

LE SECTEUR DES OVOPRODUITS EN FRANCE ET EN EUROPE ETAT DE LIEUX, ENJEUX ET PERSPECTIVES

Riffard Cécile¹, Pascale Magdelaine¹, Agnès Braine¹

¹ITAVI - 28, rue du rocher – 75 008 PARIS,

riffard@itavi.asso.fr

RÉSUMÉ

La production d'ovoproduits s'est développée assez rapidement en France, et dans l'Union européenne plus globalement, jusqu'en 2007. Depuis on note un ralentissement de cette croissance. Lors de cette période de croissance, de nombreux utilisateurs des IAA (Industries Agro-alimentaires) ou de la RHD (Restauration Hors Domicile) ont remplacé l'œuf coquille par des ovoproduits liquides ou des élaborés cuits. Depuis 2007, les niveaux de production européens se stabilisent : le secteur est arrivé à maturité.

Dans ce secteur où les marges sont réduites et où la concurrence est forte, les entreprises se consolident et la production se concentre autour de groupes transnationaux, même s'il reste des opérateurs régionaux, aux coûts de structure réduits.

Les secteurs français et européen des ovoproduits possèdent de nombreux atouts : leurs produits sont gages de qualité sanitaire et technologique, de bien-être animal et sont compétitifs dans la configuration actuelle (quotas aux importations, restitutions...). Mais la perspective d'accords internationaux ou bilatéraux s'accompagnant d'une ouverture du marché communautaire à des ovoproduits plus compétitifs en prix provenant de pays tiers, pourrait fortement modifier l'offre européenne en ovoproduits. Dans cet univers concurrentiel, les entreprises françaises et européennes doivent miser sur la différenciation.

ABSTRACT

The egg products production has increased in France and in the European Union until 2007. During this growing period many egg users from both the food industry and the catering sector have been replacing the egg shell by egg products. Since 2007, the EU egg products production has become a mature market and volumes have stabilized.

The egg products sector can be characterised by low margins and strong competition. Egg products companies consolidate and the egg product sector concentrates. Today the majority of the egg products companies in the EU are transnational corporations even if there are still local companies with low fixed charges.

The European and French egg products industries have many advantages: i) recognized sanitary and technological qualities, ii) high welfare standard, iii) competitive product in the current configuration (levy of imports, refunds...)

But the prospect of international or bilateral agreements leading to an opening of the EU market of egg products coming from third countries at lower prices could significantly change the supply of the European egg products. The French and European companies must differentiate themselves to exist in this world of increasing competitiveness.

INTRODUCTION

Les filières œufs française et européenne sont aujourd'hui confrontées à un contexte en forte évolution et porteur d'interrogations.

Le secteur de la production d'ovoproduits, dont la part dans la production et la consommation globale d'œufs en Europe et en France se situe autour de 25 %, apparaît ainsi au cœur des enjeux de la filière œufs.

L'objectif global de l'étude était d'appréhender, à la veille de la date butoir de la directive bien-être 2012 et dans un contexte d'ouverture possible du marché des ovoproduits, la situation (atouts et handicaps) des secteurs français et européen des ovoproduits, ainsi que les perspectives d'évolution de la demande adressée à ce secteur. L'offre en ovoproduits ainsi que la demande ont été caractérisées et analysées.

1. MATERIELS ET METHODES

1.1. L'analyse quantitative

1.1.1. Recueil des statistiques officielles

Lorsque cela a été possible, le recours aux sources officielles a été choisi pour quantifier les volumes d'ovoproduits produits, consommés et échangés. Les bases de données d'Eurostat et de la FAO ont été utilisées ainsi que les données de l'IEC (International Egg Commission).

Par ailleurs, des informations ont été recueillies auprès de différentes sources nationales comme les Ministères de l'Agriculture britannique et espagnol (DEFRA, MARM), les syndicats/interprofessions spécialisés en aviculture ou en productions animales (Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'Œuf – SNIPO pour la France, Unione Nazionale dell'Avicoltura - UNA pour l'Italie, Productschappen Vee, Vlees en Eieren - PVE pour les Pays-Bas), les organismes de statistiques (Europäische Marketing Agentur - EMA, Markinfo Eier & Geflügel - MEG pour l'Allemagne).

Les données générales de production d'ovoproduits en France utilisées dans l'étude sont tirées de l'enquête officielle Prodcom, réalisée par le SSP (Service de la Statistique et de la prospective).

Aucune enquête ne suit la consommation globale d'ovoproduits en France. Des informations concernant l'utilisation d'ovoproduits ont pu être obtenues pour certains secteurs agro-alimentaires (produits de l'épicerie et de la diététique, pâtes alimentaires). Ces données ont été fournies par l'Alliance 7 (Union de 10 syndicats professionnels de l'agro-alimentaire) et le SIFPAF (Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France).

1.1.2. Réalisation d'une enquête détaillée sur la production française

Afin d'apprécier de manière plus précise la production française d'ovoproduits, une enquête a été réalisée en 2011. Un questionnaire a été envoyé à l'ensemble des entreprises possédant l'agrément casserie recensées par le SNIPO. Des informations sur les volumes d'ovoproduits fabriqués par type (liquide, élaboré, poudre) étaient demandées, ainsi que sur l'origine des œufs cassés (tout-venant, déclassé), la part des différents codes des œufs utilisés (en fonction du mode d'élevage des poules) et les débouchés (Industries Agro-Alimentaires, Restauration Hors Domicile).

