



Le porc dans tous ses états

3^{ème} journée d'échanges sur la filière porcine

Créer de la valeur par l'exportation de charcuterie

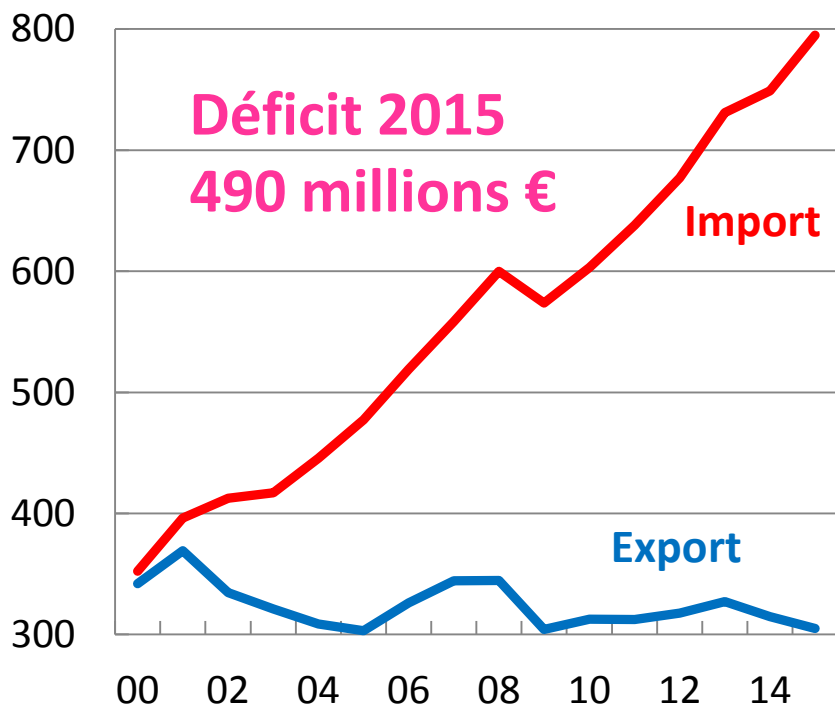
Etat des lieux

Jan-Peter Van Ferneij, économiste à l'IFIP

Exportations françaises de charcuterie

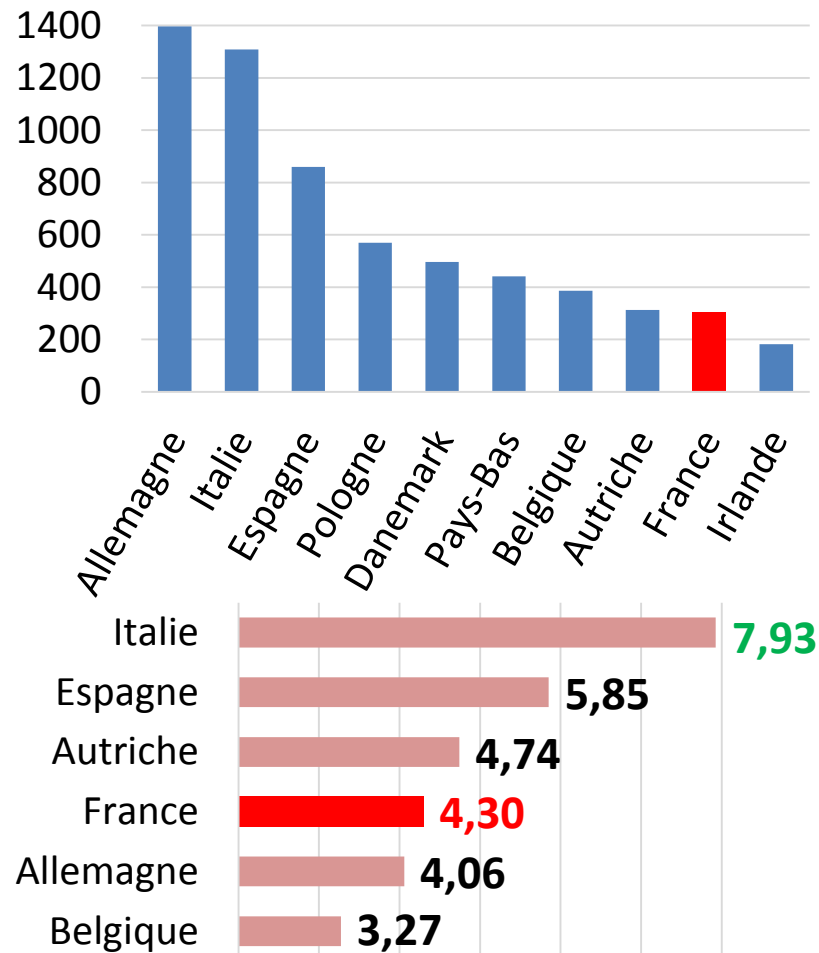
Des performances limitées

L'export stagne (millions d'euros)
Le déficit se creuse



Valeur... moyenne (€/kg)

