



## Tour d'Europe des produits bouchers

# Chercher l'innovation chez nos voisins

**Le rayon libre service  
des GMS allemands  
est dominé par le porc.  
Les Néerlandais  
peuvent**

**s'approvisionner en  
charcuterie ovine en  
conserves. L'offre  
anglaise laisse une  
place très similaire aux  
produits bovins et  
ovins...**

**Chaque pays dispose  
de produits  
spécifiques dont les  
industriels français  
peuvent s'inspirer  
pour développer des  
gammes plus larges  
dans les filières  
bovines et ovines.**

La distribution dans les pays européens retenus est appréhendée par l'observation, pour chacun d'eux, de deux à quatre supermarchés et/ou hypermarchés (> 10 caisses).

Les informations collectées dans ces Formes Modernes de Distribution (FMD) portent également sur les rayons traditionnels "à la coupe" (boucherie et charcuterie traiteur) où il est raisonnable de penser que se retrouvent les produits présents dans le circuit traditionnel.

L'intérêt ultime de la démarche réside bien évidemment dans la confrontation des positions relatives des offres en viande bovine et viande ovine, plus particulièrement lorsqu'il s'agit de produits élaborés, dans chacun des pays y compris la France. Cependant, cette comparaison passant nécessairement par l'obtention de situations moyennes par pays, il est utile au préalable de se pencher sur les résultats détaillés issus des observations. Outre le complément d'informations qu'il permet d'obtenir, cet examen des résultats détaillés est essentiel pour s'assurer que les moyennes "quasi arithmétiques" déterminées sont représentatives, c'est-à-dire qu'elles ne masquent pas de trop nombreuses et importantes hétérogénéités entre les magasins d'un même pays.

Les résultats circonscrits par pays sont ainsi repris et commentés au travers des tableaux successifs présentés ci-après.

Économie

JABY N.

ADIV - 2 rue Chappe  
63039 Clermont-Fd cedex 2

## PEU DE DIFFÉRENCIATION DANS LES GAMMES

Rayons		Pays	France		
			Auchan 35 caisses	Géant 32 caisses	Intermarché 25 caisses
A la coupe	Boucherie				
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)				
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)				
Libre service	Viandes de boucherie				
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)				
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)				
Surgelés					
Conserves	Charcuterie				
	Plats cuisinés				

Les proportions de viande bovine et de viande ovine constatées au rayon charcuterie-traiteur " à la coupe " pour l'un des hypermarchés représentent le double de celles relevées dans les deux autres. Toutefois, ces proportions restent modérées (10 % au lieu de 5 %).

La part de la viande de bœuf dans le rayon libre-service viandes de boucherie, varie de 30 % à 50 % selon le supermarché observé. Mais surtout, il est important de noter que la proportion de l'élaboré dans cette offre de viande bovine est largement inférieure pour l'un des hypermarchés où elle s'élève à un tiers, contre au moins la moitié pour les deux autres.

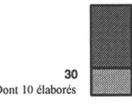
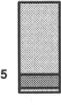
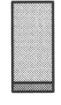
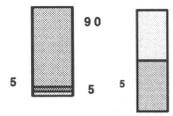
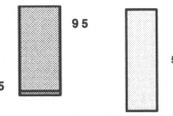
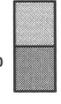
La présence d'un rayon spécial plats cuisinés en libre-service a été relevée dans un des magasins observés. Cependant, il faut préciser qu'il ne s'agissait pas d'un rayon permanent mais d'un stand mis en place à l'occasion d'une opération commerciale, en l'occurrence le Nouvel An Chinois. Par conséquent, il n'a pas été pris en compte lors de la détermination des situations moyennes. Au rayon des surgelés, la seule différence concerne la répartition de l'offre de viande ovine entre muscles et pièces portions d'une part, plats cuisinés d'autre part.

Enfin, il est également possible de souligner la faible proportion constatée pour les plats cuisinés à base de viande ovine au rayon conserves d'un des supermarchés, comparativement à celles rapportées pour les deux autres (10 % contre 30 %).

