L'AGNEAU BRITANNIQUE EN FRANCE EN 2025

La France, 1er marché d'exportation de l'agneau britannique – on vous explique pourquoi

QUALITY LAMB from Britain

Présenté par AHDB

SOMMAIRE

1. Les tendances de consommation de viande d´agneau en 2025 3

1. Les chiffres clés de la consommation française 4

2. Les tendances food de 2025 6

2. Pourquoi l´agneau britannique est-il le premier choix d´import en France ? 8

1. Une viande de grande qualité 9

2. La conformité de l´agneau britannique 10

3. La complémentarité entre l´agneau français et l´agneau britannique 11

3. La viande d´agneau en pratique 12

1. Des idées de recettes pour conquérir le cœur et les papilles de votre clientèle 13

2. Des préparations spécifiques pour les bouchers 14

Contact 16

Depuis quelques années, le secteur fait face à des défis structurels, une baisse du nombre de tête importante et un niveau de prix record de l'agneau. En 2025, la baisse significative du cheptel ovin sera difficile à compenser sans avoir recours à l'importation.

Quelle est la meilleure solution d'import pour les bouchers français ? Et comment répondre aux attentes des consommateurs ?

1

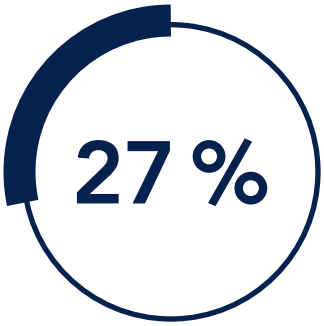
Les tendances de consommation de viande d´agneau en 2025

1. Les chiffres clés de la consommation française

L'émergence de nouvelles tendances alimentaires (flexitarisme, etc.) a fait évoluer les habitudes de consommation. Néanmoins, la demande pour des viandes de qualité demeure forte.

La consommation de viande, qu'en est-il ?

des Français assurent manger de moins en moins de viande [1]



des Français déclarent en manger quotidiennement

d'entre eux consomment toujours de la viande au moins de temps en temps [2]

Focus : la viande ovine

Selon une étude réalisée en 2023, la France c'est :

2,2 kg

de viande ovine consommée en moyenne par habitant (2023)

15 %

des achats annuels ont lieu au moment de Pâques

La France 2e

plus gros consommateur européen de viande ovine après le Royaume-Uni

[1] Source : Nouveau baromètre du Réseau Action Climat
[2] Source : Baromètre Harris Interactive pour le Réseau Action Climat

L'offre de viande ovine en France : des défis structurels en 2024

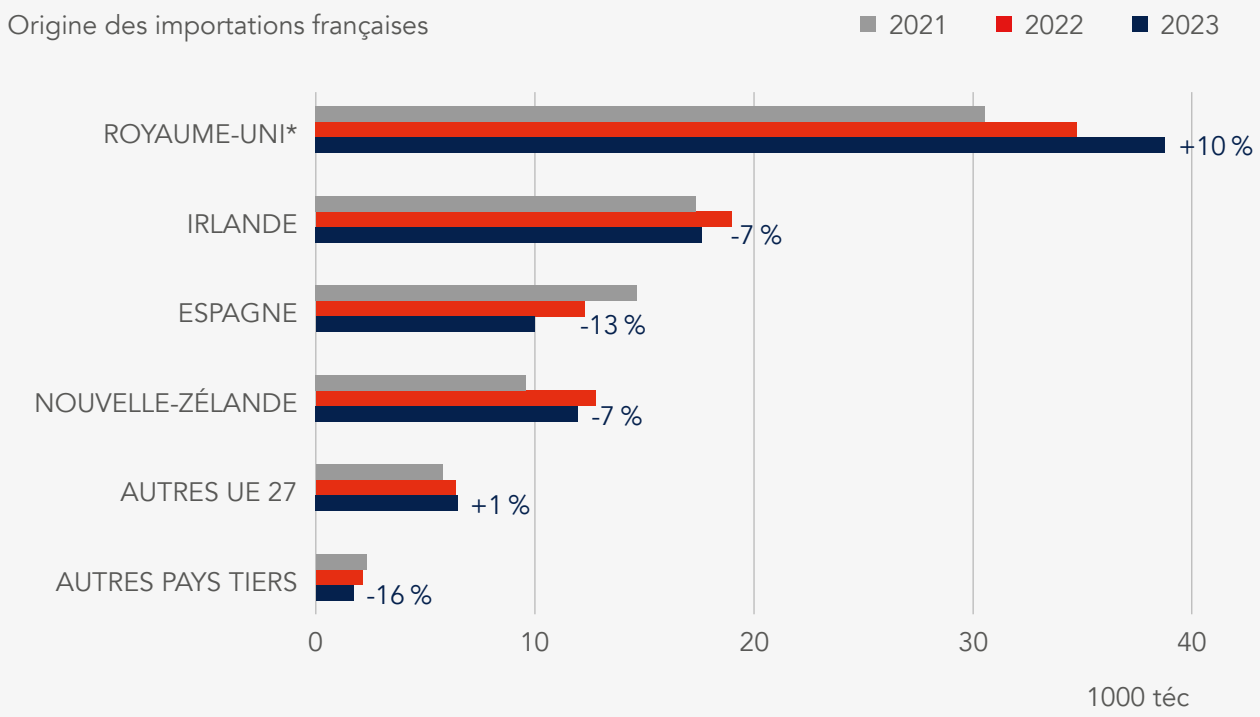
En 2024, le prix de l'agneau a atteint de nouveaux records, dépassant 10,16 €/kg en novembre. Un coût qui augmente significativement depuis août 2024. Cette flambée des prix s'explique notamment par :

