



Décembre 2014

Synthèses n° 2014/256

En 2014, les ménages ont acheté globalement moins de viande, mais plus de viande à « moindre temps de préparation »

En 2014, les ménages ont acheté moins de viande que l'an passé pour leur consommation à domicile mais à un prix moyen un peu plus élevé. Malgré un contexte économique défavorable, le prix n'a pas été le seul déterminant de la consommation de viande des ménages. L'été maussade ainsi que la douceur exceptionnelle du reste de l'année 2014 ont perturbé les achats saisonniers des ménages, en particulier les achats de grillades. De plus, les viandes à « moindre temps de préparation » ont continué d'être privilégiés, notamment la viande de bœuf hachée, les découpes de poulet frais et les élaborés de volailles.

En cumul sur les dix premiers mois de 2014, les achats de porc et de poulet – viande fraîche, élaborés, charcuterie et surgelés confondus – se sont maintenus

	Quantités achetées en 2014 ¹ en %	Évolution en % sur un an des quantités achetées		Prix moyen en €/kg en 2014 ¹	Évolution en % sur un an du prix moyen d'achat	
		2014/2013 ¹	2013/2012 ¹		2014/2013 ¹	2013/2012 ¹
Viande de boucherie y compris élaborés, surgelés et charcuterie	74	- 0,7	+ 0,2	10,46	+ 1,0	+ 3,1
<i>dont bœuf²</i>	18	- 0,7	- 2,3	11,74	+ 1,0	+ 4,6
<i>veau</i>	4	- 5,0	- 1,7	15,64	+ 0,8	+ 3,2
<i>porc</i>	48	0,0	+ 1,2	9,38	+ 1,1	+ 3,1
<i>mouton et agneau</i>	3	- 5,8	- 2,2	13,91	+ 5,2	+ 0,9
<i>cheval</i>	0,3	- 9,4	+ 2,8	15,33	+ 2,1	- 0,6
Viande de volailles y compris élaborés, surgelés, charcuterie et lapin	26	- 1,5	+ 0,2	7,99	+ 1,7	+ 1,7
<i>dont poulet</i>	15	+ 0,1	+ 3,6	6,95	+ 1,7	+ 2,8
<i>dinde</i>	4	- 5,0	- 2,4	8,43	+ 1,2	+ 2,3
<i>canard</i>	1	- 1,6	- 6,5	12,21	+ 0,9	+ 4,0

1. Achats du panel = données calculées sur les 11 premières périodes de 4 semaines (= 30 décembre en 2013 au 2 novembre 2014 pour 2014).

2. Bœuf = viande bovine à l'exception du veau.

Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Achats de viande pour la consommation à domicile : quantités en baisse à un prix plus élevé

Le panel de consommateurs Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer permet de suivre les évolutions des achats de ménages pour leur consommation

à domicile (*encadré – rubrique méthodes*). En cumul sur les dix premiers mois, les sommes dépensées par les ménages ont continué de progresser en 2014 mais à un rythme moindre qu'en 2012 et 2013. Toutes formes confondues, c'est-à-dire viande fraîche hors élaborés, élaborés, char-

cuterie ou surgelés, les ménages ont acheté moins de viande que l'an passé mais à un prix moyen un peu plus élevé. En 2014, les achats de veau, de mouton et d'agneau et de cheval, viandes les plus onéreuses, ont nettement reculé. Les achats de dinde ont également diminué sensiblement ainsi

que, dans une moindre mesure, ceux de canard et de bœuf tandis que les achats de porc et de poulet, qui concentrent près des deux tiers des achats de viande des ménages pour leur consommation à domicile, se maintenaient.

Seul le porc, au prix plus abordable, gagne du terrain parmi les viandes de boucherie fraîches

En cumul de janvier à octobre, les achats de viande de boucherie fraîche hors élaborés ont reculé en 2014 pour la sixième année consécutive avec un prix moyen d'achat qui progresse moins que lors des trois dernières années (+ 0,7 % sur un an en 2014 contre + 3,3 % en moyenne par an sur la période 2009-2013). Parmi ces viandes fraîches, seul le porc a progressé (+ 1,5 % en cumul de janvier à octobre 2014 par rapport à 2013 sur la même période). Les achats de viande

fraîche de porc par les ménages ont profité de son prix bas comparative-ment aux autres viandes, 7,28 €/kg. De plus, son prix d'achat n'a augmenté en 2014 que de 0,7 %, en moyenne de janvier à octobre, par rapport à 2013 quand celui de la charcuterie de porc ou de poulet frais progressait respectivement de 1,3 % et 3 %.