### Légende

	Autres viandes (y compris volailles) + produits et préparations sans viande
	Autres viandes de boucherie (hors volailles)
	Autres viandes (y compris volailles)
	Plats cuisinés
	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)
	Viande bovine
	Plats cuisinés
	Viande ovine
	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)

## DES RAYONS LIBRE SERVICE DOMINÉS PAR LE PORC

Rayons		Pays	Allemagne	
			Wal Mart 24 caisses	Novo 14 caisses
A la coupe	Boucherie			
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)			
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Libre service	Viandes de boucherie			
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)			
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Surgelés				
Conserves	Charcuterie			
	Plats cuisinés			

L'existence d'un rayon boucherie " à la coupe " a été relevée dans un seul des deux magasins visités. Toutefois, compte tenu de l'aspect pleinement " classique " du supermarché proposant ce rayon, aucun élément n'a incité à le marginaliser lors de l'établissement des situations moyennes.

La part de la viande bovine dans le rayon libre-service viandes de boucherie, varie du

simple au double entre les deux magasins. En revanche, la proportion de l'élaboré dans cette offre de viande de bœuf reste inchangée (un tiers).

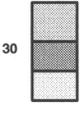
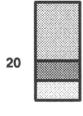
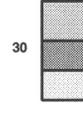
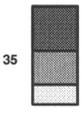
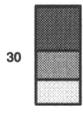
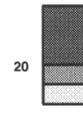
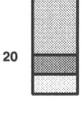
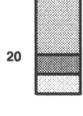
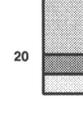
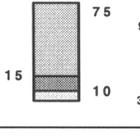
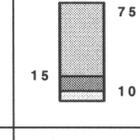
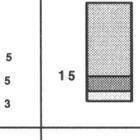
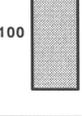
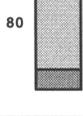
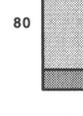
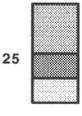
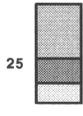
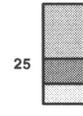
Les deux supermarchés se différencient encore par l'absence de viande ovine en libre-service, à l'espace charcuterie-traiteur et en surgelés pour l'un, alors que dans l'autre la proportion constatée pour chacun

de ces rayons, même si elle demeure faible, s'établit à 5 %.

### Légende

	Autres viandes (y compris volailles) + produits et préparations sans viande
	Autres viandes de boucherie (hors volailles)
	Autres viandes (y compris volailles)
	Plats cuisinés
	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)
	Viande bovine
	Plats cuisinés
	Viande ovine
	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)

### DES PLATS CUISINES SURGELÉS À BASE DE VIANDES BOVINE ET OVINE

Pays		Angleterre		
		Sainsbury 35 caisses	Tesco 28 caisses	Coop 20 caisses
A la coupe	Boucherie			
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)			
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Libre service	Viandes de boucherie			
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)			
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Surgelés				
Conserves	Charcuterie			
	Plats cuisinés			

La variation de 20 % à 35 %, selon le supermarché observé, de la part de la viande bovine dans le rayon libre-service, viandes de boucherie, peut être relevée. Cependant, le point majeur à retenir est

l'absence de charcuterie à base de bœuf dans l'un des magasins, alors que la proportion constatée pour cette catégorie de produits s'élève à 20 % dans chacun des deux autres.

#### Légende

-  Autres viandes (y compris volailles) + produits et préparations sans viande
-  Autres viandes de boucherie (hors volailles)
-  Autres viandes (y compris volailles)
-  Plats cuisinés
-  Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
-  Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)
-  Plats cuisinés
-  Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
-  Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)



## UN RAYON BOUCHERIE À LA COUPE ÉQUILIBRÉ EN OVIN ET BOVIN

Pays		Espagne			
		Rayons	Continente 76 caisses	Al Campo 66 caisses	Hypercor 50 caisses
A la coupe	Boucherie	80 20		60 15 25	35 30 35
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)	100	100	100	100
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)	100			100
Libre service	Viandes de boucherie	80 18 2	70 25 5	25 65 10	20 55 25
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)	100	100	100	100
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)	100			100
Surgelés		85 15 14 1	95 5 5	85 15 15	95 5 4 1
Conserves	Charcuterie	100	100	100	100
	Plats cuisinés	90 10	90 10	95 5	95 5

Trois des quatre hypermarchés visités possèdent un rayon boucherie "à la coupe". Toutefois, il est important de noter que ces rayons présentent des nuances assez marquées. En effet, selon le magasin, la proportion de viande ovine constatée varie de zéro à 35 % et la viande bovine peut voir sa part tripler.

