

Source : Agreste, Draaf Bretagne, Diffaga - Insee, Clap 2014

Le volume des abattages de viande bovine en 2015

En tonnes équivalent carcasse

	Bretagne	France	Part Bretagne/ France
Total des abattages de viande	2 021 089	5 216 554	39 %
dont gros bovins	258 616	1 239 778	21 %
dont veaux	66 678	181 020	37 %

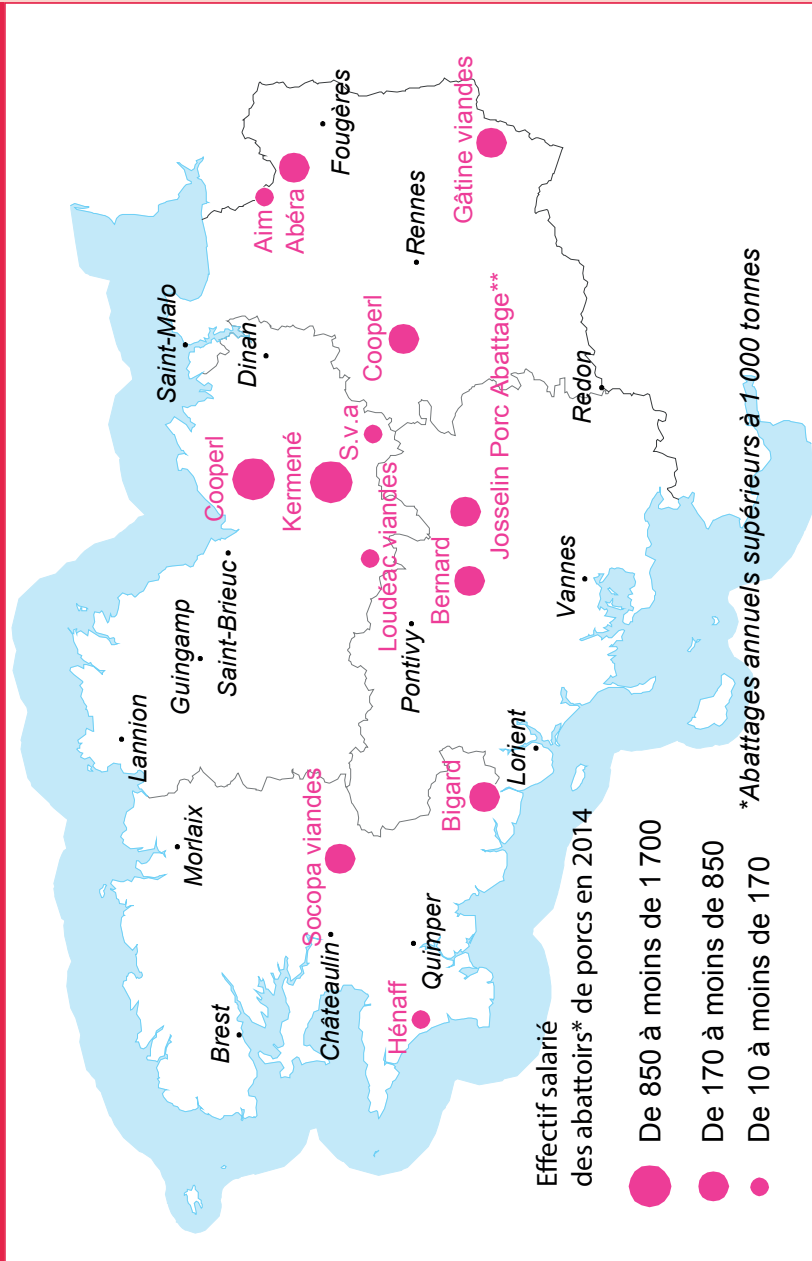
Source : Agreste, enquête auprès des abattoirs

La Bretagne produit 11 % de bovins finis en France et 22 % de la production de veaux de boucherie. En 2015, la Bretagne occupe le 1^{er} rang des treize régions métropolitaines françaises devant les Pays de la Loire pour les abattages de gros bovins, avec 21 % du tonnage. La région compte 18 sites d'abattages dont 7 abattant plus de 10 000 tonnes par an, soit 91 % de l'abattage breton. Quatre des cinq plus grands abattoirs français de bovins sont bretons. 60 % des gros bovins abattus proviennent des autres régions françaises, ce qui permet aux abattoirs spécialisés bovins bretons d'avoir un taux d'utilisation de leurs capacités de 84 %, soit 10 points de plus que pour le reste des abattoirs français.

Les abattages bretons de veaux de boucherie se classent au 1^{er} rang des régions françaises (37 % du tonnage national) devant la Nouvelle-Aquitaine (25 %). Les cinq plus gros outils bretons concentrent plus de 90 % des tonnages. 40 % des veaux abattus dans la région proviennent des deux régions limitrophes, les Pays de la Loire et la Normandie, et 4 % des autres régions françaises.

L'Ille-et-Vilaine se place au 1^{er} rang des départements français pour les abattages de gros bovins et de veaux, avec notamment la présence de deux grands abattoirs sur son territoire : SVA à Vitry et Tendriade Collet à Châteaubourg, 1^{er} site français d'abattage de veaux.

Selon FranceAgriMer, la consommation de viande bovine (bœuf et veau) baisse depuis le début de la crise économique. En 10 ans, un Français en a consommé 2,5 kg en moins, soit 24,2 kg en 2014. Le prix élevé de cette viande, ajouté aux discours environnementaux et de santé sur les viandes rouges, a contribué à la désaffection des consommateurs.



