



**AgEcon** SEARCH  
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

*No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.*

## Les débouchés extérieurs offerts aux viandes bovines et les conditions de leur exploitation

Lucien Guibert

---

**Citer ce document / Cite this document :**

Guibert Lucien. Les débouchés extérieurs offerts aux viandes bovines et les conditions de leur exploitation. In: Économie rurale. N°85, 1970. pp. 183-195;

doi : <https://doi.org/10.3406/ecoru.1970.4263>

[https://www.persee.fr/doc/ecoru\\_0013-0559\\_1970\\_num\\_85\\_1\\_4263](https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1970_num_85_1_4263)

---

Fichier pdf généré le 08/05/2018

## Résumé

En Europe occidentale, la production de viandes bovines suit avec difficulté la consommation. Le déficit est important; pour 1975, on l'évalue à 850.000 tonnes pour l'Europe occidentale et à 600.000 tonnes pour la Communauté Economique Européenne.

En vue de contribuer à satisfaire les besoins européens, la production française doit, d'une part, adapter les types de production à la demande étrangère .et d'autre part, améliorer ses structures de production, d'abattage et de commercialisation.

C'est à ces deux conditions, que le potentiel français en ressources fourragères et en cheptel pourra tirer profit d'une situation éminemment favorable.

Le succès paraît lié à la création d'ensembles organisés, capables de systématiser la production, les méthodes de vente et les relations économiques et commerciales.

## Abstract

Foreign markets accessible to beef and the conditions of taking advantage of them

In Western Europe, beef production has difficulty in keeping abreast of consumption. The deficits is considerable : for 1975 it is estimated at 850.000 tons for western Europe and a 600.000 tons for the E.E.C.

In order to attempt to satisfy European demand, French beef-production must, on the one hand, adapt its types of production to foreign demand and, on the other, improve its production, slaughtering and commercialization structures.

It is on these two conditions that the French potential in fodder and stock will be able to take advantage of a very favourable situation.

Success would seem to be linked to the creation of organized units, capable of systematizing production, sales methods and economic and commercial relation.

# LES DEBOUCHES EXTERIEURS OFFERTS AUX VIANDES BOVINES ET LES CONDITIONS DE LEUR EXPLOITATION

par Lucien GUIBERT

*Directeur de l'information et de l'animation agricoles  
Centre national du commerce extérieur*

En Europe occidentale, la production de viandes bovines suit avec difficulté la consommation. Le déficit est important; pour 1975, on l'évalue à 850.000 tonnes pour l'Europe occidentale et à 600.000 tonnes pour la Communauté Economique Européenne.

En vue de contribuer à satisfaire les besoins européens, la production française doit, d'une part, adapter les types de production à la demande étrangère et d'autre part, améliorer ses structures de production, d'abattage et de commercialisation.

C'est à ces deux conditions, que le potentiel français en ressources fourragères et en cheptel pourra tirer profit d'une situation éminemment favorable.

Le succès paraît lié à la création d'ensembles organisés, capables de systématiser la production, les méthodes de vente et les relations économiques et commerciales.

## Foreign markets accessible to beef and the conditions of taking advantage of them

*In Western Europe, beef production has difficulty in keeping abreast of consumption. The deficits is considerable : for 1975 it is estimated at 850.000 tons for western Europe and a 600.000 tons for the E.E.C.*

*In order to attempt to satisfy European demand, French beef-production must, on the one hand, adapt its types of production to foreign demand and, on the other, improve its production, slaughtering and commercialization structures.*

*It is on these two conditions that the French potential in fodder and stock will be able to take advantage of a very favourable situation.*

*Success would seem to be linked to the creation of organized units, capable of systematizing production, sales methods and economic and commercial relations.*

## SITUATION

### Situation quantitative

Parmi les denrées alimentaires, les viandes bovines (bœuf et veau) bénéficient d'un fort coefficient d'élasticité, souvent voisin de l'unité et analogue à celui des fruits et légumes frais et des viandes de volaille. La progression de leur consommation est continue et importante.

Des productions agricoles, les viandes bovines et en particulier la viande de bœuf sont parmi celles

dont la production a le plus de mal à suivre la demande. Aussi, tant au stade de la production qu'à celui du détail, c'est sur les viandes bovines que l'on enregistre les hausses de prix relatifs les plus élevées.

### pour 1970

Le déficit de l'Europe Occidentale est estimé à quelque 640.000 t, celui de la Communauté à 630.000 t et celui de l'Association européenne de libre échange à 330.000 t.

Le déficit des pays membres de l'O.C.D.E. est estimé à 1.400.000 t (celui des Etats-Unis à 740.000 tonnes).

Ce déficit sera difficilement couvert par les excédents des pays gros producteurs et exportateurs à économie primaire, essentiellement l'Amérique latine et l'Océanie.

#### pour 1975

Le déficit de l'Europe Occidentale s'élèverait à 850.000 t et celui de la Communauté à environ 600.000 t (fourchette comprise entre 500.000 et 700.000 t).

Ce déficit est peut-être surestimé ; la production paraît devoir suivre difficilement l'accroissement de la consommation ; des hausses de prix devraient intervenir afin de rajuster l'offre à la demande en freinant la consommation.

Pour la seule Communauté, la consommation atteint 4.700.000 t ; la production s'élève à 4.080.000 tonnes.

La production se répartit en 3.480.000 t de viande de bœuf et 600.000 t de viande de veau. Le déficit est couvert par l'importation de 450.000 t de viande de bœuf et 80.000 t de viande de veau. Les échanges intra-communautaires s'élèvent à 330.000 t : 230.000 t de viande de bœuf et 100.000 t de viande de veau.

Le décalage entre la consommation et la production est d'autant plus important que, d'une part, les facteurs de consommation sont favorables à une hausse de consommation, et que d'autre part, les facteurs de production sont mesurés.

En conséquence le déficit demeurera le plus important en Italie : la consommation individuelle y est encore basse, le revenu s'accroît rapidement et la population augmente, tandis que les ressources en « fourrages » et en cheptel sont limitées.

Le déficit italien sera en 1970 de 500.000 t. Il devrait marquer quelque accroissement d'ici à 1975.

Le déficit allemand sera en 1970 de 210.000 t, on l'estime à 240.000 t pour 1975.

Pour 1970 l'excédent français ne serait que de 60.000 t du fait qu'à cette année correspond la phase inférieure du cycle bovin qui paraît être de six ans en moyenne.

Pour 1975 on prête à la France des excédents de 170.000 t qui impliquent un développement important de la production, hypothèse peu probable dans le contexte actuel.

Ainsi donc à nos frontières existent des débouchés pour quelque 750 à 800.000 t de viande.

