

**Prix et marges en filières viande, lait, F&L**



# Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires



**Chambre Régionale d'Agriculture des Pays de la Loire**

12 mai 2015



[philippe.boyer@franceagrimer.fr](mailto:philippe.boyer@franceagrimer.fr)  
[observatoire-prixmarge@franceagrimer.fr](mailto:observatoire-prixmarge@franceagrimer.fr)  
<https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr>

## Sommaire

- Contexte de la création d'observatoires des prix et des marges
- « Cahier des charges »
- Méthode générale
  - *Sectorielle, microéconomique, par filière (principale) : décomposition en MP et marge brute et nette par maillon*
  - *Macroéconomique : « l' euro alimentaire » (secondaire) : décomposition en VA dans toutes les branches*
- Approches par filière : viande bovine (rouge), viande porcine (fraîche, charcuterie), volailles, produits laitiers (vache), F&L (pomme, tomate, concombre, paniers saisonniers F et L). *Non traités ici : Pain, Pâtes alimentaires, Produits de la pêche et aquaculture, Produits laitiers de chèvre et de brebis, divers F&L*

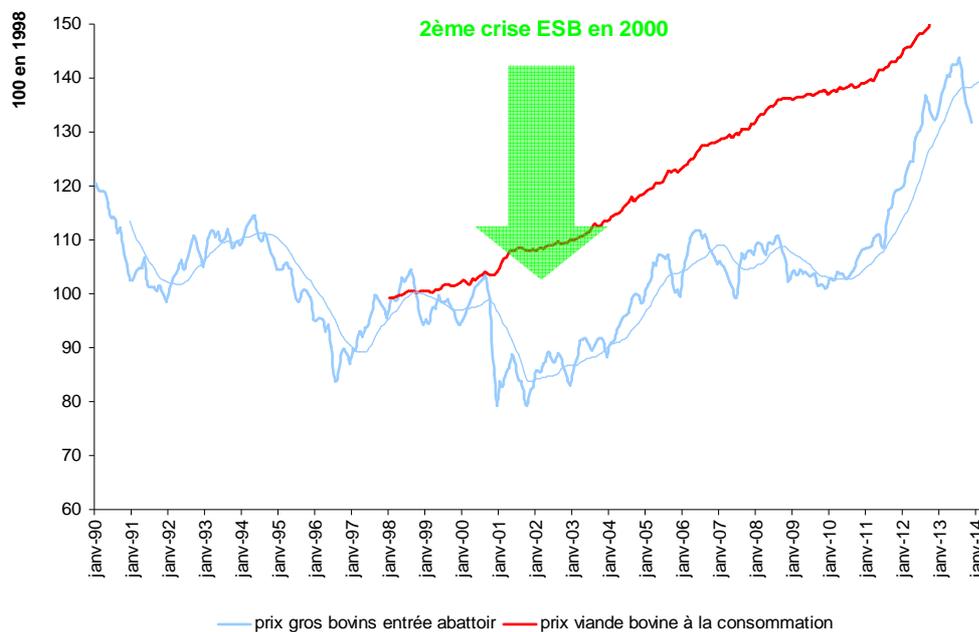
### Plan des approches / filière :

- *Méthode spécifique*
- *Résultat décomposition des prix au détail en matière première et marge brute / maillon*
- *Résultat analyse des coûts agricoles, industriels et en GMS (par rayon)*

# Contexte de la création d'« observatoires des prix et des marges » en France

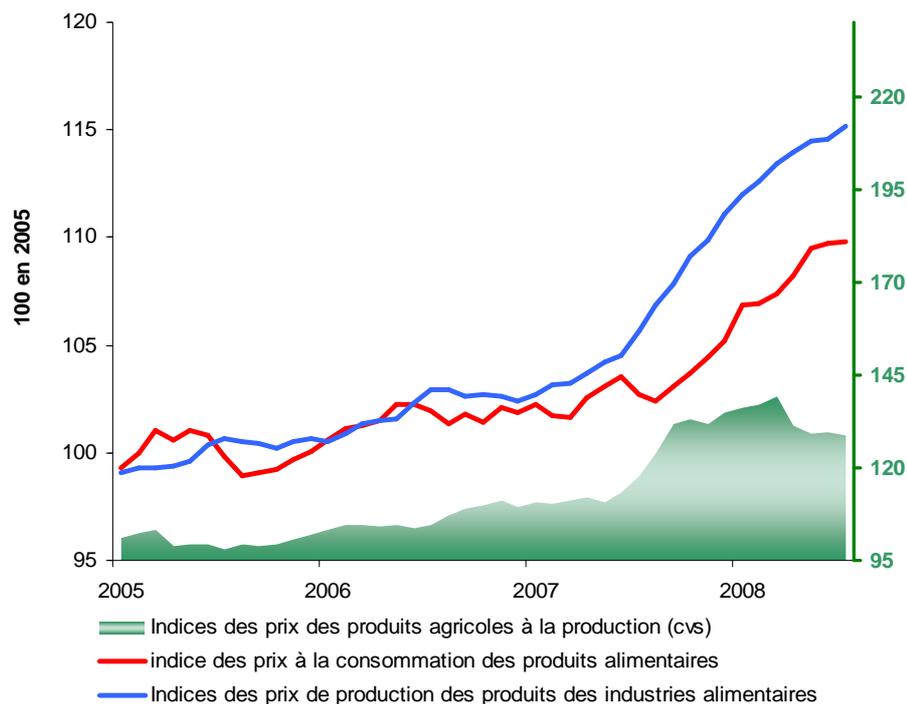
3

2001, ESB : l'observation « officielle » et « cogérée » de la transmission des prix dans les filières viandes, une réponse politique en période de crise



- Chute du prix amont et baisse de la consommation
- Décalage prix amont / aval
- Mise en place par décret d'un « observatoire des prix et des marges » en viande bovine par ministère agri., avec office nationale des viandes
- Expliquer l'écart
- Désaccords entre maillons de la filière sur méthodes et résultats : **cet observatoire tourne court..4**

## 2008, hausse des prix des matières premières et LME : un observatoire des prix et des marges tourné vers les consommateurs...

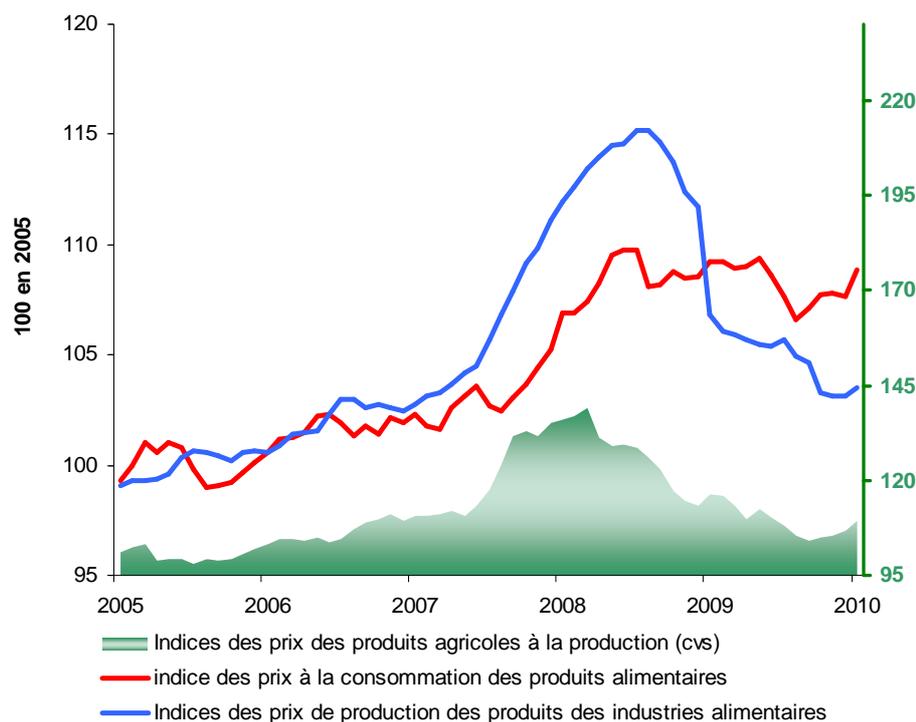


- Phase haussière de la volatilité des prix des MP (agricoles et autres : énergie)
- Loi de Modernisation de l'Economie (LME) : pour plus de concurrence, pour le « pouvoir d'achat », favorable à la grande distribution
- Le ministère de l'économie met en ligne un « observatoire des prix et des marges » pour informer le consommateur (site DGCCRF)
- Jusqu'à mi-2008, amont agricole (et ministère agri.) peu concerné : conjoncture plutôt favorable à l'agriculture

5

Source : INSEE, <http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/bsweb/>

## 2009, retournement de tendance des prix agricoles, 2010 : LMAP



- Phase baissière pour les prix agricoles ; crises : lait (2009), viande bovine (2010)
- Le ministère de l'agriculture réactive en 2009 un **observatoire des prix et des marges dans l'agroalimentaire**
- Loi de Modernisation de de l'Agriculture et de la Pêche (LMAP) : « contrebalancer » LME, adapter l'agriculture à la volatilité des prix (contrats 1<sup>er</sup> acheteur)
- Création de « l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires » par la loi MAP

6

Source : INSEE, <http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/bsweb/>

# « Cahier des charges »

7

## Cahier des charges

---

- Pas un nouveau service mais une « démarche de projet » mobilisant diverses compétences et expertises (FranceAgriMer, INSEE, SSP, Instituts, INRA, fédérations pro., ...).
- Ne pas doubler (interprofessions, instituts, conseils spécialisés FranceAgriMer, services de statistiques...).
- « Economie de moyens » : valoriser au maximum l'existant, limiter la charge statistique supplémentaire sur les entreprises.
- Pas une instance de contrôle, pas de jugement, pas d'enquêtes sur cas particuliers (≠ DGCCRF, AC, CEPC).
- Production d'une information de type statistique, objective, fondée sur méthodes et sources explicitées et critiquées.
- Méthodes et résultats partagés par représentation de tous les maillons des filières.
- « Philosophie générale » : les écarts de prix amont aval = d'abord création de valeur par les filières, génératrice d'emploi et de revenus (du capital et du travail) dans l'économie... Les « intermédiaires » servent à quelque chose...

8

# Méthode générale

9

## Méthode générale

---

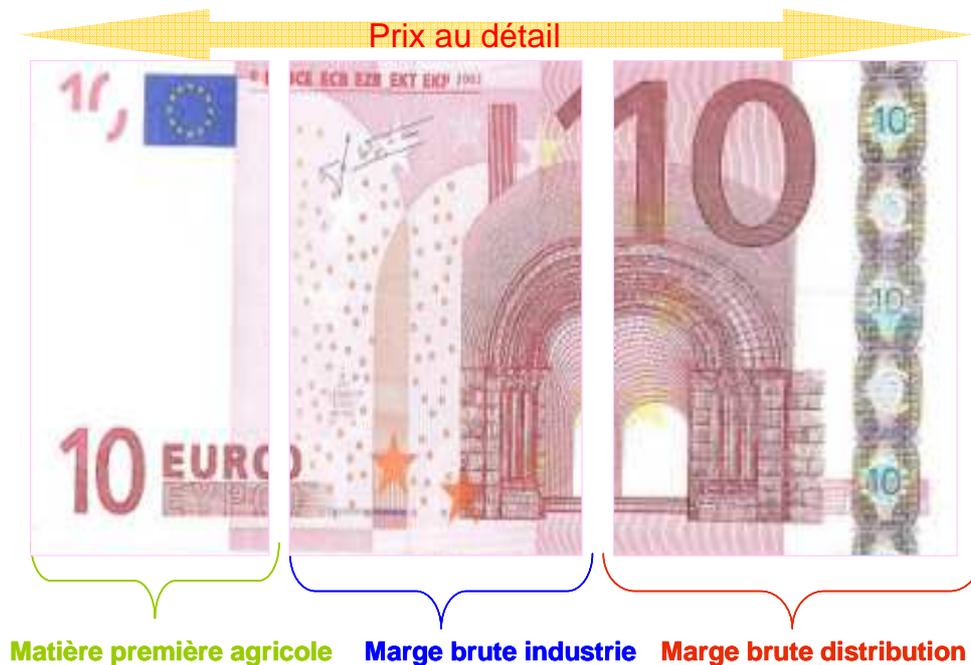
Deux approches :

- **PRINCIPALE** : Sectorielle ou microéconomique (par filière, échelle entreprises). Contenu des prix au détail en matière première et marges brutes, puis en coûts et bénéfices par maillon
- **COMPLEMENTAIRE** : Macroéconomique (échelle économie nationale). Partage de la valeur ajoutée induite par la consommation alimentaire en revenus dans toute l'économie nationale

10

## Méthode générale, approche principale

1) Décomposer le prix au détail d'un produit alimentaire en valeurs de la matière première agricole incorporée et « marges brutes » de l'aval (« marge brute » d'un stade = valeur ajoutée à la matière première utilisée par ce stade)

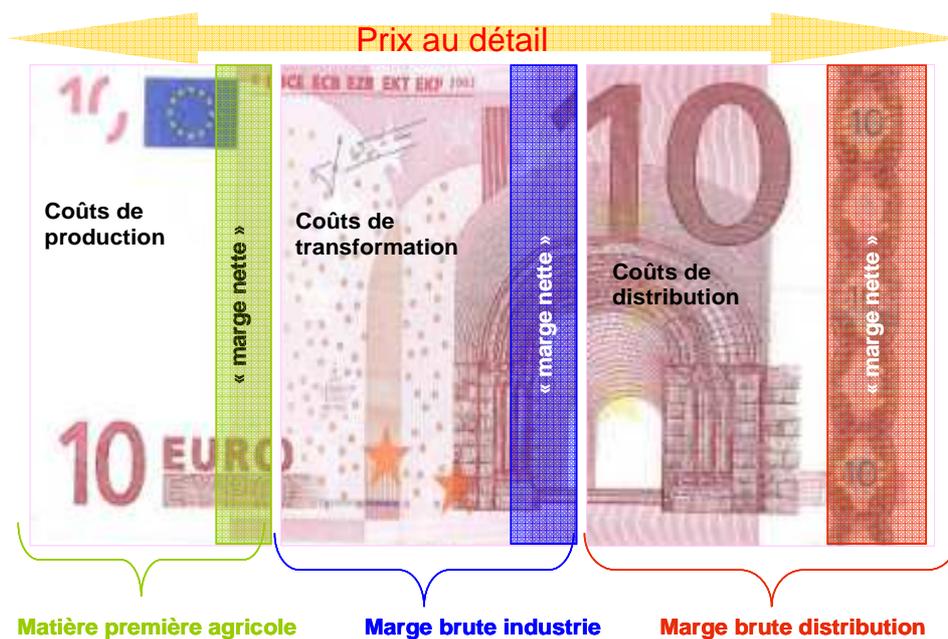


Source : OFPM

11

## Méthode générale, approche principale

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



Source : OFPM

12

## Méthode générale, approche principale / formule générale du prix au détail

Circuit à trois maillons (par exemple) :

0. agriculture ; prix de vente  $P_0$

1. transformation ; prix de vente  $P_1$  ; rendement  $R_1$  (quantités vendues / achetées)

2. Distribution ; prix de vente  $P_2$  ; rendement  $R_2$  (quantités vendues / achetées)

Marge brute des maillons 1. et 2. :

$$MB_1 = P_1 - P_0 / R_1$$

$$MB_2 = P_2 - P_1 / R_2$$

Remarque : le maillon 2 doit acheter une quantité de  $1 / R_2$  pour pouvoir vendre 1 kg

Donc le maillon 1 doit produire cette quantité  $1 / R_2$

Et acheter la quantité de matière première nécessaire :  $1 / (R_1 R_2)$

D'où marge brute par unité vendue au détail :

$$MB_1^* = P_1 / R_2 - P_0 / (R_1 R_2)$$

$$MB_2 = P_2 - P_1 / R_2$$

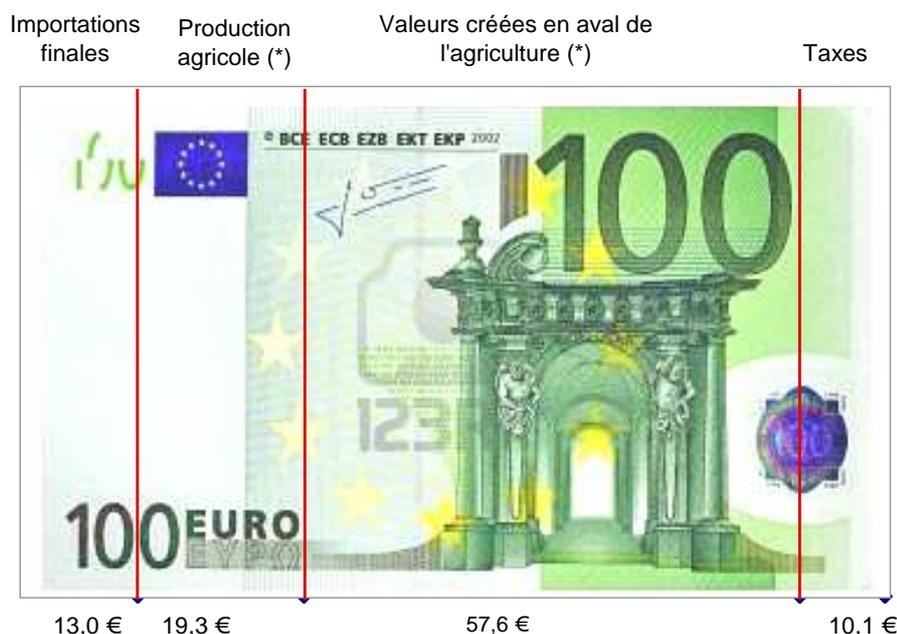
Prix au détail

$$P_2 = P_0 / (R_1 R_2) + MB_1^* + MB_2$$

13

## Méthode générale, approche complémentaire

1) Décomposer la dépense alimentaire en valeur de la production agricole nationale nécessaire, valeurs en aval, importations alimentaires et taxes

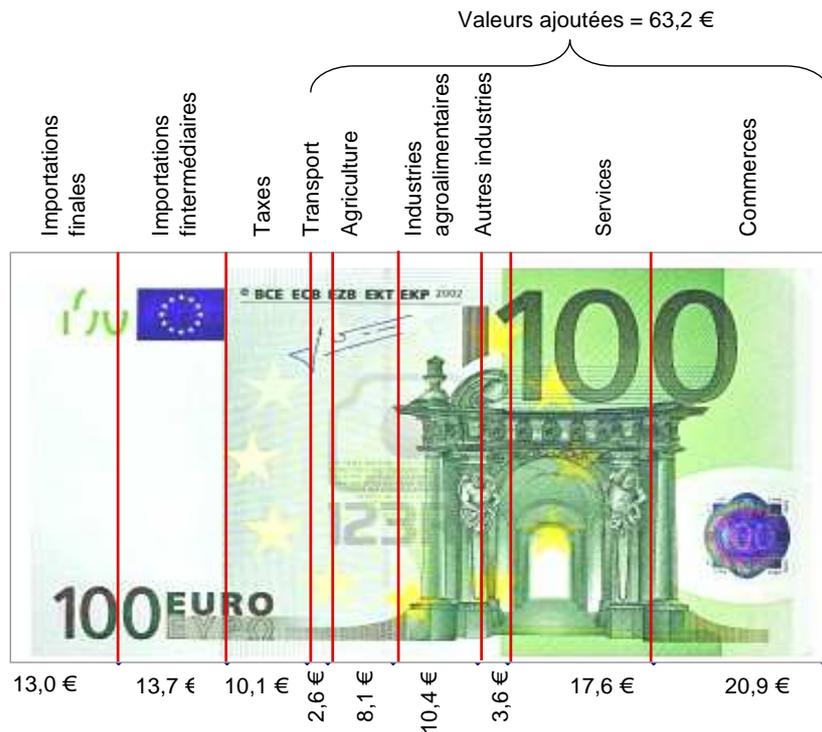


(\*) production agricole : au prix de base (hors aides directes aux produits), hors taxes, hors marges de commerce et de transport. Valeurs en aval : hors taxes, incluant les marges de commerce et de transport y compris sur produits agricoles

14

## Méthode générale, approche complémentaire

2) Décomposer la dépense alimentaire en valeurs ajoutées induites dans chaque branche de l'économie nationale, importations finales alimentaires et intermédiaires, taxes



15

## Méthode générale, approche complémentaire / principe de calcul

Echelle macro, sans commerce extérieur pour simplifier l'exposé :

- (1) Production – Consommation intermédiaire = Valeur ajoutée
- (2) Production = Consommation finale + Consommation intermédiaire
- (3) Donc : Consommation finale = Valeur ajoutée (CF = VA)

On décline l'égalité (3) globale en matrices branches x produits

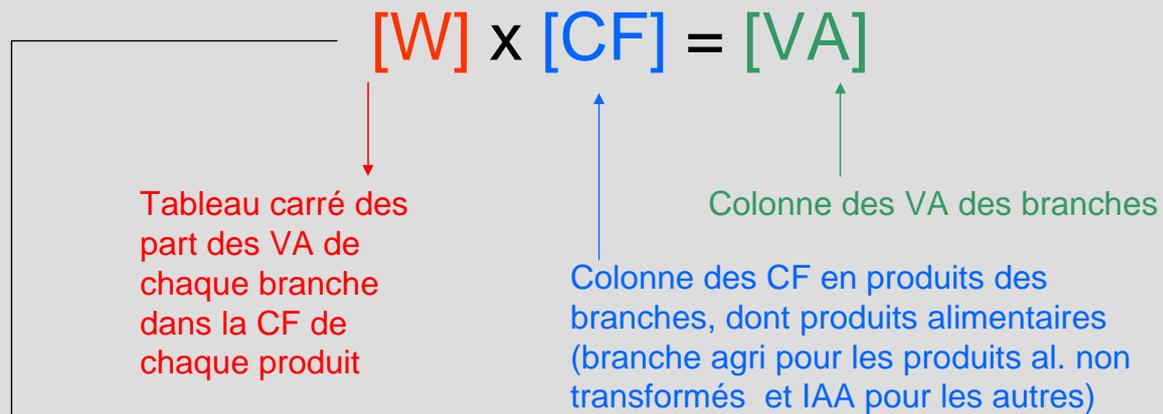
$$[W] \times [CF] = [VA]$$

↓ Tableau carré des part des VA de chaque branche dans la CF de chaque produit

↑ Colonne des CF en produits des branches, dont produits alimentaires (branche agri pour les produits al. non transformés et IAA pour les autres)

↑ Colonne des VA des branches

16



Par ailleurs :

$[CF] = [P] [1-A]$ , avec  $[P]$  matrice des produits,  $[A]$ , matrice des coefficients techniques

$[VA] = [V] [P]$ , avec  $[V]$  matrice des taux de valeurs ajoutées par branche

Donc :  $[V] [1-A]^{-1} [CF] = [VA]$   
 $[W]$

17

# Approches par filière

viande bovine

viande porcine

volaille

lait

fruits et légumes

# Viande bovine

19

## Viande bovine / méthode

---

### Etape 1 : décomposition des prix au détail

Produits suivis :

- Carcasse de vache « moyenne » reconstituée sous forme de morceaux de viande fraîche dont VHR et VHS vendus au détail en rayon des GMS (HM et SM), pondération fixe, anatomique
- Panier de morceaux de viande fraîche dont VHR et VHS dans les proportions des achats mensuels des consommateurs, reconstitué en amont (livraison de l'abattage-découpe à la GMS, carcasse « déformée » à l'entrée de l'abattoir)

Sources de prix : cotations entrée abattoir, enquête *ad hoc* sur prix de vente d'articles sortie abattage découpe pour GMS (PAD, UVCI), panel Kantar pour prix au détail

### Etape 2 : comptes et coûts par maillon

- Elevage : source RICA, IDELE
- Industrie : source INSEE-ESANE, FranceAgriMer
- GMS : source enquête *ad hoc* OFPM auprès des enseignes, comptes par rayon (boucherie)

20

## Viande bovine / méthode / éléments sur les paniers / carcasse

### Prix carcasse reconstituée au détail

- = Prix du filet x % poids filet dans poids carcasse
- + Prix entrecôte x % poids entrecôte dans poids carcasse
- + etc.

