

l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires

Focus viande bovine

Objectifs, méthodes, résultats

Conseil d'administration d'Interbev Bourgogne

Pouilly-en-Auxois

19 octobre 2012

<https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr>



FranceAgriMer

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBSERVATOIRE DE LA FORMATION
DES PRIX ET DES MARGES
des produits alimentaires

Philippe BOYER, octobre 2012

Plan

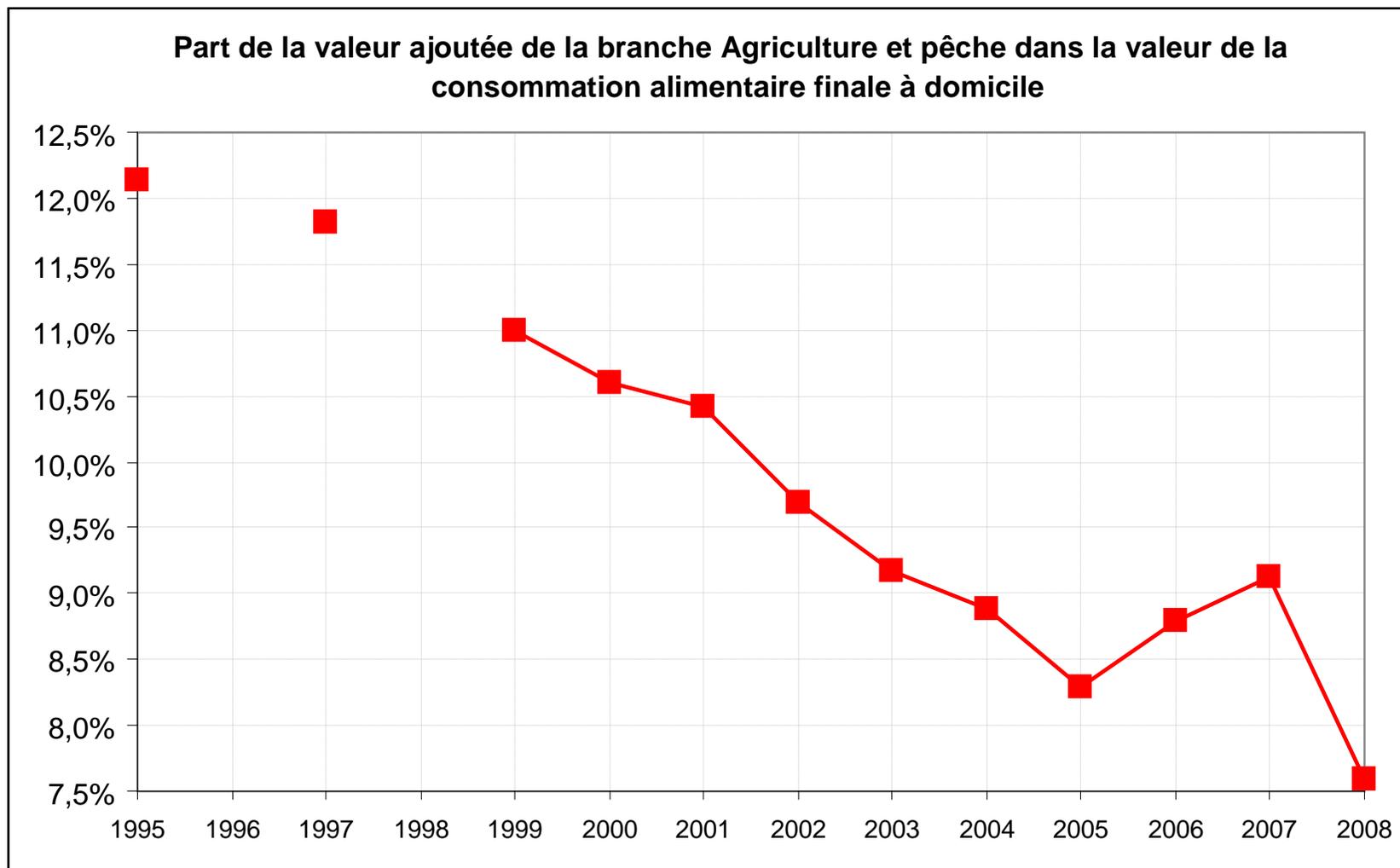
- ◆ Contexte
- ◆ Méthode générale
- ◆ Viande bovine
 - Prix et marges brutes
 - Coûts industrie
 - Coûts distribution
- ◆ « L'euro alimentaire »

Contexte



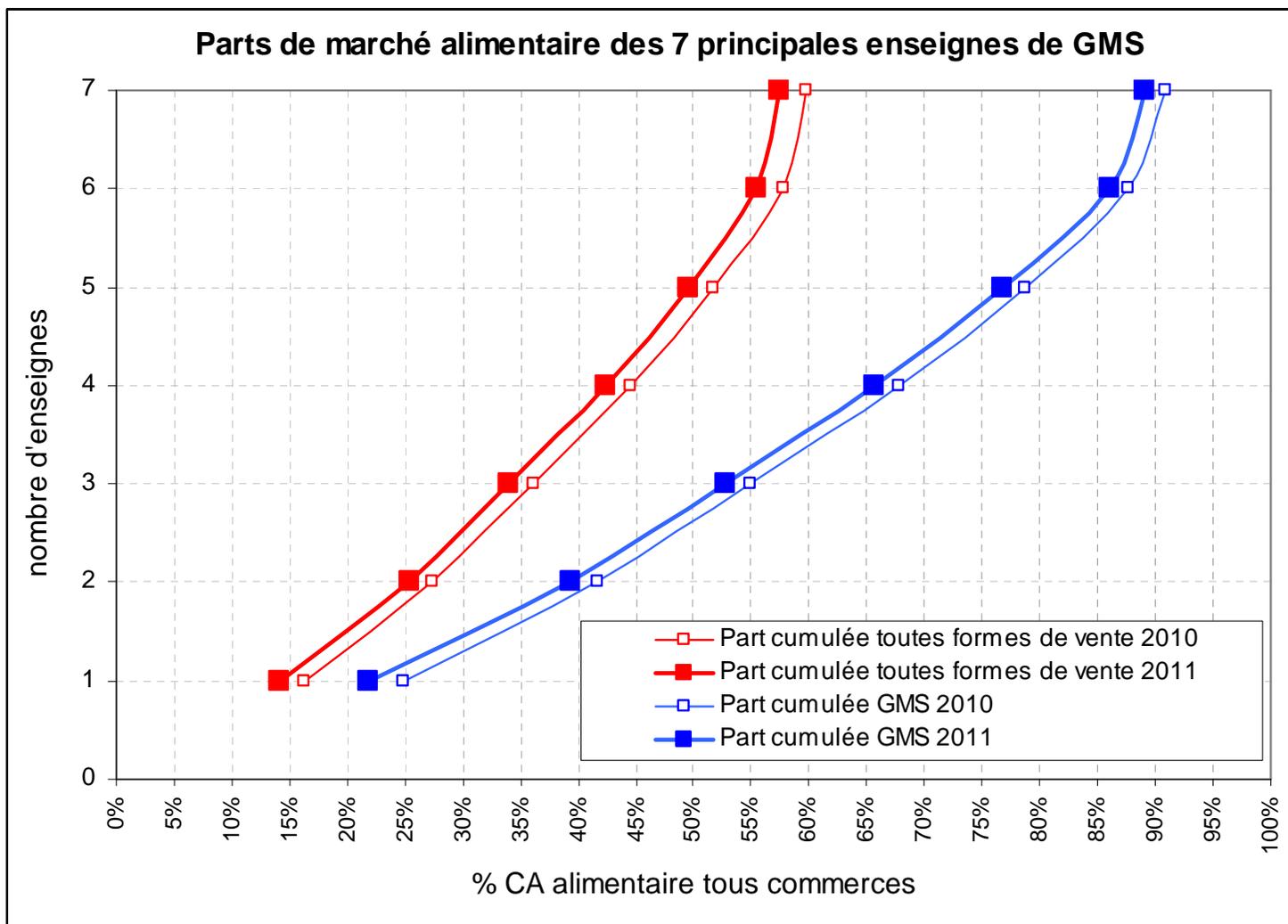
Philippe BOYER, octobre 2012

Contexte / tendance longue / baisse de la part de l'agriculture dans la valeur de l'alimentation



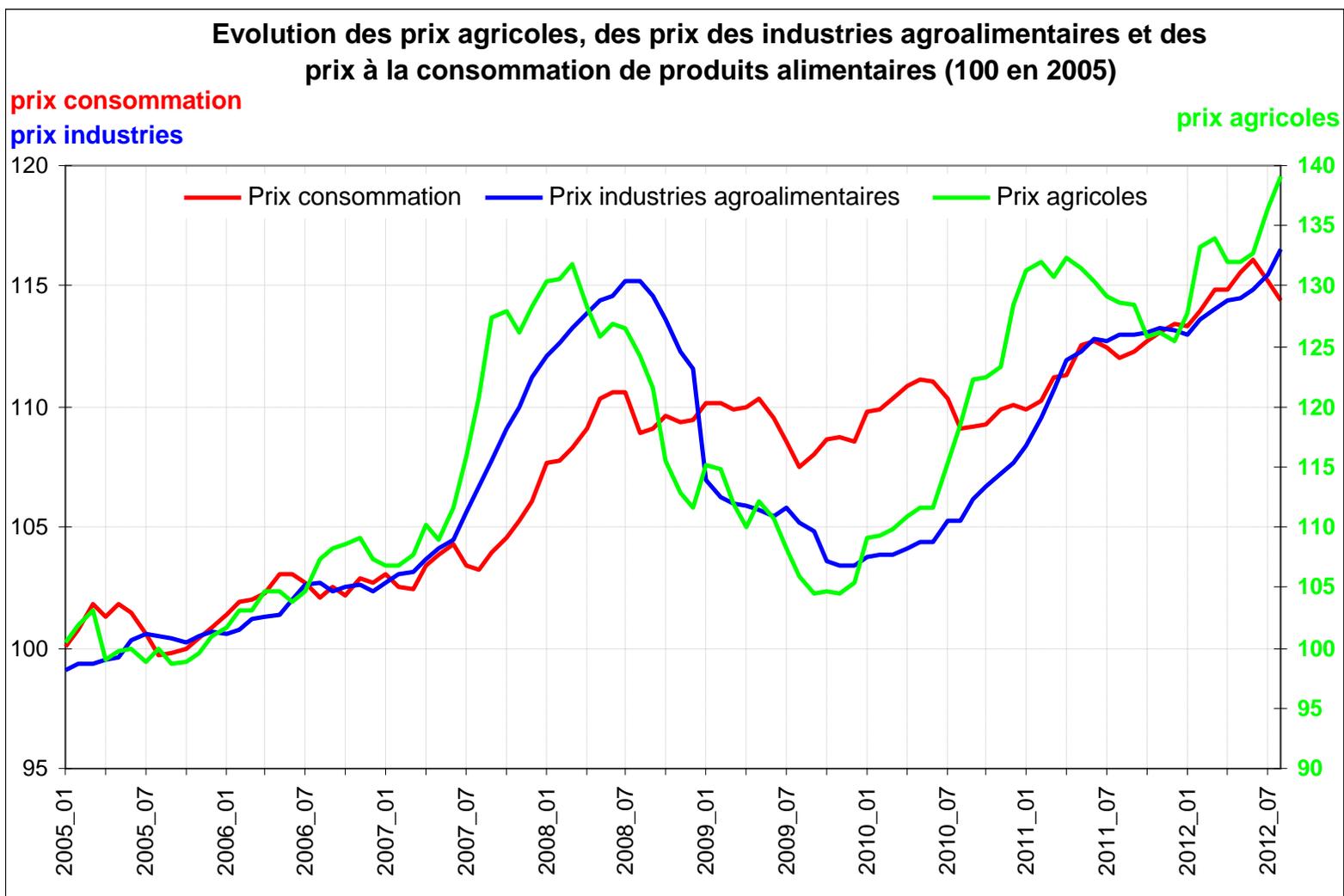
Source : INSEE, calculs INRA et FranceAgriMer

Contexte / tendance longue / poids de quelques enseignes de distribution dans la vente au détail



Source : INSEE, « Distribook © »

Contexte / nouvelle donne / volatilité des prix dans une tendance à la hausse



Source : INSEE

Objectifs



Philippe BOYER, octobre 2012

La loi :

« ...éclairer les acteurs économiques et les pouvoirs publics sur la formation des prix et des marges au cours des transactions au sein de la chaîne de commercialisation des produits alimentaires ... ».