1.1.3. Estimation d'experts

La difficulté majeure lors de la collecte de données statistiques sur la production et les échanges d'ovoproduits est la validation de ces données, notamment à l'échelle européenne. Dans certains cas, les données officielles sont erronées, ou sous-estimées, voire ne sont pas communiquées et il est nécessaire d'estimer les données. Le recours à des experts nationaux, industriels ou administratifs a permis de valider les statistiques ou dans certains cas, d'estimer des volumes de production.

1.2. L'approche qualitative

1.2.1. Travail bibliographique

Un travail de recherche bibliographique a été réalisé afin de faire un état des lieux des informations disponibles sur les secteurs des ovoproduits en France et dans les différents pays européens.

1.2.2. Réalisation d'entretiens auprès des fabricants, des utilisateurs et d'experts

En complément de l'analyse de la bibliographie et des sources statistiques disponibles, des entretiens semi-directifs approfondis ont été réalisés.

Des entretiens d'experts nationaux et européens ont été conduits afin de préciser certaines données statistiques, de recueillir des informations sur la situation du secteur ovoproduits, son organisation, ses forces et faiblesses ainsi que sur ses perspectives d'évolutions. Ainsi, nous avons rencontré M. Filiep Van Bosstraeten, secrétaire général de l'EEPA (European Egg Processors Association) et M. Mark Williams, secrétaire général de l'EEPT (European Egg Packers and Traders Association) et de l'EUWEP (European Union of Wholesale with Eggs, Egg Products and Poultry and Game).

Des industriels ont également été interrogés en tant qu'experts des filières française et européenne.

Dans le cadre de l'analyse du secteur français des ovoproduits, des interviews auprès de fabricants d'ovoproduits, mais aussi d'utilisateurs de produits d'œufs, ont été conduits.

Au total, sept industriels de la transformation d'œufs français ont été enquêtés, ainsi qu'une dizaine d'industries agro-alimentaires et d'entreprises de la restauration hors domicile.

2. LES OVOPRODUITS DANS L'UNION EUROPEENNE

2.1. La production d'ovoproduits dans l'Union européenne

La production d'ovoproduits s'est développée dans l'Union européenne jusqu'en 2007. Lors de cette période de croissance, de nombreux utilisateurs ont remplacé l'œuf coquille par des ovoproduits liquides ou des élaborés cuits. Depuis 2007 la croissance ralentie, le secteur semble être arrivé à maturité.

La production d'ovoproduits est suivie au niveau européen par l'enquête Prodcom (PRODuits de la COMMunauté européenne). Cette enquête apparaît peu fiable (ruptures de séries et des données incohérentes d'une année sur l'autre). Par ailleurs, la comparaison des données provenant de cette enquête avec d'autres sources statistiques (Prodcom, International Egg Council (IEC), d'autres organismes nationaux), d'avis d'experts (EUWEP, MEG...) et d'avis d'industriels a permis de conclure qu'elle sous-estimait les volumes produits et de reconstituer un volume de production pour l'année 2009 (tableau 1, figure 1).

Tableau 1. Volumes de production d'ovoproduits (Tonnes Equivalent Liquide) estimés pour 2009

Rang	Pays	Estimations retenues	Sources
1	France	294 000	SSP-Prodcom
2	Italie	258 000 / 285 000	UNA, experts
3	Pays-Bas	254 000	PVE, IEC
4	Allemagne	210 000 / 250 000	MEG et EMA
5	Espagne	106 000	Prodcom
6	Royaume-Uni	94 000	DEFRA
7	Belgique	70 000	Expert industriel
8	Danemark	35 000 / 70 500	Experts industriel
9	Pologne	45 000	Expert industriel
10	Portugal	19 000	Prodcom IEC
	Total 10	1 460 000	
	Autres pays UE27	57 000	<i>Prodcom</i>
	Total UE 27	1 442 000 / 1 544 500	

En 2009, d'après les données retenues, près d'1,5 million de tonnes auraient été produites dans l'Union européenne, ce qui représenterait presque le quart des œufs produits dans l'UE. La France et l'Italie sont les deux premiers producteurs d'ovoproduits de l'Union, suivies par les Pays-Bas et l'Allemagne.

La plupart des leaders européens sont organisés en filières pour l'essentiel de leur approvisionnement. Ce mode d'organisation permet de garantir les engagements de chaque maillon et de sécuriser l'approvisionnement. En revanche, cela peut empêcher les opérateurs de s'approvisionner à faible coût lorsque la conjoncture le permet.

Au sein de l'UE, une part importante des fabricants d'ovoproduits a développé sa production dans plusieurs pays. En France, en revanche, les entreprises restent, pour la grande majorité, localisées sur le territoire national.

L'évolution du secteur vers une augmentation des volumes et une plus grande segmentation des produits, a conduit les fabricants à utiliser plus d'œufs provenant d'élevages dédiés. Les ovoproduits sont devenus le « premier maillon » d'une industrie de transformation créatrice de valeur ajoutée, répondant à une demande exigeante en termes de qualité (sanitaire, fonctionnelle et organoleptique). Actuellement dans l'UE, la part d'œufs issus d'élevages dédiés utilisés dans la fabrication d'ovoproduits, serait estimée à 30 % par certains experts européens.