### Prix carcasse reconstitué sortie abattage-découpe

- = Prix du PAD de filet x poids filet vendu en PAD dans poids carcasse
- + Prix UVCI de filet x poids filet vendu en UVCI dans poids carcasse
- + etc.

### Prix matière première

- = prix carcasse entrée abattoir

21

## Viande bovine / méthode / éléments sur les paniers / panier saisonnier

### Prix panier au détail

- = Prix du filet x % poids filet dans achats de viande bovine au détail
- + Prix entrecôte x % poids entrecôte dans achats de viande bovine au détail
- + etc.

### Prix panier sortie abattage-découpe

- = Prix du PAD de filet x poids filet en PAD dans achats de viande bovine...
- + Prix UVCI de filet x poids filet en UVCI dans achats de viande bovine...
- + etc.

### Prix matière première :

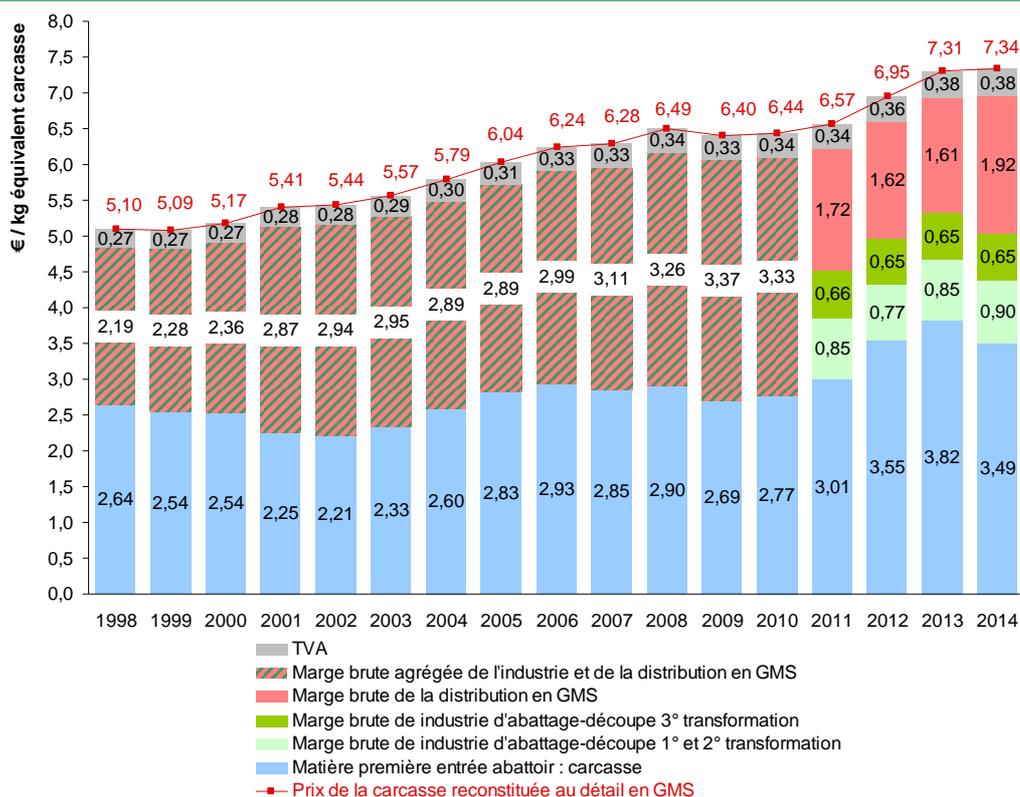
valeur de chaque pièce incluse dans la carcasse = valeur de la pièce sortie abattage-découpe multiplié par le rapport entre valeur de la carcasse entrée abattoir et valeur de toutes les pièces qui en sont issus sortie abattage-découpe

Prix matière première du panier = somme des valeurs de chaque pièce incluse dans la carcasse, pondérées par % poids dans achats de viande bovine au détail

22

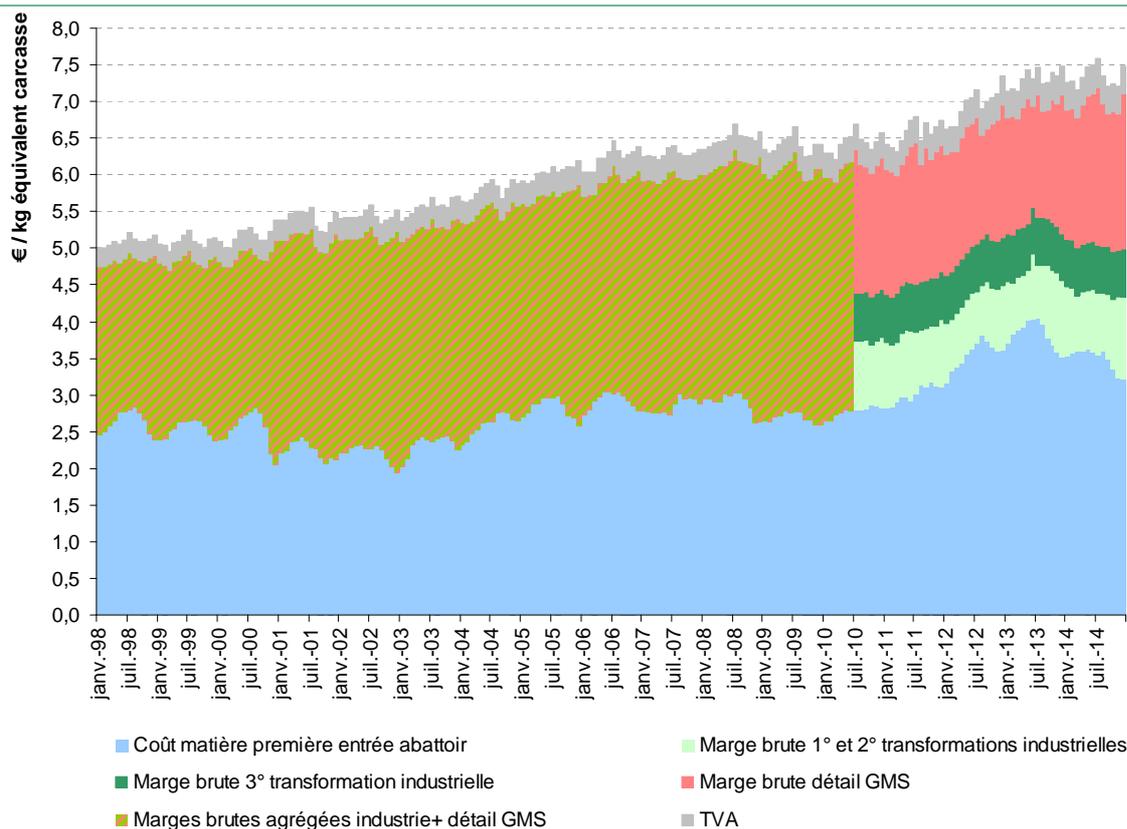
# Viande bovine : résultat de la décomposition du prix au détail en matière première et marges brutes

## Viande bovine / composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la carcasse reconstituée de vache moyenne



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Kantar Worldpanel, SNIV-SNCP, FNICGV

## Viande bovine / composition du prix moyen mensuel au détail en GMS de la carcasse reconstituée de vache moyenne



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Kantar Worldpanel, SNIV-SNCP, FNICGV

## Viande bovine / composition du prix moyen au détail en GMS du panier saisonnier des achats

Résultats très proches des précédents, avec différences suivantes :

- Prix détail, industrie et matière première globalement plus élevés que dans le modèle carcasse (davantage de morceaux nobles dans les achats en GMS que dans la carcasse, du minerai valorisé hors GMS : RHF, fabrication)
- Variations saisonnières des prix et des quantités de chaque morceau (≠ modèle carcasse : pas de variations saisonnières des quantités = panier fixe)

## Viande bovine / remarque sur prise en compte des coproduits

### Normalement :

coût en matière première d'un kg produit de consommation

= prix achat kg matière première x quantité nécessaire (> 1 kg, car rendement <1)

- *prix vente coproduit x quantité de coproduits par quantité de MP nécessaire*

+ *coûts spécifiques aux coproduits*

Difficulté de connaître et suivre précisément les coproduits: manque de cotations, valorisations hétérogènes, forte volatilité de certains (cuirs), coproduits à prix nul et coûts non nuls (élimination)...

Prise en compte de façon forfaitaire dans ce qui précède : majoration forfaitaire de la marge industrielle...

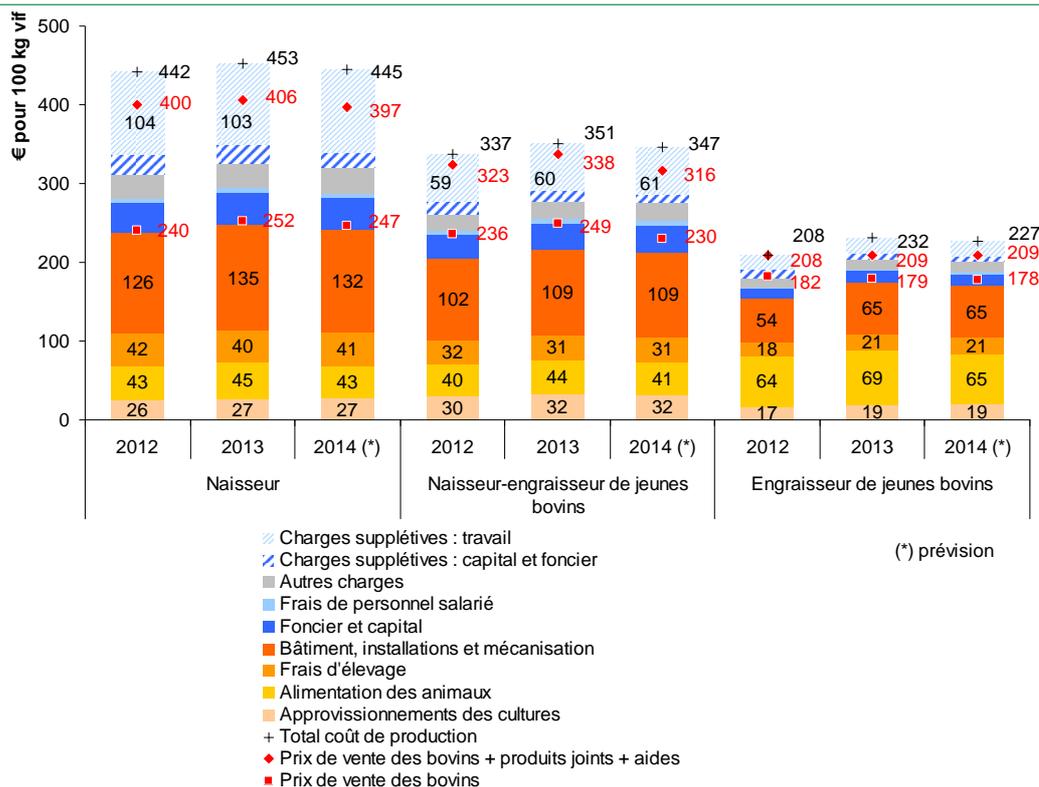
A améliorer.

27

## Viande bovine : analyse des coûts en élevage

28

## Viande bovine / coûts de production avec « charges calculées » au 100 kg de bovin viande vif



Source : IDELE pour OFPM

29

## Viande bovine / coûts de production / remarques générales

- Représentation donnant une valeur exogène à la rémunération des facteurs travail et capital apportés par l'exploitant (« charges calculées » ou « supplétives »). Idée sous-jacente : parité (approche « syndicale ») ou coût d'opportunité (suppose mobilité possible)
- Autre approche, purement comptable (base RICA) : le revenu est le solde entre produits et charges au prix du marché...
  - le coût de production est alors égal au prix de vente si on admet que le revenu est le coût (valeur sanctionné par le marché) des facteurs travail et capital de l'exploitant (\*)
  - on étudie plutôt la structure du coût
- (\*) En économie de marché, à LT et en absence de rente :

$$\text{coût de production} = \text{prix}$$

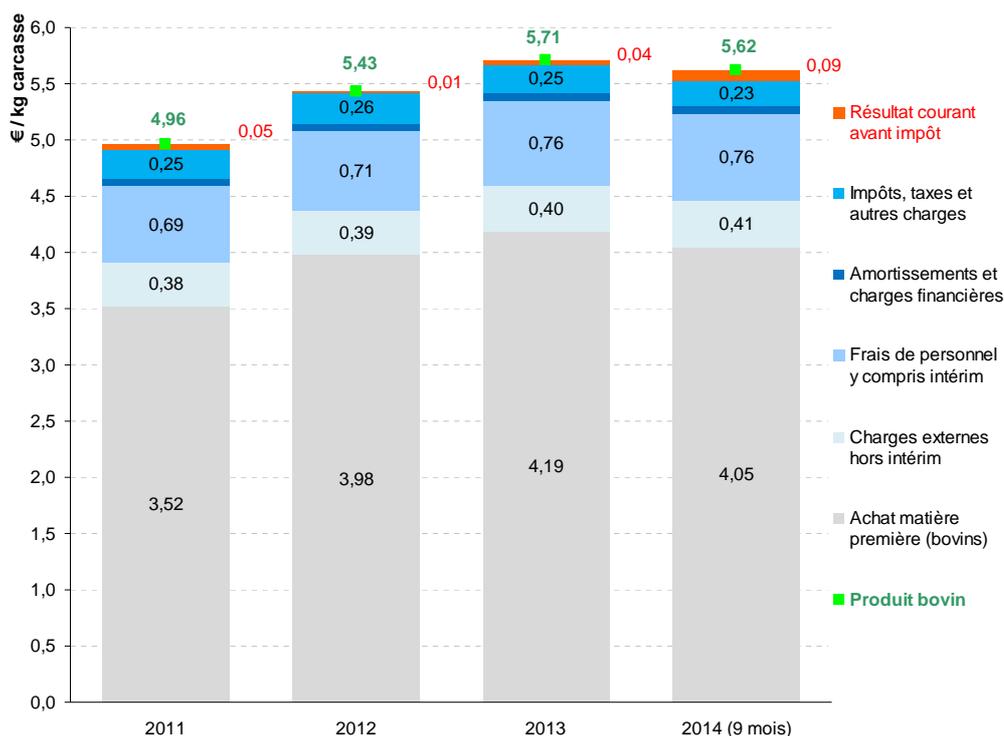
le revenu est la partie « *coûts du travail non salarié et du capital personnel, tels que valorisés par le marché* » du coût de production total.

30

# Viande bovine : analyse des coûts dans l'abattage-découpe

31

## Viande bovine / coûts et résultat courant par kg de carcasse traité dans un panel d'entreprises d'abattage-découpe spécialisées en bovins



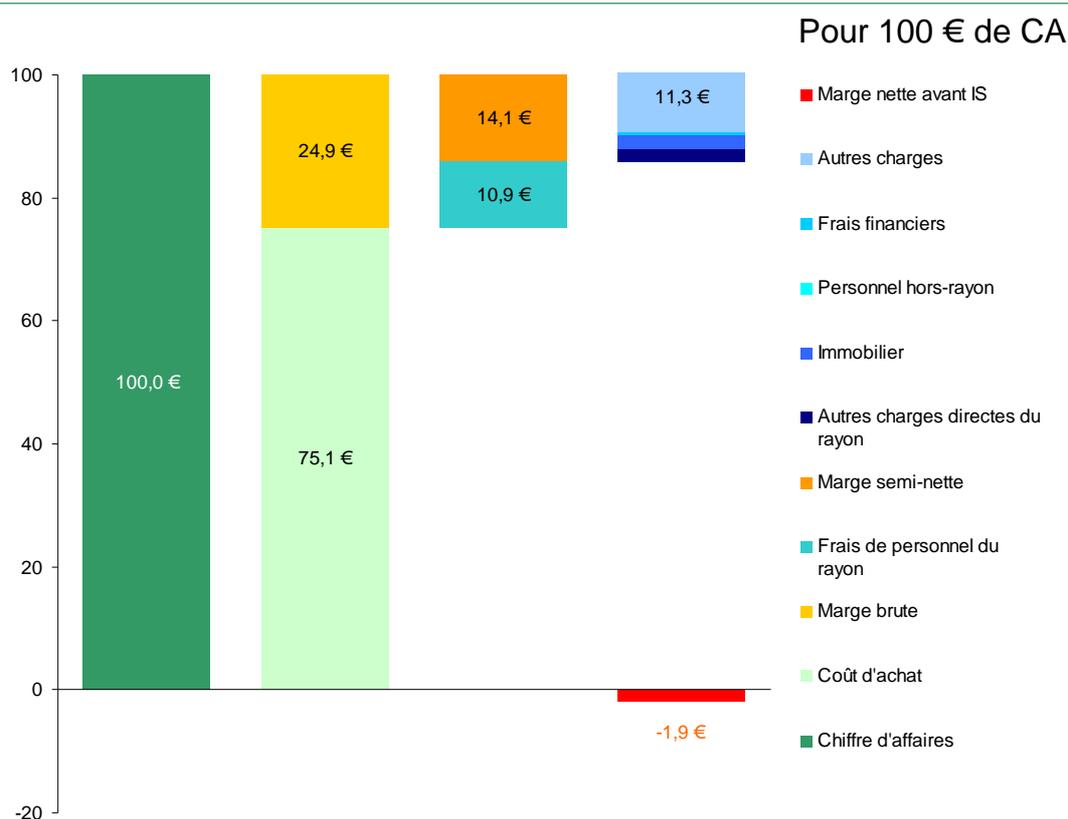
Source : OFPM d'après panel d'entreprises FranceAgriMer

32

# Viande bovine : analyse des coûts dans le rayon boucherie de la grande distribution

33

## Viande bovine / du CA à la marge nette du rayon boucherie des GMS en 2013



Source : OFPM par FranceAgriMer d'après enquêtes auprès des enseignes

34

## Remarques sur but, méthode, limite et portée de l'analyse par rayon des GMS

❑ **But** : répondre à une demande de suivi de la valeur par filière de l'agriculture jusqu'à la GD : donc approche analytique au moins au niveau du rayon

❑ **Méthode** :

- mesure du CA du rayon (CA en magasin), du coût d'achat entrée en centrale (déduction faite de la coopération commerciale affectable, majoré par frais logistiques centrales-magasins) → « **marge brute** » consolidée centrale+magasins
- mesure des frais de personnels en magasin spécifiques au rayon → « **marge semi-nette** »
- ventilation par rayon des charges communes dans les magasins, en centrales, au siège : clés de répartition inévitable → « **marge nette** » sur le périmètre commercial (centrale+magasins+siège pour la partie concernant les magasins suivis).

Certaines charges (services fournis à ce périmètre) : versées à des entités juridiques liées au groupe de distribution ou aux propriétaires des magasins, contribuant à leur revenu (dividendes, loyers, « royalties »...) : ce sont bien des charges (« coût du capital ») qui pèsent sur le système de distribution..., comptées comme telles dans notre analyse, mais ce sont aussi (au moins en partie) des revenus pour les propriétaires des entités (qui peuvent être aussi ceux des magasins...). 35

## Remarques sur but, méthode, limite et portée de l'analyse par rayon des GMS

❑ **Méthode (suite)** :

- enseignes « intégrées »
  - magasins = établissements succursales d'une même entreprise , centrales = services de l'entreprise)
  - exploitation de résultats de comptabilité analytique et de contrôle de de gestion disponibles au siège de l'enseigne (beaucoup d'adaptations à faire toutefois)
- enseignes d'indépendants
  - magasins = entreprises, centrales = entreprises coopératives ou à but lucratif détenues par propriétaires des magasins
  - approche plus difficile (sauf à enquêter un grand nombre d'entreprises : contrainte de moyens, ou exploiter économétriquement données stat individuelle : contrainte de levée du secret stat) : exploitation des quelques données centralisées, échantillon de magasins.

