

Prix et marges dans la filière porcine Premiers résultats de l'Observatoire

Face aux interrogations sur le partage des résultats à l'aval de la filière porcine, un Observatoire a été mis en place voilà quelques mois par le gouvernement. Il a identifié les sources de prix les plus représentatives et estimé la répartition des marges brutes pour le porc frais et le jambon. Il conclut toutefois qu'il faut améliorer l'information sur les prix pour se rapprocher de la réalité. De plus, l'évolution des marges brutes ne peut s'apprécier qu'en comparaison aux charges qu'elles doivent rémunérer. Là aussi, beaucoup reste à faire.

Entre 2000 et 2008, le prix du porc payé aux producteurs a augmenté de 4%, tandis que le prix de détail des produits finis a suivi l'inflation (+ 18%). Comment cette divergence peut-elle s'expliquer ? Les ministères de l'agriculture et de l'économie ont mis en place, au printemps 2009, un observatoire des prix et des marges à l'aval de la filière porcine. La diversité des produits et des situations rend difficile une analyse globale de la réalité. Le travail mené propose une répartition entre producteurs, industriels et distributeur de la valorisation des côtes, des rôties et du jambon cuit, ainsi qu'une estimation de l'évolution des marges brutes.

L'Observatoire suit : à la production, le prix du porc classe E ; en sortie d'abattage-découpe, le prix des pièces à Rungis ; en sortie de charcuterie-salaison, le prix des produits calculés à partir de l'enquête annuelle de branche ; au détail, les prix du panel TNS (uniquement en hypermarchés et supermarchés).

Les marges brutes ont été esti-

mées par des soustractions entre les différents prix, corrigés pour les ramener à un niveau d'élaboration identique, en euros/masse de pièce brute. Les rendements de fabrication ont été pris en compte (par exemple, 1 kg de longe brute fournit environ 860 grammes de produit fini).

Prix observés

De par la nature des séries de prix disponibles, l'Observatoire simule la situation d'une longe achetée brute (telle qu'issue de la découpe primaire) par le distributeur, qui réalise lui-même la découpe secondaire et le conditionnement des côtes et des rôties. Pour le jambon cuit, le transformateur achète un jambon brut, le transforme et le commercialise entier ou tranché au distributeur. Le tableau donne des ordres de grandeur des prix observés pour les produits issus de la longe et pour le jambon. En moyenne, en 2008, le prix producteur est de 1,43 €/kg. La valeur de la longe sur cette carcasse est estimée à 2,23 €/kg. Une fois découpée, la longe est commercialisée 2,91 €/kg au distributeur. Les prix de vente au détail des côtes et des rôties s'élèvent respectivement à 5,48 et 7,41 €/kg.

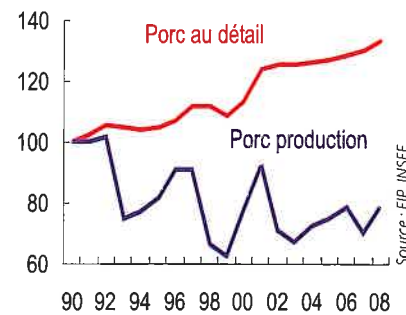
La valeur d'un jambon brut est estimée à 1,65 €/kg sur la carcasse (2007), puis 2,22 €/kg en sortie de découpe. Après transformation, le jambon cuit, vendu environ 5,38 €/kg en sortie d'usine, est commercialisé en moyenne entre 10 et 11 €/kg par le distributeur. A noter que du fait des nombreuses références existantes (niveaux de gamme, types de marques...), le prix du jambon cuit en Libre-Service (10,70 €/kg en 2007) est supérieur à celui à la découpe (10 €/kg) dans les hypermarchés et supermarchés.