Création de l'observatoire par la loi de modernisation agricole de 2010 / Présupposés

- « **Transparence** » : dans le respect du secret des affaires et des règles de concurrence, le « bon fonctionnement » de **l'économie de marché** suppose la « bonne information » de tous ses acteurs.
- « **Dialogue** » : développer le dialogue interprofessionnel sur la base d'informations objectives partagées : peut contribuer à **améliorer le climat** des négociations commerciales.
- « **Références** » : contribuer à la production d'une information économique fiable, rigoureuse mais accessible pour les **décideurs**, professionnels et politiques.

Méthode générale

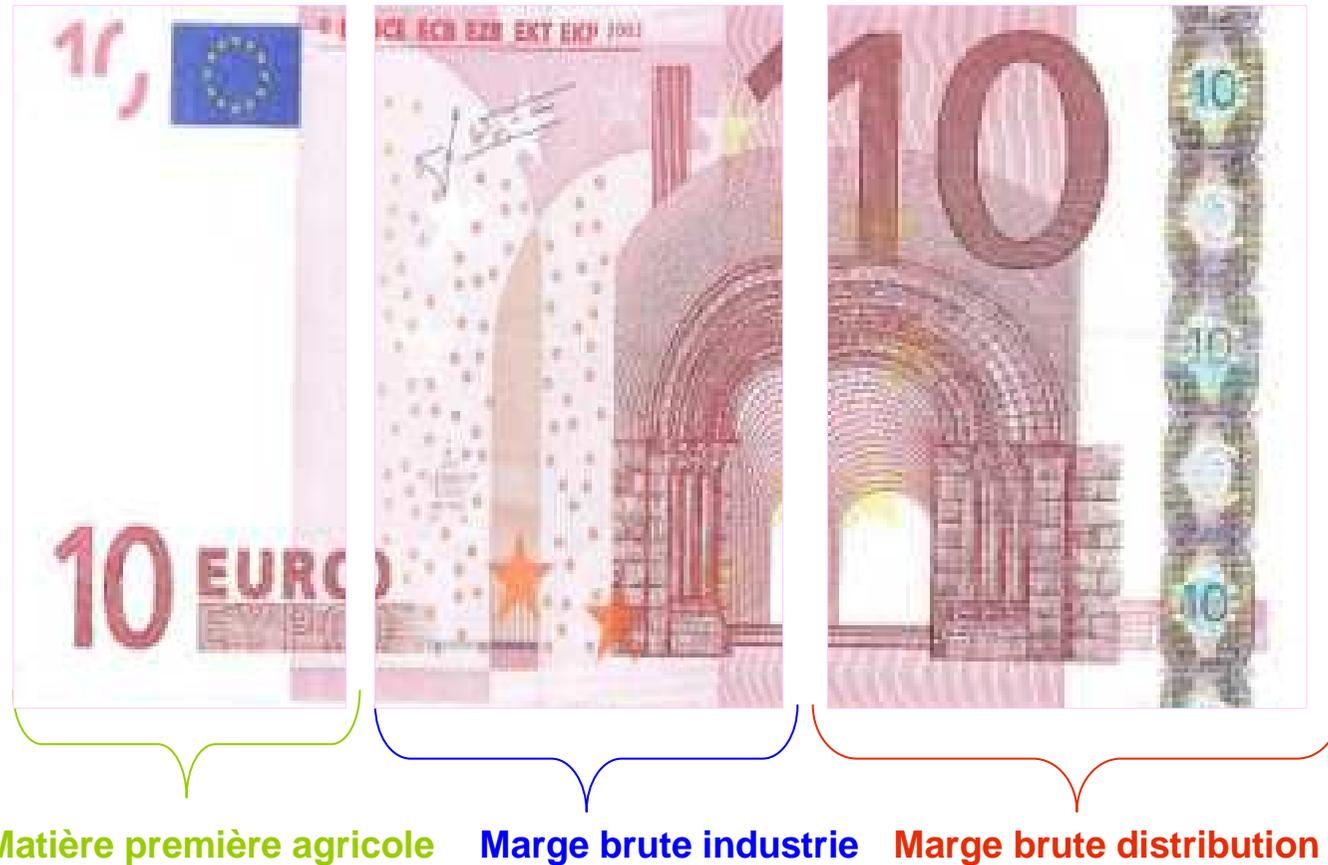
« des marges brutes aux coûts »



Objectifs et méthodes : décomposition des prix au détail / 1^{ère} étape

Mesurer les contributions des différents stades de production – transformation – commercialisation à la formation du prix des produits alimentaires vendus au détail

1^{ère} étape



Objectifs et méthodes / 1^{ère} étape / matière première et marges brutes

- Prix au détail

= valeur de la matière première agricole par unité de produit vendue au détail

+ marge brute de l'industrie de transformation par unité de produit vendue au détail

+ marge brute de la distribution en grande surface par unité vendue au détail

R détail = quantité vendue au détail / quantité achetée

R industrie = quantité vendue par l'industrie / quantité de matière première achetée

- Quantité achetée par le stade détail par unité vendue au détail

= $1 / R \text{ détail}$

- Quantité de matière première achetée par l'industrie par unité vendue au détail

= $1 / (R \text{ détail} \times R \text{ industrie})$

Objectifs et méthodes / 1^{ère} étape / matière première et marges brutes

- **Prix au détail**
= valeur de la matière première agricole par unité de produit vendue au détail
+ marge brute de l'industrie de transformation par unité vendue au détail
+ marge brute de la distribution en grande surface par unité vendue au détail

- **Marge brute de la distribution par unité de produit vendue au détail**
= prix au détail (par unité de produit vendu)
- coût d'achat du produit vendu par unité de produit vendu au détail

- **Marge brute de la distribution par unité vendue au détail**
= prix au détail (par unité de produit vendu)
- prix industriel / R détail *moins produits de coopération commerciale*

- **Marge brute l'industrie par unité vendue au détail**
= prix industriel / R détail
- prix de la matière première / (R détail x R industrie) *moins coproduits*

Objectifs et méthodes / 1^{ère} étape / matière première et marges brutes

Décomposition faite mensuellement pour divers produits ou paniers de produits de consommation vendus en GMS

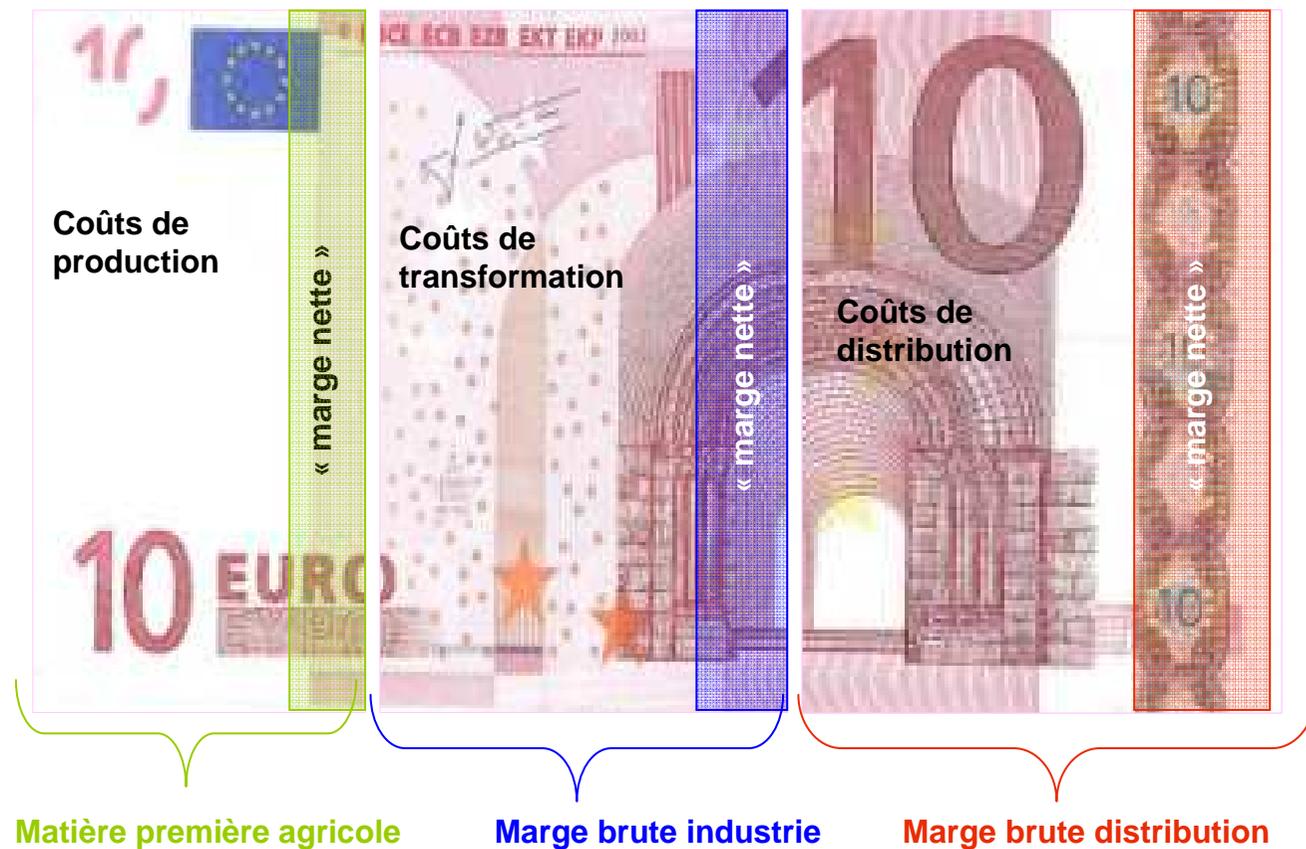
Sources :

