

Le jambon sec en Espagne et en Italie À la conquête des marchés extérieurs

L'Italie et l'Espagne ont en commun une très bonne image de leurs jambons secs. Alors que leur marché intérieur est freiné par la crise économique, les deux pays accentuent leurs exportations. La structure de la filière porcine y est en revanche très différente. L'intégration verticale est très développée en Espagne, alors qu'il y a peu de liens financiers entre maillons et un déficit en viande porcine en Italie.

L'Italie et l'Espagne produisent annuellement environ 40 millions de jambons secs chacun : 12 millions de pièces AOP (Appellation d'origine protégée) en Italie (plus d'un tiers du total), 5 millions de jambons ibériques et 15 millions de Serrano STG (Spécialité traditionnelle garantie) en Espagne (respectivement 12 % et 40 % de l'activité nationale).

L'image de qualité très élevée des charcuteries italiennes et espagnoles masque une forte hétérogénéité. La segmentation est importante (y compris pour les produits labellisés) avec une gamme de prix très large entre les jambons bas de gamme et sans appellation et ceux haut de gamme à temps d'affinage très long (24 mois ou plus).

Consommation en berne

En Italie comme en Espagne, le secteur du jambon sec fait face à un marché intérieur saturé et subit les conséquences de la crise économique (baisse de consommation, substitution...). Les produits à plus forte valeur ajoutée sont les plus touchés.

En Espagne, la production de jambons secs de porc blanc a fortement baissé en 2008 et 2009 (-4 millions de pièces) mais c'est surtout la filière ibérique qui a été en difficulté (fortes baisses des prix et des abattages de porcs). La situation s'améliore néanmoins depuis 2014 (reprise des abattages d'ibériques, augmentation de la production et des prix à la consommation de jambon sec).

En Italie, la filière AOP souffre de la concurrence des jambons sans appellation et de la difficulté à répercuter vers la distribution la hausse des prix des matières premières.

Production de jambon sec en Espagne et en Italie en 2014 (Millions de pièces)

| | | Italie | Espagne |
|-------|----------------------------|--|---------|
| Total | | 37 | 38 |
| Label | AOP : 12 dont Parme : 9 | Ibérique (yc AOP) : 5,5 | |
| | | AOP (porc blanc) : 0,7 | |
| | | Serrano STG : 15 dont Consorzio Serrano : 0,7 | |

AOP : Appellation d'Origine Protégée ; STG : Spécialité Traditionnelle Garantie ; Sources : d'après Eurocarne, ASICI, IPQ et ASSICA

La production de jambons AOP a baissé de 1 million de pièces entre 2011 et 2014.

Bonnes exportations

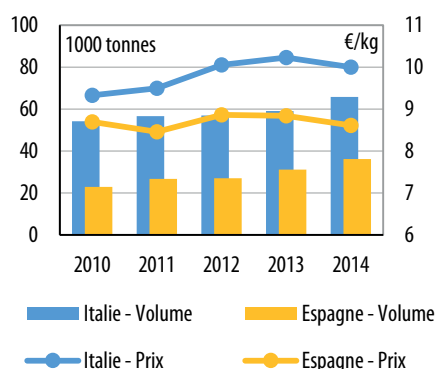
Face à une valorisation difficile sur les marchés intérieurs, les filières espagnoles et italiennes se sont orientées vers l'exportation, s'appuyant sur la forte notoriété de leurs produits. En 2014, les exportations de jambons secs se sont élevées à 66 000 tonnes en Italie (environ 20 % de la production du pays), et à 36 000 tonnes en Espagne (15 %). Sur les dix dernières années, elles ont augmenté en moyenne de 5 % par an en Italie et de 9 % par an en Espagne. Intra-UE, 22 % des exportations de jambon sec italiens sont destinés à l'Allemagne ; la France et la Belgique totalisent environ 30 % des ventes italiennes comme espagnoles.

À destination des pays tiers, l'Italie est mieux positionnée sur les marchés états-unis et japonais (très rémunérateurs) alors que l'Espagne a des relations commerciales fortes avec le continent sud-américain.

Deux modèles de firmes

En Italie, la plupart des abatteurs-découpeurs possèdent leurs propres séchoirs pour valoriser leurs jambons frais certifiés AOP mais les volumes produits représentent moins de 5 millions de pièces par an (15 % de l'activité du pays en jambon sec). En dehors du segment AOP, le secteur est principalement constitué d'entreprises familiales spéciali-

Épaules et jambons secs : exportations 2014



Source : Ifip d'après données du commerce

Principaux producteurs de jambons secs porc blanc espagnols (2014)

| Millions de pièces | Type d'opérateur | prod. |
|--------------------|------------------------------------|-------|
| Incarlopsa | Intégré ¹ | 4,2 |
| Campofrio | Partiellement intégré ² | 2,5 |
| Jamones Arroyo | Spécialisé | 2,5 |
| Noel Alimentaria | Partiellement intégré ² | 2,4 |
| Comapa | Spécialisé | 2,4 |
| Ramon Ventula | Spécialisé | 1,8 |
| Jamones Volatin | Spécialisé | 1,3 |
| El Pozo | Intégré ¹ | 1,2 |
| Guissona | Intégré ¹ | 1,0 |
| Sanchez Acaraz | Spécialisé | 0,9 |

(1) L'ensemble des besoins en viande fraîche sont couverts par les outils des groupes ; (2) Une partie des besoins en viande fraîche sont couverts par les outils des groupes
Source : Ifip d'après Alimarket

sées dans la charcuterie-salaison depuis plusieurs décennies sans liens financiers avec l'amont. Le pays est largement déficitaire en jambons frais. Les besoins (pour le cuit et le sec) s'élèvent à environ 90 millions de pièces alors que seulement 13 millions de porcs sont abattus annuellement (soit 26 millions de jambons disponibles). Ce déficit est comblé par des importations en provenance d'autres pays européens.

En Espagne, l'intégration verticale est beaucoup plus importante ; près de 50 % de la production de jambons secs de porcs blancs est opérée par des entreprises ayant un lien financier avec l'abattage-découpe. Les modèles d'entreprises sont toutefois très variés entre les spécialisées (sans lien avec l'amont) et les polyvalentes (avec une activité importante à la fois en viande fraîche et en charcuterie). Certains transformateurs possèdent leurs propres outils de découpe et d'abattage (généralement en copropriété avec d'autres découpeurs) mais commercialisent peu de viande fraîche. La plupart des leaders de l'abattage espagnol (Batallé, Jorge, Vall Companys, Coren) ont également investi dans des séchoirs de jambons mais leur activité reste modeste (400 à 600 000 jambons secs).

Berengère Lecuyer

Vincent Legendre

berengere.lecuyer@ifip.asso.fr