La présence d'un rayon spécial plats cuisinés, que ce soit "à la coupe" ou en libre-service, a été relevée dans deux des supermarchés seulement. Cependant, compte tenu de l'objet de la démarche, le choix de leur prise en compte lors de la détermination des positions moyennes est sans influence, puisque, lorsqu'ils existent, ces rayons se caractérisent par une offre totale-

ment dépourvue de viande bovine et de viande ovine.

Concernant les viandes de boucherie proposées en libre-service, deux catégories sont identifiables parmi les magasins observés. En effet, deux hypermarchés ont une proportion de viande bovine se situant aux alentours de 20 % alors que celle de viande ovine est faible, voire infime (de 2 à 5 %). Pour les deux autres, la part de la viande de bœuf s'avère prépondérante (plus de 50 %); celle de la viande ovine est, quant à elle, relativement élevée, plus particulièrement pour l'un des deux où elle atteint 25 %.

Au rayon des surgelés, deux classes se dis-

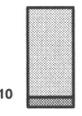
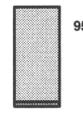
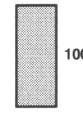
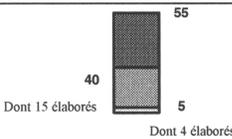
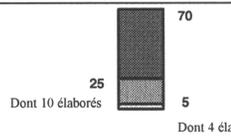
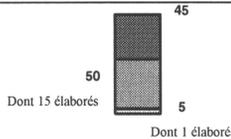
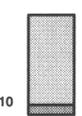
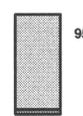
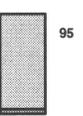
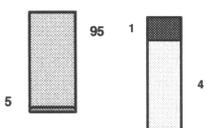
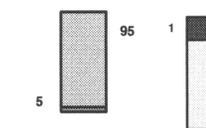
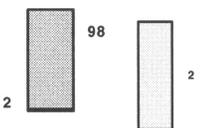
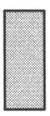
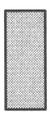
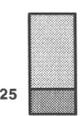
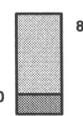
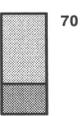
tingent également en fonction du poids de la viande bovine dans l'offre de produits. En revanche, quelle que soit la classe considérée, les plats cuisinés représentent la quasi-totalité des préparations à base de bœuf proposées.

Pour être complet, il convient de signaler que la proportion des plats cuisinés à base de viande bovine au rayon conserves est, dans deux supermarchés, le double de celle constatée pour chacun des deux autres. Mais cette proportion reste modérée (10 % au lieu de 5 %).

### Légende

■	Autres viandes (y compris volailles) + produits et préparations sans viande
■	Autres viandes de boucherie (hors volailles)
■	Autres viandes (y compris volailles)
■	Plats cuisinés
■	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
■	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)
■	Viande bovine
■	Plats cuisinés
■	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
■	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)
■	Viande ovine
■	Plats cuisinés
■	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
■	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)

## DES PRÉPARATIONS ÉLABORÉES EN SURGELÉS

Pays		Italie		
		Coop 52 caisses	Conad 32 caisses	Esselunga 15 caisses
A la coupe	Boucherie			
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)			
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Libre service	Viandes de boucherie			
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)			
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Surgelés				
Conserves	Charcuterie			
	Plats cuisinés			

La proportion de viande bovine au rayon charcuterie-traiteur "à la coupe" reste modérée, quel que soit le supermarché observé. Cependant, elle varie sensiblement d'un magasin à l'autre, d'une absence totale jusqu'à 10 % maximum.

Par ailleurs, la part de la viande de bœuf dans le rayon libre-service viandes de boucherie, oscille de 25 % à 50 % selon le magasin visité. Par contre, la variation de la proportion de l'élaboré dans cette offre de viande bovine est beaucoup plus mesurée, entre 30 % et 40 %.