- Prix au détail : « panel consommateur » (Kantar Worlpanel, Nielsen)
 - ✓ Quantités des achats et montants des achats par article : prix d'achat moyen pondéré tenant compte des promotions
- Prix industriels :
 - ✓ Cotations et statistiques officielles
 - ✓ Enquêtes *ad hoc* auprès des industriels
- Prix agricoles :
 - ✓ Cotations et statistiques officielles
- Rendements industriels, taux de pertes :
 - ✓ Informations données par les professionnels et modélisation

Objectifs et méthodes : décomposition des prix au détail : 2^{ème} étape

Mesurer les contributions des différents stades de production – transformation – commercialisation à la formation du prix des produits alimentaires vendus au détail

2^{ème} étape



Objectifs méthodes / 2^{ème} étape / coûts

Analyse faite annuellement

- Coûts de production agricole :
 - ✓ Au niveau de la matière première agricole (carcasse, lait...)
 - ✓ Echantillon national représentatif d'exploitations spécialisées dans le produit considérées (RICA)
 - ✓ Données issues de réseaux d'exploitations suivies par les instituts techniques
- Coûts industriels :
 - ✓ Au niveau du secteur industriel spécialisé : abattage-découpe de bovins, abattage-découpe de porcins, industrie de la charcuterie, industries laitières...
 - ✓ Traitement des données de base des statistiques nationales sur les comptes de l'industrie
 - ✓ Panels d'entreprises suivies par FranceAgriMer
- Coûts dans la distribution (GMS) :
 - ✓ Au niveau du rayon : boucherie, charcuterie, volaille, produits laitiers, fruits et légumes...
 - ✓ Enquête ad hoc auprès des enseignes

Viande bovine



Philippe BOYER, octobre 2012

Viande bovine

Prix et marges brutes



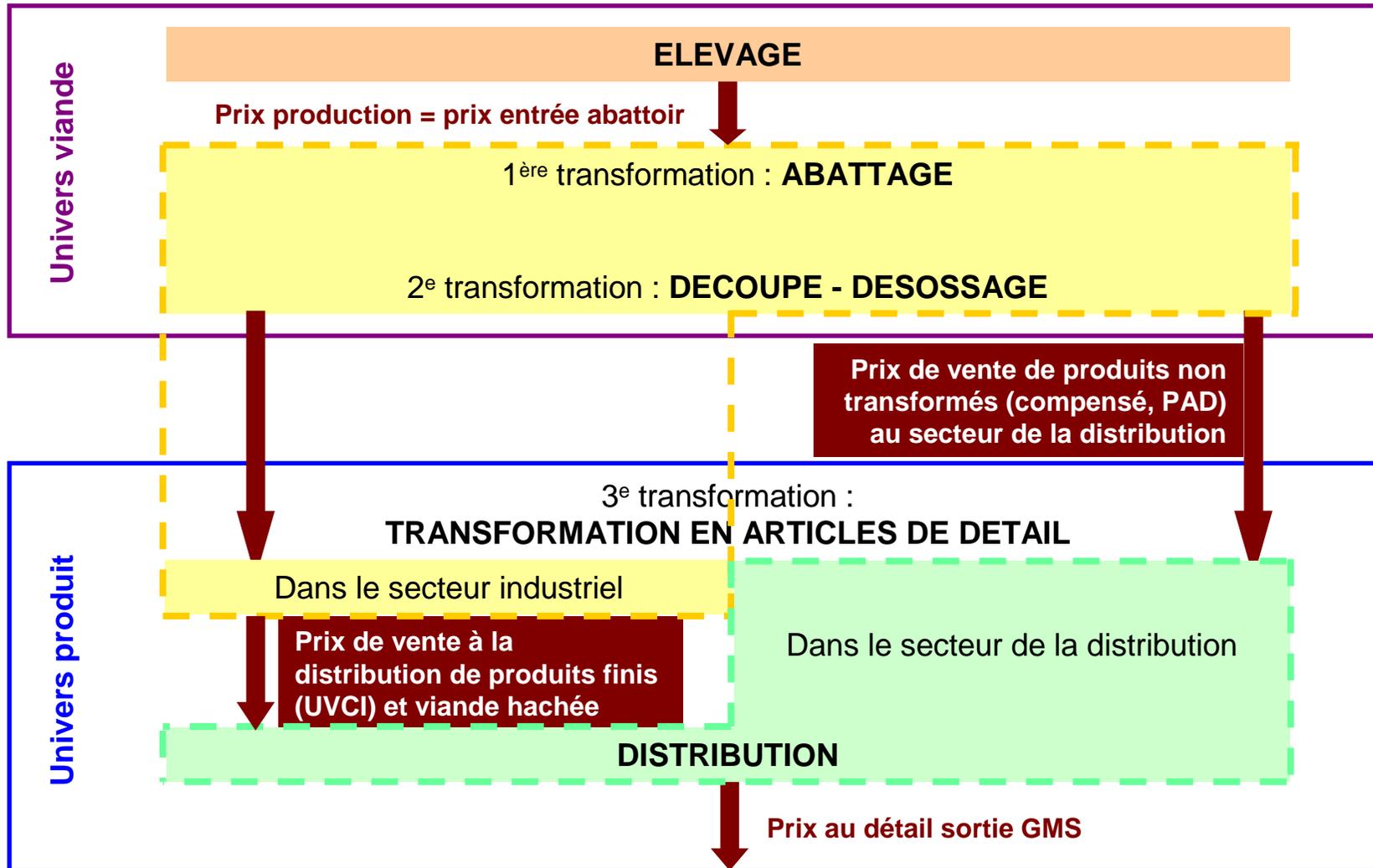
Viande bovine : les stades du circuit et leurs produits

- ✓ Production agricole (entrée abattoir) :
 - carcasse de vache
 - type racial estimé d'après classe de la grille

- ✓ Industrie (sortie abattage-découpe) :
 - carcasse de vache (VA, VL) démontée en articles pour les GMS, modèle de valorisation type (non saisonné) :
 - pièces désossées à découper
 - UVCi
 - coproduits : non inclus, étudiés à part

- ✓ Détail en GMS : carcasse de vache reconstituée:
 - les différents morceaux vendus au détail sont pondérés par leur poids anatomique moyen dans la carcasse, non saisonné
 - pas de prise en compte des pertes en rayon : coût matière sous-estimé, marge brute GMS surestimée
 - distinction VA – VL impossible, simulée par proportions anatomiques

Viande bovine : le circuit modélisé



Source : FranceAgriMer

Viande bovine : coefficients sortie industrie pour la carcasse de vache laitière

	Destination commerciale	Cœf. sortie industrie	
ART8 (8 paires de côtes)			
Filet semi-paré	PAD	1,90 %	
Faux-filet	UVCI	3,80 %	
Côtes-entrecôtes	UVCI	2,42 %	
Tranche double	UVCI	7,60 %	
Cœur de rumsteck	PAD	2,30 %	
Bavette aloyau	PAD	1,00 %	
Bavette de flanchet	PAD	0,50 %	
Jarrets AR	PAD	3,00 %	
Aiguillette baronne	VHR 5%	0,69 %	
Aiguillette rumsteck	PAD	0,90 %	
Rond de gîte	PAD	1,40 %	
Noix de gîte	VHR 5%	1,58 %	
Nerveux	UVCI	1,24 %	
Minerai AR	VHS 20 %	5,32 %	

Coproduits : os et suif essentiellement

	Destination commerciale	Cœf. sortie industrie	
AVT5 (5 paires de côtes)			
Macreuse PAD	PAD	1,70 %	
Paleron	PAD	1,70 %	
Jumeau	VHR 5%	1,08 %	
Basse-côte	PAD	2,90 %	
Dessus de palette	PAD	0,70 %	
Collier	VHR 15%	3,94 %	
Minerai d'AV 15 %	VHR 15%	6,01 %	
Minerai d'AV 15 %	VHR 15%	6,90 %	
Minerai Capa	51/49 15%	11,03 %	
Coproduits			
		0,00 %	
Pertes			
		30,40 %	
TOTAL			
		100,00 %	

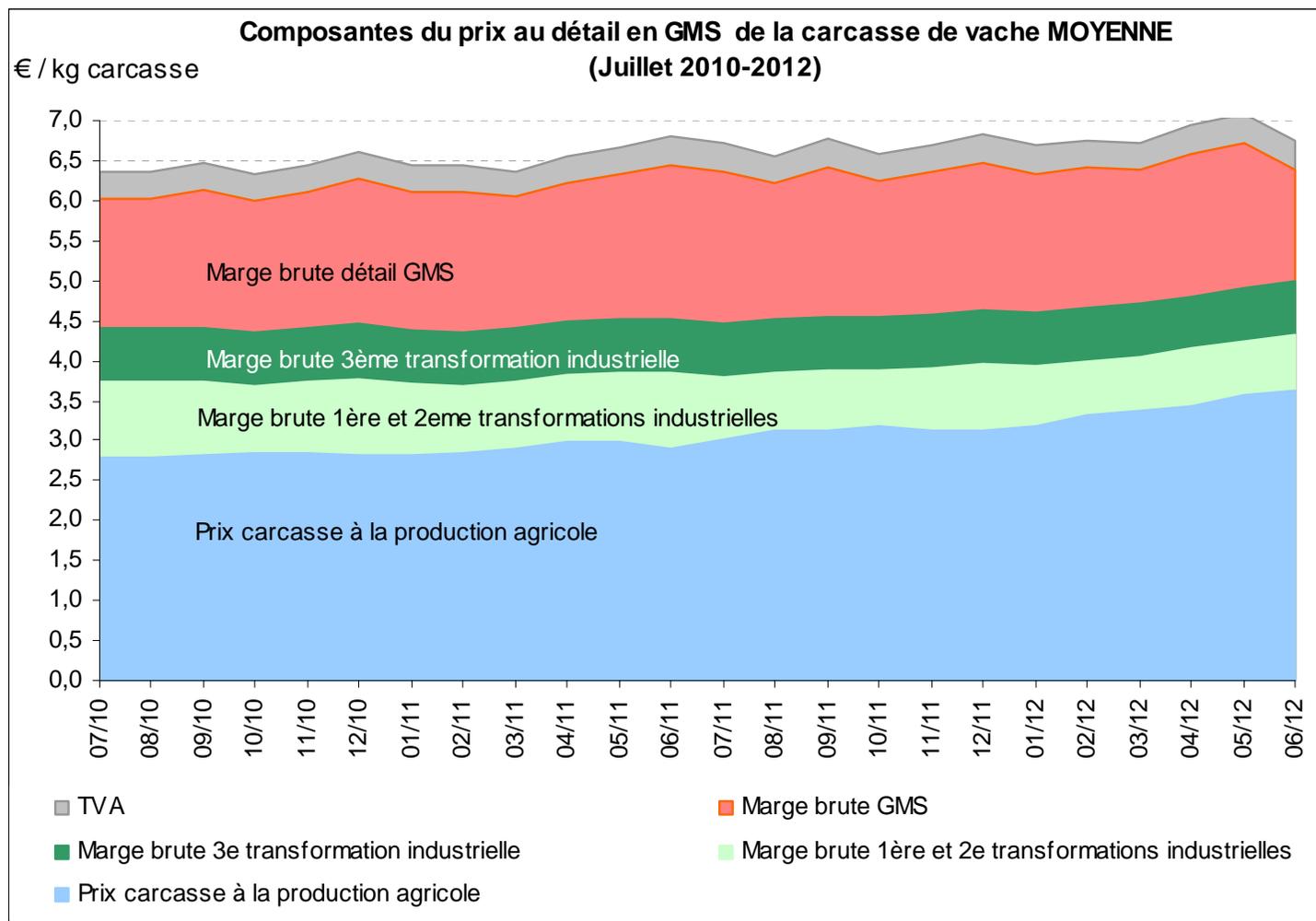
Source : FranceAgriMer, d'après SNIV-SNCP et FNICGV