## Situation qualitative

Du point de vue du consommateur ou de l'utilisateur, la situation qualitative doit être appréciée d'une part à travers la viande de veau et la viande de bœuf, d'autre part, en ce qui concerne la viande de bœuf, pour la viande de fabrication et la viande de boucherie.

### VIANDE DE VEAU

Une forte demande existe pour la viande de veau en France et en Italie et en général dans les pays méditerranéens. Ailleurs le consommateur l'ignore presque et les pays qui en font la production la destinent à l'exportation. C'est le cas des Pays-Bas et du Danemark qui ont monté une production en vue de l'exportation, sans demande intérieure incitative.

L'Italie couvre essentiellement ses besoins par l'importation de viande en carcasse ou de jeunes veaux pour l'engraissement.

En 1968 l'Italie a importé plus de 700.000 veaux de lait de toutes provenances, les principaux fournisseurs étant l'Allemagne, la France et les pays d'Europe Centrale. Elle a importé 50 à 55.000 t de viande de veau, carcasses ou selles, correspondant à des carcasses de poids très homogène et relativement lourd (100 à 110 kg), de couleur blanche, de gras de couverture faible ou inexistant, enfin d'un niveau de qualité voisin d'une « bonne première ».

L'Allemagne, qui vend ses veaux de colostrum à l'Italie, importe des quantités importantes de viande de veau : 35.000 t, correspondant à des carcasses plus légères (80 à 100 kg).

Une exception à signaler pour l'Allemagne et l'Italie : l'importation de viande de jeunes brouillards danois de 120 kg-carcasse qui vont probablement à la confection de produits de charcuterie ou de préparations culinaires à base de viande.

Si la France est un gros fournisseur de veaux de lait, elle ne participe pratiquement pas à l'exportation de viande. Cela tient à deux raisons :

— la première est la forte tenue du marché intérieur dont le niveau des prix entrave la création d'un courant d'exportation, encore que l'équilibre des prix par osmose communautaire commence à s'établir entre régions de production et zones de consommation ;

— la deuxième est que la viande de veau recherchée en France, qu'elle soit de production traditionnelle ou de production industrielle, est une viande de luxe dont les caractéristiques, en particulier du point de vue de l'état de gras et de la conformation de la carcasse, sont nettement supérieures à celles

des viandes hollandaises. Les quelques viandes de veau exportées par la France proviennent d'animaux de qualité inférieure que le marché intérieur tend à délaïsser.

## VIANDE DE BŒUF

Les besoins d'importation de la Communauté en viande de bœuf sont de plusieurs ordres : environ 250 à 300.000 t de viande de fabrication, et quelque 200 à 250.000 t de viande de boucherie, soit l'équivalent de 700.000 têtes de gros bovins.

### Viandes de fabrication

Les viandes de fabrication sont recherchées par l'Allemagne et par l'Italie. Ces viandes sont importées :

— à l'état vif, essentiellement par l'Allemagne qui achète environ 160.000 vaches danoises par an ;

— à l'état de carcasses ou surtout de quartiers avant et, depuis quelques mois, de viandes désossées ;

— à l'état frais en provenance d'Europe et à l'état congelé en provenance d'outre-mer.

La France est le principal fournisseur de l'Allemagne pour ce type de viande, sous forme de quartiers avant. L'industrie allemande demande des viandes correspondant à des vaches de réforme maigres, à des taurillons et des taureaux correspondant à une « bonne deuxième qualité », et non à des animaux usés du type « saucisse ».

L'Italie s'approvisionne outre-mer pour des questions de prix et de traditions commerciales.

Ce trafic sur les viandes de fabrication a plusieurs sources :

#### — des habitudes alimentaires

Si le Français consomme essentiellement des viandes à rôtir et à griller, l'Allemand consacre 67 % des dépenses en viande à des produits transformés.

#### — des questions de prix et de qualité technologique

Au fur et à mesure que le cheptel s'améliore, les viandes européennes deviennent trop grasses, de qualité et de prix élevés, d'où la nécessité de recourir de plus en plus à l'importation, en particulier d'outre-mer où les bas prix permettent le dégraissage des carcasses.

### Viandes de boucherie

Dans la plupart des pays qui développent leur production de viande, la viande provenant de jeunes bovins contribue de façon croissante, à côté de celle tirée des vaches de réforme, à la satisfaction du marché.

Cette production s'installe difficilement en France pour les raisons que la demande intérieure est encore faible et que les débouchés à l'exportation ne pouvaient jusqu'ici être pratiqués, faute d'une relation correcte des prix.

En Allemagne 40 %, en Italie 55 %, en Grande-Bretagne 60 % de la production de viande de bœuf proviennent de jeunes bovins.

### Comparaison de l'exploitation du cheptel bovin en France et en Allemagne

	France	Allemagne
Cheptel .....	21.000.000 de têtes races laitières ou mixtes et races à viande	14.000.000 de têtes races laitières ou mixtes
Vaches .....	9.000.000	6.000.000
Veaux abattus..	55 %	27 %
Jeunes bovins abattus .....	0,4 à 0,5 million inclus veaux de Saint-Etienne et de Lyon	1,8 million
Vaches de réforme (en % de la production de viande bovine)..	47 %	35 %
Production de viande :		
— de veau ....	405.000 t	125.000 t
— de bœuf ....	1.170.000 t	1.285.000 t
Total .....	1.575.000 t	1.410.000 t

Le fort abattage de veaux pour satisfaire une forte demande intérieure et l'absence de production de jeunes bovins expliquent qu'avec un cheptel supérieur d'un tiers en nombre la production de viandes bovines soit en France à peine plus élevée que la production allemande.

Avec quelques variantes, deux types de jeunes bovins sont demandés :

— en Allemagne, « junge bullen » : animaux de 500 kg de poids vif de 18 à 22 mois, d'absence de gras de couverture (carcasse bleue), de couleur de viande claire et de conformation moyenne ;

— en Italie, « vitelloni » : animaux de 16 à 20 mois, d'un poids variant selon les régions de 450 à 650 kg de poids vif, de couleur de viande rouge cerise et de faible état de gras.

L'Italie importe environ 200.000 têtes d'animaux maigres de 6 à 11 mois, d'un poids de 220 à 300 kg, assez bien conformés et précoces, destinés à la production de « vitelloni » après quatre à six mois d'engraissement.

# STRUCTURES

La production française de viande est donc pour l'instant relativement inadaptée aux besoins d'importation des pays voisins : Italie, Allemagne et Grande-Bretagne.

De même, l'examen des structures de production industrielles et commerciales révèle une inaptitude au commerce d'exportation.

