
Produits et Process d'Innovation :

un regard particulier sur le
« secteur viande »

Patrick SAUVANT

Département Feed & Food
Bordeaux Sciences Agro

1- Etude consommation de viande en 2022

2- Attentes consommateurs

3- Comment Innover

Innovation Low Tech

Innovation High Tech : Viande de culture

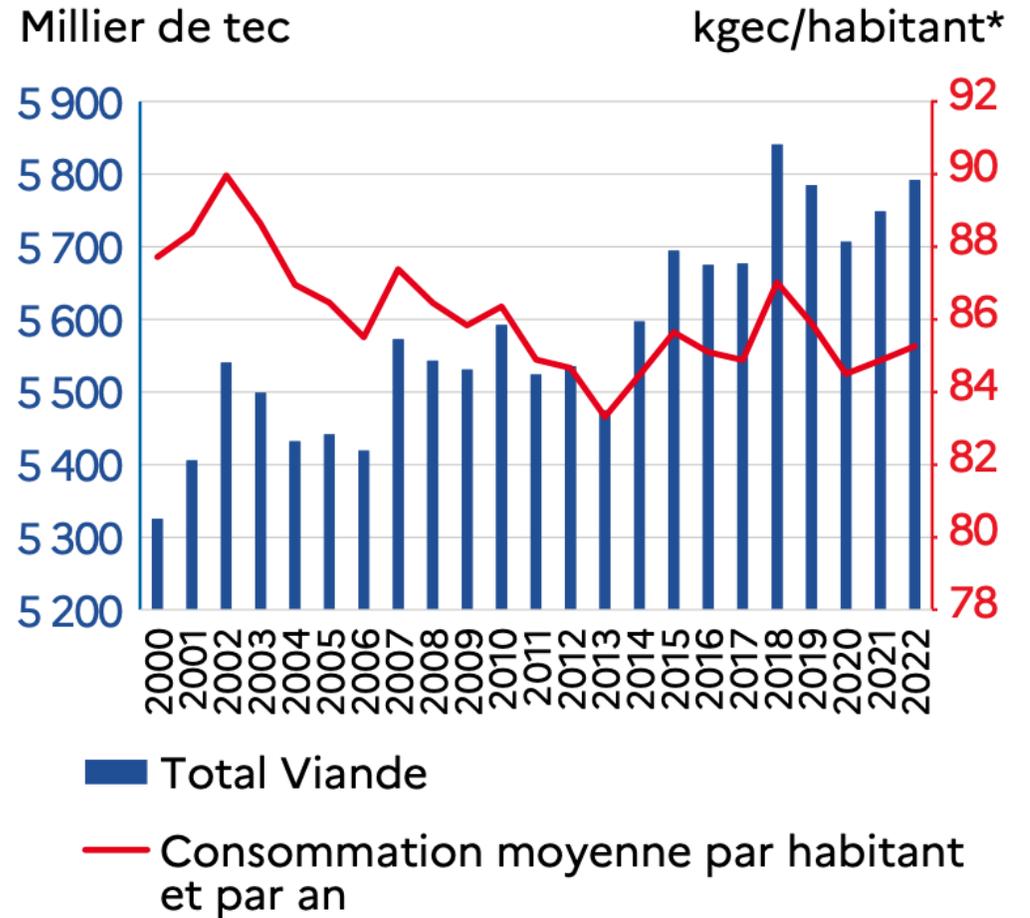
2022, la consommation apparente de viande continue d'augmenter (+0,5%)

On retrouve le niveau de 2019 avant CoVid

- 1/3 de la hausse (hausse de la population)
- 2/3 augmentation de consommation

85,2 kgec / habitant

- 2/3 viande de boucherie (+1,4%)
 - 67% en 2022 contre 71% en 2012
- Recul de 4% du secteur viande de boucherie



* kg équivalent-carcasse

Sources : Agreste, DGDDI, Insee

Les achats de viande par les ménages poursuivent l'érosion observée avant la crise sanitaire