- **un recul de 5 %** de la production nationale sur les trois premiers trimestres par rapport à 2023,
- **une baisse de 13 %** de la production comparée à la moyenne quinquennale.

De plus, la perte de brebis et d'agneaux due à la FCO (fièvre catarrhale ovine) et à une vaccination complexe présage une baisse du cheptel en 2025 [3], en particulier chez les grands producteurs.

En période de fêtes, les abattoirs peinent à satisfaire la demande en viande d'origine française. Pour répondre aux besoins des consommateurs, l'importation de carcasses est alors indispensable.

La répartition des importations de viande ovine



*Volumes calculés en soustrayant le ré-export estimé de viande ovine britannique
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après les Douanes françaises

[3] Source : www.reussir.fr/lesmarches/fco-lavenir-va-manquer-dagneaux

2. Les tendances food 2025

La consommation de l'agneau change et les artisans bouchers sont obligés de s'adapter à la consommation, de faire des préparations bouchères crues, de faire des tartares…

Thierry Deshayes, boucher, charcutier et traiteur dans l'Oise

Des recettes gourmandes "comfort food"

Des plats authentiques, traditionnels, procurant un goût de nostalgie au consommateur.

→ *Agneau confit, rôti, mijoté, en sauce…*

Des recettes qui font voyager

Des découvertes culinaires et des saveurs inédites venant d'autres continents et cultures.

→ *Tajine d'agneau, Pita, Wontons…*

Des recettes rapides ou des plats "prêts à manger"

Prêts en moins de 30 minutes, facilement transportables.

→ *Sandwichs, plats préparés, cuisine rapide…*

Des recettes au cœur de notre santé

Des plats équilibrés, nutritifs, protéinés et riches en fibres, pour gagner en énergie.

→ *Salades composées, plats aux légumes…*

L'importance de la consommation halal sur le marché de la viande

L'engouement des consommateurs halal pour l'agneau est évident :

- **80 %** d'entre eux en consomment **au moins une fois par semaine,**
- **contre seulement 6 %** dans la population générale [6].

En Angleterre, 81 % des agneaux britanniques ont été abattus selon le rite halal dans les abattoirs [7] en 2024.

[6] Source : AHDB, 2024
[7] Source : FSA, 2024

2

Pourquoi l´agneau britannique est-il le premier choix d´import en France ?

1. Une viande de grande qualité

Élevés en plein air et nourris à l'herbe

Les élevages situés dans les riches pâturages verdoyants de Grande-Bretagne permettent d'obtenir un produit naturel de haute qualité.

Traçabilité et transparence

La chaîne d'approvisionnement est entièrement traçable, garantissant ainsi la qualité et la sécurité de l'agneau britannique.

