

PRÈS DE 6 CONSOMMATEURS DE VIANDE SUR 10 MANGENT DE LA VIANDE BIO

SONDAGE IFOP – MARS 2015

Fruits, légumes, crèmerie, pain, vin, produits d'entretien, cosmétiques... les produits bio font désormais partie intégrante du quotidien des consommateurs. Mais, qu'en est-il de la viande bio ? Alors que la viande occupe une place de choix dans notre alimentation, on l'associe encore trop rarement au mot « bio ».

La Commission Bio d'INTERBEV, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes, a réalisé une **étude** en mars 2015 en collaboration avec l'IFOP, auprès d'un **échantillon de 1 044 personnes** représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, sur la **consommation et la perception de la viande bio en France.**

La consommation d'aliments bio

La consommation d'aliments bio concerne aujourd'hui **84 %** des personnes interrogées, dont **37 % exactement, affirment même en consommer de manière au moins hebdomadaire**. Les Français sont donc très sensibles aux messages et aux valeurs véhiculés par la bio, et cela aussi bien pour les femmes, les hommes, les jeunes actifs, les seniors, ou les urbains et les ruraux.

La consommation de viande bio

Par ailleurs, la viande occupe, encore et toujours, une place importante dans l'équilibre alimentaire des Français. **En 2015, les consommateurs de viande, qu'elle soit bio ou non, représentent 97 % de l'échantillon interrogé.**

Parmi eux, **59 % ont déjà mangé de la viande bio, soit 6 Français sur 10 dont 16 % déclarent en manger dès qu'ils en trouvent**. Bien que le marché de la viande bio soit en constante évolution depuis les années 2000, ce produit reste encore peu accessible à certains consommateurs : 9 % des personnes interrogées mangeant uniquement de la viande conventionnelle, estiment que la viande bio est difficile à trouver et justifient ainsi l'absence d'acte d'achat.

Et selon les régions, l'accès n'est pas identique. **En province, 17 % consomment de la viande bio dès qu'ils en trouvent contre 11 % seulement en région parisienne**. A noter, en revanche, que la région Sud-Est est la plus consommatrice de viande bio en France (19 %).

Observée de plus près, la consommation de viande bio varie d'une catégorie de sondés à une autre.

63 % des 35 ans et plus ont mangé de la viande bio quand seuls 42 % des 18-24 ans en ont consommé. Ainsi 72 % de la catégorie « professions libérales, cadres supérieurs » en consomment, et 13 % des ouvriers au pouvoir d'achat sans doute moindre, déclarent consommer de la viande bio dès qu'ils peuvent.

Le prix de la viande bio

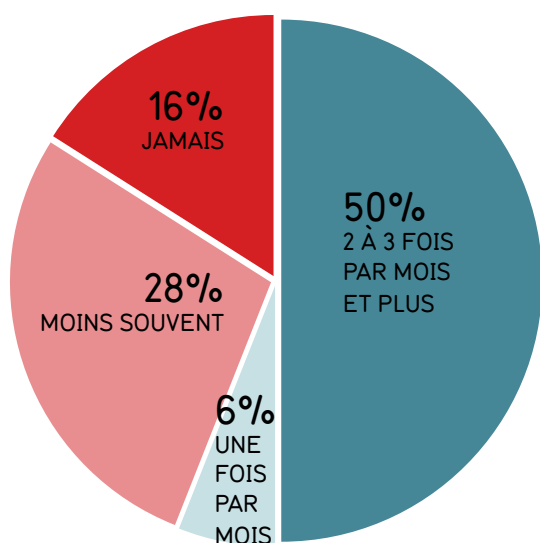
Les freins déclarés à la consommation de viande bio tiennent avant tout à un critère principal : une perception très/trop chère de la viande bio.

Ainsi, 51 % des consommateurs de viande, mais non consommateurs de viande bio, estiment que la viande bio a un coût trop élevé.