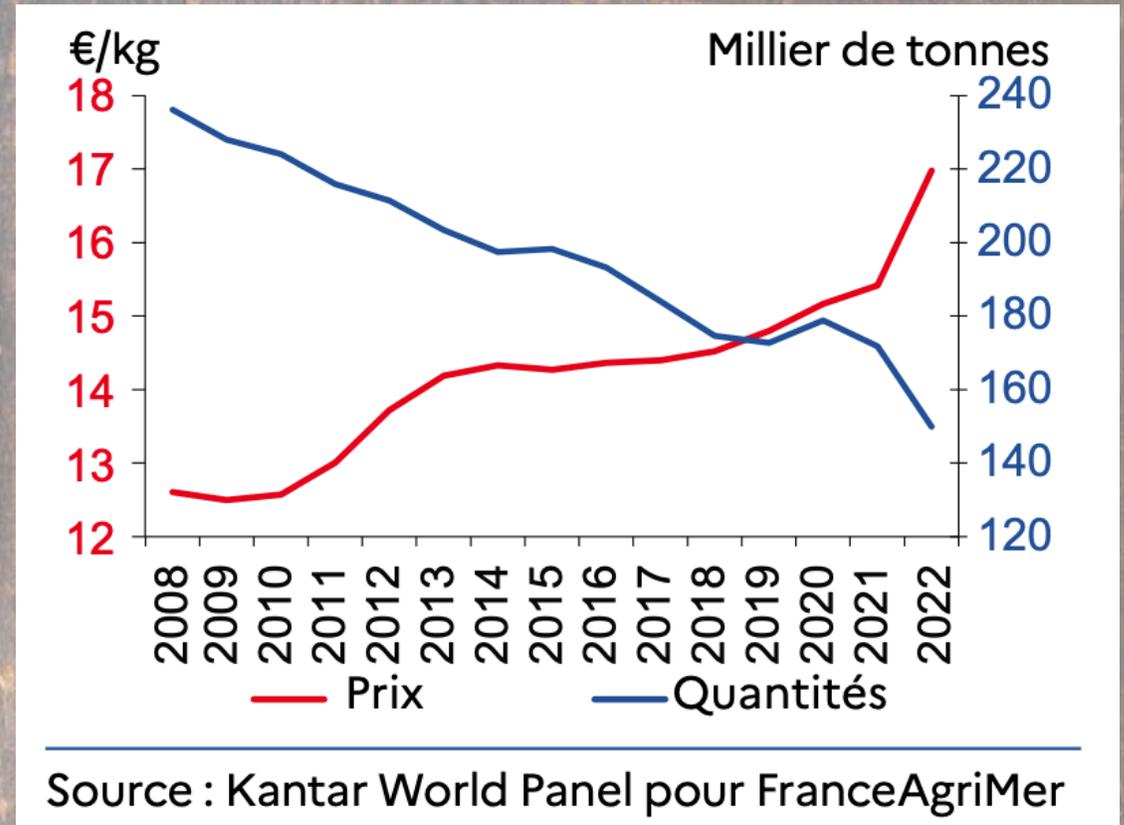
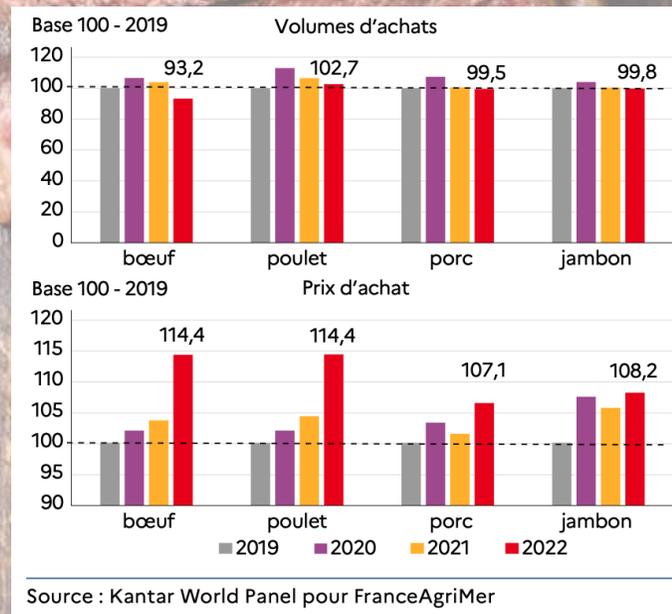
	Quantités achetées en 2022	Quantités achetées en 2021	Évolution sur un an des quantités achetées 2022/2021	Prix moyen en 2022	Évolution sur un an du prix moyen d'achat 2022/2021
	Millier de tonnes		%	€/kg	%
Viande de boucherie (y c élaborés, surgelés et charcuterie et hors abats)	1 441	69,1	- 4,2	12,15	5,2
dont bœuf ¹	324	15,5	- 14,0	14,10	11,1
veau	51	2,5	- 15,4	16,70	5,1
porc	973	46,7	- 1,7	11,09	3,8
mouton-agneau	33	1,6	- 15,2	17,13	7,8
cheval	2	0,1	- 15,1	19,60	5,8
Viande de volaille (y c élaborés, surgelés et charcuterie et lapin)	644	30,9	- 5,8	9,08	7,8
dont poulet	353	16,9	- 3,5	8,20	9,7
dinde	74	3,6	- 12,0	10,10	10,3
canard	14	0,7	- 41,7	15,91	15,0

* viandes fraîches, élaborés, charcuterie et surgelés confondus
 1. bœuf = viande bovine à l'exception du veau
 Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Selon l'Institut de l'élevage, 24% des volumes de viandes bovines produites et importées en France en 2017 étaient consommés en restauration

Redémarrage substantiel de la RHD, notamment avec la **restauration rapide**, qui laisse une place très importante aux produits carnés

Net recul des achats en volume de viande bovine fraîche dans un contexte de progression des prix



La consommation de viandes en 2022

Résumé

- ✓ Depuis le Covid, **2 années consécutives de redressement de la consommation de viande** ... mais on reste loin des niveaux de consommation antérieurs.
- ✓ Les **achats des ménages s'érodent** dus en partie à **l'augmentation des prix**.
- ✓ Ce qui explique la relance globale de consommation de viande c'est la **réouverture des restaurants et l'augmentation de la RHD**.
- ✓ **Toutes les viandes sont touchées** sauf le porc et le poulet qui tirent bien leurs épingles du jeu...
- ✓ La **boucherie**, un **secteur particulièrement touché** qui **doit se renouveler pour s'adapter aux attentes des consommateurs**.

Les attentes des consommateurs

1- Etude consommation de viande en 2022

2- Attentes consommateurs

3- Comment Innover

Innovation Low Tech

Innovation High Tech : Viande de culture

Sondage Harris Interactive

Méthodologie d'enquête



Enquête réalisée **en ligne** du **16** au **18 février** 2021.



