

Interdinde

BULLETIN N° 341 DU 29 MAI 2009

**SURETE ET SECURITE :
DEUX NOTIONS JUMELLES MAIS PARFOIS DISCORDANTES !**

La sécurité alimentaire est devenue depuis plusieurs années une véritable obsession qui, malgré son évidente nécessité, devient plus contraignante et paralysante que réellement protectrice.

Le « trop » dans ce domaine, comme dans les autres, risque d'engendrer une véritable paranoïa. Certes, on doit tout mettre en œuvre pour assurer des produits sains et sûrs. Mais, parfois un zèle intempestif peut se révéler plus destructeur que réellement bénéfique.

Il serait souhaitable que les politiques qui brandissent à tout bout de champ le fameux « principe de précaution » pour se mettre à l'abri des accidents, sachent aussi écouter les professionnels. Le savoir-faire d'hommes de terrain peut être largement aussi déterminant que le suivi à la lettre de règlements redondants et d'une excessive rigidité dans leur application.

L'exemple des « salmonelles » prouve amplement que les éleveurs ont su adapter leur pratique avec bon sens et professionnalisme. Quant à l'histomonose, on s'égare dans des querelles sémantiques en oubliant que remédier à la souffrance des animaux est une obligation quasiment d'ordre éthique.

On souhaite donc une réglementation applicable de façon éclairée et tenant compte de la diversité des situations sans dogmatisme. La multiplication des règlements et la superposition des contrôles ne sont pas la condition d'un risque zéro qui reste une vue de l'esprit.

QUELQUES DOSSIERS PREOCCUPANTS ...

La mise en place de la réglementation communautaire crée des problèmes qu'il faut résoudre !

1.- La réglementation salmonelles

Le calendrier du règlement CE 2160/2003 impose aux Etats membres la mise en place d'un plan de maîtrise de certains sérotypes de salmonelles, assorti de mesures de gestion.

Après les œufs de consommation et les poulets de chair, le règlement (CE) n°584/2008 du 20 juin 2008 fixe l'objectif communautaire de réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* chez la dinde. Le pourcentage maximal de cheptels de dindes d'engraissement, restant positif au regard de ces deux sérotypes, doit être réduit à une valeur inférieure ou égale à 1% pour le 31 décembre 2012.

Un projet d'arrêté relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella* dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement est en cours de validation. Ce texte a fait l'objet de plusieurs remarques fondamentales qui soulignent les difficultés d'application dans le secteur de la dinde :

- Le dépistage systématique doit être fait 3 semaines avant l'abattage prévisionnel. Il reste 5 semaines d'élevage entre les départs des femelles et des mâles. Une durée de validité des contrôles de 6 semaines impose dans de nombreuses exploitations un second dépistage avant le départ des mâles.
- La période 7/10 semaines d'âge se révèle difficile pour l'élevage en raison des traitements opérés avec des molécules qui demandent des temps d'attente longs (parfois 28 jours). Or les prélèvements "salmonelles" sont interdits en période de traitement et pendant le délai d'attente sauf à effectuer deux chiffonnages d'environnement supplémentaires.
- En cas de suspicion, le contrôle sur muscles de 20 ou même de 10 volailles n'est pas réalisable dans les conditions optimales, sans parler du coût !
- Le repeuplement de l'exploitation sera prévu avant que le résultat d'une décontamination favorable parvienne à la DSV et à l'éleveur. Le délai commande / livraison des dindonneaux est d'au moins 5 semaines.

Il nous reste à trouver des solutions à ces remarques qui ne résultent pas toutes de l'application du règlement européen mais du cadre législatif français qui n'est pas adapté à ce type de police sanitaire.

A partir du 12 décembre 2010 conformément au règlement (CE) n°2160/2003, les viandes fraîches de volailles, y compris de dinde, ne pourront être mises sur le marché pour la consommation humaine que si elles satisfont au critère « absence de salmonelle dans 25 grammes ».