La fabrication d'ovoproduits est un secteur où les marges sont faibles et où la compétitivité est élevée. Ces dernières années, on assiste à une consolidation des entreprises en Europe et à une concentration du secteur.

2.2. La consommation d'ovoproduits dans l'Union européenne

202 œufs ont été consommés par habitant de l'UE en moyenne sur l'année 2011 (Figure 2).

La consommation d'œuf et d'ovoproduits est très variable selon les pays de l'UE. En Belgique, la consommation d'ovoproduits est très importante et constitue la moitié de la consommation totale d'œufs. Les français et les italiens utilisent eux aussi beaucoup d'ovoproduits (entre 30 et 40 % de la consommation totale d'œufs). L'Espagne en revanche est très peu utilisatrice d'ovoproduits, puisque seulement 4 % de la consommation totale d'œufs se fait sous cette forme (figure 2).

Les Industries Agro-Alimentaire (IAA) sont les premières utilisatrices d'ovoproduits en Europe englobant 85 % des volumes et 80 % de la valeur du marché. Le secteur de la Restauration Hors Domicile (RHD) utilise quant à lui près de 15 % de la consommation d'ovoproduits en volume et 20 % en valeur (estimation experts EUWEP d'après industriels).

Alors que l'utilisation d'ovoproduits par les IAA se stabilise, la demande en RHD semble augmenter. Cette croissance peut s'expliquer par la hausse de l'intérêt de la RHD (principalement le secteur de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie-BVP) pour des petits contenants d'ovoproduits liquides (5 à 10 kg), les Bag in Box ou les bidons d'un litre, faciles d'utilisation. Par ailleurs, dans certains pays, des

règlementations nationales peuvent imposer l'utilisation d'ovoproduits en Restauration Collective. Même si la part de la poudre d'œufs augmente, les acteurs européens consomment en majorité des ovoproduits liquides (environ 75 % du volume consommé – estimation experts).

3. LE SECTEUR DES OVOPRODUITS EN FRANCE

3.1. La production française d'ovoproduits

Jusqu'en 2008, la production d'ovoproduit française était recensée par le SSP avec l'enquête casserie. Elle a été interrompue en 2009 et remplacée par l'enquête Prodcom qui distingue uniquement les ovoproduits (entiers, jaunes, liquides, congelés et séchés) et les blancs d'œufs (liquides ou séchés). Les différences de tonnage observées entre l'enquête casserie et l'enquête Prodcom, peuvent être en partie expliquées par la prise en compte de la production d'ovoproduits séchés à usage non alimentaire, dans l'enquête Prodcom.

Après s'être fortement développée de 1999 à 2006, la production française d'ovoproduits marquerait le pas depuis.

Toutefois, après deux années de repli, les fabrications d'ovoproduits sont en hausse de 4,2 % en 2011, à **290 000 tonnes équivalent liquides (tel)** contre 278 000 tel en 2010 (- 5.3 %) et 294 600 tel en 2009, dont **27 % concernent des produits séchés**. La production d'œufs liquides (185 600 t) est en hausse de 1.3 %, celle d'œufs séchés (14 700 t) de 7.2 %.

La production d'ovoproduits est principalement localisée dans le Grand Ouest de la France. Les Pays de la Loire restent la première région de production française. Dans cette région, la plupart des sites agréés produisent plus de 10 000 tonnes chacun. L'industrie des ovoproduits bretonne est plus atomisée que celle des Pays de la Loire. Sur l'ensemble des sites « agréés casserie » en 2010, une douzaine sont établis en Bretagne, contre 7 en Pays de la Loire.

L'analyse suivante est tirée des résultats de l'enquête conduite par l'ITAVI début 2011. Un questionnaire a été envoyé à l'ensemble des entreprises possédant l'agrément casserie recensées afin de préciser la production d'ovoproduits en 2010. Le taux d'exhaustivité de l'enquête varie entre 90 % (volumes de production) et 75 % (détail de la production : types d'œufs utilisés, part des œufs alternatifs, activité de conditionnement...).

L'organisation en filière est le modèle prédominant des entreprises françaises. La plupart possède des élevages en propre ou travaille sous contrat avec des éleveurs ou des organisations de production. Environ la moitié des fabricants d'ovoproduits a une triple activité : production d'œufs, commercialisation

d'œufs coquille (centre de conditionnement) et fabrication d'ovoproduits.

La production française d'ovoproduits est relativement atomisée : une quarantaine d'entreprises sont comptabilisées par le SNIPO, mais les structures de production sont très hétérogènes. En effet, d'après l'enquête conduite par l'ITAVI en 2011 et Prodcom, plus des deux tiers de la production seraient fabriqués par 5 entreprises (> 20 000 tonnes équivalent liquide/an). Le tiers restant est produit par quatre entreprises de taille moyenne (entre 6 et 20 000 tonnes) et une bonne vingtaine de plus petites unités.

En ce qui concerne l'origine des œufs, les fabricants interrogés utiliseraient principalement des œufs tout-venant¹ (88% des œufs), pour la production d'ovoproduits. La part des œufs tout-venant a augmenté ces dernières années, en lien avec la hausse de la production d'ovoproduits fabriqués, à laquelle s'est ajoutée la segmentation de la gamme de produits.