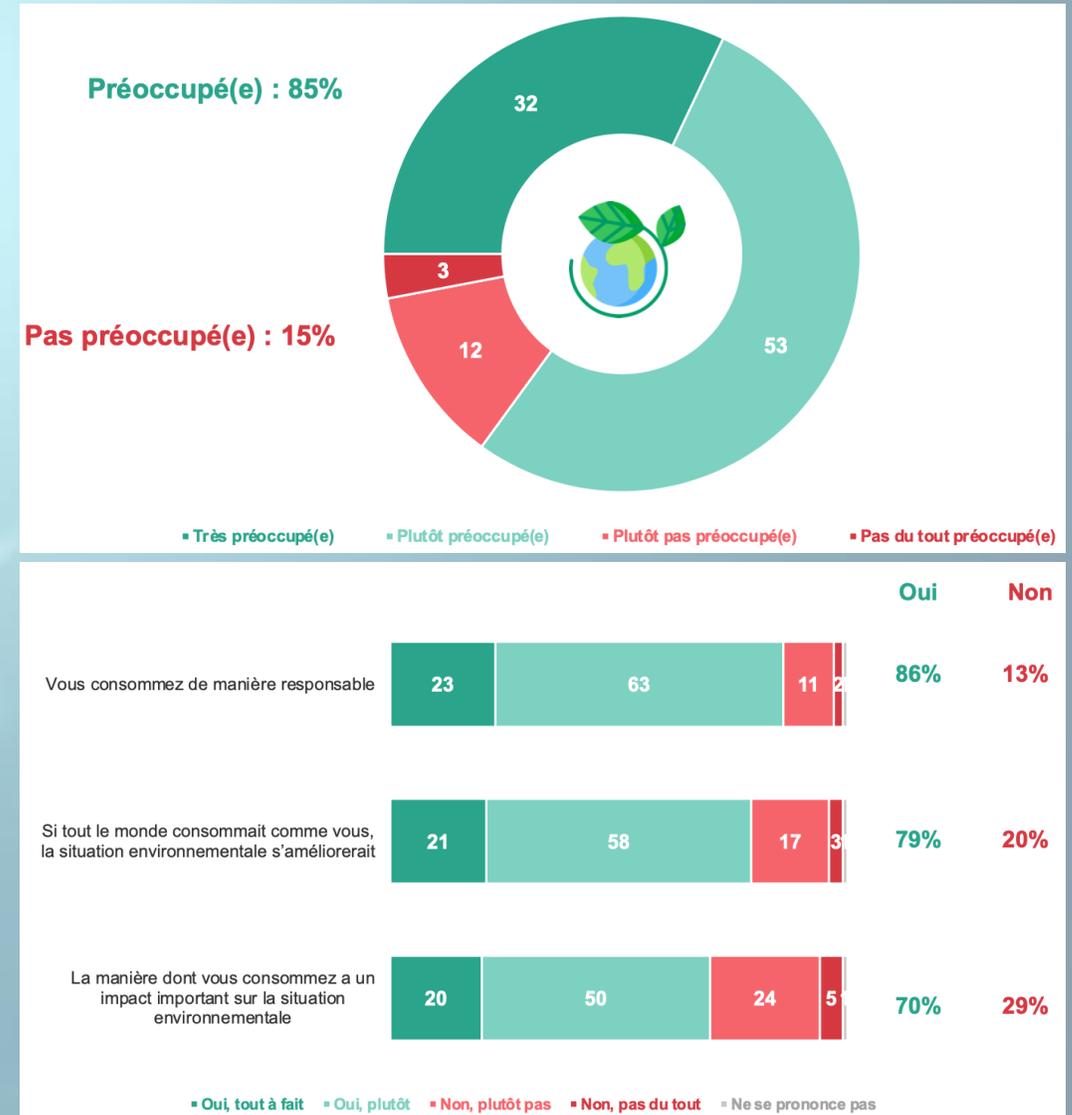
Échantillon de **1 063** personnes représentatif des Français âgés de 18 ans et plus.



Méthode des quotas et redressement appliqués aux variables suivantes : **sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle** et **région** de l'interviewé(e).

Des Français préoccupés par les enjeux environnementaux et se considérant avant tout comme des consommateurs responsables

Les Français de plus de 50 ans se distinguent par le sentiment de consommer plus responsable