Les professionnels européens devront vérifier attentivement la faisabilité de cet objectif communautaire et sa justification à la lumière des relevés de toxi-infections alimentaires.

2.- Visite sanitaire d'élevage avicole

L'Etat souhaite instituer une visite sanitaire biennale de tous les élevages avicoles avec pour objectifs, d'une part de renforcer le maillage vétérinaire et le dialogue entre vétérinaire et éleveur, et d'autre part de disposer d'une analyse de la situation sanitaire des élevages.

La filière avicole étant déjà organisée en groupements avec un encadrement technique et vétérinaire, il est proposé une alternative à la visite systématique envisagée par l'Etat à partir du suivi déjà réalisé. Le but visé est d'éviter les doublons avec l'existant tout en apportant les éléments recherchés par l'Administration.

3.- Lutte contre l'histomonose

Malgré l'importance des recherches épidémiologiques menées depuis quatre ans, le syndrome de l'histomonose reste entier, toujours aussi déconcertant et pénalisant pour les éleveurs de dindes concernés. La seule avancée notable obtenue concerne une solution préventive obtenue avec l'HISTOBLOC (paromomycine sulfate) qui a donné des résultats probants en station de recherche.

Pendant un an, le CIDEF a mené un essai de suivi de l'antibiorésistance de la flore digestive de dindes avec la paromomycine sulfate, laquelle possède par ailleurs une MRL pour toutes les espèces. Ces essais n'ont pas révélé de sélection bactérienne inquiétante et ont ouvert la voie à des essais d'efficacité.

Malgré les résultats obtenus, l'Administration française persiste à considérer ladite molécule comme un antibiotique et non comme un antihistomonique et rechigne par conséquent à appliquer les dispositions du règlement CE 1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux dont relève le problème.

ACHATS DE DINDE PAR LES MENAGES EN 2008

Les ménages réduisent leurs achats de viande et de volaille dans un contexte marqué par la crise.

Consommation de viandes en baisse

Dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat, les ménages ont réduit leurs achats de viande et de volaille de 2,5% en 2008. En effet, cette réduction s'explique en premier lieu par la forte inflation (+4,8% pour les produits de grande consommation) en GMS due à la hausse des matières premières entraînant des achats non fréquents et en moindre quantité. Les familles ont réduit de façon assez transversale leur consommation sans qu'une espèce profite réellement d'un transfert. Elles fréquentent plus les hard-discounters qui se présentent plus comme des magasins de proximité, captant partiellement une certaine désaffection pour les achats en hypermarchés. Fin 2008, la médiatisation de la crise financière inscrit le chômage parmi les préoccupations majeures des ménages. L'alimentaire qui ne représente que 16% des dépenses d'un foyer constitue un poste sensible en raison de la répétition quotidienne des achats.

La pression budgétaire s'est traduite par deux actes d'achats en moins sur l'année, essentiellement pour compenser la hausse des prix : En début d'année 2008, les Français régulent leur budget via des baisses en gamme et l'option des promotions; en fin d'année, ils consomment moins.

Les achats de produits carnés en 2008

| | Part de marché | Evolution volume | Evolution prix |
|-------------------------------------|----------------|------------------|----------------|
| TOTAL | 100,0% | -2,5% | +3,3% |
| Bœuf | 14,1% | -5,0% | +3,2% |
| Porc frais | 10,2% | -0,7% | +4,4% |
| Volaille + élaborés | 21,0% | -3,3% | +8,0% |
| Jambon | 9,7% | +0,9% | +0,8% |
| Elaborés viande de boucherie | 7,8% | -2,6% | +1,5% |

(Source : CIDEF d'après TNS)

Au final, le marché de la volaille perd 3,3% en volume, avec des prix en hausse de 8% en moyenne. Ces chiffres masquent bien évidemment des disparités importantes d'une espèce à l'autre et d'une gamme de produits à une autre. Les viandes économiques se redressent.