### Légende

-  Autres viandes (y compris volailles) - produits et préparations sans viande
-  Autres viandes de boucherie (hors volailles)
-  Autres viandes (y compris volailles)
-  Plats cuisinés
-  Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
-  Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)
-  Viande bovine
-  Plats cuisinés
-  Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
-  Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)



DES CONSERVES DE CHARCUTERIE OVINE EXISTENT

Pays		Pays-Bas		
		A&P Maxis 35 caisses	C1000 25 caisses	Albertheign 20 caisses
A la coupe	Boucherie			 55 Dont 5 élaborés 40 5
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)	 75 20 5	 65 30 5	 75 20 5
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Libre service	Viandes de boucherie	 75 Dont 5 élaborés 20 5	 65 Dont 5 élaborés 30 5	 45 Dont 5 élaborés 50 5 Dont 1 élaborés
	Charcuterie-traiteur (plats cuisinés compris)	 90 10 5	 80 15 5	 69 30 1
	Spécial plats cuisinés (si différent de charcuterie-traiteur)			
Surgelés		 70 20 10 5 5	 70 20 10 5 5	 80 15 5 10 5
Conserves	Charcuterie	 75 20 5	 75 20 5	 80 20 5
	Plats cuisinés	 75 20 5	 75 20 5	 78 20 2

Il ressort essentiellement des résultats présentés ci-contre une opposition entre un des supermarchés observés (Albertheign) et les deux autres.

Cette opposition s'explique par le fait que l'enseigne évoquée précédemment ne correspond pas à un hypermarché "classique", mais plutôt à un magasin "haut de gamme".

Notamment, il peut être signalé, pour ce

magasin, une plus forte proportion de viande de bœuf dans les rayons libre-service viandes de boucherie et charcuterie-traiteur, ou encore une absence de charcuterie à base de viande ovine au rayon conserves.

Toutefois, Albertheign se distingue principalement par l'offre, "à la coupe", d'un rayon boucherie qui n'existe pas dans les deux autres supermarchés visités. En consé-

quence, ce rayon n'a pas été pris en considération pour définir les situations moyennes.

Légende

■	Autres viandes (y compris volailles) + produits et préparations sans viande
■	Autres viandes de boucherie (hors volailles)
■	Autres viandes (y compris volailles)
■	Plats cuisinés
■	Viande bovine
■	Viande ovine
■	Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
■	Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)



## UNE ASSEZ BONNE HOMOGENÉITÉ DANS CHAQUE PAYS

L'analyse de ces résultats détaillés met en évidence des différences entre les enseignes visitées dans un même pays.

Toutefois, à l'exception de deux particularités dont les origines sont identifiables (caractéristique liée à une action ponctuelle dans un cas et au profil du

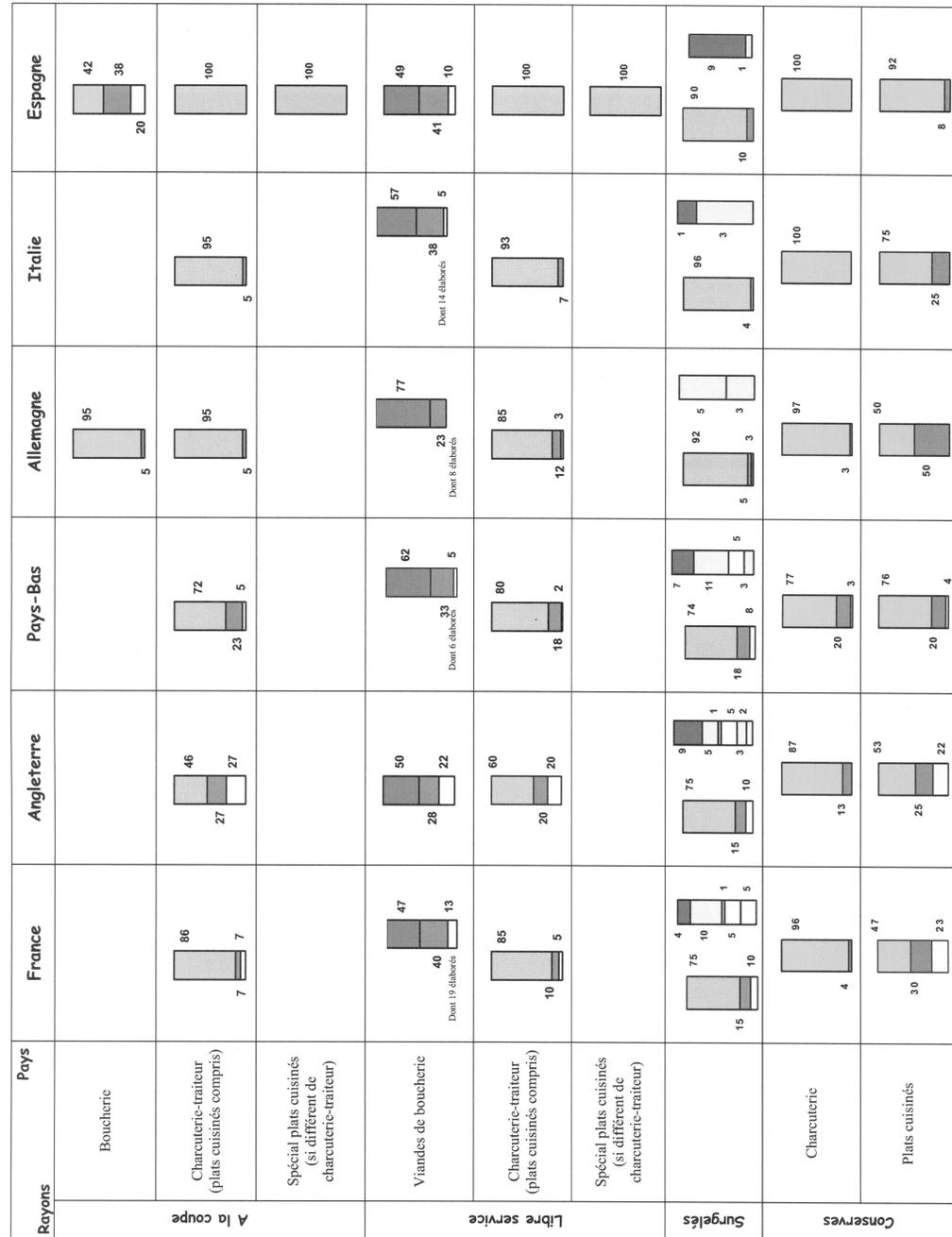
magasin observé dans l'autre) et dont il n'a pas été tenu compte lors de la détermination des situations moyennes, il ne ressort pas d'hétérogénéité majeure.

