

L'équilibre des prix dans la filière porcine : vers un scénario de rupture ?

Depuis le milieu des années 2000, le prix de l'aliment a connu une très forte hausse qui rompt la tendance à la baisse observée sur la décennie précédente. Le coût de revient du porc à la production, s'est renchéri d'environ 20 % entre la période 2000-2006 et l'année 2012. La répercussion de cette «rupture» jusqu'aux prix de détail sera nécessaire pour assurer une rentabilité à tous les maillons de la filière porcine.

Situé à un niveau moyen de 160 €/t sur la période 2000-2006, le prix de l'aliment Ifip¹ a augmenté de 60 % pour s'établir à 269 €/t en moyenne sur l'année 2012. Le coût de production des élevages porcins est passé de 1,25 à 1,50 €/kg carcasse sur la période. Comment cette hausse tendancielle de l'aliment peut-elle se répercuter jusqu'aux prix des produits finis au détail afin de garantir un équilibre global de la filière ?

Une rupture dans le prix de l'aliment

La croissance économique mondiale a stimulé la consommation carnée des pays émergents. Parallèlement, les bio-carburants se sont développés, notamment aux Etats-Unis, à partir de maïs. Ces deux facteurs ont soutenu la demande

en matières premières végétales, céréales et oléo-protéagineux. Or, l'offre n'a pas progressé suffisamment pour répondre à cette demande croissante. Dans un contexte de marché des matières premières déjà tendu, les «accidents clima-

tiques» en 2007 et 2011 ont eu un effet haussier très fort sur les prix des céréales et oléo-protéagineux.

Ainsi, de 121 €/t en 2006, le prix du blé a atteint en moyenne 223 €/t en 2012. Sur la même période, le tourteau de soja

Tableau 1 : Prix des matières premières et de l'aliment charcutier en 2006, 2012 et tendance pour les années à venir

€/t	2006	2012	Tendance (après 2013)
Blé	121	223	204
Maïs	128	226	210
Tourteau soja	194	432	377
Aliment Ifip	167	269	255

Blé, maïs : départ Eure-et-Loir, T soja 48 Brésil départ Montoir

Source : Ifip

La hausse du prix des matières premières végétales s'est répercutée sur le prix de l'aliment. Celui-ci progresse de 100 €/t entre 2006 et 2012. Après 2013, l'aliment devrait rester tendanciuellement cher, à plus de 250 €/t.

¹ Aliment industriel pour porc à l'engrais en croissance, observé en GTE.

importé du Brésil a vu son prix flamber de 194 à 432 €/t. Le prix de l'aliment Ifip a alors atteint 269 €/t (Tableau 1).

Selon les projections réalisées par les organismes internationaux, tels que la Banque mondiale, la demande alimentaire et énergétique devrait continuer à soutenir le prix des matières premières agricoles. En tendance après 2013, le prix de l'aliment porc charcutier devrait rester élevé et s'établir autour de 250 €/t, soit près de 100 € de plus que sur la période 2000-2006 (Figure 1). Il s'agit là d'une rupture majeure qui interroge l'ensemble de la filière.

Le prix du porc : vers un équilibre de 1,60 €/kg

A un tel niveau de prix d'aliment, et en tenant compte de l'amélioration des performances techniques des élevages, le coût de revient du porc s'établirait à 1,60 €/kg. Cela représenterait une hausse de 35 centimes d'euros par rapport à sa moyenne de 2002-2006.

Au-delà de fluctuations cycliques, en tendance, le prix du porc payé au producteur s'aligne sur le coût de revient, mécanisme économique qui traduit l'équilibre de l'offre et de la demande. Ainsi, le prix payé au producteur s'établirait autour de 1,60 €/kg, soit une progression d'environ 25 % par rapport au prix moyen observé sur 2002-2006. Cette tendance ne reflète pas les variations conjoncturelles du prix du porc autour de ce niveau de prix.

“Le prix de l'aliment porc charcutier devrait rester élevé.”