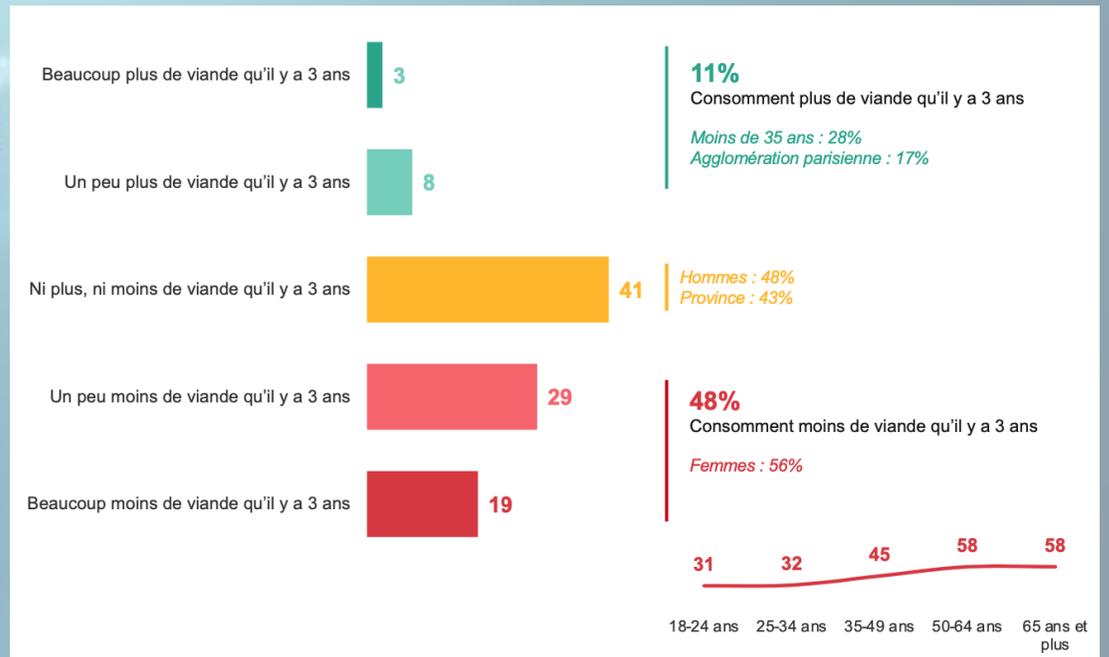


9 Français sur 10 déclarent consommer de la viande (2/3 pas tous les jours)

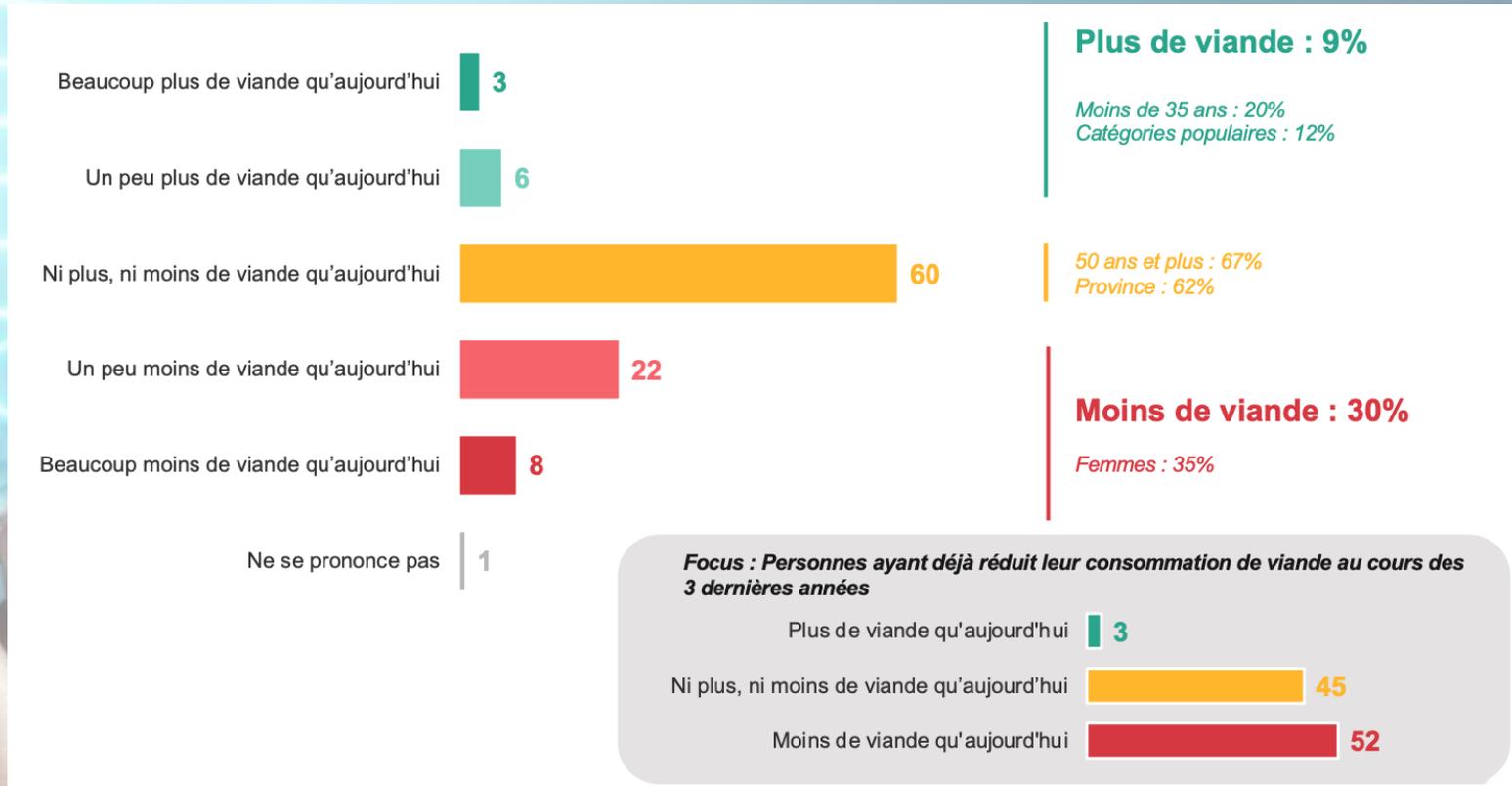
1 Français sur 2 déclare avoir réduit sa consommation de viande sur les 3 dernières années

33% des Français déclarent consommer de la viande tous les jours
18-24 ans : 45%
Parents : 38%
PCS- : 39%

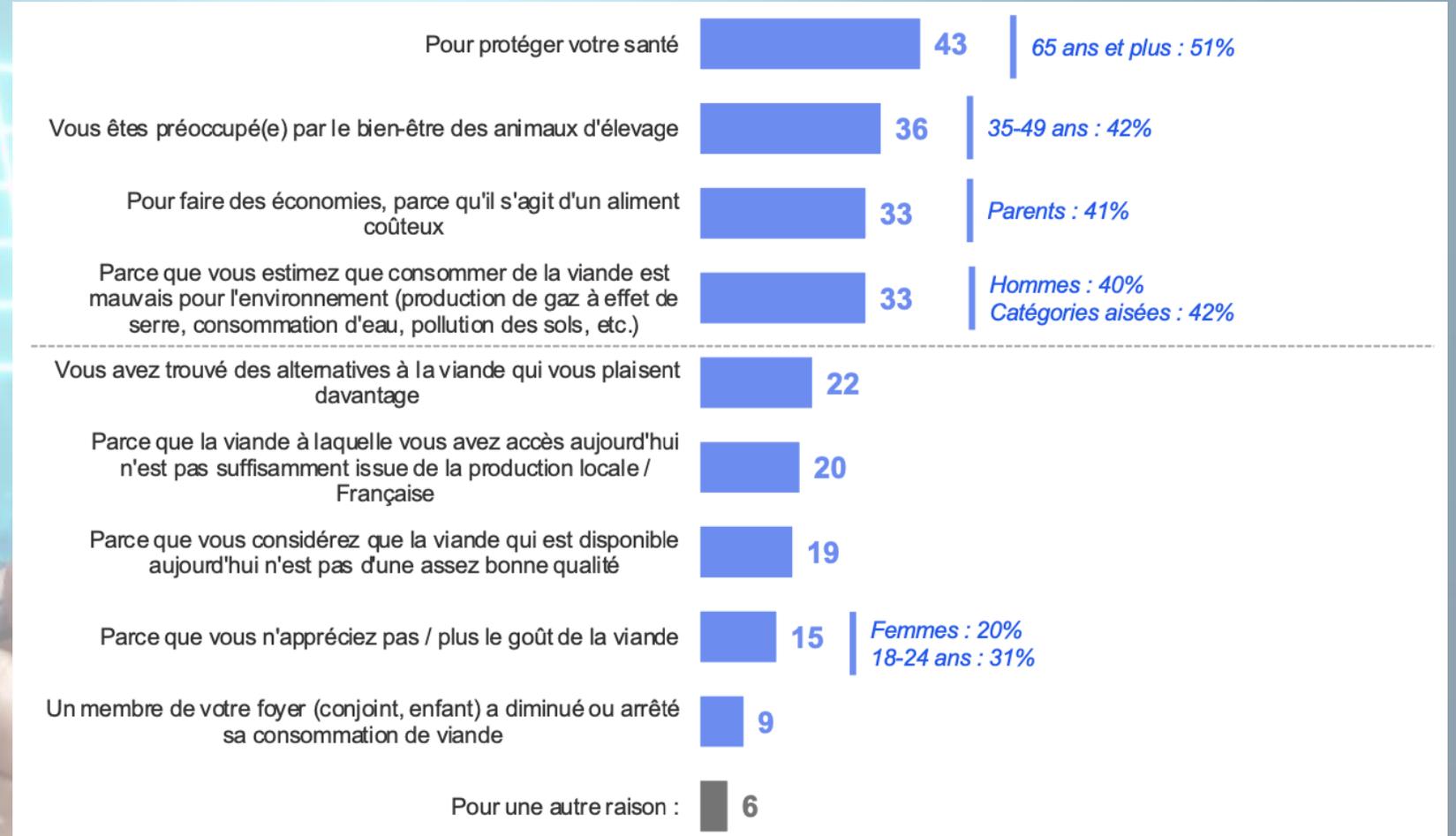
63% des Français déclarent consommer de la viande, mais moins d'une fois par jour
Femmes : 66%
50 ans et plus : 68%
Région parisienne : 69%