## Structures de production

La production française apparaît traditionnelle dans ses types et dans ses formes. Cependant un fort développement de la production intensive de viande de veau se manifeste à partir des aliments de remplacement dont la fabrication atteint 550.000 tonnes, ce qui représente un nombre de veaux engraisés d'au moins 3.800.000 têtes. Toutefois, il est certain que la taille des ateliers est plus faible en France qu'aux Pays-Bas et en Italie.

En Italie on signale une diminution progressive des petits élevages et l'installation d'ateliers de type industriel dont l'engraissement est la seule activité. La taille de ces ateliers s'agrandit ; ils comportent de 350 à 1.000 veaux par bande, voire même 3.000. La production se développe soit sous contrat, soit en intégration verticale.

En particulier, le marchand de bestiaux italien pratique avec savoir-faire l'importation de jeunes veaux et leur engraissement direct ou indirect. Le mieux organisé achète les veaux et les aliments par grosses quantités, donc à des prix avantageux ; il place les veaux chez des éleveurs par bandes de 350 à 1.000 veaux ; il engraisse lui-même en grandes unités de 12.000 à 25.000 têtes par an, et revend directement en gros ou en détail avec la collaboration d'abattoirs périphériques aux grandes villes.

Ainsi l'organisation est parfaitement maîtrisée techniquement et commercialement.

En ce qui concerne les jeunes bovins, les unités engraisant au moins 50 têtes étaient peu nombreuses dans la Communauté en 1966, mais les 3/5 se trouvaient en Italie et les 3/10 en Allemagne. Depuis, des unités de plus de 250 têtes par bande sont apparues en Italie, liées à des entreprises industrielles ou commerciales. On cite des ateliers de 3.000 taurillons.

En Allemagne on note des unités de 200 taurillons en Rhénanie et, en Bavière, de 1.000 têtes en deux bandes par an. Ces unités sont organisées autour des services de vulgarisation des Chambres d'Agriculture et commencent à se constituer en groupements de producteurs.

Ces ateliers d'engraissement se sont installés en pays importateurs où l'abattage et le commerce des viandes est relativement concentré. Leur extension s'accélèrera certainement avec le redressement des relations des prix des produits agricoles, en particulier celui du rapport céréales/viandes. Les systèmes modernes d'utilisation des céréales et d'autres ressources fourragères (farine de luzerne, pulpe, etc...) sont techniquement au point et largement développés aux Etats-Unis. Sans grand risque de se tromper, on peut annoncer leur installation en France dans un avenir politiquement non défini, mais inévitable.

## Structures industrielles (abattoirs)

La faiblesse des structures françaises d'abattage est bien connue. Faisons quelques comparaisons avec nos partenaires de la Communauté.

La moyenne d'abattage des abattoirs publics est, en France, de 950 t, en Allemagne de 3.750 et aux Pays-Bas de 4.300 ; celle des abattoirs privés est de 1.800 en France et de 5.900 aux Pays-Bas.

En ce qui concerne la taille des abattoirs, pour des productions de viande (de bœuf et porc) respectives de 2.900.000 t en France et de 3.200.000 t en Allemagne :

— les abattoirs de moins de 2.500 t de capacité sont 41,5 % en France et 21,4 % en Allemagne ;

— les abattoirs de plus de 10.000 t de capacité sont de 25 % en France et de 53,4 % en Allemagne.

Pour une production de 700.000 t, les Pays-Bas possèdent 20 abattoirs de plus de 5.000 t de capacité dont la moyenne fait 12.000 t.

Quant aux statuts juridiques, la part des abattoirs publics dans le volume des abattages varie de 47 à 52 % chez nos partenaires du Marché Commun et atteint 61 % en France ; celle des abattoirs privés est de 40 à 43 % au Bénélux contre 13 % en France ; la part des tueries particulières est encore de 16 % en France.

Les caractéristiques de ce secteur sont d'être : atomisé, vétuste, de conditions sanitaires moyennes et de gestion souvent archaïque. Quelques unités dont la capacité d'abattage dépasse largement les facultés d'approvisionnement, doivent s'alimenter à des distances considérables.

Il faut souhaiter un réseau peu dense et bien localisé d'unités relativement importantes sans être gigantesques : abattoirs d'expédition de 10 à 15.000 tonnes à partir desquels la France pourrait construire en amont et en aval une production exportable.

## Structures commerciales

Les références manquent pour comparer les structures commerciales à l'amont des abattoirs. On sait cependant qu'en France le nombre de marchands de bestiaux est élevé (18.000 peut-être). Dans l'état de dispersion et d'hétérogénéité de la production française, leur rôle, sinon leur nombre, n'est pas aussi inutile et néfaste qu'on veut bien le dire.

Seules la standardisation de la production, la modernisation de la gestion des abattoirs entraîneront leur réduction et leur intégration en amont ou en aval.

Du point de vue de l'exportation, l'absence de fortes structures de commercialisation est fort gênante. En Allemagne 12 importateurs réalisent 72 % des importations de viande bovine et traitent en moyenne 10.000 t par an. En Italie 15 importateurs réalisent 60 % des importations d'animaux vivants et 33 % des achats de viande, traitant chacun l'équivalent de 8 à 9.000 t de viande. En France, pour un chiffre d'affaires à l'exportation de 600 milliards de F., les 30 premières firmes, qui font plus d'un million de francs chacune, n'en réalisent que les 2/3 ; 15 firmes font 58 % des ventes, traitant environ 6.000 t par an en moyenne.

Le commerce français d'exportation tient davantage de la collecte que de l'organisation. Il lui est malaisé de remplir des unités complètes de transport (wagon ou camion) en lots homogènes de fraîcheur, de coupe et de poids. Ces insuffisances expliquent le succès du commerce sarrois d'importation qui fait le tri et la réexpédition sur l'intérieur allemand.

La disponibilité du produit ne suffit plus aujourd'hui pour être un pays exportateur. Il est nécessaire de posséder des entreprises valides et viables pour en assurer la vente. Le commerce international en particulier requiert des engagements comportant des volumes importants, des qualités régulières et constantes, des prix aussi stables que possible.

Ces exigences, pour être satisfaites, impliquent une concentration de l'offre au sein d'unités suffisamment importantes qui puissent assurer une pénétration permanente sur les marchés, pratiquer une politique continue d'exportation quelle que soit la situation du marché intérieur, enfin orienter la production vers les débouchés solvables.

Pour que la France puisse remplir sa vocation exportatrice il est nécessaire de créer des firmes de dimensions internationales dotées de solides réseaux commerciaux à l'étranger.

## ORGANISATION DES MARCHÉS

La vente commande aujourd'hui la production. Il s'agit de passer d'une économie de production à une économie de marché. Cette notion est claire aux Pays-Bas et au Danemark, pays exportateurs importants et confirmés, ainsi qu'en Allemagne, pays importateur. Cette notion n'est pas ignorée en France, mais elle est peu mise en pratique.

