



## Situation économique de l'industrie charcutière en 1999

Claire BENES (CTSCCV)

*D'après le rapport d'activités 1999 de la FICT  
(Fédération Française des Industriels Charcutiers,  
Traiteurs, Transformateurs de Viandes)*

### RESUME

Le chiffre d'affaires de l'ensemble des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes a marqué une pause en 1999 à 35,09 milliards de francs (+ 0,1 % par rapport à 1998), après des hausses régulières depuis 6 ans. Ce secteur emploie 33 884 salariés, travaillant dans 378 entreprises.

### LE PORC A TRES BAS PRIX EN 1999

La production de viande porcine française a progressé de 2 % tandis que les productions de bovins, caprins-ovins et volailles ont baissé de 2 à 3 %. Toutefois, le secteur porcin français a moins augmenté que les autres principaux producteurs de l'Union Européenne (Allemagne et Espagne).

La consommation de viande en France (viande et produits transformés) s'est répartie de la façon suivante :

40 % pour le porc,  
29 % pour les bovins,  
25 % pour les volailles,  
5 % pour les ovins et les caprins,  
1 % pour le cheval.

Cela correspond à une hausse de 1,2 % pour le porc et des baisses de 0,7 % pour les bovins, 2,5 % pour les volailles et 8,8 % pour le cheval.

Les prix de référence du porc cadran breton, après avoir stagné à un cours plancher de 5 à 6 F ont légèrement remonté mais sont restés très bas en 1999.

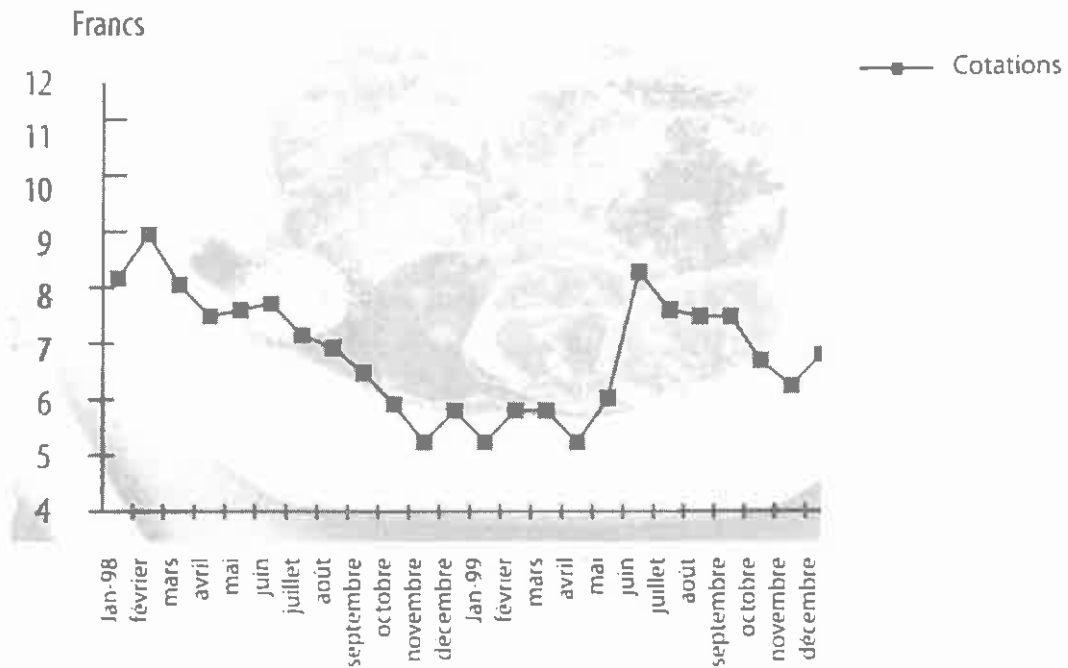
### UNE PRODUCTION DIVERSEMENT REPARTIE

Le nombre des entreprises est passé de 385 à 378 en 1999 (pour 397 établissements). Ce sont de petites entreprises produisant entre 500 et 1 000 tonnes qui ont disparu ou ont été rachetées. La moitié de la production est réalisée par 29 entreprises, mais les 124 très petites entreprises maintiennent leur activité.

Les entreprises sont réparties sur tout le territoire français, mais avec de plus fortes concentrations dans les grandes régions traditionnelles de la charcuterie-salaison :

Bretagne : 26,1 % ;  
Pays de Loire : 15,5 % ;  
Rhône-Alpes : 14,7 % ;  
Ile de France : 7,4 % ;  
Nord-Pas de Calais : 6,1 %.

