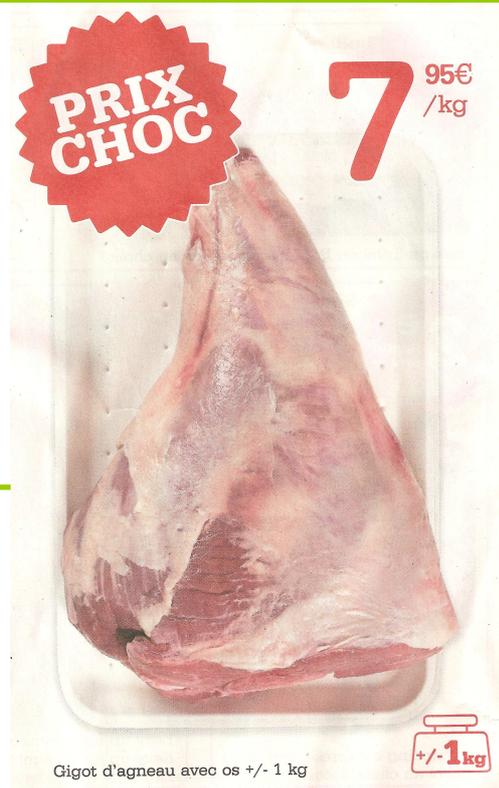


Comme chaque année aux alentours de la période pascale, le consommateur ne peut échapper au matraquage publicitaire fait par les grandes enseignes autour du gigot d'agneau. Avant même l'heure de l'étiquetage obligatoire, elles ne s'en cachent plus : l'agneau qu'elles mettent en avant avec son imbattable 7,95 €/kg vient de l'autre bout de la planète, de Nouvelle-Zélande. Pour le monde de l'élevage, un seul constat : un prix de vente au consommateur final largement inférieur au coût de production local, comment est-ce possible ? Comment est-ce soutenable pour notre agneau local ?

L'agneau néo-zélandais et ces 7,95 €/ kg !

Christel Daniaux - FICOW



Une production extensive 100 % à l'herbe

Si la Nouvelle-Zélande s'est imposée comme principal producteur ovine pour l'exportation, c'est grâce à ses atouts pour la production : une terre peu peuplée aux pâturages abondants, une herbe de qualité tout au long de l'année (climat tempéré et pluviométrie abondante) et des hivers peu rudes (faibles amplitudes thermiques).

En Nouvelle-Zélande, **point besoin de bergeries** pour les animaux qui peuvent rester toute l'année dehors. Seul un hangar avec couloir de tri suffit et les agnelages se déroulent à l'extérieur, sans assistance. Ce qui n'empêche pourtant pas une maîtrise technique importante, notamment de la reproduction. Les brebis sont habituellement échographiées afin de gérer au mieux la reproduction et les besoins alimentaires en fonction du nombre d'agneaux attendus. Les deux autres manipulations annuelles directes des animaux sont l'équillage des agneaux et la pesée avant la fin de l'engraissement, pour la mise en lots. La gestion de l'alimentation au pâturage est donc



L'exploitation ovine néo-zélandaise moyenne compte quelques 2200 mères, ce nombre montant à 30000 pour les plus grosses d'entre elles !

également raisonnée au plus près, les agneaux en phase d'engraissement ayant toujours la priorité, tant sur les brebis que sur les bovins.

Mais **point besoin non plus d'aliments concentrés** face à une herbe bien verte toute l'année et permettant de couvrir les besoins nutritionnels de tous les stades de production. La croissance de l'herbe y est importante et continue. Elle peut atteindre 20 à 25 kg de matière sèche (MS) par hectare et par jour en hiver. Le potentiel de production des **prairies** peut ainsi atteindre **12 à 13 tonnes de MS valorisées par hectare**, alors que la production wallonne ne peut atteindre qu'au mieux 10 à 12 tonnes de MS par hectare, ce tonnage étant à réduire de quasi moitié quand on considère les quantités valorisées par les animaux au pâturage.

Respectivement, les **charges de structure** et les **charges opérationnelles** de l'exploitation néo-zélandaise s'en trouvent fortement **allégées**, avec une moyenne en 2008 de 19 €/ brebis pour les premières et de 12 €/ brebis pour les secondes.

Du fait qu'elle est basée presque exclusivement sur le pâturage, la **production** d'agneaux néo-zélandaise est **saisonnière** : elle est majoritairement réalisée durant l'été austral, soit de décembre à mai.

A ces charges réduites s'ajoute un foncier nettement plus disponible et abordable – et donc des exploitations d'une superficie moyenne de 400 hectares. Aux économies de charge citées plus haut s'ajoutent donc des **économies d'échelle** liées à la taille des exploitations. A titre d'exemple, la plus grosse exploitation ovine du pays produit annuellement quelques 38000 agneaux ! Quant à l'exploitation allaitante typique, elle compte environ **2200 brebis** et 140 bovins sur plus de 600 ha pour un peu moins de 2 unités de travail agricoles, la plupart du temps familiales.

Des coûts de production record !