La majeure partie des fabricants français produit des ovoproduits liquides (95 % des opérateurs enquêtés représentant 75 % du volume produit en France). Des entreprises ont développé en parallèle une activité de fabrication d'ovoproduits élaborés. Parmi celles-ci, on peut distinguer deux types de structures : celles produisant uniquement des œufs cuits durs écalés qui peuvent être conditionnés sous plusieurs formes ; et de plus grosses structures qui proposent une large gamme d'élaborés (omelettes, œufs pochés, œufs brouillés...).

La production de poudre d'œuf, qui nécessite un investissement matériel important, est souvent réalisée par des opérateurs spécialisés ou faite à façon par des industriels spécialisés dans le séchage de la poudre de lait. En France, seuls 2 à 3 acteurs possèdent des outils pour produire de la poudre d'œuf. Des opérateurs de la filière lait sèchent également à façon de la poudre d'œuf.

D'après l'enquête ITAVI 2011 (sondage auprès de 75 % du volume produit en France en 2009), 90 % de la production d'ovoproduits seraient réalisés à partir d'œufs issus de poules en cages, 6 % proviendraient d'œufs plein-air et 2 % d'œufs au sol (code 2). La production d'ovoproduits biologiques, bien qu'en développement depuis quelques années (parmi les opérateurs ayant participé à l'enquête, 7 produiraient des ovoproduits bio, principalement de l'entier liquide), reste relativement faible (autour de 2 % de la production totale d'ovoproduits).

3.2. La demande française en ovoproduits

¹ Deux principaux types d'œufs peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits. On distingue :

- Les œufs « tout-venant », qui peuvent être produits sur place et acheminés directement à la casserie (fermes de ponte) ou qui peuvent provenir d'éleveurs indépendants ou de groupements de producteurs en contrat.
- Les œufs « déclassés » de la filière œufs coquille.

Près de 4 œufs sur 10 sont utilisés sous forme d'ovoproduits en France. Les IAA sont les principales consommatrices d'ovoproduits en totalisant 75 % du marché français en volume. Environ un quart des ovoproduits serait destiné à la Restauration Hors Domicile en France (y compris BVP) en 2010 (estimation experts industriels). La part des ovoproduits utilisés en RHD s'est développée ces dernières années et devrait continuer. Les perspectives de développement du secteur ovoproduits pourront passer par le segment de la RHD. L'utilisation d'œufs en coquille reste une pratique importante dans ce secteur (environ 14 % de la consommation totale d'œufs en France - Élaboration ITAVI). Ceux-ci peuvent donc potentiellement être substitués par des ovoproduits pour des raisons de sécurité sanitaire et de gain de temps.

3.2.1. Une production pour différents marchés

Le marché français est, comme le marché européen, un marché segmenté, avec des attentes utilisateurs assez différentes selon les segments. Les fabricants d'ovoproduits offrent une gamme très large tant au niveau des types de produits que des types de conditionnements. Trois couples produits/marchés principaux peuvent être distingués :

Les œufs liquides destinés à l'industrie. C'est le marché le plus important en volume. Ce segment de marché comprend les ovoproduits liquides standard et les produits plus techniques. Le marché des ovoproduits standard se développe mais est très concurrentiel et exige des opérateurs de réduire fortement leurs coûts de production pour rester compétitifs.

La poudre d'œufs destinée à l'industrie. En plus de la production de poudre standard, la gamme de produit s'est étoffée et on retrouve des poudres techniques élaborées, voire des « mix » de poudre et d'autres ingrédients pour l'utilisation agro-alimentaire. La poudre est plus susceptible d'être importée de pays tiers (Inde, Mexique, USA, Amérique latine, Taïwan et aussi Chine) que les ovoproduits liquides, qui ne supportent pas de temps de transport longs.

Les œufs liquides et élaborés cuits pour le marché de la RHD. La Restauration Hors Domicile comprend la Restauration Collective, la Restauration Commerciale et d'autres secteurs dont la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie (BVP). Ce secteur connaît une forte baisse des utilisations en œufs coquille au profit des ovoproduits liquides en petits conditionnements (principalement pour la BVP) et des ovoproduits élaborés qui se substituent partiellement aux liquides petits conditionnements en restauration collective. Les fabricants français d'œufs élaborés cuits possèdent une des gammes les plus larges d'Europe (omelettes, œufs pochés, œufs brouillés ...).

3.2.2. Une demande exigeante

Chaque entreprise établit des cahiers des charges avec ses fournisseurs d'ovoproduits, dans lesquels sont fixés de nombreux points comme le rythme des livraisons, le type de conditionnement, ainsi que des exigences sanitaires (critères microbiologiques, résidus de contamination...), technologiques (taux de matière sèche, pouvoir moussant, foisonnant ou gélifiant...) ou sociétales (origine géographique des œufs, code, alimentation non OGM des poules ...). Les précisions apportées dans les cahiers des charges varient selon l'importance du rôle que jouent les ovoproduits dans les recettes.

Les entreprises rencontrées demandent également à leurs fournisseurs d'être capables de tracer les ovoproduits livrés jusqu'aux élevages. Plusieurs fois par an, des audits sont réalisés par les Industries Agro-Alimentaires, afin de vérifier les bonnes pratiques et l'application des cahiers des charges établis entre fabricants d'ovoproduits et utilisateurs. Globalement, l'Industrie Agro-Alimentaire semble être très satisfaite de la qualité des ovoproduits livrés.