Viande bovine : coefficients sortie industrie pour la carcasse de vache allaitante

	Destination commerciale	Cœf. sortie industrie	
ART13 (13 paires de côtes)			
ART compensé désossé	Compensé	41,50 %	
AVANT			
Jarret	PAD	1,90 %	
Boîte à moelle	PAD	1,80 %	
Minerai 15 %	VHR 15%	13,20 %	
Minerai Capa	VSH 20%	13,59 %	
Coproduits			
		0,00 %	
Pertes			
		28,01 %	
TOTAL			
		100,00 %	

Source : FranceAgriMer, d'après SNIV-SNCP et FNICGV

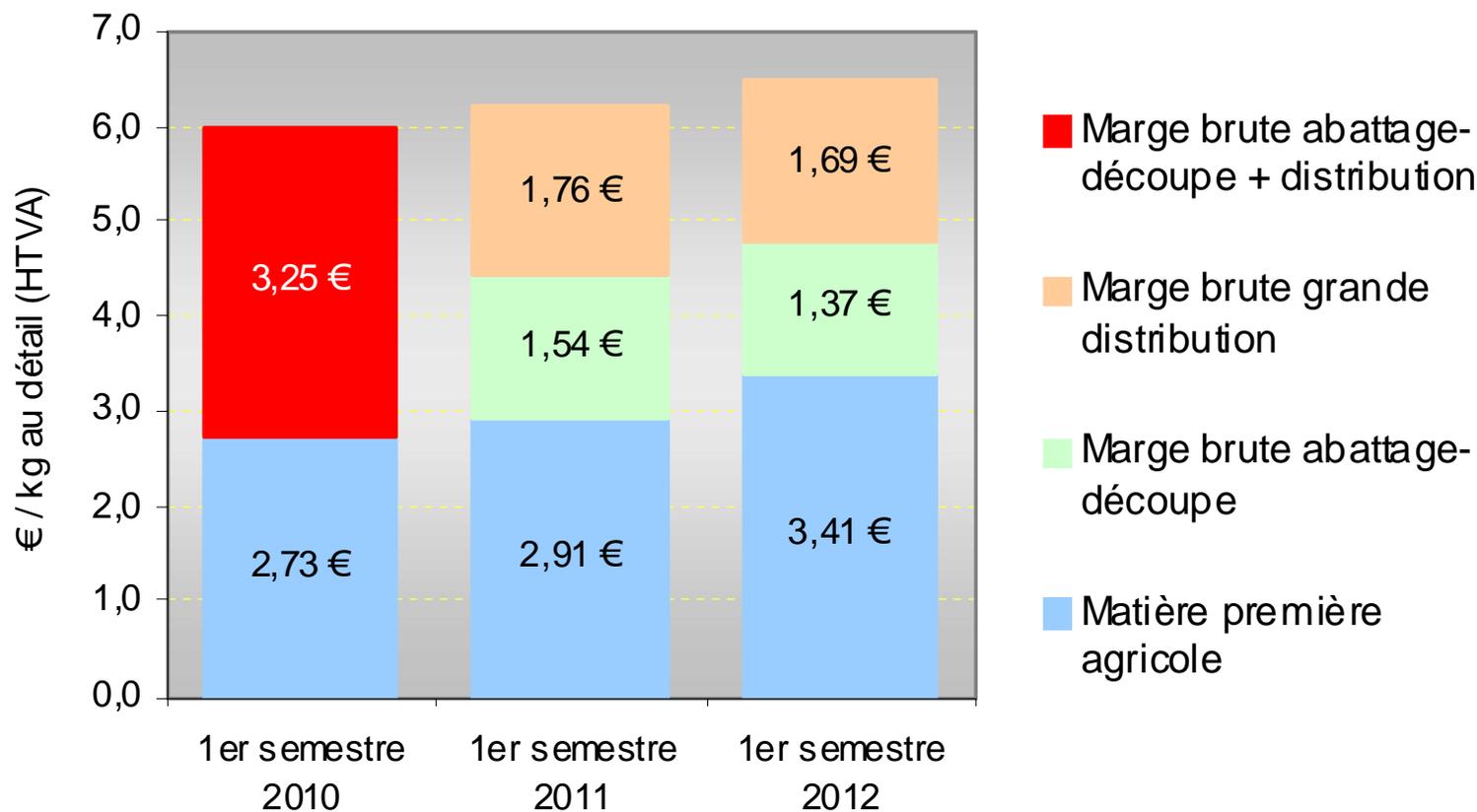
Viande bovine : analyse mensuelle du prix au détail en matière première et marges brutes



Source : FranceAgriMer, d'après SNIV-SNCP et FNICGV

Viande bovine : analyse annuelle du prix au détail en matière première et marges brutes

Viande bovine : carcasse reconstituée



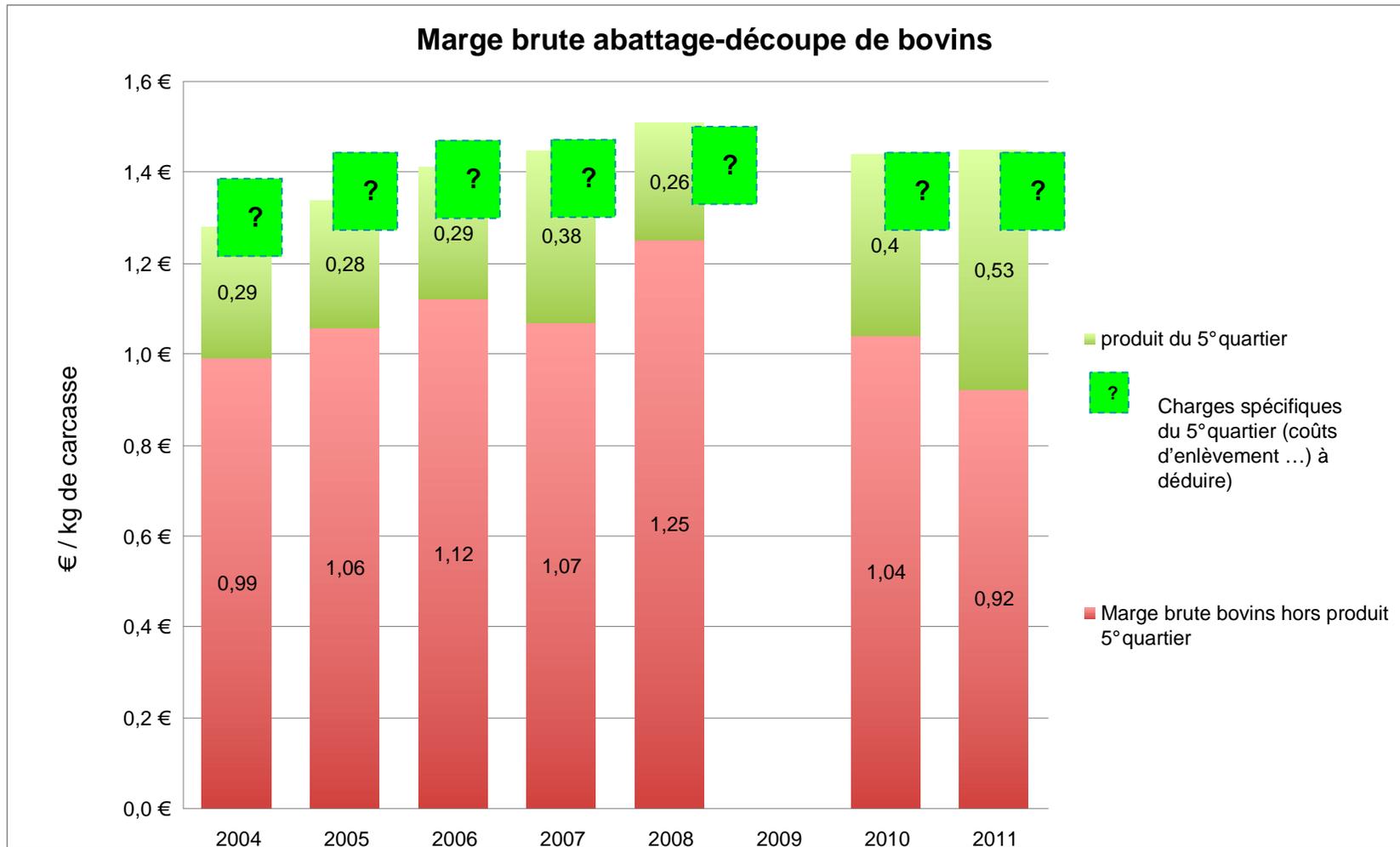
Source : FranceAgriMer, d'après SNIV-SNCP et FNICGV

Viande bovine

Et le 5^e quartier ?