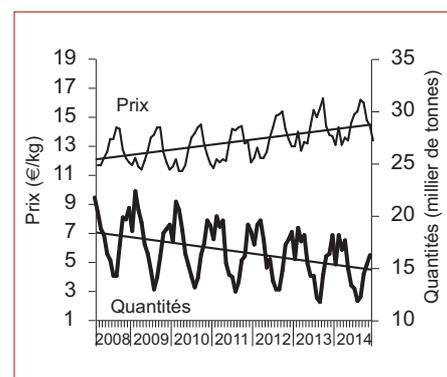
Les achats de bœuf frais ont diminué sur un an de 3,1 %, prolongeant la tendance des dernières années, au profit, semble-t-il, des achats de viande hachée fraîche (+ 4,8 %), débouché important pour la viande bovine, et des achats de surgelés, à 95 % du bœuf haché surgelé.

En 2014, les achats de veau frais, dont le prix moyen à 15,8 €/kg en 2014 a été le plus élevé des viandes fraîches, ont nettement diminué (- 6,4 %). Les achats d'agneaux semblent avoir également été pénalisés par leur prix, en hausse de 5 % par rapport à 2013.

Moins de viande à cuisiner : moins de pièces à bouillir, de pièces à braiser et de morceaux de porc demi-sel

La consommation de bœuf, de veau ou d'agneau frais est très saisonnière

Bœuf frais : des prix tendanciellement en hausse et des achats en baisse



Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

En cumul sur les dix premiers mois, les achats de porc frais, viande hachée fraîche et élaborés de volaille ont augmenté en 2014

	Quantités achetées en 2014 ¹ en %	Évolution en % sur un an des quantités achetées		Prix moyen en €/kg en 2014 ¹	Évolution en % sur un an du prix moyen d'achat	
		2014/2013 ¹	2013/2012 ¹		2014/2013 ¹	2013/2012 ¹
Viande de boucherie y compris élaborés, surgelés et charcuterie	74	- 0,7	+ 0,2	10,46	+ 1,0	+ 3,1
Viande fraîche (hors élaborés et abats) ²	24	- 2,0	- 2,5	11,63	+ 0,7	+ 3,7
<i>dont viande fraîche de</i>						
<i>bœuf</i>	9	- 3,1	- 4,2	14,43	+ 1,4	+ 4,6
<i>veau</i>	3	- 6,4	- 1,9	15,80	+ 1,2	+ 3,7
<i>porc</i>	10	+ 1,5	- 1,0	7,28	+ 0,7	+ 5,1
<i>mouton et agneau</i>	2	- 5,0	- 3,3	14,05	+ 5,0	+ 0,9
<i>cheval</i>	0,3	- 9,5	+ 2,8	15,37	+ 2,3	- 0,7
Jambon et autres charcuteries	31	- 0,2	+ 1,3	10,36	+ 1,3	+ 2,2
Élaborés (hors viande hachée fraîche) ³	9	- 1,4	+ 4,3	9,47	+ 1,0	+ 4,3
Viande hachée fraîche	5	+ 4,8	+ 1,7	10,50	+ 2,4	+ 5,6
Surgelés	4	+ 1,1	- 1,4	6,55	+ 1,3	+ 5,0
Abats	2	- 6,8	- 1,0	9,30	+ 0,2	+ 2,9
Viande de volaille y compris élaborés, surgelés, charcuterie et lapin	26	- 1,5	+ 0,2	7,99	+ 1,7	+ 1,7
Volaille fraîche (hors élaborés) ²	17	- 2,6	- 1,1	7,67	+ 2,5	+ 2,3
<i>dont poulet frais</i>	11	- 1,3	+ 2,6	6,78	+ 3,0	+ 3,6
<i>dinde fraîche</i>	3	- 4,2	- 3,3	8,82	+ 1,9	+ 3,7
<i>canard frais</i>	1	- 1,4	- 6,4	12,21	+ 2,7	+ 4,0
Élaborés de volailles ³	5	+ 2,4	+ 5,4	8,20	0,0	- 1,1
Charcuterie de volailles	2	- 0,3	- 0,2	10,19	+ 1,2	+ 1,4
Surgelés de volailles	1	- 4,7	+ 7,9	6,97	- 2,6	+ 2,1
Lapin frais	1	0,0	- 6,2	9,02	+ 1,5	+ 3,5

1. Achats du panel = données calculées sur les 11 premières périodes de 4 semaines (= 30 décembre en 2013 au 2 novembre 2014 pour 2014).