En effet, les grands schémas de distribution, plus particulièrement en matière de viande bovine et de viande ovine, demeurent similaires dans tous les hypermarchés et/ou supermarchés d'un pays donné. Pour l'essentiel, les nuances évoquées semblent résulter de politiques commerciales sensiblement dis-

tingtes selon les enseignes considérées.

Par conséquent, tout en aboutissant au lissage de spécificités imputables à des stratégies d'entreprises ou de groupes, les cas moyens obtenus paraissent suffisamment représentatifs des tendances principales des pays étudiés pour servir de base à la confrontation des positions relatives des offres en viande bovine et en viande ovine constatées pour chacun d'eux.

### ANGLETERRE, L'OFFRE LA PLUS ÉQUILIBRÉE EN BOVINS ET OVINS



#### Légende

- Autres viandes (y compris volailles) + produits et préparations sans viande
- Autres viandes de boucherie (hors volailles)
- Autres viandes (y compris volailles)
- Viande bovine
- Plats cuisinés
- Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
- Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)
- Viande ovine
- Plats cuisinés
- Préparations élaborées (hachés, panés, saucisses fraîches, brochettes, ...)
- Muscles et pièces portions (morceaux ou filets hors panés)

Sans avoir la prétention de présenter une liste exhaustive de toutes les situations en matière d'organisation d'hypermarchés et de supermarchés, il est intéressant de relever quelques caractéristiques essentielles qui peuvent être dégagées suite à la comparaison des offres "moyennes" en viande bovine et en viande ovine de chacun des pays étudiés.

### BOUCHERIE À LA COUPE : SEULEMENT EN ALLEMAGNE ET EN ESPAGNE.

Dans l'échantillon analysé, il est à noter la présence d'un rayon boucherie "à la coupe" uniquement en Allemagne et en Espagne. De plus, les proportions de viande bovine et de viande ovine constatées ne sont significatives qu'en Espagne, pays où un certain équilibre entre les différentes espèces proposées à ce type de rayon est notable.

Tous les pays ont un rayon charcuterie traiteur "à la coupe". Cependant, ils doivent être distingués. Certains, comme l'Allemagne, l'Italie et l'Espagne présentent des proportions de viande bovine et de viande ovine faibles, voire totalement nulles. La France peut être rattachée à cette catégorie de pays, même si elle s'en démarque sensiblement par un poids de la viande ovine identique à celui de la viande de bœuf.