Viande bovine : éléments sur les coproduits



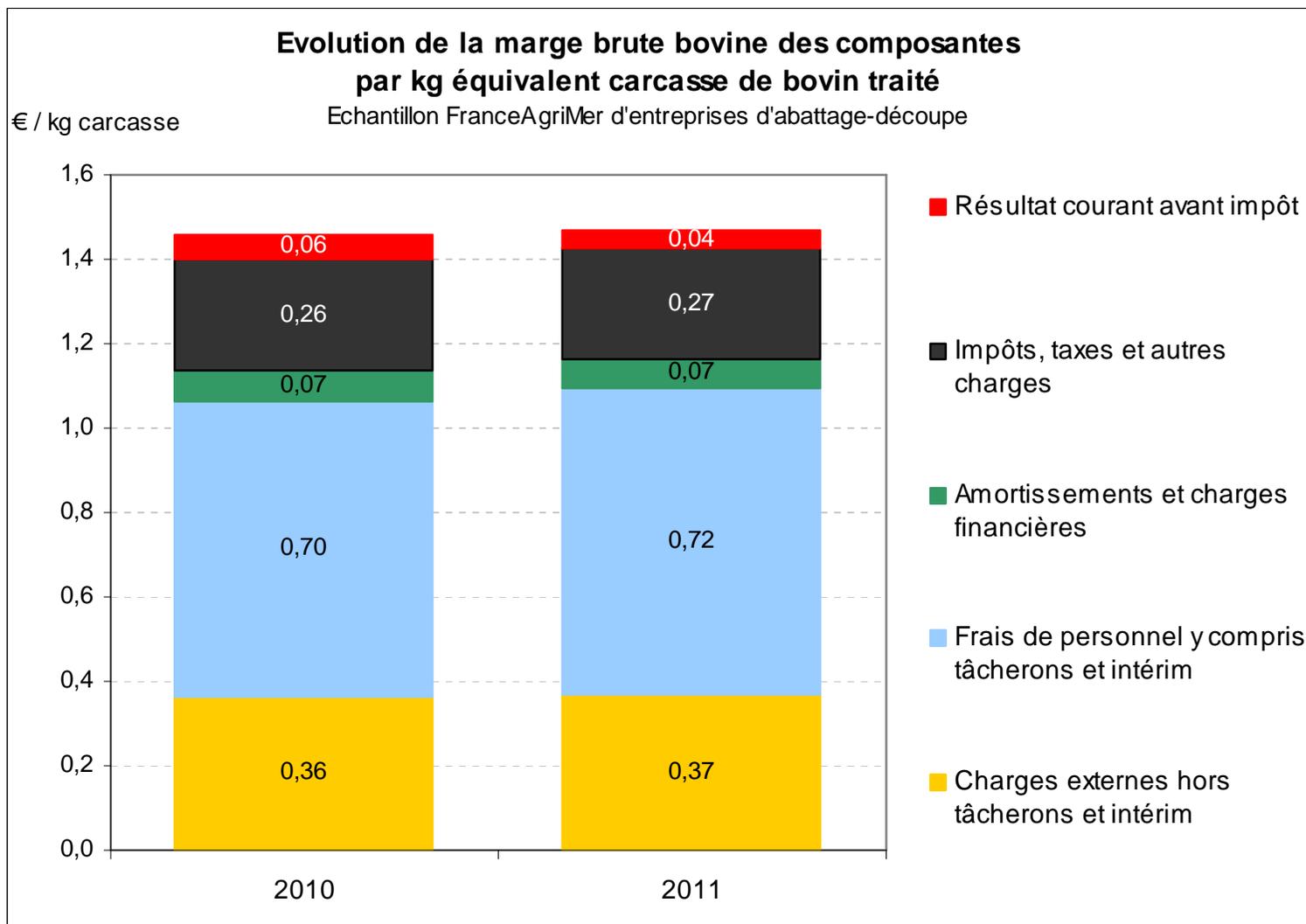
Source : FranceAgriMer, panel d'entreprises

Viande bovine

Coûts dans l'industrie



Viande bovine : coûts dans l'abattage-découpe



Viande bovine

Coûts dans la distribution



Viande bovine : les coûts du rayon boucherie des GMS / contraintes

- Les résultats comptables disponibles :
 - ✓ Comptes sectoriels annuels du commerce (INSEE)
 - Secteur grandes surfaces : moyennes de **5 200** entreprises
 - Secteur centrales d'achat alimentaires : moyennes de **490** entreprises
 - ✓ Comptes publiés des entreprises (Infogreffe, coût ≈ 75 € par compte) :
 - ✓ Enseignes intégrées : 3 entreprises sur 7 les enseignes suivies
 - ✓ Magasins d'enseignes d'indépendants : 4 enseignes = plusieurs milliers d'entreprises
 - ✓ Centrales d'achats d'enseignes d'indépendants : plusieurs dizaines d'entreprises
- Comptabilité générale et non analytique : pas de résultats détaillés par rayon et encore moins par famille de produit.
- La majorité des charges sont communes à plusieurs rayons et produits : toute répartition entre ces rayons et produits ne peut qu'être artificielle.

Source : FranceAgriMer, d'après SNIV-SNCP et FNICGV

Viande bovine : les coûts du rayon boucherie des GMS / deux grands types d'enseigne

- **Enseigne intégrée**

- ✓ Les magasins ne sont pas des entreprises (sauf franchisés).
- ✓ Il existe une comptabilité analytique détaillée centralisée au niveau de l'enseigne produisant des résultats par famille de produits, mais :
 - Méthodes et notions de « marge nette » différentes selon enseignes
 - Précision variable selon les produits
 - Pas de centralisation pour les franchisés (conséquence : supermarchés non pris en compte dans les données de certaines enseignes).
- *Les données fournies à l'observatoire proviennent de la comptabilité analytique centrale (homogénéisation nécessaire)*

- **Enseigne d'indépendants**

- ✓ Chaque magasin est une entreprise
- ✓ Il existe plusieurs milliers de comptabilités ...il n'existe pas de comptabilité analytique détaillée centralisée
- ✓ *Les données fournies à l'observatoire proviennent d'un échantillon de magasin et d'une consolidation des comptes des centrales pour les enseignes à centrale d'achat « grossiste ».*

Source : FranceAgriMer, d'après SNIV-SNCP et FNICGV

Viande bovine : les coûts du rayon boucherie des GMS / questionnaire 2011

- Postes pour lesquels des résultats par rayon sont produits directement (sans clés de répartition) :

Chiffre d'affaires du rayon (HTVA) = vente de marchandises

-Achat de marchandises, direct par magasin ou par centrale

- en triple net : déduction des produits de coopération commerciale
- franco : inclus les frais de transport de fournisseur à centrale et de centrale à magasin

= **Marge brute** du rayon, en €, en % du CA

-Frais de personnel spécifiques du rayon, en magasin, plate-forme ou centrale :

- fabrication des UVCM
- rayon trad à la coupe
- ...

= **Marge semi-nette** du rayon, en €, en % du CA

Viande bovine : les coûts du rayon boucherie des GMS / questionnaire 2011

- Postes pour lesquels les résultats par rayon sont calculés en tout ou partie (selon enseignes, selon postes...) avec des clés de répartition appliquées aux montants des charges figurant dans le compte de résultat des entreprises (enseigne intégrée, magasin indépendant, centrale d'achat de magasin indépendant) :

-Approvisionnements, consommables pour le rayon

-Eau, gaz, électricité pour le rayon

-Amortissement, entretien et réparation des matériels pour le rayon

-Taxes et cotisations sur produits du rayon

Viande bovine : les coûts du rayon boucherie des GMS / questionnaire 2011

- Postes calculés systématiquement avec des clés de répartition appliquées aux montants des charges figurant dans le compte de résultat des entreprises (enseigne intégrée, magasin indépendant, centrale d'achat de magasin indépendant) :

-Frais financiers pour le rayon : produits financiers déduits ou évaluation forfaitaire à 1% du CA (KPMG)

-« Frais généraux » pour le rayon :

○ *Magasins indépendants* :

- ✓ Personnel du magasin (hors spécifique au rayon)
- ✓ Loyers du magasin
- ✓ Cotisation à la tête de réseau du magasin...
- ✓ ...

○ *Enseignes intégrées* :

- ✓ Personnel de l'enseigne (hors spécifique au rayon)
- ✓ Loyers des magasins
- ✓ ...

-Impôt sur les sociétés pour le rayon : taux moyen IS appliqué à marge nette du rayon avant IS.



Viande bovine : exemple de clés de répartition par rayon des charges communes à tous les rayons (enseigne d'indépendants)

• Nombre de passages clients, nombre d'article passés en caisse :

- ✓ *salaires caissières,*
- ✓ *énergie*

• Poids des achats :

- ✓ *salaires réception,*
- ✓ *salaires administration commerciale,*
- ✓ *frais postaux et de télécom*

Superficie rayon :

- ✓ *salaires entretien (superficie rayon + réserve),*
- ✓ *loyers immobilier,*
- ✓ *assurance dommage ouvrages,*
- ✓ *entretien et réparation immobilier,*
- ✓ *taxes foncières,*
- ✓ *TASCOM,*
- ✓ *frais financiers sur immobilier,*
- ✓ *amortissements constructions*

• Mètres linéaires de rayon :

- ✓ *entretien-maintenance froid*

CA :

- ✓ *salaires autres fonctions administratives,*
- ✓ *publicité (hors celle suivie par rayon),*
- ✓ *autres impôts et taxes,*
- ✓ *produits de gestion courante et divers (produits financiers, loyers de galerie marchande)*

Masse salariale :

- ✓ *participation, intéressement*

Marge sur coûts directs :

- ✓ *salaires direction magasin,*
- ✓ *rémunération d'intermédiaires et honoraires,*

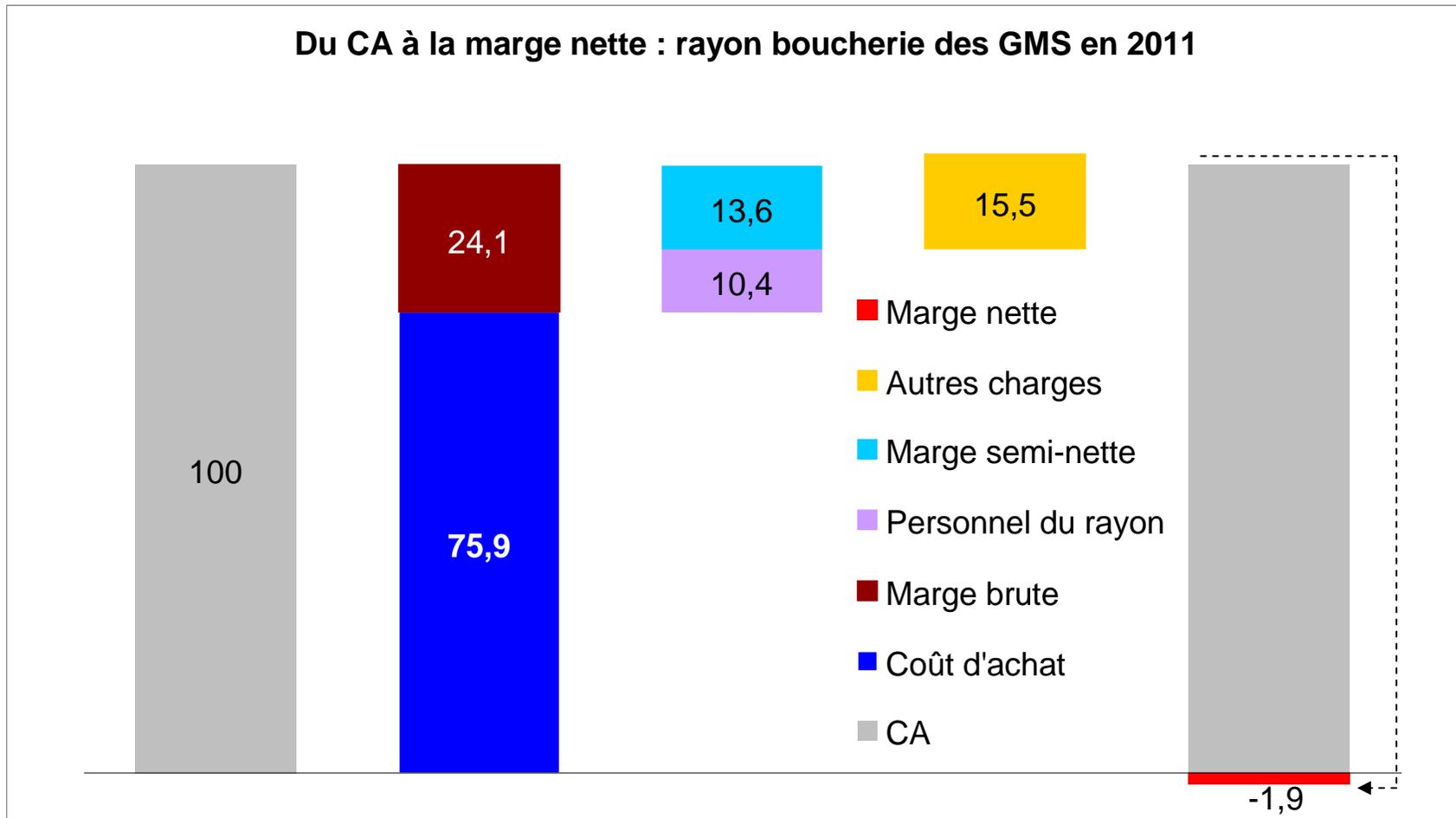
Marge commerciale :