**Josselin Porc Abattage a repris les activités de GAD en 2014.
Source : Agreste, Draaf Bretagne, Diffaga - Insee, Clap 2014

Le volume des abattages de viande porcine en 2015

En tonnes équivalent carcasse	Bretagne	France	Part Bretagne/ France
Total des abattages de viande dont porcins	2 021 089	5 216 554	39 %
	1 149 160	1 967 363	58 %

Source : Agreste, enquête auprès des abattoirs

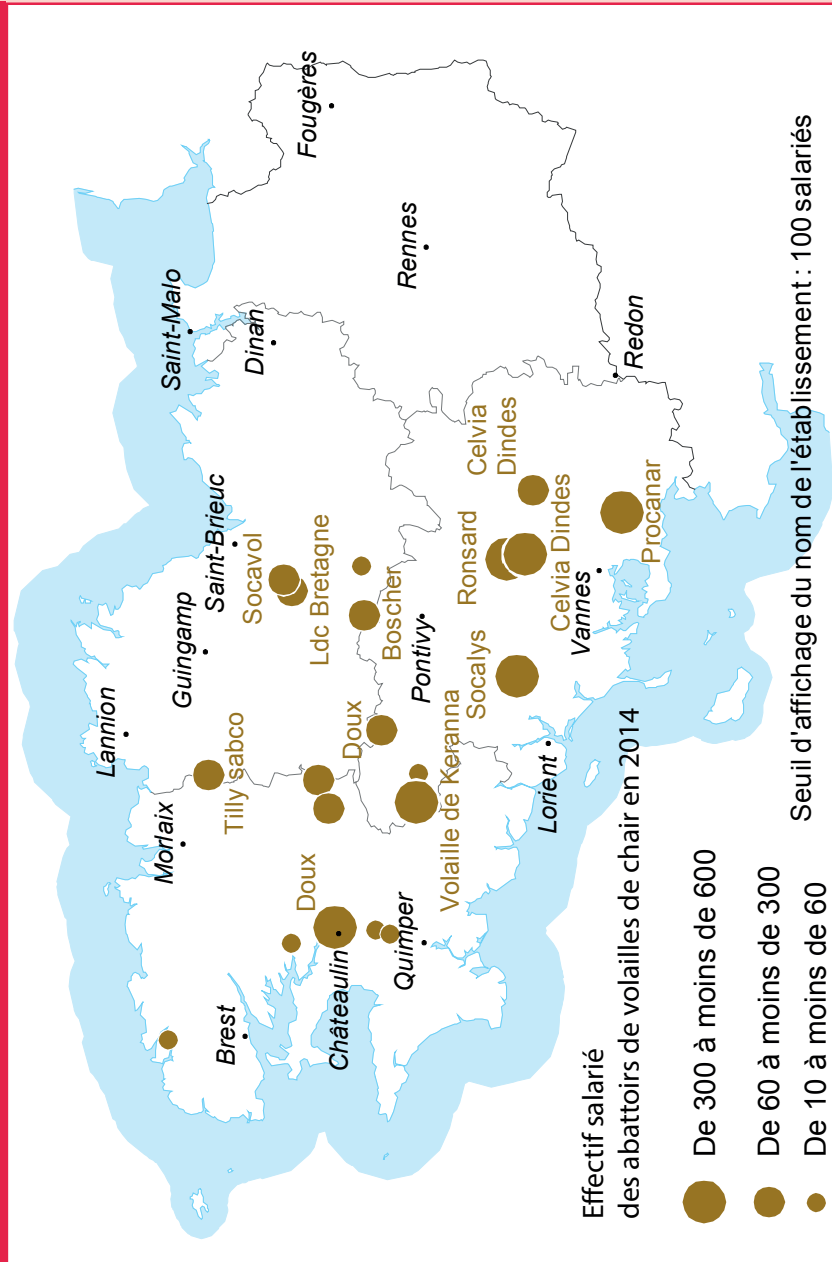
La Bretagne occupe le 1^{er} rang des nouvelles régions françaises pour la production porcine (56 % de la production nationale) avec 5 200 exploitations en 2013 et un cheptel estimé à 7,3 millions de têtes en 2015. Le Finistère et les Côtes-d'Armor sont les deux premiers départements producteurs de porcs. En 2014, la Bretagne compte 13 abattoirs de porcs (produisant plus de 1 000 tonnes par an) employant 6 700 salariés.

13 millions de porcs sont abattus en Bretagne dont 90 % élevés dans la région. La Bretagne dispose d'un des plus grands abattoirs français de porcs : Cooperl à Lamballe (Côtes-d'Armor). Néanmoins, à l'échelle européenne, ces constats sont à nuancer : avec environ 200 000 tonnes équivalent carcasses (tec) par an, les activités de la Cooperl sont loin d'atteindre celles de géants européens comme l'abattoir porcin de Tönnies à Rheda en Allemagne qui abat 1,1 million de tec par an.

Le secteur de l'abattage porcin est fragilisé par la concurrence internationale, notamment du fait de pays à coûts de main-d'œuvre plus faibles, dont l'Allemagne et l'Espagne. Les surcapacités d'abattage ont aussi été souvent considérées comme un élément de vulnérabilité de la filière porcine bretonne. Mais, depuis la fermeture de GAD à Lampaul-Guimiliau (Finistère), fin 2013, le taux d'utilisation des chaînes d'abattage porcin est estimé à 85 %.

Malmenées par l'embargo russe en 2014, les exportations bretonnes de viande de porc ont, depuis, trouvé de nouveaux débouchés en Chine.

Selon FranceAgriMer, la viande de porc, y compris sous forme transformée, reste la viande la plus consommée en France, malgré son recul depuis presque 20 ans (- 10 % de la consommation individuelle de porc entre 1994 et 2014). En 2014, un Français a consommé 32,5 kg de porc dont les trois quarts en charcuterie. Le porc bénéficie d'un prix modique, en faible augmentation, et d'une importante diversité de produits.