### ☐ Limites

- La marge nette introduit un peu « d'illusion analytique » : les rayons ne sont pas indépendants les uns des autres
- Un rayon → plusieurs filières (boucherie = « bœuf », porc, agneau...), contours hétérogènes selon enseignes, hypermarchés sur représentés...
- Diversité des modes d'organisation des enseignes : nature et nomenclature de charges différentes, difficiles à harmoniser...
- Répartition par rayon des charges communes : conventions (clés) inévitables

### ☐ Portée

- Illustration de la péréquation de marges opérée par la GD ( $\neq$  logique de filière)
- Contribution (apparente) de chaque rayon au résultat net global
- Identification des flux de biens et de services mobilisés pour « faire marcher » un rayon, dont les coûts expliquent le différentiel prix consommateur – prix fournisseur

37

## Viande bovine : transmission des prix

## Viande bovine / prix simulés et prix observés / méthode générale

### □ Prix simulé à la production :

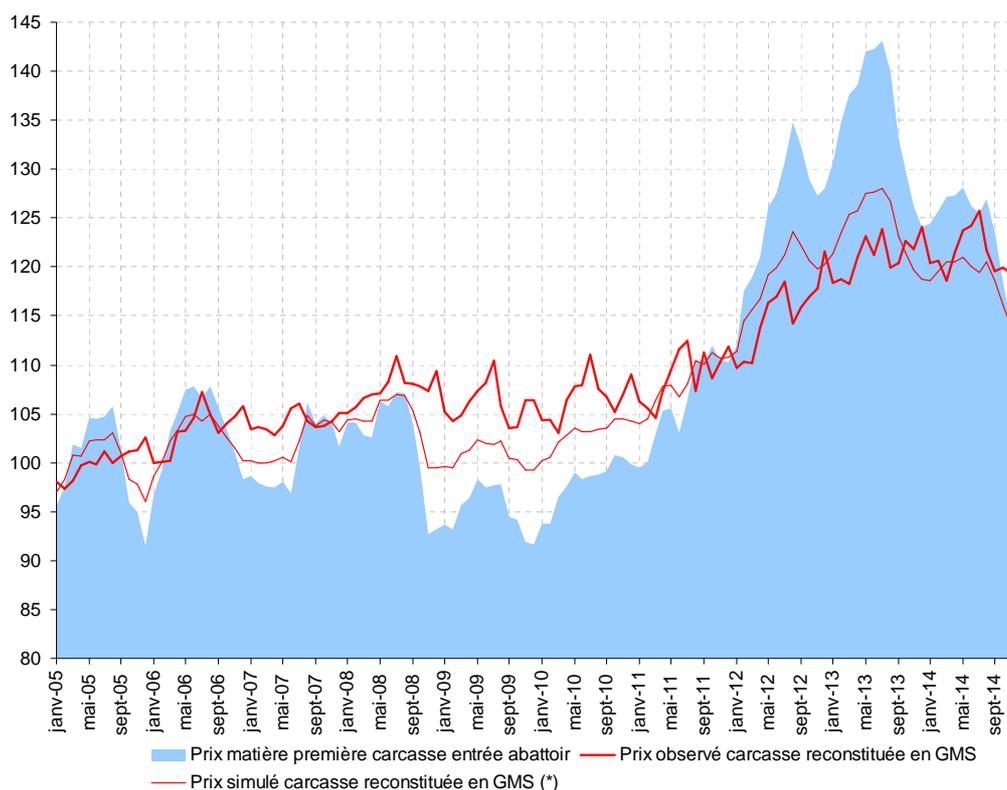
Prix qui auraient permis, compte tenu de l'évolution des prix des consommations intermédiaires (aliments en élevage, ou ensemble des CI), de maintenir la marge brute sur CI au niveau qu'elle présentait lors d'une période prise comme référence, inflation comprise

$$\begin{aligned} & \text{Prix simulé à la production à la date } t \\ = & \text{Marge brute sur CI à la date de référence} \\ + & \text{Effet de l'inflation sur ce montant à la date } t \\ + & \text{Prix des CI à la date } t \end{aligned}$$

39

## Viande bovine / prix simulés et prix observés de la viande bovine au détail en GMS (carcasse reconstituée)

100 en 2005



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Kantar Worldpanel, SNIV-SNCP, FNICGV

# Viande porcine

41

## Viande porcine / méthode

---

### Etape 1 : décomposition des prix au détail

#### Produits suivis :

- Porc fais : produits de longe en UVCM (longe) et en UVCI (côtes, rôti)
- Charcuterie : jambon cuit « moyen » toutes gammes, LS et coupe

Sources de prix : cotations entrée abattoir, cotations découpes Rungis, prix moyen jambon sortie charcuterie d'après enquête de branche PRODCOM, panel Kantar pour prix au détail

*Remarque : à la  $\neq$  de la viande bovine, difficulté de suivre la totalité du panier (ou la carcasse) compte tenue de la grande diversité des produits de charcuterie fraîche ou conserves et de leur poids (75%). Donc suivi de quelques produits...*

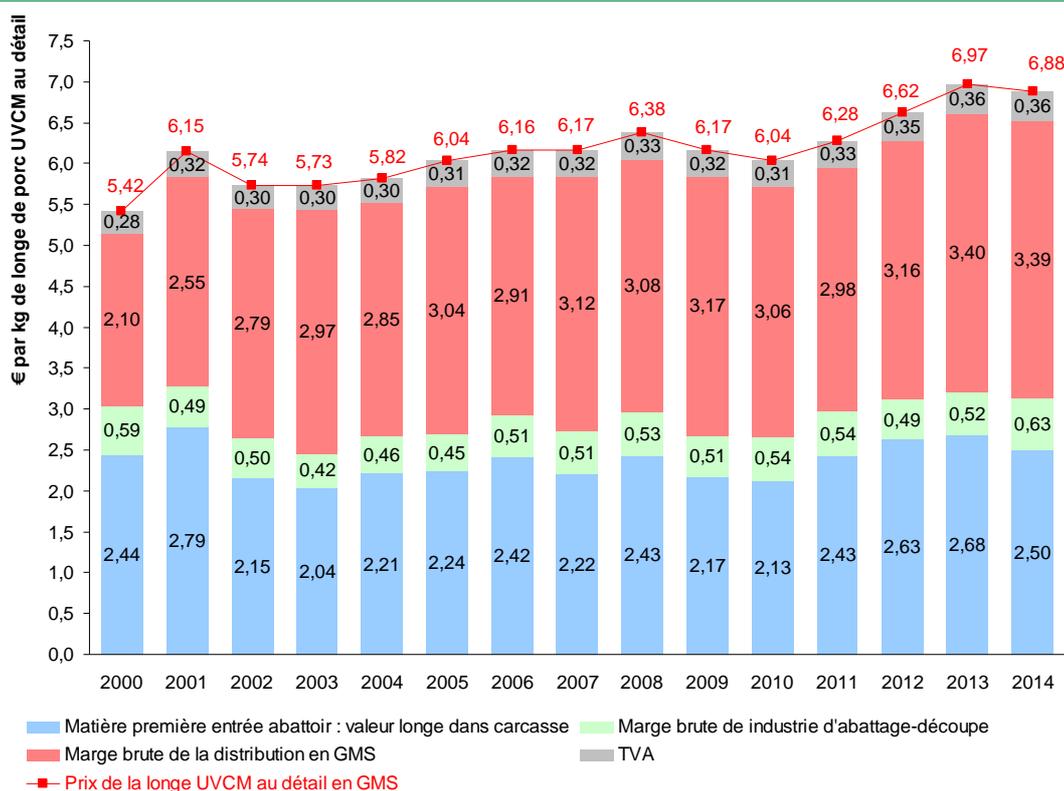
### Etape 2 : comptes et coûts par maillon

- Elevage : source RICA, IFIP
- Industrie : source INSEE-ESANE, FranceAgriMer
- GMS : source enquête *ad hoc* OFPM auprès des enseignes, comptes par rayon (boucherie, charcuterie)

42

# Viande porcine : résultat de la décomposition du prix au détail en matière première et marges brutes

## Viande porcine / composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la longe UVCM



## Viande porcine / aperçu sur calcul valeur matière première de la longe

### □ On connaît :

- La valeur de la carcasse entière entrée abattoir (cotations) :  
 $V(\text{carcasse entrée})$
- La valeur de chaque pièce sortie abattage-découpe (cotations) :  
 $v(\text{longe sortie}), v(\text{jambon sortie}), v(\text{autres sortie})$
- Le poids de chaque pièce sortie abattage-découpe :  
 $w(\text{longe}), w(\text{jambon}), w(\text{autres})$

### □ Donc on connaît la valeur de la carcasse valorisée sortie abattage découpe : $V(\text{carcasse sortie})$

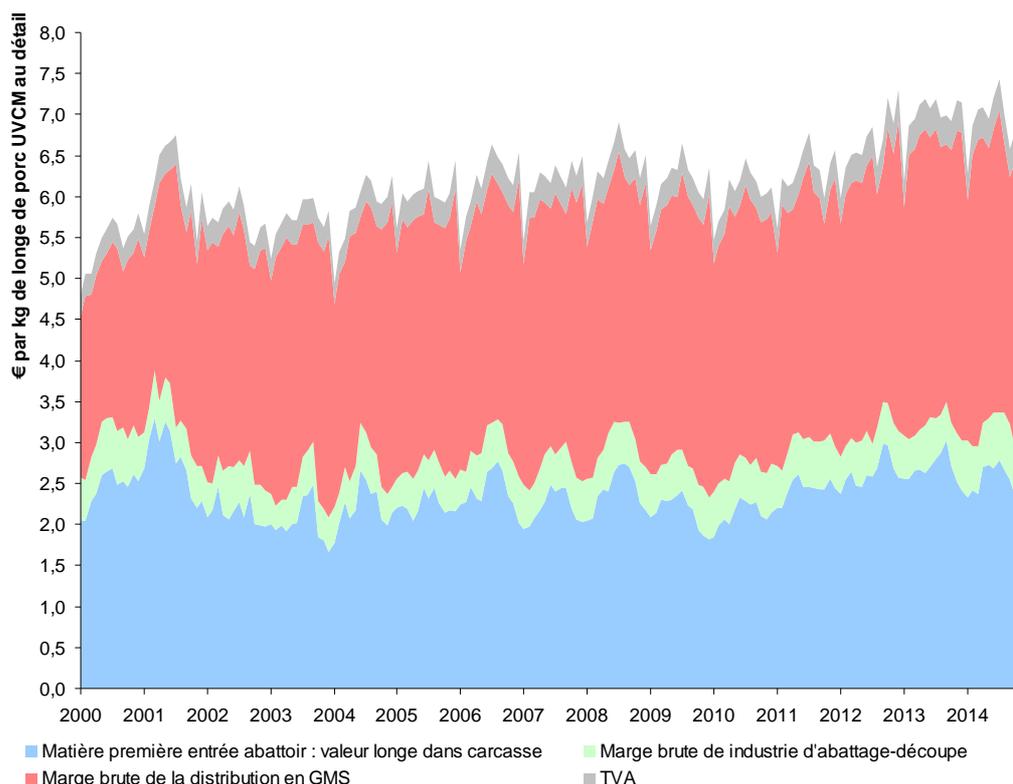
$$= v(\text{longe sortie}) w(\text{longe}) \\ + v(\text{jambon sortie}) w(\text{jambon}) \\ + v(\text{autres sortie}) w(\text{autres})$$

### □ D'où la valeur de la matière première longe entrée abattoir :

$$v(\text{longe entrée}), \text{ valeur de la longe dans la carcasse entrée abattoir} \\ = v(\text{longe sortie}) \times V(\text{carcasse entrée}) / V(\text{carcasse sortie})$$

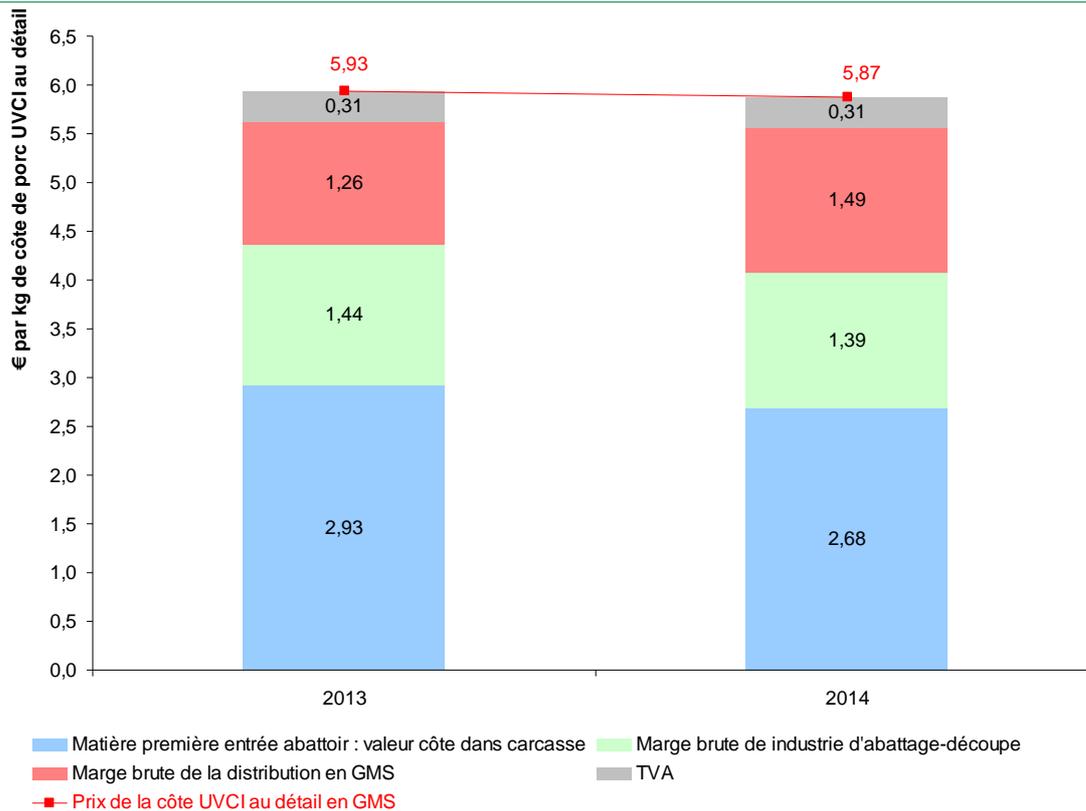
45

## Viande porcine / composition du prix moyen mensuel au détail en GMS de la longe UVCM



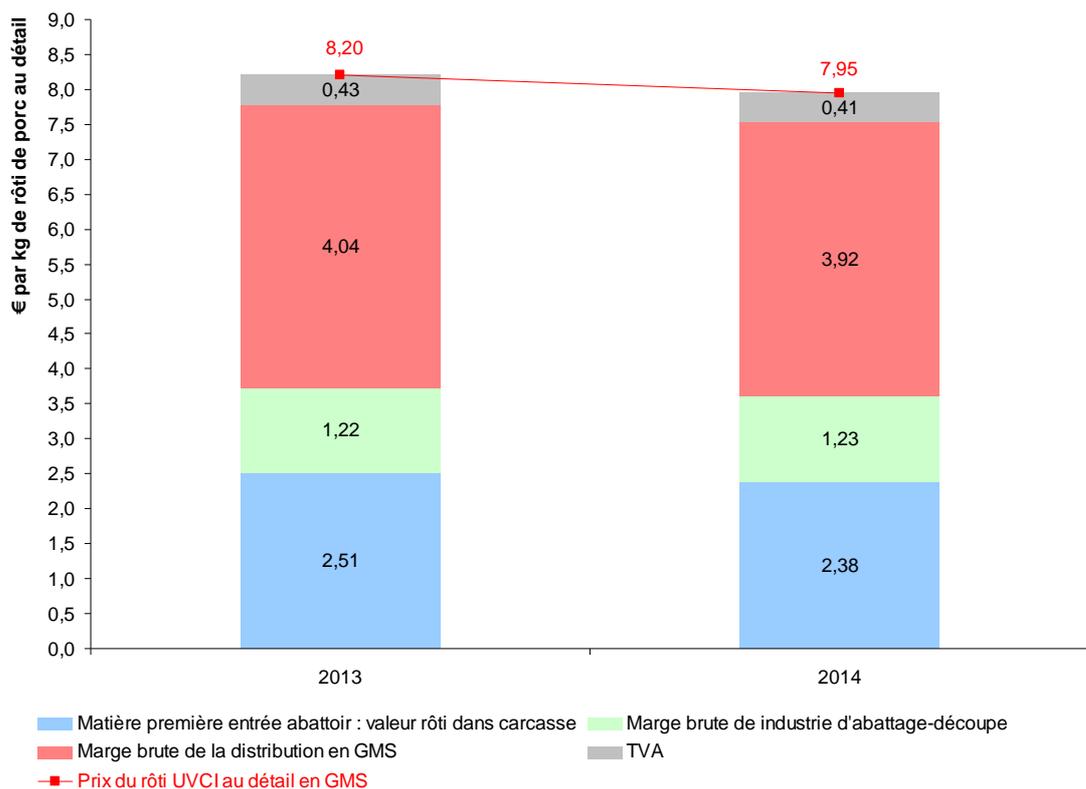
46

## Viande porcine / composition du prix moyen annuel au détail en GMS des côtes UVCI



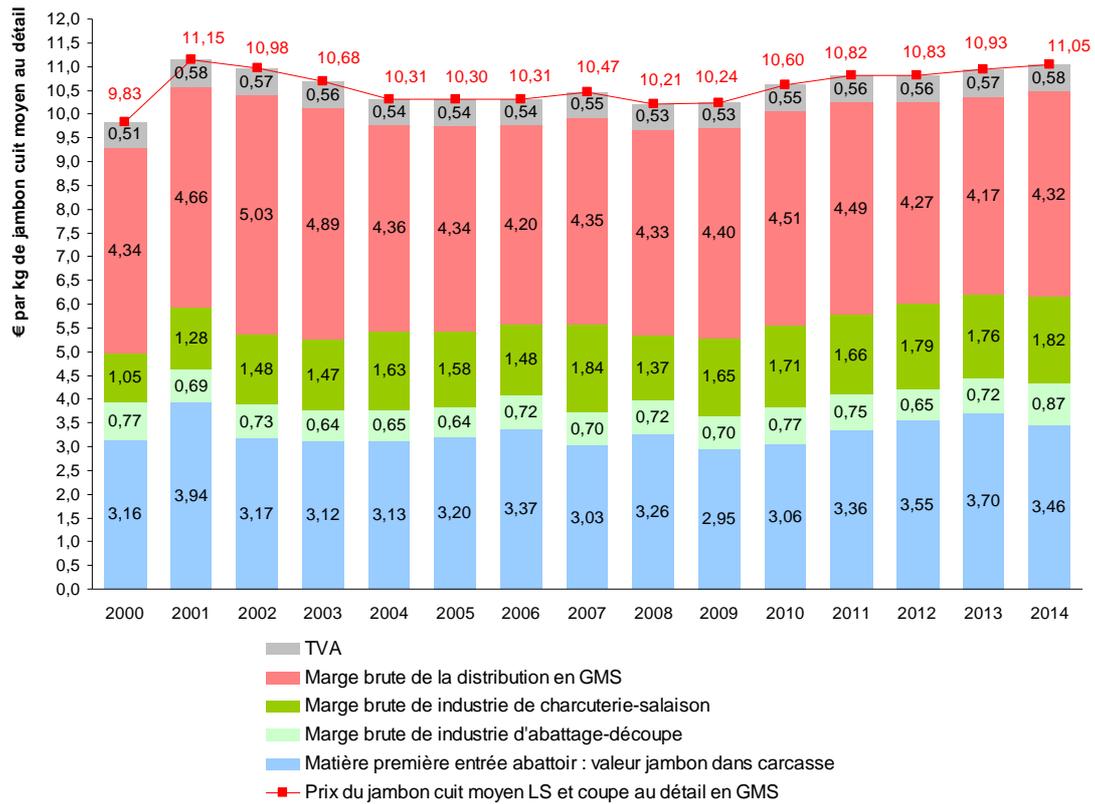
Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, INSEE, Kantar Worldpanel,

## Viande porcine / composition du prix moyen annuel au détail en GMS des rôtis UVCI



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, INSEE, Kantar Worldpanel

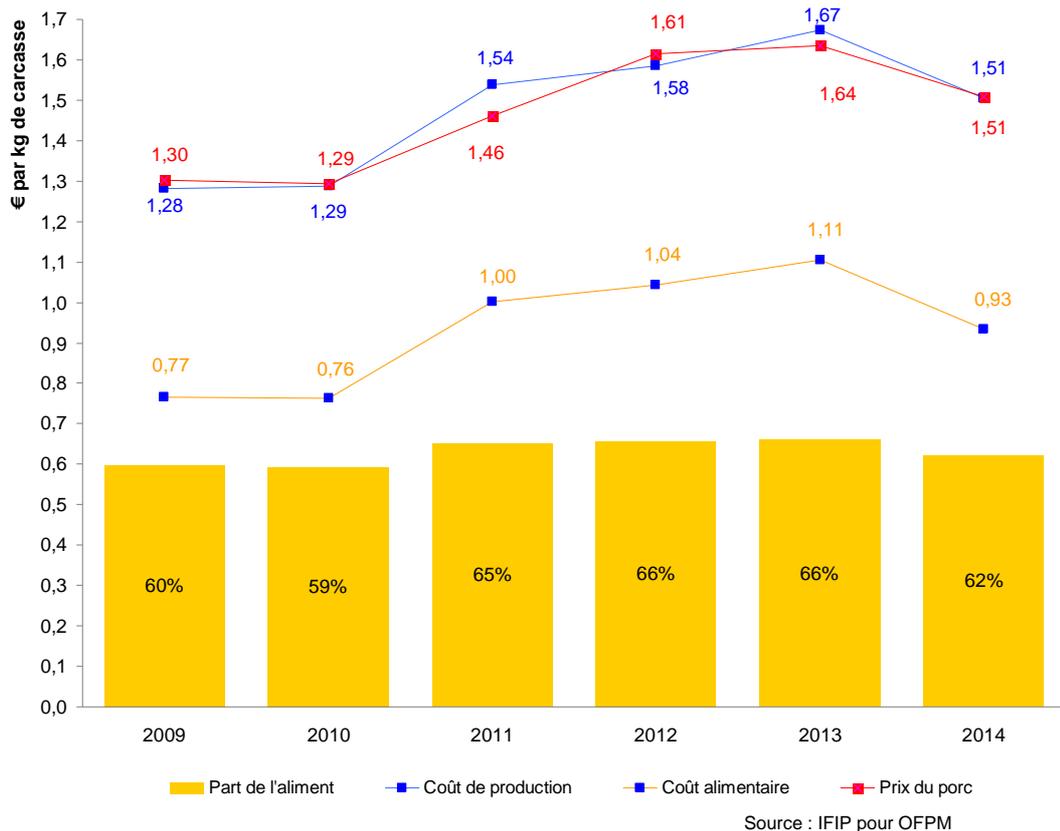
## Viande porcine / composition du prix moyen annuel au détail en GMS du jambon cuit moyen