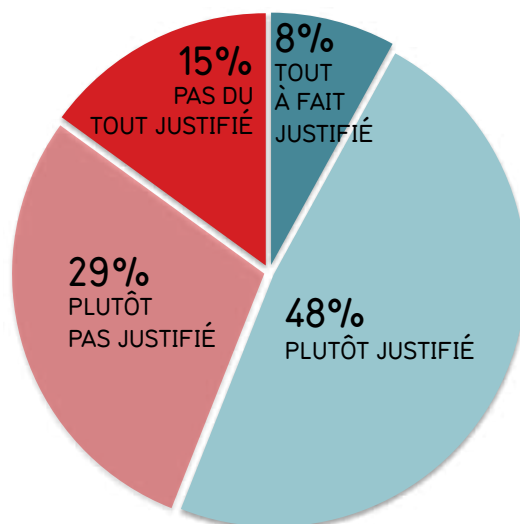
Et pourtant, les Français reconnaissent en majorité qu'il est justifié de payer plus cher de la viande bio (**56 %**), signe d'une reconnaissance des contraintes associées à cette production. Cette reconnaissance est d'autant plus marquée quand les personnes interrogées consomment de la viande bio (68 %) que lorsqu'ils n'en consomment pas (40 %).

Cette perception du prix pourrait évoluer. Varier les morceaux et s'intéresser aux morceaux moins nobles peut permettre de baisser le budget. De plus, la filière travaille sur les économies d'échelle pour aboutir à ce cercle vertueux : **manger bio pour une bio moins chère.**

LA FRÉQUENCE DE CONSOMMATION D'ALIMENTS BIO



EST-IL JUSTIFIÉ QUE LA VIANDE BIO SOIT VENDUE PLUS CHER QUE LA VIANDE NON BIO ?



Une viande bio qui fait connaître de mieux en mieux ses atouts !

La viande bio est...

- une viande issue d'élevages respectueux du bien-être animal pour **78 %** des sondés
- une viande bénéfique pour l'environnement pour **70 %** des personnes.
- **65 %** des sondés pensent qu'acheter de la viande bio participe à une meilleure rémunération des producteurs et qu'elle bénéficie donc d'un rôle social et économique.
- **54 %** des sondés pensent que consommer de la viande bio constitue un acte citoyen.

La viande bio bénéficie d'une image très positive auprès des Français.

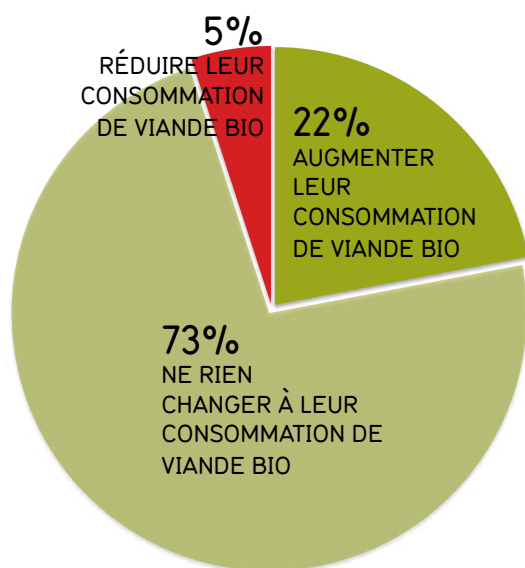
Ainsi, le schéma de l'agriculture biologique, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal, est bien inscrit dans l'esprit des consommateurs, qu'ils soient adeptes des produits bio ou pas. Les consommateurs sont également conscients des valeurs éthiques que porte ce produit avec une protection de la santé du producteur (utilisation de pesticides chimiques de synthèse interdite, par exemple), une recherche de rémunération correcte de chaque maillon de la filière...

Plus les consommateurs sont conscients des atouts de ce produit, plus l'image qu'ils s'en font est positive et plus ils consomment de viande bio.