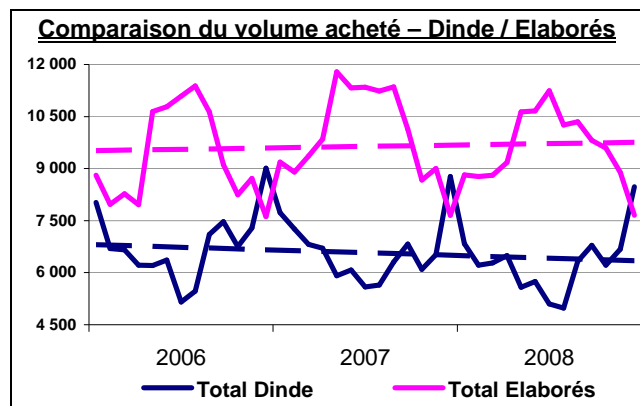
Un panier qui bouge

Concernant la volaille, on remarque une baisse de l'attention portée aux signes de qualité et la montée des produits « ordinaires », moins chers. C'est d'abord au sein de l'ensemble « poulet PAC » que l'évidence est la plus significative. Alors que les poulets PAC label perdent 10,2% en volume, les poulets PAC ordinaires gagnent 7%. Les premiers sont vendus 5,25 €/kg (+7,5%), les seconds s'échangent à 3,77 €/kg (+10,6%). Pour la viande de dinde on constate également moins d'acheteurs de produits « certifiés ».

On ne peut dire que les saisons estivales de 2007 et de 2008 aient été favorables à la vente de produits élaborés (découpes aromatisées, brochettes, saucisses, ...). Toutes les présentations destinées aux barbecues ou aux pique-niques ont souffert de la fraîcheur et de l'humidité de l'été 2008 : -2,4% pour les poulets cuits, -6,0% pour les découpes aromatisées, -6% pour les saucisses de volaille... Le niveau de consommation global de la volaille s'en est trouvé pénalisé et tout le secteur en a pâti. En effet, les élaborés, même s'ils attirent un peu plus de foyers, ont un niveau de consommation orienté à la baisse.

La mauvaise météo n'explique pas tout, le moindre intérêt pour les découpes aromatisées de poulet comme de dinde relève aussi d'innovations moins marquantes et d'une restriction de la gamme. Un frein qui ne touche pas les découpes cuites nature.

Les panés frais de dinde font un score très honorable avec +0,4% alors que l'ensemble panés frais reculent de 2%. Il est vrai que leur prix a été sage que la moyenne : +4% contre +14,8% pour la viande de dinde fraîche. Le blanc ou jambon de volaille tranché est en repli de 4,3% cette année.



(Source : CIDEF d'après TNS)

La dinde pénalisée par son prix élevé !

Il y a des records qui sont difficiles à assumer ! Celui de la plus forte hausse du rayon produits carnés (+11,8% en moyenne pour la dinde contre +3,3% pour l'ensemble viandes, volailles et charcuterie en 2008) a directement impacté les volumes achetés par des consommateurs en quête de pouvoir d'achat. Les résultats du panel TNS montrent la corrélation entre prix et niveau d'achat : moins d'acheteurs de Dinde fin 2007 et début 2008, l'attractivité de l'espèce s'est stabilisée au 4^{ème} trimestre pour retrouver un peu de dynamisme début 2009.