Il s'agit de faire face aux évolutions qui modifient les habitudes de consommation, les structures de commercialisation, les techniques et les structures de production. Les relations commerciales s'instaurent difficilement entre l'exportateur qui ne trouve pas les produits qu'il peut vendre et le producteur qui hésite sur la production qu'il doit engager.

La production de viande bovine est une production « lourde », dira-t-on. Les décisions de production doivent être prises longtemps à l'avance (6 à 9 ans) ; l'industrialisation des techniques implique des investissements onéreux. La hausse relative des prix de la viande bovine ne paraît pas suffire pour entraîner le développement de cette production.

Le producteur ressent deux besoins :

— il doit être encouragé par le soutien des prix (aspect : garantie) et par l'aide aux investissements (aspect : orientation) ;

— il doit être « sécurisé » : la sécurité du débouché pour le producteur doit être liée à la garantie des approvisionnements pour l'acheteur.

Ces deux nécessités relèvent de l'organisation des marchés. Un régime moderne de distribution implique un régime moderne de production et de mise en marché. Des formules variées existent. On peut les ranger sous trois rubriques : l'action publique propre, l'action interprofessionnelle liée à l'action publique, et l'action interprofessionnelle soutenue par voie publique.

### L'action publique propre

Jusqu'à une date récente, la politique nationale avait pour objet de protéger le producteur contre sa « vulnérabilité » : vulnérabilité aux aléas ; vulnérabilité au progrès technique et économique.

Depuis quelques années, un aspect « orientation » s'est ajouté à l'intervention de l'État qui a le souci de défendre le revenu du producteur et de favoriser l'équilibre entre l'offre et la demande. Cette politique implique des mesures à moyen et long terme (aspect orientation), et une politique de prix et de débouchés (aspect garantie).

Des prix rémunérateurs ou que l'on estime tels, basés sur des coûts moyens d'exploitation, ou attractifs pour infléchir l'évolution de la production, en particulier pour en augmenter le rythme d'accroissement, accompagnés de mesures de soutien des marchés (stockage, retrait, aide à l'exportation, campagne promotionnelle) s'efforcent d'orienter la production en fonction des débouchés et de stabiliser les prix et les marchés.

Des politiques structurelles favorisant les investissements productifs et la croissance de la taille des ateliers et des entreprises tentent d'agir directement sur la production, en même temps qu'elles ont pour but de limiter le coût de l'intervention directe sur les prix.

Mais la puissance publique ne peut pas tout régler. Son intervention, en particulier dans le domaine des productions déficitaires que les lois habituelles du marché devraient encourager d'elles-mêmes, se limite à l'octroi d'une sécurité globale et minimale.

Dans le cas contraire, une action publique trop interventionniste conduit à figer la production et à déplacer l'objectif de production : on travaille pour le débouché-état (vaches SIBEV, poudre de lait écrémé et beurre Interlait) et non pour le débouché-consommateur (viande jeune, fromages). L'offre s'adapte mal à la demande réelle.

## L'action interprofessionnelle

La vulgarisation de techniques nouvelles d'exploitation adaptées à des spéculations bien définies et l'ajustement ponctuel de l'offre à la demande relèvent d'efforts professionnels et interprofessionnels. La nécessité apparaît de resserrer tout au long de la chaîne, du consommateur au producteur, les liaisons commerciales, voire organiques de manière à améliorer l'aptitude de la production à satisfaire la demande et à permettre une mobilisation aisée du produit qui fait trop souvent défaut.

Il est bien évident que la bonne fin des contrats commerciaux est liée à la minimisation des aléas techniques et à la sécurité de la production en quantité, qualité et prix.

L'intervention de pôles-moteurs à l'aval et à l'amont constitue un élément de progrès. Ces pôles peuvent être :

— le commerce de détail « concentré » qui réclame des produits parfaitement définis dans leur qualité et leur présentation ;

— l'industrie de transformation qui a besoin d'approvisionnements de qualité rigoureusement définie et constante ;

— les grands abattoirs et le grand négoce, chargés d'approvisionner en qualité homogène et en

quantité ajustée, tant une demande intérieure qu'une demande extérieure, dont les interférences deviennent nombreuses ;

— les fabricants d'aliments du bétail qui, d'une part, apportent des techniques d'exploitation dont l'efficacité est liée à l'emploi d'un bon matériel génétique et qui, d'autre part, contribuent à l'écoulement de la production.

L'intervention de ces moteurs de progrès doit se faire de façon organisée. L'instauration de relations contractuelles ou d'usages commerciaux sous forme coopérative ou capitaliste peut apporter trois éléments de succès : une technique, une capacité d'organisation, un centre de décision.

La planification de la production par voie contractuelle constitue la meilleure régulation du marché.

Les syndicalistes ont tendance à se méfier de ces ensembles organisés. Pour lever les craintes qu'ils peuvent inspirer et pour en monter le mécanisme, l'organisation interprofessionnelle paraît être une bonne voie.

### L'action interprofessionnelle liée à l'action publique

L'action interprofessionnelle peut être liée à l'action publique. C'est le cas des Productchappen hollandais, organismes de droit public qui reçoivent de l'Etat une délégation de pouvoir pour orienter la production, pour organiser la production et la commercialisation, réguler les marchés. Il semble que ce système ait présenté, en période d'autonomie de décision, de grands avantages auxquels les Pays-Bas doivent l'aptitude concurrentielle de leur agriculture et de leur élevage.

Les règles communautaires qui maintenant régissent l'organisation des marchés réduisent leur action ; certains prévoient le retour à l'Etat de ce qui relève de l'action publique, ces organismes conservant leur activité d'obédience professionnelle.

### L'action interprofessionnelle soutenue par voie publique

L'action interprofessionnelle peut être soutenue par voie publique. Relèvent de ce type les groupements de producteurs, en particulier l'organisation coopérative, et l'économie contractuelle. La France, par sa loi d'orientation et sa loi complémentaire agricoles, a opté pour ces formules associées.

De manière à orienter la production et à assurer la stabilité du marché, la cohésion des producteurs s'impose au même titre que la concentration de la transformation et de la distribution. Adapter l'appareil de production, c'est non seulement modifier ses techniques, c'est également concentrer l'offre pour répondre aux engagements qui doivent être sous-

crits à la demande de la distribution. De même, un cadre juridique permet de lier les rapports entre producteurs et entreprises industrielles ou commerciales, de telle sorte que les intérêts de chaque partie, en particulier ceux du producteur plus faible et plus inorganisé, soient préservés et que des objectifs économiques et commerciaux définis à l'avance puissent être atteints.

