

Charcuterie-Salaison Un marché national porteur mais une conjoncture difficile

Les charcuteries bénéficient du dynamisme de la demande des consommateurs français. Néanmoins, la conjoncture difficile, marquée par le renchérissement des matières premières et les difficultés de répercussion des hausses, pèse sur la rentabilité des entreprises.

En 2011, la fabrication industrielle des produits à base de viande a atteint 1,22 million de tonnes, en baisse de 0,6% par rapport à 2010, pour un chiffre d'affaires proche de 6,2 milliards d'euros, stable relativement à l'année précédente. Les jambons cuits, les saucisses et saucissons cuits et les produits traiteur, en tête de l'activité, totalisent respectivement 21%, 18% et 16% de la production française.

LE SECTEUR SE CONCENTRE

L'univers de l'industrie de la charcuterie-salaison (hors traiteur et plats préparés) compte environ 34 300 salariés en 2011, dans 310 entreprises, contre près de 380 en 2000. Le secteur se concentre mais reste, du fait de la diversité des produits fabriqués, encore composé d'entités hétérogènes, des sociétés multinationales aux fabricants régionaux spécialisés de taille réduite.

Chiffres-clefs de la charcuterie 2011

| | 2011 | %/10 |
|---------------------------|-----------|------|
| Production en tonnes | 1 220 795 | -0,6 |
| dt charcuteries* | 1 000 963 | -2,3 |
| Chiffre d'affaires HT, M€ | 6 186 | = |
| dt charcuteries | 5 206 | +3,4 |
| Nb d'entreprises | 309 | -0,1 |
| Nb de salariés | 34 290 | -1,8 |

Source : FICT
(* Total du secteur hors traiteur et plats préparés)

En 2011, les 9% d'entreprises dont le chiffre d'affaires annuel (CA) dépasse 50 millions d'euros ont totalisé 57% du CA du secteur et 51% des salariés. A l'opposé, le 63% des fabricants, qui réalisent moins de 10 millions d'euros de CA, ne cumulent que 12% de

Répartition des entreprises par chiffre d'affaires en 2011

| CA (millions €) | % d'entreprises | % du CA |
|-----------------|-----------------|---------|
| > 100 | 3 | 39 |
| 50 à 100 | 6 | 18 |
| 20 à 50 | 12 | 20 |
| 10 à 20 | 16 | 11 |
| < 10 | 63 | 12 |

Répartition des entreprises par effectif salarié en 2011

| Effectif salarié | % d'entreprises | % cumulé effectif |
|------------------|-----------------|-------------------|
| > 500 | 4 | 37 |
| 250 à 500 | 5 | 14 |
| 50 à 250 | 39 | 38 |
| < 50 | 52 | 11 |

Source : FICT

l'activité nationale.

En 2011, le secteur s'est concentré avec le rachat de Madrange par le groupe Turenne Lafayette. Celui-ci dépassera les 950 M€ de chiffre d'affaires, avec 3000 salariés.

Au niveau géographique, l'activité du secteur est nettement dominée par la Bretagne et les Pays de la Loire, qui à elles seules produisent près de 48% des volumes, contre 41% en 2000. Suivent les régions Rhône-Alpes (11%), Nord-pas de Calais (7%) et Alsace (5%).

UNE MATIÈRE PREMIÈRE CHÈRE

Malgré la part croissante de la volaille, la viande de porc reste encore de loin la matière première « viande » la plus utilisée par les salaisonniers (près de 90%). Les prix des pièces sont marqués par des progressions importantes. Entre 2010 et 2011, la valorisation globale de la carcasse reconstituée au stade de la découpe sur le marché de Rungis (IMR) a gagné 8%, notamment

impactée par la forte augmentation de certaines pièces grasses, sous l'effet d'une forte demande à l'exportation vers les pays asiatiques et d'Europe de l'est. Ainsi, la bardière s'est renchérie de 60% en un an. La hausse du coût de la matière première pèse sur les comptes des industriels, la répercussion vers la distribution s'avérant difficile. En 2011, la rentabilité nette du secteur de la charcuterie-salaison s'est établie, en baisse, autour de 1%.

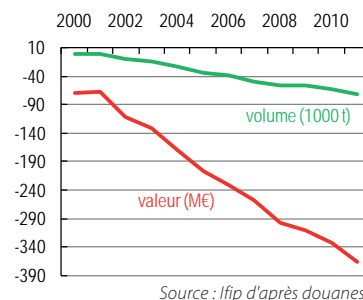
LE SOLDE COMMERCIAL SE CREUSE AVEC L'UE

En 2011, le solde commercial de la France pour les produits transformés de porc est déficitaire de 366 M€ avec les partenaires de l'UE (contre -70 M€ en 2000) alors qu'il est légèrement positif avec les pays tiers (+55 M€). Le déficit commercial de la France pour ces produits s'observe surtout par rapport à l'Italie (-154M€) et à l'Espagne (-131 M€). Il est lié à l'importation de produits spécifiques prisés sur le marché français : jambon de Parme, jambon Serrano, chorizo. Le solde est négatif aussi vis-à-vis de l'Allemagne (-122M€) pour les produits élaborés, en raison notamment de la présence de hard discounters allemands en France. Ces flux mettent en évidence la compétitivité à l'export de ces trois pays et une adaptation de l'offre à la demande des consommateurs français en produits spécifiques.

VARIÉTÉ DES PRODUITS CONSOMMÉS

Les charcuteries sont très appréciées par les consommateurs. Sur le marché intérieur français, la demande progresse. Avec plus de 800 000 tonnes en 2012

Solde du commerce de la France avec l'UE pour les produits transformés



Source : Ifip d'après douanes

(cumul annuel mobile arrêté mi juin 2012), la consommation à domicile (tous circuits confondus, sauf Restauration Hors Foyer) a progressé de 7,5% en cinq ans. Malgré les incertitudes qui pèsent sur le pouvoir d'achat et la réduction de la part des dépenses consacrée à l'alimentation, les différentes catégories de charcuteries apportent des solutions aux besoins des consommateurs de profils divers et dont les situations de consommation se sont multipliées. Tous produits confondus, elles sont achetées par plus de 99% des ménages. L'analyse des caractéristiques des consommateurs montre ainsi l'intérêt des familles pour les aides culinaires et les saucisses à pâte fine, l'attrait des seniors pour les charcuteries « traditionnelles » (boudin ou jambon sec), tandis que les jeunes et les urbains, catégories les moins consommatrices de charcuterie, sont particulièrement séduits par l'essor des produits à base de volaille. Les innovations portées par les industriels contribuent au dynamisme du secteur et se traduisent par la progression du nombre d'actes d'achat par ménage, qui a dépassé 48 en 2012 (moins de 47 en 2007).

La bonne valorisation des produits de porc et la répartition de la valeur entre les différents maillons de la filière est une question cruciale des mois à venir. La flambée des cours des céréales et du soja va continuer à impacter les coûts de production des éleveurs et la valeur de la viande. Les industriels de la charcuterie devront pouvoir répercuter la hausse des prix de leur matière première. Faute de quoi, l'activité et les emplois du secteur ou la qualité des produits pourraient en pâtir.