3.2.3. Les œufs alternatifs, un nouveau moyen de différenciation

La production d'ovoproduits alternatifs en France a débuté pour répondre aux demandes de clients d'Europe du Nord (Allemagne, Royaume-Uni, Suisse...). Puis elle s'est développée avec l'essor de la demande française.

Les raisons du développement de la consommation d'ovoproduits alternatifs par les IAA et la RHD sont très variables. L'utilisation de ces produits peut entrer dans le cadre d'une démarche globale de développement durable de l'entreprise, ou au contraire répondre à des demandes locales. Les opérateurs peuvent aussi voir un nouveau moyen de segmenter leur gamme... D'autres acteurs n'envisagent cependant pas d'utiliser des ovoproduits alternatifs à court terme, car cela ne correspond pas au consommateur visé, ou encore parce que dans le contexte d'envolée des prix des matières premières, leurs clients sont plus sensibles aux prix des produits. L'ensemble des fabricants rencontrés soulignent l'importance de sécuriser l'approvisionnement en œufs alternatifs, car à l'heure actuelle l'équilibre entre l'offre et la demande reste fragile.

3.2.4. Vers un développement de la poudre d'œuf ?

Les IAA et la RHD utilisent majoritairement des ovoproduits liquides. Cependant, presque tous ont indiqué avoir adapté et testé leurs recettes en substituant la coule par de la poudre d'œuf.

En effet, la poudre d'œuf offre de nombreux avantages. Elle permet un approvisionnement globalisé, sur un marché ultra concurrentiel où les prix sont très disputés. De plus, la poudre se stocke facilement car elle possède une DLC longue et prend peu de place. Cela permet d'acheter lorsque les prix du marché sont bas et facilite la gestion de petits

volumes de production. Par ailleurs, les acheteurs mettent en avant la réduction des coûts économiques, voire « écologiques » de transport (car réduction des volumes lorsqu'on passe à la poudre), permise par la poudre d'œuf.

Toutefois la substitution n'a pas été effectuée aujourd'hui, car cela nécessiterait d'investir dans de nouveaux équipements. De plus, le prix de la coule reste toujours avantageux : le gain obtenu sur le stockage et le transport ne gommerait pas le prix de la poudre, plus élevé à l'heure actuelle. Pour certains industriels, le manque de clarté sur l'origine de la poudre peut être un frein à son utilisation.

Enfin, nombreux sont les opérateurs valorisant la mention « œufs frais » qui ne souhaitent pas utiliser de la poudre d'œuf car cela entraînerait la perte de cette appellation faisant craindre aux industriels une baisse de l'image de qualité de leurs produits.

4. PERSPECTIVES ET ENJEUX DES SECTEURS FRANÇAIS ET EUROPEEN D'OVOPRODUITS

4.1. Une évolution des structures de production

Dans un secteur où les marges sont réduites et où la concurrence est forte, les entreprises se consolident et la production se concentre autour de groupes transnationaux.

Dans le futur, les experts et industriels rencontrés pensent que le secteur des ovoproduits en Europe laissera la place à 2 types de structures :

- **Des grands groupes européens (ou nationaux)**, i) organisés majoritairement en filière, ii) utilisant des œufs issus d'élevages dédiés, iii) une partie de ces structures aura investi dans des filiales hors UE pour exporter sur pays tiers ;
- **Des petites structures aux dimensions locales/nationales**, i) aux coûts de structure réduits, ii) fonctionnant avec des œufs déclassés, iii) dont la production est destinée à un marché de 1er prix ou local.

Dans certains pays européens, comme l'Allemagne ou le Royaume-Uni, ces structures de petites tailles ne se sont jamais développées.

Par ailleurs, certains acteurs de la filière voient la nécessité pour les fabricants européens de posséder des outils de production hors UE, notamment pour exporter sur les pays tiers.

En effet, la principale faiblesse de la filière européenne est son coût de production, plus élevé que ceux d'autres pays d'Amérique du Sud ou d'Asie, du fait d'un coût matière première important, d'un coût de main-d'œuvre supérieur et de contraintes réglementaires fortes. Certains opérateurs européens ont déjà mis en place cette stratégie aujourd'hui.

4.2. Un besoin de différenciation de l'offre en ovoproduits

Depuis quelques années, le marché des ovoproduits semble se stabiliser en France et en Europe, la gamme de produit est arrivée à maturité, seul le secteur BVP est encore susceptible de développer sa demande. Dans cet univers concurrentiel, les entreprises doivent miser sur la différenciation.

4.2.1. La différenciation technologique

A l'avenir, le secteur doit s'adapter au plus près des besoins des utilisateurs, en proposant des produits techniques, des aliments fonctionnels (aliments santé ou produits à la carte) ; ou en développant de nouvelles formes de conditionnements, qui attireront de nouveaux segments de marché (c'est le cas des ovoproduits liquides en petits conditionnement, destinés au secteur Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie). Le secteur doit proposer des innovations qui apporteront plus de valeur ajoutée aux ovoproduits. A terme, certains opérateurs pensent que les utilisateurs d'ovoproduits vont s'industrialiser davantage et achèteront de plus en plus de PAI (produits alimentaires intermédiaires) ou même de plats préparés. La demande pourrait tendre vers un produit où l'œuf ne serait qu'un ingrédient (mixes d'ovoproduits et autres ingrédients, plats préparés...), ce qui pourrait placer les fabricants en concurrence directe avec leurs clients actuels.