Pour deux autres (Angleterre et Pays-Bas), la part de la viande bovine s'avère élevée (plus de 20 %). En revanche, ces deux pays ne sont pas homogènes en terme d'offre de viande ovine. Cette offre est ainsi marginale aux Pays-Bas (5 %), alors qu'elle est équivalente à celle de la viande de bœuf en Angleterre (27 %).

Seuls les hypermarchés espagnols proposent un rayon spécial plats cuisinés "à la coupe". Mais la viande bovine, tout comme la viande ovine, est absente de ce rayon. En outre, le même phénomène est observable en libre-service.

### LES RAYONS LIBRE-SERVICE ALLEMANDS DOMINÉS PAR LE PORC

Concernant les viandes de boucherie, une échelle des pays peut être établie en fonction des poids respectifs de la viande bovine et de la viande ovine dans

l'offre totale. Ainsi, au bas de cette échelle se situe l'Allemagne avec une offre dominée nettement par le porc et totalement dépourvue de viande ovine. Viennent ensuite les Pays-Bas et l'Italie, pays pour lesquels la part de la viande de bœuf est supérieure à celle constatée en Allemagne et la proportion de viande ovine n'est pas nulle (5 %).

La France, mais aussi l'Espagne qui s'en rapproche le plus, se différencie principalement des deux pays précédents par une offre de viande ovine plus conséquente, bien qu'elle reste modérée (10-13 % contre 5 %).

Enfin, à l'autre extrémité de l'échelle se retrouve l'Angleterre, nation qui présente l'offre la plus équilibrée entre viandes de porc, de bœuf et de mouton.

La typologie des pays observée pour le rayon charcuterie traiteur en libre-service est voisine de celle définie pour le même rayon "à la coupe". Seuls quelques écarts sur les poids relatifs peuvent être signalés. Les plus marquants se rapportent à l'Angleterre, où les proportions relevées en libre-service sont moindres, à la fois pour la viande bovine et la viande ovine (20 % au lieu de 27 %), et à l'Allemagne, où en libre-service une place, certes peu importante (3 %), est accordée à la viande ovine alors que la part de la viande de bœuf représente plus du double de celle enregistrée "à la coupe".

### RAYONS SURGELÉS : PLATS CUISINÉS MAJORITAIRES EN ANGLETERRE

Deux classes sont identifiables parmi les pays étudiés. Ainsi, l'offre constatée en Allemagne, Italie et Espagne se caractérise par une proportion cumulée de viande bovine et de viande ovine qui ne dépasse pas 10 %. Toutefois, ces trois pays ne sont pas similaires en tout point :

- la viande ovine est seulement présente dans les supermarchés allemands ;
- l'Allemagne et l'Italie proposent quasi exclusivement des préparations élaborées, alors que les plats cuisinés sont prépondérants en Espagne.

Pour les trois autres pays (France, Angleterre et Pays-Bas), la part des viandes de bœuf et de mouton dans

l'offre totale du rayon atteint 25 %. Mais pour eux aussi, certaines spécificités peuvent être soulignées. En effet, l'offre française est relativement équilibrée entre plats cuisinés, préparations élaborées, muscles et pièces portions, alors que les plats cuisinés sont largement majoritaires en Angleterre, et qu'aux Pays-Bas sont uniquement proposés des plats cuisinés et des préparations élaborées.

### DES CONSERVES DE CHARCUTERIE OVINE AUX PAYS-BAS

En matière de conserves de charcuterie, les Pays-Bas se distinguent des autres nations avec, même si elle reste marginale (3 %), une offre de produits à base de viande ovine. En outre, ils constituent avec l'Angleterre les deux seuls pays où le poids de la viande de bœuf est significatif (13-20 %). En effet, pour les quatre autres, ce poids est infime (France, Allemagne), voire nul (Italie, Espagne).

Dans le domaine des plats cuisinés, deux pays se démarquent réellement :

- l'Allemagne où la part de la viande de bœuf apparaît prédominante (50 %),
- l'Espagne qui présente au contraire une proportion de viande bovine peu importante (8 %).

Le poids des plats élaborés à partir de bœuf est analogue dans chacun des autres pays (entre 20 % et 30 %). Cependant, deux nations (France, Angleterre) ressortent encore par une offre conséquente de préparations à base de mouton.