



# Agneau

## La qualité, valeur refuge

**Le tapage médiatique autour du Brexit a limité la consommation de viande ovine britannique en France. Impactés par la baisse, les acteurs de la filière réaffirment leurs valeurs.**

**“Quelles que soient les espèces, ovine, bovine ou porcine, la consommation est à la baisse en France”,** révèle Rémi Fourrier, directeur d'AHDB France. Si la Grande-Bretagne a augmenté ses exportations à destination de l'Europe de 13 % sur le bovin et de +11, 6 % pour l'ovin, la hausse a été moindre sur la France. *“À noter que si la consommation de viande ovine recule, elle reste stable chez les plus jeunes et aurait même tendance à augmenter, peut-être en raison de la praticité de l'offre (boulettes, émincés, cubes...) qui correspond à la façon de consommer des jeunes qui veulent des produits rapides et faciles à préparer, sous petits conditionnements”,* poursuit Rémi

Fourrier. Les campagnes européennes ont présenté l'agneau comme un produit pratique et facile à cuisiner, ce qui a séduit durablement le public. Par ailleurs, *“l'on observe que la restauration en mouvement est très courante, phénomène qui risque de s'importer en France”,* ajoute le directeur d'AHDB France.

### RECHERCHE DE PRODUITS SAINS ET FACILES À PRÉPARER

Tout l'enjeu consiste à adapter l'offre à une demande qui évolue. Le consommateur recherche des produits sains et faciles à préparer. Présenté sous forme d'émincés, de cubes, de brochettes ou encore de poitrine roulée, l'agneau

se prépare sous de multiples formes. Privilégiant désormais la qualité à la quantité, le consommateur s'intéresse également à l'aspect environnemental de son produit. Sur ce point, les Anglais sont très en avance avec des plans agricoles structurés et bénéficiant de subventions. Enfin, le consommateur est sensible au bien-être animal, valeur qui a toujours été soutenue par l'élevage britannique, tous les opérateurs dans la viande étant formés pour respecter au mieux l'animal, de l'élevage à l'abattoir.

### TRAÇABILITÉ ET NATURALITÉ

Malgré le recul de la consommation, la viande anglaise ne manque pas d'atouts. Les animaux sont élevés en plein air, et leur production suit tout un processus associant traçabilité et naturalité. Par ailleurs, le transport des produits est relativement court jusqu'à la France, et de fait moins polluant. La viande, distribuée sous la marque Agneau St-George, est distribuée dans les hypermarchés de France. Conditionnée sous skin et bénéficiant d'un facing optimisé, la marque Agneau St-Georges est soutenue par des animations en points de vente, allant de la présentation produits à la dégustation. ■