortes capacités d'absorption mais avec des valorisations assez faibles
- ❑ Actuellement, de plus en plus de farine C2 proposées grâce aux nouvelles lignes de fabrication mises en place. Cette farine est moins concentrée en azote

DRIVERS DU MARCHÉ

Driver	Tendance LT	Conséquences
Essor de l'agriculture biologique	Actuellement en hausse	Forte capacité d'absorption du débouché
Concurrence avec les pet food	Pour l'instant, ↗ de la valorisation	Des ventes limitées
Prix de l'azote végétal (tourteau de colza, soja)	↗ des cours	Risque d'impact sur la compétitivité et de développement de l'AB

6 - Cuirs et peaux



Schéma de valorisation de la filière cuirs et peaux bruts (Veaux/cuirs bruts de moins de 16 kg), hors croupons

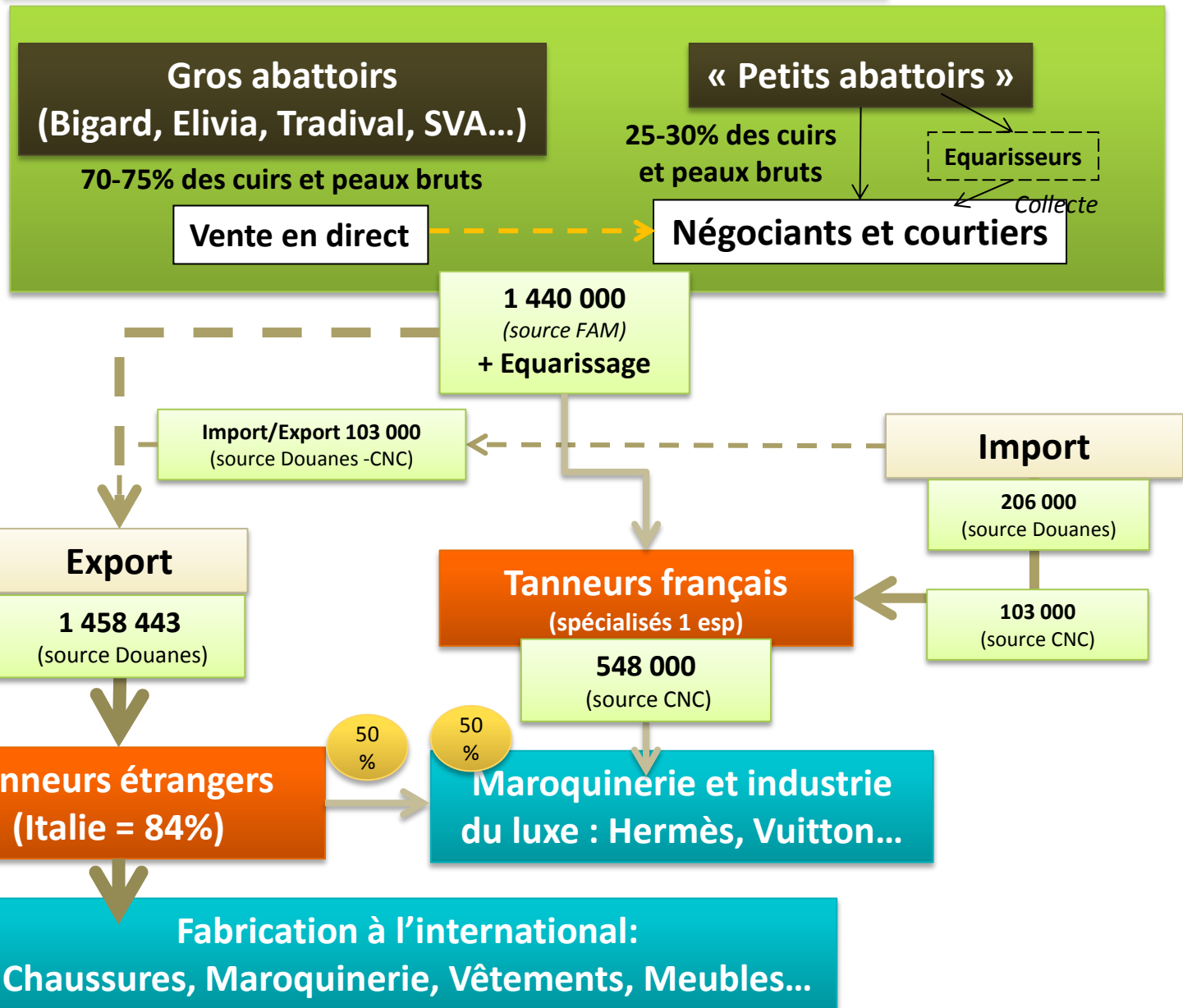
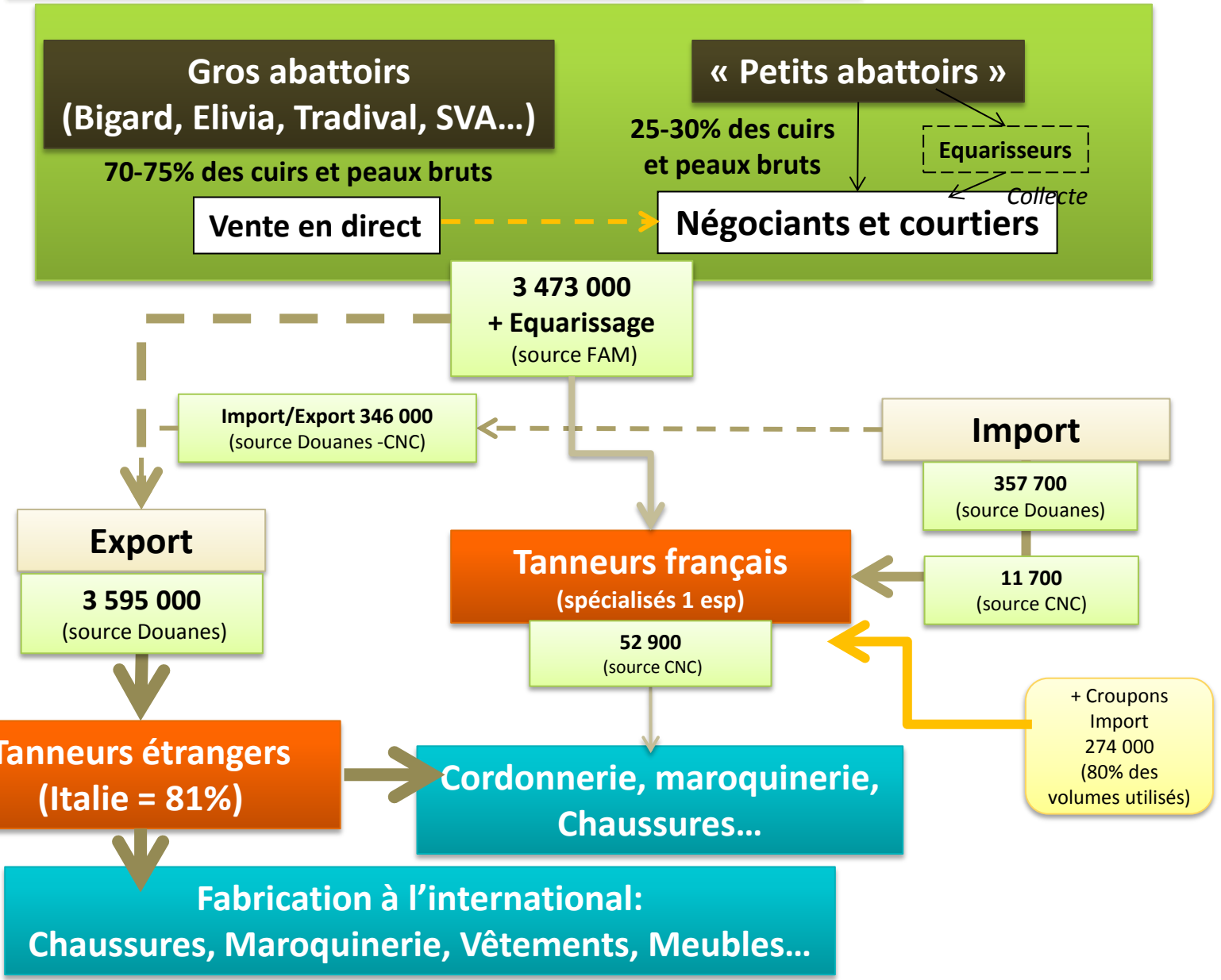




Schéma de valorisation de la filière cuirs et peaux bruts (GB/cuirs bruts > 16 kg), hors croupons