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, INSEE, Kantar Worldpanel

## Viande porcine : analyse des coûts en élevage

## Viande porcine / coûts de production avec « charges calculées » au kg carcasse de porc

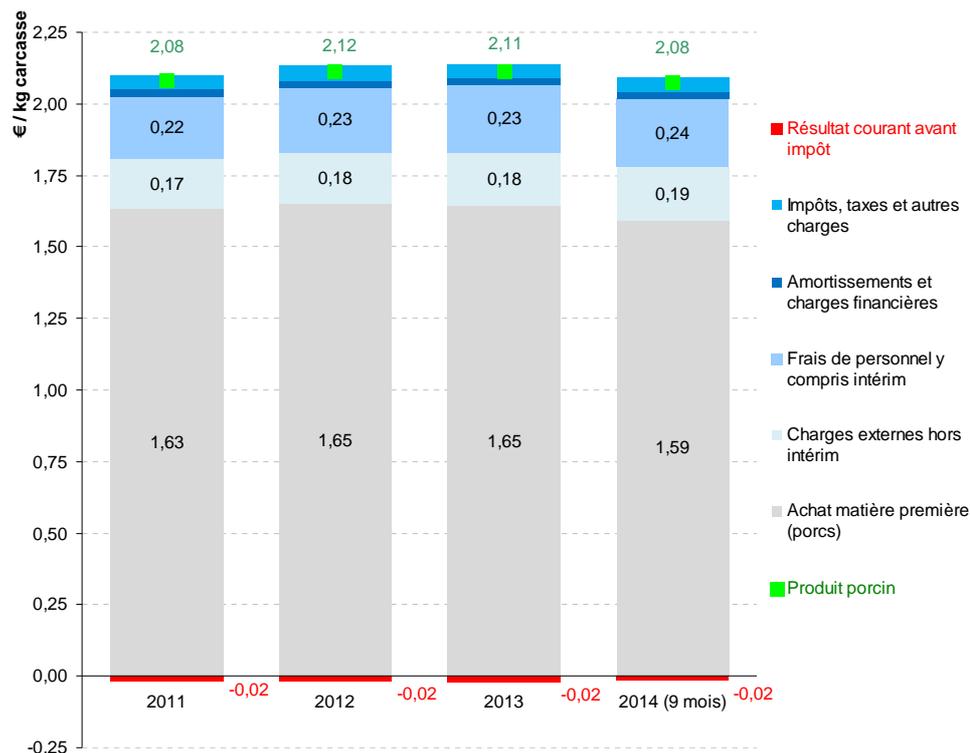


51

## Viande porcine : analyse des coûts dans l'abattage-découpe

52

## Viande porcine / coûts et résultat courant par kg de carcasse traité dans un panel d'entreprises d'abattage-découpe spécialisées en porcins



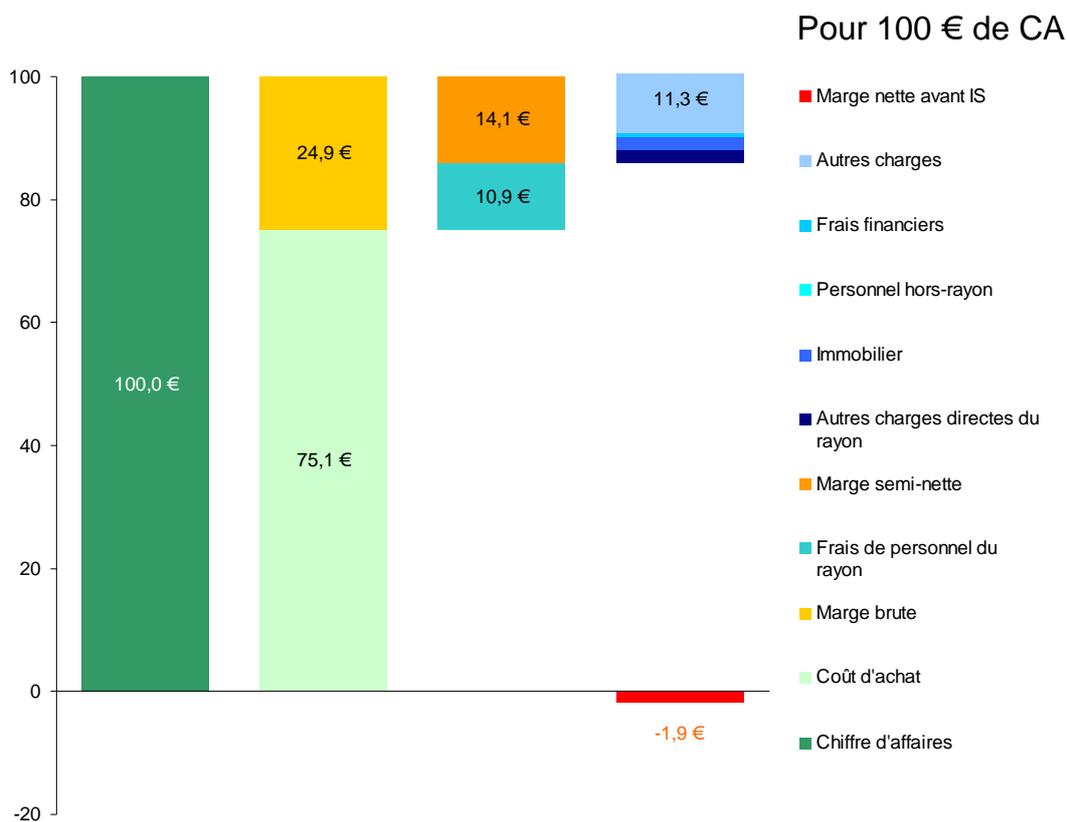
Source : OFPM d'après panel d'entreprises FranceAgriMer

53

## Viande porcine : analyse des coûts dans les rayons boucherie et charcuterie de la grande distribution

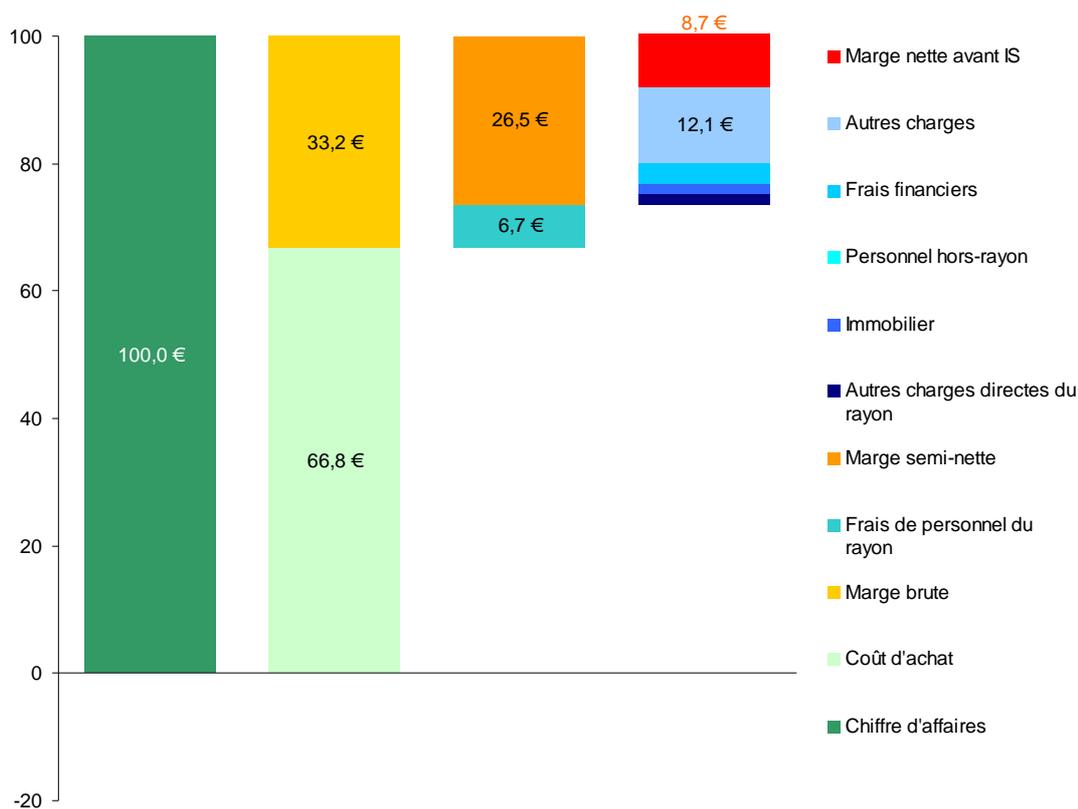
54

## Viande porcine / du CA à la marge nette du rayon boucherie des GMS en 2013



55

## Viande porcine / du CA à la marge nette du rayon charcuterie des GMS en 2013



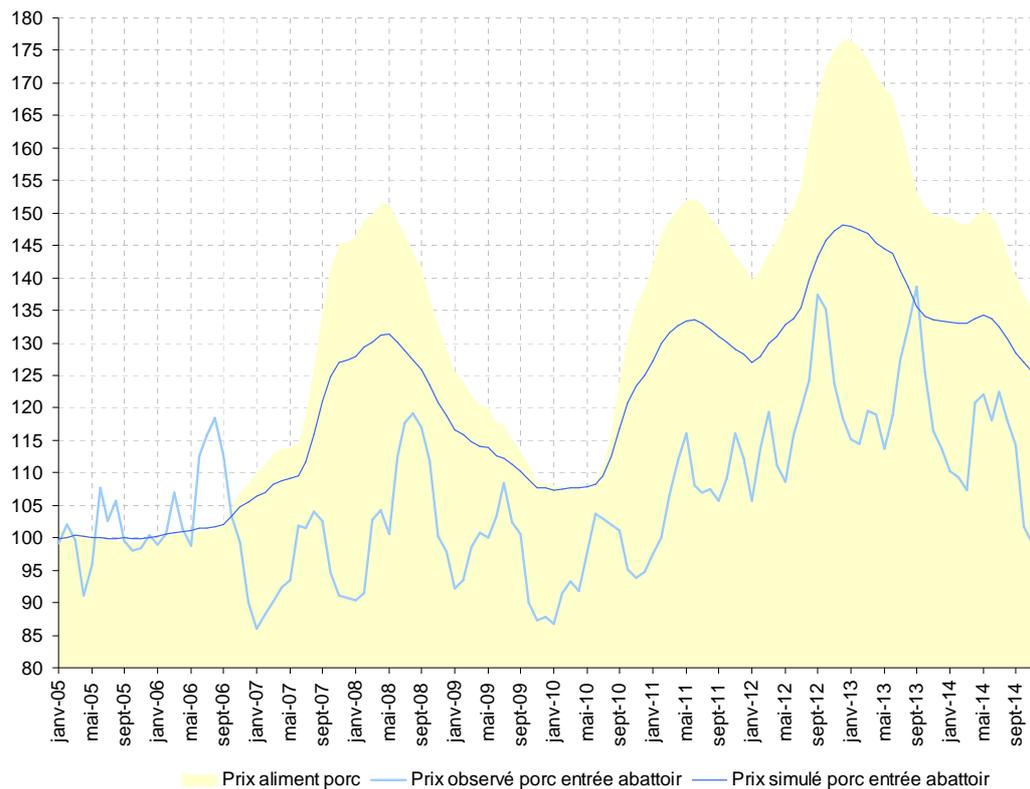
56

# Viande porcine : transmission des prix

57

## Viande porcine / prix simulés et prix observés à la production

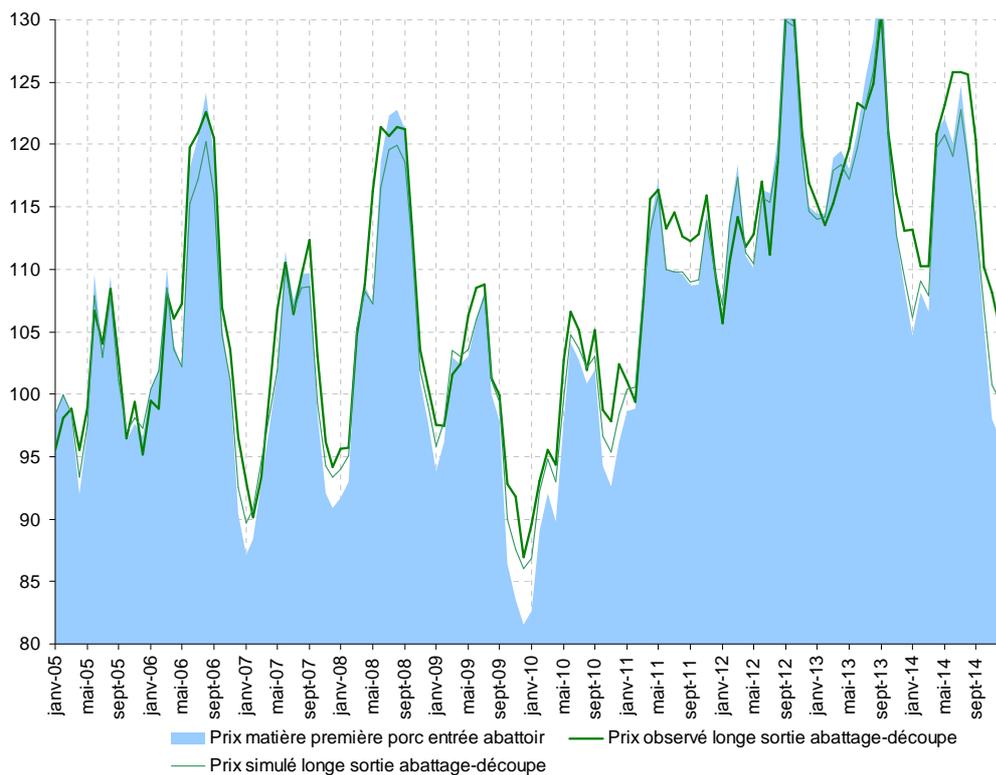
100 en 2005



58

## Viande porcine / prix simulés et prix observés abattage-découpe

100 en 2005

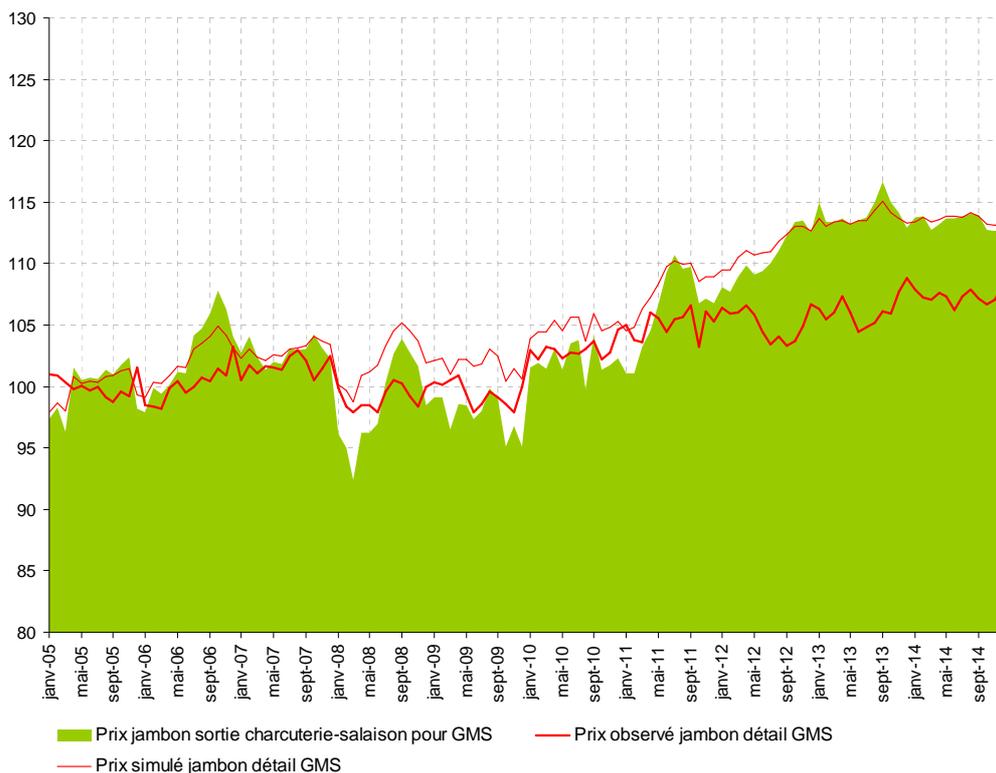


59

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer - RNM, INSEE,

## Viande porcine / prix simulés et prix observés du jambon cuit en GMS

100 en 2005



60

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, INSEE, Kantar Worldpanel

# Volaille

61

## Volaille / méthode

---

### Etape 1 : décomposition des prix au détail

#### Produits suivis :

- poulet entier PAC standard
- poulet entier PAC de label
- cuisse de poulet std UVCI
- escalope de poulet std UVCI
- lapin entier UVCI
- lapin en morceaux UVCI

Sources de prix : enquêtes INSEE entrée abattoir et sortie abattage-découpe, panel Kantar pour prix au détail

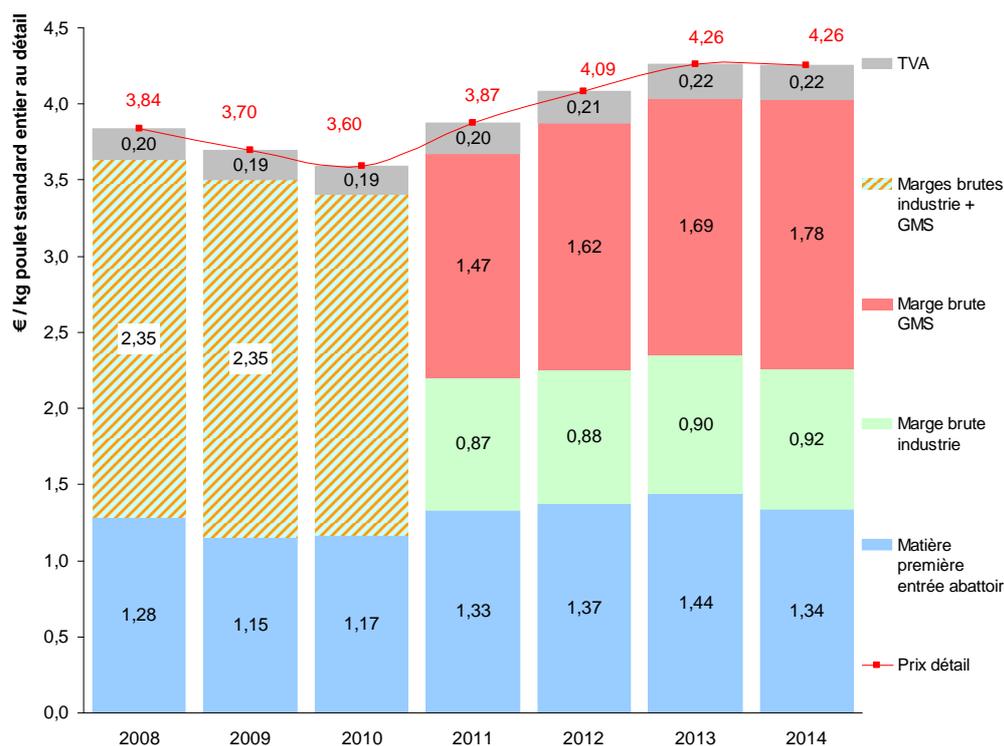
### Etape 2 : comptes et coûts par maillon

- Elevage : ITAVI
- Industrie : source INSEE-ESANE
- GMS : source enquête *ad hoc* OFPM auprès des enseignes, comptes par maillon (volaille)