Les formes d'action interprofessionnelle se mettent en place plus difficilement en France qu'à l'étranger pour des raisons diverses qui tiennent les unes aux méfiances réciproques envers un système d'organisation des marchés assez méconnu, les autres à l'insuffisance de maîtrise technique et commerciale qui subsiste encore dans le secteur de l'élevage.

## CONCLUSION

En conclusion, il apparaît que les objectifs d'amélioration et d'expansion de la production ne peuvent être atteints qu'à travers la création d'*ensembles organisés* d'éléments solidaires sous forme associative ou capitaliste.

C'est dans la mesure où une telle politique sera réalisée que la production française pourra tirer profit des larges perspectives d'expansion de la consommation de viande bovine et de ses importantes capacités naturelles (ressources fourragères et cheptel).

Les objectifs français en matière de viande bovine doivent être de « systématiser » :

— *systématiser la production* en vue d'adapter le produit à la demande et de régulariser les apports en fonction des besoins ;

— *systématiser les méthodes de vente* de façon que tous les opérateurs soient informés de manière claire et précise de leurs exigences réciproques, et qu'ils reçoivent chacun la sanction économique de leur activité ;

— *systématiser les relations commerciales* entre les divers secteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation.

La mise en œuvre de cette politique relève de pratiques éprouvées à l'étranger. C'est une affaire d'hommes, c'est-à-dire d'encadrement technique, économique et commercial.

Son succès est lié à la conjonction d'une grande compétence technique et d'un haut degré d'organisation.

# DISCUSSION

## Evolution des techniques et des structures d'exploitation

**M. Porin.** — L'apparition des drylats aux U.S.A., est-elle liée à la mise au point et au développement de nouvelles techniques soit alimentaires, soit du domaine vétérinaire ?

**M. Petit.** — Peut-on envisager à plus long terme un accroissement important du nombre de veaux sevrés par vache. Vous avez parlé d'un taux moyen de 125 % diffusable d'ici quelques années. Pourrions-nous dans 10 ou 15 ans avoir 200 % ou plus ?

**M. Ortavant.** — Le taux de 125 veaux pour 100 vaches traitées par superovulation et fécondation des ovules in situ est la résultante des veaux obtenus des vaches fécondées après traitement (1,5 veau/vache) et de ceux qui proviennent des vaches fécondées lors des retours en chaleurs. Avec un certain nombre d'améliorations, la technique proposée permettra sans doute d'obtenir 135, voire 140 veaux pour 100 vaches traitées. Mais il sera difficile d'obtenir plus. Pour ce faire, il sera nécessaire d'utiliser d'autres méthodes : la transplantation d'œufs ou la sélection de souches de vaches à jumeaux.

**Ph. Mainié.** — Quelle serait la vitesse possible de diffusion d'une innovation du type « naissance gémellaire » ? Quel serait le besoin accru en capital avec ces techniques industrielles et la rentabilité effective de ce capital ?

**L. Rolland.** — Dans les 3 fonctions d'une vache : mère, usine à lait, productrice de viande, la fonction mère a été longtemps très peu payée (le veau du nourrisseur était bradé pour presque rien). Dans une optique de spécialisation, d'éclatement du système polyculture-élevage, le rapport actuel de rémunération entre les différentes fonctions de la vache est-il valable pour qu'on puisse prévoir des entreprises spécialisées dans la production de veaux de huit jours pour l'approvisionnement d'autres spécialistes : veau de boucherie ou jeunes bovins maigres ?

Dans une optique d'entreprises spécialisées de production de viande, la dimension de l'entreprise (100 vaches à viande ou 10.000) a-t-elle une importance déterminante sur sa viabilité économique ? Autrement dit, l'industrialisation de la production de viande bovine peut-elle se réaliser dans le cadre d'entreprises de type artisanal (2 ou 3 hommes par exemple) ou dans le cadre d'entreprises de très grande dimension ?

**J. Coléou.** — L'industrialisation des productions bovines n'appelle pas obligatoirement l'augmentation de la taille des unités de production pour atteindre des niveaux tels que ceux observés dans les « feed-lots » américains ou dans les combinats des Pays de l'Est.

L'économie d'échelle enregistrée dans les « feed-lots » américains est davantage imputable à une meilleure utilisation de l'usine d'aliments et à l'économie réalisable en fonction de la taille de celle-ci.

Le modèle français de développement industriel de la production de viande bovine doit pouvoir être conçu dans des unités de taille moyenne (100 à 1.000 têtes de bovins à l'en-

grais) au sein d'un complexe coopératif ou de toute autre formule juridique, arrimant et assumant l'ensemble des fonctions techniques et commerciales intervenant en amont et en aval.

**M. Barbe.** — Je suis surpris que les questions de rentabilité de la production de viande bovine n'aient pas été discutées.

Que pensent les économistes des rapports de prix suivants : Viande de veau gras-viande bovine, Lait-viande bovine, Céréales-viande bovine.

**J.-N. Chatanay.** — Y. Lebert a écrit : « Seule une augmentation relative importante du prix de la viande par rapport à celui du lait peut modifier cet état de fait ». Peut-il préciser de combien le prix de la viande devrait être majoré pour assurer une rentabilité analogue à celle de la production laitière ?

**F. Petit.** — Il serait intéressant de connaître les études entreprises quant à l'utilisation des grandes surfaces des pâturages de montagnes en vue d'une transhumance de grands troupeaux, organisée avec le maximum de rationalité économique ?

**B. Renaud.** — Après avoir mis en place un atelier de tau-rillons de 250 têtes, je pense actuellement que :

1) Les problèmes techniques de production sont résolus dans les grandes lignes.

2) L'approvisionnement en veaux est difficile mais possible en s'alignant sur les prix adoptés par les acheteurs italiens. Ce problème reste toutefois inquiétant pour les années à venir (j'achète actuellement des veaux, qui sont élevés les cent premiers jours dans une nurserie collective).

3) Il existe un marché à l'exportation (Belgique, Hollande, Italie), et quelques demandes expérimentales sur le marché français encore timide, mais intéressé.

4) Les problèmes économiques sont l'obstacle essentiel à l'essor de la production bovine.

La faible rentabilité des ateliers de production de jeunes bovins, ne permet pas leur développement. Un engraisseur ne peut prendre le risque d'investir, sans entrevoir clairement les possibilités d'amortissement qui souvent dépendent d'une subvention partielle et temporaire.

Quelles sont donc les perspectives économiques à moyen terme au niveau de la production bovine ?

— au niveau des prix de vente ?

— au niveau du coût alimentaire de la production ?

— en matière d'encouragement de l'Etat ou de la Communauté Européenne ?

En matière de financement, peut-on simplifier les exigences administratives des aides récentes (contrats FORMA...) ?

Une sécurisation au niveau des éléments évoqués ci-dessus ne serait-elle pas nécessaire pour développer le potentiel national latent ?

