

CHARCUTERIE SALAIISON BILAN CONTRASTÉ

Troisième industrie alimentaire française par le chiffre d'affaires, la charcuterie-salaison occupe 34 000 salariés oeuvrant au sein de 400 établissements. C'est un maillon important de la filière porcine qui transforme 70% de la carcasse.

A diverses reprises, depuis 1999, des entreprises et des produits ont été portés brutalement sur le devant de la scène de la sécurité alimentaire, sanctionnés quelquefois lourdement par le marché.

De plus en plus paraît posé le problème d'établir des relations durables et dynamiques entre la production des porcs et leur transformation.

En 1999, 1,21 million de tonnes de produits de charcuterie salaison ont été fabriqués en France, une quantité qui a doublé en 20 ans. Sur ce total, 1 million de tonnes sont directement issues du porc (charcuteries et salaisons), tandis que les 230 000 restantes sont principalement des plats cuisinés, qui font appel à des matières premières diverses. Plus de 400 produits sont issus du secteur de la charcuterie salaison, des produits aux dynamiques très différentes.

Plus de 400 produits

Les plats cuisinés ont vu leur tonnages multipliés par 6 en 20 ans. Si leur rythme d'évolution s'est émoussé l'an passé (moitié moindre que sur la période 1990-1998), il reste cependant largement en tête de tous les produits avec 7% de hausse en un an. L'ensemble des autres produits ne s'est accru que de 1,2%.

L'évolution des deux groupes est contrastée aussi pour le chiffre d'affaires, en hausse de 7% pour les plats cuisinés, en baisse de 1,3% pour les autres (mouvement qui affecte presque toutes les familles de

produits). Au total, la facturation du secteur s'est maintenue en 1999 au même niveau qu'en 1998, à 35,1 milliards de francs (5,3 millions d'euros).

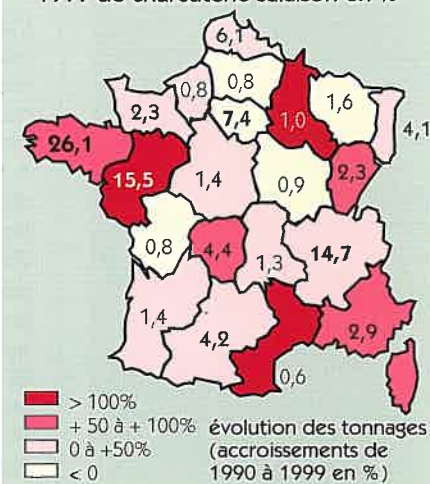
Parmi les produits du porc, les salaisons se sont bien comportées l'an dernier, avec des volumes en hausse de 3,2% sur 1998, en reprise par rapport à la moyenne des années précédentes. Le jambon cuit domine toujours, aussi bien en tonnage (20% du total) qu'en valeur (21%). Sa croissance a longtemps marqué l'évolution du secteur, relayée ces dernières années par la présentation sèche. Il retrouve une nouvelle jeunesse en 1999, à + 3,3%, tout comme les saucissons secs (+ 2,2%).

Les charcuteries ont fait grise mine. Les pâtés et rillettes ont chuté de plus de 3%. C'était avant la médiatisation des cas de *Listeria* de début 2000, qui devrait enfoncer davantage cette catégorie de produits. Seules les saucisses fraîches continuent de se distinguer : déjà créditées d'une progression annuelle de 4,6% depuis 1990, elles gagnent de nouveau 3,3% en 1999. Vendues en frais, elles nécessitent peu de transformation. Elles sont accessibles à des ateliers de découpe en quête de valeur ajoutée.

Exportations croissantes

Les exportations de produits transformés se développent. Elles ont doublé depuis 1990 pour atteindre 143 000 tonnes en 1999, soit environ 12% de la production. Un peu plus de la moitié est destinée à nos partenaires de l'Union européenne (Allemagne, Royaume-Uni et Belgique, pour plus de 10% chacun). La Russie représente la moitié des achats des pays tiers, soit presque

Répartition régionale de la production 1999 de charcuterie salaison en %



Produits de charcuterie salaison : évolutions par familles

	Tonnages 1999	évolutions en % par an 99/98	98/90
Salaisons	438 423	3,2	2,4
dt jambons secs	4 719	3,1	3,3
dt jambons cuits	237 559	3,3	1,8
dt autres	151 145	3,2	3,2
Saucissons secs	100 435	2,2	1,8
Charcuteries	442 124	-1,4	2,5
dt pâtés et rillettes	121 550	-3,2	0,3
dt saucisses	154 473	3,3	4,6
dt autres	166 101	-4,2	2,6
Conserves à base de viande bovine	16 587	18,5	-5,5
Plats cuisinés	209 426	7,1	14,1
Saindoux	748	-10,0	-0,5
Total	1 207 743	2,2	3,5

source : FICT

le quart de nos exportations. Si ce pays occupe toujours la première place parmi nos débouchés, sa part a diminué, traduisant la diversification de nos ventes vers d'autres pays tiers. La France est le second vendeur de produits transformés de l'UE, derrière le Danemark, avec un quart des tonnages européens vendus aux pays tiers.

Faible régionalisation

Très liée à la gastronomie et aux traditions culinaires, la charcuterie salaison est restée très implantée dans ses régions d'origine. Paradoxalement, elle exprime peu le besoin d'une matière première locale, faisant largement appel aux pièces de fabrication qui circulent facilement au sein de l'UE.

Les 4 régions de l'Ouest totalisent 45% de la transformation, une part qui progresse lentement. La région Pays de la Loire a réalisé la meilleure croissance de la période 1990-1999, ce qui la porte au second rang en 1999. Avec 26% de la production nationale, le poids de la Bretagne a progressé de 4

points par rapport à 1990.

Parmi les grandes régions traditionnelles, l'Île de France perd régulièrement du terrain. Rhône-Alpes a maintenu sa part du marché, bien qu'elle vienne de régresser l'an dernier à la 3^{ème} place.

Face aux crises qui se multiplient, la transformation est de plus en plus confrontée aux revendications du consommateur concernant les garanties d'origine de la matière première et les modalités de sa production. Des raisons de plus en plus fortes pour raccrocher les produits transformés aux territoires comme déjà engagé dans le cadre des IGP (jambon de Bayonne, saucisse de Morteau...).

Les labels sont une réponse pour des produits de qualité supérieure. Leur place reste cependant modeste, avec 1,9% de la production nationale de charcuterie salaison en volume et 2,6% en valeur. Qui plus est, à ce jour, ils sanctifient davantage le procédé de transformation et le produit, que l'origine et la qualification de la matière première.

