

*Optimiser ses pratiques pour s'adapter
à la conjoncture en production équine*

8^e journée du Réseau Économique de la Filière Équine - 23 avril 2015

L'évolution progressive de la fin de vie des chevaux
considérée sous l'angle des pertes alimentaires
dans les filières agricoles et d'élevage

**Bernard Coudurier - Jean-Luc Cadoré -
Barbara Redlingshöfer**



Réseau Économique de la Filière Équine



les Haras
nationaux
i/cce



8^e journée du réseau REFERENCEs – 23 avril 2015

Contexte

**Les pertes et gaspillages alimentaires,
une préoccupation croissante au
niveau mondial...**

Réseau Économique de la Filière Équine

Quelques définitions (FAO 2013)

Pertes et gaspillages alimentaires (Food losses and food waste) : nourriture initialement destinée à la consommation humaine mais qui est retirée de la chaîne alimentaire, y compris en cas de réutilisation non alimentaire (alimentation animale, bioénergie...)

✓ **Pertes (quantitatives et qualitatives) :** modification de la disponibilité, de la comestibilité ou de la qualité d'un aliment qui le rend impropre à la consommation humaine

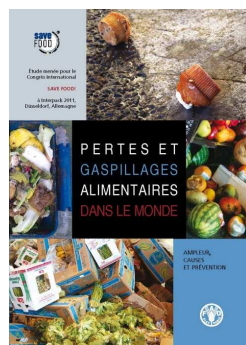
-> plutôt au long de la chaîne alimentaire (de la récolte à la distribution)

✓ **Gaspiillages :** tri ou mise au rebut d'une ressource alimentaire parfaitement comestible

-> plutôt en aval de la chaîne alimentaire (distribution restauration, domicile)

Une préoccupation croissante (1) Pour des raisons de sécurité alimentaire...

Demande alimentaire mondiale en forte croissance : + 40 à 70 % d'ici 2050



Environ **un tiers** des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine chaque année est perdu ou gaspillé (FAO 2011) soit approximativement 1,3 milliards de tonnes de produits végétaux et animaux

45%
DES FRUITS
ET LÉGUMES
SONT PERDUS

Les fruits et légumes, de même que les racines et tubercules, ont le taux de pertes le plus élevé de tous les produits alimentaires, soit presque la moitié des fruits et légumes produits sont perdus.

30%
DE PERTES
ALIMENTAIRES EN
CÉRÉALES

Sur les céréales produites, les consommateurs perdent 30% : molette, sonnes, de produits céréaliers.

20%
DES OLÉAGINEUX
ET LÉGUMINEUX
PRODIGES SONT PERDUS

Chaque année, 20% de la production mondiale de produits oléagineux et légumineux est perdue.

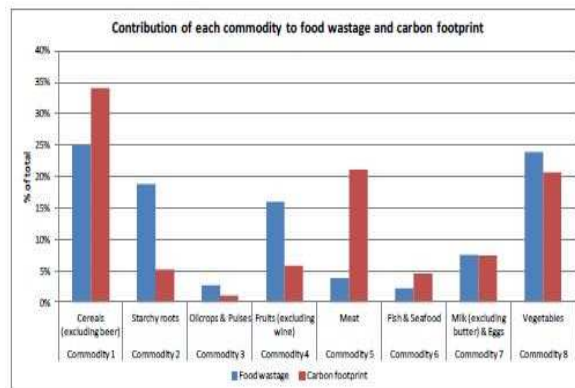
20%
DE LA VIANDE
EST PERDUE

Sur les 100 millions de tonnes de viande produites chaque année, 20% sont perdues.

20%
DES PRODUITS
LAITIERS
SONT PERDUS

Sur les 100 millions de tonnes de produits laitiers produits chaque année, 20% sont perdus.

(2) Mais aussi de protection des ressources naturelles et de réduction des impacts environnementaux



Source : FAO 2013

Situation particulière des produits animaux (viande, lait, œuf) :

✓ Contribution limitée aux pertes et gaspillages (exprimés en volume)

✓ Contribution proportionnellement forte à l'empreinte carbone (produits de transformation)

Une prise de conscience au niveau mondial (quelques exemples)

FAO :

- ✓ Rapport « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde » (2011)
- ✓ Initiative mondiale « Save Food initiative » (2011) → objectif de réduction des volumes de nourriture perdue ou gaspillée chaque année (1,3 Mds t/an)
- ✓ Rapport « Empreinte environnementales du gaspillage de nourriture. Impact sur les ressources naturelles » (2013)
- ✓ Rapport du HLPE (panel d'experts) « Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables » (2014)