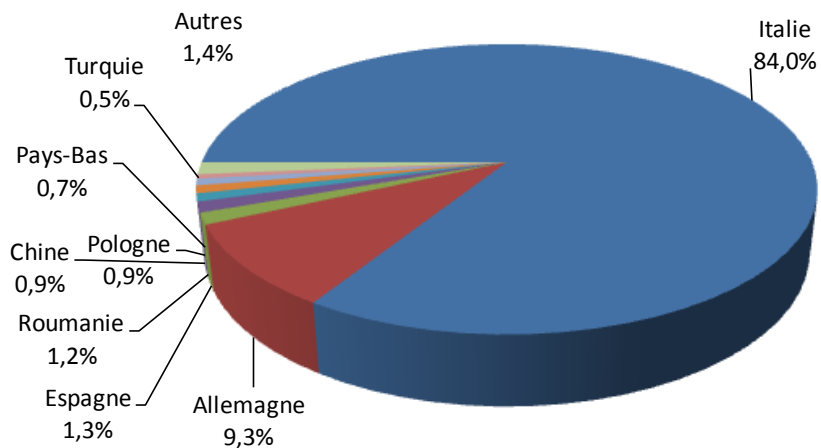




Cuir bruts de bovins de moins de 16 kg

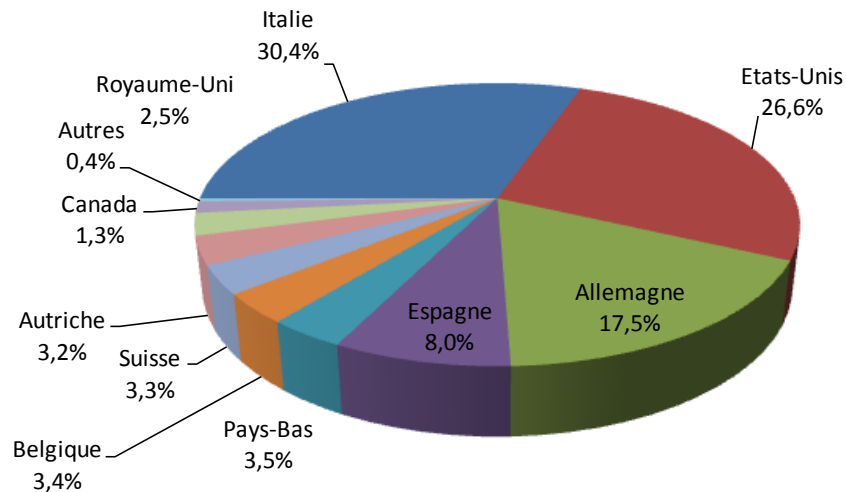
2011	Valeur (k€)	Volumes (t)	Prix (€/kg)	Nb de pièces	Pds moyen / pièce
Exportations	68 514	18 807	3,64	1 458 443	12,9 kg
Importations	7 774	1 512	5,14	206 258	7,3 kg

**Destination des exportations
de cuir bruts de bovins de moins de 16 kg**



Source : Eurostat (données 2011 en valeur)

**Origine des importations
de cuir bruts de bovins de moins de 16 kg**

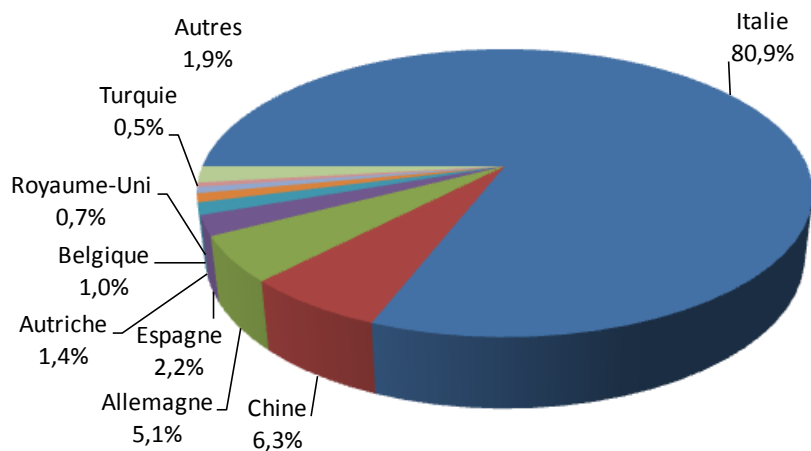




Cuir bruts de bovins de plus de 16 kg

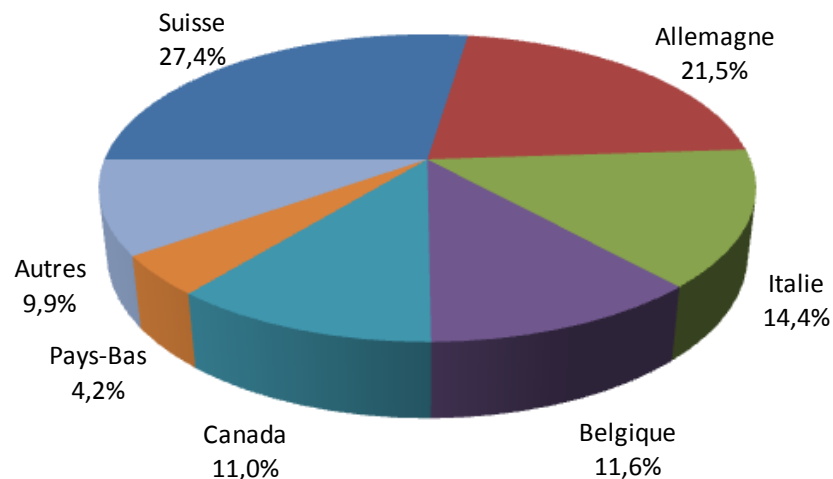
2011	Valeur (k€)	Volumes (t)	Prix (€/kg)	Nb de pièces	Pds moyen / pièce
Exportations	216 964	118 340	1,83	3 595 428	32,9 kg
Importations	18 781	9 319	2,02	357 730	26,0 kg

**Destination des exportations
de cuir bruts de bovins de plus de 16 kg**



Source : Eurostat (données 2011 en valeur)

**Origine des importations
de cuir bruts de bovins de plus de 16 kg**

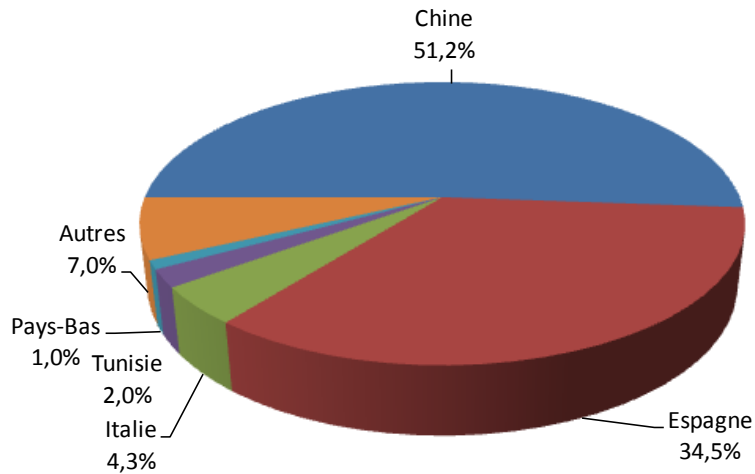




Croupons bruts de bovins

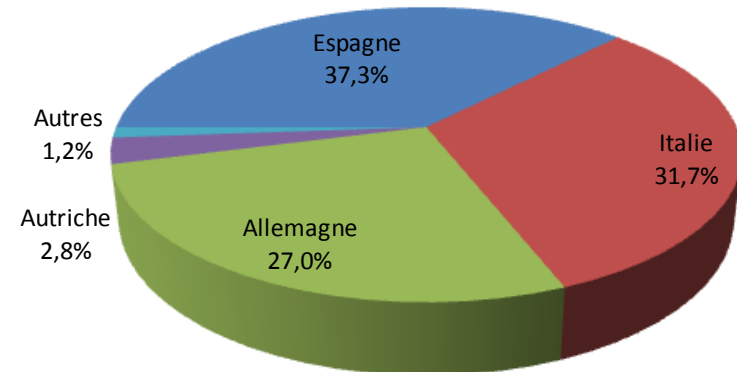
2011	Valeur (k€)	Volumes (t)	Prix (€/kg)
Exportations	5 584	3 762	1,48
Importations	3 410	10 642	0,32

**Destination des exportations
de croupons bruts de bovins**



Source : Eurostat (données 2011 en valeur)

**Origine des importations
de croupons bruts de bovins**





Les ressorts des marchés

❑ **Veaux (7 tanneurs en France):**

- ✓ La France est le 1^{er} pays producteur de veaux, mais 50% des peaux tannées utilisées sont importées.
- ✓ Ce secteur industriel est encore le seule qui possède une logique de filière française (valorisation de 30% du gisement) où la qualité est recherchée.
- ✓ 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.