Cet ensemble de facteurs conduit à un **coût de**

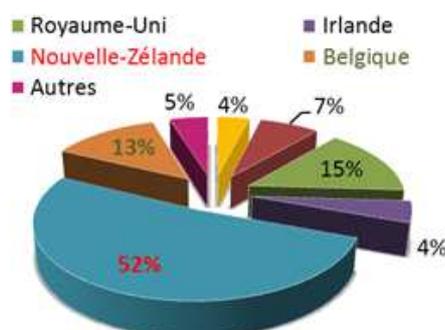
L'AGNEAU NÉO-ZÉLANDAIS :

1^{ÈRE} VIANDE OVINE CONSOMMÉE EN BELGIQUE !

Quand la Belgique produit annuellement approximativement 3.100 tonnes équivalent carcasse de viande d'agneau, elle en importe 20.000. Il est donc peu de dire que l'offre ne suit pas la demande puisque nous ne produisons que 13 % de ce que nous consommons !

Cet agneau importé vient majoritairement de Nouvelle-Zélande - pour plus de la moitié de l'agneau que nous consommons -, du Royaume-Uni et des Pays-Bas. Les importations en provenance de ces deux derniers pays sont en progression ces dernières années, au détriment de l'agneau néo-zélandais.

En cinquante ans, nous sommes passés d'une production presque autosuffisante à cette déplorable situation actuelle, la production locale ayant légèrement diminué alors que la consommation de viande d'agneau a plus que quadruplé entre 1955 et 2005...



Source : Eurostat, Comext, données 2010

L'AGNEAU WALLON : UN COÛT DE PRODUCTION SUPÉRIEUR AU PRIX DE VENTE DE L'AGNEAU PASCAL NÉO-ZÉLANDAIS !

Quand certains supermarchés écoulent chez nous l'agneau néo-zélandais à 7,95 €/kg lors des fêtes de Pâques, la FICOW estime que le **coût de production de l'agneau wallon** en 2012 avoisinait les **8,9 €/ kg carcasse**. Cette estimation correspond à celle réalisée par la France pour les élevages présentant une productivité numérique moyenne de 1,26, soit une productivité à l'image de la productivité wallonne, et pour des conditions climatiques et d'élevage assez similaires aux nôtres. De fait, en l'absence de données émanant de comptabilités technico-économiques récentes, aucune estimation du coût de production du kilo de viande d'agneau ne peut être réalisée pour la Région wallonne.

A ce coût de production doivent être déduits les produits annexes (primes, vente des réformes, etc.) pour estimer le **prix de revient**, celui-ci étant alors estimé par la FICOW à une moyenne de **6,5 €/ kg carcasse** (rémunération de l'éleveur incluse, sur base de 1650 € net/ mois). En moyenne, l'éleveur wallon doit donc **vendre ses agneaux au minimum 6,5 €/ kg carcasse** pour s'assurer un revenu équivalent à 1,5 SMIC français.

production de l'agneau néo-zélandais approximativement **5 fois inférieur** au nôtre et 3 fois inférieur aux coûts britanniques et irlandais... les dernières estimations françaises portant ce coût à 8,9 €/ kg carcasse sur base d'une productivité numérique moyenne de 1,26 (*estimations 2012*), contre approximativement 1,5 €/ kg carcasse pour l'agneau néo-zélandais (*estimations 2008*).

A ces coûts de production parmi les plus bas au monde et qu'aucun éleveur européen ne peut espérer défier s'ajoute un coût de transport extrêmement compétitif, avec seulement approximativement 0,30 €/ kg carcasse pour la traversée maritime Nouvelle-Zélande – Europe.

Produire pour exporter

Aujourd'hui, la Nouvelle-Zélande, c'est 22,2 millions de brebis, soit seulement 7 % de la production mondiale ovine, pour un territoire grand comme la moitié de la France. Mais avec une politique de production largement tournée vers l'exportation (92 % de la production est vendue à l'export !), la Nouvelle-Zélande représente pas

moins de 45 % des exportations mondiales de viande ovine et **59 % des exportations mondiales de viande d'agneau**. Son premier marché est l'Europe (44 % des exportations d'agneaux néo-zélandais) où elle a importé 176.000 tonnes équivalent carcasse (téc) en 2010 dont 15.300 téc pour la seule Belgique, son quota tarifaire d'importation étant de 228.000 téc. Son second marché, négligeable jusqu'en 1995 et en forte augmentation aujourd'hui, est l'Asie du Nord, avec 20 % des exportations d'agneaux néo-zélandais qui y sont dirigées. Il faut dire qu'avec une population en augmentation couplée à un niveau de vie croissant, la demande asiatique en viande explose et continuera à exploser (*figure 1*).

S'il est vrai que le cheptel ovin néo-zélandais a commencé à fondre dans les années 80 et que cette tendance ne s'est jamais interrompue (le cheptel étant passant de 51 millions de brebis en 1984 contre 22 millions de brebis en 2009), la quantité de viande produite s'est quant à elle relativement maintenue (réduction de 15 % entre 1985 et 2008, réduction de 9 % entre 2001 et 2011). Cette quantité se portait à quelques **475.000 tonnes équivalent carcasse** en 2010. Cette production se compose à 79 % de viande d'agneau et à 21 % de viande d'ovins de plus de 12 mois. Ce maintien de la production malgré des effectifs en effondrement s'explique par un alourdissement des carcasses commercialisées (avec un poids moyen de 18,2 kg en 2011 contre 13 kg au début des années 80) et par une amélioration de la productivité numérique qui est passée de 90 % en 1985 à 118 % en 2009. Par conséquent, le **poids d'agneau commercialisé par brebis a presque doublé**.