2. Viande ou volaille fraîche = morceaux, entiers ou découpés, non préparés et non surgelés.

3. Élaborés = morceaux préparés non surgelés (pour plus de détail sur le contenu de ce champ, cf. rubrique source et à la suite de méthodes).

Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

et ne concerne pas les mêmes morceaux selon les différents moments de l'année. Les pièces à bouillir ou à braiser sont majoritairement consommées du début de l'automne au début du printemps, période où les températures sont généralement basses, tandis que la consommation des pièces à rôtir ou à griller est relativement stable sur l'année, à l'exception du pic autour des fêtes pascales pour l'agneau. Depuis quelques années, la tendance de consommation des viandes à bouillir et à braiser est à la baisse. En 2014, ce mouvement s'est confirmé pour le bœuf (- 7 %) et l'agneau (- 9 %) et amplifié pour le veau (- 10 % contre - 1,7 % en 2013). À l'instar du veau à braiser, les morceaux de porc demi-sel ont été fortement délaissés cette année (- 10 %), leur consommation ayant été pénalisée par la douceur exception-

nelle de l'hiver 2013-2014 puis du printemps et de l'automne 2014.

Plus d'élaborés mais un peu moins de charcuterie

En cumul de janvier à octobre, les achats d'élaborés ont continué de progresser en 2014, notamment la viande hachée fraîche. Constituée à 80 % de la viande de bœuf, la viande hachée progresse de 4,8 % malgré un prix relativement élevé (10,5 €/kg) et en hausse (+ 2,4 %).

Les achats de saucisses fraîches à cuire, qui ont représenté la moitié des quantités achetées d'élaborés hors viande hachée, restent également orientés à la hausse (+ 2,2 % après + 5 % en 2013). Leur consommation, très saisonnière, est relativement sensible aux conditions climatiques. En 2014, le fort ensoleillement des mois

de mars, avril et juin a dopé leurs achats sur ces périodes. À contrario, l'été maussade a freiné leur consommation en juillet et en août.

Les achats de brochettes et plateau grill/barbecue ont également été pénalisés par le mauvais temps estival (respectivement - 12 % et - 17 % de janvier à octobre 2014 par rapport à la même période en 2013).

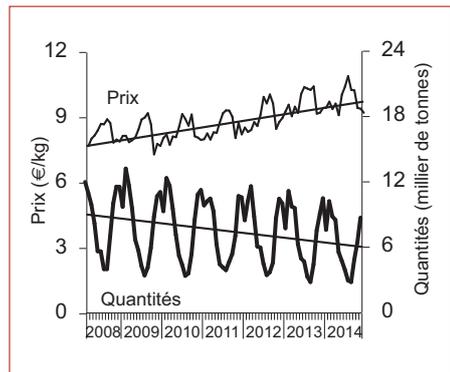
Les élaborés de volailles continuent de progresser en 2014. Les achats d'élaborés de poulets progressent (+ 6 %) favorisés par un prix en léger recul (- 0,8 %) tandis que ceux de dinde régressent nettement (- 6 %).

Contrairement aux années précédentes, le jambon et les autres charcuteries de porc ne semblent pas profiter d'un report de consommation des viandes de boucherie fraîches. Leurs achats, qui ont concentré plus de 30 % des achats totaux de viande des ménages sur les dix premiers mois de 2014, ont diminué très légèrement par rapport à 2013 (- 0,2 %) avec un prix moyen qui reste orienté à la hausse (+ 1,3 %).