# Volaille : résultat de la décomposition du prix au détail en matière première et marges brutes

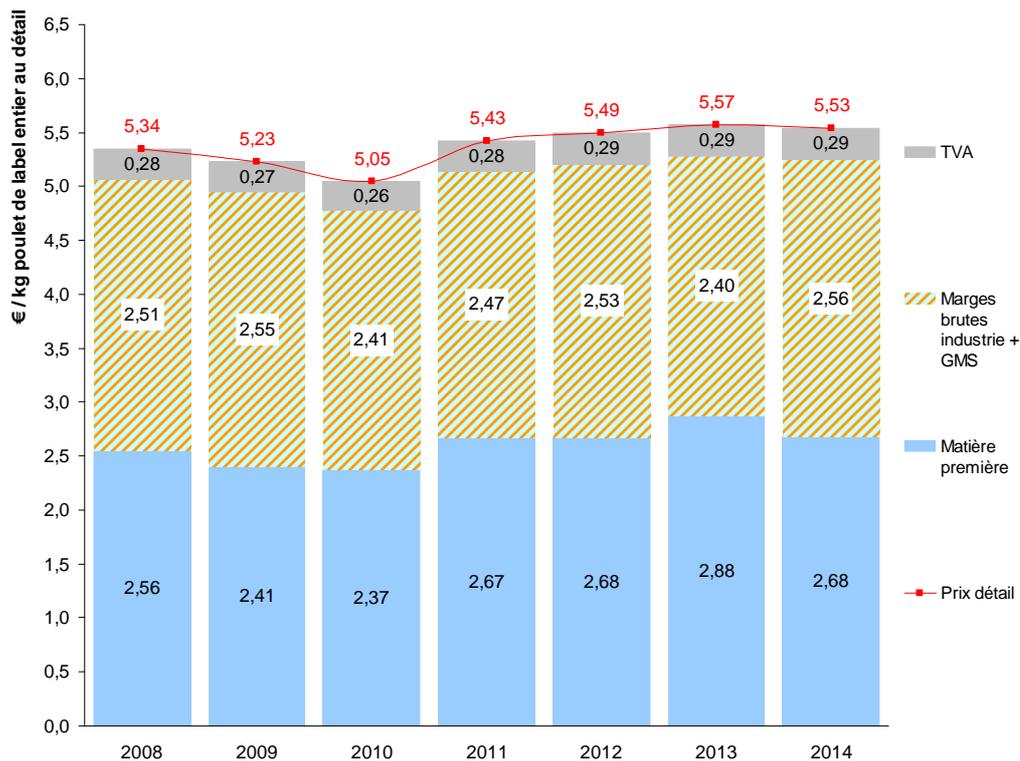
63

## Volaille / composition du prix moyen annuel au détail en GMS du poulet PAC standard



Sources : OFPM d'après SSP, INSEE, Kantar Worldpanel

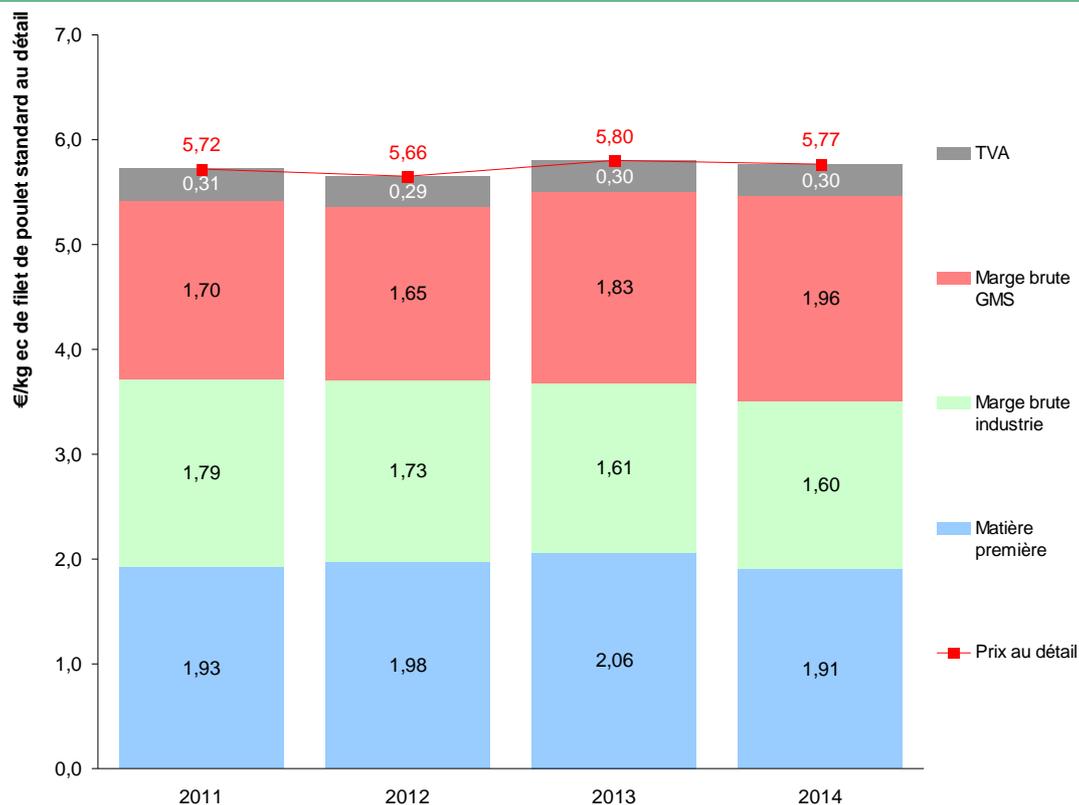
## Volaille / composition du prix moyen annuel au détail en GMS du poulet PAC label



65

Sources : OFPM d'après SSP, Kantar Worldpanel

## Volaille / composition du prix moyen annuel au détail en GMS de l'escalope de poulet UVCI

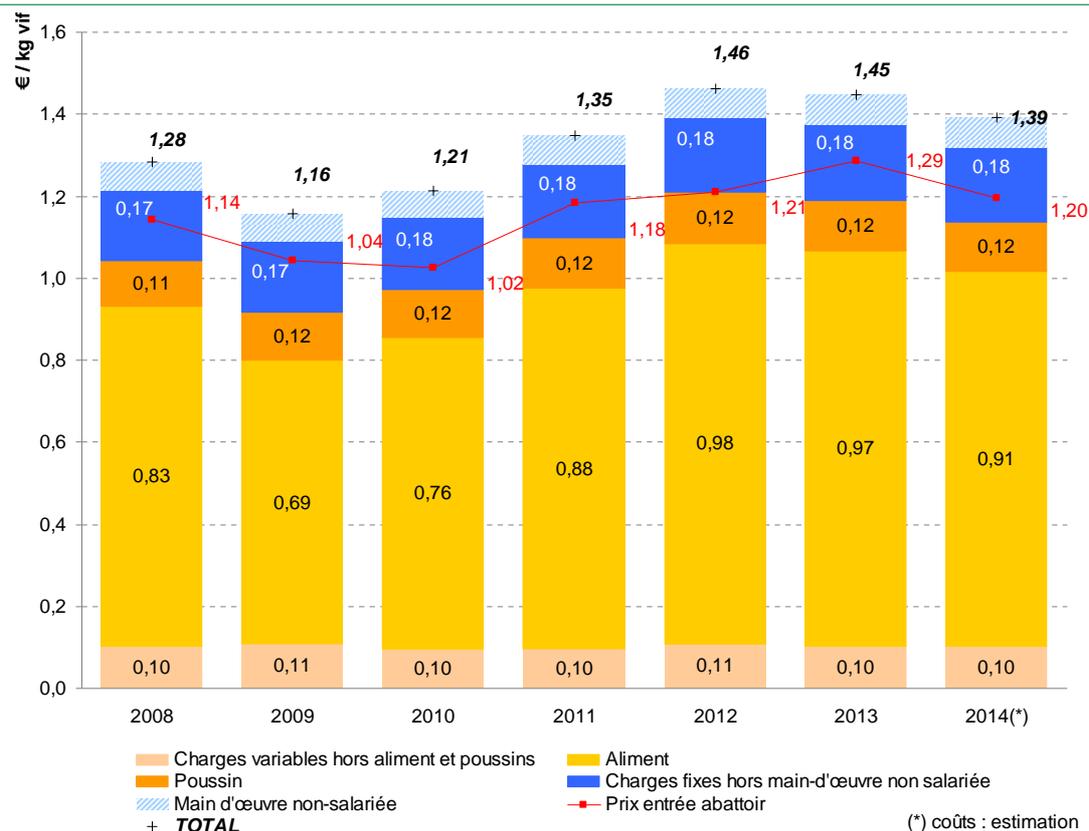


Sources : OFPM d'après SSP, INSEE, Kantar Worldpanel

- Voir remarques « viande bovine »
  
- Enquête en cours auprès des industriels sur valorisation des coproduits et « viandes secondaires » dans la filière

# Volaille : analyse des coûts en élevage intégré

## Volaille / coûts de production avec « charges calculées » au kg de poulet vif (label)

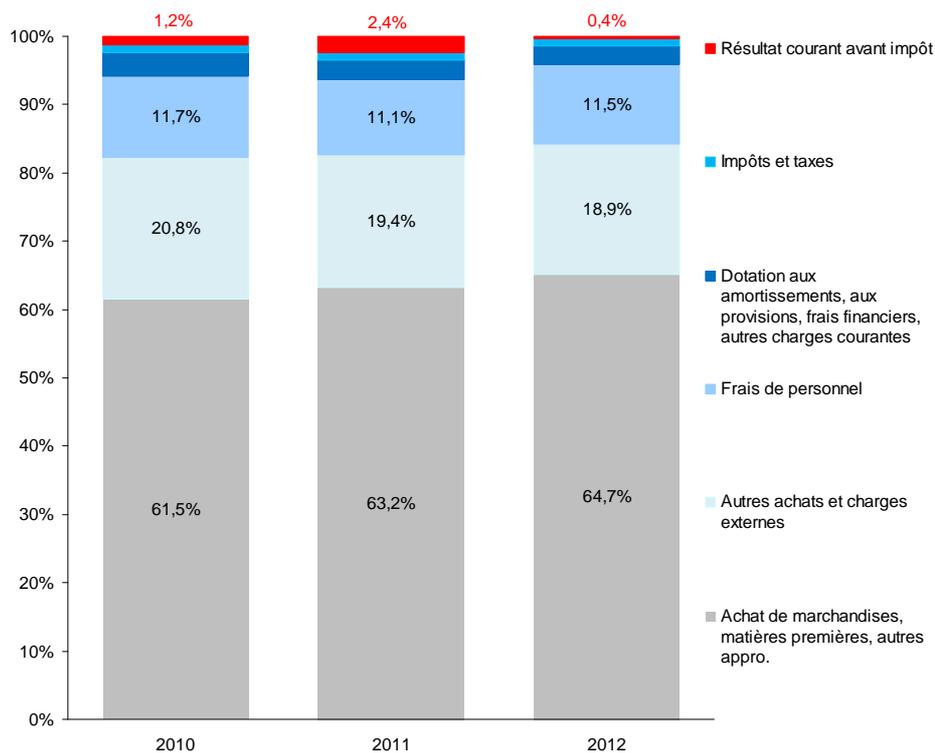


69

## Volaille : analyse des coûts dans l'abattage-découpe

70

## Volaille / structure des charges des entreprises d'abattage-découpe spécialisées en poulets et dindes



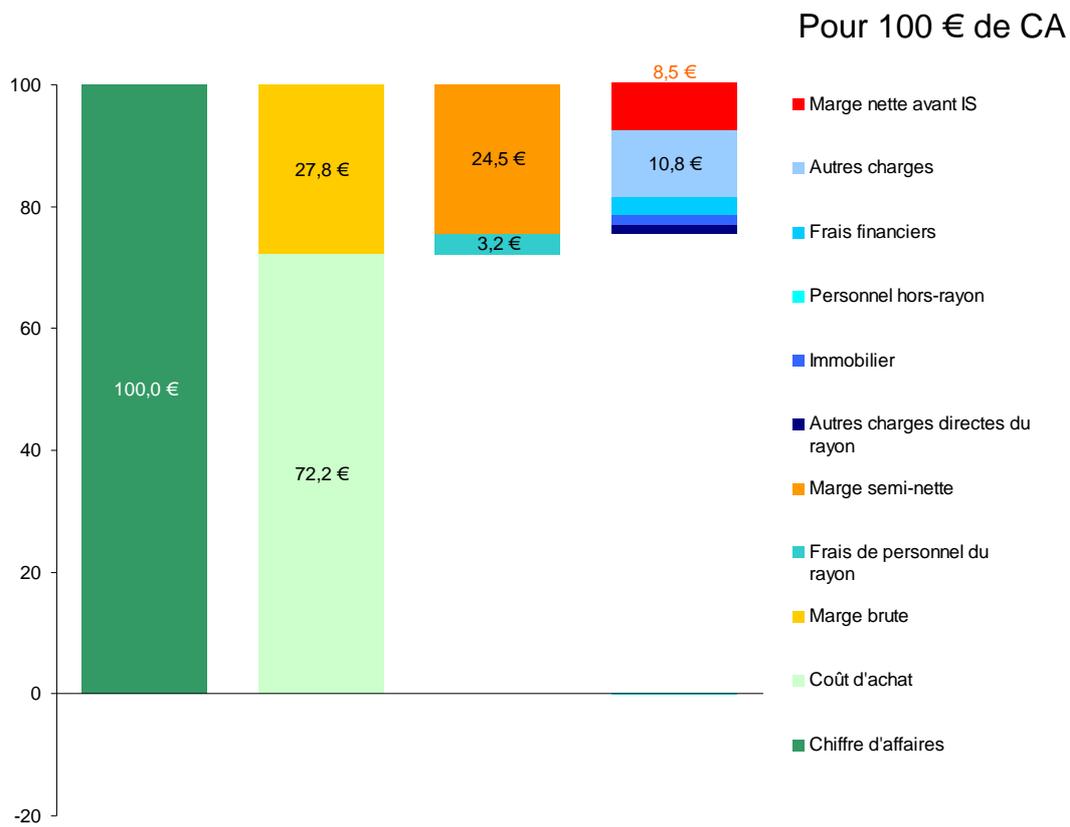
71

Source : SSP d'après INSEE-ESANE pour OFPM

## Volaille : analyse des coûts dans le rayon volaille de la grande distribution

72

## Volaille / du CA à la marge nette du rayon volaille des GMS en 2013

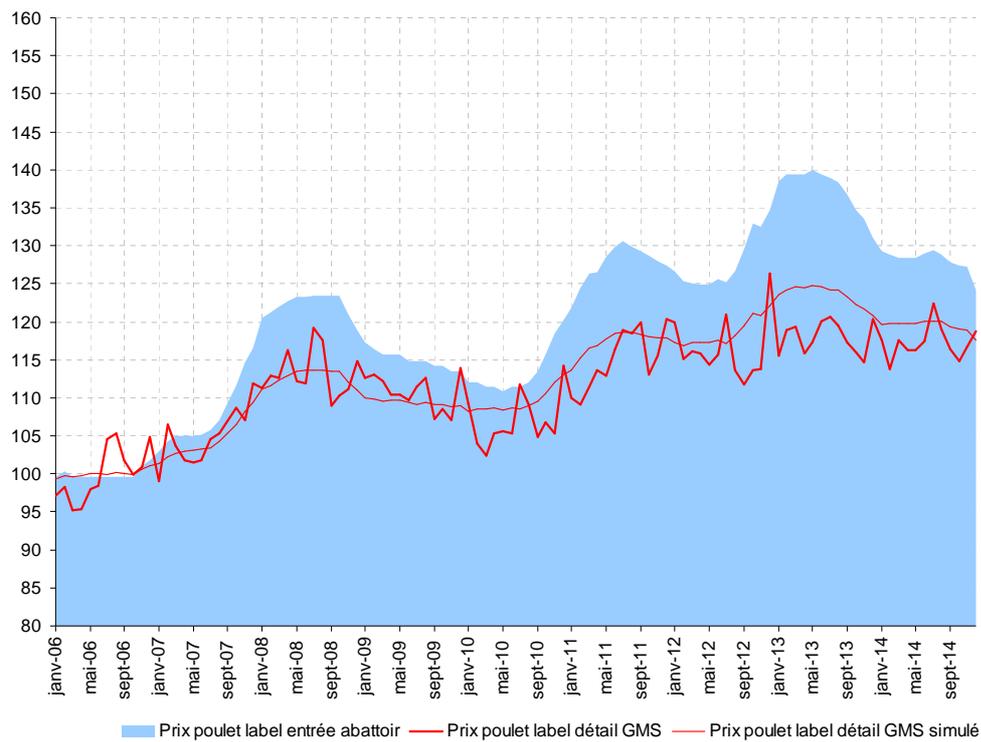


73

## Volaille : transmission des prix

74

100 en 2006



75

Sources : OFPM d'après SSP, INSEE, Kantar Worldpanel

## Produits laitiers

76

## Produits laitiers / méthode

---

### Etape 1 : décomposition des prix au détail

#### Produits suivis :

- lait ½ écrémé UHT en litre, moyenne MDD et MN
- emmental moyenne râpé et portion, moyenne MDD et MN
- camembert (3) : MN, MDD et moyenne
- yaourt nature (3) : MN, MDD et moyenne
- beurre plaquette 205 g (3) : MN, MDD et moyenne
- buche de chèvre, moyenne MN et MDD
- type feta, moyenne MN et MDD
- roquefort, moyenne M et MDD

Sources de prix : enquêtes SSP, FranceAgriMer et IDELE sur prix des laits, enquêtes INSEE prix sortie usine des PGC, cotations coproduits FranceAgriMer, panel Kantar pour prix au détail

### Etape 2 : comptes et coûts par maillon

- Elevage : RICA, IDELE
- Industrie : source INSEE-ESANE traitement SSP
- GMS : source enquête *ad hoc* OFPM auprès des enseignes, comptes par rayon (crèmerie)

77

---

## Produits laitiers / méthode / spécificité du calcul du coût la MP

Coût en MP d'un PGC par kg de PGC

=

Achat Lait nécessaire par kg de PGC

+ Achat Lait excédentaire par kg de PGC

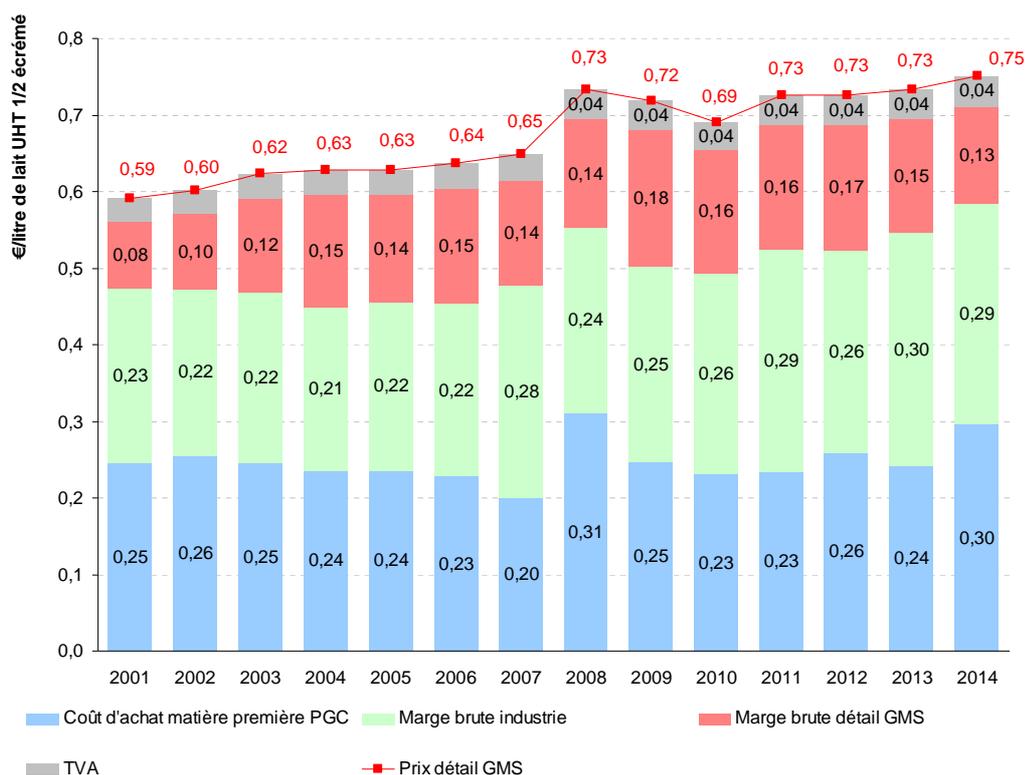
- Vente coproduits industriels fabriqués par kg de PGC

- Coûts spécifiques de fabrication des coproduits par kg de PGC

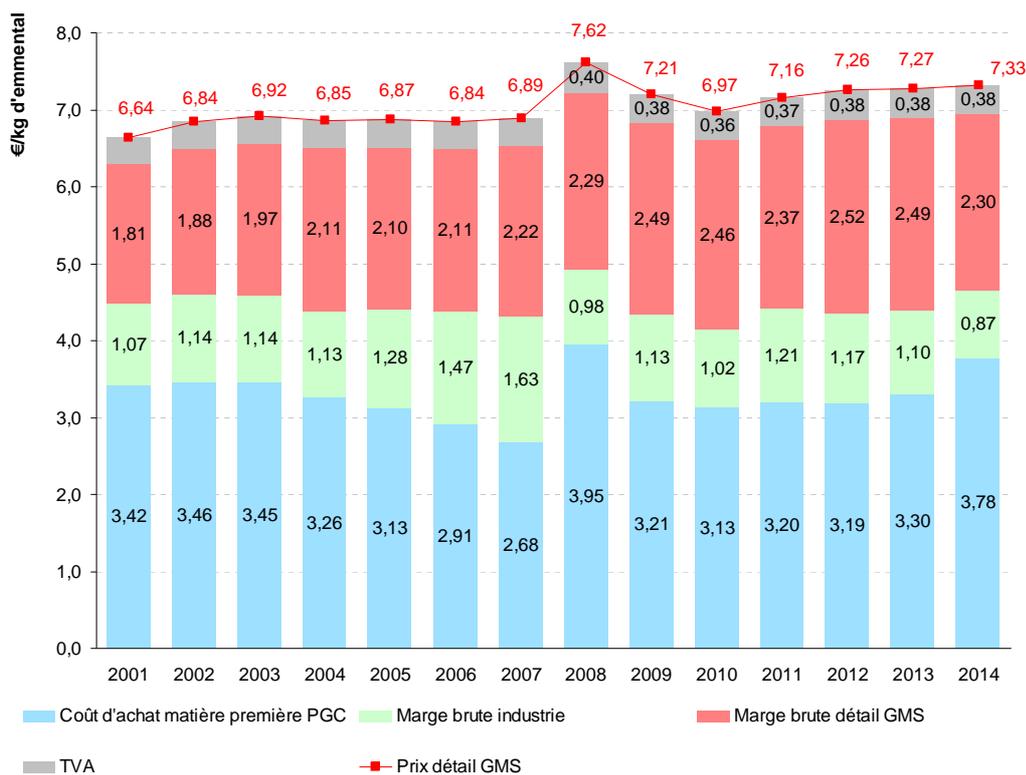
78

# Produits laitiers : résultat de la décomposition du prix au détail en matière première et marges brutes

## Produits laitiers / composition du prix moyen annuel au détail en GMS du lait UHT 1/2 écrémé moyen



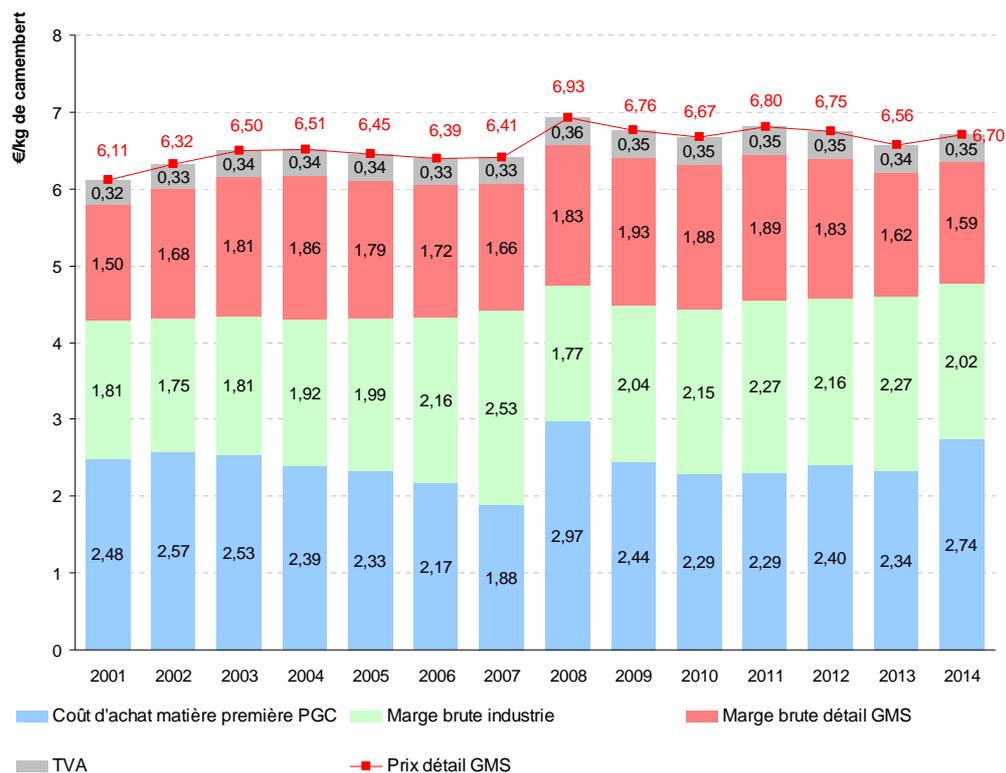
## Produits laitiers / composition du prix moyen annuel au détail en GMS de l'emmental moyen



