

ECONOMIE & MÉTIERS

Economie

- Economie
 - Achats de viande de boucherie
 - Consommation de viande boucherie
 - Chiffres clés de la viande bovine
 - Production
 - Consommation
 - Commerce
 - Monde
 - Rendement
 - Chiffres clés de la viande ovine
 - Chiffres clés de la viande chevaline
 - Chiffres clés de la viande porcine
 - Chiffres clés de la viande bio

Métiers et formations

- Métiers et formations
 - Filière élevage et viande
 - Élevage
 - Mise en marché des animaux
 - Transformation
 - Commercialisation de la viande

Le cheptel bovin et la production de viande bovine

Sous l'appellation générique « Bœuf » (ou gros bovin), on trouve plusieurs catégories d'animaux :

- les génisses, femelles n'ayant pas encore vêlé ;
- les vaches qui, arrivées au terme de leur production laitière ou de leur fonction de reproductrices, sont « réformées » et consommées pour leur viande ;
- les bœufs, mâles adultes castrés ;
- les taureaux, mâles adultes non castrés. ;
- les taurillons ou jeunes bovins, mâles non castrés élevés jusqu'à 2 ans maximum.

Le cheptel bovin

ÉVOLUTION DES NOMBRES DE VACHES ET DE BOVINS (EN MILLIERS DE TÊTES)

Source : Eurostat d’après SSP (1995 et 2000) et SPIE-BDNI, traitement Institut de l’Élevage.

Au 1 ^{er} janvier	1995	2000	2010	2018	2019	2020
Vaches laitières*	4 760	4 424	3 832	3 747	3 712	3 654
Vaches allaitantes	3 983	4 071	4 081	3 977	3 916	3 826
Total bovins	20 507	20 216	19 714	18 883	18 577	18 135

* Les vaches croisées de père laitier sont désormais comptabilisées comme laitières (2005 à 2020).

La viande de bœuf consommée en France provient de deux types de races de bovins : les races laitières et les races à viande. Comme leur nom l’indique, les races à viande sont des races bovines **exclusivement destinées à la production de viande**, et reconnues pour leurs qualités bouchères.

Les vaches de race à viande sont aussi appelées vaches nourrices.

La différence entre le total bovins et le nombre de vaches est constitué des femelles qui ne sont pas en âge de se reproduire et des mâles.

RÉPARTITION RÉGIONALE DU CHEPTEL REPRODUCTEUR FRANÇAIS AU 1^{ER} JANVIER (%)

Source : SPIE-BDNI, traitement Institut de l'Élevage

Vaches laitières			Vaches allaitantes		
Régions	2010	2020	Régions	2010	2020
Bretagne	19 %	21 %	Nouvelle-Aquitaine	23 %	22 %
Normandie	16 %	16 %	Auvergne-Rhône-Alpes	16 %	17 %
Pays de la Loire	14 %	15 %	Occitanie	13 %	13 %
Auvergne-Rhône-Alpes	14 %	13 %	Bourgogne-Franche-Comté	13 %	13 %
Grand-Est	9 %	9 %	Pays de la Loire	11 %	10 %
Hauts-de-France	8 %	9 %	Grand-Est	7 %	7 %
Bourgogne-Franche-Comté	7 %	7 %	Normandie	5 %	6 %
Nouvelle-Aquitaine	7 %	5 %	Centre-Val de Loire	5 %	5 %

NOMBRE DE VACHES PRÉSENTES AU 1^{ER} JANVIER PAR PRINCIPAUX TYPES RACIAUX (1000 TÊTES)

Source : SPIE-BDNI, traitement Institut de l'Élevage.

Type racial	2010	2020	Evolution 2010/2020	% du total 2020
Prim'Holstein	2 479	2 333	-6 %	31 %
Charolaise	1 592	1 358	-15 %	18 %
Limousine	1 025	1 089	+6 %	15 %
Montbéliarde	653	606	-7 %	8 %
Blonde d'Aquitaine	484	456	-6 %	6 %
Normande	416	297	-29 %	4 %
Salers	198	216	+9 %	3 %
Aubrac	151	222	+47 %	3 %
Croisée*	614	594	-3 %	8 %
Autres types raciaux	302	309	+2 %	4 %
Total	7 913	7 480	-5 %	100 %

* Calcul basé non pas sur les déclarations mais sur la race des parents.

