

Bilan français des pièces de jambon Le déficit du marché français

Le jambon est la pièce de porc la plus utilisée sur le marché français. Le bilan d'approvisionnement complet des échanges de jambon, intégrant les pièces brutes, désossées et celles incluses dans les carcasses non découpées, met en évidence un taux d'auto-provisionnement de la France de 80%. Par ailleurs, les jambons importés représentent 37% des jambons utilisés en France.

La consommation de jambon cuit correspond à une habitude spécifiquement française, faisant du jambon une des pièces les plus demandées et les mieux valorisées de la carcasse. Le marché français du jambon est alors très attractif pour les pays européens producteurs de porc. Ces importations entrent directement en compétition avec l'offre nationale.

Déficit français en pièces de jambon

Les données du commerce extérieur permettent d'établir un bilan des pièces de jambon en partant du maillon de l'abattage et en affectant les volumes de carcasses ou de pièces désossées importés, selon des hypothèses.

En effet, les statistiques douanières ne précisent pas la pièce d'origine des viandes désossées échangées.

Des données recueillies lors d'entretiens avec des traders ou des industriels ont permis de poser les hypothèses suivantes. 70% pièces désossées importées sont des muscles de jambon.

Le reste est constitué d'épaules à hauteur de 15% des volumes, de poitrines (7,5%) ou de longues (7,5%).

Bilan français du jambon en 2013

1000 tec	Jambon
Production issue de l'abattage (P)	550
Importations (avec os)	63
Exportations (avec os)	54
Affectation carcasses	
Import	1
Export	25
Affectation désossé	
Import	193
Export	41
Import total	256
Export total	119
Disponible pour l'utilisation (D)	687
Taux d'autosuffisance (P/D)	80%

Source : Ifip d'après douanes

Ce calcul du bilan en tonnes équivalent carcasse permet d'estimer que le taux d'auto-suffisance de la France pour le jambon est d'environ 80% pour l'année 2013. Ce taux est le rapport entre le volume des jambons issus des abattages français et le jambon disponible sur le marché français pour les utilisateurs (production + importations - exportations).

En revanche, le marché français est excédentaire pour les autres pièces, notamment pour la poitrine avec un taux d'auto-provisionnement de 121% en 2013. Pour ces pièces, la recherche de débouchés valorisants à l'export est déterminante pour l'équilibre de la carcasse.

Moins de 40% de jambons importés

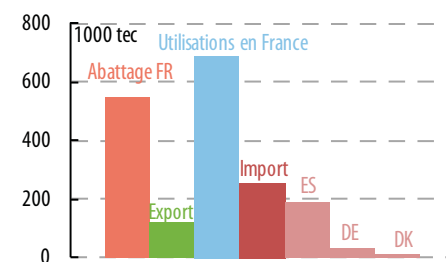
Les jambons disponibles pour une utilisation en France, destinés essentiellement à la transformation, ont deux origines. D'une part, les jambons français issus de l'abattage dont on déduit les exportations et d'autre part les jambons importés selon les différentes formes (avec os, carcasse ou pièces désossées).

En 2013, la France a importé 256 000 tonnes équivalent carcasse (tec) de jambon sous ses différentes formes (pièces avec os, carcasses, pièces désossées). 119 000 tec ont été ex-

portées, sous forme majoritaire de jambons avec os, vers l'Italie notamment pour des jambons lourds destinés à la salaison sèche. Sur un total de 687 000 tec disponibles pour une utilisation en France, 431 000 tec sont issues des abattages français (63%) et 256 000 tec des importations, soit **37% des jambons utilisés en France.**

Ces jambons sont importés exclusivement de l'UE, en raison de la protection du marché communautaire vis à vis de produits du porc des pays tiers. L'Espagne est le premier fournisseur de la France, avec en 2013, 188 000 tec de jambons exportés vers la France, dont 135 000 tec sous forme de jambons désossés, grâce à d'important investissements industriels dans la découpe.

Bilan français du marché du jambon en 2013



Source : Ifip d'après douanes

Débouchés variables

Les jambons ont plusieurs destinations sur le marché français. Les industriels français de la charcuterie produisent environ 255 000 tonnes de jambon cuit et 44 000 tonnes de jambon sec. Ces chiffres, exprimés en tonnes de produits finis, ne sont pas comparables avec les données du bilan, exprimées en tonnes équivalent carcasse, incluant les os. Il s'agit d'unités de mesure différentes.

Des produits transformés utilisent dans leurs approvisionnement du muscle de jambon : rillettes, saucisses cuites et à cuire... Il existe encore en France une production artisanale, certes réduite, et une consommation de jambon sous forme de viande fraîche.

Marie-Alix Roussillon
marie-alix.roussillon@ifip.asso.fr

Origine des jambons utilisés en France

1000 tec	Origine France	Import
Tonnage issu de l'abattage	550	
Importations (avec os)		63
Exportations (avec os)	(-) 54	
Affectation carcasses		
Import		(+) 1
Export	(-) 25	
Affectation désossé		
Import		(+)193
Export	(-) 41	
Total	(=) 431	(=)256
Répartition en %	63%	37%

Source : Ifip d'après douanes