



**FEDERATION NATIONALE OVINE**

149, rue de Bercy  
75595 PARIS Cedex 12  
☎ 01 40 04 51 31  
fno.av@idele.fr

21 Mars 2013

Dossier de Presse : Les éleveurs ovins mobilisés pour défendre l'agneau français

## Une situation très tendue depuis le début de l'année sur le marché de la viande ovine

Le prix de l'agneau a connu une très forte baisse depuis début décembre, avec un PMP (*prix moyen pondéré*) qui est passé de 6,39 €/kg en décembre à 5,47 € début mars (frais de collecte et d'approche à déduire). Même si ce prix semble s'être stabilisé et même connaître un léger rebond depuis la semaine passée avec l'approche de Pâques, il reste à 5,67 €/kg inférieur de plus 10% au prix de mars 2012. Par ailleurs, cette moyenne cache de fortes hétérogénéités entre régions avec des prix parfois très inférieurs.

Ce niveau de prix est d'autant plus préoccupant que les coûts de production restent élevés et continuent à augmenter : l'indice Ipampa (*indice des prix d'achat des moyens de production agricole*) était globalement sur l'année 2012 supérieur de 4% à son niveau moyen de 2011. Parmi les coûts qui pèsent le plus sur ces coûts de production, le coût de l'aliment acheté était fin 2012 plus de 20% au-dessus de son niveau fin 2011.

La baisse des prix s'explique par une forte pression à l'import, dans un contexte de consommation qui reste morose... Des mauvaises conditions climatiques Outre-Manche cet automne ont entraîné des reports d'abattages et les agneaux reportés arrivent en même temps sur le marché depuis fin décembre (les abattages au Royaume-Uni en janvier étaient supérieurs de 13% à ceux de janvier 2012). Malgré une hausse de la consommation, le marché britannique n'absorbe pas tous ces agneaux d'où le surplus d'export vers la France. Ce phénomène est accentué par la hausse de la production en Nouvelle-Zélande (+17% en janvier) qui entraîne une hausse des disponibilités à l'export. Ces exports arrivent notamment sur le marché britannique (hausse des exportations de + 77% à un prix de -25% en janvier) et ont une répercussion sur le marché français avec l'arrivée d'agneaux anglais.

## Le problème de l'agneau néozélandais

Les agneaux néozélandais arrivent massivement sur les étals français à la période de Pâques. Il est vrai que la France ne produit que 45% de la viande d'agneau qu'elle consomme et que dans des pics de consommation comme celui de Pâques, la filière a besoin de l'agneau d'import pour répondre à la demande.

Mais la FNO s'insurge contre les prix anormalement bas pratiqués par les entreprises néozélandaises, qui cassent le marché et mettent en difficultés les éleveurs aussi bien français que néozélandais (le cheptel ovins néozélandais a été divisé par deux en 30 ans, avec de nombreuses conversions à l'élevage laitier, qui dégage de meilleures marges brutes).

Près de 50% de la viande d'agneau néozélandaise importée en France l'est en « chilled ». Il s'agit de pièces d'agneau conditionnées dans un emballage en plastique étanche dans

lequel l'oxygène est remplacé par du CO<sup>2</sup>, maintenu à une température comprise entre -1 et 0°. Cette technique permet de conserver la viande d'agneau, sans la congeler, jusqu'à 16 semaines et elle est donc présentée dans les étals et aux consommateurs comme de la viande fraîche. Mais pour autant, est-elle réellement fraîche et peut-elle être recongelée ? Cette viande a parcouru 20.000 km en bateau pour arriver en France au terme d'un voyage de plus de 6 semaines !

### Les atouts de l'agneau français

Les agneaux français sont identifiés individuellement à l'aide d'une boucle électronique qui permet de garantir au consommateur une traçabilité sanitaire irréprochable, et de retrouver d'où vient et quel chemin a parcouru la viande qu'ils ont dans leur assiette. De plus la filière a développé un grand nombre de signes officiels de qualité (près de 50% des brebis sont engagées dans des démarches de qualité).

Acheter l'agneau français, c'est aussi permettre aux éleveurs français de vivre de leur métier, et donc, contribuer au maintien d'une présence humaine, d'une dynamique économique et d'emplois en zones rurales. Par ailleurs, seul l'élevage ovin est présent dans les endroits les plus reculés et permet l'entretien des paysages, le maintien des paysages ouverts, l'entretien des pistes de ski...

### L'Affaire Spanghero

57 tonnes de viande de mouton interdite en provenance du Royaume-Uni ont été retrouvées chez Spanghero. Il s'agit de VSM, viande obtenue à partir d'un procédé de séparation mécanique de la viande attenante à l'os. Elle est interdite en France et dans l'Union Européenne pour les bovins, les ovins et les caprins, depuis 2001 (*sortie d'un règlement communautaire mettant en place une gestion rigoureuse et consolidée des risques sanitaires éventuels*), afin de prévenir les risques sanitaires ou de contamination (présence de prions, salmonelloses...).

En fonction des résultats de l'avancée de l'enquête, INTERBEV se portera partie civile et demandera réparation pour le préjudice causé aux filières viandes françaises.

### Historique des actions de la FNO sur le prix

Dans le contexte de baisse des prix, la FNO a alerté le réseau, les opérateurs et les médias depuis le début de l'année (Communiqués de Presse du 18/01, du 7/02 et du 15/03).

Nous avons dans le cadre de l'Interprofession demandé que soient réalisées des opérations de promotion de l'agneau français en magasin, pour faire vendre l'agneau et écouler les surplus sans faire baisser le prix. Ce sont ainsi plus de 300 opérations en GMS, qui ont été réalisées en février et jusque début mars et pour lesquelles la FNO a prêté main-forte.

Nous avons également alerté la commission européenne et demandé la mise en place de stockage privé pour les agneaux anglais, mais cette démarche n'a pas abouti faute de soutien politique des autres pays européens.

Aujourd'hui vu les différences de situation qui semblent exister entre les pays en termes de sécurité et traçabilité sanitaire, nous exigeons de pouvoir clairement identifier et différencier notre viande d'agneau française. Pour cela, la FNO demande officiellement à pouvoir apposer le sigle VOF (Viande Ovine Française) sur ses agneaux.