❑ **Bovins (20 tanneurs en France)**

- ✓ Un marché italien prédominant, comme pour le veau, avec un effet lié à l'offre et à la demande (qui peut dépendre de la mode, avec par exemple, des bottes qui demandent plus de cuirs)
- ✓ La crise économique (2008-2009) a fortement fait baisser la demande en Europe (Italie, Espagne) ; mais des débouchés relais voient le jour dans les pays tiers (Asie)

❑ **Ovins (33 mégisseurs en France) :**

- ✓ Une valorisation qui semble difficile aujourd'hui ; demande faible (marché principal : Espagne, puis Turquie, Chine) ; débouché fortement touché par la crise
- ✓ Une place importante de la Nouvelle Zélande (grosse production, pas de manufactures, pas de tanneries), qui exporte vers la Chine, l'Europe, la Turquie ; une baisse des importations vers la France → impact de la reconversion de son cheptel vers le bovin ?



Les ressorts des marchés

- ❑ Les principaux ressorts de la demande sont très différents d'une espèce à l'autre
 - ✓ Globalement, l'exposition directe ou indirecte à des marchés mondialisés (Chine, Turquie) tend à se renforcer, avec pour incidence des tensions spéculatives grandissantes (symptomatique pour les peaux d'ovins)
 - ✓ La filière veaux permet une valorisation partielle en France

DRIVERS DU MARCHÉ

Driver	Tendance LT	Conséquences
Evolution du marché du luxe français	↗ au niveau mondial	Hausse de la demande, intégration filière
Evolution des marchés Italien et espagnol	Plutôt en ↘	Risque de baisse de la valorisation pouvant être compensée par une pénurie de l'offre?
Evolution du marché chinois	↗ des volumes Valorisation ?	Plus d'exposition à la concurrence internationale. Des cours plus fluctuants.
Offre internationale concurrente	↗ En bovins ↘ En ovins et veaux	Tension sur les veaux à terme ? Concurrence sur le marché standard



La qualité des peaux : enjeux et réponses données

☐ Qualité des cuirs et peaux produits en France :

Les constats	Avantages	Inconvénients
En élevage	<ul style="list-style-type: none">• Races bovines et types d'élevage adaptés (cuirs épais) ; mais races Allemandes (rouges) plus recherchées sur certains usages• Diversité des races vue comme une richesse...• Très forte amélioration constatée	<ul style="list-style-type: none">• Races ovines (viande) mal adaptées• Encore trop de problèmes de prophylaxie (veaux – galle) ; mais moins de parasites que pays du Sud (Amérique du Sud par exemple)• Problème barbelés + autres «accidents » en élevage : paille (Lacaune /buissonné), ... encore présents (Allemagne et Pays Bas semblent être meilleurs sur ce point)• La diversité peut aussi être vue comme une contrainte par certains acteurs
En abattoir	<ul style="list-style-type: none">• Dépouille bien faite en abattoir	<ul style="list-style-type: none">• Salage parfois fait à chaud• Stockage mal adapté pour 70% des abattoirs (manque de froid, voire stockage dehors)
En tannerie		<ul style="list-style-type: none">• 20 à 30% des peaux difficilement valorisées (non-vente, vente à perte ou très faible) liées à des problématiques qualité (source CTC)

- ☐ **Des leviers de performance** existent à tous les stades, avec un accent mis sur la partie élevage, la partie abattoir étant essentiellement liée à un problème de stockage au froid
- ☐ **Des réponses sont déjà apportées :**
 - ✓ Des campagnes de sensibilisation en élevage ont déjà porté leurs fruits (exemple du Varon éliminé) ; SGCP et Interbev démarrent de nouvelles actions en élevage (ovins, buissonnet pailleux ; veaux, opérations « boulons»)
 - ✓ De nombreuses formations en abattoirs (SGCP)
 - ✓ Mise au point de pilotes industriels pour la traçabilité (projet CTC)
- ☐ **Les pistes pour aller plus loin :** rendre obligatoire la vaccination des veaux contre la galle, continuer les formations en abattoir (2 techniciens SGCP tournent en abattoirs), développer la traçabilité.

7. Benchmark

1. Quelques données comparatives
2. Cas des Pays-Bas
3. Cas de l'Irlande
4. Cas de l'Allemagne
5. Principaux enseignements





Tableau synthétique des 4 pays

Pays/Critères	France	Pays-Bas	Allemagne	Irlande
DONNEES GENERALES				
Population 2011, source INSEE (Mhab)	65,1	16,7	81,8	4,5
Superficie (km2)	551 695	41 530	357 030	84 412
PRODUCTION en 2010 en ktec (Eurostat septembre 2012)				
Production bovine	1 521	388	1 187	559
Production ovine	83	13	20	48
Production porcine	2 010	1 288	5 443	214
POIDS MOYEN PRODUIT en 2010 en kgec/animal (Eurostat septembre 2012)				
Bovins (y compris veaux)	301	191	317	326
Ovins	19	23	20	20
Porcs	81	92	94	81





Tableau synthétique des 4 pays

Pays/Critères	France	Pays-Bas	Allemagne	Irlande
ABATTAGE en 2011 en ktec (sources France Agrimer, PVE, Destatis, Irish Meat Board)				
Abattage Porcs	2011	1334	5616	234
Abattages Bovins	1358	167	1117	547
Abattages Veaux	200	227	45	
Abattages Ovins	93	14	23	48 ktec (2011)
Nb sites d'abattage	269 abattoirs	> 9 bovins (> 10 000 ax/an) > 7 veaux (> 25 000 ax/an) > 19 porcs (dont 13 SP (> 100 000 ax/an)) > 17 ovins (> 10 000 ax/an)	nd	28 sites exportateurs en bœuf + 220 abattoirs locaux
Tec/km2	6,64 (55 en Bretagne, 32 avec Bre + Pdl)	41,9	19,05	9,82

7. Benchmark

1. Quelques données comparatives
2. **Cas des Pays-Bas**
3. Cas de l'Irlande
4. Cas de l'Allemagne
5. Principaux enseignements



Abattages dans les Pays Bas: des acteurs et des sites concentrés



Cattle slaughterhouses in 2011
Slaughtering more than 30,000 animals a year

Number of animals slaughtered	Number of slaughterhouses		Number of animals slaughtered x 1,000 skulls	
	2010	2011	2010	2011
10,000 - 25,000	3	4	41	63
25,000 - 75,000	4	3	172	131
> 75,000	2	2	232	240

Size category: 10,000 - 25,000 cattle slaughterings per year
Somere: Torsanen
De Hoef, Wouters
Nieuw Heeten, G.J. Hutten en Zn
Dodewaard, Van Hallem Vlees

Size category: 25,000 - 75,000 cattle slaughterings per year
Dokkum, Slachthuis Vlees
Amsterdam: Abattoir Amsterdam
Nijmegen: Slachthuis Nijmegen

Size category: > 75,000 cattle slaughterings per year
Tilburg: Vion Food Group
Epe: Exportslachterij J. Gosschalk en Zn



PAYS BAS (2011):

GB: 167 000 tec
540 000 animaux
9 abattoirs > 10 000 GB/an → 81% des volumes

Calf slaughterhouses 2011

Number of animals slaughtered	Number of slaughterhouses		Number of animals slaughtered x 1,000	
	2010	2011	2010	2011
Slaughterhouses < 8 months > 100,000 slaughterings/year	4	4	1,225	1,235
Slaughterhouses 8-12 months > 25,000 slaughterings/year	3	3	207	164

Calf slaughterhouses < 8 months 2011
10,000,000 slaughterings/year
Ekro: Apeldoorn
T. Boer en Zn: Nieuwewerk and Beel
ESA: Apeldoorn
Vitelco: Den Bosch

Calf slaughterhouses 8-12 months 2011
1 - 25,000 slaughterings/year
KSA: Aalten
ESA: Apeldoorn
Vitelco: Den Bosch



PAYS BAS (2011):

Veaux (et >): 227 000 tec
1 517 000 animaux, Près de 50% d'importation en vif
7 abattoirs > 25 000 ax/an → 86% des volumes

Milliers de têtes	Nom	Site	Milliers de têtes en 2010
10 - 25	Grossierderij Wouters	De Hoef	41
	GJ Hutten en Zn	Nieuw Heeten	
	Van Hattem Vlees	Dodewaard	
25 - 75	Weyl Beef Products *	Enschede	172
	Wadden Vlees	Dokkum	
	Abattoir Amsterdam	Amsterdam	
	Slachthuis Nijmegen	Nijmegen	
75+	Vion Food Grp **	Tilburg	232
	Exportslachterij J Gosschalk en Zn	Epe	
Total			445
% of total slaughter			84%