Source : Agreste, Draaf Bretagne, Diffabatoval - Insee, Clap 2014

Le volume des abattages de volailles de chair en 2015

En tonnes équivalent carcasse	Bretagne	France	Part Bretagne/ France
Total des abattages de viande (en tec)	2 021 089	5 216 554	39 %
dont poulets	347 579	1 044 500	33 %
dont dindes	142 285	340 228	42 %
Découpes de volailles et de lapins (en tonnes)	248 990	659 920	38 %

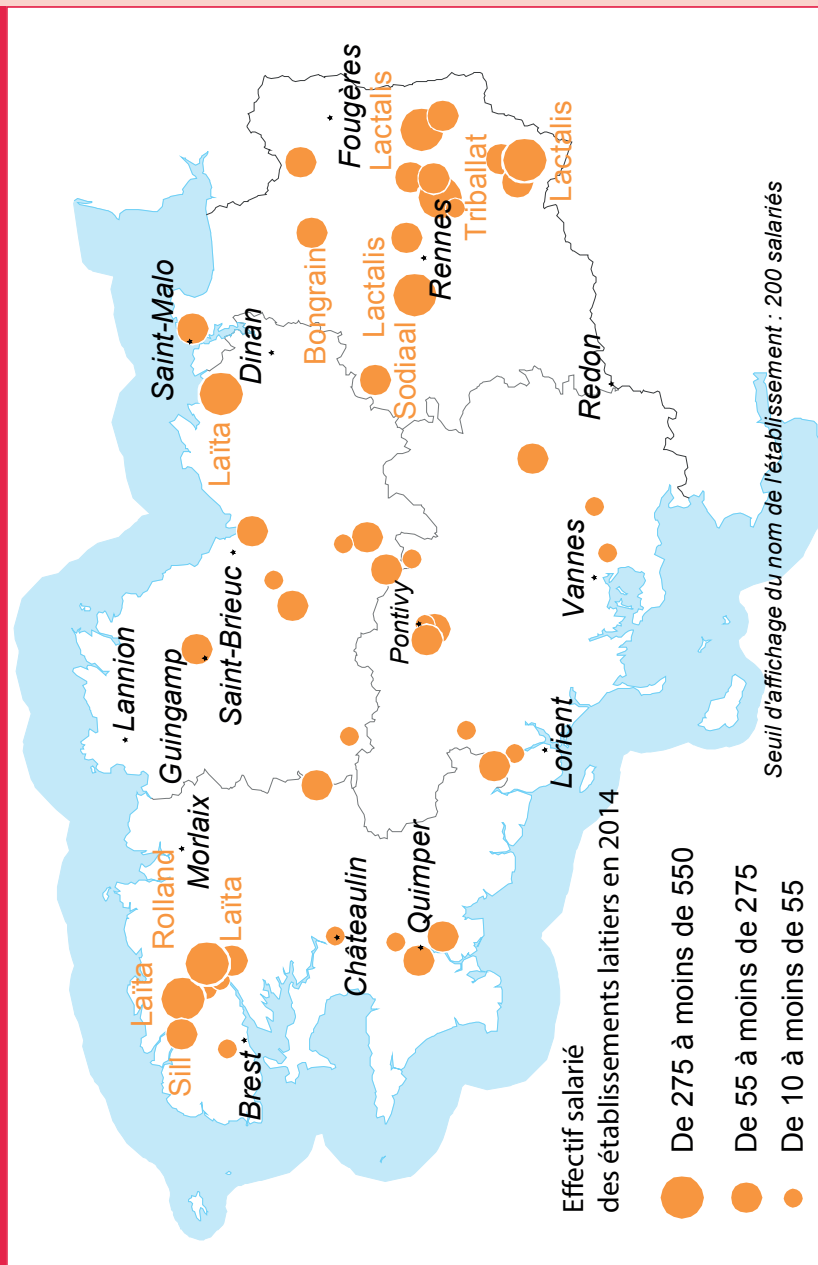
Source : Agreste, enquêtes auprès des abattoirs et des ateliers de découpe

La Bretagne occupe le 1^{er} rang des nouvelles régions françaises pour la production de volailles de chair avec 2 900 exploitations spécialisées. Elle fournit le tiers de la production nationale de volailles de chair.

En volaille, sur la vingtaine d'abattoirs spécialisés, une quinzaine dépassent annuellement les 10 000 tonnes équivalent carcasse et réalisent 95 % des tonnages régionaux. Dans le reste de la France, seul un tiers des abattoirs dépasse ce seuil. La région abrite le plus grand abattoir au niveau national (Doux à Châteaulin).

La production de poulets est majoritairement orientée vers le poulet standard, notamment le poulet entier congelé destiné à l'export vers les pays du Proche-Orient et du Moyen-Orient. Le taux d'exportation des entreprises bretonnes, de 46 % en 2012, recule à 26 % en 2013. En juillet 2013, la suppression des aides à l'exportation a fragilisé la filière entière. En amont, la production de volailles a reculé en 2014. Après les restructurations de Doux et Tilly-Sabco, et avec l'évolution favorable de la parité euro-dollar, la filière export repart. Fin 2014, le groupe LDC s'est rapproché de Sofiprotéol, a racheté la partie activité abattage de Glon-Sanders et a ainsi créé la Société Bretonne de Volaille. Toutefois, en 2015, les exportations baissent et les importations de pays tiers, notamment du Brésil, mais aussi d'Europe (de l'Allemagne et de la Pologne) fragilisent la filière.

La volaille est désormais la seconde viande la plus consommée en France, dépassant la viande bovine depuis 2012. La consommation individuelle de volaille qui s'élevait à 16 kg par habitant en 1980, atteint désormais 26,3 kg par habitant, soit une hausse de 64 % en 35 ans. Cette évolution s'explique, d'une part, par un prix relativement bas par rapport aux autres viandes et, d'autre part, par une innovation constante qui accompagne les nouvelles attentes des consommateurs (praticité, forte diversité de produits, goût consensuel...). La consommation de poulet se développe au détriment des autres volailles, notamment la dinde ; ce sont les produits transformés (comme les panés, découpes aromatisées, etc.) qui sont les plus dynamiques. La viande de volaille consommée par les Français hors de leur foyer est très majoritairement importée.