Ainsi, **83 %** des sondés consommant de la viande bio trouvent que consommer de la viande bio est bénéfique pour l'environnement contre **54 %** des sondés qui n'en consomment pas. Il en est de même pour l'image de la viande bio issue d'élevages respectueux du bien-être animal (**89 %** des sondés consommant de la viande bio contre **65 %** n'en consommant pas).

« Pour 54 % des Français, consommer de la viande bio est un acte citoyen. »


AU COURS DES PROCHAINS MOIS, LES CONSOMMATEURS DE VIANDE BIO VONT...



Les consommateurs de viande bio

Les consommateurs de viande bio sont des **consommateurs fidèles** (**73 %** d'entre eux ne comptent pas changer leur habitude de consommation de viande bio dans les prochains mois). Ils expriment ainsi leur satisfaction concernant les qualités et les valeurs attachées au produit. Et ils sont **promis à une évolution croissante** puisque **22 %** d'entre eux estiment qu'ils vont augmenter leur consommation de viande bio dans les prochains mois.





« Proposer des produits bons et sains pour tous, c'est une démarche professionnelle et, avouons-le, une fierté personnelle. »

PORTRAIT

Jacques Secque

Pionnier convaincu et convaincant

Installé dans le Limousin depuis 1984, Jacques passe au bio dès l'année suivante. Un vrai pionnier puisque, à l'époque, aucune certification n'existait... Sans parler des subventions ! Système D oblige, les agriculteurs se contrôlent alors mutuellement et échangent les bonnes pratiques. Un engagement purement éthique, donc. D'ailleurs, au départ, les viandes de Jacques étaient vendues via des circuits classiques, sans retour financier lié au bio. Ce qui l'a convaincu, c'est aussi une rencontre avec un agriculteur déjà converti à l'agriculture biologique et utilisant une algue pour fertiliser ses sols. Un geste simple, bon pour l'environnement comme pour sa santé et celle des consommateurs. Que demander de plus ?

FICHE D'IDENTITÉ

Éleveur de bovins

Depuis : 1984

Lieu de l'exploitation :

Villemaloux dans la Creuse

Taille de l'exploitation : 103 ha

Nombre de personnes : 2

Races élevées : Charolaises

Nombre de bêtes : 120 à 130

La viande bio en chiffres

Côté production

Le mode de production bio a franchi le seuil de 1,1 million d'hectares de terres en 2014.

• Fin 2014 :

Le bio, c'était 26 478 exploitations¹ (+4 % vs 2013, soit 5,5 % des exploitations agricoles françaises) et 1 110 000 hectares¹ (soit 4 % de la surface agricole nationale).

En 2013, 36 % des exploitants bio français sont éleveurs¹.

• Côté consommateurs²

• **62 %** des Français consomment des produits bio au moins une fois par mois (vs 49 % en 2013) dont

33 % déclarent acheter de la viande bio,

• **23 %** au moins une fois par semaine,

• **10 %** tous les jours.

• Côté marché

En 2014², le marché alimentaire bio devrait atteindre près de 5 milliards d'euros. D'après les premières estimations, l'augmentation globale du marché, y compris RHD, serait de +10 % par rapport à 2013.

En 2013³, le marché alimentaire bio atteignait 4,56 milliards d'euros : 4,38 milliards d'euros TTC de produits bio pour la consommation à domicile (+9 %) et 172 millions d'euros HT de produits bio achetés en restauration collective (+1,8 %).

• Détails pour la viande :

181 millions pour la viande bovine,

66 millions pour la viande porcine,

84 millions pour la charcuterie salaison,

38 millions pour la viande ovine.

Sources Agence Bio : (1.) SAU France Métropolitaine + DOM SAA - Agreste ; (2.) 12^e Baromètre / CSA Janvier 2015 ; (3.) ANDI.