# Evolution et exigences des nouvelles techniques de transformation et de distribution de la viande

## L'offre et son organisation

**B. Simon.** — Je voudrais apporter une légère restriction à l'exposé de M. Belhomme au sujet de la reconnaissance des groupements de producteurs de viande bovine. Celle-ci se fait en fonction de l'existence d'un noyau de producteurs réunis en vue d'un effort technique de production et s'engageant à le réaliser complètement. Ceci restreint certes le nombre de producteurs groupés mais renforce la capacité économique du groupement.

Les S.I.C.A. ne sont ainsi plus reconnues comme groupement de producteurs.

**M. Lestoille.** — L'exposé de M. de Bohan pose un problème de fond qui est celui de l'approvisionnement en animaux maigres ; quelle doit être la politique des régions de naisseurs ?

**J. de Bohan.** — Le problème peut être exposé en termes de concurrence : où sera-t-on le plus compétitif pour faire de la viande ? En Champagne nous avons disposé d'un certain nombre d'atouts, notamment l'existence de produits à transformer (luzerne et sous-produits déshydratés) et la proximité de régions fortement consommatrices comme l'Allemagne. Pour profiter de cette valorisation il faut certes résoudre le problème de l'approvisionnement en maigres ; le meilleur moyen serait de faire participer directement les naisseurs, même s'ils se trouvent dans d'autres régions, en tant que membres à part entière de notre groupement.

## L'abattoir

**R.P. de Farey.** — On a beaucoup parlé de réduire les coûts d'abattage, mais pourrait-on situer l'importance relative de ces coûts ? Pourrait-on avoir une idée de l'importance des marges aux différents stades du circuit ?

**H. Le Scao.** — Des enquêtes ont été faites par la C.E.E. sur le coût de construction d'un certain nombre d'abattoirs (investissements) et sur leurs coûts de fonctionnement. Il apparaît que ces coûts de fonctionnement, liés à la qualité de la gestion, ont une importance plus grande que les variations du montant des amortissements en fonction de la dimension de l'abattoir, et ce dans de très larges limites.

Ne faudrait-il pas rapporter le coût de l'abattoir au nombre d'hectares consacrés à la production de viande ?

Dans quelle mesure la bonne gestion d'un abattoir est-elle liée à l'organisation de la production ou de la commercialisation ? Dans quelle mesure l'organisation de la production est-elle liée à l'abattoir ? J'entends ici par bonne gestion la capacité de valoriser au mieux la viande, cinquième quartier y compris. Il s'agit de comparer le coût d'exploitation et les différences que l'on peut constater au niveau de la commercialisation de la viande.

**M. Lestoille.** — Certes, l'analyse faite aujourd'hui sur la situation des abattoirs aurait, si elle avait été faite il y a 5 ans, évité bien des erreurs. A présent, que doit être la politique des Pouvoirs Publics en matière de réalisation et d'achèvement du plan des abattoirs compte tenu des constatations qui ont été faites ?

**M. Montpied.** — On critique les abattoirs. En fait il y en a qui ne marchent pas si mal. Le déficit de l'abattoir d'Amiens n'est pas plus fort que celui de la Maison de la Culture ! Lorsqu'on veut simplifier le plan d'équipement on se heurte évidemment aux positions locales qui veulent

moderniser leur abattoir... à condition que d'autres paient. On a noté dans un rapport que la fermeture des tueries et de certains abattoirs se ferait très lentement. Il y a là évidemment une manifestation fâcheuse de la volonté des Pouvoirs Publics (ou de l'absence de volonté).

**M. Foulhouze.** — Je suis parfaitement d'accord avec M. La Bourdonnaye. Cependant tout ceci est plus facile à dire qu'à faire. Certes il y a déficit de certains abattoirs, mais il ne faudrait pas exagérer l'importance des économies pouvant être réalisées au niveau de l'abattoir, relativement à l'ensemble des marges Producteur/Consommateur qu'il faudrait analyser parallèlement.

Le Ministère de l'Agriculture poursuit un effort constant pour atteindre l'objectif d'équilibre des abattoirs et du moindre coût, mais ceci dans le cadre de la législation existante c'est-à-dire dans le cadre de la loi du 8 juillet 1965.

## Distribution

**R.P. de Farey.** — H. Duley peut-il apporter quelques précisions sur :

- la prospective de la consommation de la viande et les prévisions raisonnables concernant l'accroissement de la consommation des plats cuisinés et des conserves de viande,
- la valeur ajoutée par ces divers types de produits élaborés et, en contrepartie, la comparaison entre le coût supplémentaire de ces produits élaborés et le temps économisé par la ménagère en les utilisant ?

Un exemple emprunté au domaine des produits laitiers illustre l'accroissement de valeur ajoutée.

La ménagère se procure sensiblement pour 0,90 F, au prix de détail, la valeur alimentaire représentée par un litre de lait lorsqu'elle l'achète en nature. Il lui faut déboursier entre 1,40 F et 1,80 F, lorsqu'elle achète l'équivalent nutritif de ce litre de lait, sous la forme de fromage « Bleu de Bresse » ou « Caprice des Dieux » ; tous calculs faits, il lui faut environ 3 F lorsqu'elle se le procure sous la forme de préparation encore plus élaborée du type « Taillefine ».

Existe-t-il des documents concernant la valeur ajoutée dans le cadre des produits carnés ?

**L. Dubois.** — Je ne suis pas d'accord : il n'est pas possible, et les expériences l'ont prouvé, d'obtenir un produit surgelé, de même origine, mais finalement moins coûteux que le produit frais.

**J. de Bohan.** — M. Dubois, qu'attendez-vous de l'organisation des producteurs ? Par exemple êtes-vous capables d'assumer aujourd'hui un contrat d'achat de jeunes bovins « avec quantité garantie chaque semaine et prix fixé pour un an, pour un semestre ou un trimestre » ?

**L. Dubois.** — A combien reviendrait le kilogramme de carcasse sur le marché français ?

**J. de Bohan.** — Disons entre 7,30 et 8,30 F selon les races.

**L. Dubois.** — Alors ce n'est pas un prix moyen valable pour la boucherie moyenne française.

## L'ensemble du système

**J. Dubos** — Dans une région donnée, le problème de l'évolution de la production de viande est lié à une question préalable : qui est capable de payer le plus cher le veau ? et il convient de prendre en compte la demande extérieure (Italienne notamment). Le problème de l'offre et du marché du veau doit donc être considéré soigneusement dans le cadre de l'étude du système viande.