FIGURE 1A - PRÉVISION DE L'ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION OVINE MONDIALE ENTRE 2010 ET 2020
(en milliers de tonnes équivalent carcasse)

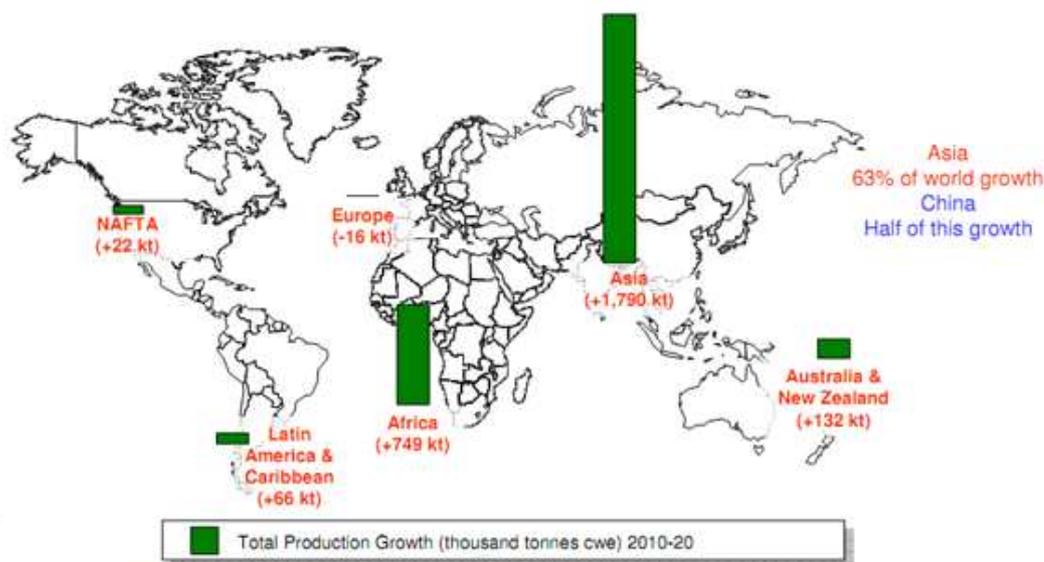
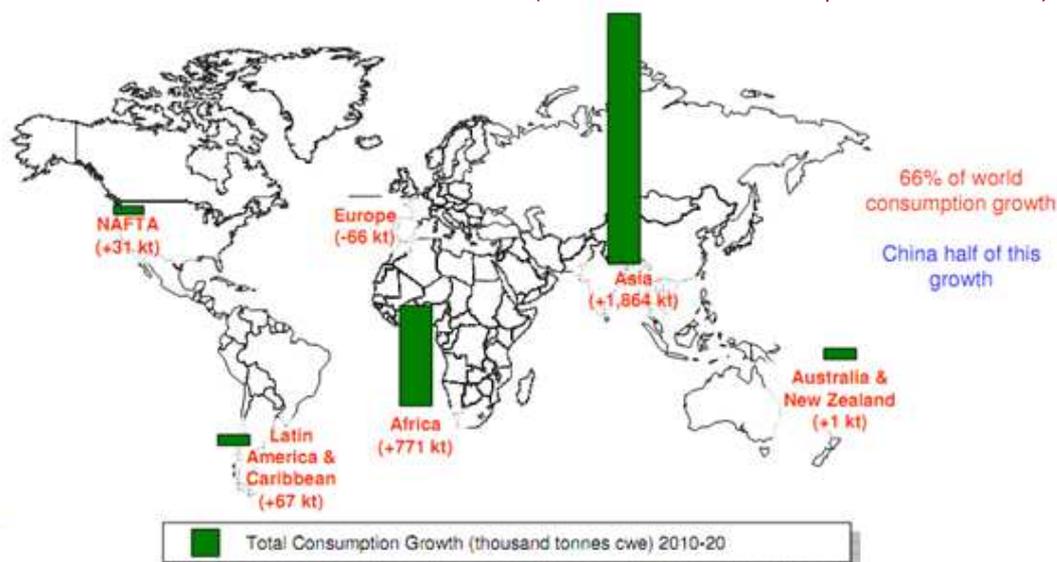


FIGURE 1B - PRÉVISION DE L'ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION MONDIALE DE VIANDE OVINE ENTRE 2010 ET 2020
(en milliers de tonnes équivalent carcasse)



Pourquoi les éleveurs néo-zélandais ont-ils ainsi continuellement amélioré leurs performances techniques et les performances génétiques de leur troupeau depuis les années 80, à l'inverse de ce qui s'observe chez nous au cours de la même période ? En 1984, les aides publiques à l'agriculture ont été supprimées. Les éleveurs, alors privés d'une part importante de leur revenu, se sont focalisés sur les gains de productivité, seul levier disponible. Actuellement, la filière néo-zélandaise travaille sur la réduction de la mortalité des agneaux, qui permettrait de gagner encore en productivité numérique (isolement des femelles qui portent des triplés sur prairies spécifiques).