Méthode d'évaluation de la transmission des variations des prix

L'impact de la hausse du prix du porc est simulé sur le prix des pièces brutes et des produits de détail, mesuré en moyenne sur la période 2002-2006. Les projections réalisées prennent en compte une stricte répercussion de la seule hausse de la matière première « viande de porc ». Elles ne tiennent compte ni de l'évolution des autres postes de coûts liés à l'élaboration et à la commercialisation des produits, ni du comportement des opérateurs de l'aval de la filière face à une hausse du prix du porc.

La hausse du prix du porc est transmise en valeur absolue aux prix de chacune des quatre pièces cotées à Rungis (épaule, jambon, poitrine et hachage). Un modèle établi par l'Ifip, basé sur les prix observés du porc et des pièces, permet d'estimer ces hausses, en fonction des caractéristiques des marchés de chacune des pièces.

La variation du prix de détail ne répercute que la hausse du coût matière en valeur absolue. Le rendement technique d'élaboration de chaque produit à partir des pièces brutes utilisées est pris en compte, mais pas les écarts éventuels de valorisation des coproduits de l'élaboration.

Le prix de pièces brutes progresserait de 25 à 30 %

L'Ifip a évalué la transmission de la hausse du prix du porc à la production sur les produits du porc, les pièces et produits de détail, ainsi que sur les structures industrielles de transformation.

Sur la base des hypothèses retenues, le marché des pièces répercuterait la hausse du prix du porc sur les quatre pièces. La hausse du prix du hachage serait la plus forte, de l'ordre de 30 %. La longe, le jambon et la poitrine verraient leur prix progresser de plus de 25 %. Les abatteurs retrouveraient ainsi un nouvel équilibre de marché.

Tableau 2 : Variation du prix des pièces brutes dans le scénario simulé par rapport à 2002-2006

	2002-2006	Variation après 2013/2002-2006	
	€/kg	€/kg	%
Longe	2,2	+0,6	+27
Jambon	2,0	+0,5	+26
Poitrine	1,6	+0,4	+26
Hachage	1,0	+0,3	+30

Le hachage connaîtrait la hausse de prix la plus importante, à 30 %.

Source : Ifip

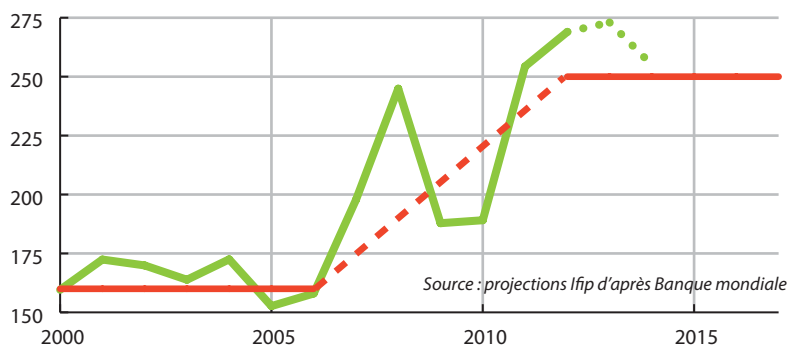
+6 à 14 % pour les produits finis de porc

La transmission de la seule hausse du prix de la matière première sur les prix au détail impacterait finalement le plus le prix des lardons (+14 %) et celui des côtes (+12 %). Le jambon, sous forme cuite ou sèche, verrait son prix progresser de 6 à 9 %. La variabilité de ces progressions reflète les compositions différentes des produits finis et les rendements matière variables.

Le rendement matière définit le rapport entre la masse de produit fini et la masse de pièce brute utilisée. A titre d'exemple, 1 kg de longe brute permet de produire environ 900 g de côte vendue au détail (rendement de 0,9) ou 800 g de rôti

Figure 1 : La rupture du prix de l'aliment

Aliment porc charcutier Ifip en €/t



Par rapport au début des années 2000, le prix de l'aliment a subi une rupture qui devrait se maintenir dans le futur.

cru (rendement de 0,8). Le rendement matière est bien plus faible pour un jambon sec haut de gamme (0,25) en raison des pertes de parage importantes. Le jambon cuit affiche quant à lui un rendement matière de 0,55 par rapport à une pièce de jambon brut.