Sécurité de l'approvisionnement

Les agriculteurs s'engagent à assurer un approvisionnement tout au long de l'année, garantissant ainsi une source constante et fiable de produits de qualité.

Une tradition d'excellence

La nature britannique et des siècles de tradition agricole nous permettent de produire une viande de haute qualité, durable et savoureuse.

Responsabilité environnementale

La viande ovine britannique produit des émissions de gaz à effet de serre nettement inférieures à la moyenne mondiale. L'engagement en faveur des méthodes d'élevage durables contribue à réduire encore ces émissions.

Engagement en faveur du bien-être animal

Grâce à des normes sur le bien-être animal parmi les plus strictes au monde, les agriculteurs veillent à ce que chaque étape de la production (de la ferme à l'assiette) respecte le bien-être des bétails.

Établir un standard de qualité pour l'agneau

Les agneaux britanniques se distinguent par leur qualité et les normes éthiques strictes des élevages. Acheter cette viande revient à investir dans un héritage d'excellence, d'agriculture responsable et d'avenir durable.

2. La conformité de l´agneau britannique

Ce que j'apprécie dans l'agneau St George, c'est la conformité et le fait qu'il soit identique toute l'année ! C'est un produit de bonne qualité, régulier et dans lequel j'ai confiance.

M. Cahen, Auchan Taverny

Afin d'obtenir des carcasses d'excellente qualité, les éleveurs britanniques privilégient le bétail à la musculature bien développée et disposant d'une bonne répartition graisseuse. Cette sélection répond aux fortes attentes des marchés nationaux et internationaux.

L'évaluation de la conformité des carcasses

Le Royaume-Uni se réfère à la classification EUROP, également reconnue en Europe.
Cette méthode attribue une note sur une échelle de 1 à 5, reposant sur deux critères :

- **la conformation :** une note élevée reflète une forte proportion de muscles dans les zones prisées, comme les cuisses et les épaules,
- **la quantité de graisse :** un taux modéré est idéal, car il assure un bon équilibre entre l'aspect tendre et savoureux, et n'alourdit pas la viande.

Grâce à ces standards rigoureux, l'agneau britannique se distingue par sa qualité supérieure et sa capacité à satisfaire une clientèle exigeante.

Une meilleure qualification des élevages ovins grâce à la norme Red Tractor

Le programme Red Tractor garantit l'intégrité de la production ovine à travers une certification rigoureuse des élevages, des transporteurs et des transformateurs de viande. Chaque année, les contrôles portent sur des critères stricts concernant la traçabilité, l'alimentation, la santé et le bien-être animal, l'hygiène et la sécurité alimentaire.

3. La complémentarité entre l´agneau français et l´agneau britannique

La naissance de l'agneau britannique a lieu au printemps, entre mars et avril. Ils seront alimentés à l'herbe durant l'intégralité de leur élevage en plein air. Cette méthode naturelle garantit la production d'une viande de qualité, aux délicieuses saveurs.

Production et consommation de l'agneau : saison et disponibilité

Le calendrier de production en France :	À l'inverse, l'agneau britannique est :
Consommation principalement au printemps avec un pic à Pâques. Abattage entre janvier et juin.	Disponible toute l'année, principalement présent en rayon entre août et novembre, lorsque l'offre française est moins importante.

Une complémentarité naturelle s'est créée entre les deux productions, puisque la viande française ne permet pas de couvrir tous les besoins du marché. L'agneau britannique assure une disponibilité constante pour les bouchers, tout au long de l'année.

3

La viande d´agneau en pratique

> Chez moi, je travaille toute l'année l'agneau britannique en barquette et j'ai d'excellents retours clients. C'est un agneau qui est assez goûtu, très tendre et les clients sont très satisfaits de ce produit

Jaffar Mahamoud, Auchan Tours

1. Des idées de recettes pour conquérir le cœur et les papilles de votre clientèle

Gigot d'agneau St George glacé au Porto

Pour 4 personnes : 1 gigot d'agneau

→ Découvrez la recette

Poke bowl d'agneau

Pour 4 personnes : 2 jarrets d'agneau

→ Voir la recette

Mini-brochettes d'agneau St George tandoori

Pour 4 personnes : 600 grammes d'épaule d'agneau

→ Consultez la recette

Côtelettes d'agneau St George au miel et sésame

Pour 4 personnes : 4 côtelettes d'agneau

→ En savoir plus sur cette recette

2. Des préparations spécifiques pour les bouchers

Par le consommateur

Mettons-nous à la place des clients et de leur rapport au prix.

