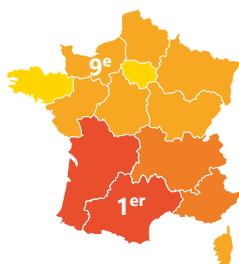


# 10

## LE MOUTON en Normandie

Cheptel ovin total :

- > 1 000 000 de têtes
- 500 000 à 1 000 000
- 100 000 à 500 000
- < 100 000



### 2 % DES MOUTONS FRANÇAIS

L'essentiel de la production ovine est situé dans le sud de la France. Les régions Occitanie et Nouvelle-Aquitaine concentrent à elles deux plus de 55 % de l'effectif ovin national, estimé à environ 6,5 millions de têtes.

La Normandie se situe au 9<sup>e</sup> rang des régions françaises pour son effectif ovin total. Elle possède un troupeau de taille modeste (132 800 têtes en 2022, soit 2 % du cheptel français). En effet, l'élevage ovin, relancé depuis le milieu des années 1980 reste dans de nombreux cas une activité complémentaire à un autre atelier de production.

### TROIS RACES RÉGIONALES À PRÉSERVER

Les élevages ovins de la région sont généralement composés d'animaux de race Suffolks, de Texels et de Rouges de l'Ouest. Mais, la Normandie est aussi le berceau de trois races ovines locales, aux faibles effectifs : l'Avranchin ; le Cotentin, sur les zones intérieures des terres ; et le Roussin, sur les zones littorales. Essentiellement localisés dans la Manche, leurs effectifs se maintiennent grâce à leur rusticité. Depuis 2018, la Région Normandie a mis en place un programme de sauvegarde des 25 races régionales, dont font partie les 3 races de moutons normands. Son but est de conserver le patrimoine génétique des races, d'accompagner les éleveurs au niveau technique et économique, de dynamiser ces micro-filières de valorisation et de sensibiliser le grand public à la connaissance de ces races qui font la richesse du patrimoine vivant normand.

### 90 000 BREBIS

La Normandie compte 90 000 brebis mères en 2022. En 20 ans, le cheptel de brebis-mères a perdu plus de 50 % de ses effectifs, alors que la diminution du cheptel français est un peu plus modérée, avec une baisse de 33 % sur la même période. Au niveau national, les importations de viande ovine, pourtant en baisse régulière depuis plus de 20 ans, continuent malgré tout de représenter une part importante de la consommation française : 54 %. En 2022, malgré le Brexit, le Royaume-Uni comptait

pour plus de 40 % de ces importations. L'Irlande, l'Espagne et la Nouvelle-Zélande sont les autres principaux fournisseurs des importations françaises.

*En 2023, les importations de viande marquent le pas après un rebond en 2022. La baisse des abattages est marquée en France, liée à une diminution de la production française et au recul des importations d'agneaux espagnols.*

### DES TROUPEAUX DE PETITE TAILLE

La Normandie se caractérise par une troupe ovine moyenne de petite dimension. Depuis 1997, année où l'identification des ovins est devenue obligatoire, on assiste toutefois à une restructuration du cheptel. Les petites troupes disparaissent au profit des troupeaux de plus de 200 brebis. Les ateliers ovins qui s'installent sont aussi en moyenne de taille plus importante.

Deux types d'éleveurs se distinguent : ceux pour lesquels le mouton représente l'activité principale de leur exploitation, ils détiennent généralement des troupeaux importants. À côté, on trouve de plus petits élevages (plus nombreux), souvent activité secondaire des exploitants ou exploités par des retraités ou des pluriactifs.

En 2020, le recensement agricole comptait près de 1 100 troupeaux dans des exploitations professionnelles, pour une taille moyenne de 102 moutons.



## AGNEAUX DE BERGERIE ET AGNEAUX DE PLEIN AIR

Dans la région, on rencontre deux modes de production :

- Une production d'agneaux de bergerie, souvent en complément d'un système céréalier, sur une exploitation où la surface fourragère disponible est limitée. L'agneau y est nourri essentiellement avec des céréales et coproduits issus de l'exploitation. Ce système est fréquent dans l'Eure et en Seine-Maritime.
- Une production d'agneaux en semi plein air où l'animal consomme presque exclusivement de l'herbe. Cette pratique se retrouve surtout en zone herbagère, dans des systèmes ovins spécialisés (Calvados, Manche, Orne) ou en complément d'un atelier bovin (Eure et Seine-Maritime).

## ABATTAGE ET TRANSFORMATION S'ÉLOIGNENT

Aujourd'hui, 3 outils d'abattage sont présents en Normandie pour les ovins : Carentan dans la Manche, Le Trait et Cany-Barville en Seine-Maritime. En 2000, il y avait encore 15 abattoirs d'ovins en Normandie ! Cette raréfaction et l'éloignement des abattoirs posent des difficultés et occasionnent des surcoûts pour les éleveurs, pour le transport des animaux, d'autant que les organisations

de producteurs ne sont pas présentes sur tout le territoire régional. Ceci explique notamment que nombre d'éleveurs normands se tournent vers des abattoirs des Pays de la Loire ou de Bretagne. Une part de la production de viande ovine de la région est commercialisée en filières organisées. Mais d'autres circuits existent, comme la vente directe ou les marchés en vif.