Union Européenne :

- ✓ Commission : stratégie « Resource Efficient Europe 2020 » → réduire de ½ d'ici 2025
 - dont projet FP7 2012-2016 « FUSIONS » (Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies)
- ✓ Parlement : 2014 Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire

Niveau national :

- ✓ Royaume-Uni : Courtauld Commitment du WRAP (Waste and Resources Action Program)
- ✓ France : [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#) du ministère de l'agriculture (2013) → réduire de ½
 - Rapport de Guillaume Garot (14 avril 2015) → mesures recommandées pour lutter contre le gaspillage

Étude INRA : « Définition et quantification des pertes et gaspillages (P&G) alimentaires en amont des filières »

Contexte et périmètre de l'étude :

- ✓ Contribution au projet européen « FUSIONS »
- ✓ P&G depuis la récolte (produits végétaux) ou l'enlèvement (produits animaux) jusqu'à la distribution = maillons les moins étudiés
- ✓ Réalisation par les Groupes Filières végétales et animales (GF) de l'INRA
 - Structurés par filières (ex : vigne et vin, porcine) ou groupes de filières (ex : oléagineux, volailles)
 - Choix des filières les plus significatives ou représentatives pour qualifier les P&G

Objectifs de l'étude :

- ✓ Conception et définition des P&G alimentaires dans les différentes filières
- ✓ Quantification des P&G aux différents maillons de chaque filière
- ✓ Identification des facteurs responsables des P&G alimentaires (techniques, économiques, organisationnels...)
- ✓ Identification de pistes de réduction et des questions de recherche liées

Un large panel de filières retenu :

- ✓ Une dizaine de filières ou groupes de filières
- ✓ Le cas échéant, choix par le GF des filières les plus significatives ou représentatives (ex : colza + tournesol + soja dans le cas des protéagineux) pour qualifier les P&G

Réseau Économique de la Filière Équine

Contexte

L'évolution progressive de la fin de vie des chevaux considérée sous l'angle des pertes alimentaires dans les filières agricoles et d'élevage

Réseau Économique de la Filière Équine

Étude INRA sur les P&G alimentaires : Pourquoi le cheval ?

Deux viandes marginales mais considérées dans l'étude : la poule de réforme et le cheval

	Chevaux de réforme et poulains (2013)
Statut (% en nombre de têtes)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Produit de la filière trait = poulains (20 %) ❖ Coproduit potentiel toutes filières = réformes (80 %)
Production potentielle (K tec abattues ou « sur pied » *)	17,9
Importations (K tec)	16,0
Consommation (K tec)	17,4

K tec = milliers de t équivalent carcasse

* Équivalent carcasse des chevaux réformés (toutes causes) + poulains exportés

Coproduits secondaires par rapport à l'utilisation principale des animaux :

- ✓ production d'œufs
 - ✓ animal athlète
- (sauf cas du poulain en races de trait)

Impact très fort des débats sociétaux sur l'abattage ou non

Viandes peu adaptées à l'évolution des modes de consommation

Forte dépendance aux échanges internationaux :

- ✓ exportation (valorisation des poules de réforme)
- ✓ Importation (consommation de cheval)

Réseau Économique de la Filière Équine

Freins et leviers à la consommation de viande de cheval : (1) consommation, attentes sociétales et contraintes sanitaires

PERCEPTION DE LA VIANDE PAR LES CONSOMMATEURS	
-	Viande de plus en plus méconnue
-	Consommation exclusive de viande rouge (réformes) en France
-	Non consommation de viande rosée (poulains) en France
ATTENTES SOCIETALES	
-	Campagnes anti-abattage (interdit aux USA en 2006 puis ré-autorisé en 2011)
-	Dimension affective (relation cavalier / monture)
-	Perception croissante comme animal de compagnie
CONTRAINTES SANITAIRES	
-	Absence d'AMM pour certains médicaments (phenylbutazone...) excluant la viande de la chaîne alimentaire pour la vie de l'animal
-	Non valorisation du 5 ^e me quartier (hors qq parties) depuis « Tchernobyl »
-	Défauts d'identification empêchant l'abattage

Réseau Économique de la Filière Équine

Freins et leviers à la consommation de viande de cheval : (2) aspects économiques et logistiques