Ces hausses de prix correspondent à des variations de prix moyens, reflétant une diversité de situation et de qualité de produits.

L'ensemble de la filière doit se mobiliser pour retrouver un nouvel équilibre rentable

La rupture de prix du porc à la production, provoquée par la forte hausse du prix de l'aliment, touchera finalement l'ensemble de la filière, jusqu'au consommateur à travers les prix au détail qui pourraient varier de plus de 10 %. La nouvelle situation d'équilibre présentée ici est théorique et ne saurait être atteinte que suite à des réajustements tout au long de la filière. La hausse des prix des produits au détail, consécutive au nouvel équilibre de prix dans la filière, pourrait aussi se répercuter sur le niveau de consommation des ménages, affectant l'équilibre offre/demande des produits du porc.

Tableau 3 : Variation du prix des produits finis dans le scénario simulé par rapport à 2002-2006

	2002-2006	Variation tendance	
	€/kg	€/kg	%
Côte	5,49	+ 0,66	+ 12%
Rôti	7,31	+ 0,74	+ 10%
Jambon cuit sup tranché	10,91	+ 0,95	+ 9%
Jambon sec tranché	35,00	+ 2,10	+ 6%
Lardons	6,18	+ 0,84	+ 14%

La hausse de l'aliment se répercuterait jusqu'aux produits de détail qui se renchériraient de 6 à 14 %.

Source : Ifip

« En bref »

Dans les prochaines années, le prix de l'aliment devrait se stabiliser autour de 250 €/t, en raison du maintien à un niveau élevé des prix des céréales et oléo-protéagineux. Le prix du porc, s'alignant sur le coût de revient, augmenterait pour atteindre 1,60 €/kg.

Ces augmentations se répercuteraient sur les produits finis, dont les prix augmenteraient de 6 à 12 %.

Mis en difficulté par une hausse du prix de leur matière première, l'ensemble des maillons devra procéder à des réorganisations et d'éventuelles restructurations.

Ceux-ci lui permettront d'améliorer sa productivité et d'atteindre un nouvel équilibre de prix qui lui garantisse rentabilité et pérennité.

De la production à l'industrie de transformation, de nouvelles orientations stratégiques, des changements de système ou adaptation de produits sont donc à attendre de la part des acteurs. Ce n'est qu'après tous ces changements conduisant à un retour généralisé à la rentabilité que la filière porcine française entrera dans une nouvelle dynamique vertueuse.

Marie-Alix ROUSSILLON

IFIP - Institut du porc
marie-alix.roussillon@ifip.asso.fr

Complémentaire de Tech PORC, Baromètre Porc

Indispensable pour piloter son élevage en fonction de la conjoncture porcine

Votre mensuel économique par l'IFIP

- Les prix du porc et leur évolution sur 3 ans, en France, dans l'UE et le monde...
- Les cotations régionales des porcelets et des cochons
- Les coûts des matières premières et le prix de l'aliment
- Des indicateurs de marge et les prévisions de l'Ifip sur les marchés
- Le commerce du porc : offre dans l'UE et exportations vers les pays tiers
- Le marché des viandes : prix des pièces dans l'UE ; prix au détail des produits de charcuterie-salaison et consommation
- Panorama de l'actualité porcine en France, UE et monde...
- Flash sur la concurrence : l'analyse des filières porcines étrangères
- L'article du mois : en 1 page, l'expertise des économistes de l'ifip

Mensuel, 11 numéros par an + 2 suppléments (Marché du porc et Aliment),
75 € comprenant l'envoi de la version électronique
par mail + de la version papier envoyée par la poste.

Contact abonnement : 01 58 39 35 64 - brigitte.laval@ifip.asso.fr



Paiement possible
via le site internet sécurisé
www.ifip.asso.fr