Le volume des produits de l'industrie laitière en 2015

	Bretagne	France	Part Bretagne/ France
Livraisons de lait (1 000 l)	5 421 735	24 566 911	22 %
Produits intermédiaires dont :			
lait en poudre en vrac (t)	186 211	325 177	57 %
lactosérum liquide ou concentré (t ES*)	68 102	500 701	14 %
Produits finis dont			
laits liquides conditionnés (1 000 l)	624 331	3 377 772	18 %
crème conditionnée (t)	90 470	420 906	21 %
beurre	95 889	367 817	26 %
laits fermentés dont yaourts et desserts lactés (t)	88 379	2 268 447	4 %
fromages de vache sauf fondus (t)	234 405	1 781 669	13 %
dont emmental (t)	128 157	253 318	51 %

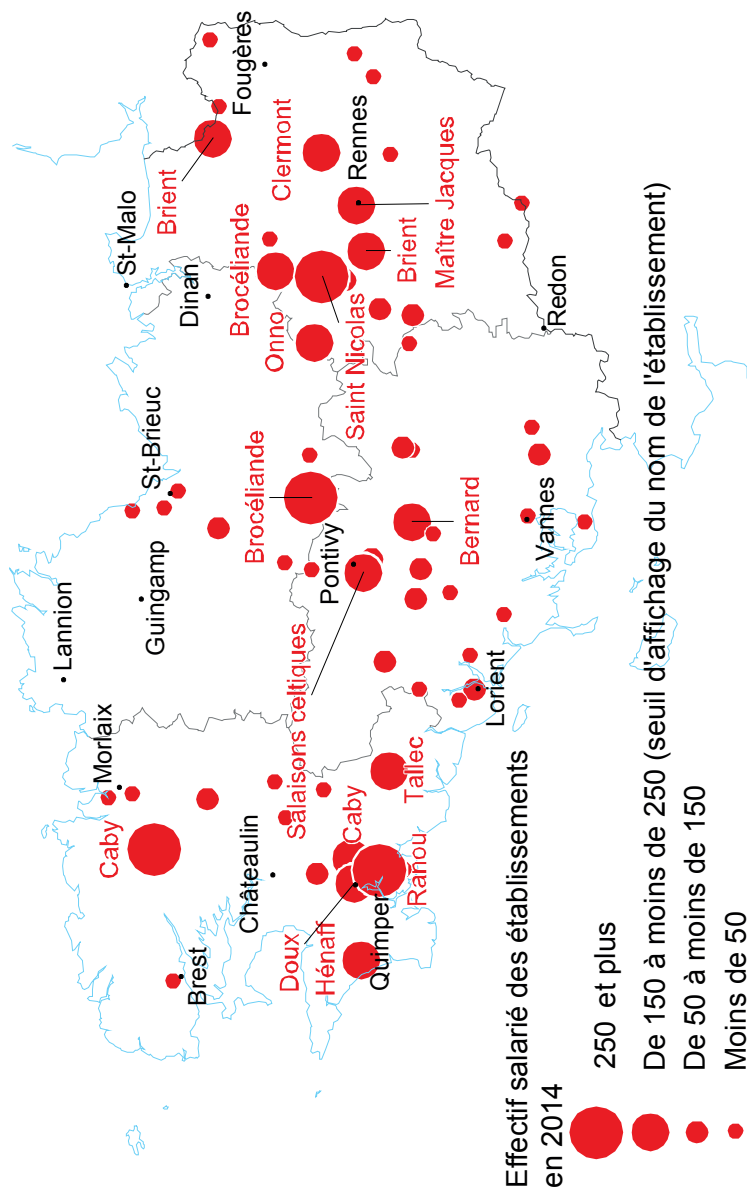
* ES : Extrait sec
Source : Agreste, enquête annuelle laitière

Avec 12 000 exploitations spécialisées dans la production laitière, la Bretagne produit 22 % du lait français. En 2014, l'industrie laitière bretonne est présente dans 37 établissements de plus de 20 salariés. Elle emploie 6 500 salariés (10 % des effectifs nationaux du secteur). La région est orientée vers la production de beurre (un quart du tonnage national), d'emmental, de lait conditionné et de lait en poudre écrémé. La fabrication de ces différents produits laitiers progresse. L'industrie laitière bretonne investit dans les unités de production de lait en poudre et notamment de lait infantile à destination des pays tiers, principalement la Chine. En 2016, le groupe Synutra, 3^e groupe chinois des produits laitiers infantiles, a inauguré la plus grande tour de séchage d'Europe de poudre de lait à Carhaix (Finistère).

La Bretagne est bien positionnée sur les produits bio : 57 % du beurre bio fabriqué en France, 30 % des crèmes conditionnées et 36 % des yaourts.

L'industrie laitière bretonne sait aussi innover ; Valorial, pôle de compétitivité agroalimentaire, travaille, entre autres, sur le lait et les produits dérivés. C'est également une industrie diversifiée qui développe, par exemple, la production de lactosérum, ou petit lait, qui fait un retour dans l'alimentation humaine (poudre infantile, chocolaterie...).

La consommation de lait ne cesse de baisser en France : 51 litres par habitant en 2015, contre 61 litres en 2003 d'après Syndilait. Les raisons principales de cette baisse sont la place de plus en plus faible du lait dans le petit déjeuner des Français, la crainte de l'intolérance au lactose et la remise en cause des bienfaits du lait pour la santé. La consommation de yaourts, plus attrayants pour les enfants que le lait liquide, et de fromages, ne cesse d'augmenter en France comme en Europe.