- ✓ *police d'assurances multirisques*

Résultat courant (CA – charges réparties) :

- ✓ *IS*

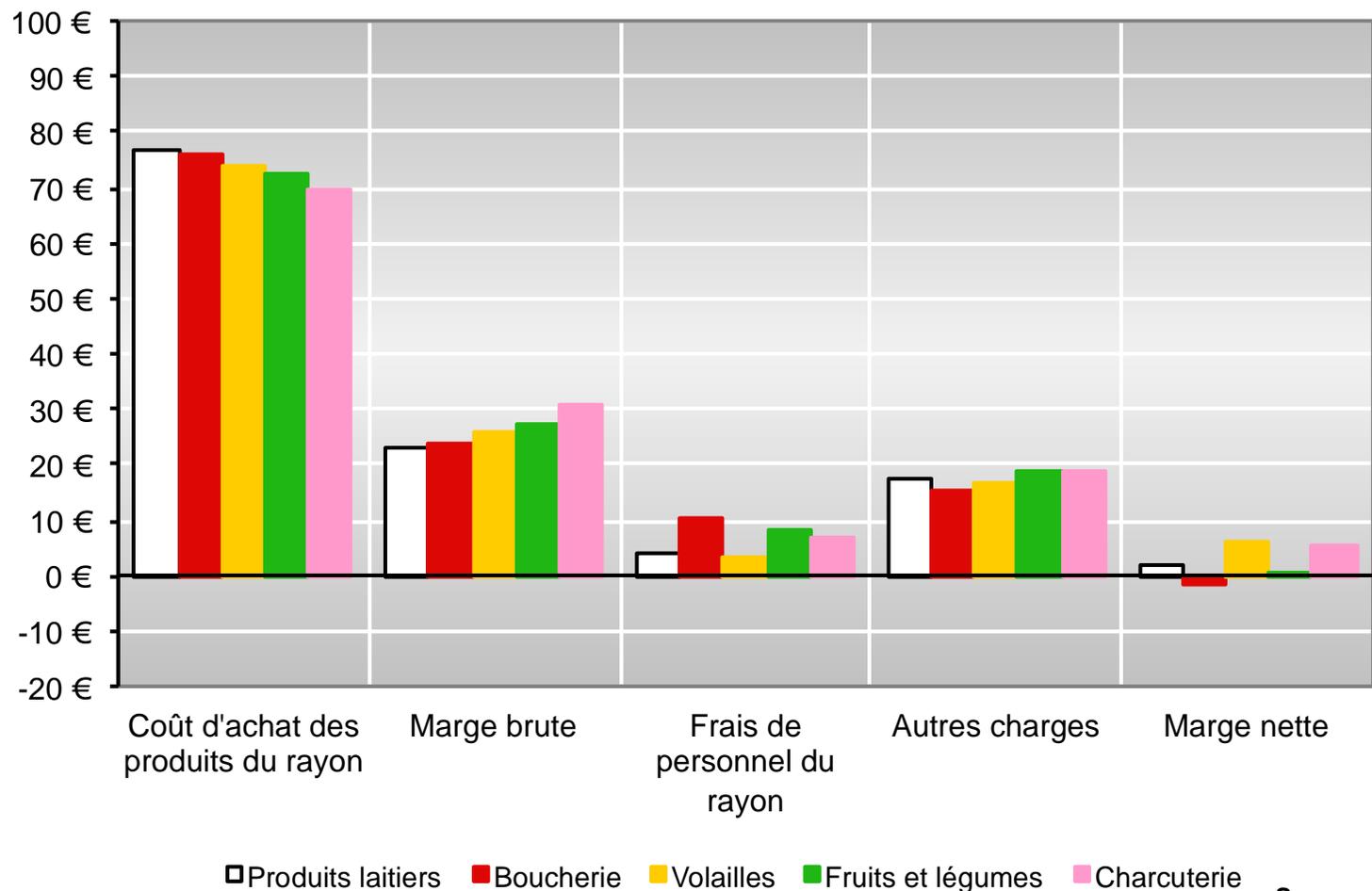
Viande bovine : les coûts du rayon boucherie des GMS / résultats 2011



Source : FranceAgriMer

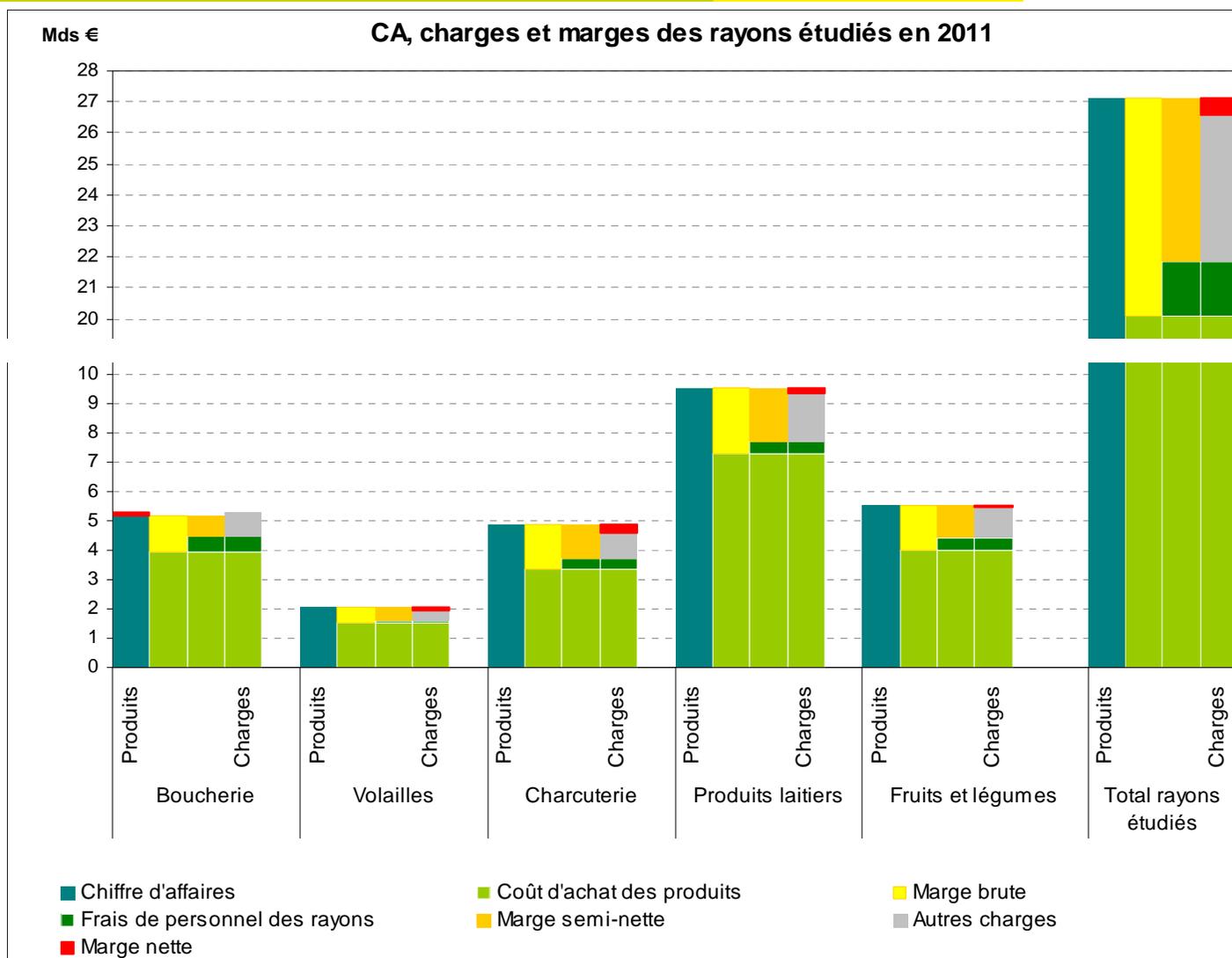
Viande bovine : les coûts du rayon boucherie des GMS / autres rayons en 2011

Marges et coûts moyens des rayons de GMS pour 100 € de chiffre d'affaires en 2011



Source : FranceAgriMer

Viande bovine : coûts du rayon boucherie des GMS / ensemble rayons étudiés 2011



Viande bovine

Coûts de production agricoles



Viande bovine : coûts de production agricole / problèmes de méthodes

✓ *exploitations multiproduits : affectation des charges communes à plusieurs productions ?*

Par exemple, exploitations bovins-viande naisseurs engraisseurs spécialisées : 17% de la production en valeur est autre que bovins-viande (RICA 2010)

⇒ affectation des charges communes (intérêts d'emprunts, loyers, amortissement matériel commun...) par des clés de répartition ou conversion des produits autres que bovins en équivalent kg vif de bovin...

✓ *produits joints : comment les prendre en compte ?*

En exploitation bovins viande : vente de « maigres » conjointement aux ventes d'animaux de boucherie.

⇒ calcul d'un coût par kg de « viande » maigre ou gras confondus... (kg de « viande vive »)

Les aides directes, même « découplées », peuvent aussi être considérées comme des produits joints.

⇒ deux types de recette unitaire (par kg de viande vive) à mettre « en face » du coût de production (par kg de viande vive) : le prix de la viande (au kg de viande vive) et les produits joints dissociables (aides directes par kg de viande vive)

Viande bovine : coûts de production agricole / problèmes de méthodes (suite)

✓ *les « facteurs auto-fournis »*

Travail familial non salarié, capital personnel investi, terres en propriété

⇒ approche strictement comptable : le coût d'emploi de ces facteurs (comme des autres) est fixé par le marché, donc ce coût s'identifie au revenu net comptable dégagé par l'exploitant...