Une organisation commerciale de haut vol

Face à un tel volume de production, point de problème d'organisation de la commercialisation tel que nous en souffrons en Wallonie.

Le premier maillon de la commercialisation est généralement entre les mains des éleveurs, via des coopératives détenant les outils d'abattage et de découpe. La plus grosse coopérative de commercialisation néo-zélandaise regroupe ainsi quelques 18.000 éleveurs et abat en moyenne **10.500 agneaux par jour**, avec des outils pouvant traiter jusqu'à 20.000 agneaux en une seule journée !

Cette industrie de la viande parvient à minimiser au mieux les déchets par une automatisation de plus en plus poussée des découpes primaires (emploi de la technologie infrarouge). En amont, elle est également équipée de machines à classer les carcasses. L'emploi de ces techniques permet également de mieux orienter les carcasses en fonction des marchés exportateurs à pourvoir et d'optimiser le retour fait à l'éleveur sur chaque carcasse, encourageant ceux-ci à la performance via des incitants financiers.

La stratégie de l'industrie de la viande néo-zélandaise vise aussi à des gains de valeur ajoutée. Ainsi, les carcasses sont davantage écoulées en morceaux qu'entières (exemple : les gigots sont préférentiellement destinés à la France alors que les côtelettes iront plutôt en Grande-Bretagne). La part des morceaux désossés, nulle en 1990, est désormais de 5%. La part des viandes congelées diminue à l'avantage des viandes réfrigérées (voir chapitre suivant) : la part de viandes ovines réfrigérées dans le total des exportations est passée de 2% à 19% en 20 ans, 25 % de la viande ovine néo-zélandaise arrivant en Europe étant sous forme réfrigérée et non congelée. En ce qui concerne la Belgique, cette part est nettement plus élevée : en 2010, **62 %** de la viande d'agneau

néo-zélandaise qui nous est arrivée était **sous forme réfrigérée**. Le gros atout de la viande réfrigérée est évidemment qu'elle a le même aspect que la viande fraîche, sans vraiment en être...

Vous avez dit « viande fraîche » ?

Contrairement aux idées reçues, la viande d'agneau néo-zélandaise ne prend pas l'avion, et la traversée par bateau depuis la Nouvelle-Zélande jusqu'à Anvers, cela prend un mois ! Cette viande ne peut donc pas arriver chez nous sous forme « fraîche ». Et à Anvers, elle n'arrive sous forme congelée que dans 38 % des cas. Qu'en est-il de la part croissante des 62% restant ? Qu'une si longue traversée soit possible pour une denrée si périssable, c'est tout le secret de la viande "réfrigérée"...

Le recours au froid constitue une pratique cou-

LA FICOW DÉNONCE LES ÉTIQUETAGES MENSONGERS

La viande réfrigérée ressemble en tout point à de la viande fraîche, sans vraiment en être...

Qui plus est, histoire d'accentuer la confusion du consommateur, elle se retrouvera à côté de la viande fraîche dans les étals de boucherie ou au niveau des rayons de barquettes de viande de nos supermarchés... Et cela sans aucune indication complémentaire nous indiquant de quel type de viande il s'agit !

Quand le produit porte la mention « Origine : Belgique » ou « côte d'agneau fraîche de pays », sans aucune autre indication de la provenance réelle de la viande, et pour seule raison que la viande a été découpée et/ou assaisonnée chez nous, la FICOW estime qu'il s'agit d'un étiquetage clairement mensonger visant à tromper le consommateur !

C'est pourquoi la FICOW reste attentive à ce type de démarche trompeuse et agit envers les enseignes la pratiquant. Merci, par exemple, au supermarché Match d'avoir été attentif à nos arguments...

Heureusement, tout ceci appartiendra bientôt au passé puisque d'ici 2014, une nouvelle loi européenne portant sur l'étiquetage des produits alimentaires devrait imposer de notifier l'origine réelle du produit, et non plus seulement son lieu de transformation final.



rante pour assurer une conservation prolongée des aliments, de quelques jours à quelques mois. Le froid est appliqué à tous les types de conservation, frais, réfrigéré ou congelé. Dans chacun de ces cas, il a comme conséquence le ralentissement des phénomènes d'altération et de multiplication microbienne.

La viande dite "**réfrigérée**" - ou "**chilled**" - se présente sous deux conditionnements différents :

- la **viande réfrigérée sous vide**, où la surface de la viande est en contact avec le film du sachet pour éviter la formation de poches d'air. Dans ce cas, la durée de vie de la viande est considérablement accrue, avec une durée de stockage de **huit semaines** pour l'agneau, à condition qu'un contrôle strict de la température soit maintenu à -1°C (+/- $0,5^{\circ}\text{C}$).
- la **viande réfrigérée sous atmosphère contrôlée**, où la viande est conditionnée dans un emballage exempt de toute trace d'air et dans lequel du dioxyde de carbone (CO_2) est ajouté. L'emploi du CO_2 limite la prolifération des bactéries et retarde ainsi les phénomènes d'altération du produit. Cette technique permet d'augmenter jusqu'à 50 % la durée du stockage par rapport à la méthode "classique", sous vide, soit **douze à seize semaines**, à condition qu'un contrôle strict de la température soit maintenu à -1°C (+/- $0,5^{\circ}\text{C}$).