Milliers de têtes (< 8 m)	Site	Nom	Milliers de têtes en 2010
100 +	Ekro	Apeldoorn	1,225
	T Boer en Zn	Nieuwewerk	
	ESA	Apeldoorn	
	Vitelco	Den Bosch	
Milliers de têtes (<8-12 m)			
25 +	KSA	Aalten	207
	ESA	Apeldoorn	
	Vitelco	Den Bosch	
Total			1,432
% of total slaughter			95%

Pig slaughterhouses 2011
Slaughtering more than 100,000 animals a year

Number of animals slaughtered	Number of slaughterhouses		Slaughtering x 1,000 skulls	
	2010	2011	2010	2011
1,000,000 - 500,000	4	3	662	671
500,000 - 1,000,000	3	2	2,478	1,407
> 1,000,000	7	8	10,407	11,113

Size category: 100,000 - 500,000 pig slaughterings:
Son: Ballering Export
Geldrop: De Wit Slachthuis
LH: Dingen Vlees

Size category: 500,000 - 1,000,000 pig slaughterings:
Epe: Exportslachterij J. Gosschalk en Zn
Groenlo: Vion Food Group

Size category: > 1,000,000 pig slaughterings:
Gorinchem: Westfort
Helmond: Van Rooi Meat
Nijmegen: Slachthuis Nijmegen
Zevenaar: Comaxo Vlees
Apeldoorn: Vion Food Group
Helmond: Vion Food Group
Borssel: Vion Food Group
Druen: Vion Food Group



PAYS BAS (2011):

Porcs : 1 344 000 tec
14 500 000 animaux, Près de 50% de la production exportée
13 abattoirs > 100 000 ax/an → 97% des abattages

Milliers de têtes	Nom	Site	Milliers de têtes en 2010
100 - 500	Ballering Export	Son	662
	De Wit Slachthuis	Geldrop	
	Slachthuis Kerkrade	Kerkrade	
	Ebergen Vlees	Lith	
500 - 1m	Exportslachterij J Gosschalk en Zn	Epe	2,478
	Vion	Groenlo	
	Vion	Apeldoorn	
1m +	Westfort	Gorinchem	10,407
	Van Rooi Meat	Helmond	
	Slachthuis Nijmegen	Nijmegen	
	Comaxo Vlees	Zevenaar	
	Vion	Helmond	
	Vion	Boxtel	
Vion	Druen		
Total			13,547
% of total slaughter			97%





Un opérateur principal: RENDAC

- Co-produits: un opérateur historique : Rendac
 - ✓ Rendac, filiale de Vion (Partie Ingrédients) qui pèse en 2010, 8,9 Mds €, 191 M€ d'EBITA, 26 800 salariés, RN de 1,2 Md €.
 - ✓ Rousselot et Sonac possèdent des implantations internationales (notamment aux USA).
 - ✓ Banner, qui développe des gels (à base de collagène) pourrait être inclus dans cette chaîne de valeur.



Rousselot
a VION company



Rendac



sonac

PAT

Gelatine

Renderer

Boyaudier

Biofuel

- ✓ Rendac, comme Ecoson, a une activité centrée sur les Pays-Bas et en partie la Belgique et le Luxembourg.
- ✓ Ecoson: biodiesel et méthanisation à partir des coproduits provenant de Rendac et des abattoirs. Même site que Rendac.
- ✓ Joint Venture en 2007 avec CTH (Combinatie Teijssen van den Hengel) pour la boyauderie/triperie.





Un opérateur principal: RENDAC

❑ Rendac Pays-Bas:

- ✓ Equarrissage: 690 000 enlèvements en 2009 (SARIA = 1 090 000 en France en 2009) et 154 000 t de cadavres
- ✓ 1 seule unité de traitement, avec 5 centres de collecte (SON), grâce à la densité des élevages et des abattoirs
- ✓ Sur le même site, ECOSON produit 11 M KWh en 2009 via la méthanisation
- ✓ 1 coût de 24,3 M€ en 2009 pour la partie équarissage
- ✓ Il n'existe pas de chiffres pour les activités liées aux abattoirs



Rapport annuel Rendac 2009
Jaarrapport Rendac 2009

KENGETALLEN	2009	2008	2007	2006
Kadavers (x1000 kg)	153.563	153.042	148.914	138.411
Gereden kilometers	4.062.743	4.223.179	4.329.976	4.302.247
Aantal stops	690.447	706.705	734.610	704.491
Kg/ stop	224	216	203	196
Km/ 1000 kg	26.2	27.6	35.41	31.08
Aantal ritten	16.494	16.711	17.333	17.147

Indicateurs logistiques aux Pays-Bas (2009)

CHIFFRES ESSENTIELS KENGETALLEN	2009	2008	2007	2006
Cadavres (x 1000kg) Kadavers (x1000 kg)	107.764	111.896	109.836	109.920
Kilomètres parcourus Gereden kilometers	3.393.000	3.508.243	3.386.956	3.332.390
Nombre d'arrêts Aantal stops	484.214	520.226	530.002	505.679
Kg/arrêt Kg/stop	223	215	207	217
Km/1000kg Km/1000 kg	31.5	31.3	30.8	30.3
Nombre de trajets Aantal ritten	13.527	13.901	13.314	13.094
Arrêts par trajet Stops per rit	35.8	37.4	39.8	38.6

Indicateurs logistiques pour Rendac Belgique (2009)





Autres opérateurs du secteur et organisation du cuir

☐ Autres opérateurs:

- ✓ Ten Kate Crown proteins spécialisé dans le porc (abattage, mais surtout atelier de découpe) avec **une implantation germano-néerlandaise:**



Ten Kate Vetten (PB)

- Protéines et corps gras pour l'alimentation humaine (notamment à partir de chutes de découpe)
- Négoce de couenne pour la fabrication de gélatine
- Site construit proche d'une unité de Gélita (n°2 mondial)



Ten Kate GmbH & Co KG (Sögel, Allemagne)

- Fonderie C3
- Production de PAT C3 et production de PAT
- Production à partir de coproduits C3, notamment les os



Crown Meat (Nordhorn, Allemagne)

- Préparation, congélation et conditionnement d'abats pour l'export
- Elaboration de produits destinés au marché des animaux de compagnie (ex: poumon, rate)
- Production de PAT à partir des os de découpe avec un procédé haute pression (à destination de la production de saucisses notamment)

- ✓ Van Hessen Casings
 - ✓ Gelita (gélatine et collagène)
 - ✓ Teuwissen, racheté récemment par SARIA
 - ✓ Autres opérateurs dans la volaille
-
- ✓ Actuellement, pas de séparation C1/C2, pour maximiser l'efficacité industrielle et logistique, avec des différences trop faibles de valorisation entre les débouchés C1 et C2



Autres opérateurs du secteur et organisation du cuir

❑ **Abats: une exportation nécessaire**

- ✓ Commercialisation par les industriels, avec un marché intérieur très faible (excepté pour la volaille et une fabrication de saucisse de foie)
- ✓ Présence de CTH pour exploiter des triperies/boyauderies en sous-traitance
- ✓ Forte capacité à switcher entre les différentes voies de valorisation et les marchés (Langues vers la France, Tripes vers l'Espagne par exemple)
- ✓ Une taille européenne qui permet d'avoir une bonne vision des marchés internationaux
- ✓ Comme partout, les plus petits sites ne valorisent pas une grande partie des abats
- ✓ NB: les rognons de bovins ne peuvent être commercialisés en raison de trop fort taux de dioxine.

Sonac avait quasiment le monopole concernant la production de PAT à partir de bovins (seul à posséder une capacité C1) et de volailles, notamment à destination des pet food.