⇒ pour un économiste « pur » et « libéral », ainsi, le coût (complet) de production n'est pas égal à autre chose que le prix du produit.

⇒ approche analytique : évaluation du coût d'emploi de ces facteurs en référence à des standards : SMIC, taux d'intérêt, fermages...

✓ *les « intraconsommations »*

Céréales produites sur l'exploitation et utilisées pour l'alimentation des animaux :

⇒ approche strictement comptable : le coût de ces céréales, à prendre en compte dans le coût de production de la viande, est constitué par les charges réelles comptables induites par la production de ces céréales.

⇒ approche analytique en « coût d'opportunité » (ou « de remplacement ») : coût des céréales évalué sur la base d'un prix de marché (approche supposant normalement que le choix existe vraiment entre utilisation ou vente).

Viande bovine : coûts de production agricole / problèmes de méthodes (suite et fin)

✓ *coût de production de quelle viande bovine ?*

En *GMS*, au moins la moitié de la viande bovine provient de vaches de réforme laitière...

... qui sont des coproduits du lait

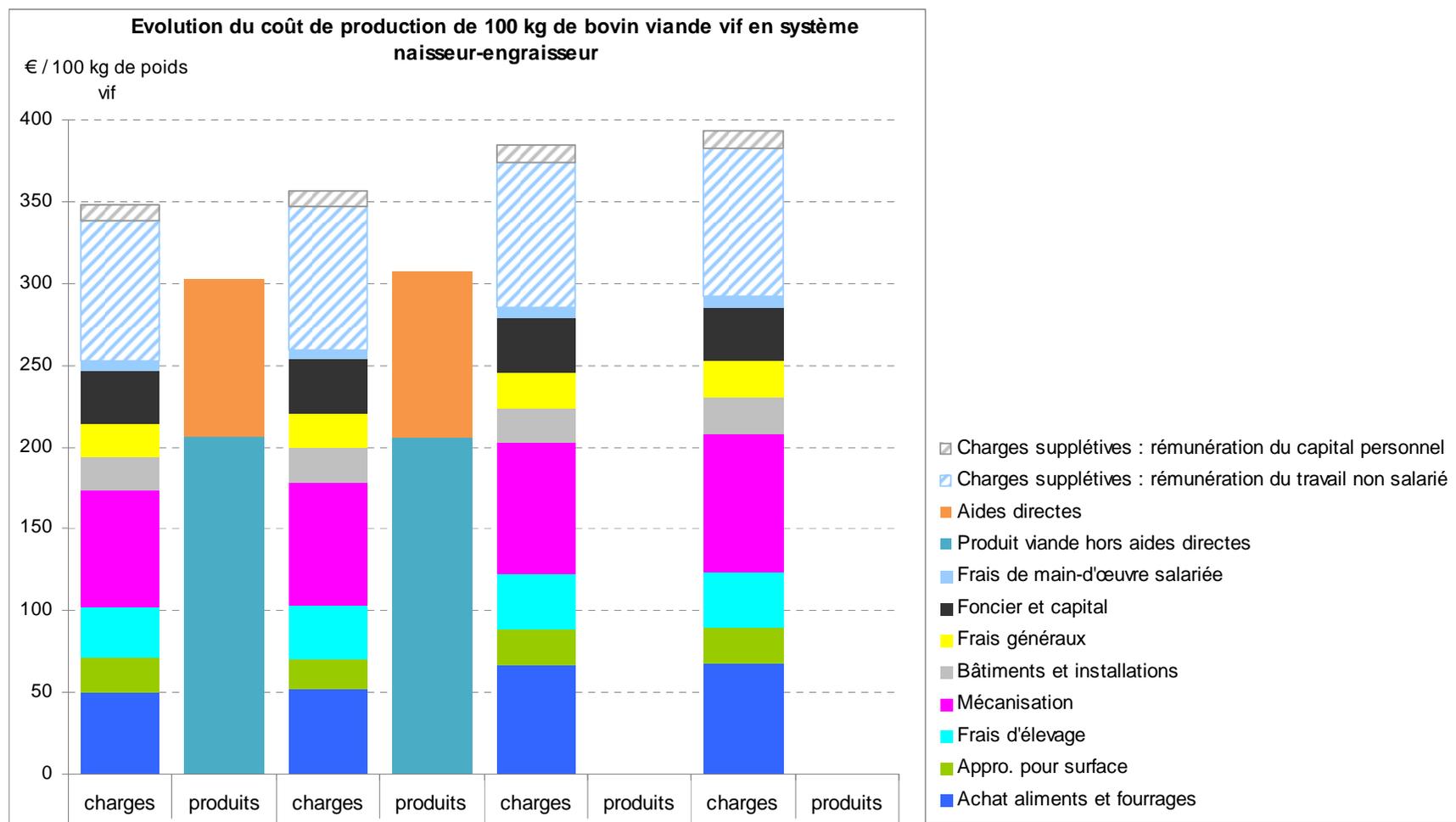
... et dont le coût de production des kg de viande (alimentation, travail, etc., ...) est, au moins pour la durée de la carrière laitière, indissociable du coût de production des litres de lait...

En *GMS*, la majeure partie de l'offre de viande bovine de type racial viande (allaitant) provient de vaches dont le coût de production des kg de viande (alimentation, travail, etc., ...) est, au moins pour la durée de la carrière de reproductrice de la vache, indissociable du coût de production des kg de viande (maigre ou finie) des autres bovins qui en sont issus (broutards, taurillons, génisses...) lait...

Exploitations spécialisées dans l'engraissement « pur » (pas très nombreuses en France) : cas dans lequel un coût de production est plus facilement calculable... mais ne correspond pas à la majorité de l'offre.

⇒ Dans la pratique, on se base sur des exploitations spécialisées viande et on calcule un coût de production du kg de viande vive tous types d'animaux confondus

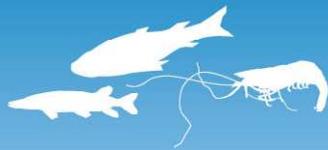
Viande bovine : coûts de production agricole / exemple



Source : Institut de l'élevage pour OFPM

L'€ alimentaire

Dépense de consommation
alimentaire = valeurs
ajoutées dans TOUTES les
branches + imports



L'EURO ALIMENTAIRE : PRINCIPE

Valeur de tout ensemble de biens de consommation finale (ex : alimentation) produits en France

= production des branches qui produisent ces biens

(IAA et la partie de l'agriculture qui produit des biens alimentaires directement consommables sans transformation industrielle comme les F&L frais et les œufs)

+ marge du commerce (de gros et de détail), qui en comptabilité nationale est la valeur de la production du commerce.

Dans chaque branche concernée (agriculture, IAA, commerce), la **production est par définition égale à :**

valeur ajoutée (VA_1)

+ *consommations intermédiaires (CI_1)*

= *produits agricoles et autres biens et services utilisés par :*

- les IAA pour leur fabrication de produits alimentaires,
- l'agriculture pour sa fabrication de produits alimentaires (= F&L frais, oeufs)
- le commerce de gros et de détail alimentaire

Les CI_1 des IAA, de l'agriculture « alimentaire », du commerce alimentaire sont aussi, importations mises à part, des productions nationales qui peuvent aussi s'exprimer sous la forme : $CI_1 = VA_2 + CI_2$

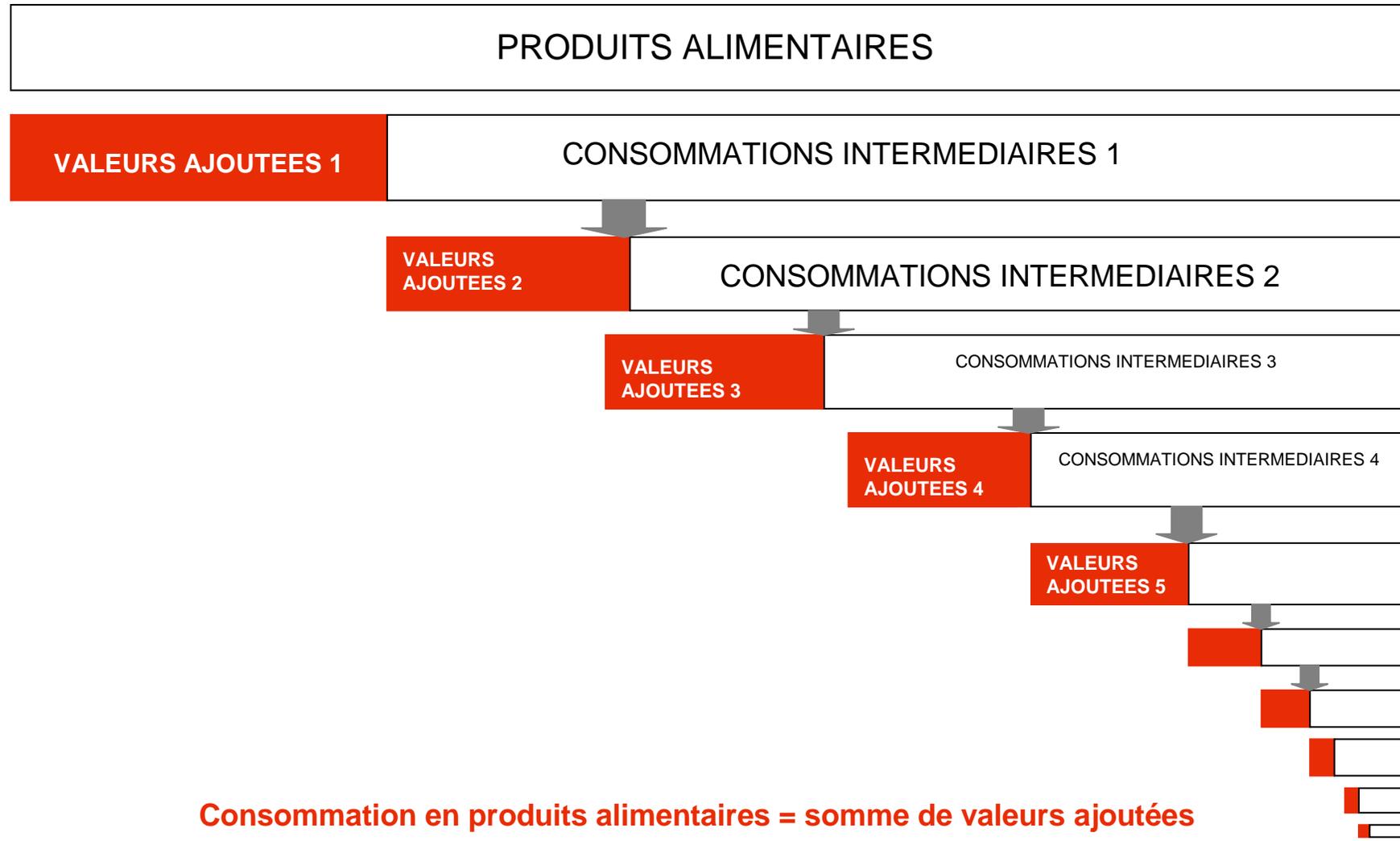
Exemple de CI_2 : carburants et engrais utilisés dans l'agriculture qui fournit les IAA, film plastique utilisé dans la fabrication d'emballages pour les IAA.