Les achats de dinde fraîche par les ménages ont finalement fléchi de 5,3% en 2008. Les différents produits de dinde n'ont pourtant pas perdu d'acheteurs en 2008, mais la clientèle achète globalement des quantités moindres. Le rôti cru a particulièrement souffert cette année alors que l'escalope de dinde recrute même des acheteurs, mais pour de plus petites quantités. De cette façon, son prix à l'acte a pu rester raisonnable (4,7 €/acte pour un prix moyen de 9,6 €/kg) mais nettement plus élevé que le jambon (3 €/acte pour un prix/kg comparable 9,9 €/kg). La fidélité des consommateurs pour ce produit phare de la dinde est remarquable puisque plus des 3/4 des pertes de volume ne se reportent sur aucune viande. La hausse de prix appliquée sur l'escalope de dinde en 2008 (+12,7% contre +7,7% pour l'escalope de poulet) place les deux découpes sur la même base tarifaire, très décalée par rapport aux viandes concurrentes.

Les achats de dinde fraîche en 2008

| | Part de marché | Evolution volume | Evolution prix |
|----------------------|----------------|------------------|----------------|
| Dinde entière | 4,7% | -10,2% | +2,3% |
| Escalope | 56,1% | -4,4% | +12,7% |
| Cuisse | 24,9% | -4,5% | +11,1% |
| Rôti | 9,8% | -9,9% | +8,5% |

(Source : CIDEF d'après TNS)

L'analyse des chiffres montre que les consommateurs semblent limiter leurs dépenses pour « absorber » la hausse des prix. Cette nouvelle attitude d'achat en période d'inflation pourrait se retourner, cette fois favorablement, avec une stabilisation ou une baisse des prix. Une perspective réalisable à court terme, car certaines familles reviennent plus acheter de la dinde, une viande qui reste peu chère à l'acte d'achat et qui reste un produit de consommation courante. Le cœur de clientèle, constitué de familles et de jeunes, prouve que la viande de dinde est parfaitement ancrée dans les habitudes alimentaires et pour longtemps.

Le Hard Discount en progression ...

Le contexte économique a été défavorable à certaines enseignes, plus particulièrement aux hypermarchés qui, malgré l'agrandissement de supermarchés, ne parviennent pas à conserver leur niveau de ventes. Pourtant, ce sont des circuits qui comptent le plus pour l'écoulement de la viande de dinde (avec 71,5% des volumes en 2008). Seuls les achats par le biais du HD se développent. Aujourd'hui 28% des acheteurs de dinde achètent de la dinde en Hard-Discounts (contre 25% en 2007). Ce circuit qui distribue essentiellement des escalopes de dinde réalise les 2/3 de sa croissance en volume grâce aux marques nationales

Les circuits de distribution

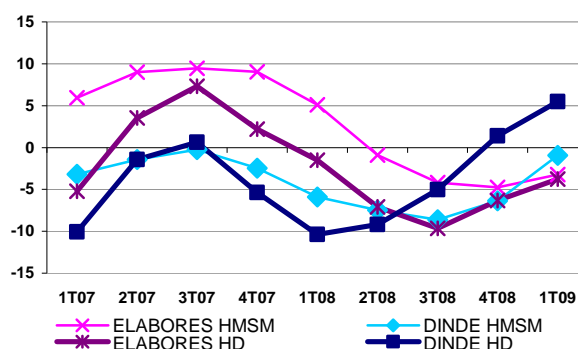
| | 2007 | 2008 | Evolution ventes |
|----------------------|-------|-------|------------------|
| Hypermarchés | 42,3% | 43,0% | -3,8% |
| Supermarchés | 30,1% | 28,5% | -10,3% |
| Hard Discount | 12,4% | 13,2% | 0,6% |
| Total GMS | 85,8% | 85,7% | -5,4% |
| Autres | 14,2% | 14,3% | -4,7% |

(Source : CIDEF d'après TNS)

En hypermarchés et supermarchés, la fréquence moyenne des achats est identique mais les premiers de distinguent par les quantités achetées bien supérieures aux seconds (+17,5% en volume par acte d'achat). Par ailleurs, on note que les foyers aisés et les + de 65 ans sont plus nombreux et qu'ils augmentent leurs achats, alors que la classe moyenne supérieure réduit ses achats. Le cœur de cible des jeunes sans enfants et les familles avec enfants au collège-lycée s'est momentanément détourné de la dinde pour des raisons évidentes liées au prix.