L'emploi salarié a progressé de 1 %, les entreprises de moins de 50 salariés représentant 62,4 % du total des entreprises du secteur.



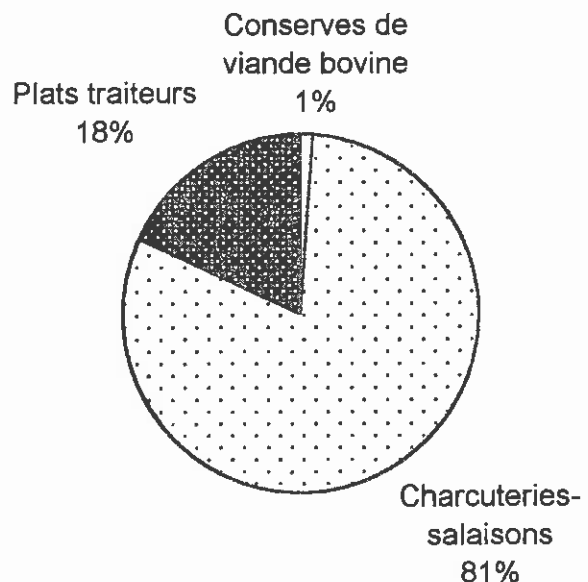
Evolution du prix du porc cadran breton de 1998 à 1999

## LES PRODUITS TRAITEURS EN HAUSSE

La production totale s'est élevée à 1,208 millions de tonnes, en progression de 2,2 % par rapport à 1998 et répartie de la manière suivante :

- charcuteries-salaisons : 981 000 tonnes (+1 %) et 29 milliards de F de chiffre d'affaires (-1,2 %) ;
- plats cuisinés : 209 400 tonnes (+7,1 %) et 6 milliards de F de chiffre d'affaires (+7,2 %) ;
- conserves de viande bovine : 16 580 tonnes (+18,5 %) et 241 millions de F de chiffre d'affaires (-10,9 %).

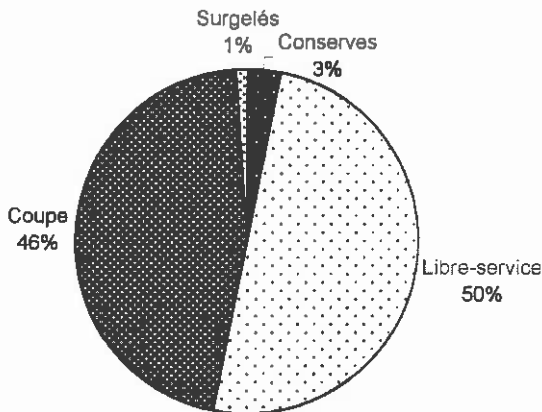
La charcuterie-salaison constitue toujours l'activité la plus importante, mais n'a augmenté que de 1 % en volume par rapport à 1998, contre 7,1 % pour les plats cuisinés.



Répartition du chiffre d'affaires du secteur par famille de produits en 1999

## LE RAYON LIBRE-SERVICE DEPASSE LE RAYON COUPE

La part du libre-service a augmenté pour atteindre 50 % de la production au détriment des produits à la coupe (46 %), des conserves (3 %) et surtout des surgelés (1 %).



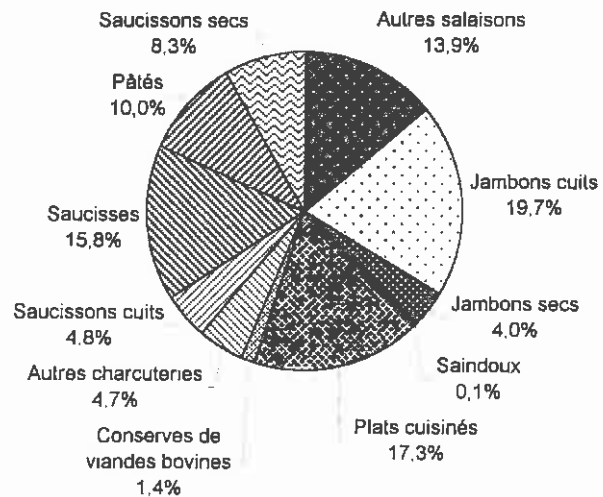
Répartition de la production de charcuteries-salaisons en volume selon le type de présentation

## UNE GRANDE DIVERSITE DE PRODUITS

Parmi les produits qui se sont le mieux comportés en 1999, on peut citer :

- la salaison sèche : lardons et poitrines séchés ou fumés (+20,0 % et +17,1 % en volume), jambons secs (+ 6,6 %), saucissons secs (+2,2 %) ;
- la saucisserie fraîche : chipolatas et merguez (+15,1 % et +3,5 %), saucisses de Toulouse (+8,4 %), saucisses de Morteau (+6,9 %) ;
- les pâtés et mousses à base de foie d'oie ou de canard, hors foie gras (+6,6 %) ;
- les jambons cuits (+3,3 %), dont le tonnage total domine toujours celui du secteur (19,6 % de la production) ;

Dans les produits traiteurs, à noter que les salades composées ont progressé de +17 %.