Les Français étant nombreux à déclarer avoir déjà réduit leur consommation de viande, 60% indiquent ne plus vouloir la modifier aujourd'hui ; néanmoins 1/3 envisagent encore une diminution de sa consommation, et davantage parmi ceux qui ont déjà engagé un processus de diminution au cours des 3 dernières années



Les motivations principales à réduire sa consommation de viande : des enjeux personnels (protéger sa santé, faire des économies), mais également sociétaux (bien-être animal et environnement)



La provenance de la viande, son goût, son prix et le mode d'élevage de l'animal représentent les 4 principaux critères d'achat pour les Français, les labels environnementaux et les critères de responsabilités arrivent seulement dans un second temps.



Les attentes des consommateurs

Résumé

Des Français **préoccupés** par les enjeux **environnementaux**, qui se considèrent de plus en plus comme des **consommateurs responsables**, qui **diminuent leur consommation de viande** pour rechercher une **consommation moindre, mais de meilleure qualité (Origine, Goût, Prix, Bien-être animal...)**

Quel rôle pour la FoodTech ?
Innovation Low Tech vs Hightech ?

La foodtech en innovation viande

Quel rôle pour la low-tech ?

3 tendances en 2024
pour renouveler le rayon boucherie

- ✓ De nouvelles formes et usages
- ✓ Favoriser une offre accessible
- ✓ Des saveurs au goût du jour



De nouvelles formes et de nouveaux usages

Très axé sur l'innovation, Charal multiplie les lancements avec des formes originales et des usages différents. Pour sa part, Bigard se différencie avec des panés de porc alors que Socopa test des rondelles de saucisses à cuisiner.



De nouvelles formes et de nouveaux usages



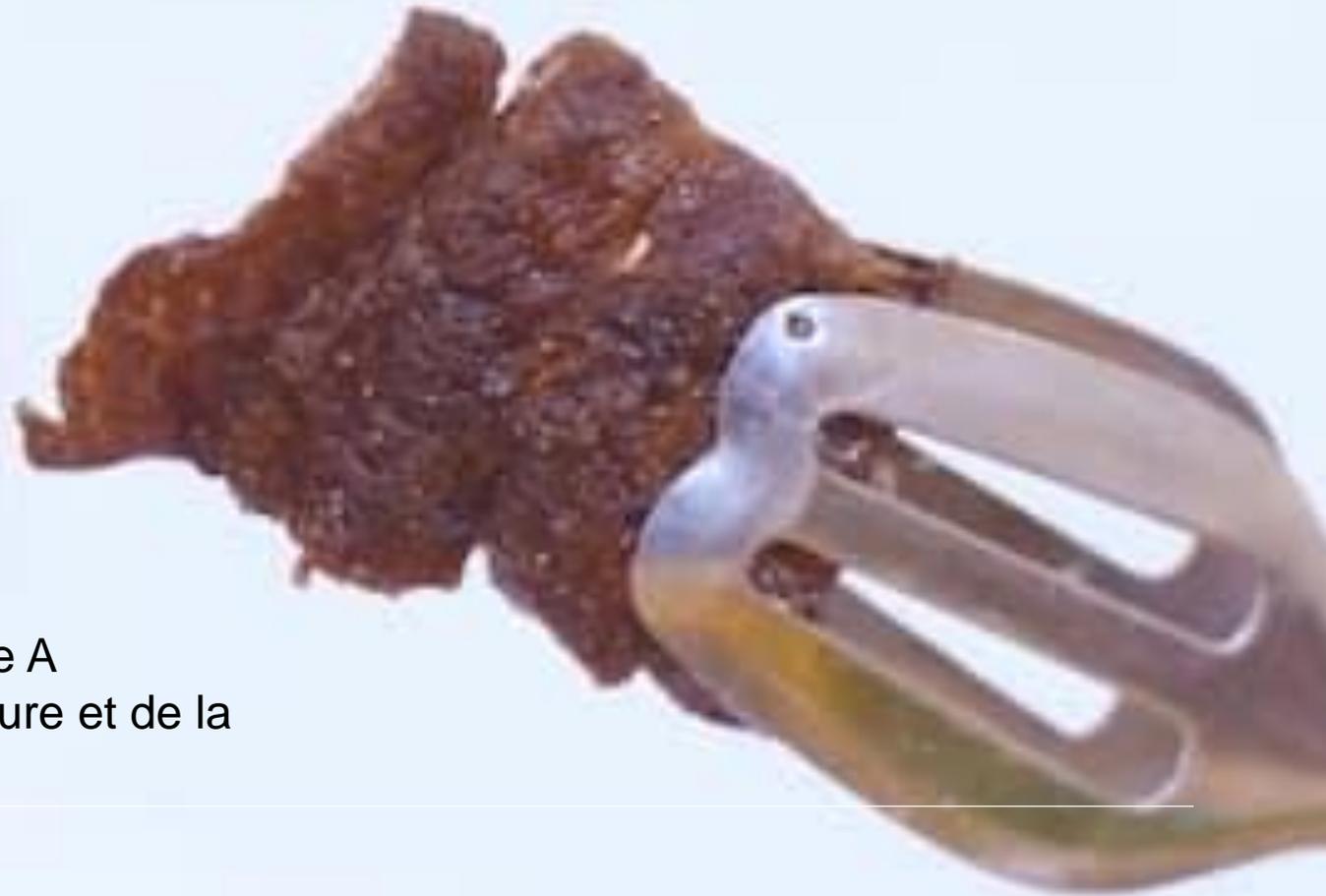
Dans une optique du retour au fait maison

Charal propose Cook Idée, des nids de bœuf portionnables pour réaliser des boulettes ou autres recettes

De nouvelles formes et de nouveaux usages



Inspirée de la cuisine asiatique
et des Ribs américains



Charal lance des pièces de bœufs à laquer
Saveur barbecue ou teriyaki, classées Nutriscore A
Un nouveau geste qui apporte du goût de la texture et de la santé au consommateur

De nouvelles formes et de nouveaux usages



Pour la première fois...

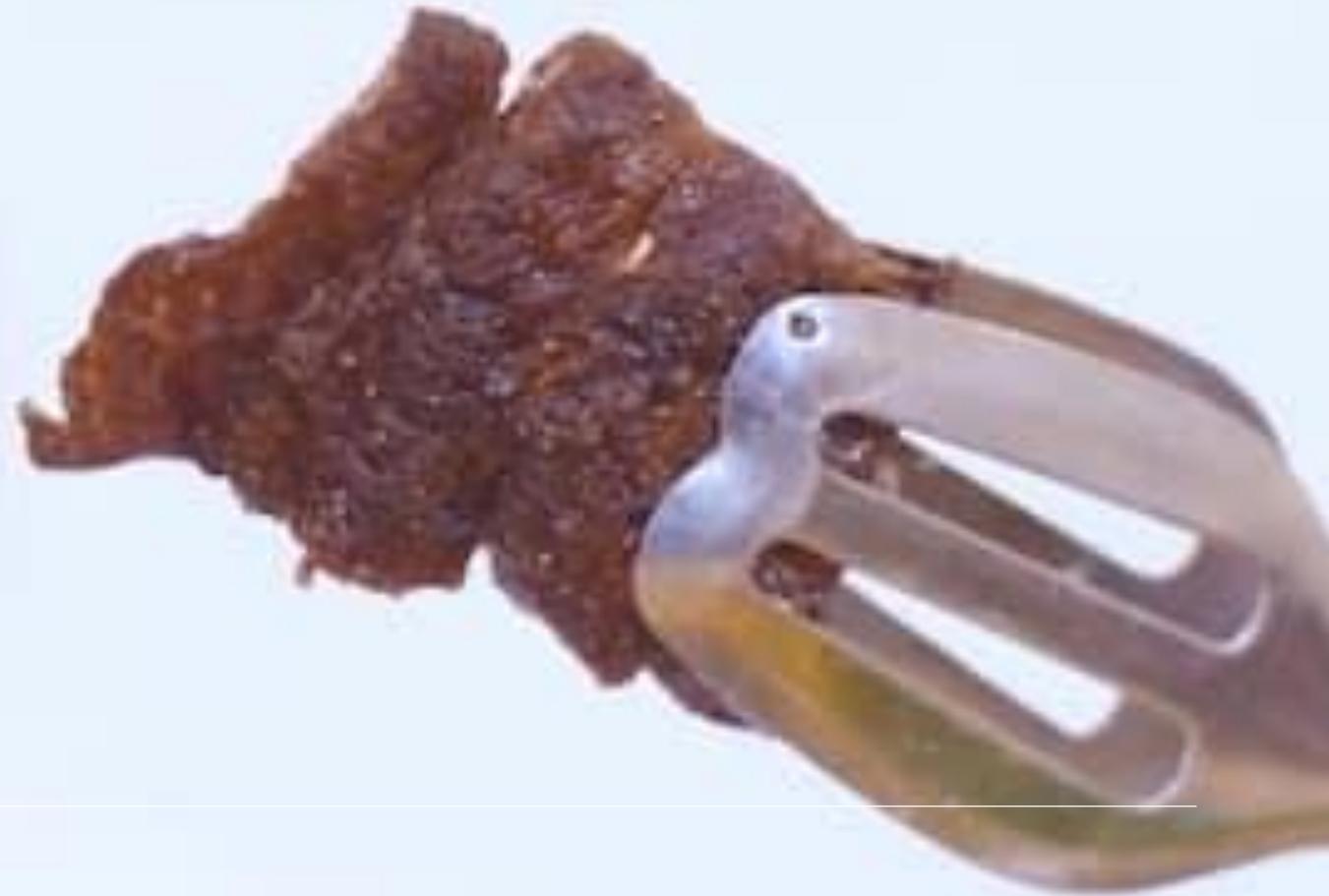
Bigard parie sur le pané.

La marque a développé des boulettes et des filets de porcs
À la panure croustillante type corn-flakes

De nouvelles formes et de nouveaux usages



Dans la catégorie des aides culinaires



Socopa a développé des rondelles précuites de merguez ou de chipolatas à saveur Bacon.

Favoriser une offre accessible

Compression du budget des courses oblige, les acteurs mettent en avant des grammages plus petits (90 à 110 g) pour les hachés ou optent pour des viandes moins onéreuses.

Le porc dame ainsi le pion au bœuf dans les nouveautés, tandis que certains préfèrent intégrer des protéines végétales et/o des fibres.



Favoriser une offre accessible



Sous sa marque tendre et Plus



Elivia commercialise un extra-moelleux de bœuf, 110 g façon bouchère, incluant 3,5% de pois pour diminuer le prix

Favoriser une offre accessible



Viande moins onéreuse que le bœuf,
Le format de 90 g est aussi plus petit donc plus accessible.

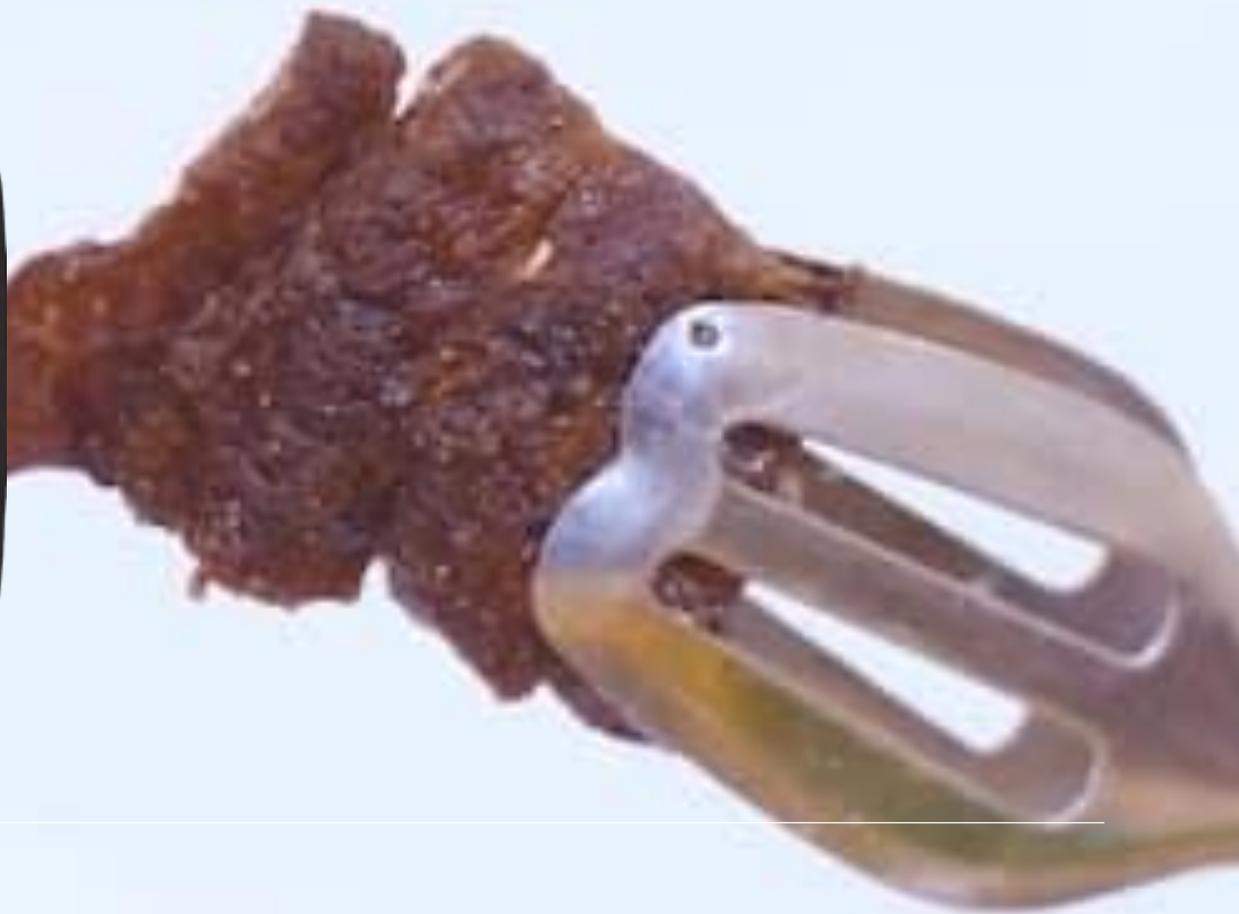
**Bigard lance
Des moelleux de porc
extra-tendres dans sa gamme
« les accessibles »**



Favoriser une offre accessible



Socopa propose
des hachés de porc de 110 g



Ils sont en moyenne vendus 25% moins
chers que des références au bœuf

Des saveurs au goût du jour

Pour apporter de la nouveauté au rayon boucherie fraîche, les marques varient les saveurs. Chez Bigard, beaucoup de lancements s'orientent sur le chorizo. Pour Socopa, la tendance est plutôt dans le bacon. Enfin Maître Jacques choisit des notes fruitées pour ses produits de fin d'année.



Des saveurs au goût du jour



Recette rafraîchissante
Citron vert - menthe



Le chorizo : l'ingrédient star
des derniers développements



Des saveurs au goût du jour



Version morilles ou champagne pour les fêtes



Des saveurs au goût du jour



Sauce deux moutardes sans nitrite.
Elle se cuit en 7 min. au micro-ondes



Des saveurs au goût du jour



Socopa complète sa gamme de saucisse Façon Charcutière avec des références à l'andouillette ou au Bacon fumé

Des saveurs au goût du jour



Paupiette de porc
Au Reblochon



Paupiette de veau
Pesto et cœur
fondant riccota



Paupiette de chapon
aux cèpes



Paupiette chapon forestière



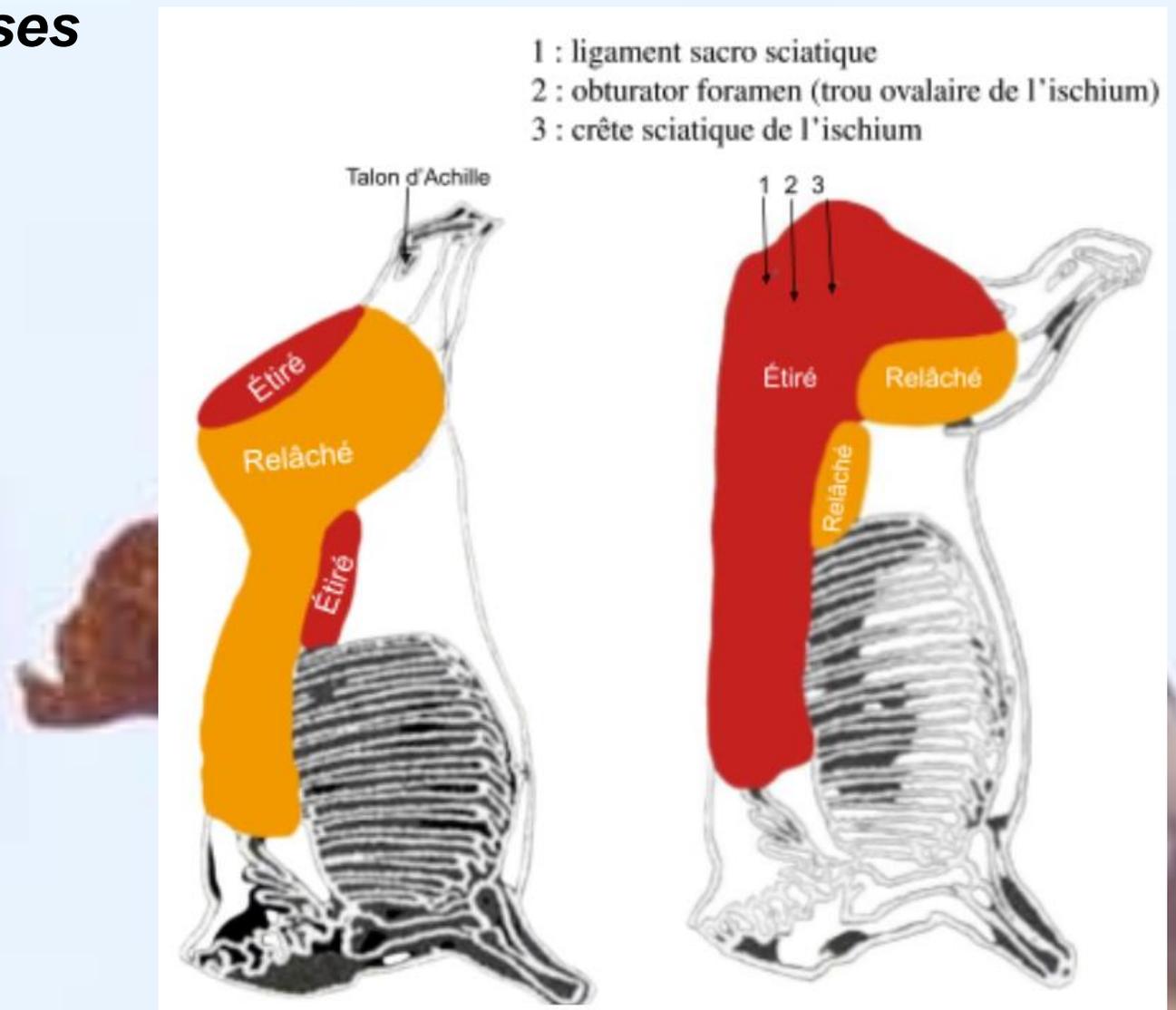
Paupiette de lapin
moutarde à l'ancienne



Toute une collection de paupiettes chez **Maitre Jacques**

Et la maturation longue des carcasses

Maturation sèche	Description	La maturation à sec produit un bœuf tendre au goût développé, qui possède le véritable "goût du bœuf".
	Avantages	<ul style="list-style-type: none"> - Gain de tendreté important : force de cisaillement diminue - Gain de jutosité - Déshydratation de la viande : les arômes sont plus concentrés et le goût est d'autant plus prononcé (arôme de noisette, de viande rôtie) - amateurs de boeuf maturé à sec veulent bien le payer plus cher
	Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> - Rétrécissement de la viande (jusqu'à 1/3 de son poids) - Coût de production et d'achat plus élevés - Risques de contaminations microbiennes - Conditions strictes de conservation de la viande (température, pH, hygrométrie, ventilation) - Pertes de viande lors de la découpe de la croûte (surface protectrice sèche qui sert de barrière contre les microorganismes)
Maturation humide	Description	La viande bovine est placée dans des sacs sous vide pour permettre de produire un effet similaire à une maturation longue à sec grâce à l'action des enzymes mais plus rapidement (inférieur à 21 jours). Il est donc possible de faire maturer la viande pendant son trajet entre l'abattage et le point de vente.
	Avantages	<ul style="list-style-type: none"> - Viande protégée de l'environnement extérieur : moins de risques sanitaires - Quasi-absence de perte d'eau : la viande va perdre moins de poids - Moins de pertes de viande : avantage économique - Coûts de production et prix d'achat plus bas - Permet d'éviter les inconvénients du stockage pendant plusieurs semaines - Les consommateurs sont plus familiers avec la maturation sous-vide et sont habitués au goût métallique et légèrement plus acide (dû au développement des bactéries produisant de l'acide lactique) d'une viande qui a maturé dans son propre jus. - La viande ne perd quasiment pas d'eau et est protégée de l'environnement extérieur susceptible de la contaminer. - Résultat : meilleurs rendements
	Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> - Peu de pertes d'eau - Impact sur le goût



Produits et Process d'Innovation :

un regard particulier sur le
« secteur viande »

Enfin la low-tech a encore de beaux jours devant elle en innovation viande ... Est-on prêt (consommateurs et industriels) pour réellement aller vers la high-tech et vers la « viande de culture » ?