Les plus petites pièces ont un prix plus attractif pour les consommateurs.

→ Exemple à partir de l'épaule d'agneau

MORCEAU	ÉPAULE D'AGNEAU ENTIÈRE	RÔTI À MIJOTER
NOMBRE DE CONVIVES	5	2
POIDS	1,265 g	435 g
PRIX AU KILO*	18 €	20 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	**22,77 €**	**8,70 €**
CIBLE CLIENTÈLE	Cible des acheteurs déjà familiers de l'agneau. Pour 77 % des + de 50 ans.	Cible des personnes plus jeunes en demande de découverte. Des morceux permettant de se projeter plus facilement dans des idées de recettes.
RECOMMENDATION SUR LA SEMAINE	Week-end	Fin de semaine / week-end

Selon les découpes

Comparons les recettes réalisées selon le type de découpes proposées.

Avec des plus petites pièces, le poids total vendu est plus faible, mais la recette est supérieure.

→ Exemple à partir de l'épaule d'agneau

	VENTE D'UNE ÉPAULE ENTIÈRE	VENTE D'UNE ÉPAULE EN 2 DÉCOUPES			
		TRANCHES D'AGNEAU	+	RÔTI SANS OS CÔTÉ JARRET	
NOMBRE DE CONVIVES	5	3	+	2	= 5
POIDS	1,265 g	545 g	+	435 g	= 980 g
PRIX AU KILO*	18 €	27 €		20 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	22,77 €	14,71 €	+	8,70 €	= 23,40 €

Le saviez-vous ?

AHDB a rejoint la campagne **Changeons l'Agneau**, initiée il y a trois ans par Interbev.

Cette campagne, dédiée aux bouchers français, a pour objectif de les accompagner dans l'optimisation de leurs offres d'agneau. Les enjeux ? S'adapter aux attentes des nouveaux consommateurs, proposer des produits avec un bon équilibre matière, tout en réduisant la casse.

→ Pour en savoir plus : **jadorelagneau.fr/pro/**

*Les prix au kilo sont indicatifs. Ils servent à comparer entre eux les prix de vente selon les morceaux.
Des calculs similaires peuvent être faits avec d'autres prix au kilo.

L'agneau britannique, c'est…

- une garantie d'approvisionnement
- une grande conformité des carcasses
- et offrir à vos clients une viande de grande qualité, savoureuse et issue d'élevages abellisés et durables

PROUD TO SUPPORT GREAT BRITAIN & NORTHERN IRELAND

Contacts

Lucille Brillaud
E lucille.brillaud@ahdbfrance.fr
T +33 (0)6 19 37 19 41

Severine Roberts
E severine.roberts@ahdbfrance.fr
T +33 (0)6 77 51 28 45

Carole Rivière
E carole.riviere@ahdbfrance.fr
T +33 (0)6 87 94 45 91

Pour en savoir plus :

QualityMeatfromBritain.com

AHDB is a statutory levy board funded by farmers and others in the supply chain. Our purpose is to be a critical enabler, to positively influence outcomes, allowing farmers and others in the supply chain to be competitive, successful and share good practice. We equip levy payers with easy-to-use products, tools and services to help them make informed decisions and improve business performance. Established in 2008 and classified as a Non-Departmental Public Body, AHDB supports the following industries: meat and livestock (Beef, Lamb and Pork) in England; Dairy in Great Britain; and Cereals and Oilseeds in the UK. For further information, visit **ahdb.org.uk**

All other trademarks, logos and brand names contained in this publication are the trademarks of their respective holders. No rights are granted without the prior written permission of the relevant owners.

While the Agriculture and Horticulture Development Board seeks to ensure that the information contained within this document is accurate at the time of printing, no warranty is given in respect thereof and, to the maximum extent permitted by law, the Agriculture and Horticulture Development Board accepts no liability for loss, damage or injury howsoever caused (including that caused by negligence) or suffered directly or indirectly in relation to information and opinions contained in or omitted from this document.

© Agriculture and Horticulture Development Board 2025. All rights reserved.

AHDB