



Fiche 6

Caractéristiques de l'aval de la filière porcine allemande et effets sur les prix

Contexte et objectifs

L'observation des niveaux et des évolutions des prix dans la filière porcine allemande laisse apparaître des différences avec la France.

Le paiement reçu par les producteurs est supérieur outre-Rhin, alors que différents indicateurs montrent que les prix de détail y sont plus faibles.

Une étude a été conduite en 2011 pour étayer ce constat et trouver, au travers de l'analyse du fonctionnement de l'aval de la filière porcine allemande, des explications aux différentiels de prix observés. Les prix aux différents maillons ont été comparés à partir des sources de données existantes, puis les structures industrielles et commerciales de la filière allemande, les relations qu'elles entretiennent et les produits fabriqués et consommés ont été caractérisés.

Principaux résultats

Marqué par une évolution parallèle entre les 2 pays, le prix du porc a été supérieur de **7 cts € par kg de carcasse en Allemagne** en moyenne de 2005 à 2010.

Au détail, les prix du porc frais et de la charcuterie sont supérieurs en France, selon les données de panel.

Entre 2003 et 2010, les produits de porc au détail sont en moyenne annuelle environ **30 % plus chers en France** qu'en Allemagne, comme le montrent les données de l'année 2010 (tableau).

Les séries de prix entre les 2 pays aux différents stades de la filière reflètent des niveaux d'observation hétérogènes et une diversité de produits.

Les comparaisons doivent être faites en connaissance de cause.

Les écarts de prix entre l'Allemagne et la France résultent des caractéristiques et du fonctionnement de la filière allemande.

Son dynamisme depuis une bonne dizaine d'années s'appuie sur une demande en **produits de porc historiquement et culturellement soutenue.**

Plusieurs facteurs influencent la situation :

- **le rôle du hard discount et la concurrence intense entre distributeurs**, qui incite les industriels à améliorer leur compétitivité,
- **la recherche d'une valorisation optimale de la carcasse**, au travers de débouchés rémunérateurs à l'exportation.

La structure typique des produits consommés en Allemagne, faisant la part belle aux produits embossés crus ou cuits, fabriqués à partir d'une mêlée de maigre et de gras (**saucisses**) **favorise la valorisation de la carcasse**, permettant aux industriels une **flexibilité dans l'utilisation** et les substitutions entre les pièces.

- **le pragmatisme des relations entre fournisseurs et distributeurs**, tourné vers l'obtention de résultats **mutuellement et durablement profitables.**

Financier

FranceAgriMer

Contact responsable de l'action

Vincent LEGENDRE
(vincent.legendre@ifip.asso.fr)

En savoir +

Publications

- Allemagne, de la production au détail : Evolution des prix, caractéristiques des produits et fonctionnement de la filière. Rapport d'études IFIP, avec la participation financière de FranceAgriMer, juin 2011, 76 p.
- Caractéristiques de l'aval de la filière porcine allemande: prix, structures et relations entre opérateurs. 44^{èmes} Journées de la Recherche porcine 2012.
- The German pork sector, from pig production to retail. Note de synthèse, février 2012. 5 p.



Prix de détail 2010 : porc frais et charcuterie (€/kg)

	Allemagne	France	Ecart F/A (%)
Porc frais	5,02	6,40	+ 27%
Charcuterie	7,40	9,41	+ 27%

Source : Kantar Worldpanel, GfK