ASPECTS ECONOMIQUES	
+	Valeur carcasse (potentiellement) élevée pour le détenteur
++	Coût d'euthanasie + équarrissage très élevé pour le détenteur (quelques enfouissements illégaux)
-	Coût d'abattage élevé par rapport aux gros bovins
-	Viande chère
CONTRAINTES LOGISTIQUES ET INDUSTRIELLES	
-	Utilisation majoritaire d'abattoirs gros bovins pas toujours bien adaptés

⇒ Globalement :

- ✓ De nombreux freins et peu de leviers...
- ✓ Et surtout **3 freins majeurs** en amont de la consommation puisqu'ils **empêchent ou limitent l'abattage**

Les 3 freins majeurs en amont de la consommation de viande de cheval

- 1) L'**absence d'AMM** de certains médicaments d'usage courant chez le cheval de courses ou de sport
 - ✓ Retrait **définitif** de la chaîne alimentaire et pour des motifs de **sécurité sanitaire** de tout animal en ayant absorbé une fois dans sa vie
 - ✓ Sans certitude de garantie équivalente suite aux contrôles réalisés sur les carcasses importées
- 2) La **dimension affective**, très compréhensible au niveau du couple cavalier / monture
 - ✓ Retrait **volontaire** de la chaîne alimentaire : décision de retrait portée sur les documents administratifs d'accompagnement
 - ✓ Choix **non réversible**, même en cas de changement de propriétaire car rend possible l'utilisation de médicaments sans AMM sans mention dans les documents administratifs

Un frein qui est loin d'être anodin :

 - ✓ Contrecarre le seul levier potentiel majeur, i.e. le coût très élevé de l'euthanasie et de l'équarrissage (par rapport aux autres filières d'élevage)
 - ✓ Surtout en regard de la valeur non négligeable de la carcasse
- 3) La **pression sociétale**, très réelle en France
 - ✓ Illustration : campagne de la fondation B.B. contre l'hippophagie en 2009
 - ✓ Une interdiction à terme des abattages est-elle envisageable ?
 - Le précédent des USA : Interdiction des abattages à compter de 2006 puis retour du Congrès sur sa décision en 2011 suite au déport des abattages et aux abandons de chevaux

Fréquence des différents « usages » des chevaux et poulains potentiellement disponibles sur pied

	Type d'équidés	Part du total 2013
EFFECTIFS (en % du total)		
Têtes équarries	chevaux	49 %
Têtes exportées en vif	poulains	20 %
Têtes abattues	chevaux	31 %
POIDS DE CARCASSE (K tec)		
Equarrissage (estimation « équivalent sur pied » *)	chevaux	9,0
Export en vif (estimation « équivalent sur pied » **)	poulains	3,1
Abattages domestiques	chevaux	5,8

K tec = milliers de t équivalent carcasse

* poids moyen supposé égal à celui des carcasses d'abattoir (= limite supérieure)

** poids carcasse « sur pied » des poulains exportés évalué à dire d'expert

Races de trait : un équilibre fragile

- ✓ Valorisation en alimentation humaine (traction ≈ 2 %)
- ✓ Mais reste tributaire de marchés d'exportation (viande rosée)

Chevaux de réforme : une situation paradoxale

- ✓ Presque 2/3 d'équarrissage
- ✓ Alors que 80 % de la consommation nationale (viande rouge) est assurée par l'importation de carcasses en provenance de pays tiers

Réseau Économique de la Filière Équine

En résumé...

Dans les filières courses et sport / loisirs (majoritaires) :

- ✓ La valorisation économique des carcasses ne constitue pas (plus) un enjeu fort en regard de l'utilisation qui est faite des chevaux :
 - enjeu économique non négligeable
 - mais qui reste secondaire par rapport aux considérations de sécurité sanitaire et/ou éthiques induites par l'utilisation du cheval (athlète et/ou compagnon)
- ✓ Considérée sous l'angle des P&G alimentaires, cette situation conduit néanmoins au retrait de la chaîne alimentaire d'une fraction très significative de viande rouge de qualité disponible « sur pied »
- ✓ Dans un contexte où la consommation, quoique résiduelle, reste très majoritairement assurée par le recours aux importations

Dans le cas des races de traits, par contre :

- ✓ La valorisation des poulains en boucherie est cruciale pour le maintien du cheptel reproducteur (production principale)
- ✓ Mais elle reste dépendante de l'existence de marchés export valorisant ce type de viande

Réseau Économique de la Filière Équine