L'un des problèmes de ce

LE WALLON, UN CONSOMMATEUR IGNORANT OU TROMPÉ ?

Le consommateur wallon et la viande d'agneau, c'est, semble-t-il, une grande histoire de méconnaissance.

Eh oui, le wallon semble ignorer que la viande d'agneau qu'il consomme généralement ne provient pas de nos étables ou de nos vertes prairies. Quand 87 % de l'agneau consommé chez nous est d'origine étrangère, seuls **37 %** des acheteurs wallons **pensent acheter** de l'agneau **importé**¹ ! Nettement plus grave : cette confusion entre le local et l'importé semblerait même atteindre certains de nos bouchers !

Le wallon ignore également que la viande d'agneau qu'il consomme le plus souvent n'est pas fraîche au sens où il l'entend... Et oui, la notion de « viande réfrigérée » n'est que très peu connue du grand public, alors là même que le consommateur wallon semble attribuer une grande importance à la fraîcheur de la viande qu'il consomme...un comble ! Cette confusion entre la viande fraîche et la viande réfrigérée est même présente au sein de l'Horeca. En 2007, une étude menée par le CRIOC a montré que, si près de six restaurateurs sur dix servent de la viande ovine en provenance de Nouvelle-Zélande, près de trois restaurateurs sur quatre estiment acheter de la viande ovine fraîche et 2% de la viande réfrigérée. Par leur absurdité - si le restaurateur achète néo-zélandais, il ne peut acheter frais -, ces chiffres prouvent que le restaurateur aussi n'a pas compris ce qu'était la viande "réfrigérée" ! Et cette confusion concernant la fraîcheur de la viande ne se limite pas qu'aux produits venant de l'autre bout de la planète. La viande proposée par notre second fournisseur en viande d'agneau, le Royaume-Uni, nous arrive également, le plus souvent, congelée ou réfrigérée.

Il faut dire qu'aujourd'hui, si un nombre croissant de consommateurs se montre soucieux de l'origine des produits qu'il consomme, c'est davantage pour des considérations d'ordre environnemental. Pour le consommateur, une connotation relative à la fraîcheur du produit n'ira pas souvent de pair avec le trajet que le produit a dû réaliser avant d'arriver dans son assiette ! Ou il préférera se rassurer en se certifiant que le produit lointain lui arrive par voie aérienne...

Alors, importé *versus* local, frais *versus* réfrigéré, pourquoi de telles confusions chez le consommateur wallon pour des concepts auxquels il semble accorder de l'importance ? Que le consommateur wallon désire ou non être averti, une chose est sûre, il n'est aujourd'hui pas aidé par les étiquettes figurant sur le produit ! Et oui, jusqu'à présent, l'étiquetage de l'origine du produit n'est pas obligatoire alors que l'affichage d'une mention locale est autorisé dès que le produit subit dans ce pays une quelconque transformation. Quant au fait que le produit carné soit réfrigéré et non frais, aucune autre indication que les seules températures de conservation indiquées sur la barquette - plus faibles que pour un produit frais - ne peut y faire allusion. Que penser, donc, d'une viande en barquette en vente dans un supermarché portant la mention "Origine : Belgique" ou "côte d'agneau fraîche de pays" ? Eh bien, si dans la même barquette sont présents une marinade quelconque, quelques brins d'herbes de Provence ou même une feuille de laurier, tout laisse à penser qu'il s'agit, bien évidemment, d'une viande réfrigérée importée qui aura été assaisonnée dans une industrie belge !

¹ Source : Observatoire de la Consommation Alimentaire, CRIOC. 2012. La consommation de viande d'agneau, enquête réalisée auprès de 645 Wallons et Bruxellois adultes non végétariens.



La viande néo-zélandaise est convoyée vers l'Europe par bateau. Pour faire face à ce trajet maritime de 1 mois, elle est conservée sous atmosphère contrôlée afin d'allonger sa durée de conservation. Cette technique consiste à remplacer par un gaz (du CO₂ par exemple) l'air qui se trouve dans la viande. Ce n'est pas vraiment ce qu'on appelle chez nous de la viande fraîche...

Ce 23 mars 2013, c'est donc armé de tous leurs sentiments d'injustice que les éleveurs ovins ont investi les rayons boucheries des supermarchés d'une dizaine de grandes villes françaises. Ils s'insurgent et clament aux clients de la grande

mode de conservation est d'ordre hygiénique. En étal, chez le boucher, chez le restaurateur ou encore dans le frigo de la ménagère, on oublie souvent que ce type de viande doit être maintenue à une température stricte de -1°C - or la température du frigo ménager avoisine souvent les 7 °C ! -, d'où une prolifération microbienne et des problèmes d'altération de la viande. La date de péremption réelle peut donc en devenir antérieure à la date limite de conservation affichée sur l'emballage du produit !

La contre-offensive française

Aujourd'hui, cette viande réfrigérée venue de l'autre côté de la planète irrite la France... ses éleveurs ovins prennent leur bâton de pèlerin...