Volailles fraîches : plus de découpe et moins d'animaux entiers

Les achats de volailles fraîches régressent plus fortement qu'en 2013. Les achats de poulets frais sont en retrait après deux années de hausse sous l'effet du fort recul des achats de poulets entiers (- 7 %), qui représentent moins d'un tiers des achats de poulets frais en 2014. Le recul du poulet entier

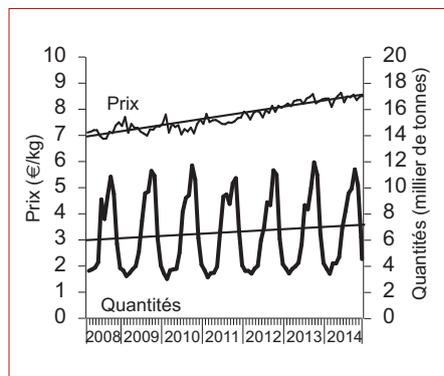
Viandes à bouillir et à braiser* : forte saisonnalité des prix et des quantités achetées



* Toutes les espèces sont comptabilisées, bœuf, veau, mouton, agneau, porc et cheval ; néanmoins, les achats des ménages de viande à bouillir et à braiser concernent essentiellement les viandes bovines.

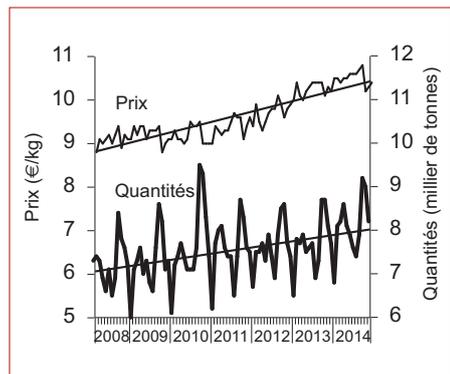
Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Saucisses fraîches à cuire : pic des achats en été à un prix relativement stable sur l'année



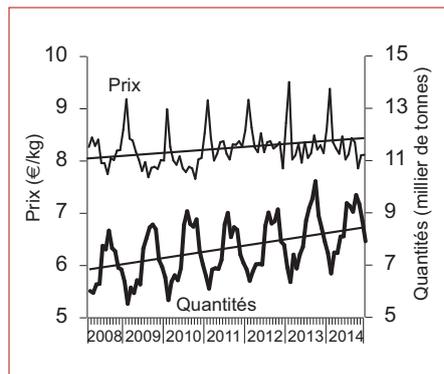
Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Viandes hachées : hausse des achats malgré leur renchérissement



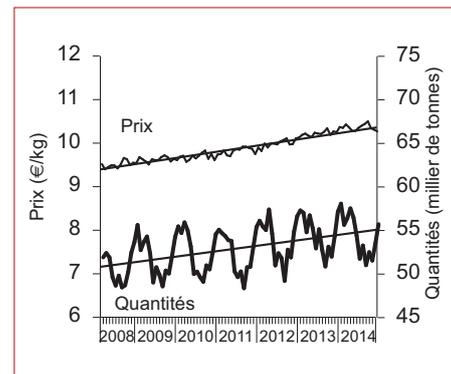
Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Élaborés de volailles : pic des achats en été et pic des prix en fin d'année



Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

Jambon et charcuterie : pic des achats en automne et en hiver à un prix relativement stable sur l'année

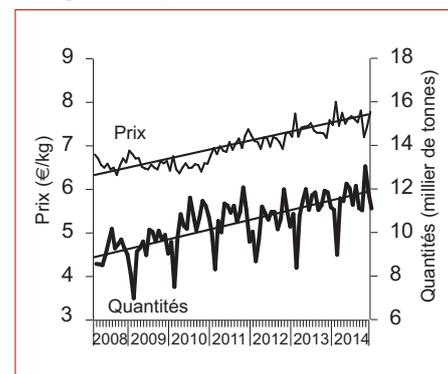


Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

label rouge (- 3,6 % après + 3,7 % en 2013) ne permet pas cette année de combler la forte désaffection pour le poulet entier standard (- 14 % après - 12 % en 2013). À l'inverse, les quantités de découpe achetées progressent de nouveau malgré un prix plus élevé et en plus forte hausse que le poulet entier (en moyenne de janvier à octobre, 7,58 €/kg en 2014 et + 2,8 % par rapport à 2013 pour la découpe de poulet contre 5,13 €/kg et + 1,4 % pour le poulet entier). Les

achats de dindes fraîches, pour la quasi-totalité de la découpe, restent orientés à la baisse, concurrencés par les découpes de poulet moins onéreuses (8,79 €/kg pour la découpe de dinde contre 7,58 €/kg pour celle de poulet) ; ceux de canards diminuent également mais dans une moindre mesure, le rebond des achats de magrets et filets (+ 4,5 %) atténuant le désintérêt des consommateurs pour le canard entier (- 11 % en 2014 après - 13 % en 2013).