Six industriels de la volaille ont décidé d'attaquer ce monopole et de construire une nouvelle unité industrielle

❑ **Pet Food: des capacités industrielles existantes, mais des flux d'approvisionnement essentiellement exportés**

- ✓ Collecte assurée par CTH, Van Hessen et Sonac
- ✓ Sites de transformation présents: ABP et Partner in Pet Food (ex: Provimi Cargill)

❑ **Cuir:**

- ✓ Opérateurs cuirs: Ecco (20%), Hulshof (35% people), Rompa (10%), Wendel 15% (split) Peruma 10% (split) reste 10%
- ✓ Un négociant de première importance : 1.000.000 cuirs/an : De Leeuw.
- ✓ Exportation de 90% des volumes
- ✓ Débouchés: automobile 10%, ameublement 30%, chaussure 50%, aviation 5%, articles en cuirs 5%.
- ✓ Approvisionnement : 50% Veaux PB, 50% cuirs de taureaux/taurillons PB et Allemagne
- ✓ Tanneries: 6 mais en fait 2 ont réellement un process industriel (Hulshof/Ecco)
- ✓ Un producteur de collagène à partir de coproduits de cuirs: Hulshof Proteine TevchnologiesBv



7. Benchmark

1. Quelques données comparatives
2. Cas des Pays-Bas
3. **Cas de l'Irlande**
4. Cas de l'Allemagne
5. Principaux enseignements





Organisation en Irlande

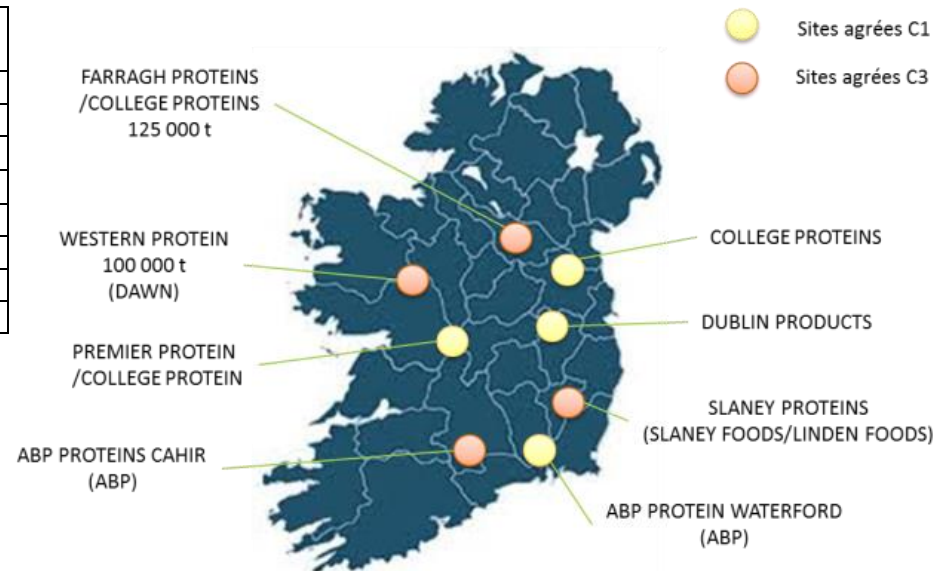
❑ Un traitement des coproduits parfois confié à des prestataires

- ✓ Contrat avec des prestataires (boyaudiers) pour gérer les coproduits, à partir d'un forfait à la tête, et une responsabilité pour l'ensemble des coproduits
- ✓ 2 acteurs: Iman Casings and Irish Casing Company (150 salariés, avec une activité UK)

❑ Pour les sites de taille importante, les industriels gèrent eux-mêmes la valorisation des coproduits

❑ 8 sites agréés pour les coproduits, sachant que **seul ABP possède des capacités de fonte**

		Parent	Cat 1	Cat 3	Fat renderer
1	<i>Dublin Products</i>		X	X	
2	<i>Farragh proteins</i>	College Proteins		X	
3	<i>Premier Proteins</i>	College Proteins	X		
4	<i>College Proteins **</i>	College Proteins	X		
5	<i>Waterford Proteins</i>	ABP	X		X
6	<i>Munster Proteins</i>	ABP		X	X
7	<i>Slaney Proteins</i>	Linden		X	
8	<i>Western Proteins</i>	Dawn		X	





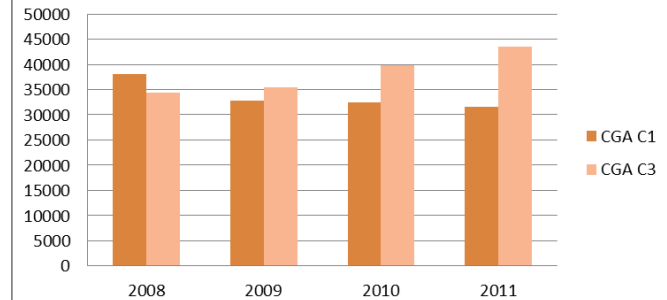
Organisation en Irlande

- ❑ **8 sites agréés C1/C2 et C3, un problème majeur avec les farines C1**
 - ✓ 4 des sites appartiennent à des industriels de la viande (ABP, DAWN et SLANEY)
 - ✓ Colledge Protein est le principal opérateur irlandais indépendant, avec des rachats récents de Monnery (Farragh Proteins) et en 2012 de Premier Proteins
 - ✓ Dublin Products reste un des seuls challengers résiduels
 - ✓ Production de 71 139 t de Meat and Bone Meal (C1) en 2010 qui est largement exportée pour être incinérée
- ❑ A noter la présence d'équarisseurs présents également en Irlande du Nord et pouvant collecter en République d'Irlande (comme Linergy, filiale de Linen Foods, Dunbia et Fane Valley)
- ❑ En Irlande, **il n'existe pas de site pour incinérer les farines C1** → obligation d'exporter, ce qui engendre un surcoût (non disponible selon nos sources d'information)
- ❑ **Pas de sites pour valoriser les os en gélatine**
- ❑ Seul ABP a une politique d'intégration verticale permettant d'avoir des **unités de valorisation de pet food**:
 - ✓ 3 unités en Irlande, UK et PB pour une capacité de 150 000 t (50 kt en sec, 100 kt en humides)
 - ✓ 2^e industriel européen avec l'acquisition récente d'un site de Nestlé et d'Arovit (200 M€, 620 salariés)

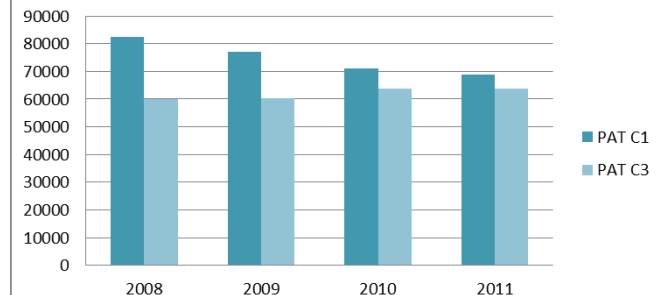
Prix des PAT et CG en Irlande et UK (source MLCSL)

Produits	Prix (novembre 2012), €/t	Facteur influent sur les prix
PAT Multispèces	340-400	Taux de protéines
PAT Volailles	650	Taux de protéines
Farine de plumes	520	Taux de protéines
CG Multispèces C1	530-570	Teneur en acide gras libre
CG Multispèces C3	630-680	Teneur en acide gras libre
CG Volailles	780-840	Teneur en acide gras libre

Evolution de la production de CGA en Irlande en tonnes (source MLC)



Evolution de la production de PAT en Irlande en tonnes (source MLC)





Organisation en Irlande

❑ Les graisses (notamment suif) sont maintenant majoritairement valorisées en oléochimie (C3)

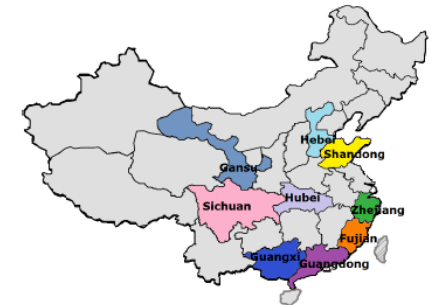
- ✓ Jusqu'en 2005, les CGA étaient brûlés principalement sur site pour produire de la vapeur, couvrant jusqu'à 24% des besoins thermiques des industriels des coproduits.
- ✓ Avec la montée de l'utilisation comme biodiesel, cette autocombustion a diminué pour favoriser les exportations vers les unités de biodiesel.
- ✓ Enfin, l'oléochimie semble être devenue ces dernières années le débouché principal pour ces CGA.

❑ Pour les abats comme pour les cuirs, des industriels tournés vers l'export, avec un Bord Bia qui épaula ses industriels sur la conquête de nouveaux marchés

- ✓ Abats: un soin très important apporté à la présentation des abats, avec une bonne connaissance des demandes des professionnels dans les pays exportés.
- ✓ Le Bord Bia possède des bureaux dans des pays importateurs (Londres, Paris, Amsterdam, Milan, New York, Shangäi, Moscou, Stockholm et Dusseldorf). L'office est responsable de promouvoir l'ensemble des production agricoles et agroalimentaires irlandaises.
- ✓ Pour faciliter l'export de produits issus du cinquième quartier, le Bord Bia a édité un CD traduit en plusieurs langues pour présenter les produits (images et texte).

✓ Cuirs:

- Pas de marché intérieur avec la fermeture de la dernière tannerie en 2003,
- Peu d'industriels qui intègrent ce marché, uniquement des traders spécialisés,
- Pour faciliter, la recherche de marchés sur l'Asie, le Bord Bia a financé une étude de marché spécifique.



