

SOMMAIRE

INTRODUCTION

1 LE CADRE DE L'ANALYSE.

1.1 LA SEGMENTATION DU MARCHÉ DE LA VOLAILLE ET DES PEV : CINQ SEGMENTS, 150 FABRICANTS, 420 000 TONNES DE PRODUITS FINIS ET PLUS DE 200 000 TONNES DE VIANDE DE VOLAILLE MISES EN ŒUVRE.

1.1.1 Les élaborés crus

1.1.2 Les produits panés : 105 000 t de produits finis. 58 000 t de matière première.

1.1.2.1 Produits fourrés

a. Les escalopes cordon bleu

b. Les produits dits « cordons bleus »

c. Les escalopes fourrées ou gratinées.

d. Les produits dits « panés » ou « croq »

1.1.2.2 Produits panés de type « nuggets ou beignets »

1.1.3 Les produits élaborés cuits

1.1.4 Charcuterie de volailles : Univers 70 KT dont 20 kT de blancs et jambons

1.1.4.1 Les blancs et jambons

1.1.4.2 Les saucisses Knacks

1.1.4.3 Les mousses et terrines

1.1.4.4 Les aides culinaires

1.1.5 Les produits traiteurs

1.1.6 Les transformations sur le point de vente (GMS ou artisans).

1.1.7 Récapitulatif

1.2 LA CONJONCTURE AVICOLE, RÉVÉLATEUR DES ÉVOLUTIONS STRUCTURELLES.

1.2.1 Un retour en force de la viande bovine dans la consommation des ménages

1.2.2 Le renchérissement des coûts de production de la volaille standard, et une perte de compétitivité des produits de volaille

1.2.3 L'effondrement des exportations françaises vers l'UE

1.3 UNE PÉNÉTRATION CROISSANTE DES VOLAILLES EN PROVENANCE DES PAYS TIERS SUR LE MARCHÉ COMMUNAUTAIRE

1.3.1 Des importations françaises essentiellement d'origine communautaires

1.3.2 Le boom des importations communautaires en provenance des Pays Tiers

1.3.2.1 Evolution chiffrée

1.3.2.2 Les réactions

2 L'ÉTAT DES LIEUX : UN FILET EN VAUT-IL UN AUTRE ?

2.1 ENQUÊTE AUPRÈS DE L'INDUSTRIE ET ÉTAT DES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES

2.1.1 Les constats quantitatifs : pénétration de la matière première importée

2.1.1.1 Le segment des panés

2.1.1.2 Le segment des blancs et jambons : 5000 tonnes de matières premières poulet à reconquérir, autant à protéger

2.1.1.3 Les volailles cuites

2.1.1.4 Les produits traiteurs et les plats cuisinés.

- 2.1.2 Constats qualitatifs : les attentes des transformateurs.
 - 2.1.2.1 Eléments des cahiers des charges
 - 2.1.2.2 Type de contrôles effectués
 - 2.1.2.3 En conclusion sur les attentes des transformateurs
- 2.1.3 Signes officiels de qualité et PEV
 - 2.1.3.1 L'avis des opérateurs rencontrés
 - 2.1.3.2 Quelle est la matière première la mieux adaptée à la transformation ?
 - Le type génétique influence la qualité des blancs et jambons.
 - Un stress avant l'abattage peut dégrader la qualité de la viande

Perspectives

- 2.2 ENQUÊTE AUPRÈS DE LA DISTRIBUTION.
 - 2.2.1 Généralités sur les PEV
 - 2.2.2 Importance des marques de distribution sur les PEV
 - 2.2.3 Hiérarchisation des critères d'achat
 - 2.2.4 Eléments d'analyse marketing

3 DIAGNOSTIC ET SCÉNARIOS

- 3.1 DIAGNOSTIC : FAIBLE COMPÉTITIVITÉ EUROPÉENNE SUR LE MARCHÉ DYNAMIQUE DES VIANDES DESTINÉES AUX PEV
 - 3.1.1 Des écarts de coûts de revient sur la matière première
 - 3.1.2 Progression des PEV aux dépens de la volaille fraîche sur le marché intérieur
 - 3.1.3 Une filière avicole ne maîtrisant pas ces évolutions de consommation
- 3.2 SCÉNARIOS QUANTITATIFS
 - 3.2.1 Quels volumes à l'horizon 2006 ?
 - 3.2.2 Évolution de la production de PEV : de 370 000 T à 520 000 T
 - 3.2.3 Efficacité des mesures de protection tarifaires et sanitaires
 - 3.2.3.1 Des mesures de protection tarifaire difficiles à mettre en œuvre et à l'efficacité aléatoire.
 - 3.2.3.2 Des mesures sanitaires plus crédibles.
 - 3.2.4 Efficacité des mesures de promotion.
 - 3.2.5 Écarts de prix entre volailles communautaires et d'importation Pays Tiers.
 - 3.2.5.1 Le prix de la volaille communautaire
 - 3.2.5.2 Les évolutions monétaires
 - 3.2.6 Raisonnement des scénarios
 - 3.2.7 Eléments de modulation des scénarios

ANNEXES