Découpes de poulets frais : des achats en constante augmentation malgré des prix à la hausse



Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

La consommation française de viande par habitant, orientée à la baisse depuis plus de 20 ans, rebondirait en 2014

En 2014, la consommation française de porc par habitant rebondirait

kg/habitant/an	1990	2000	2010	2013	2014 ⁴
Viandes^{1 2}					
bovine (y compris viande de veau)	29,8	25,7	25,9	24,0	23,9
porcine	37,1	36,1	33,3	32,0	32,7
mouton et chèvre	5,5	5,0	3,4	3,1	3,1
volaille	21,0	24,5	25,0	25,5	25,9
dont poulet	11,0	12,1	15,0	16,2	16,8
dinde	5,5	6,8	5,0	4,8	4,4
canard	1,8	3,1	3,1	2,9	3,0
autres viandes ³	12,0	8,0	4,6	3,4	3,3
Total viandes	106,2	99,3	92,2	88,1	88,9

1. En équivalent-carcasse, y compris graisses de découpe.

2. La consommation correspond à la consommation humaine.

3. Viandes d'équidés, de lapin, de gibier, ainsi que les abats destinés à la consommation humaine. Changement en 2008 dans la prise en compte des abattages intervenant dans le calcul de la consommation des autres viandes.

4. Consommation annuelle par habitant en 2014 est estimée en appliquant à la consommation annuelle 2013 l'évolution constatée sur les 3 premiers trimestres entre 2013 et 2014 puis en la rapportant à la population estimée au 1^{er} juillet 2014.

Champ : France, y compris les Dom à partir de 1996.

Source : Agreste - Bilans d'approvisionnement

Les achats de consommation de viande, mesurés à partir du panel Kantar Worldpanel, ne permettent d'évaluer que la consommation des ménages de viande en l'état en excluant la consommation hors foyer. La consommation calculée par bilan (encadré – rubrique méthodes) permet, elle, de prendre en compte toutes les viandes consommées en France, aussi bien celles vendues en l'état aux ménages que celles vendues aux fabricants de plats préparés ou à la restauration, et est exprimée en équivalent-carcasse, y compris graisses de découpe. Elle permet également de disposer de données sur longue période. Mesurée par bilan, la consommation totale de viande a progressé en 2014 alors que les achats de viande par les ménages ont légèrement diminué, ce qui peut correspondre au développement de la consommation à domicile de plats préparés à base de viande et/ou de la consommation de viande hors foyer en 2014 par rapport à 2013. Cette tendance mériterait toutefois d'être confirmée sur plus longue période, les ordres de grandeurs des évolutions sur un an étant faibles.

Entre 1960 et 1980, la **consommation française de viande par habitant, mesurée par bilan** (encadré – rubrique définitions), a sensiblement augmenté (+ 1,5 % par an), elle a ensuite marqué le pas entre 1981 et 1992 (+ 0,2 % par

an) avant de reculer en tendance depuis 1993 (- 0,9 % par an). En 2014, elle progresserait, après trois années de baisse, sous l'effet de la hausse de la consommation de poulet et de porc et serait estimée à 88,9 kg (équivalent-carcasse, y compris graisses de découpe) par habitant sur l'année.

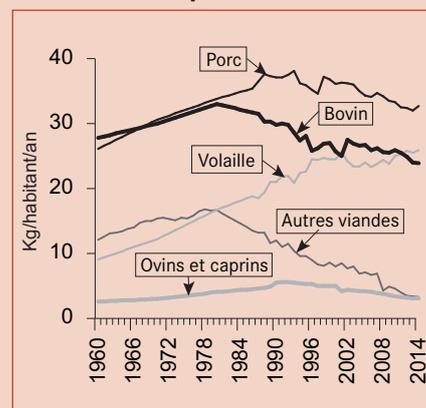
En 2014, la consommation de viande la plus importante resterait celle de porc, 32,7 kg par habitant. Orientée à la baisse depuis 1994, elle rebondirait en 2014 profitant d'un prix relativement bas, qui plus est légèrement en recul depuis le début de l'année.