7. Benchmark

1. Quelques données comparatives
2. Cas des Pays-Bas
3. Cas de l'Irlande
4. **Cas de l'Allemagne**
5. Principaux enseignements





Les principaux opérateurs valorisant le Ve quartier

□ Acteurs présents sur le marché des coproduits et des abats

- ✓ Du fait du poids de la charcuterie dans l'alimentation allemande, et notamment celle de la saucisserie, on trouve un secteur boyaudier très puissant, qui commercialise également les abats, notamment sur les marchés export. On peut citer les sociétés:
 - Le leader pour les boyaux de porcs DIF Organveredlung Gerhard Küpers GmbH & Co. KG, acquis par DAT-Schaub Group en août 2004.
 - Environ 11 millions de porcs traités par cet opérateur.
 - Impliqué dans les filières d'opothérapie:
 - » Récupération de la muqueuse pour la production d'héparine en collaboration avec Sanofi Aventis.
 - » Congélation d'estomacs, de pancréas et de rates
 - DAT-Schaub Group possède plus de 25 compagnies dans 15 pays différents (En France, l'entreprise est connue sous le nom de Soussana)
 - Marth: boyaudier uniquement
 - CDS Hackner GmbH: boyaudier et commerce de coproduits et d'abats multiespèces
 - Alfons Bongartz-Naturdärme Germany: boyaudier et commerce de coproduits et d'abats (spécialisé Porc). Partenariat avec le Brésilien Frig
 - Apn Naturdarm: société d'import-export depuis la plate-forme de Hambourg



*Site industriel et logistique
de CDS Hackner*



Les principaux opérateurs valorisant le Ve quartier

□ Une assez grande diversité d'acteurs avec 2 poids lourds européens

- ✓ Selon VTN, 30 entreprises exploitants 44 sites (y compris centre de collecte logistique), ont traité en 2011:
 - 400 000 t de cadavres au titre de l'équarissage
 - 2 500 000 t de coproduits animaux
- ✓ Avec un Etat aussi décentralisé que l'Allemagne, le service d'équarissage est organisé au niveau des Landers, avec des appels d'offre publics pour désigner le prestataire (rapport ALINEA, pour le compte du SIFCO en 2008). Cette situation a permis de conserver une certaine diversité dans le paysage industriel (notamment pour les sites C1). On compte 18 sites C1 contre 9 en France.
- ✓ Au niveau des opérateurs, on retrouve 3 types d'acteurs:
 - Les 2 poids lourds ayant une dimension européenne (avec des capacités à peu près identiques), qui ont une emprise beaucoup plus forte sur le marché des C3:
 - SARIA BIO-INDUSTRIES
 - SONAC, filiale du groupe VION
 - Des acteurs industriels de la viande comme Tönnies, GePro (Volaille), NFZ Pronat (Nordfleisch, Ostbayer. Fleischmehlerzeugung – filiale de Sudfleisch, ALMOX Suddeutsche Hautehandelsgesellschaft – filiale de Moksel, TLG Naturdarme – filiale de Westfleisch
 - Des acteurs d'envergure régionale, possédant souvent 1 seul site de transformation.
- ✓ Généralement, les abatteurs faisant appel à un prestataire ont des contrats d'assez long terme (3 à 4 ans), avec une compagnie de coproduits. Cette organisation se fait normalement à l'échelle d'un District (Kreis: échelon subrégional)
- ✓ Avec la hausse du prix des coproduits et la diminution du minerai animal, le mouvement de concentration s'est accéléré.
- ✓ La récente acquisition de Tönnies dans le domaine de l'équarissage (Arno en Belgique et Plattling) parmi les 9 acquisitions signalées en octobre 2012 est un des symptômes du mouvement de concentration en cours.





Les principaux opérateurs valorisant le Ve quartier

Nb de sites:



18 sites C1



2 sites C2



12 sites C3



5 sites
Alimentation
humaine

Principaux opérateurs



5 sites SARIA , 1
site Unimelt et 2
sites KFU



7 sites SONAC





Situation du marché allemand

❑ **Comme en France, une consommation en baisse**

- ✓ La consommation chute progressivement, avec un très faible taux de pénétration chez les moins de 40 ans
- ✓ La production de charcuteries permet de compenser très partiellement cette érosion et offre un bon débouché pour les dérivés de produits sanguins

❑ **Cap sur l'exportation**

- ✓ L'industrie profite également largement de l'explosion de la demande asiatique
- ✓ Cela permet également de compenser l'érosion du marché domestique

❑ **Une industrie chimique et la présence d'industriels de la gélatine qui apporte des débouchés supplémentaires**

- ✓ De nombreux sites d'oléochimie
- ✓ De nombreux sites de fabrication de collagène et de gélatine à partir de:
 - Os
 - Sous-couches cutanées

❑ **Même constat pour l'industrie automobile de luxe qui permet de maintenir une filière cuirs avec des tanneries**

❑ **Plus globalement, la course au minerai prend une dimension de plus en plus européenne voir nord européenne y compris pour les industriels des coproduits (implantations dans plusieurs pays de Rendac/Sonac, Tonnies, Ten Kate...)**



7. Benchmark

1. Quelques données comparatives
2. Cas des Pays-Bas
3. Cas de l'Irlande
4. Cas de l'Allemagne
5. **Principaux enseignements**





Principaux enseignements

- ❑ Globalement, une **structure de valorisation de coproduits qui est assez différente d'un pays à l'autre**:
 - ✓ Des équarisseurs encore assez atomisés pour l'Allemagne, même si 2 structures dominent, avec un paysage en cours de concentration. Des industriels de la viande qui se sont impliqués dans des unités de traitement C3.
 - ✓ Un paysage dominé par les industriels de la viande pour l'Irlande
 - ✓ Une ancienne situation de monopole pour Vion en Hollande, mais avec une concurrence assez forte sur le minéral animal.
 - ✓ Une situation française contrastée, avec 2 prestataires très dominants, mais des industriels qui valorisent près de 30% du gisement. Un poids important du pet food pour les PAT qui permet sans doute une meilleure valorisation que les autres industriels européens.
- ❑ L'organisation des filières de valorisation va également dépendre:
 - ✓ de la présence d'un tissu industriel (chimie, automobile), avec une main d'œuvre plus « compétitive » (broyaderie allemande)
 - ✓ d'un marché intérieur (nécessité d'exporter, marché de la charcuterie, de la consommation d'abats bruts, etc...)
 - ✓ de choix de filière ou politiques (alimentation animale acceptant ou non des CGA ou des PAT (à terme pour ces derniers)), décisions qui ont une incidence économique pour les 2 parties (possibilités de valorisation plus ou moins élevées pour les coproduits et opportunité de diversifier les approvisionnements et réduire les coûts matière pour les fabricants d'aliments.
- ❑ Les performances export des cuirs montrent que les **industriels et négociants français arrivent à bien tirer leur épingle du jeu**, avec des prix moyens plus élevés que les 3 autres pays, et une qualité de produits supérieure.
- ❑ Enfin, au niveau des abats, la **situation est plus contrastée**:
 - ✓ Les flux d'export vers la Chine, avec des produits comme les pieds, tendent à mettre en place un prix unique
 - ✓ Des exports français d'abats bovins moins élevés en valeur avec une ventilation différente d'autres pays (liée à une consommation indigène importante en abats frais)
 - ✓ Globalement, l'exploitation des triperies/broyaderies semble plus externalisée dans d'autres pays.
- ❑ En dehors de ces aspects commerciaux et techniques, la France est plus pénalisée économiquement:
 - ✓ Au niveau d'une réglementation stricte concernant l'utilisation de certains abats (cf cervelles d'agneaux 6-12 mois)
 - ✓ Par la non-valorisation des coproduits d'origine animale au niveau de l'alimentation animale pour la filière française (avec des avis de la filière contrastée sur le sujet, cf avis n°70 du CNA)



8 Valorisation économique et pistes de valorisation

1. Ordres de grandeur économique
2. Pistes de valorisation





Ordre de grandeur économique



Viande
3 781 M€
(prix entrée abattoir à 1,88 €/kgec)

Abats
223 M€
(si 9,1 €/animal)



Viande
5 156 M€
(prix entrée abattoir à 3,78€/kgec)

Abats
278 M€
(si 80 €/animal)



Viande
1 264 M€
(prix entrée abattoir à 5,62€/kgec)

Abats
101 M€
(si 70 €/animal)



Viande
479 M€
(prix entrée abattoir à 6,3€/kgec Agneaux et 2,33 €/brebis)

Abats
20 à 30 M€
(si 7 €/animal)

Peaux
177 M€
(si 60 €/animal avec 20% déclassés à -50% et 5% de cuirs non valorisés)

Suif
43 M€
(si 12 €/animal, avec suif à 280 €/t)

Peaux
85 M€
(si 70 €/animal avec 20% déclassés à -50% et 5% de cuirs non valorisés)

Suif
1 M€
(si 0,8 €/animal, avec suif à 280 €/t)

Peaux
16 M€
(si 3,5 €/animal)