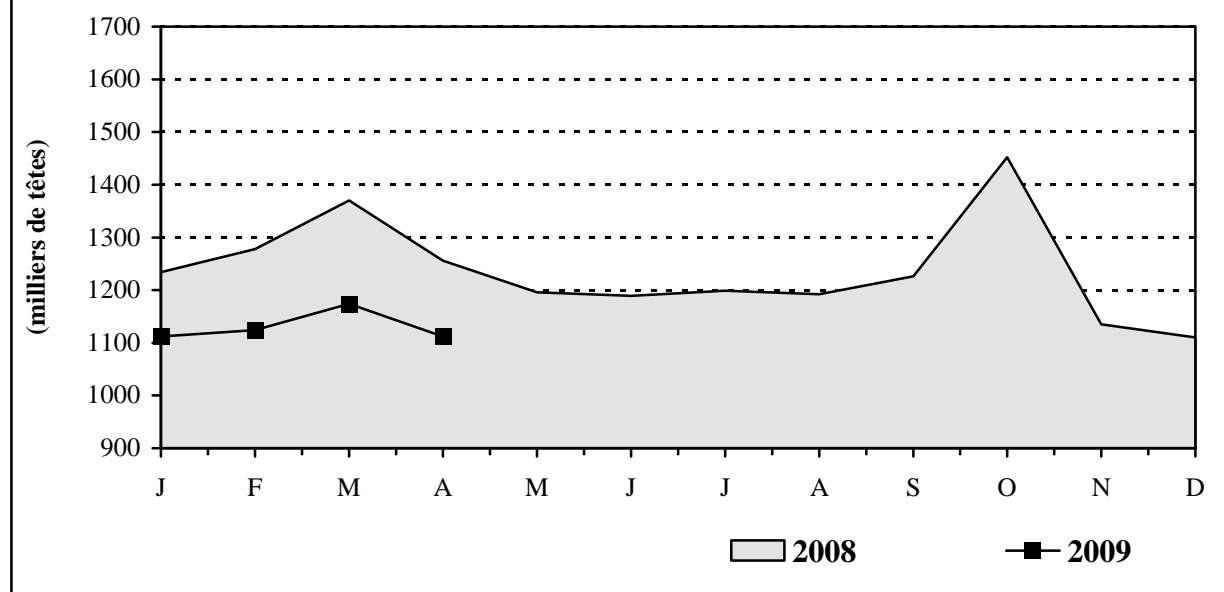
Evolution des quantités achetées

Dinde/Elaborés



Avec la crise financière de septembre 2008, un nouveau comportement du consommateur fait jour. Il bénéficie très directement aux produits frais, sains et abordables.

