

# Seminaire marketing.

## «Le point sur la viande bovine»

**Agri**  
REVUE PROFESSIONNELLE SUISSE  
DE LA VIANDE ROMAINE

MERCREDI 29 MAI 2002

SALON DES GOÛTS ET TERROIRS DE SUISSE ROMAINE

ESPACE GRUYÈRE - BULLE (FR)



Les producteurs de bétail bovin ont décidé d'unir leurs forces dans une fédération capable de suivre l'évolution du marché et de prendre les décisions nécessaires à une adaptation quantitative de l'offre à la demande. Cette heureuse initiative devrait permettre de juguler une surproduction récurrente estimée à 8-10%.

Parallèlement à cet objectif d'adaptation quantitative de l'offre, des mesures susceptibles d'endiguer la chute régulière de la consommation de viande bovine doivent être prises.

- Mieux cerner les attentes du consommateur est une première étape incontournable: quel goût recherche-t-il?
- Quelle sécurité alimentaire exige-t-il?
- A quelles considérations éthiques (respect de l'environnement et du bien-être animal) et culturelles (prise en compte d'éléments liés au terroir, à la tradition ou à la typicité) est-il sensible?

La seconde étape consiste à se poser la question fondamentale suivante: la viande bovine produite actuellement en Suisse est-elle en phase avec les attentes des consommateurs?

Le temps n'est plus à la désignation de coupables. Il est urgent de concentrer nos forces sur des stratégies capables d'engendrer des solutions acceptables et satisfaisantes pour l'ensemble de la filière.

Le séminaire auquel nous avons le plaisir de vous inviter a l'ambition d'amorcer une réflexion dans ce sens.

De l'évolution de la demande aux réponses possibles de l'offre et de sa distribution, huit intervenant(e)s exposeront leur appro-

che de la problématique dans leurs domaines respectifs et en débattront autour d'une table ronde.

Organisée en partenariat avec l'hebdomadaire «Agri», cette journée aura lieu le mercredi 29 mai dans le cadre du prochain Salon des goûts et terroirs de Bulle.

Inscrivez-vous sans tarder au moyen du bulletin ci-dessous jusqu'au 20 mai.

Nous serions très heureux de vous rencontrer lors de cette journée!

*Micheline Aubry,  
Service romand  
de vulgarisation agricole,  
Lausanne*

### Présentation des intervenants et des thèmes traités



• **Pascal Mainsant**, Institut national de la recherche agronomique (INRA), Paris, est un des meilleurs spécialistes actuels du marché de la viande. Il évoquera l'évolution de la consommation de la viande bovine, les raisons de la diminution de sa consommation, les chances, en terme de choix de consommation des viandes labellisées, et les perspectives d'évolution de la demande.

mands, donnera sa perception de la demande en tant que boucher indépendant et président de l'association. Il évoquera également comment les boucheries indépendantes démarquent leur offre par rapport à la grande distribution sachant que les boucheries privées se partagent 28% des parts de marché de la viande.



• **François Margot**, président de l'Association «Viande de nos Monts», président de l'Office du tourisme Vevey-Lavaux, juriste, détaillera les exigences du cahier des charges, les avantages pour les producteurs et les raisons du succès commercial de cette viande. Ce label présente l'originalité d'avoir pris en compte toutes les étapes qui, de l'affouragement à l'abattage, déterminent la qualité de la viande. Le cahier des charges exigeant une pâture obligatoire d'au moins 6 mois, cette production contribue également à l'entretien du paysage alpestre, élément important de l'offre touristique de cette région.



• **Jean-Pierre Perdrizat**, adjoint de direction d'AGORA, poursuit sa croisade pour une meilleure organisation du marché. 50 000 producteurs se partagent la production de viande bovine suisse; c'est dire si ce produit est stratégique pour l'agriculture suisse! 60% de la viande bovine commercialisée en Suisse est une viande labellisée; elle ne pose aucun problème d'écoulement et les producteurs concernés en retirent un revenu satisfaisant. Les problèmes concernent donc essentiellement les producteurs qui n'ont pas su ou pas pu s'adapter aux nouvelles exigences du consommateur. A l'avenir, comment devront-ils adapter leur offre? Ces adaptations seront-elles possibles et supportables?