81

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Kantar Worldpanel, SNIV-SNCP, FNICGV

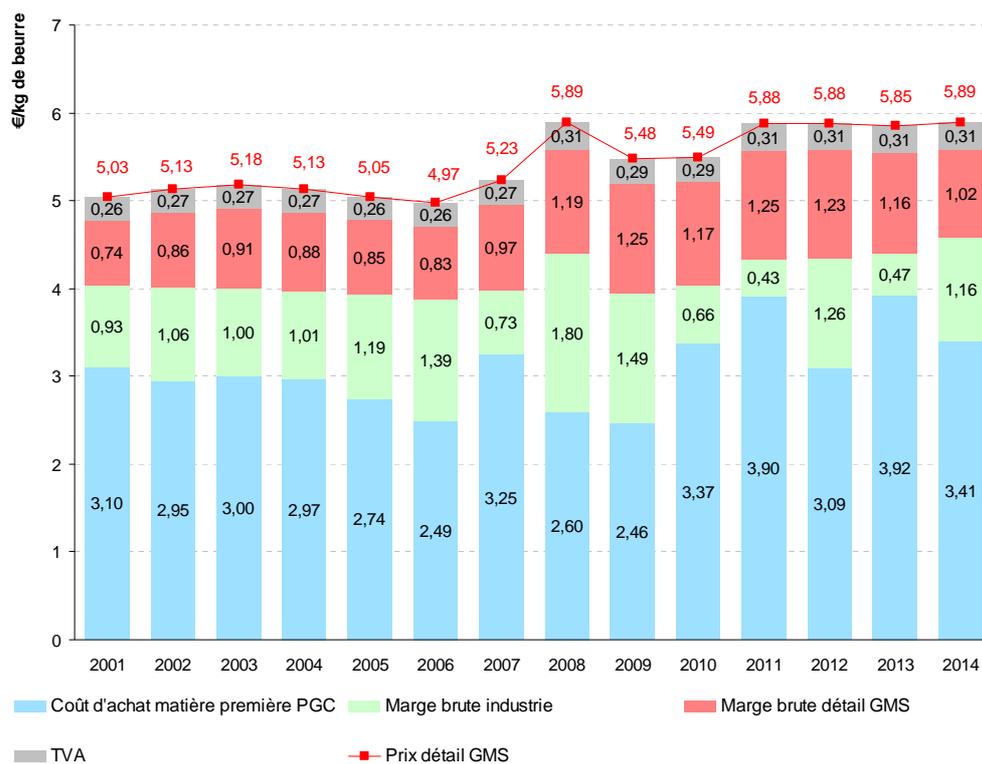
## Produits laitiers / composition du prix moyen annuel au détail en GMS du camembert moyen



82

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Kantar Worldpanel, SNIV-SNCP, FNICGV

## Produits laitiers / composition du prix moyen annuel au détail en GMS du beurre plaquette moyen



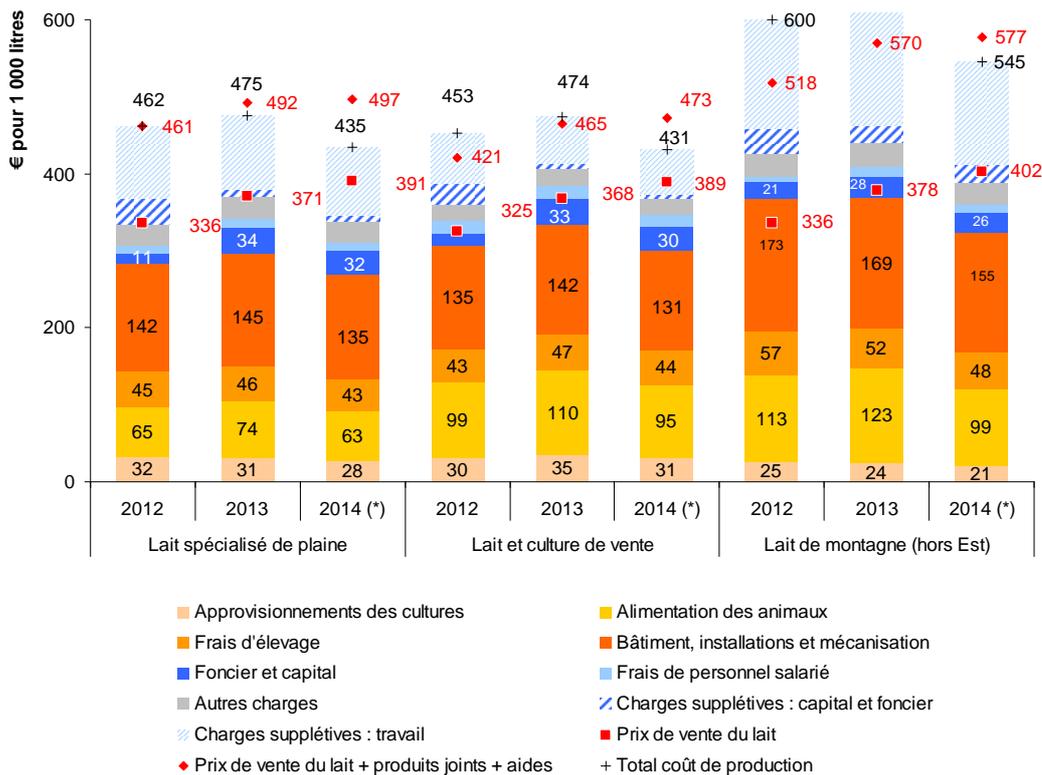
83

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, Kantar Worldpanel, SNIV-SNCP, FNICGV

## Produits laitiers : analyse des coûts en élevage

84

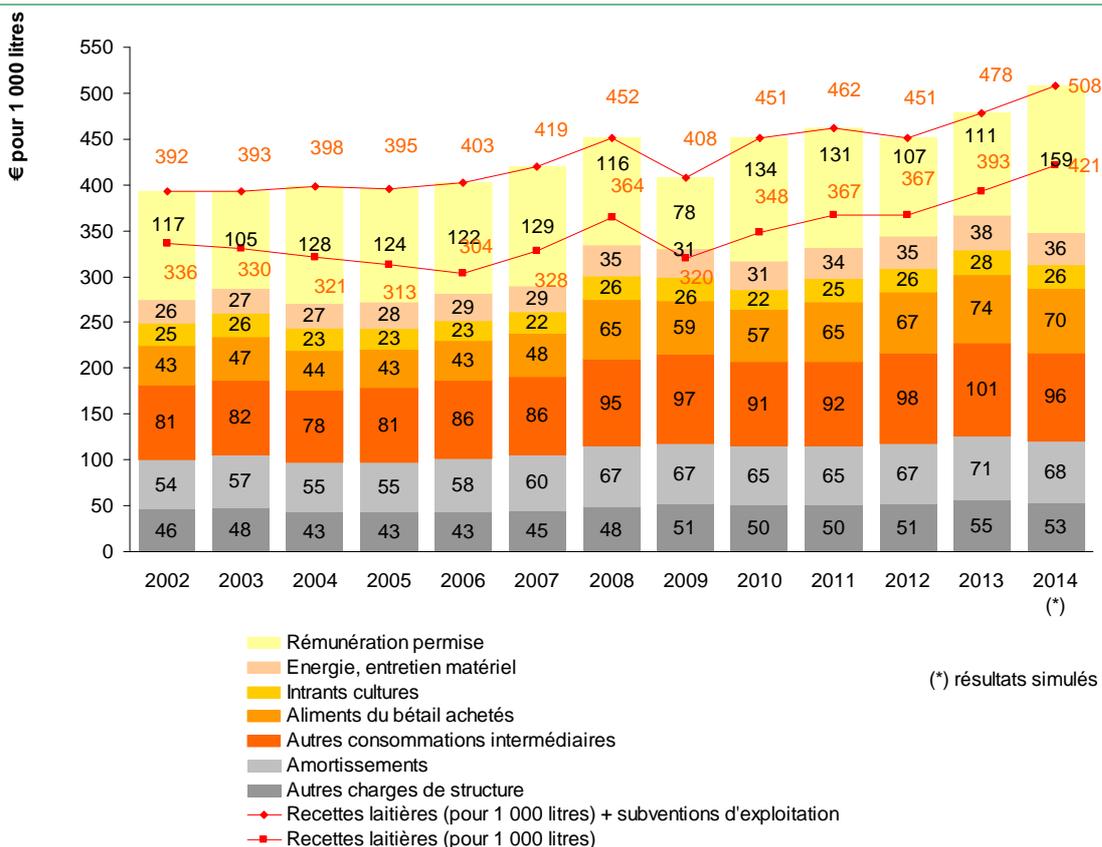
## Produits laitiers / coûts de production du lait avec « charges calculées » au litre



Source : Institut de l'Elevage pour OFPM

(\*) estimation

## Produits laitiers / coûts de production comptable du lait au litre



(\*) résultats simulés

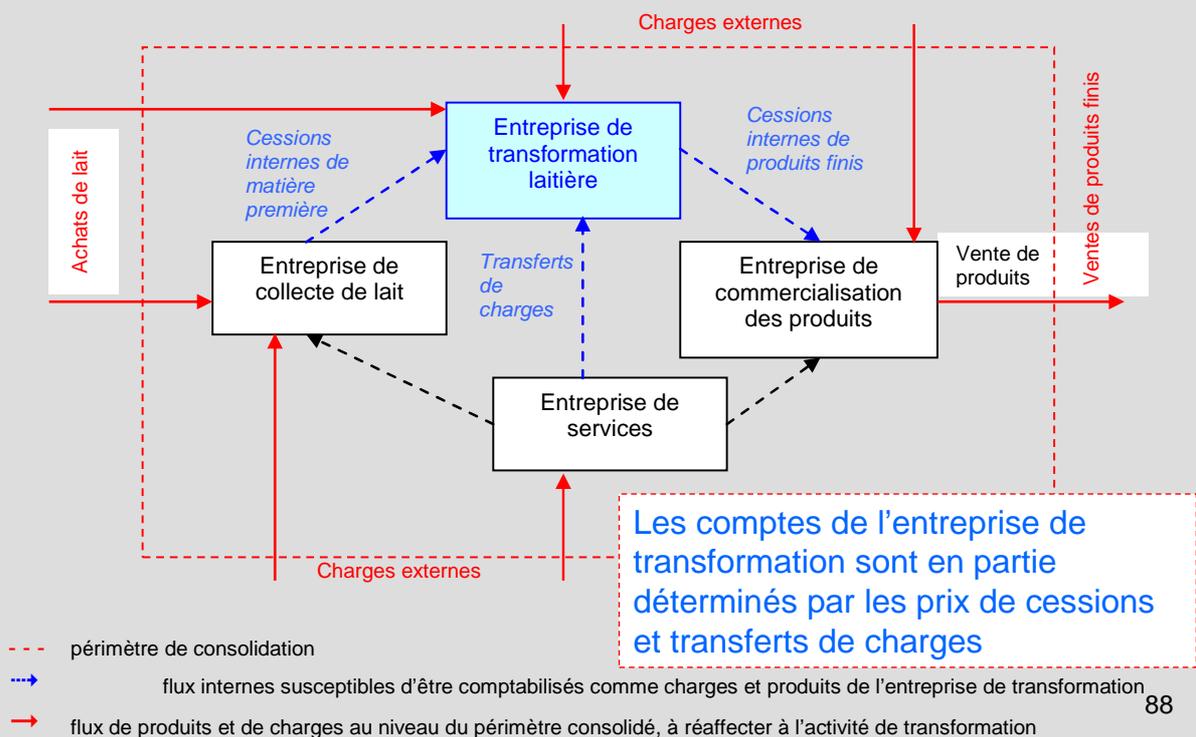
Source : SSP pour OFPM d'après RICA

# Produits laitiers : analyse des coûts dans les industries laitières

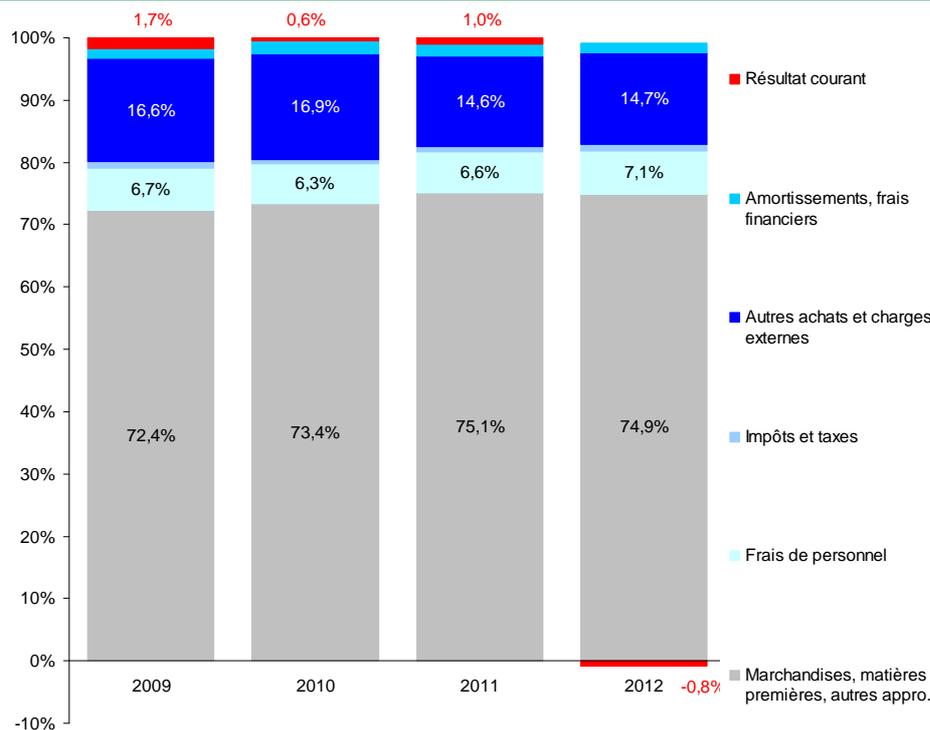
87

## Produits laitiers / analyse des comptes sectoriels de l'industrie laitière / problématique (générale) liée aux structures de groupe

### Représentation schématique des produits et charges dans un groupe



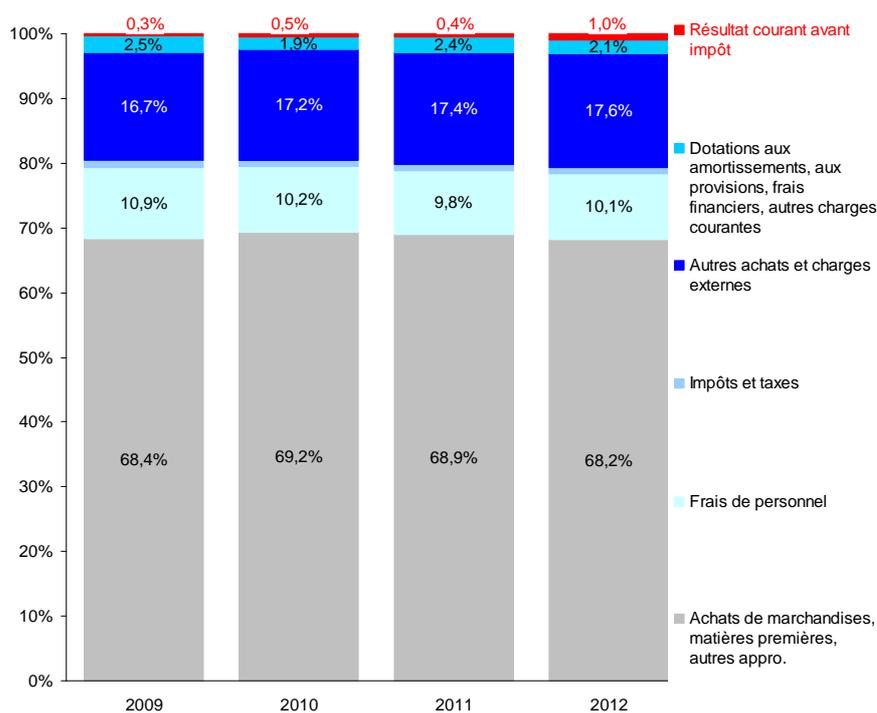
## Produits laitiers / structure des charges des entreprises de transformation laitière dominante lait liquide (entreprises appartenant à des groupes)



Source : SSP pour OFPM d'après ESANE (INSEE, SSP)

89

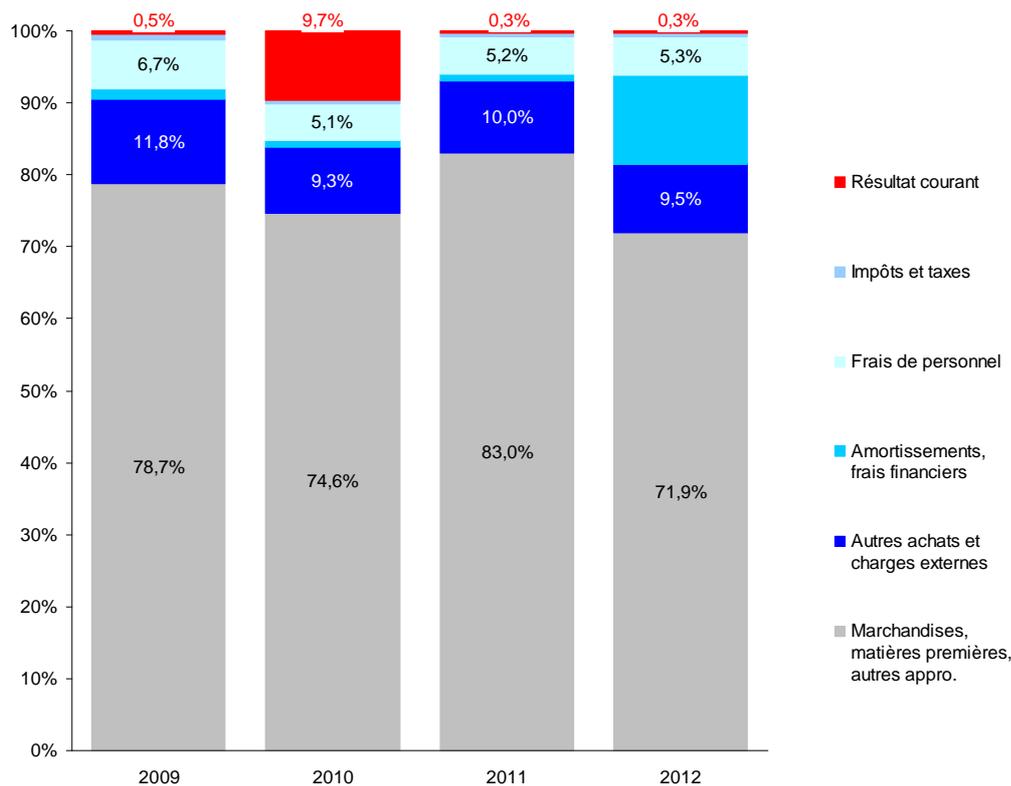
## Produits laitiers / structure des charges des entreprises de transformation laitière dominante fromages autres que fondus (entreprises appartenant à des groupes)



Source : SSP pour OFPM d'après ESANE (INSEE, SSP)

90

## Produits laitiers / structure des charges des entreprises de transformation laitière dominante beurre (entreprises appartenant à des groupes)



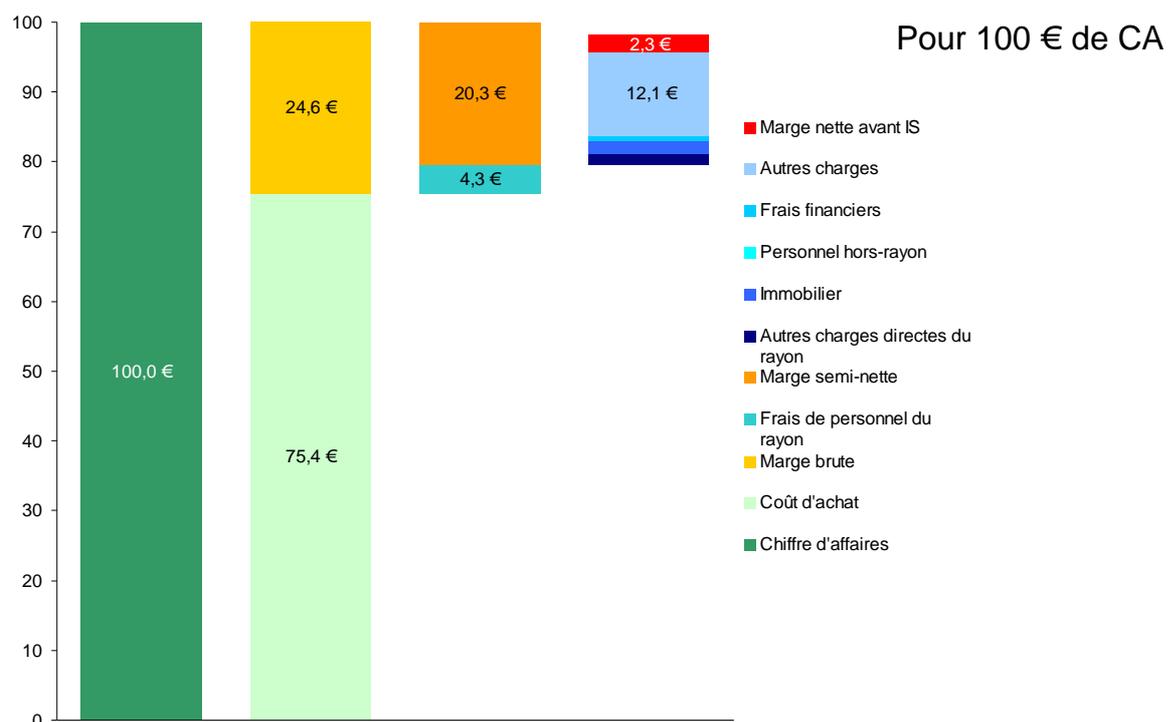
91

Source : SSP pour OFPM d'après ESANE (INSEE, SSP)