**Coproduits (hors équarrissage évalué à 200 M€)
> 550 M€ avec volaille**



Prix entrée abattoir



Prix sortie abattoir



Prix sortie abattoir

CA des adhérents
SIFCO traitant les coproduits





Principales pertes économiques

Pertes de valeur enregistrées	Motifs	Montants
REGLEMENTAIRE: > 39 M€		
Démédullation ESB	Réglementation française	6 M€ (Estimation CELENE)
Cervelles et têtes d'agneau 6 - 12 mois	Réglementation française	3 M€
Déclassement des graisses méésentériques	Réglementation UE	7 M€
Utilisation de boyaux de gros bovins	Réglementation UE	23 M€



LEVIER REGLEMENTAIRE



LOBBYING
DOSSIERS TECHNIQUES
NIVEAU SANITAIRE PAYS



Principales pertes économiques

Pertes de valeur enregistrées	Motifs	Montants
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)



LEVIER TECHNIQUE



AMELIORATION ICA
ACTIONS PREVENTIVES AU NIVEAU
DES ELEVAGES



Pistes de valorisation

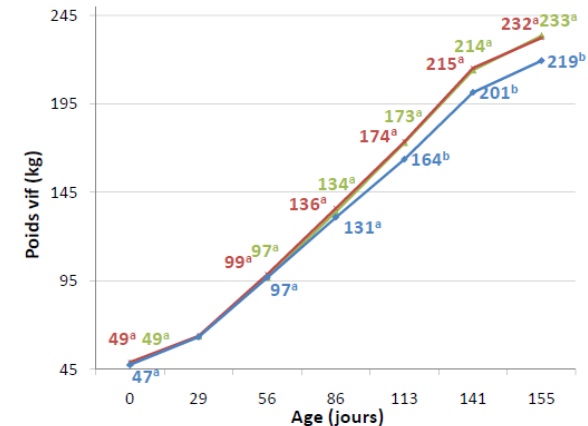
CUIRS

Action	Enjeu	Levier
Vaccination obligatoire contre la teigne des veaux	7 à 20% des cuirs déclassés (à confirmer) soit 100 à 290 000 peaux déclassées en 3 ^e Catégorie → 4,5 à 14,5 M€	INTERPROFESSION (accord interprofessionnel)

❑ Une vaccination obligatoire qui soulève beaucoup d'interrogations

- ✓ A priori, les acteurs de la filière cuirs pensent qu'un marché supplémentaire existerait pour les cuirs de veau de bonne qualité, ce qui est une des conditions importantes de faisabilité de cette action. Quoiqu'il en soit, si le marché italien qui est un des seuls à valoriser ces cuirs se rétrécit, la France pourrait afficher un avantage concurrentiel important par rapport à d'autres pays si cette vaccination était généralisée.
- ✓ D'autre part, certains acteurs industriels demandent voire financent cette vaccination à une échelle assez large. Le facteur limitant, outre la difficulté de valider, semble être une question de prix du vaccin, qui semble lié au monopole du vendeur de vaccin (Bovilis Ringvac d'Intervet/Merck). Une dose de ce vaccin coûte environ 3 €, sachant que le fournisseur recommande l'injection de 2 doses de 2 ml espacées de 10 à 14 jours (1 dose seulement pour les veaux).
- ✓ Au-delà du déclassement des cuirs, il existe un intérêt zootechnique à immuniser l'animal (performances zootechniques dégradées en cas d'atteinte de la teigne).

Selon une étude de l'Institut de l'Élevage datant de 2011, un déficit de croissance allant jusqu'à 13 kg de poids vif par animal à 5 mois peut être enregistré (perte de 28 €).



^{a,b} indiquent une différence significative des moyennes au même âge (test de student, P < 0,05)
 ● Lot témoin vacciné avec BOVILIS RINGVAC
 ● Lot expérimental (25 % des veaux les moins infectés par la teigne)
 ● Lot expérimental (25 % des veaux les plus infectés par la teigne)



Pistes de valorisation

❑ Quelles démarches entreprendre?

- ✓ Une des premières démarches à réaliser est de **collecter des données sur la prévalence de la maladie**, afin de mieux mesurer le rapport coût/bénéfice. Il s'agirait de mobiliser les réseaux de vétérinaires de campagne et les principaux intégrateurs de la filière.

Apparemment, selon l'Institut de l'Elevage, les peaux de veaux sous la mère représentent le plus fort potentiel de valorisation, mais aussi celles qui sont le plus touchées par la déqualification des peaux. En 2011, 9 peaux sur 10 de veaux sous la mère ont été rétrogradées à cause de perforations, lésions et cicatrices causées principalement par les attaques de teignes, les piqûres de poux et les griffures d'origines diverses.

- ✓ Ensuite ou parallèlement, il faudrait valider le principe d'une obligation de vaccin, le protocole (tout d'abord à tous les veaux destinés à la production de veaux de boucherie) au sein d'Interveaux par exemple, avec des échanges avec les membres de la filière cuirs.
- ✓ Selon le nombre de doses à administrer et la « massification » obtenue, la négociation avec le fournisseur de vaccin peut être entamée.
- ✓ Si la négociation n'aboutit pas, on peut éventuellement recourir à une méthode alternative (nouvelle recherche, lobbying pour faire obtenir des autorisations de mise sur le marché pour des produits qui existent déjà).



Pistes de valorisation

ABATS

Action	Enjeu	Levier
<p>Mettre en place un système d'informations sur les saisies, comme pour la viande</p> <ul style="list-style-type: none">• Evolution du système en cours de mise en place par la DGAL• Capitalisation sur système NERGAL et démarche de l'ICA• Retour d'information vers l'éleveur <p>Améliorer la cohérence des décisions de saisies d'abats (ASADIA)</p> <p>Mise en place d'un système de bonus/malus selon la qualité sanitaire des abats et coproduits</p>	<p>Réduire le taux de saisie à terme en faisant évoluer les pratiques d'élevage:</p> <ul style="list-style-type: none">• Amélioration des volumes commercialisables (5 à 15 €/tec, soit 6 à 20 M€)• Gain sur les performances zootechniques (→ viande)	<p>INTERPROFESSION + DGAL, FORMATION</p>

Une information nécessaire mais non disponible

- ✓ L'évolution du système d'ICA ne semble pas être orienté vers une ouverture très forte vers les abatteurs et les éleveurs
- ✓ Avec des moyens de développement limités, une évolution vers un système plus ouvert semble hypothétique, sans une pression interprofessionnelle et politique très forte
- ✓ Face à ce manque d'information, INTERBEV a commandé une étude pour avoir une estimation de ces saisies d'abats





Principales pertes économiques

Pertes de valeur enregistrées	Motifs	Montants
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 + couts 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



LEVIER TECHNIQUE



FORMATION
INVESTISSEMENT SPECIFIQUE
CONNAISSANCE MARCHÉ



Pistes de valorisation

ABATS

Action	Enjeu	Levier
<p>Développer des « infrastructures » individuelles ou collectives de congélation d'abats pour faire face aux enjeux:</p> <ul style="list-style-type: none">• Accès au marché pet-food pour les plus petites unités• Lissage de la saisonnalité• Accès aux marchés export• Taille critique/différents canaux de valorisation	<p>5 à 10% des abats non valorisés dans les plus petits outils (quand une valorisation en boucherie/charcuterie fermière n'existe pas)</p>	<p>TECHNIQUE (FNEAP/FNICGV/CNTF...) COFINANCEMENT COLLECTEURS?</p>





Principales pertes économiques

Pertes de valeur enregistrées	Motifs	Montants
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/Petfood	Manque de connaissance des marchés, pas de structure export, taille critique	Difficilement évaluable



LEVIER
MARKETING/COMM
ERCIAL



CONNAISSANCE MARCHES (France &
EXPORT)
MUTUALISATIONS
INVESTISSEMENTS MARKETING



Pistes de valorisation

ABATS

Action	Enjeu	Levier
<p>Reconquérir de nouvelles générations de consommateurs ou élargir la base de consommation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emploi de nouveaux moyens de consommation (blog) • Renforcement du taux de pénétration en RHD commerciale (via grossistes RHD) et dans certains circuits alternatifs • Inciter à l'innovation R&D Plats préparés • Développement d'actions vers la population musulmane • Concept « Canaille »/Retour à des valeurs traditionnelles en temps de crise 	<p>Enrayer le déclin actuel de consommation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • - 2 à - 3%/an de volumes d'abats achetés entre 2003 et 2011, soit 800 à 1000 t/an (- 7 M€/an en PVC) • + 11%/an de plats cuisinés, soit 200 à 250 t/an (+1,7 à 2 M€/an en PVC) 	<p>COMMERCIAL/ COMMUNICATION (CNTF)</p> <p>INNOVATION/R&D (CNTF ou OSEO/BPI, ou mise en place d'un fonds spécifique)</p>
<p>Améliorer la connaissance et la pénétration de marchés export:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regroupement d'acteurs • Etudes stratégiques? • Disposer de statistiques pour les abats de veau (évolution de la nomenclature douanière) 	<ul style="list-style-type: none"> • Des marchés en forte croissance mais volatiles • 150 000 t exportées/an 	<p>COMMERCIAL/ STRATEGIQUE (CNTF et TRADERS, INTERBEV pour la partie promotion export) REGLEMENTAIRE (Douanes)</p>