• **Patrick Wilhem**, chef de vente, membre de la direction de Micarna SA, Courtepin, expliquera comment le plus grand distributeur de viandes en Suisse (35% de parts de marché) perçoit la demande actuelle du consommateur et comment il y répond. Il développera les axes de stratégie commerciale de Migros pour ces prochaines années.



• **Pierre-Alain Dufey**, chercheur dans le secteur «qualité de la viande» et responsable du laboratoire d'analyses sensorielles à la Station fédérale de recherches en production animale, Posieux, mettra en évidence les multiples critères qui déterminent la qualité gustative d'une viande bovine. De l'affouragement à la durée de rassissement, en passant par le mode de garde et l'influence des diverses races, tout est pris en considération.



• **Jürg Hofmann**, président du conseil d'administration de l'entreprise d'aliments pour le bétail H.U. Hofmann SA-Hokovit, nous fera découvrir les exigences du cahier des charges, les avantages pour les producteurs et les raisons du succès commercial de cette viande. Sa conviction: «Les viandes labellisées doivent non seulement être mieux produites, mais elles doivent aussi avoir meilleur goût». Ce qui s'est traduit par le développement des viandes premium «QUALIVO». Cette viande de bœuf suisse premium est commercialisée par une trentaine de boucheries dans tout le pays.



• **Claude Quartier**, rédacteur en chef de l'hebdomadaire «Agri», animera la table ronde qui réunira les huit intervenants et qui permettra au public d'intervenir dans la discussion.



• **Michel Derivaz**, boucher au Bouveret et président de l'Association des bouchers ro-



• **Dana Raemy**, présidente de la section fribourgeoise de la Fédération romande des consommateurs et membre de la commission agricole, exposera les principales revendications de son association, son appréciation des viandes labellisées, du prix ainsi que des forces et faiblesses de la viande suisse par rapport à la viande importée.

|               |   |
|---------------|---|
| Dès 9h00      | Accueil.  |
| 9h45 - 10h00  | Ouverture et objectifs de la journée<br>Micheline Aubry, Service romand de vulgarisation agricole, Lausanne.  |
| 10h00 - 10h30 | Quelle est l'évolution de la consommation de viande en général et de viande bovine en particulier au cours de ces dix dernières années en Europe et en Suisse? Quelles sont les perspectives d'avenir?<br>Pascal Mainsant, spécialiste de la consommation, INRA, France.  |
| 10h30 - 11h00 | Comment la distribution s'adapte-t-elle à la demande actuelle du consommateur?<br>Patrick Wilhem, Micarna, Courtepin.   |
| 11h00 - 11h30 | Michel Derivaz, président de l'Association des bouchers romands.  |
| 11h30 - 12h00 | Quels sont les critères déterminants pour l'obtention d'une viande bovine de qualité, de la production à la mise en marché?<br>Pierre-Alain Dufey, Station fédérale de recherches en production animale, Posieux.   |
| 12h00 - 12h30 | Quelle(s) revendication(s) la Fédération romande des consommateurs formule-t-elle à l'égard de la viande bovine?<br>Dana Raemy, FRC, Lausanne.  |
| 12h30 - 14h00 | Repas.  |
| 14h00 - 14h25 | Quelles sont les raisons du succès des labels suivants? «Viande de nos Monts»<br>François Margot, promoteur et responsable de ce label, Vevey.  |
| 14h25 - 14h45 | «Qualivo»<br>Jürg Hofmann, promoteur et responsable de ce label, Bützberg.  |
| 14h45 - 15h15 | Comment les producteurs et leurs organisations doivent-ils adapter leur offre à la demande? Ces adaptations seront-elles supportables pour les producteurs suisses de viande bovine?<br>Jean-Pierre Perdrizat, représentant de la défense professionnelle agricole (AGORA), Lausanne.   |
| 15h30 - 17h00 | Débat avec les intervenants animé par Claude Quartier, rédacteur en chef du journal «Agri», sur les questions suivantes:<br>• La viande bovine produite actuellement en Suisse est-elle en phase avec les attentes des consommateurs?<br>• A l'avenir, quel(s) type(s) de viande faudra-t-il produire? Quelle(s) piste(s) suivre?<br>• Quelles seront les conséquences d'une meilleure adaptation de l'offre à la demande pour les secteurs économiques suivants:<br>– la production et les filières agricoles;<br>– la distribution.<br>• A quel(s) changement(s) de stratégie devront-ils se soumettre? |
| 17h00         | Fin de la journée et possibilité de visiter le Salon des goûts et des terroirs.   |