Répartition des principaux produits par familles

	Charcuteries en tonnes	Evolution en % 1999/98	Produits traiteurs en tonnes	Evolution en % 1999/98	Total en tonnes	Evolution en % 1999/98
Libre-service	485 727	8,4	110 997	18,7	596 724	10,2
Coupe	452 137	- 3,7	74 895	- 2,8	527 032	- 2,9
Surgelés	11 710	- 39,2	3 627	- 51,5	15 337	- 42,6
Conserves	31 408	- 9,1	19 907	- 8,1	51 315	- 8,7
Total	980 982	1	209 426	7,1	1 190 108	2

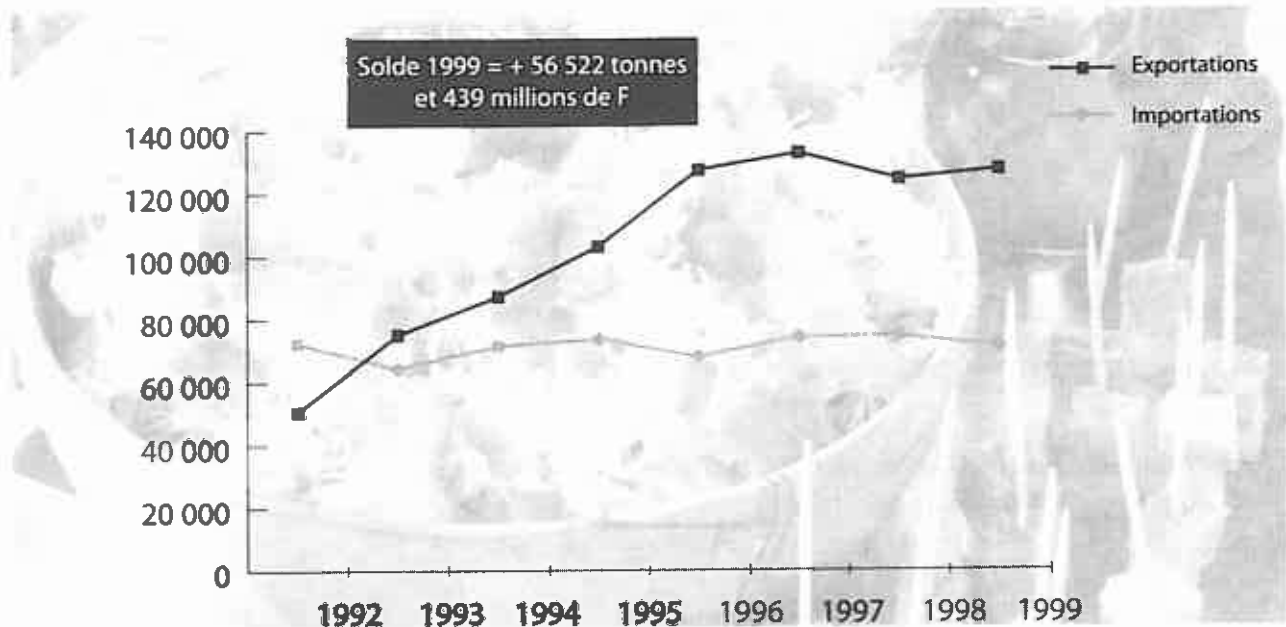
Répartition de la production selon le type de présentation