A leur tour, ces CI_2 sont aussi, importations mises à part, des productions nationales qui peuvent aussi s'exprimer sous la forme $CI_2 = VA_3 + CI_3$

Exemple de CI_3 : produits chimiques utilisés dans la production de films plastiques utilisé dans la fabrication d'emballages pour les IAA.

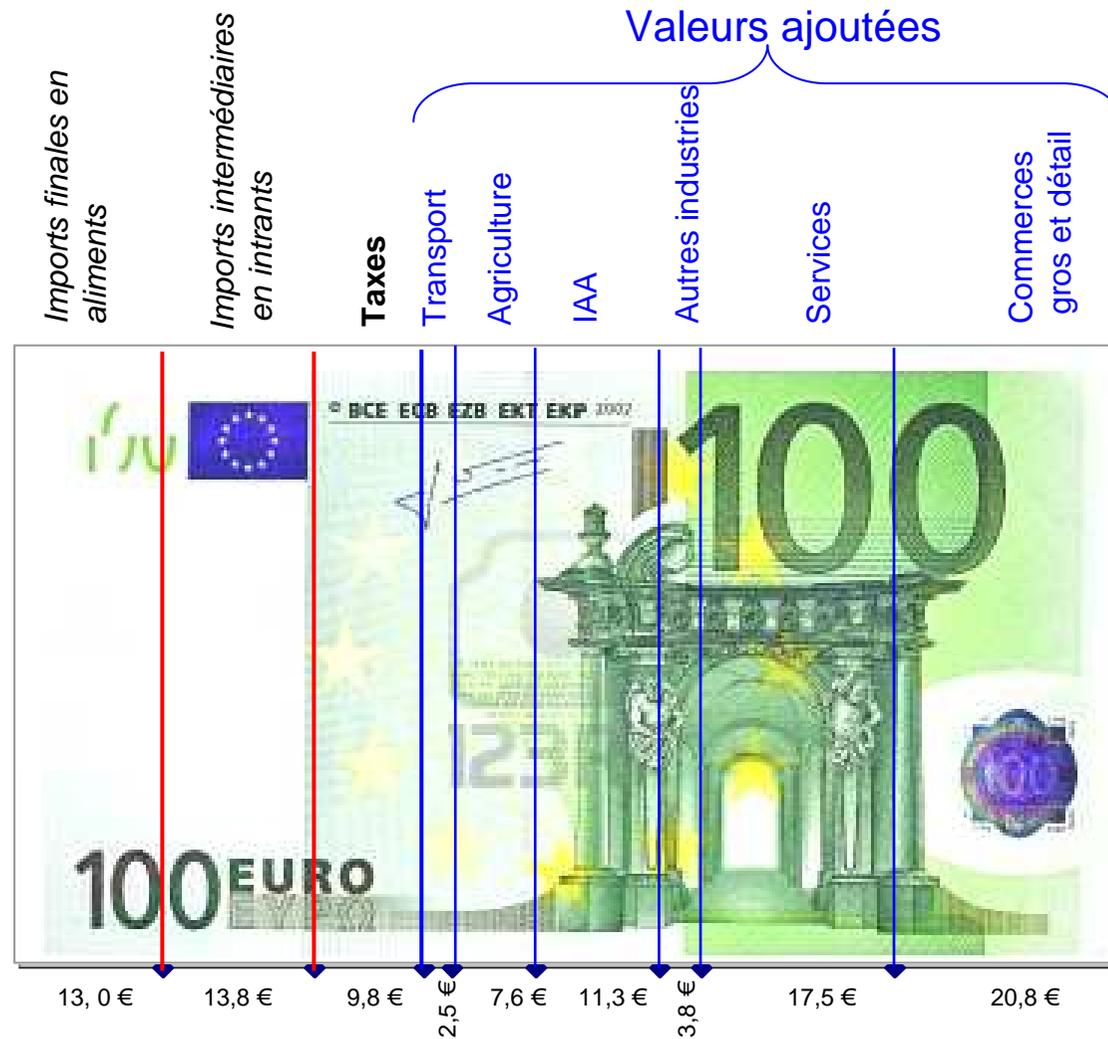
Etc., etc., ... En poursuivant l'itération, on finit par exprimer la totalité de la production alimentaire consommée sous la forme d'une somme de valeurs ajoutées et d'importations

L'EURO ALIMENTAIRE : PRINCIPE



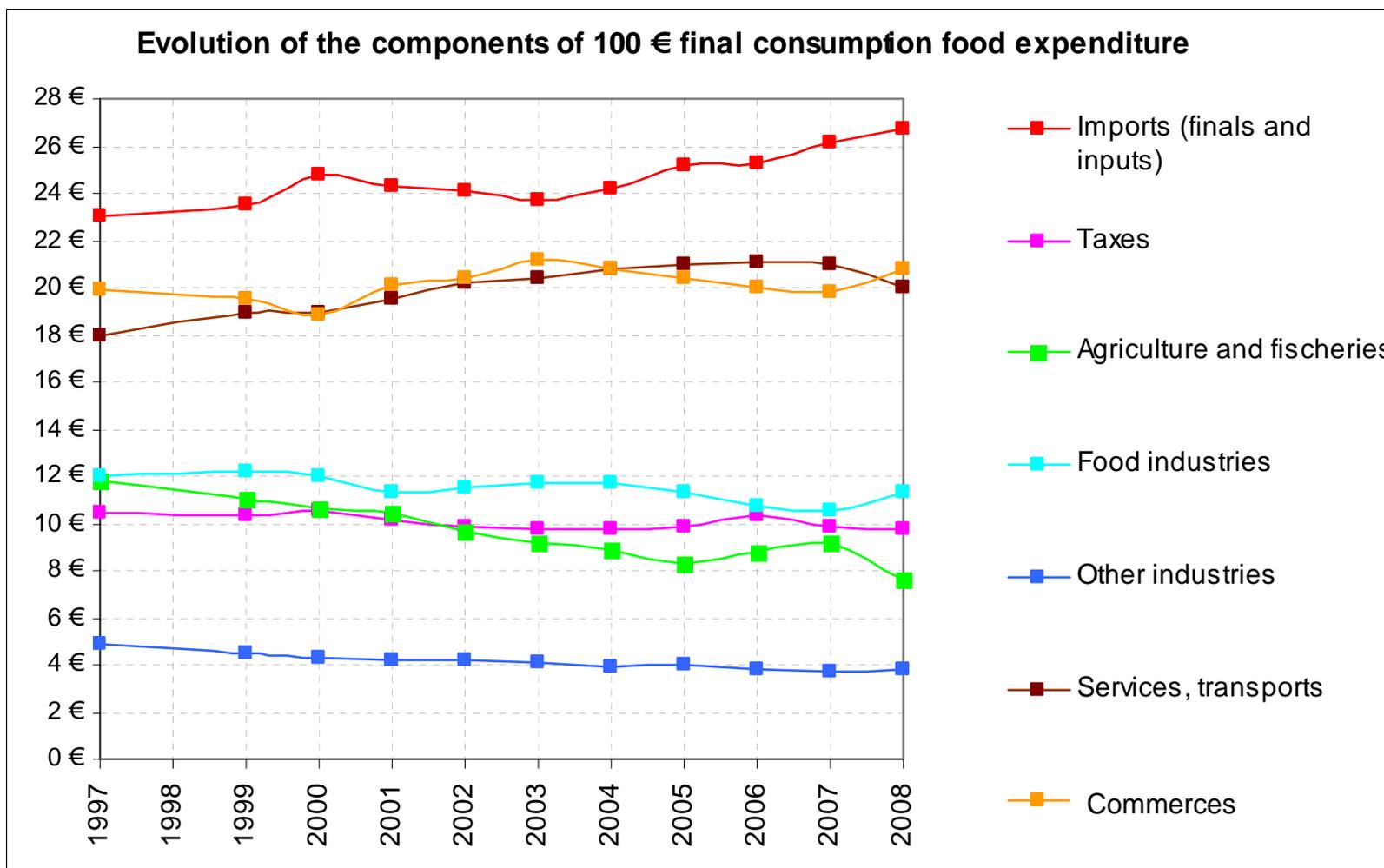
L'EURO ALIMENTAIRE : DEMANDE FINALE = Σ VA + Imports + taxes sur produits

2008



Source : INSEE, calculs INRA et FranceAgriMer

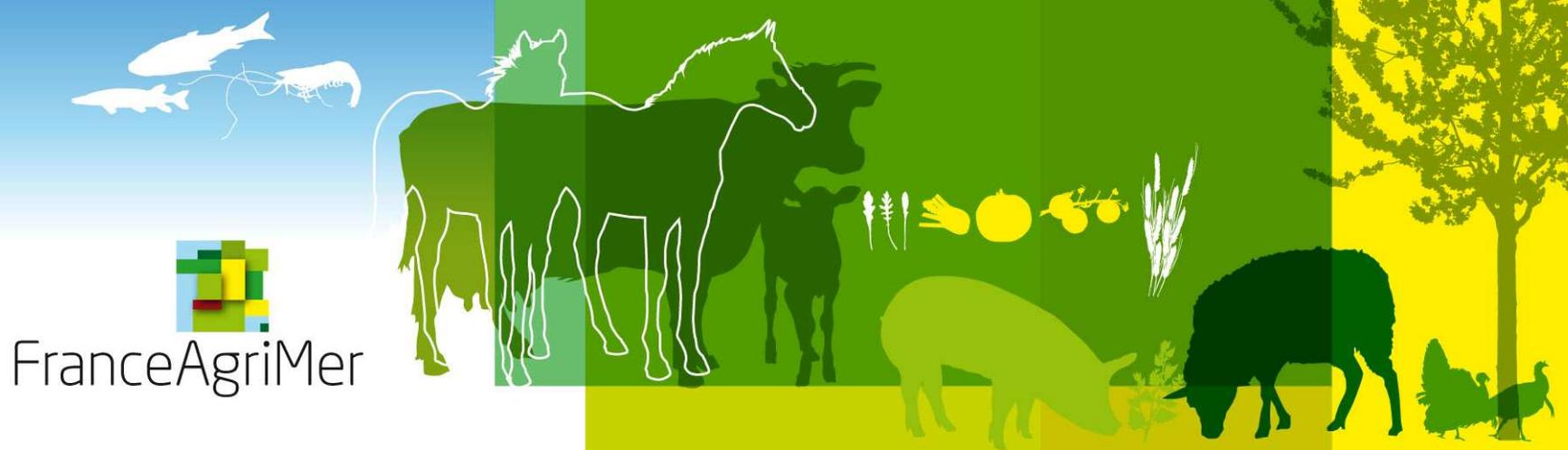
L'EURO ALIMENTAIRE : DEMANDE FINALE = Σ VA + Imports



Source : INSEE, calculs INRA et FranceAgriMer

CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer




FranceAgriMer