La France ne fournit que 20 % des agneaux pour les fêtes pascales. Mais ce n'est pas une raison pour carrément « offrir un gigot néo-zélandais au consommateur, comme l'a fait la grande distribution ce printemps 2013 »... Une goutte d'eau qui a fait déborder le vase des éleveurs ovins français qui n'en peuvent plus de cette concurrence déloyale de l'agneau néo-zélandais qu'ils dénoncent. A l'appel de la FNO (Fédération Nationale Ovine), ils ont décidé d'agir. **Objectif de la mobilisation** : avant tout **informer le consommateur** quant à l'origine et à la fraîcheur de cette viande à bas prix !

« CET AGNEAU DE NOUVELLE-ZÉLANDE ARRIVE EN FRANCE À ENVIRON 5 EUROS LE KILO ET LA GRANDE DISTRIBUTION LE REVEND EN NE PRENANT PAS DE MARGE, SOIT UN OU DEUX EUROS PLUS CHER. LA GRANDE DISTRIBUTION EN A FAIT UN PRODUIT D'APPEL À L'OCCASION DES FÊTES DE PÂQUES. QUANT À NOUS, ÉLEVEURS FRANÇAIS, ON NOUS ACHÈTE L'AGNEAU À 5,5 EUROS LE KILO. PUIS, UNE FOIS ABATTU, LA GRANDE SURFACE L'ACHÈTE AUX ALENTOURS DES 7,5 EUROS LE KILO ET LE REVEND EN MOYENNE À 15 EUROS LE KILO. LA DIFFÉRENCE DE MARGE PRISE ENTRE CES 2 PRODUITS EST ÉNORME... »

surface que « cet agneau a pu être abattu il y a un mois et, pourtant, il est vendu pour de la viande fraîche » ! Et leur colère est compréhensible... dans les allées de l'hypermarché, en tête de gondole, du gigot d'agneau en provenance de Nouvelle-Zélande est vendu à un prix trois fois inférieur au gigot français, présent quelques rayonnages plus loin...

Outre les tracts distribués, certains éleveurs ont apposés de nouvelles étiquettes sur les produits importés incriminés pour interpeller le consommateur : « Combien de kilomètres aura parcouru cet agneau avant d'arriver dans votre assiette ? ». Les éleveurs ont également conscientisé le consommateur quant aux garanties supérieures de traçabilité qu'offre l'agneau produit localement grâce à l'identification électronique individuelle. La rentabilité souvent limitée des élevages locaux a également été mise en avant, en parallèle avec l'importance du maintien d'une activité économique dans les campagnes ainsi que du rôle d'entretien des paysages que jouent les éleveurs locaux.

L'opération semble avoir été une réussite : les consommateurs se sont montrés très sensibles aux arguments des éleveurs, parfois surpris



Les éleveurs ovins français ont investi les grandes surfaces pour sensibiliser le consommateur.



d'apprendre l'origine et les caractéristiques de la viande qu'ils étaient sur le point d'acheter, souvent inquiets suite aux derniers scandales autour de la viande, toujours demandeurs de plus d'informations sur les produits en rayons.

« CHOISIR LA VIANDE D'UN AGNEAU FRANÇAIS, C'EST UN ACTE CITOYEN, L'ASSURANCE D'UN AGNEAU IDENTIFIÉ ET D'UNE TRAÇABILITÉ SANITAIRE IRRÉPROCHABLE »...UN MESSAGE PLUS QUE JAMAIS D'ACTUALITÉ !

Leur action se tourne aussi vers les instances publiques : les éleveurs ovins leur ont communiqué l'urgence de clarifier l'origine de la viande sur la barquette et leur demandent de pouvoir apposer le logo « Viande ovine française » pour la viande produite localement, à l'instar de ce qui existe déjà pour d'autres productions. Les éleveurs réclament également des informations complémentaires sur l'étiquetage des produits importés, entre autres la mention de la date de naissance et de la date d'abattage de l'animal.

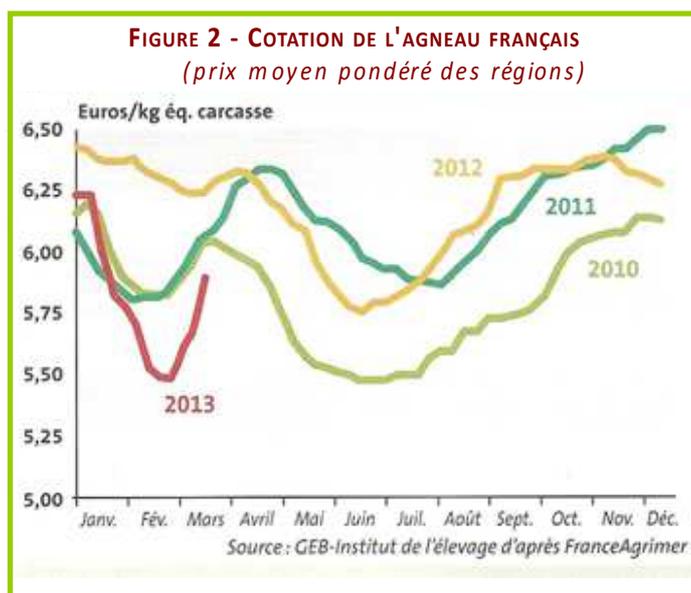
Encore, leur action va jusqu'à tenter de sensibiliser les fautifs... A l'invitation de la Fédération Nationale Ovine, des éleveurs poitevins ont reçu leurs collègues néo-zélandais : Mike Peterson, président des éleveurs ovins de Nouvelle-Zélande, et Dave Harrison, représentant de la filière ovine néo-zélandaise à Bruxelles. « Nous avons organisé cette journée pour tenter de leur faire comprendre, les conséquences et les difficultés que représente sur les éleveurs ovins français et européens, leur politique de prix bas des agneaux qu'ils exportent massivement chez nous », explique Serge Préveraud, président de la FNO. « Alors qu'un éleveur néo-zélandais sort un agneau aux alentours de 50 €, en France nous sommes sur deux fois et demi ce prix. Pour l'instant, il s'agit d'un échange, mais le comportement libéral des éleveurs néo-zélandais doit changer. Si la situation n'évolue pas nous mettrons en avant que leur viande n'a pas de traçabilité, et qu'elle est conservée