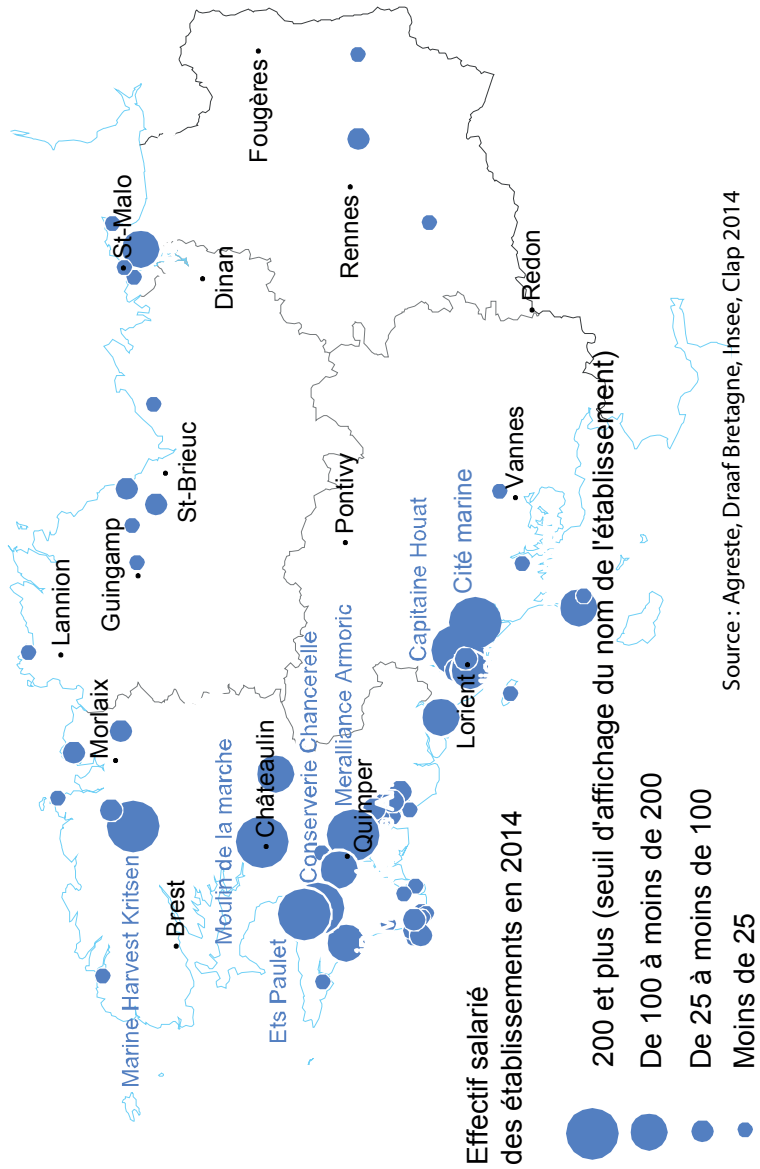
Source : Agreste, Draaf Bretagne - Insee, Clap 2014

En Bretagne, la charcuterie industrielle occupe 60 établissements et 5 700 salariés. En 2013, la production bretonne (337 200 tonnes) représente le tiers du tonnage national de produits de charcuterie et salaisons.

Les produits fabriqués sont plus élaborés que ceux issus des secteurs des viandes de boucherie et de volaille et dégagent un taux de valeur ajoutée plus élevé : 24 % en 2014, contre respectivement 13 % pour les viandes de boucherie et 17 % pour celles de volaille. Les débouchés des industries des produits à base de viandes sont aussi davantage nationaux. Le taux d'exportation est de 8 %, contre 15 % en viandes de boucherie et 26 % en viandes de volaille.

Avec 31 % des volumes, la charcuterie (hors saucisses fraîches à cuire et charcuterie de volailles) est le deuxième groupe de produits carnés le plus acheté par les ménages français (712 500 tonnes en 2014). Les quantités achetées de charcuterie augmentent régulièrement. Un ménage en achète en moyenne toutes les semaines. Le jambon cuit représente 30 % des volumes de charcuterie et constitue un marché stable. Alors que les produits « terroirs », comme l'andouillette et le boudin, séduisent moins, la consommation de produits prêts à cuisiner (comme les lardons) ou prêts à consommer et conviviaux (comme les rillettes) augmente.