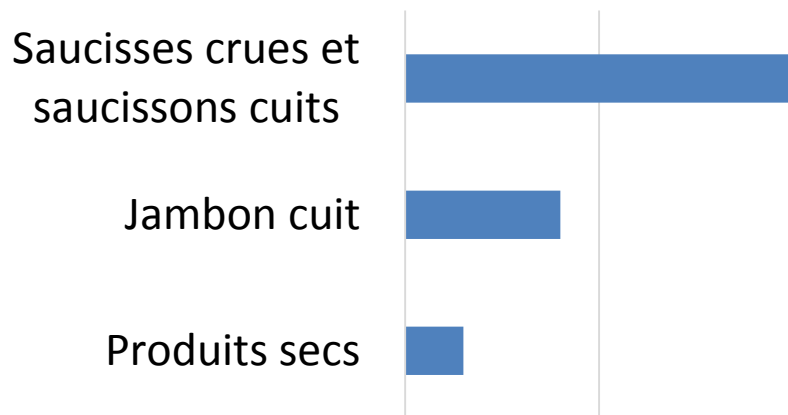
Loin derrière ses concurrents
(Export en millions d'euros, 2015)



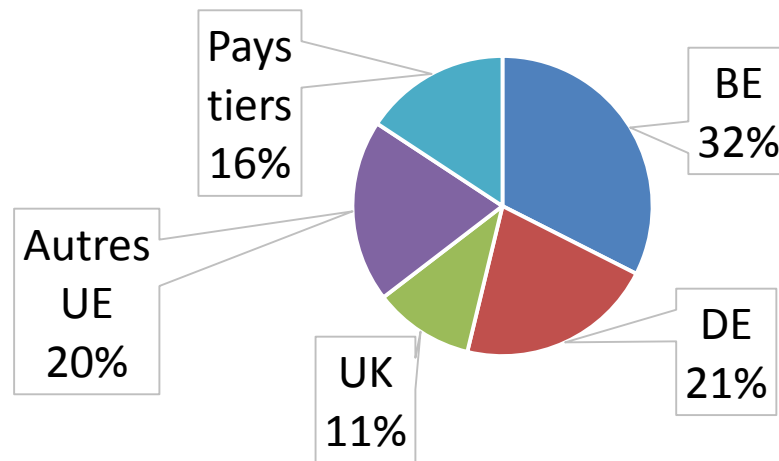
France : gamme inférieure, Cibles plus réduites

France

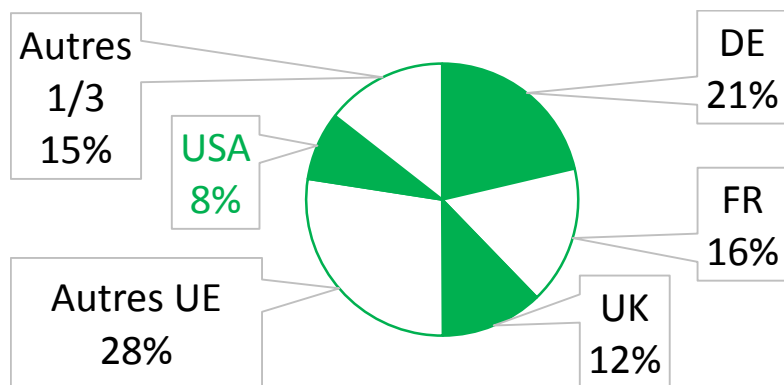
Produits (millions d'€)



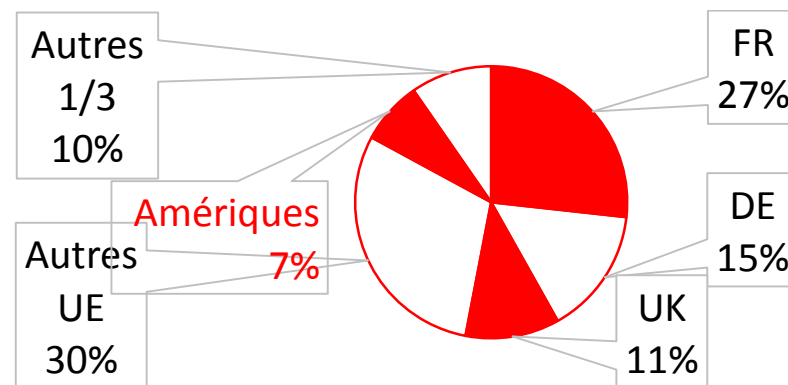
Destinations (en % de la valeur, 2015)



Italie, 690 M€ de jambon sec (53%)



Espagne, 390 M€ de jambon sec (45%)



- **Charcuterie française : spécialités plus que commodités**
- **Les options stratégiques d'offre**
 - Des spécialités du pays de destination
 - Des commodités internationales
 - Répondre à la demande et gagner sa place
 - Jouer sur rapport qualité/prix ou compétitivité-prix
 - Modèle industriel, économies d'échelle (production, logistique)
- **Les spécialités françaises... comment faire?**
 - Générer une demande pour son offre
 - Vendre l'image de la gastronomie française, une origine, une marque
 - Susciter l'envie du produit...
 - Actions d'entreprise ou collectives?
 - Investir sur le long terme : campagnes persévérantes

Le porc dans tous ses états

3^{ème} journée d'échanges sur la filière porcine

Créer de la valeur par l'exportation de charcuterie



**Témoignages d'exportateurs de produits
italiens : Fratelli Beretta
espagnols : Nico Jamones et Casademont
français : charcuterie Bentz**