**L. Ferté**. — Je voudrais soulever le problème de la législation en matière de classification des viandes. En France le système de classification des carcasses est le même pour des vaches de réforme que pour des animaux à formes développées, notamment pour les bovins de race à viande. La conséquence est que la valorisation des carcasses sur le marché français est moindre que celle qui est obtenue à l'exportation (Belgique, Allemagne qui sont pourtant mal placées par leurs consommateurs puisque la consommation des devants est plus importante que celle des arrières) ou sur le marché de St-Etienne, qui fait exception à la législation (pour les bovins limousins notamment). Le manque à gagner est de 100 à 180 F par carcasse (d'après les chiffres publiés par le Laboratoire d'Economie Rurale de Toulouse). Cette valorisation irait normalement aux naisseurs (le goulot d'étranglement étant actuellement constitué par l'offre de maigre). Les races à viande deviendraient alors compétitives des races à lait, à prix de détail constants.

**M. Billault**. — Parmi les avantages que certains veulent bien attribuer à ces animaux figure en effet la plus value qui résulterait de la possibilité d'exploiter en grillades une proportion plus importante de morceaux de la carcasse, que chez des animaux classiques, vaches ou bœufs.

Il convient de rappeler à cet égard que l'accroissement constant au cours des dernières décades, de la demande en morceaux à cuisson rapide a déjà rendu nécessaire une exploitation maximum de la carcasse en viande susceptible de répondre à cette exigence du consommateur. La limite qu'impose la structure musculaire ayant été atteinte et même parfois dépassée.

Cette situation est d'ailleurs officialisée par les Pouvoirs Publics qui se réfèrent à l'usage pour définir une classification des morceaux et établir les barèmes réglementaires des prix de vente au détail.

A ce jour, le contrôle de l'aptitude à l'emploi des jeunes bovins n'a pas encore fait l'objet d'études couvrant l'ensemble du problème. Il convient donc de se garder de généraliser ou d'extrapoler certains résultats, à tous les types de jeunes bovins. Toutefois, à la lueur de quelques travaux il apparaît que le pourcentage de muscles inaptes à la cuisson rapide chez des animaux traditionnels, mais utilisables comme tel dans le cas des jeunes bovins, est peut-être moins élevé qu'on pouvait l'espérer.

En outre, parmi ces muscles ou portions de muscles retenus, un nombre important ont été jugés « acceptables », sans plus, par les dégustateurs qui auraient sans doute refusé d'acheter de tels biftecks à un prix égal à celui du « rumsteck » par exemple. Il convient aussi de noter la réduction des quantités commercialisables qui résulte du fait qu'un morceau destiné à être utilisé en biftecks subit généralement, en France, un parage technique plus important que le même morceau destiné à des préparations à cuisson lente.

Il est souhaitable que des travaux ultérieurs complètent les renseignements obtenus jusqu'à présent sur l'aptitude à l'emploi des jeunes bovins ainsi que sur le traitement par-

ticuler qu'il conviendrait éventuellement d'appliquer à leur carcasse.

**M. Boccard**. — Les possibilités de changement de catégories c'est-à-dire d'utilisations culinaires, des muscles de taillons de boucherie, sont relativement limitées. Elles diminuent très rapidement pour des animaux de plus de 15-16 mois.

Sur le plan de la commercialisation, un des défauts majeurs de cette production est l'hétérogénéité, surtout sensible pour la couleur. Ce défaut gêne considérablement l'introduction de ce type de viande dans les circuits modernes où la continuité de la qualité et de la présentation est fondamentale.

Les jeunes bovins présentent cependant des avantages en ce qui concerne le rendement (pourcentage de muscles et rapport avant-arrière) et la rapidité de cuisson des morceaux nécessitant la présence d'eau (pot-au-feu, braisé...).

**J. de Bohan**. — Je suis parfaitement d'accord avec la remarque de M. Boccard. Le « jeune bovin » n'est pas un produit unique ; c'est pourquoi on ne peut dans le cadre d'un groupement de producteurs accepter n'importe qui et n'importe quel contrat.

**L. Ferté**. — Il n'en reste pas moins vrai qu'il y a des différences de marché constatées par rapport aux prix à l'exportation ou aux prix du marché de Lyon-St-Etienne. Il faut obtenir une certaine liberté au niveau de la boucherie (désosage) afin de rendre possible la valorisation la plus complète, la concurrence étant maintenue au niveau du détail sur la qualité et les prix.

**J. Le Bihan**. — Le drame est d'avoir voulu par la loi amalgamer des intérêts très divergents, d'où une inorganisation inévitable.

**V. Henry**. — Quelques chiffres sur la valorisation possible du cinquième quartier, montrent les disparités qui peuvent exister en ce domaine. En Belgique cette valorisation est en moyenne de 700 FB par bovin alors qu'en Suède elle s'élève à 3.000 FB.

**J. Dubos**. — Certaines études économiques ont montré que pour développer la production de jeunes bovins il conviendrait d'augmenter leur marge nette d'un montant représentant 5 à 7 % des prix de vente. Peut-on récupérer cette différence sur l'ensemble de la chaîne ?

**J. Le Bihan**. — Il existe des possibilités au niveau de la collecte en jouant sur le rayon de la zone collectée, sur la régularisation des apports et sur les économies d'investissement.

**M. Boccard**. — Dans les relations production-distribution, l'identification (ou la classification) des carcasses est un élément important de la discussion. Elle est plus délicate à établir pour les bovins que pour les porcs en raison de l'hétérogénéité du cheptel, des divers types de production, et du grand nombre de caractéristiques de la qualité. Il semble que leur « pondération » change non seulement avec les différentes zones de commercialisation, mais aussi dans le temps. La conformation en particulier paraît devoir dans l'avenir avoir une influence moins prépondérante que par le passé dans le cas des jeunes bovins.

## Eléments pour une politique de la viande bovine

**J.-N. Chatanay.** — Une question fondamentale apparaît à travers différentes communications, celle du rapport de prix entre production animale et production céréalière, et production laitière et production viande.

Mais aucune indication précise n'a été donnée sur ce que doit être ce rapport de prix.

Du côté de la recherche, des études ont-elles été faites pour déterminer ces rapports de prix optimaux ?

**M. Petit.** — La conclusion la plus importante qui doit être tirée des recherches faites en la matière est qu'il n'existe pas, pour ces rapports de prix, de seuils particuliers ayant une valeur générale. Bien d'autres variables rentrent en ligne de compte : les structures de production, les techniques mises en œuvre et les prix des facteurs de production et des autres produits. On peut toutefois dire qu'une augmentation du prix de la viande bovine relativement aux prix des céréales permettrait un accroissement des activités d'engraissement.