Les effectifs salariés des établissements de l'industrie du poisson en 2014

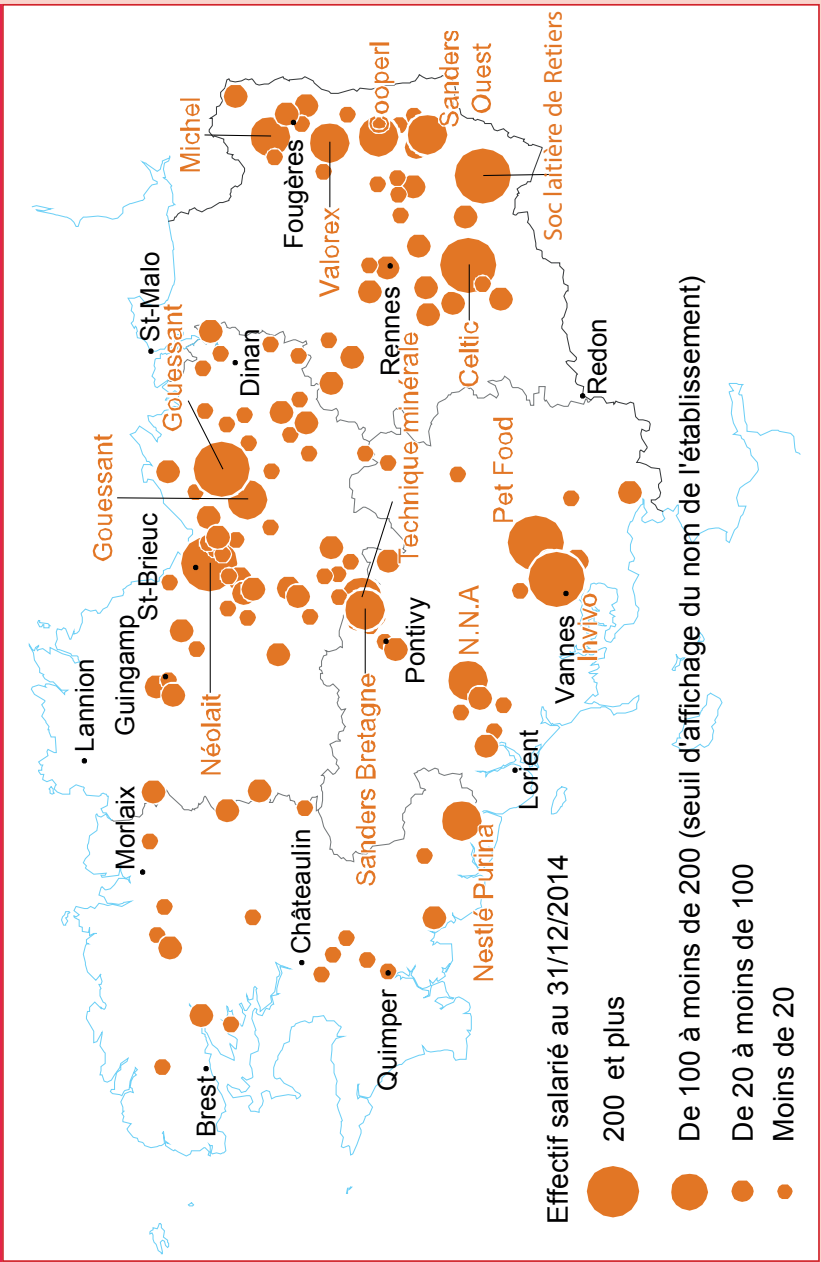


Source : Agreste, Draaf Bretagne - Insee, Clap 2014

Première région de pêche française, la Bretagne assure 47 % des ventes de pêche en France. Région d'excellence pour l'industrie du poisson, elle représente 28 % des entreprises françaises de cette activité et 34 % du chiffre d'affaires. 80 établissements et 3 600 salariés transforment les produits de la mer en Bretagne. Les trois quarts des salariés bretons de l'industrie du poisson travaillent dans le Finistère. Toutefois, fin 2015, la fermeture de Marine Harvest Kritsen, leader mondial du saumon, à Poullaouen, site historique, a endeuillé ce secteur dans le département. La conserverie et la salaison de saumon et de truite constituent les deux activités principales de la transformation du poisson en Bretagne. Cette activité fait plus appel à la main-d'œuvre féminine que les autres IAA. Les ouvrières des conserveries, appelées autrefois les penn sardines, effectuent traditionnellement le travail de préparation des poissons bleus (sardines, maquereaux, anchois). C'est aussi une industrie innovante. La Bretagne possède en effet l'unique chalutier d'Europe équipé d'une usine de pâte à surimi à son bord. Si les industriels du secteur exportent de moins en moins, la production répond aux besoins des consommateurs français.

En France, la consommation moyenne de produits issus de la pêche et de la pisciculture ne cesse de croître depuis 10 ans pour atteindre 35,2 kg par habitant et par an. Selon une étude FranceAgriMer, 62 % des consommateurs français disent manger du poisson une à deux fois par semaine. Saumon, cabillaud, lieu noir et crevettes cuites forment le peloton de tête des produits aquatiques frais les plus prisés par les Français. Au rayon des produits élaborés, les Français sont friands de conserves de sardines, maquereaux et thon au naturel ou à l'huile, de saumon fumé. 95 % des ménages achètent des conserves de poisson au moins une fois dans l'année.

Les effectifs salariés de la fabrication d'aliments pour animaux en 2014



Source : Agreste, Draaf Bretagne - Insee, Clap 2014

Le volume de la fabrication des aliments pour animaux en 2015

	Bretagne	France	Part Bretagne/ France
Aliments composés pour le bétail	8 058 344	21 066 411	38 %
dont destinés aux :			
vaches laitières	938 144	3 629 144	26 %
autres bovins	155 967	1 192 771	13 %
porcins	3 701 263	5 067 622	73 %
pondeuses	1 128 060	2 433 075	46 %
poulets de chair	1 095 009	3 408 133	32 %
dindes	629 599	1 311 707	48 %

Source : Coop de France Nutrition Animale - SNIA - enquête de branche déléguée

En Bretagne, 130 établissements et 5 300 salariés interviennent dans la fabrication d'aliments pour animaux. En matière de chiffre d'affaires, le secteur de la fabrication d'aliments pour animaux se place au troisième rang des IAA bretonnes, derrière les industries des viandes et l'industrie laitière. C'est le secteur où les coopératives sont le plus représentées (cf. graphique p.12).