4.2.2. Une différenciation par les modes de production

De nouveaux marchés s'ouvrent avec le développement des ovoproduits alternatifs. Ceux-ci représenteraient 4 à 5% des ovoproduits européens et environ 10 % des ovoproduits français à l'heure actuelle et continueraient de prendre de l'importance. Certains utilisateurs de l'industrie pensent qu'à moyen terme, la différenciation par système d'élevage sera plus importante que la différenciation selon l'origine, même si cela dépendra fortement des stratégies d'entreprises.

4.2.3. Une différenciation misant sur le développement de produits-services.

La valeur ajoutée peut être amenée par le développement des services que peuvent apporter les industriels à leurs clients. La mise en place de couples « produits/services » dans le domaine des ovoproduits, pourrait apporter une valeur ajoutée supplémentaire à cette matière première.

Cela peut passer par la mise en place de projets de co-développement. Aux USA par exemple, certains fabricants d'ovoproduits possèdent des lignes pilotes destinées aux IAA qui souhaiteraient collaborer en matière de R&D. Cette pratique semblerait ne pas se développer suffisamment en Europe d'après les experts rencontrés et pourrait être une piste d'amélioration.

4.3. Enjeux 2012 : mise en application de la norme bien être

Lors de la réalisation de l'étude (année 2011), l'avenir était encore très incertain quant aux impacts de la mise en œuvre de la Directive 99/74 dont l'échéance était fixée au 1er janvier 2012. Les risques envisagés au moment de l'étude semblent se confirmer.

Au premier trimestre 2012, avec la raréfaction de l'offre tant en France qu'en Europe, les cours des œufs flambent et atteignent des niveaux records à la mi-mars. Depuis ils se sont repliés puis stabilisés et restent à des niveaux supérieurs aux années précédentes (figure 3).

Sur les 9 premiers mois 2012, avec la raréfaction de l'offre en Europe liée aux mises aux normes des bâtiments d'élevage, les importations totales (en tonne équivalent œuf coquille - teoc) extra UE d'œufs et d'ovoproduits (hors œufs à couver - OAC) ont doublé (+102 %).

De janvier à septembre 2012, les importations d'ovoproduits en provenance de pays tiers ont augmenté de 94 % pour atteindre un volume total importé de 25 522 TEOC (vs 13 137 TEOC en 2011). Les Etats-Unis et l'Argentine, principaux pays fournisseurs d'ovoproduits sur l'UE (respectivement 45 % et 34 % des volumes totaux) ont fortement développé leurs expéditions (+ 149 % pour les USA ; + 71 % pour l'Argentine). Les arrivages en provenance d'Inde se sont quant à eux développés de 63 %.

La hausse des importations a principalement concerné les produits séchés. Les volumes d'albumines séchées ont augmenté de 116 %, et ceux d'entiers séchés de 86 %. Enfin, les importations de jaunes séchés sur le marché communautaire se sont elles aussi envolées (+ 55 %).

A noter également, des arrivages de jaune liquide en provenance des Etats-Unis (2 400 T vs aucun volume en 2011).

Les exportations d'œufs et d'ovoproduits se sont en parallèle repliées sur les 9 premiers mois 2012 de 7 % pour les œufs de consommation et de 5 % pour les ovoproduits.

CONCLUSION

A l'heure actuelle, les utilisateurs européens ont une préférence pour les ovoproduits fabriqués dans l'Union, car ils sont gages de qualité sanitaire, de qualité technologique, de bien-être animal et sont compétitifs compte tenu des quotas aux importations. Les ovoproduits restent pour leurs utilisateurs, une matière première indispensable, irremplaçable à l'heure actuelle du fait de son prix et de ses propriétés fonctionnelles.

Le niveau de qualité des ovoproduits européens est un des plus hauts du monde. Les contrôles dans le secteur des ovoproduits seraient plus exigeants que dans le

secteur laitier, réputé pour sa démarche qualité. En effet, le risque Salmonelle, élevé dans le secteur des œufs, a favorisé la mise en place de stratégies de gestion de ce risque en amont. Les utilisateurs (IAA et RHD) semblent être très satisfaits de la qualité des ovoproduits livrés.

De plus, les Européens consommant en majorité des ovoproduits liquides, cela favorise la production européenne, qui offre l'avantage de la proximité. En effet, pour des raisons sanitaires, les ovoproduits liquides ne peuvent pas supporter des temps de transport trop long, ce qui limite la possibilité d'importation depuis des pays tiers.

Des interrogations fortes subsistent quant aux évolutions des régulations des échanges internationaux dans le cadre des négociations internationales qui pourraient déboucher sur une ouverture accrue du marché communautaire, et supprimer les protections douanières existantes. Les importations d'œufs produits en cages à moindre coût dans différents Pays- tiers, ou plus probablement, les importations d'ovoproduits secs pourraient alors se développer, et contribuer ainsi à la diminution du niveau d'autosuffisance européen (Magdelaine, 2012).

Par ailleurs, l'UE dispose des normes parmi les plus strictes au monde en matière de bien-être animal. Cette réglementation ne s'applique pas aux pays tiers et crée des distorsions de concurrence tant que le bien-être animal ne s'impose pas au niveau international. Selon Peter Van Horne (2012), les coûts de production des œufs nord-américains étaient en 2010 de 25% inférieurs aux coûts européens (écarts de 28% pour l'Argentine), essentiellement en raison de coût d'approvisionnement en matières premières et de coût de main-d'œuvre plus faibles, mais également en relation avec l'absence de réglementation contraignante sur le bien-être animal. La figure 4 illustre l'impact du bien-être animal sur le coût de production (toutes choses étant égales par ailleurs). (Magdelaine, 2012).