## Produits laitiers : analyse des coûts dans le rayon crèmerie de la grande distribution

92

## Produits laitiers / du CA à la marge nette du rayon crèmerie des GMS en 2013



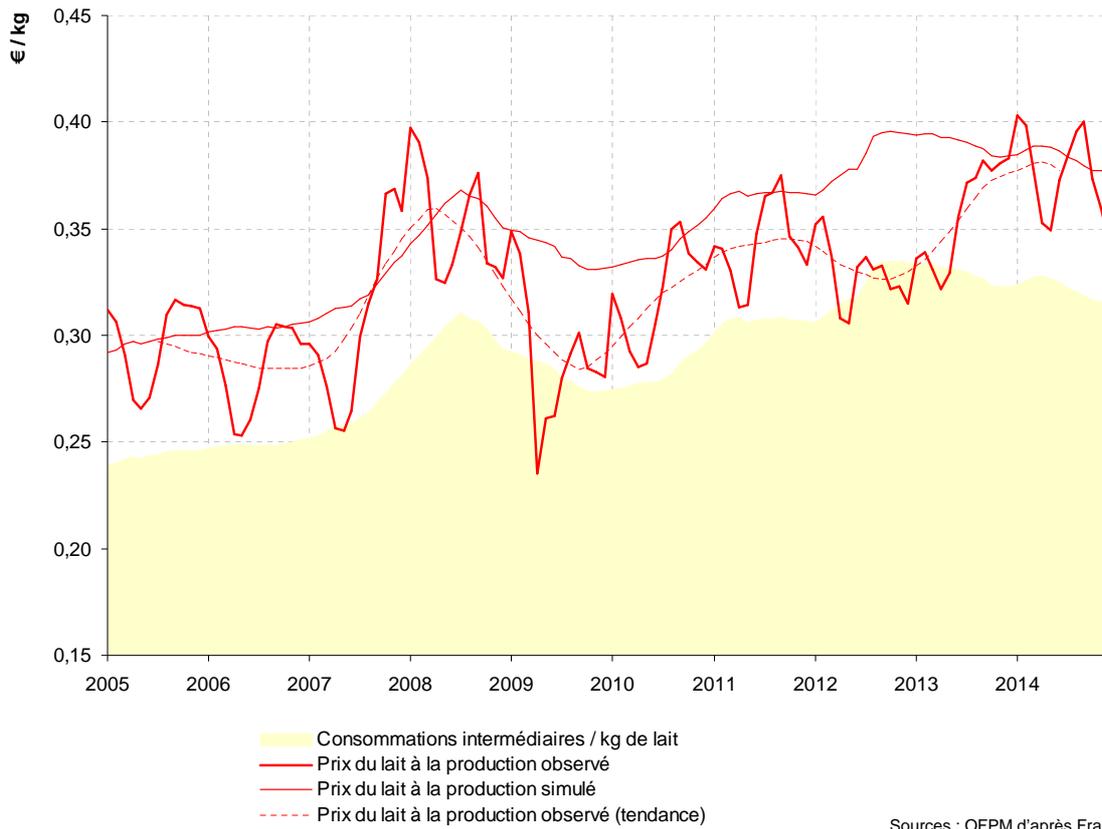
Source : OFPM par FranceAgriMer d'après enquêtes auprès des enseignes

93

## Produits laitiers : transmission des prix

94

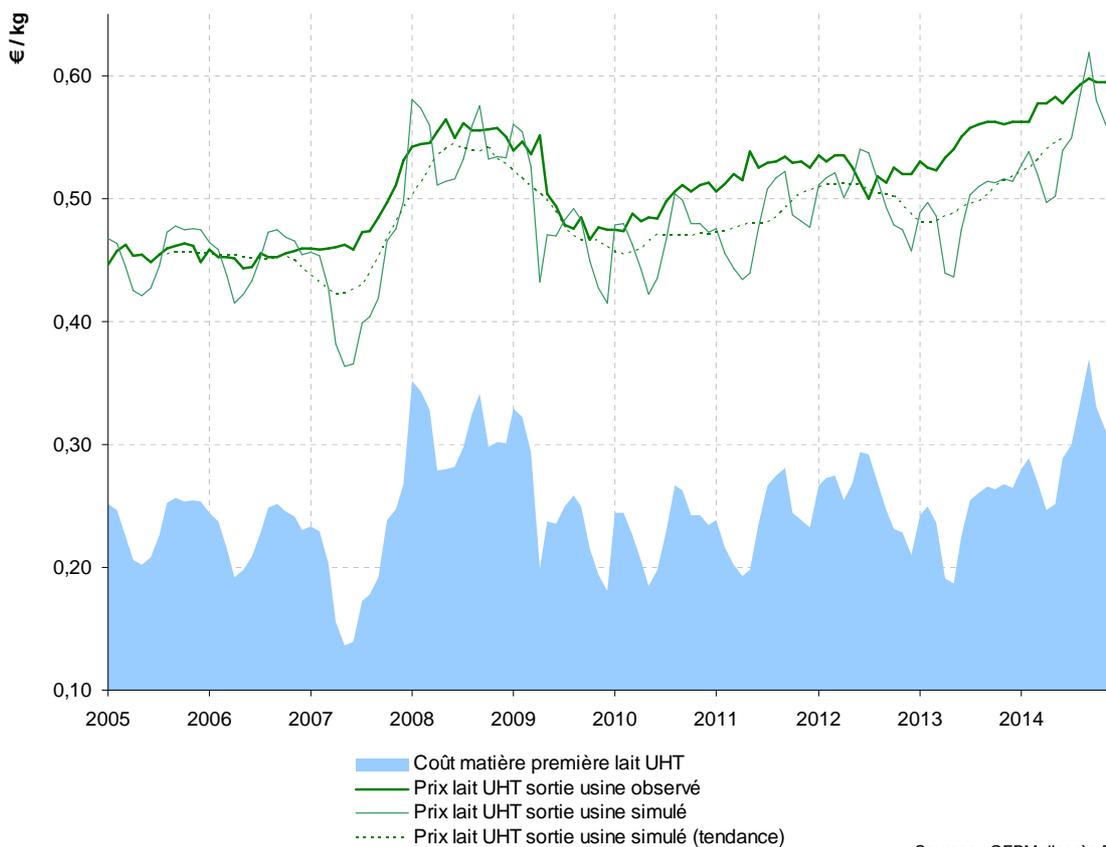
## Produits laitiers / prix simulés et prix observés en élevage bovin laitier



95

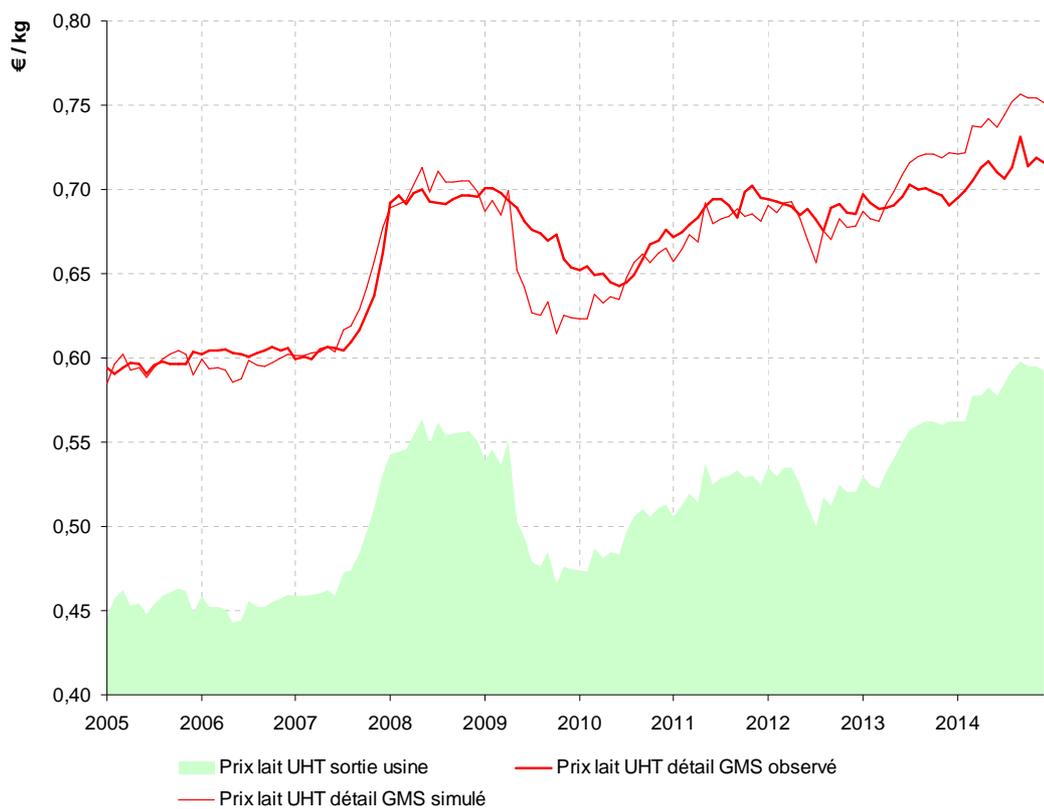
Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, SSP, INSEE

## Produits / prix simulés et prix observés du lait UHT sortie usine



96

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, SSP, INSEE



97

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, SSP, INSEE

## Fruits et légumes

98

## Fruits et légumes / méthode

---

### Etape 1 : décomposition des prix au détail

#### Produits suivis :

Articles (libellés précis : catégorie, calibre, conditionnement) origine France de chacune des espèces suivantes : Abricot, Ail blanc sec, Artichaut, Banane, Bigarreau, Carotte, Chou-fleur, Concombre, Endive, Fraise Gariguettes, Fraise ronde, Laitue d'été, Melon, Pêche nectarine, Pomme, Raisin noir, Tomate ronde, Tomate ronde grappe, poulet entier PAC de label

Panier saisonnier de fruits origine France

Panier saisonnier de légumes origine France

Sources de prix : cotations expédition RNM, relevé de prix en GMS RNM

### Etape 2 : comptes et coûts par maillon

Production : RUCA, CTIFL

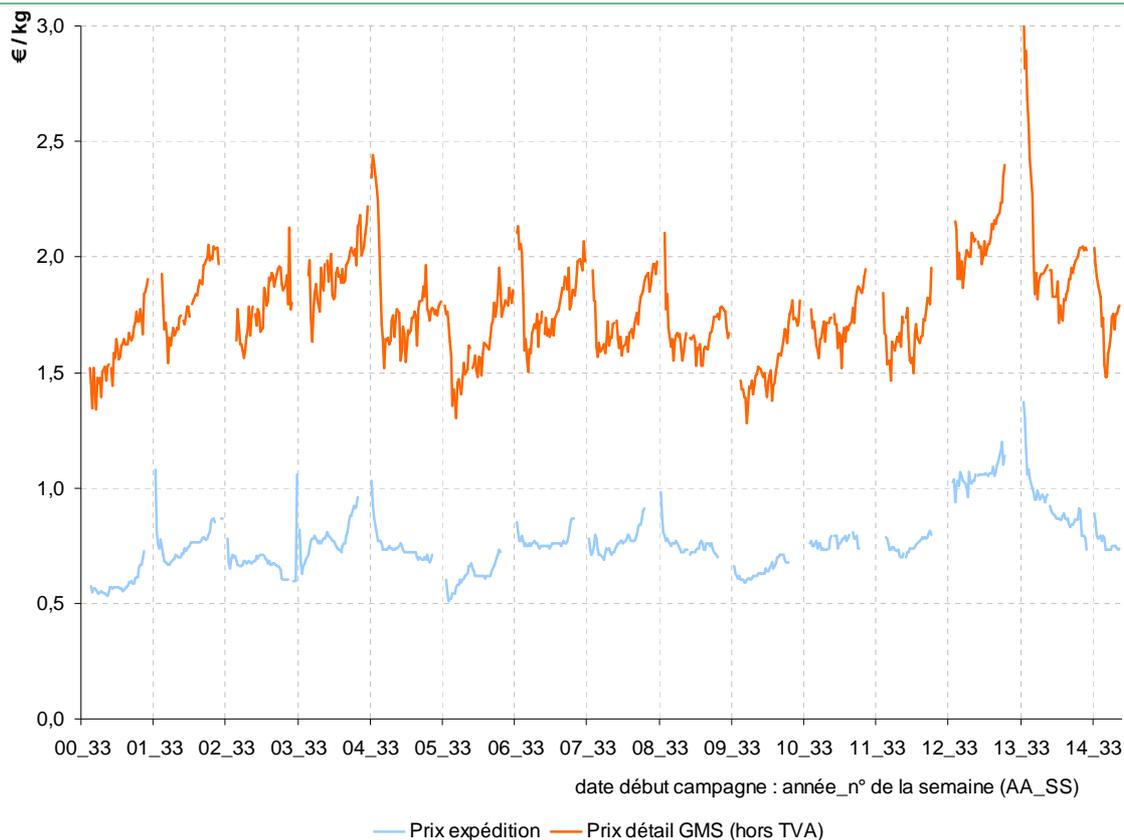
Expédition, gros, détail spé : CTIFL

GMS : source enquête *ad hoc* OFPM auprès des enseignes, comptes par rayon (F&L)

99

**Fruits et légumes : résultat de la décomposition du prix au détail en prix expédition et marge brute**

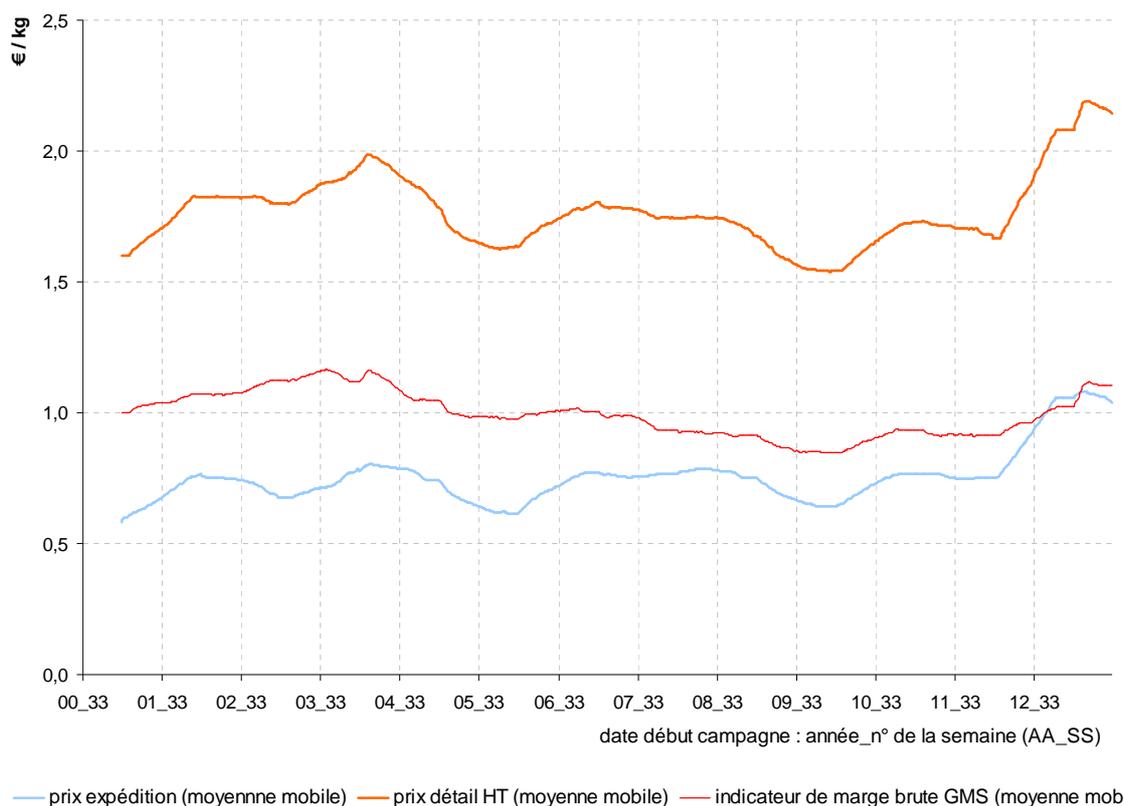
## Fruits et légumes / pomme / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS



101

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés

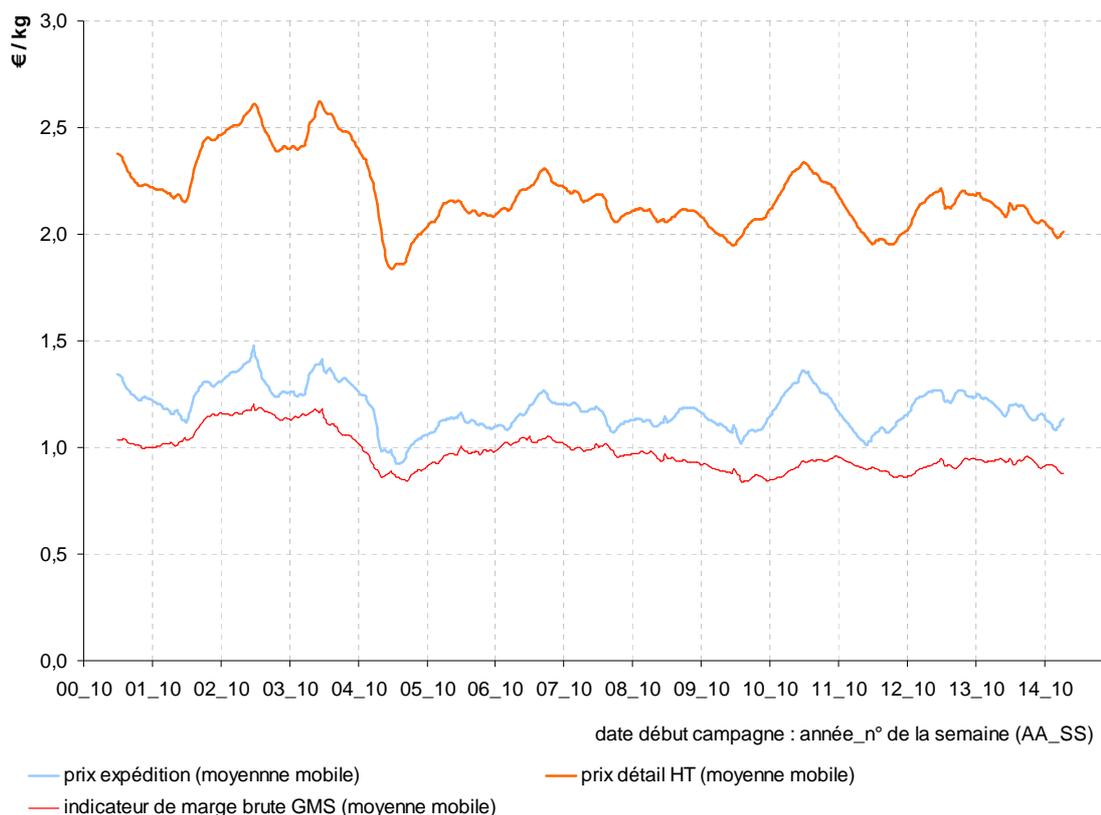
## Fruits et légumes / pomme / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS (tendance CVS)



102

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés

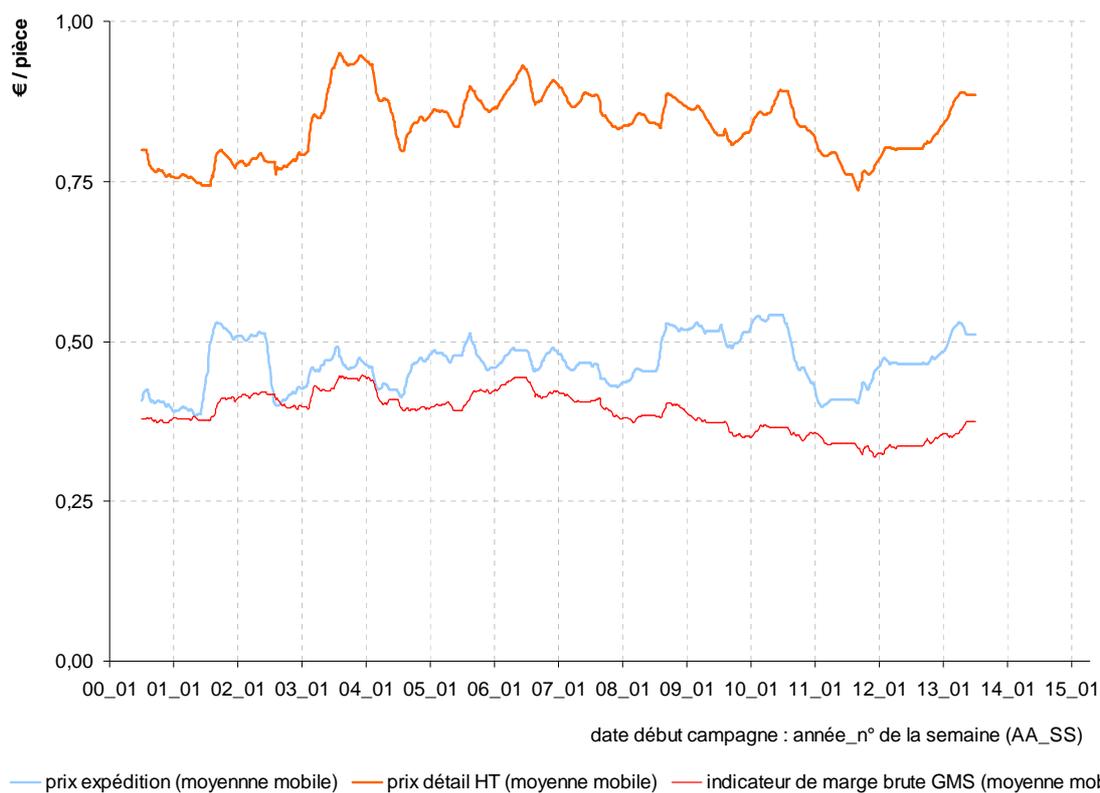
## Fruits et légumes / tomate grappe / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS (tendance CVS)