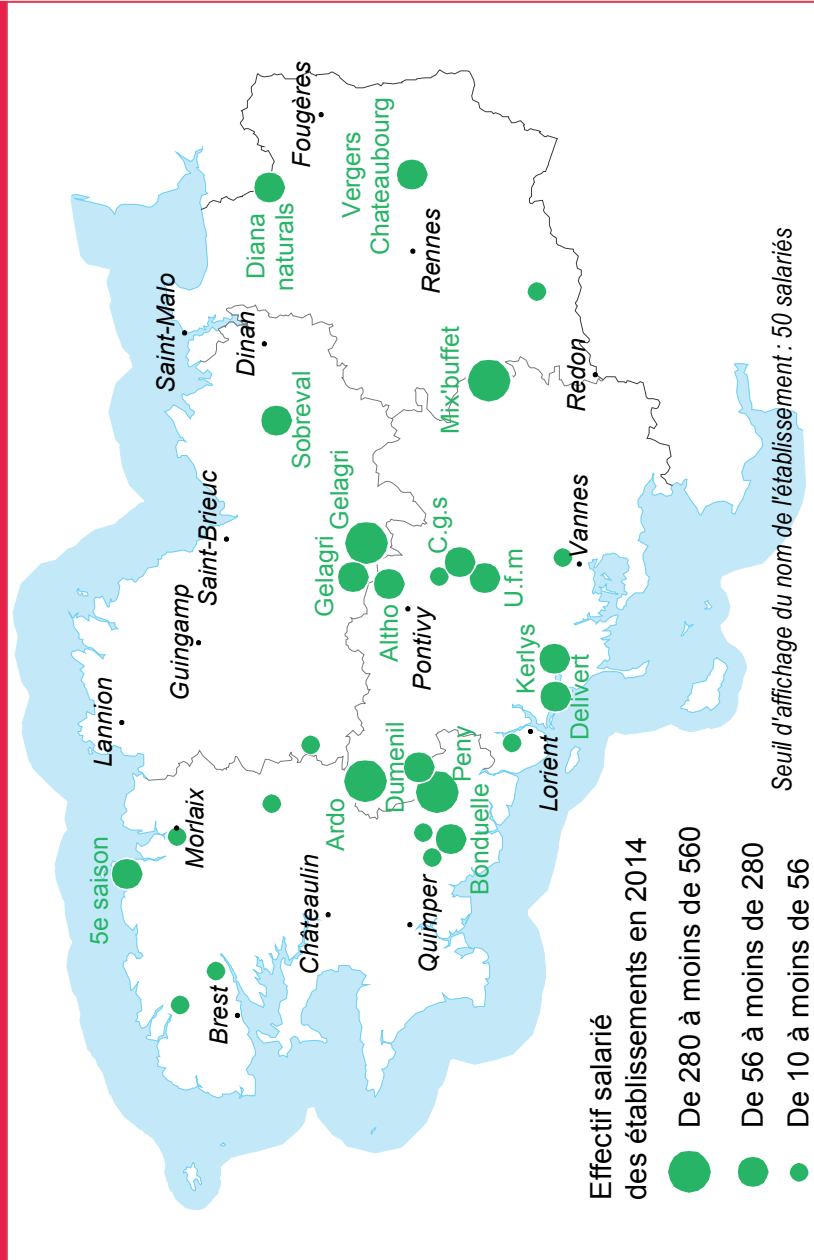
Si cette activité comprend la fabrication d'aliments pour animaux familiers (pet food), la production bretonne est surtout destinée à l'alimentation des animaux de ferme. La production régionale assure 38 % de la production nationale. Les 8 millions de tonnes produites en Bretagne sont principalement destinées aux porcs (46 %), aux volailles (36 %) et aux bovins (14 %). Le tonnage baisse régulièrement depuis plusieurs années pour les aliments destinés aux granivores, en rapport avec l'évolution des cheptels, l'amélioration des performances zootechniques diminuant les besoins des animaux, et le développement de la fabrication d'aliment à la ferme.

Les fabrications bretonnes sont essentiellement destinées au marché national, le taux d'exportation se limitant à 7 %. La nature pondéreuse de l'aliment du bétail et la proximité des clients que sont les élevages expliquent ce faible taux.

En 2012, la production industrielle d'aliments composés pour animaux de ferme en France s'élève à près de 22 millions de tonnes. Avec l'augmentation des aliments complémentaires pour la filière bovine, la part totale des composants protéiques, tourteaux essentiellement, s'accroît légèrement depuis 2006. Parmi eux, les tourteaux de soja, d'origine américaine, cèdent du terrain à ceux de tournesol, produits sur le continent. La part des composants énergétiques destinés aux volailles et aux porcs constitués essentiellement de céréales, s'est réduite. Le blé conserve sa première place avec près de la moitié des céréales utilisées.¹

¹ - Agreste Primeur - N° 317- Les matières premières dans les aliments composés pour animaux de ferme en 2012 - Retour des tourteaux de tournesol, repli continu des tourteaux de soja

Les effectifs salariés de l'industrie de transformation de fruits et légumes en 2014