grâce à la technique de l'atmosphère contrôlée. » Des arguments que Mike Petersen entend, mais pour lesquels il ne peut offrir aucune garantie : « En Nouvelle-Zélande, la situation des éleveurs ovins est également difficile, mais nous exportons chaque année 20 millions d'agneaux et la France est un de nos plus gros marchés. Nos bêtes sont élevées uniquement en plein air, et nous n'avons pas véritablement de contraintes de génétique ou de traçabilité. Dans les trois mois à venir, les prix ne remonteront pas car beaucoup d'agneaux sont abattus en raison de la sécheresse actuelle. Mais dès que la production baissera, je pense que les prix s'ajusteront d'eux-mêmes. »

Un prix européen en berne

Et si les éleveurs français sont particulièrement sensibles ce printemps, c'est parce que le prix qui leur est offert n'est pas au beau fixe... Fin février, la cotation de l'agneau français atteignait un triste record de 5,47 €/ kg carcasse, soit un prix plus bas que tous les prix des 3 années antérieures et alors que le coût de production, avec l'augmentation du prix des aliments et de l'énergie, ne cesse de grimper ! Certes, à l'approche des fêtes de Pâques, la cotation de l'agneau est progressivement remontée mais, avec ces 5,89 €/ kg carcasse, elle restait bien inférieure au prix proposé à telle période en 2010, 2011 et 2012 (**Figure 2**).

Et l'agneau néo-zélandais n'est pas innocent à ce prix morose : les envois massifs d'agneaux néo-zélandais à prix bradés déstabilisent totalement le marché européen et français. Avec de telles pratiques et en parallèle des importations massives d'agneaux du Royaume-Uni de cet hiver, les néo-zélandais plombent la filière et font chuter les cours.



Quant à l'agneau anglais, il ne se porte guère mieux : bien qu'ayant gagné 76 centimes en un mois pour se porter à 4,92 €/ kg carcasse à la mi-mars, il restait inférieur de 7 % à son niveau de 2012 à pareille époque, et très en-dessous du pic observé à Pâques 2011. De fait, le cours de l'agneau au

Royaume-Uni (et en Irlande) est resté sous pression face à l'important essor de la production intérieure et face à l'afflux de marchandises à bas prix en provenance de Nouvelle-Zélande.

Des revenus insuffisants de part et d'autre de la planète

Pourtant, ces prix à l'importation anormalement compétitifs ne coïncident pas avec une situation bien plus rose de l'autre côté de la planète. Malgré des coûts de production parmi les plus bas au monde, les exploitations allaitantes néo-zélandaises sont confrontées depuis plusieurs années à un manque de revenu. Etant donné que la Nouvelle-Zélande exporte plus de 90% de ce qu'elle produit, le revenu des éleveurs allaitant est indexé sur le taux de change entre le NZD (dollar néo-zélandais) et les autres devises. Un NZD fort, comme c'est le cas depuis plusieurs années, à l'exception de fin 2007-début 2008, signifie une perte de revenu pour les éleveurs.

Alors, l'agneau de demain, néo-zélandais ou local ?

Ce manque de rentabilité ne sonne pourtant pas le glas de la production ovine néo-zélandaise. Avec un secteur aval moderne et en pleine restructuration, une production qui devrait se réduire plus lentement, voire se stabiliser, et des marchés rémunérateurs et demandeurs, comme l'Union Européenne, le secteur ovin néo-zélandais a toujours un avenir... Son principal concurrent semble être le développement local de la production laitière, concurrent qui a provoqué une chute de près de 25 % des surfaces dédiées à la viande ces 20 dernières années, et sa chute parallèle des effectifs de ruminants allaitants.

Qui plus est, ce ne sont pas les environnementalistes réalistes qui pourront attaquer l'agneau kiwi... Une étude récemment publiée montre que 100 g d'agneau

néo-zélandais consommés au Royaume-Uni représentent 1,9 kg de CO₂, dont 80% proviennent de l'élevage. Seulement 3% proviendraient de la transformation, 5% du transport et 12% de la distribution et de la consommation. Ce résultat est inférieur (de l'ordre de 15%) à celui calculé par la filière française pour l'agneau français. Et d'autres études scientifiques vont dans le même sens : en termes de bilan carbone, l'agneau néo-zélandais consommé chez nous serait gagnant par rapport à l'agneau produit localement ! Et c'est logique au vu de leur mode de production 100 % à l'herbe et sans bâtiments, et au vu de leur commercialisation organisée en « gros volumes » quand nous, nous commercialisons de petits lots de parfois seulement quelques agneaux...