Les mises en place hebdomadaires de dindonneaux

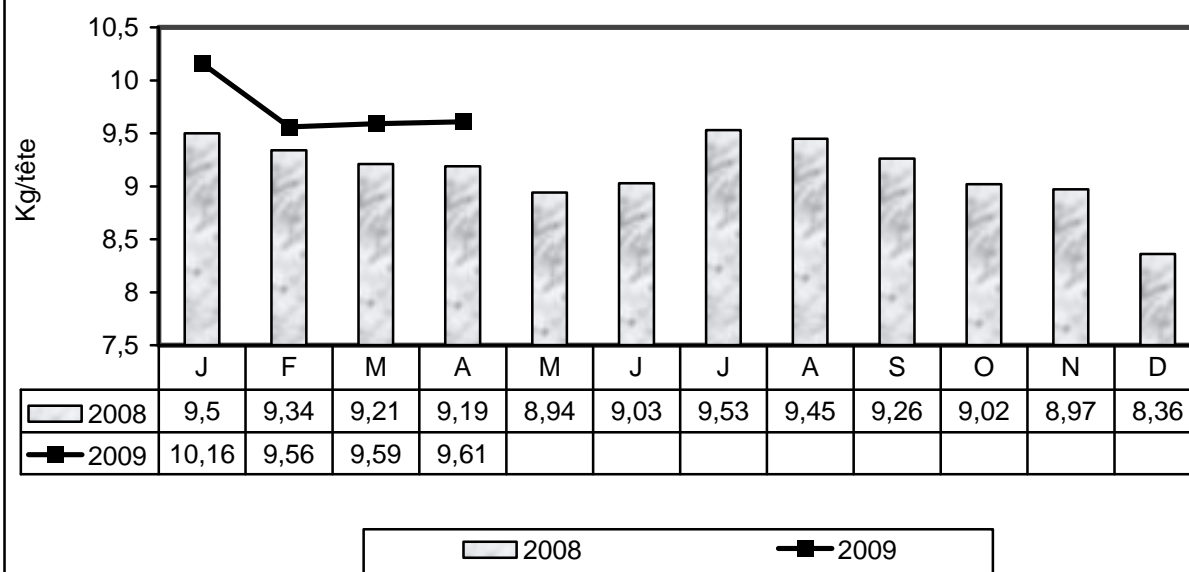


(Source : CIDEF)

En avril 2009, les mises en place de dindonneaux d'un jour ont atteint 1 112 000 têtes en moyenne hebdomadaire (-11,5% par rapport à 2008). Ce chiffre inclut 12 000 dindonneaux mis en place pour des transformateurs étrangers. L'activité de découpe au plan national se chiffre alors à 1 077 000 dindonneaux (-11,4% par rapport à 2008).

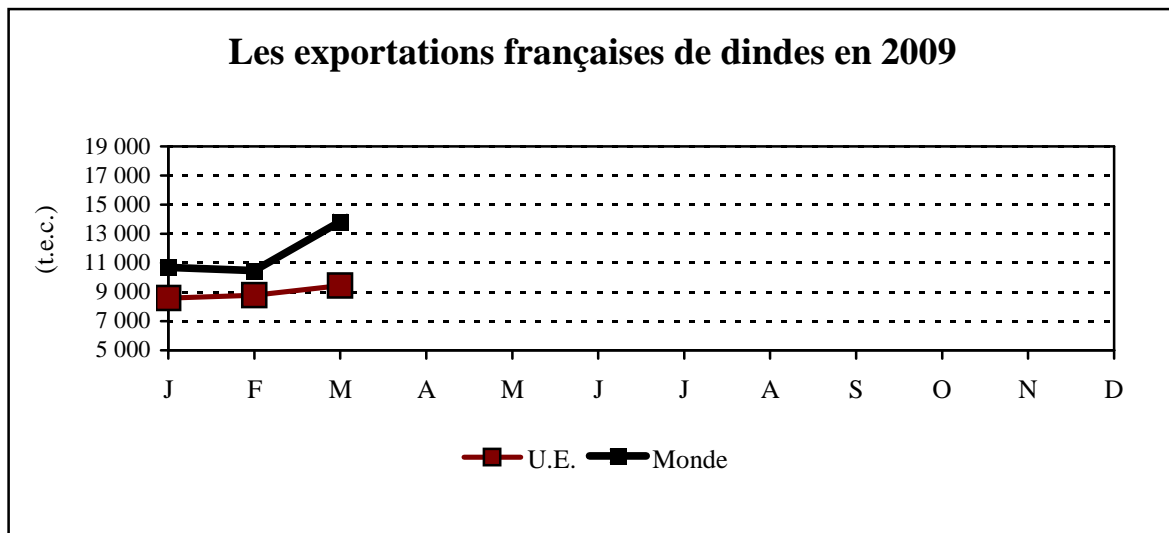
Les poids moyens se stabilisent à 9,61 Kg/tête. Ce chiffre apparemment élevé traduit des retards aux enlèvements mais aussi de bonnes performances techniques en élevage. Les stocks s'élevaient en avril à l'équivalent de 3,1 semaines de production.