Pistes de valorisation

❑ Des actions de communication déjà en cours au niveau du CNTF, des réflexions au niveau de la RHD

- ✓ Les évolutions de modes de communication semblent avoir été prises en compte par les adhérents et la structure du CNTF
- ✓ Le discours d'innovation est assez difficile à faire passer aux industriels interrogés qui estiment:
 - Qu'ils ont déjà réalisé des efforts d'innovation
 - Qu'innovation et tradition revendiquée de certains plats semblent difficiles à concilier
 - Que la principale difficulté est la reconquête des consommateurs, notamment sur le marché de la RHD
- ✓ En ce qui concerne la RHD collective, celle-ci représente (voir précédemment et étude IDELE):

DES ENJEUX IMPORTANTS

Education et recrutement de futurs consommateurs

Valorisation de certains abats plus difficilement valorisables par les consommateurs

Des enjeux de volumes et économiques qui ne sont pas négligeables

DES FREINS IMPORTANTS A VAINCRE

Un état d'esprit à modifier:

Réticence des acheteurs, des convives et des personnels accompagnants

Des cuisiniers à former (enseignement ou formation continue)

Une perception d'ingrédients non autorisés



Pistes de valorisation

- ✓ **La mise en place d'un plan de relance sur la RHD** nécessite des moyens d'accompagnement importants, mais surtout inscrits dans la durée:
 - L'offre de produits doit évoluer pour proposer de nouvelles solutions/services pour les gestionnaires
 - Mise en place d'une aide à l'innovation par le CNTF avec le concours d'autres financeurs
 - Réalisation d'un concours, avec un partenaire distributeur, pour consacrer une innovation culinaire concernant les abats pour la RHD
 - La formation des personnels nécessite :
 - Une implication sur le terrain pour former des gestionnaires sur le terrain
 - Une action régulière auprès des centres de formation initiale
 - Enfin, il faut prévoir la possibilité pour les gestionnaires, les acheteurs ou les distributeurs de pouvoir recourir à une animation ou un accompagnement:
 - Pour sécuriser le gestionnaire dans son choix
 - Apporter un service supplémentaire
 - Contribuer à l'éducation des futurs consommateurs
- ✓ Globalement, les tripiers ont maintenant **3 grandes orientations** pour renverser les tendances observées:
 - Soutenir la consommation de produits tripiers , via les moyens classiques du Mois des produits tripiers
 - Cibler la communication sur les nouveaux consommateurs < 45 ans, qui nécessitent:
 - De nouvelles modalités de « FAIRE GOUTER » (comme le Food Truck)
 - Faire des produits tendance à partir des produits tripiers
 - Agir sur le long terme, avec des actions de fond sur la RHD collective



Pistes de valorisation

ABATS

Action	Enjeu	Levier
<p>Maintenir ou conquérir de nouvelles parts de marchés avec une meilleure présentation des produits :</p> <ul style="list-style-type: none">• Stabilisation des savoir-faire et homogénéité des méthodes de découpe• Maîtrise froid et sous-vide	<p>Amélioration de la qualité des produits exportés, pour le marché de 150 000 t/an</p>	<p>TECHNIQUE/RH et FORMATION SENSIBILISATION METTEUR EN MARCHÉ INVESTISSEMENT FROID ET BATIMENT</p>

Des priorités d'investissements qui seront propres à chaque site, mais un niveau technique à maintenir

- ✓ Réaliser un document permettant de clarifier les attendus en terme de qualité de produit et les moyens technologiques et humains à mettre en œuvre (Guide des bonnes pratiques)
- ✓ Diffuser ce document aux directions commerciales, techniques et générales
- ✓ Valider les possibilités de soutien à l'investissement



Pistes de valorisation

COPRODUITS ET ABATS

Action	Enjeu	Levier
<p>Cracking de la matière première, avec des gisements qui se réduisent:</p> <ul style="list-style-type: none">• Veille bibliographique (ex: Pubmed, Elsevier...)• Financement de travaux de recherche en cas d'opportunité économique (volumes, prix, etc...). Nécessité de conventionnement pour protéger la propriété intellectuelle• <i>Ex: Rnase à partir de pancréas de bœuf (cancer), surrénale de bœuf pour lutter contre la croissance des carcinomes, sarcomes et mélanomes...</i>	<ul style="list-style-type: none">• Meilleure valorisation de molécules d'origine animale (notamment en médical/opothérapie)	INTERPROFESSION/INRA

Comme précédemment, une thèse pour faire l'état de l'art ou un stage de fin d'étude permettrait de faire le point sur ce dossier

9. Conclusions





Éléments de conclusion

❑ Une situation paradoxale en ce qui concerne les marchés

- ✓ Une érosion continue du marché de l'alimentation humaine sur le marché domestique, qui représente le meilleur marché de valorisation
- ✓ Une brusque accélération vers les marchés export (Chine et Afrique)
- ✓ Une demande soutenue des pays émergents et émergés qui a une influence sur le marché des matières premières (pétrole/palme/suif/CG), des produits agricoles (soja/PAT) et les produits alimentaires (abats = variety meat)
- ✓ Un contexte réglementaire en phase actuelle de (lent) desserrement
- ✓ Une mutation qui se traduit aussi au niveau du vocabulaire: abats deviennent « autres viandes » et les sous-produits deviennent des coproduits
- ✓ Une offre qui ne suit pas la demande et qui régresse

❑ Des équilibres rompus au sein des utilisateurs

- ✓ Un renchérissement des coproduits qui va provoquer des hausses de prix de matières premières pouvant déstabiliser certaines filières: charcuterie et pet food (MDD) pouvant conduire à une réduction du potentiel industriel aval.
- ✓ D'autres sont moins touchés par ces changements, car ils possèdent des produits de substitution (alimentation animale, énergie...)

❑ Un déplacement de la dépendance marché et de la valeur ajoutée

- ✓ Des marchés export dynamiques: mais demain? Vers un prix mondial des produits?
- ✓ Un partage de la valeur qui devrait être plus transparent
- ✓ Des réflexions à mener pour améliorer la performance du système (pertes de valeur ajoutée) et la flexibilité des organisations en place (réduction de la dépendance à un marché, capacité à diversifier ses débouchés)
- ✓ Une baisse de la consommation humaine à enrayer





Sigles et abréviations

• ATM	Animaux Trouvés Morts	• ADIV	Association pour le développement de l'institut de la viande
• CA	Chiffre d'Affaires	• CELENE	Cellule Energie Environnement
• CCC	Comité de Coordination des Collectivités	• CNTF	Confédération Nationale de la Triperie Française
• CGA	Corps Gras Animaux	• CTC	Centre Technique du Cuir
• DAOA	Denrées Alimentaires d'Origines Animales	• DGAL	Direction Générale de l'Alimentation
• ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine	• EFPPA	European Fat Processors and Renderers Association
• ESST	Encéphalopathies Subaiguës Spongiformes Transmissibles	• FACCO	Chambre Syndicale des Fabricants d'Aliments pour Chiens, Chats, Oiseaux et autres animaux familiers
• GB	Gros Bovin	• FEDIAF	Fédération Européenne de l'Industrie des Aliments pour animaux Familiers
• GMS	Grandes et Moyennes Surfaces	• FIAC	Fédération française des Industries d'Aliments Conservés
• JB	Jeune Bovin	• FICT	Fédération des Industries Charcutières, Traiteurs et transformatrices de viandes
• SPAN	Sous-produit animal	• FNEAP	Fédération Nationale Exploitants Abattoirs Publics
• MDD	Marque De Distributeurs	• FNICGV	Fédération Nationale de l'Industrie et du Commerce en Gros des Viandes.
• MRS	Matières à Risques Spécifiés	• IDELE	Institut de l'Elevage
• Mtep	Millions de tonnes équivalent pétrole	• IFIP	Institut de la Filière Porcine
• PAT	Protéines Animales Transformées	• INRA	Institut national de la recherche agronomique
• PCM	Pesée Classement Marquage	• ITAVI	Institut Technique de l'Aviculture
• PME	Petites et Moyennes Entreprises	• UE	Union Européenne
• PVC	Prix de vente consommateurs		
• RHD	Restauration Hors Domicile		
• TGAP	Taxe Générale sur les Activités Polluantes		
• UVCI	Unités de Vente Consommateur Industrielles		