Prenons pour exemple deux résultats obtenus dans le cadre d'un modèle représentant une exploitation de 150 ha située dans les conditions de la Brie. En retenant les prix observés en 1966-1967, il apparaissait rentable d'engraisser 119 taurillons Charolais achetés à l'âge de 9 mois 4,10 F/kg vif, et vendus à 18 mois 6,70 F/kg net, l'orge pouvant par ailleurs être vendu au prix de 34 F/q. Par contre avec les prix observés en 1969-70 (augmentation plus rapide du prix des maigres que de celui de la viande), il apparaît rentable de n'engraisser que 34 taurillons de race Frisonne, achetés à 8 jours au prix de 350 F/tête à l'automne et vendus à l'âge de 20 mois au prix de 6,50 F/kg net pour une carcasse de 325 kg (1).

**Le P. de Farey.** — Je voudrais simplement souligner ici les limites de l'action sur les prix, dans le domaine de la politique de la viande.

Il me semble que des chiffres indiqués par M. Mainié, il ressort que, depuis 1963, le cheptel bovin français a passé de 14 à 16 millions d'U.G.B. Cet accroissement s'est fait sensiblement sur 10 millions d'hectares, soit le tiers de la surface française. On peut penser aussi, au moins très grossièrement, qu'il a été le fait du tiers des exploitants.

Si on accroît uniformément le prix de la viande, ne risque-t-on pas :

- de donner finalement une sorte de rente à ceux des exploitants qui, de toutes façons, ne peuvent pas modifier leur entreprise,
- et par ailleurs, de donner un stimulant trop faible pour ceux des exploitants qui aimeraient pouvoir la modifier mais ne peuvent encore y consacrer les fonds voulus par exemple.

D'où la nécessité d'interventions plus sélectives.

**M. Le Gouis.** — Aux Etats-Unis il n'existe pas d'organisme d'intervention sur le marché de la viande. Mais les pouvoirs publics interviennent indirectement sur ce marché en limitant les importations, en soutenant les prix des céréales fourragères, en finançant la recherche et la vulgarisation, ainsi qu'en faisant appliquer la normalisation par les services d'inspection.

L'accroissement de la consommation a suivi un effort d'adaptation de l'élevage pour gagner l'accès à la distribu-

tion de masse : étude du marché, normalisation, création d'ateliers d'engraissement, décentralisation des abattoirs.

Dans chaque secteur, les économistes ont été consultés. Ce qui fait la force du système américain, c'est le poids donné aux études économiques prévisionnelles. En France, il semblerait souhaitable d'améliorer le recours systématique aux travaux des économistes ruraux au stade de la co-décision.

La S.F.E.R. pourrait prendre l'initiative de publier un livre blanc indiquant d'une part les déperditions subies dans certains investissements faute d'études économiques sérieuses préalables, et d'autre part les économies possibles dans certains grands investissements prévus.

**J. Coléou.** — Les rapports de prix entre viande bovine et céréales ont été, au cours des douze dernières années, nettement plus favorables aux U.S.A. qu'en France, au développement de la production de viande bovine.

Bien qu'il faille utiliser avec précaution les rapports de prix calculés dans différents Pays ou dans différentes régions d'un même Pays, il semble se dégager, de diverses études françaises, que la production de viande bovine à partir de céréales ne pourrait se développer que pour un rapport de prix se situant entre 8,5 et 9 (prix de la viande au kg vif prix de la céréale secondaire, payés aux producteurs), à la condition que le prix des veaux ne s'élève pas dans des proportions sensibles au-dessus des prix actuels (450-500 F à huit jours).

Aux U.S.A., ce rapport s'est maintenu depuis 1957-58 entre 10 et 12. En outre, ce Pays disposait de ressources en céréales secondaires très importantes. C'est ce qui a permis de développer, à très grande échelle, les grandes unités d'engraissement de bovins des U.S.A.

En France, sur la même période, le rapport de prix entre viande de bœuf et maïs s'est maintenu entre 3,7 et 7,5.

**M. Guibert.** — Des rapports de prix avantageux pour la viande bovine sont certes importants. En effet, aux Etats-Unis, en Italie, en Allemagne, en Grande-Bretagne, les matières premières (céréales ou déchets d'industrie, fourrages, animaux maigres) sont meilleur marché qu'en France, et la viande plus chère.

Cependant il semble que le développement d'une production de viande est un problème d'animation. La production industrielle de viande en France n'a pas encore « décollé ».

**J. Buré.** — Je ne suis pas un économiste ; j'ai toujours entendu parler, depuis trente ans, de pain bon marché et de blé cher. On peut donc concilier les inconciliables.

Le prix de la viande végétale doit être celui d'un aliment de luxe pour bétail. Aux U.S.A. où le prix des céréales est bas et le prix de la viande cher, le prix du bacon synthétique doit être compétitif, tenant compte de ce que sa teneur en matière sèche est 3 fois plus élevée que celle de la viande.

D'autre part, les « nouvelles viandes » tout en étant plus riches en protéines que la viande, ont à volonté plus ou moins de gras ; elles peuvent être enrichies à volonté en glucides, en minéraux (Ca, Fe...), en vitamines. Elles se conservent telles quelles aussi longtemps qu'on le désire.

Elles doivent rendre les plus grands services aux industriels qui fabriquent des plats préparés (les besoins de Borel, des wagons-lits, etc..., ont été signalés).

Quant de tels produits seront préparés industriellement en France, nous pourrions donner avec précision leur prix de revient. Nous avons suivi des transformations de céréales beaucoup plus compliquées sans que le prix soit rédhibitoire.

(1) Les chiffres donnés ici sont plus complets que ceux donnés oralement le 14 avril ; ils proviennent de calculs faits après cette date.

N'oublions pas qu'aux U.S.A., de grandes Sociétés de meunerie (qui ont de gros intérêts financiers dans les Sociétés françaises alimentaires) ont abandonné 8 grands moulins (de la taille de ceux de la région parisienne) pour développer la fabrication de steacks, de viandes synthétiques, qu'ils jugeaient plus rentable que celle de la farine.

Enfin, notre responsable du Plan soulignait que « **Les Industries Alimentaires pourraient n'être pas agricoles** » et il pensait au grand développement actuel du lait artificiel aux U.S.A., dans ce pays très grand producteur, le plus grand consommateur de lait.

**Le P. de Farcy.** — J'ai eu l'occasion récemment de faire préciser l'ordre de grandeur de la valeur des types de protéines fournies à partir de différentes sources.

Si le kilogramme de protéines pures provenant de la viande dépasse souvent 50 F, celui fourni par le lait écrémé peut ne pas dépasser 7 à 10 F. Il semble par contre, que celui provenant de la farine de poisson puisse ne pas dépasser 2 F. Chiffre comparable à celui des protéines du pétrole, estime M. Champagnat. Et tout donne à croire que le coût des protéines extraites des produits végétaux ne dépassera pas 3 ou 4 F. Avantage économique certain donc. Mais qui ne préjuge pas des problèmes de qualité.