Au 2^e rang, la consommation de volaille progresserait également et atteindrait 26,2 kg par habitant en 2014, dépassant depuis quelques années celle de viande bovine grâce à l'essor de la consommation de poulet depuis 2006 et la fin de la crise de l'influenza aviaire.

Quant à la consommation de viande bovine, elle serait de 23,9 kg par habitant en 2014. Cette consommation est repartie à la baisse depuis 2002 et le rebond post-crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine de 2001. En 2014, elle serait pénalisée par un prix plus élevé et qui augmente plus vite que celui des viandes blanches (+ 1,6 % en moyenne de janvier à septembre en 2014 par rapport à 2013 pour la viande bovine selon l'indice de prix à la consommation calculé par l'Insee contre + 0,2 % pour la viande de volaille).

Depuis 1990, la consommation de viande par habitant et par an a diminué d'environ 17 kg, notamment de 6 kg pour la viande bovine, de 4,5 kg pour la viande porcine et de 2,5 kg pour la viande ovine. À l'inverse, la consommation de volaille a progressé d'environ 5 kg, grâce au succès de la viande de poulet.

Depuis le milieu des années 2000, la consommation de volailles par habitant progresse grâce au succès du poulet



Champ : France, y compris les Dom à partir de 1996.

Données interpolées entre 1960 et 1969, entre 1970 et 1979, puis entre 1980 et 1986.

1. En équivalent-carcasse, y compris graisses de découpe. Changement en 2008 dans la prise en compte des abattages servant de base à la consommation des autres viandes. Source : Agreste - Bilans d'approvisionnement.

Sources, définitions et méthodes

Sources

- Les **achats de consommation** observés par **Kantar Worldpanel** pour FranceAgriMer reposent sur les relevés d'un panel de consommateurs et concernent uniquement les achats effectués pour leur consommation à domicile. La consommation hors foyer n'est pas couverte.

Les résultats sont extrapolés à l'ensemble de la population.

Tous les achats de consommation réalisés par les ménages sont comptabilisés. Dans cette étude, nous avons fait le choix d'exclure les gros achats.

Les données sont établies par périodes de quatre semaines, treize périodes formant une année.

Les données étudiées dans cette synthèse portent sur les onze premières périodes de 4 semaines, c'est-à-dire du 30 décembre 2013 au 2 novembre 2014 pour 2014, soit approximativement les dix premiers mois de l'année, janvier à octobre.

- La **consommation calculée par bilan** reprend l'ensemble des utilisations de viande pour l'alimentation humaine sur le territoire national (métropole + Dom). Elle est mesurée en équivalent-carcasse.

La consommation par bilan prend en compte par construction toutes les viandes consommées en France, vendues en l'état aux ménages, vendues aux fabricants de plats préparés, ou à la restauration.

Elle est calculée à partir des abattages, augmentés des importations de viandes, diminués des exportations et des variations de stocks.

Définitions

- La **consommation de viande par habitant** correspond à la consommation calculée par bilan sur l'année N rapportée à la population estimée au 1^{er} juillet de l'année N considérée. Elle est mesurée en kilogrammes-équivalent-carcasse par habitant. Sa variation correspond donc à la variation de l'utilisation de viandes pour l'alimentation humaine sur le territoire nationale corrigée de l'évolution démographique de la population, environ + 0,5 % chaque année depuis 2008.

- **Contenu des différents postes de consommation de viande du panel Kantar Worldpanel**

- **Viandes de boucherie fraîches hors élaborés** = morceaux à griller ou rôtir (ex : steak pour le bœuf, escalope pour le veau, gigot pour l'agneau, côte ou filet pour le porc,...) + morceaux à bouillir ou braiser (ex : bourguignon pour le bœuf, blanquette pour le veau,...)
- **Volailles fraîches hors élaborés** = volailles entières ou découpe de volailles
- **Élaborés de viande de boucherie** = viande hachée fraîche, saucisse fraîche à cuire (chipolata, merguez,...), morceaux demi-sel de porc, paupiette, brochette,...
- **Élaborés de volaille** = volaille entière cuite ou rôtie, découpe cuite ou aromatisée, panés, brochettes,...
- **Jambon et charcuterie** = jambon cuit et cru/sec, lardons, poitrine, bacon, pâtés, saucisses à pâte fine, saucissons secs et salami,...
- **Traitement des doubles comptes**
 - pour les viandes de boucherie, il a été fait le choix dans cette étude de comptabiliser les saucisses à gros hachage (= saucisses fraîches à cuire = chipolata, merguez,...) uniquement au sein du poste élaborés de viande de boucherie et pas dans le poste jambon et charcuterie.
 - pour les volailles, il a été fait le choix de comptabiliser le jambon de volaille et les saucisses de volaille uniquement dans le poste charcuterie de volaille et pas dans le poste élaborés de volaille.