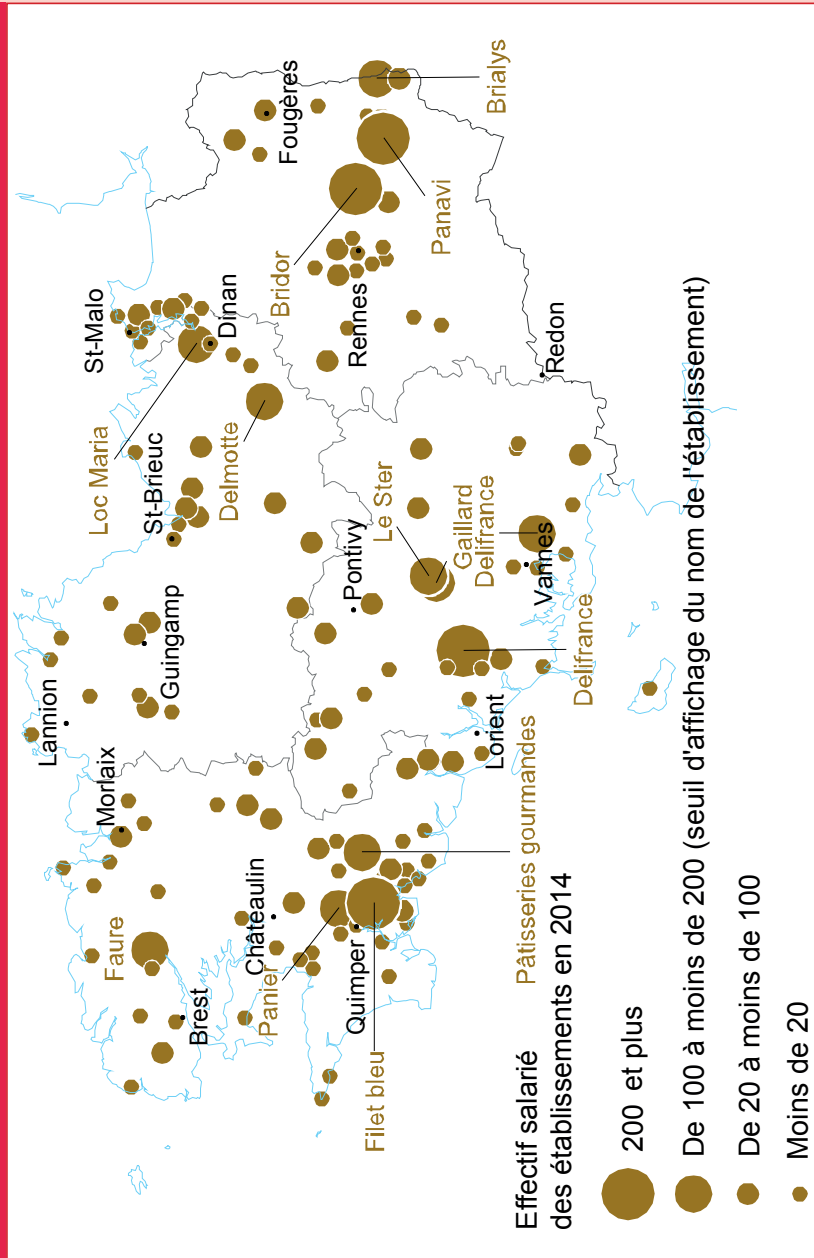
Source : Agreste, Draaf Bretagne - Insee, Clap 2014

La Bretagne est la première région française productrice pour plusieurs légumes : 80 % des choux-fleurs et des artichauts produits en France, plus de la moitié des épinards, le tiers des tomates et le quart des petits pois. Les cultures légumières se situent au nord du Finistère, dans les terres du Morbihan et aussi le nord des Côtes-d'Armor et de l'Ille-et-Vilaine. L'activité industrielle des fruits et légumes est développée dans 80 établissements bretons et emploie 3 800 salariés. La transformation, la surgélation et la conservation de légumes représentent plus de 80 % de cette activité. Des leaders du marché sont implantés en Bretagne comme Bonduelle (conserves, surgelés, salades en sachet), d'Aucy du groupe Cécab (conserves, surgelés, plats préparés), Ardo (légumes surgelés), Kerlys (conserves de légumes) ou encore Mix Buffet (conditionnement de salades).

Le programme « Manger au moins 5 fruits et légumes par jour » lancé en 2007 n'a pas fortement modifié les comportements alimentaires des Français selon l'Insee¹. Entre 2006 et 2008, la consommation de légumes progresse de 0,6 % par an et par habitant en volume. Depuis 2009, la consommation en légumes est restée stable en moyenne annuelle, celle de fruits a progressé (+ 1 % par an et par habitant en volume). Les consommateurs français préfèrent les surgelés aux conserves. Les seniors consomment plus de légumes que les jeunes ou les familles. En mettant en place des produits plus élaborés, plus rapides d'utilisation avec un packaging amélioré, les entreprises bretonnes de la transformation légumière innovent dans ce secteur et s'adaptent aux besoins des consommateurs.

1 - Insee Première - N°1 568- Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements

Les effectifs salariés de l'industrie de la panification en 2014



Source : Agreste, Draaf Bretagne - Insee, Clap 2014

La production de farine en 2015-2016

En tonnes	Bretagne	France	Part Bretagne/ France
Total farine de blé tendre dont :	164 912	4 074 902	4 %
<i>destinée à la panification</i>	80 609	2 239 527	4 %
<i>destinée à la biscuiterie, biscuiterie et prod. de régime</i>	38 156	935 644	4 %

Source : FranceAgriMer, « Marché des céréales », campagne 2015/2016 (du 1/07/2015 au 30/06/2016)

La boulangerie-pâtisserie industrielle (y compris la fabrication de biscuits et de biscottes) emploie 5 100 salariés en Bretagne travaillant dans 140 établissements. Les entreprises de ce secteur sont surtout des PME. La plupart des établissements appartiennent à des entreprises contrôlées par des groupes régionaux, comme l'établissement breton le plus important de ce secteur, Bridor, filiale du groupe breton Le Duff, leader mondial du café-boulangerie (bakery café). L'usine bretonne fabrique le pain et les viennoiseries des points de vente du groupe. La biscuiterie-biscuiterie représente 58 % des établissements et 36 % des salariés. En effet, en dehors des productions classiques, ce secteur agroalimentaire, fort des spécialités régionales (galettes, crêpes, gâteaux au beurre, craquelins...) se diversifie, et de petites entreprises réparties sur tout le territoire travaillent à la fabrication de ce patrimoine gourmand breton. L'industrie laitière (beurre, crème, poudre de lait) et celle des ovoproduits, très présentes en Bretagne, participent à cette activité. La boulangerie et la pâtisserie industrielles se caractérisent par des ratios financiers élevés ; les taux de valeur ajoutée (29 %), de marge (45 %) et d'exportation (21 %) sont parmi les plus importants des IAA bretonnes.

Selon l'Insee, la consommation de pain diminue, tandis que celle de produits élaborés à base de céréales (pâtes, biscottes, biscuits, riz, farine...) augmente, ce qui laisse des perspectives d'avenir à la boulangerie-pâtisserie industrielle.