Les filières œufs devront également gérer une volatilité accrue des prix des matières premières entrant dans l'alimentation animale.

Le secteur européen doit, pour se démarquer, valoriser sa production de haute qualité sanitaire, technologique, proposer des produits à haute valeur ajoutée et développer des services supplémentaires (service après-vente, lignes pilotes de R&D...).

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- DELOITTE, MARM. Caracterización de un sector emergente: la industria de los Ovoproductos ; 2010
- O. GALET et al. Science et technologie de l'œuf, Volume 1, Chapitre 3 ; 2010
- P. VAN BOSSTRAETEN. Egg Products in EU : Further growth and concentration ; 2011
- P. MAGDELAINE. Le marché européen de l'œuf : Quel impact de la mise en œuvre de la directive bien-être en janvier 2012 ? 12^{ème} Journée des Productions porcines et avicoles Gembloux, le 28 novembre 2012
- P. MAGDELAINE, V.GONNIER, C. JEZ. Situation, perspectives et enjeux pour les filières œufs européennes à la veille de la mise en oeuvre de la directive bien-être; 2011
- P. VAN HORNE et al., (LEI). The future of the Dutch egg processing industry; 2003
- Rapport Agra CEAS pour le Parlement, en collaboration avec LEI et ITAVI. The poultry and egg sectors: evaluation of the current market situation and future prospect, 2010
- IEC (International Egg Commission). International egg market review : situation and outlook report ; années 2000 à 2011.
- PVE (Productschap Vee, Vlees en Eieren). Vee, Vlees en Eieren in Nederland : Kengetallen 2010
- FAO : <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>
- USDA : <http://www.fas.usda.gov/gats/default.aspx>
- EUROSTAT :
- <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/prodcom/introduction>
- http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/external_trade/data/database
- DEFRA : <http://archive.defra.gov.uk>
- SSP : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/thematiques/productions-animales/volailles-oeufs-lapins-equides/>

Figure 1 – Production d'ovoproduits par pays (en tonne équivalent liquide) et part dans la production totale d'œufs - 2009