Méthodes

- Il existe deux types d'informations concernant la consommation de viande : les achats de consommation effectués auprès des ménages et la consommation mesurée par bilan.

- Les **achats de consommation** consistent à interroger un panel de consommateurs à qui l'on demande de faire un relevé systématique des quantités achetées et d'extrapoler ensuite les résultats obtenus à l'ensemble de la population. Par construction, cela ne permet d'évaluer que la consommation des ménages en excluant la consommation hors foyer.
- La **mesure de la consommation par bilan** part du fait que les carcasses disponibles pour la consommation humaine après abattage vont être dans un délai bref stockées, exportées ou consommées. En déduisant des abattages les entrées en stocks et les exportations on obtient ainsi une estimation du total des viandes mises à la consommation. On y rajoute enfin les viandes importées et les sorties de stocks, mises à la consommation. La consommation par bilan comprend donc toute la viande mise à la consommation, que ce soit en foyer, hors foyer ou sous forme de plat cuisiné. Ces quantités sont toutefois évaluées en carcasses entières d'animaux alors que la viande qui parvient dans l'assiette du consommateur est en fait une viande nette, débarrassée d'une bonne partie de la graisse et des os qui sont dans la carcasse. Pour la viande bovine, il faut environ 130 kg de carcasse pour produire 100 kg de viande désossée.

- Les deux types d'évaluation de la consommation donnent assez logiquement des résultats divergents :

- en niveau, les écarts sont sensibles. Ils correspondent notamment à la différence carcasse/viande nette, à la restauration hors foyer et plats cuisinés à base de viande, au champ éventuellement restreint du panel (exclusion des touristes) et au défaut de déclaration des panélistes (oublis).
- en évolution, les deux méthodes convergent plus sur courte période que sur longue période, les facteurs de divergence évoluant relativement lentement : évolution de la consommation hors foyer et des plats cuisinés, évolution de la part de carcasse qui parvient dans l'assiette du consommateur,...

Pour en savoir plus

Toutes les informations conjoncturelles et structurelles sur la consommation de viande sont disponibles à parution sur le site Agreste de la statistique agricole : www.agreste.agriculture.gouv.fr

- dans la rubrique « Conjoncture - Bulletin » pour les séries chiffrées
- dans la rubrique « Conjoncture - Consommation » pour les publications Agreste Conjoncture

Les dernières publications Agreste parues sur le thème sont :

- « Baisse de la consommation française de viande, après une reprise en 2010 », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2013/225, décembre 2013
- « Tassement de la consommation de viandes en 2011 », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2012/173, mars 2012
- « En 2010, la consommation de viande se porte mieux », Synthèses Conjoncture Consommation n° 2010/133, octobre 2010
- « Moins de matières grasses animales dans nos assiettes - Évolution sur dix ans de la consommation alimentaire », Agreste Primeur n° 236, mars 2010
- « En 2009, la consommation de viande se contracte encore », Synthèses Conjoncture Consommation de viande n° 2009/95, octobre 2009
- « La consommation alimentaire à l'épreuve de la crise », Analyse, prospective et évaluation n° 10, juillet 2009

Pour nous contacter : agreste-info@agriculture.gouv.fr



Agreste : la statistique agricole

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Secrétariat Général
SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 70007 - 93555 MONTREUIL SOUS BOIS Cedex
Site Internet : www.agreste.agriculture.gouv.fr

Directrice de la publication : Béatrice Sédillot
Rédacteur : Brice Edan
Composition : SSP Beauvais
Dépôt légal : À parution
© Agreste 2014

Cette publication est disponible à parution sur le site Internet de la statistique agricole
www.agreste.agriculture.gouv.fr