La production de viande bovine

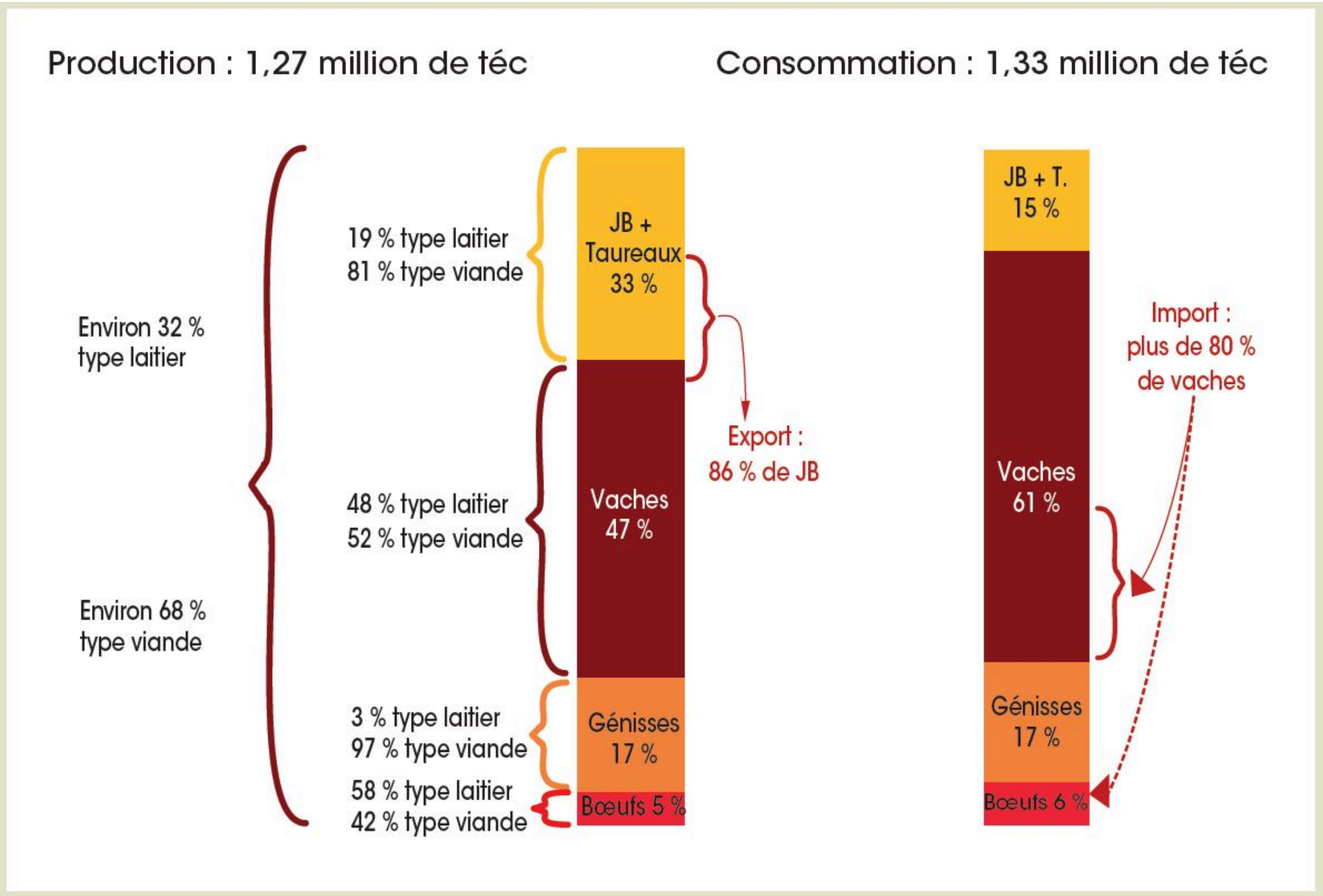
PRODUCTION FINIE DE GROS BOVINS ET DE VEAUX

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP et Eurostat

	2010	2019		
	En 1 000 têtes	en 1 000 têtes	en 1 000 tonnes	en % des gros bovins
Vaches	1 644	1 656	602	47 %
Génisses	673	613	222	18 %
Boeufs	258	143	56	4 %
Taureaux	1 141	929	389	31 %
Total gros bovins	3 715	3 340	1 269	100 %
Total veaux	1 433	1 255	183	

TYPE DE VIANDE PRODUITE ET CONSOMMÉE EN FRANCE EN 2019

Source : estimations GEB-Institut de l'Élevage, % tonnage de Gros Bovins



LIRE AUSSI

- La consommation de viande bovine
- Le commerce extérieur des productions bovines



Consommation de viande en France



Faire de la filière viande une source de valeurs pour la France



Les achats de viande de boucherie

Newsletter

Recevez toutes les 2 semaines notre newsletter avec nos meilleures recettes, nos conseils et astuces pour mieux cuisiner, nos informations sur l'élevage et la viande.