Marges brutes calculées

La marge brute au stade de l'abattage-découpe a oscillé depuis 2000 entre 50 et 70 centimes d'euro/kg pour la longe et autour de 50 centimes pour le jambon. En revanche, la marge brute de la longe au stade de détail a connu une forte progression en 2001, au moment de la seconde crise de l'ESB (Cf. graphique), période où les consommateurs ont reporté leur demande sur le porc et la volaille. En 2008, elle est proche de 2,15 €/kg. Du fait de conditions de vente variables (périodes promotionnelles plus ou moins intenses), la marge brute de la longe au détail est soumise à de fortes variations mensuelles. Pour le jambon cuit, la marge brute de l'industrie de charcuterie-salaison est proche de 3,50 €/kg en 2007, celle de la distribution de 4,50 €/kg. Les estimations donnent une baisse pour cette dernière à partir de 2002 et une augmentation pour celle de la transformation. On peut suggérer des explications : la concurrence exacerbée entre les enseignes sur ce produit de « première nécessité », un panier de « jambon cuit » fabriqué à plus forte valeur, avec des transferts de charges de la distribution à l'industrie, comme le conditionnement. Mais jouent aussi les modes de tarification, variables selon les types de marque (d'industriel ou de distributeur) et l'évolution des marges arrière.

La valeur de la longe se répartit entre 35% à la production (et les maillons amont), 11% à l'abattage-découpe et 35% à la distribution. Le reste regroupe la TVA et les coûts liés aux rendements de fabrication non affectés. Pour le jambon cuit, la répartition est de 17% à la production, 5% à l'abattage-découpe, 30% à la transformation et 44% à la distribution.

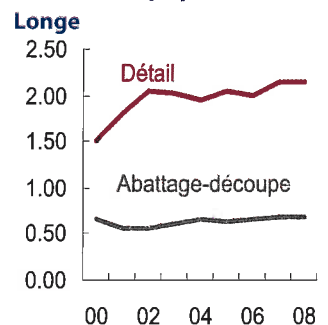
Prix du porc aux deux extrémités de la filière, indices base 100 = 1990



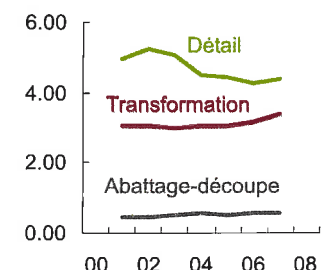
Les résultats de l'Observatoire sont à traiter avec prudence. Les marges brutes identifiées servent à rémunérer un ensemble de charges (travail, énergie, équipement...) dont la connaissance reste à parfaire. Les rendements techniques de fabrication des produits sont aussi à affiner. Une réflexion est également en cours sur les séries de prix choisies par l'Observatoire, pour les rendre plus représentatives de la situation réelle du marché. L'élaboration et le conditionnement du porc frais sont ici attribués aux distributeurs, alors que dans la réalité, les longes commercialisées par les abatteurs-découpeurs sont de plus en plus élaborées et les produits emballés par les industriels (UVCI) gagnent des parts de marché.

Plus d'informations sur l'Observatoire des prix et des marges (méthodes, données, graphiques) sur le site internet : www.dgcrf.bercy.gouv.fr/concurrence/prix/observatoire_prix.htm

Marges brutes aux différents stades de la filière, en €/kg de pièce brute (découpe primaire)



Jambon cuit



Prix observés à l'aval de la filière porcine

€/kg	Longe (2008)	Jb cuit (2007)
Production		
carcasse ¹	1,43	1,28
pièce ²	2,23	1,65
Pièce sortie AD ³	2,91	2,22
Produit sorti Charcuterie ⁴	-	5,56
Produit au détail ⁵	6,27	10,46

Source : FranceAgriMer, SNM, TNS

- (1) prix du kg de carcasse à la production
- (2) valeur correspondante du kg de la pièce dans la carcasse vendue par l'éleveur
- (3) prix de vente du kg de pièce par l'industrie d'abattage-découpe, rendue utilisateur.
- (4) prix de vente du jambon cuit par la transformation à la distribution
- (5) prix de vente au détail, payé par le consommateur (TTC).