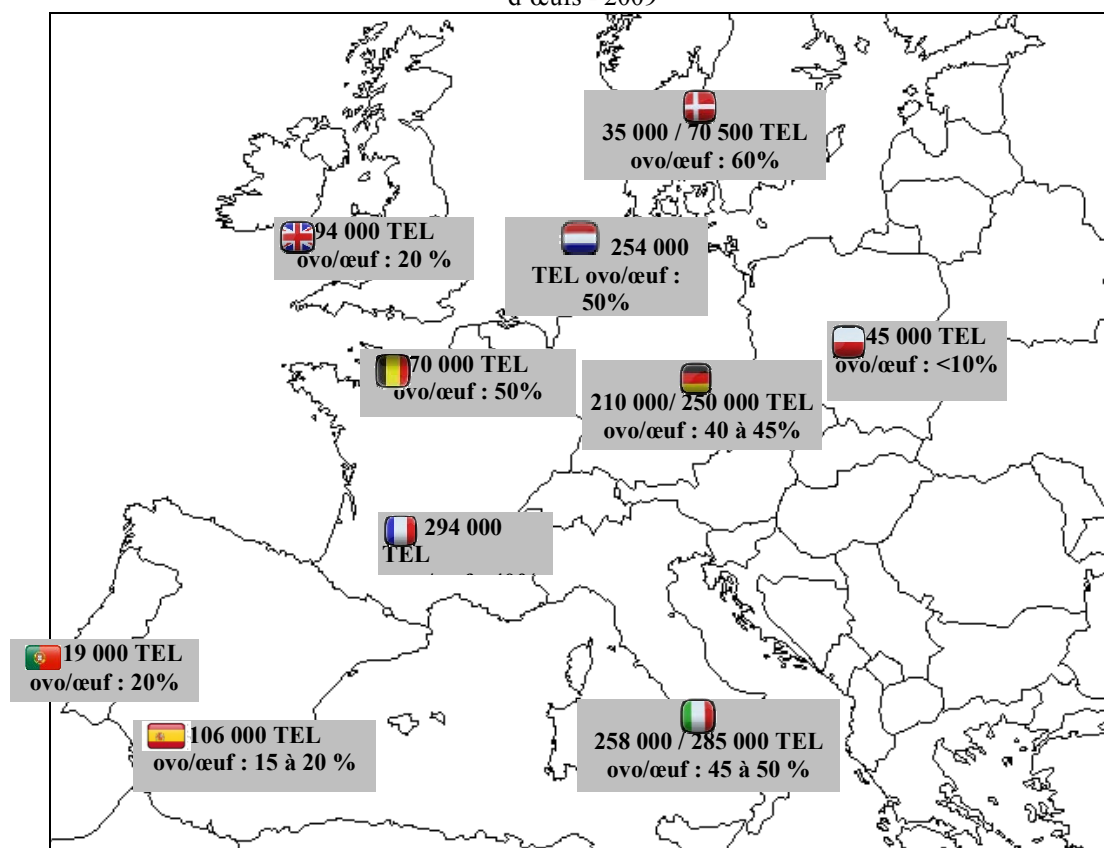
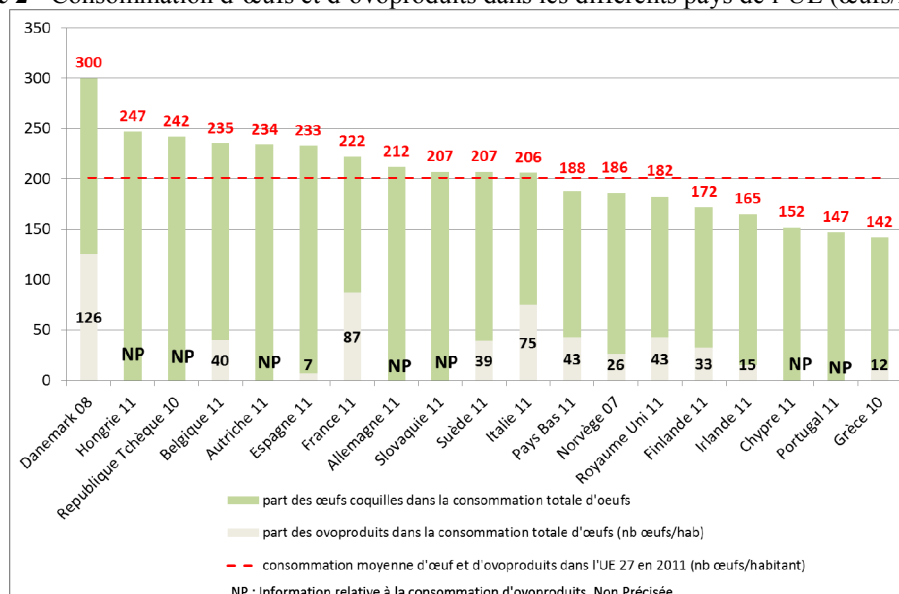
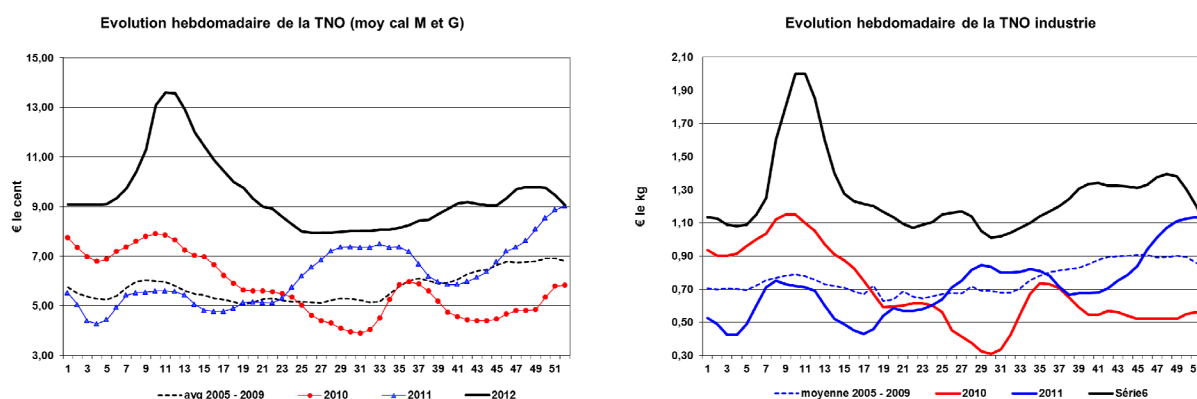


Figure 2 - Consommation d'œufs et d'ovoproducts dans les différents pays de l'UE (œufs/habitant)



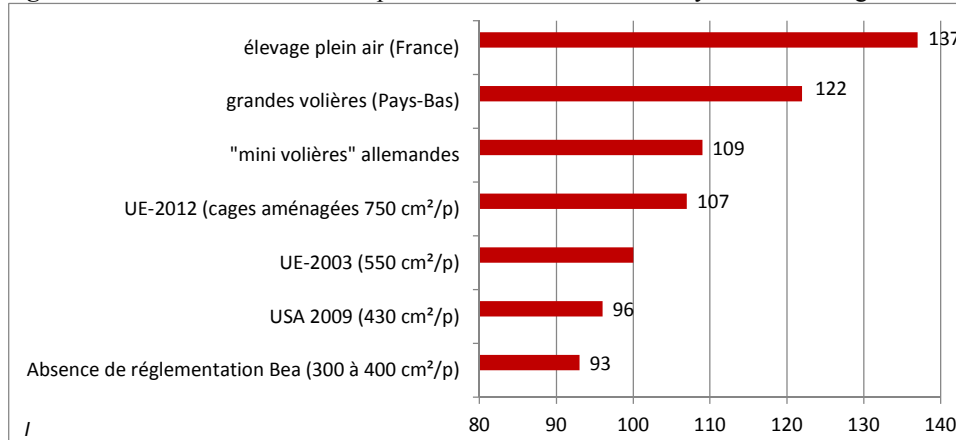
Source : IEC

Figure 3. Evolution des TNO (Tendance Nationale Officiuse) calibre M et G et industrie



Source : Les Marchés

Figure 4. Différentiel de coûts de production de l'œuf selon le système d'élevage en 2012



ITAVI d'après LEI et données propres