Toutefois, si l'agneau néo-zélandais semble plus « vert » que l'agneau produit localement, il ne sera

L'AFFAIRE SPANGHERO... UN ARGUMENT SUPPLÉMENTAIRE EN FAVEUR DU LOCAL NON TRANSFORMÉ!

En mars dernier, 57 tonnes de viande de mouton britannique, dont l'importation est théoriquement interdite, ont été retrouvés dans l'Aude, en France, dans les entrepôts de la société Spanghero.

La viande concernée est de la viande « VSM », obtenue par un procédé de séparation mécanique (raclage) de la viande attenante à l'os. Le procédé et la vente de ce type de viande sont interdits en Union européenne depuis 2001 et la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), car des éclats d'os et de moelle porteurs d'infections (vache folle, tremblante du mouton,...) peuvent se retrouver dans la viande.

Bien que l'entreprise Spanghero décline toute responsabilité dans cette affaire, la viande étant « *présumée conforme à sa commande* », il aurait dû être possible de constater à l'œil nu que la viande n'était pas de l'agneau haché. Car la viande séparée mécaniquement ressemble davantage à une pâte, composée de viande, graisse et parfois de cartilage qu'à de la viande hachée.

Ce nouveau scandale alimentaire, un mois après celui de la viande chevaline retrouvée dans les plats préparés – et dans lequel la société Spanghero était en première ligne ! – est l'occasion de sensibiliser le consommateur aux avantages d'une production locale, traçable mais surtout, aux avantages de la consommation de produits frais, peu transformés. En dehors des garanties sanitaires et sécuritaires qu'ils offrent, ces produits sont également garants d'une plus grande qualité gustative et nutritionnelle ! Ils sont également l'occasion de reconstruire un lien entre le producteur et le consommateur, entre autres via la mise en avant des circuits courts qui sont exclusivement axés sur ce type de produits.

jamais aussi durable ! Jamais il ne pourra jouer un rôle dans le maintien d'une activité rurale ou encore dans l'entretien des paysages de nos campagnes...

Restent des questions davantage philosophiques... Est-il nécessaire de vouloir continuer à produire de (presque) tout localement ? Si oui, doit-on avoir pour objectif systématique l'autosuffisance, ou doit-on réduire la voilure sur les productions les plus coûteuses, tant d'un point de vue environnemental qu'économique ?

Quoi qu'il en soit, à l'heure d'aujourd'hui, en l'absence d'une production ovine locale suffisante (et le mot est faible), le consommateur wallon a besoin de l'agneau néo-zélandais. Mais espérons que dans le futur, l'agneau néo-zélandais soit juste un produit complémentaire d'une production locale hautement déficitaire et non plus un concurrent déloyal donnant une image tronquée de la valeur du produit. Espérons également plus de clarté pour le consommateur...

DBCWOOL SA : COLLECTE DE LAINE 2013

Qui?

DBCwool sa, récoltant lainier verviétois. DBCwool donnera la priorité à une **valorisation locale de la laine** via sa filiale Lanado (fabrication de couettes et oreillers, rembourrages en laine,... - voir www.lanado.be).

Cette collecte s'inscrit dans un projet de relance d'une « filière laine locale », mené par l'asbl NGE2000 ; plus d'informations sur www.laines.be.

OÙ ET QUAND ?

3 points de collecte et 2 dates sont proposés :

- Le **02 JUILLET de 10h à 12h** à la Bergerie du Gros Cron, 6730 **LAHAGE** (Tintigny)
- Le **02 JUILLET de 14h à 16h** au CRO, rue du Strouvia, 18 à 5340 **FAULX-LES-TOMBES**
- Le **03 JUILLET de 9h à 11h** dans les entrepôts de Traitex, rue de Limbourg, 145 à 4800 **VERVIERS**

COMMENT ?

Seule une laine **propre, longue, blanche, exempte d'onglons et de l'année** intéresse DBCwool.

La laine de couleur, y inclus celle de l'Ardennais Roux, ne sera pas reprise (exception faite pour « dépanner » l'éleveur fournissant de la laine blanche).

La laine fournie devra respecter le cahier des charges (voir Filière et Ovine n°33, page 10 ou www.laines.be/suivez-le-fil/tonte/article/pour-une-laine-de-qualite)

PRIX ?

La laine sera payée en fonction du **cours du marché** français et en fonction de la qualité et **propreté** de la laine. Les laines seront ainsi classées en 3 catégories :

- Laines blanches, longues et gonflantes de 1^{ère} catégorie
- Laines blanches et gonflantes de 2^{ème} catégorie (laines moins propres)
- Laines de couleur, laines de panse, laines de 6 mois (3^{ème} catégorie)

En sus du prix du marché, un **bonus de 1€ par kilo** de laine de qualité A utilisée par Lanado (production locale) sera rétrocédé à l'éleveur, au prorata de la quantité de laine de qualité A fournie par chacun. 39 % de la laine de qualité A récoltée en 2012 a servi à la fabrication de produits locaux.



! INSCRIPTION OBLIGATOIRE ! par mail (info@dbcwool.be) ou téléphone (087/22 41 34)