*La carte des abattoirs est grandement rebattue depuis quelques années. Dans la Manche, l'ouverture de l'abattoir intercommunal multi-espèces de Carentan contrebalance l'arrêt des activités d'abattage sur le site de Saint-Hilaire-du-Harcouët. Les abattoirs se situent désormais tous à l'extrême est ou à l'extrême ouest de la région, ce qui laisse craindre un arrêt de la production pour les élevages situés au centre de la région Normandie.*



© CA Vendée

## PRÉS-SALÉS DU MONT-SAINT-MICHEL

Les agneaux de prés-salés sont élevés dans des prairies, qui comme leur nom l'indique, sont régulièrement recouvertes par la mer. Cette alimentation spécifique donne ainsi une saveur particulière à leur viande. Les éleveurs de la Baie du Mont Saint Michel et des havres du Cotentin ont obtenu, en 2009, une appellation d'origine pour leurs agneaux. Leur viande se distingue par sa couleur rosée, la longueur des fibres et la présence de gras persillé.

Les principaux engagements de la démarche sont les suivants :

- Les agneaux doivent pâturer au moins 70 jours sur les prés salés.
- Les agneaux ont minimum 115 jours à l'abattage et, dans tous les cas, moins de 12 mois.
- L'alimentation des animaux, et notamment l'apport de compléments, est strictement encadrée. Les fourrages et la plus grande partie des céréales sont produits sur l'exploitation.
- Les brebis reproductrices doivent être issues de la zone d'élevage.

En aval de cette production, un réseau de boucher et de restaurateurs locaux entretiennent la notoriété des «Prés-salés du Mont-Saint-Michel». Il résulte de ces conditions d'élevage une viande, dotée d'une forte notoriété, attestée par des prix de vente supérieurs.



© CA Normandie

## LA CONSOMMATION DE VIANDE OVINE DIMINUE

La consommation française de viande ovine baisse régulièrement depuis le début des années 1990. En trente ans, elle a diminué de 44 %. Cette baisse est supérieure à celle qui affecte la consommation globale de viande sur la même période, marquant également une baisse de la part consacrée aux ovins dans la consommation de viande. Ainsi,

alors que la viande ovine représentait en moyenne 5,8 % de la consommation de viande d'un Français en 2000, elle n'en représente plus que 2,7 % en 2021. Celle-ci est pénalisée par le prix de vente plus élevé de la viande ovine, sa moindre praticité de préparation, et son goût prononcé qui peut déplaire à certains consommateurs.

FranceAgriMer

En France, en 2022, la consommation annuelle de viande ovine par habitant est de 2,4 kg équivalent carcasse. C'est 20% de moins en 10 ans.

Cheptel ovin en 2022						
	Normandie	Manche	Seine-Maritime	Eure	Orne	Calvados
Effectif total d'ovins	132 800	41 900	33 200	20 700	19 000	18 000
Effectif de brebis-mères	90 000	29 800	22 500	14 400	12 300	11 000

Agreste - SAA

## Les faits marquants de 2023

En 2023, la production française de mouton continue à se réduire. La consommation, quant à elle, se stabilise ; ce qui soutient l'importation. Celle-ci reste jusqu'ici dynamique en provenance du Royaume-Uni, malgré le Brexit.

Après la hausse de prix générale des produits agricoles depuis 2021, le prix du mouton a connu un recul. Celui-ci reste cependant limité et le prix supérieur aux années passées. Contrairement à l'an passé, la baisse saisonnière du prix de l'agneau de boucherie après Pâques a fait son retour.

La filière ovine s'avère par ailleurs attractive pour les opérateurs promoteurs de l'agrivoltaïsme, avec de nombreux projets, toutefois non encore aboutis.



© CA Normandie

## Démarches qualité

### Certification de conformité :

- Agneau de boucherie élevé avec sa mère (2 marques collectives) :
  - Agneau du Pays Normand pour la GMS,
  - Le Couronné Normand pour les boucheries traditionnelles.
- Agneau Filière Qualité Carrefour
- Agneaux de nos régions (SVA)

### Marque collective :

- Le Grévin

### Appellation d'origine :

- Prés-salés du Mont-Saint-Michel

## Chiffres clés

- **Chiffre d'affaires secteur ovine en Normandie : 29 millions d'euros en moyenne 2017-2021.**
- **Soit 0,7% du produit agricole régional (hors aides, services exclus, autoconsommation exclue).**
- **132 800 ovins en Normandie en 2022, dont 90 000 brebis.**
- **2 470 tonnes équivalent carcasse de viande ovine produites en 2022.**



La filière ovine viande biologique en Normandie, c'est 129 exploitations engagées pour un troupeau de brebis allaitantes de 7 367 têtes (près de 3 % du cheptel national) + 711 animaux en conversion. Les animaux peuvent être valorisés en circuits courts ou en filière longue, notamment dans les boucheries, magasins spécialisés bio ou GMS.

La filière ovine lait biologique en Normandie, c'est 18 exploitations engagées pour un troupeau de brebis laitières certifiées de 1 095 têtes (moins de 1 % du cheptel national) + 97 animaux en conversion. En Normandie, aucune collecte de lait bio de brebis n'est organisée. Les débouchés pour les produits laitiers biologiques de brebis transformés à la ferme sont : la vente directe ou la vente à des intermédiaires.