Evolution des poids moyens à l'abattage



(Source : CIDEF)

Les exportations françaises de dindes en 2009



(Source : CIDEF d'après les Douanes)

EXPORTATIONS FRANÇAISES

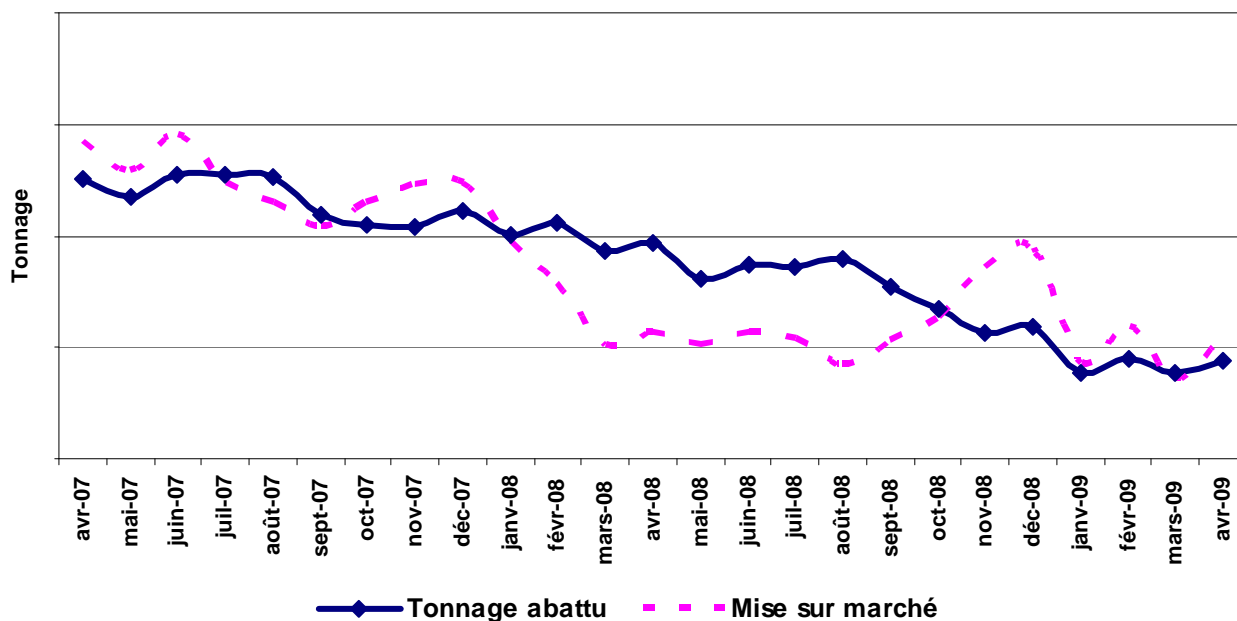
| (tonnes) | Février | Mars | Cumul 2 mois 2009 | 09 / 08 |
|-------------------|---------|---------|-------------------|---------|
| Dindes entières | 848,6 | 1 090,3 | 2 628,2 | +2,6% |
| Viandes désossées | 3 105,0 | 4 620,1 | 11 690,1 | -16,9% |
| Préparations | 1 266,2 | 1 318,4 | 3 839,2 | +68,0% |
| Morceaux avec os | 398,1 | 523,0 | 1 350,5 | +26,2% |

(Source : CIDEF)

1 division = 2 500 T
ramenées à la semaine

Commercialisation de la viande de dinde

Cumuls 3 mois



(Source : CIDEF)

Cotation interprofessionnelle :

Mars 2009 Filet sous vide : 4,82 €/kg – Cuisse barquette : 236 €/kg
Avril 2009 Filet sous vide : 4,67 €/kg – Cuisse barquette : 234 €/kg