Toute une communauté de magasins pour accueillir la viande bio

Les viandes bio sont de plus en plus présentes en points de vente et le réseau de distributeurs n'a cessé de s'étoffer ces dernières années. Chacun a ses points forts : **Les grandes et moyennes surfaces**, plus grande boucherie bio de France (**50 %** du volume des ventes de viande bio, soit +3 % vs 2012) jouent la carte de la praticité.

Les boucheries artisanales (15 %) du volume des ventes de viande bio, soit +3 % vs 2012) favorisent le conseil de professionnels et la proximité avec la clientèle.

Les magasins spécialisés (14 %) du volume des ventes de viande bio, soit +5 % vs 2012) sont incontournables dans le bio et s'appuient sur le militantisme du réseau bio.

La vente directe (12 %) du volume des ventes de viande bio) se développe elle aussi, privilégiant le contact entre l'éleveur et le consommateur.

Complémentaires, ces différents modes de distribution répondent, chacun à leur manière, à l'évolution des modes de consommation.

Source : Commission Bio d'INTERBEV, Observatoire des abattages, chiffres 2013. Toutes espèces confondues, en pourcentage du tonnage, et tous réseaux, inclus RHD (9 %).

L'agriculture biologique en quelques mots

L'agriculture biologique est un mode de production qui repose sur un ensemble de pratiques agronomiques et de conduite d'élevage respectueuses de l'environnement.

L'élevage bio privilégie les équilibres écologiques, l'autonomie alimentaire, la rotation des cultures, les méthodes de défense naturelles et le recyclage des matières organiques.

Il interdit formellement le recours à des produits chimiques de synthèse, à des OGM. Du côté des animaux, les éleveurs bio sont attentifs à leur bien-être, favorisant les médecines douces et la prévention, tout en renforçant le lien au sol. Pour bénéficier d'une production en agriculture biologique, Signe Officiel de Qualité, les agriculteurs doivent être notifiés auprès de l'Agence Bio, contrôlés et certifiés par des organismes agréés par les pouvoirs publics.

Tout au long de l'année, des contrôles sont effectués afin de s'assurer de la bonne conduite des agriculteurs et du respect du cahier des charges.

L'élevage bio, un cercle vertueux

Avec l'élevage biologique, chacun trouve sa place :



Comment passer au Bio ?

La conversion à l'agriculture biologique est une belle aventure.

Pour l'éleveur, cela commence par repenser le fonctionnement global de sa ferme. Pour prendre conseil, il existe de nombreuses formations partout en France et des réseaux professionnels qui accompagnent les exploitants dans cette démarche.

Une fois que l'éleveur a choisi de franchir le pas, il y a la période de transition : pour les végétaux qui serviront à nourrir les animaux, il faut compter 2 à 3 ans. Pour l'élevage, cela va de 6 mois pour les ovins et les porcins à 1 an pour les bovins. Pendant cette période, l'éleveur produit en bio, mais le produit n'est pas considéré comme bio. Et puis, l'histoire commence vraiment : après notification à l'Agence Bio et contrôle par l'organisme certificateur, l'éleveur est reconnu comme « bio », acceptant de relever le défi technique d'avoir durablement une ferme sans engrais et pesticides chimiques de synthèse. Il expérimente les techniques ancestrales comme les plus modernes et découvre le plaisir de voir la société reconnaître son travail positif sur le milieu.

À propos de la Commission Bio d'INTERBEV

La Commission Bio d'INTERBEV est la structure interprofessionnelle qui, au sein d'INTERBEV et en partenariat avec Inaporc, rassemble au niveau national les acteurs des secteurs bovin, ovin et porcin de l'agriculture biologique. Elle a à cœur de représenter ces filières et d'accompagner leur développement harmonieux.

CONTACTS PRESSE
VFC RELATIONS PUBLICS
ÉLODIE LAMBERT – 01 47 57 05 74 – elambert@vfcrcp.fr
GÉRALDINE RIOU – griou@vfcrcp.fr

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev BIO
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE