

Les chiffres sur la viande chevaline

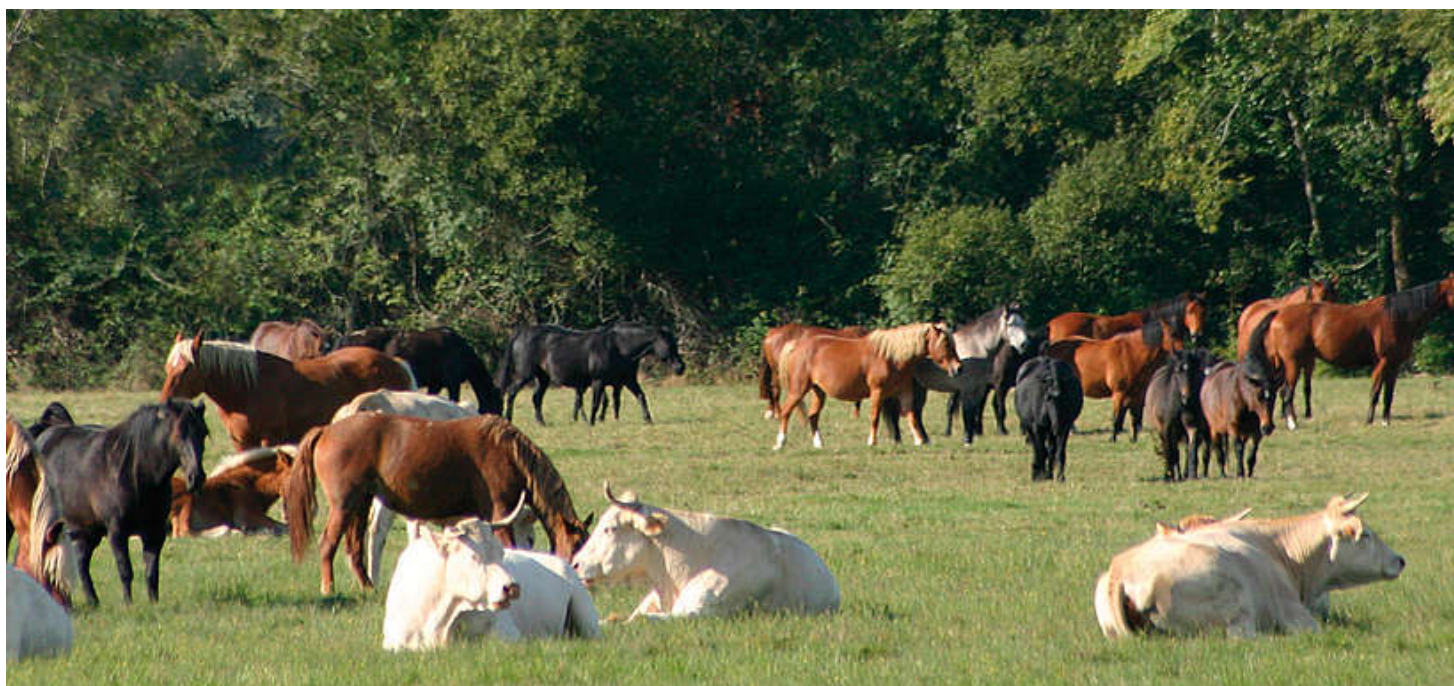
En France depuis une dizaine d'années, la consommation de viande chevaline et le nombre de chevaux abattus ont fortement diminué. Si la viande chevaline reste consommée par environ 20% des foyers français, celle-ci provient essentiellement de l'importation tandis que la production française est principalement exportée.

Sources : FCE-SIRE, FranceAgrimer, SSP, Douanes, Interbev équins

par [Ifce](#) - OESC - | 14.01.2015 |



Niveau de technicité :



Près de 18 000 tonnes de viande chevaline consommées en France

En France, environ 20% des foyers consomment de la **viande chevaline**. En 2011, la France a consommé environ 18000 tonnes équivalent carcasse (TEC) ce qui représente environ 300 grammes par habitant et par an. La France est le 3ème consommateur européen derrière l'Italie (800g/hab/an) et la Finlande (440g/hab/an).

En France le consommateur préfère la viande rouge, c'est à dire une viande issue d'un animal d'âge adulte. Or les poulains produits en France pour la viande sont commercialisés à moins de 2 ans, ce qui correspond à une viande rosée. Ainsi deux filières co-existent : une filière d'importation permettant la mise en marché français de viande rouge et une filière de viande rosée, présente en France sur des niches commerciales, dont les poulains sont principalement destinés à l'exportation.

Un cheptel français de 80 000 chevaux de trait



Il y a en France environ 80 000 **chevaux de trait**. Les races majoritaires sont le cheval de Trait Comtois et le cheval de Trait Breton avec plus de 15 000 têtes. Les chevaux de trait produits hors stud-book représentent 40% du cheptel. Chaque année la production s'élève à environ 15 000 poulains (y compris hors stud-book) dont plus de 80% seront destinés à la filière viande.

On distingue deux types de production de chevaux de trait : dans les berceaux de race, qui sont les zones de production originelles des races de trait comme en Bretagne ou en Franche-Comté, la production repose principalement sur des éleveurs ayant des cheptels de poulinières réduits. A l'opposé, dans les régions du sud-ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées et Auvergne) que l'on appelle bassins de production ou bassins de multiplication, les cheptels de poulinières sont plus importants et valorisent les zones de montagnes en semi-liberté. Dans ces zones, les poulinières sont surtout de races bretonnes et comtoises et sont parfois croisées avec des étalons de race au format plus important (Percheron, Boulonnais) pour apporter de la masse, les futures reproductrices étant toujours produites en races pures.

La production française de chevaux de trait, une filière d'exportation



Très peu de poulains de trait destinés à la boucherie sont engraisés en France. Près de 90% de cette production française de chevaux de trait est vendue très tôt, entre 6 et 18 mois, à l'export. Ces poulains destinés à la filière bouchère sont commercialisés lors de tournées d'acheteurs dans les élevages ou lors de foires aux chevaux. La célèbre foire de Maurs (Cantal), créée en 1970, rassemble ainsi 4 fois/an jusqu'à plus de 1 500 chevaux par foire.

Ces chevaux sont ensuite principalement exportés vers l'Italie, mais également vers l'Espagne. Une partie de ces poulains seront engraisés puis abattus (Italie). Certains poulains une fois engraisés peuvent réintégrer la filière française (Espagne). Certains producteurs français développent l'activité d'engraissement en France et/ou mettent en place un circuit de commercialisation en vente directe, ce qui leur permet de mieux valoriser leur production française.

La viande rouge, une filière d'importation complétée par des réformes

En France, 126 abattoirs habilités ont abattu 17 000 équidés en 2011. Ces abattoirs non spécifiques aux équins consacrent souvent une journée ou deux par semaine à l'abattage d'équidés.

Sur la population abattue, deux tiers sont des chevaux français (principalement des chevaux réformés d'autres filières) et un tiers sont des chevaux vivants importés pour abattage. Ils proviennent principalement de Pologne, le plus gros fournisseur de l'Europe occidentale, mais également d'Espagne (produits français engraisés en Espagne puis réimportés) et de Belgique.

La France importe également de la viande sous forme de carcasse désossée en provenance d'Amérique. L'Amérique du sud (Argentine, Brésil) alimente aussi le marché français sous forme de carcasses désossées acheminées par bateau.

L'abattage des équidés a été interdit aux Etats-Unis en 2008, puis ré-autorisé au cours de l'année 2013 suite à l'augmentation des abandons de chevaux et des exportations d'animaux vivants vers le Canada ou le Mexique impliquant des temps de transport particulièrement importants.

Une consommation, et donc une production et des échanges, en baisse continue

Depuis 1970, la **consommation de viande chevaline** a nettement régressé, avec un volume consommé qui a

été quasiment divisé par 5 en dépit de quelques périodes plus favorables liées à des crises sanitaires affectant d'autres produits carnés (crises de l'ESB en viande bovine en 1996 et 2000, crise de la fièvre aphteuse en viande ovine en 2001). L'hippophagie est régulièrement attaquée par des associations protectrices des animaux.

En conséquence de la baisse structurelle de la consommation française comme étrangère, le recours aux importations de viande, les abattages et la production diminuent en France.

En savoir plus sur nos auteurs

- Ifce - OESC



Pour retrouver ce document: www.equipedia.ifce.fr
Date d'édition: 19 11 2019

Ressources à télécharger



D
ép
lia
nt

Chiffres clés de la filière équine en 2018



Vi
dé
o
éq
ui
-

vod

Valorisation des équidés en filière bouchère : état des lieux et tendances



vi
dé
o
éq
ui
-

vod

**Production et mise en
marché de la viande
chevaline en France**