## LES EXPORTATIONS ONT AUGMENTÉ

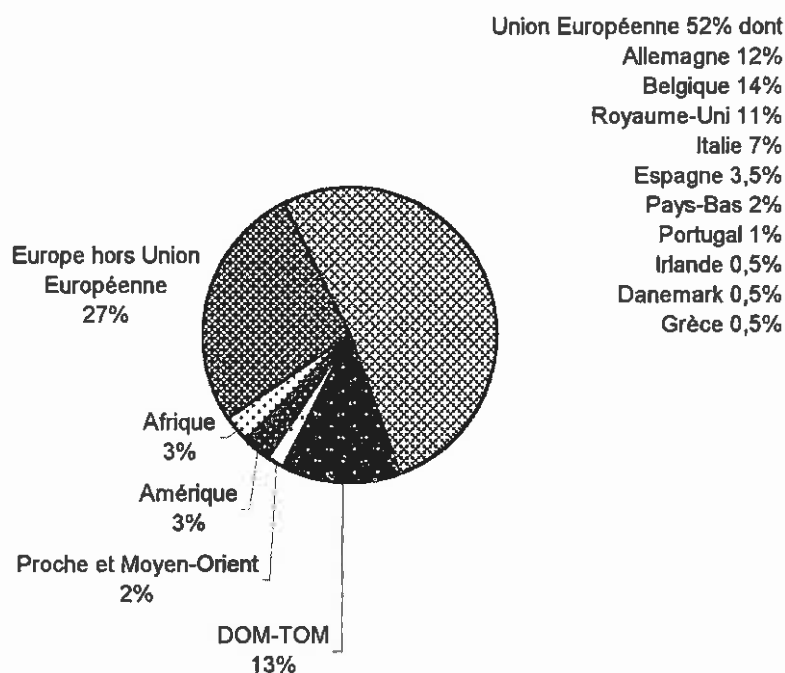
Le solde du commerce extérieur est excédentaire pour la septième année consécutive :

- solde en volume : 65 495 tonnes (+19,8 %) ;
- solde en valeur : 516 millions de F (+88,6 %).

Après une baisse en 1998, les exportations de charcuterie, salaisons et conserves de porc ont à nouveau augmenté (+2,4 % en volume). La baisse des importations de charcuteries-salaisons et de conserves de porc est essentiellement liée à la crise de la dioxine en Belgique.



Evolution des exportations et importations de salaisons, charcuteries et conserves de porc (en tonnes)



Répartition des exportations par pays (en tonnes)

Les pays de l'Union Européenne représentent plus de la moitié de nos exportations (52 %) : il s'agit principalement de l'Allemagne, la Belgique et le Royaume-Uni. Presque le quart des produits exportés est destiné à la Russie (23 %), mais la part du marché russe est en baisse.

En ce qui concerne les conserves de viande bovine, les exportations ont progressé de 45,6 % en volume.

### CONCLUSION

En 1999, la production du secteur charcuterie, traiteur et transformation de viandes s'est accrue de 2,2 % alors que le chiffre d'affaires

n'a progressé que de 0,1 %. Cette stagnation du chiffre d'affaires est due à la répercussion des prix de la viande porcine dans les prix des produits de charcuterie, la viande de porc constituant la matière première principale de cette industrie.

La tendance semble être au développement des produits libre-service et des produits traiteurs.

Les produits de charcuteries-salaisons et de conserves de viandes constituent un atout pour l'économie française en raison du tonnage et de la valeur produits, aussi bien au niveau national qu'au niveau du commerce extérieur. Les industries charcutières, traiteurs et transformatrices de viandes constituent la 3<sup>ème</sup> industrie alimentaire française et la 2<sup>ème</sup> industrie transformatrice de viandes de l'Union Européenne.

**TABLEAU DE BORD**  
des industries charcutières françaises, traiteurs, transformatrices de viandes

	1998	1999	évolution en % 99/98
Chiffre d'affaires (en millions de F)	35 058	35 091	0,1
Production (en millions de tonnes)	1 182	1 208	2,2
Nombre d'entreprises	385	378	- 1,8
Nombre de salariés	33 522	33 884	1,1
Exportations (en millions de F)	2 506	2 506	0
Importations (en millions de F)	2 232	1 990	- 10,8
Solde du commerce extérieur (en millions de F)	273	516	88,6

# La charcuterie de poisson et fruits de mer

*Julie Boyer  
Jean Claude Frenzt  
Henryette Michaud  
Guy Aubert*



## EXTRAITS DU SOMMAIRE

### Les matières premières aquatiques

- Biologie, Composition,
- Propriétés sensorielles et fonctionnelles,
- Evolution biochimique,
- Conservation, manutention...;

### Les ingrédients et additifs

- Corps gras, liants, conservateurs,
- Antioxydants, agents de saveur ...;

### Les opérations technologiques

- Froid, salage, préparation des mélangés,
- Traitement thermique, fumage ...;

### Les formulations, fabrications, recettes

- Produits à tartiner, à trancher, sous boyaux,
- Terrines, rillettes, quenelles, saucisses,
- Ballottines, paupiettes, plats cuisinés ...

En vente au CTSCCV  
au prix de 590,00 F TTC

Format 21,5 x 30,5 cm  
336 pages, relié,  
nombreuses figures et planches en couleurs,  
Edition 1995, ISBN 2-903524-68-8

**ERTI**

ÉDITEUR