103

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés

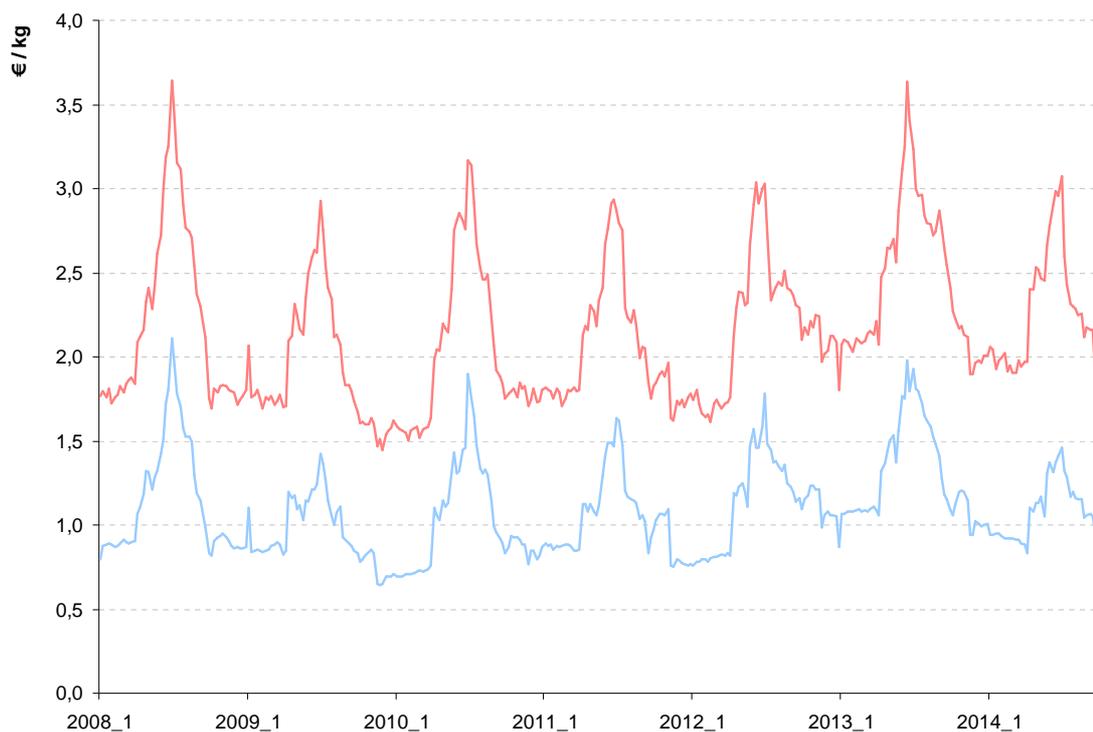
## Fruits et légumes / concombre / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS



104

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés

## Fruits et légumes / panier fruits / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS

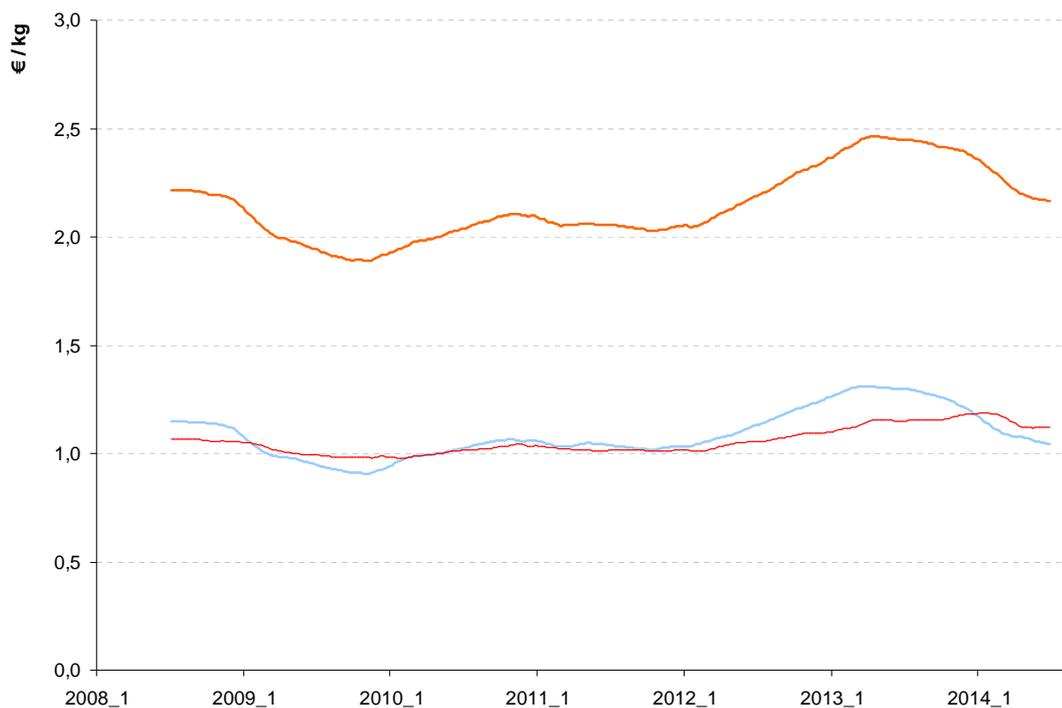


— Prix expédition — Prix détail en GMS

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés, Kantar Worldpanel

105

## Fruits et légumes / panier fruits / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS (tendance CVS)



— Prix expédition (moyenne mobile)

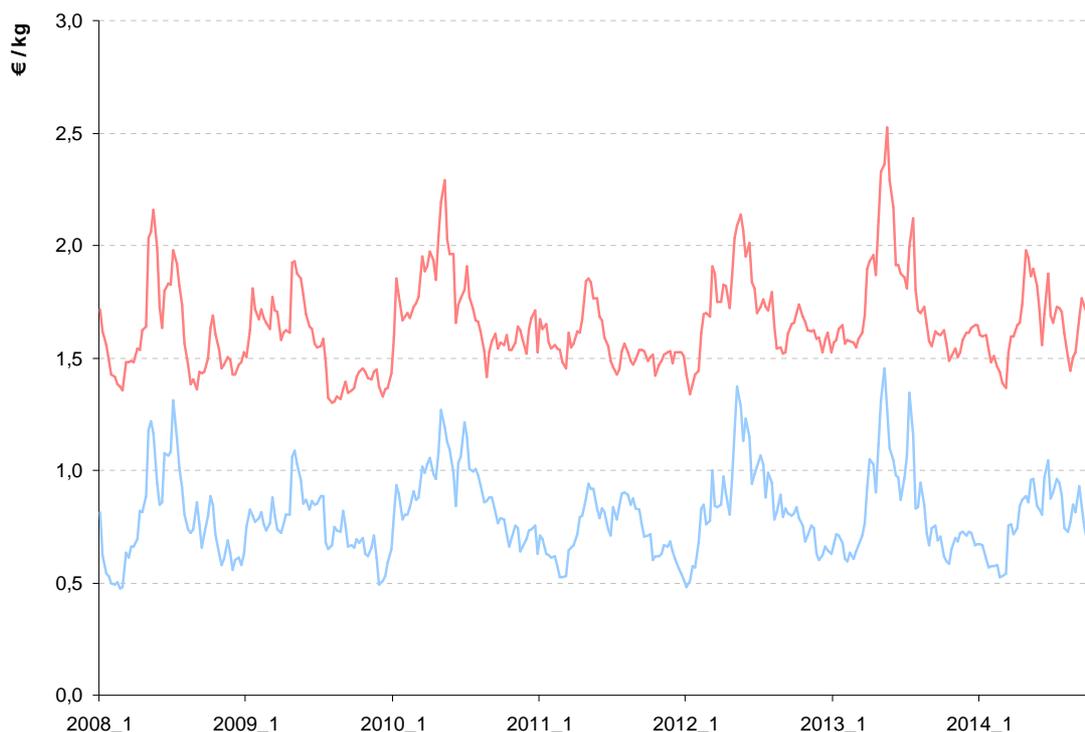
— Prix détail en GMS (moyenne mobile)

— Indicateur de marge brute au détail en GMS (moyenne mobile)

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés, Kantar Worldpanel

106

## Fruits et légumes / panier légumes / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS

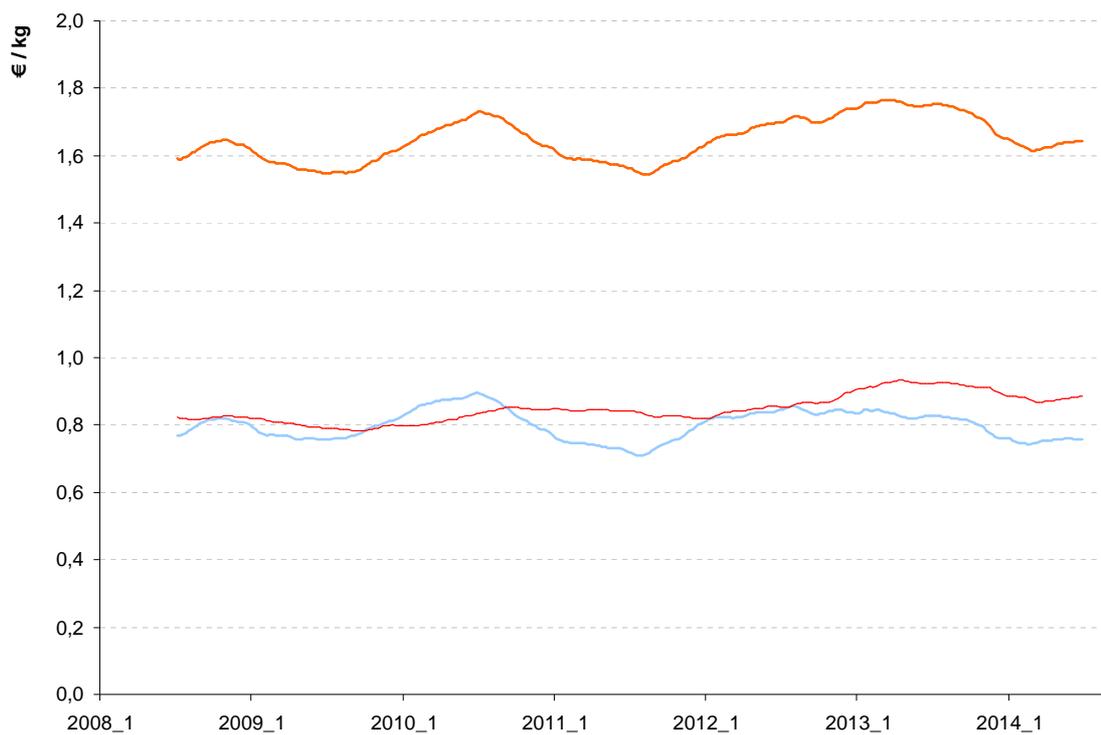


— Prix expédition — Prix détail en GMS

107

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés, Kantar Worldpanel

## Fruits et légumes / panier légumes / prix expédition, détail GMS et indicateur de marge brute GMS (tendance CVS)

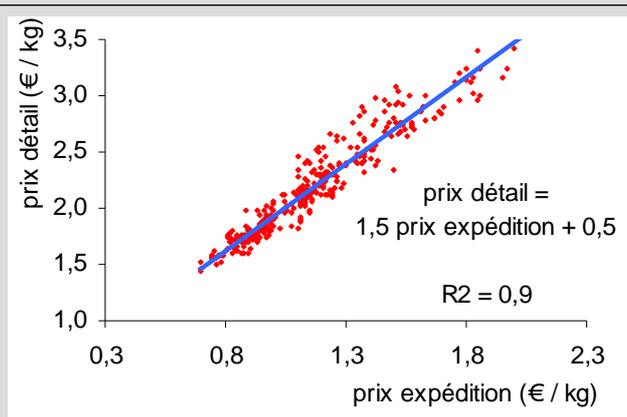


— Prix expédition (moyenne mobile) — Prix détail en GMS (moyenne mobile)  
 — Indicateur de marge brute au détail en GMS (moyenne mobile)

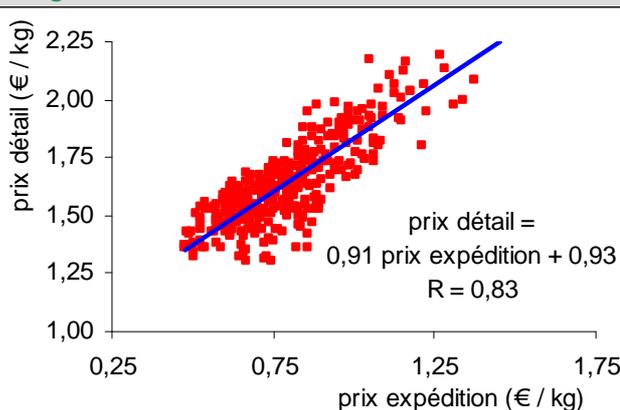
108

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés, Kantar Worldpanel

## Fruits et légumes / paniers légumes et fruits / marge brute constante VS proportionnelle



### Légumes



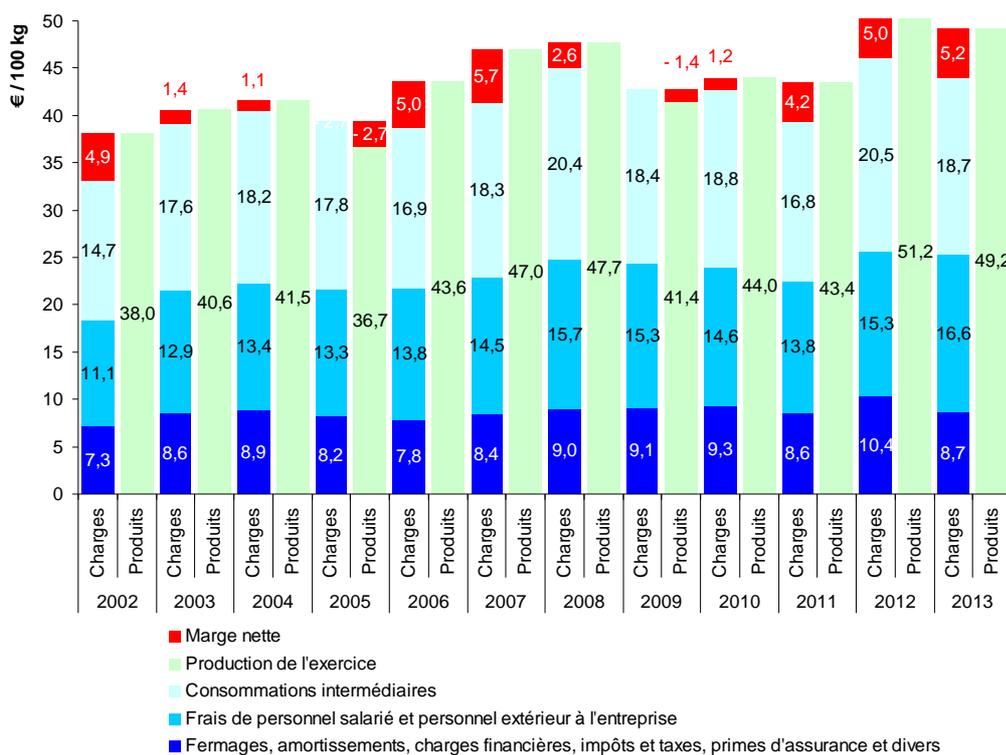
### Fruits

- ❑  $R^2$  proche de 1 = liaison à tendance linéaire entre les 2 prix
- ❑ Si  $R^2$  proche de 1 et coeff du prix expé proche de 1, marge à tendance constante,
- ❑ Si  $R^2$  proche de 1 et coeff du prix expé  $\neq$  de 1, marge à tendance proportionnelle (au prix expédition)
- ❑ Proportionnelle à coeff  $> 1$ : la marge amplifie les variations du prix expédition
- ❑ Proportionnelle à coeff  $< 1$ : la marge amortit les variations du prix expédition

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer – Réseau des nouvelles des marchés, Kantar Worldpanel

# Fruits et légumes : analyse des coûts à la production

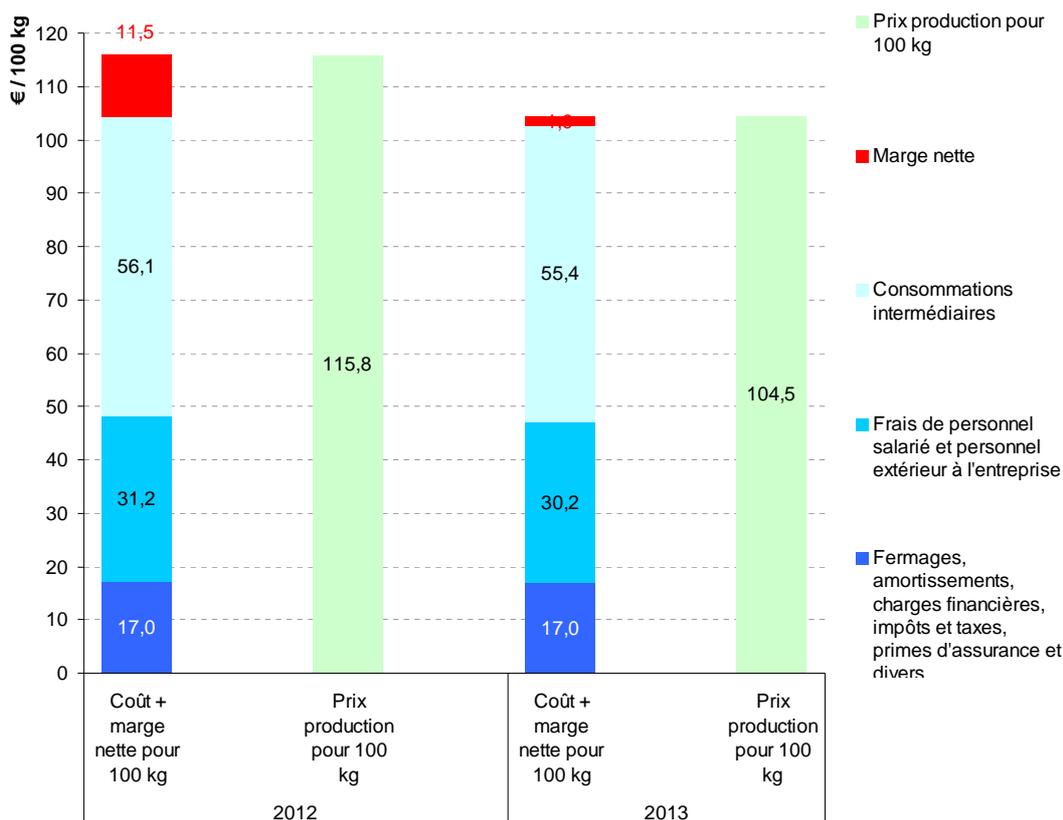
## Fruits et légumes / coût de production comptable / pomme



111

Source : SSP pour OFPM d'après RICA

## Fruits et légumes / coût de production comptable / tomate serre et abri haut



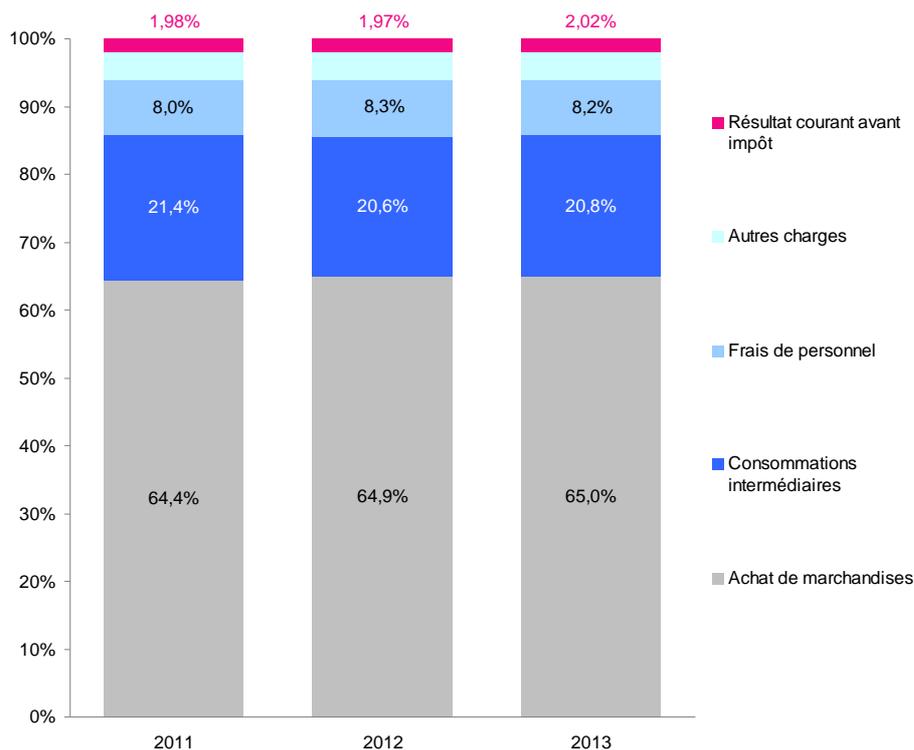
112

Source : SSP pour OFPM d'après RICA

# Fruits et légumes : analyse des coûts à l'expédition

113

## Fruits et légumes / comptes des expéditeurs



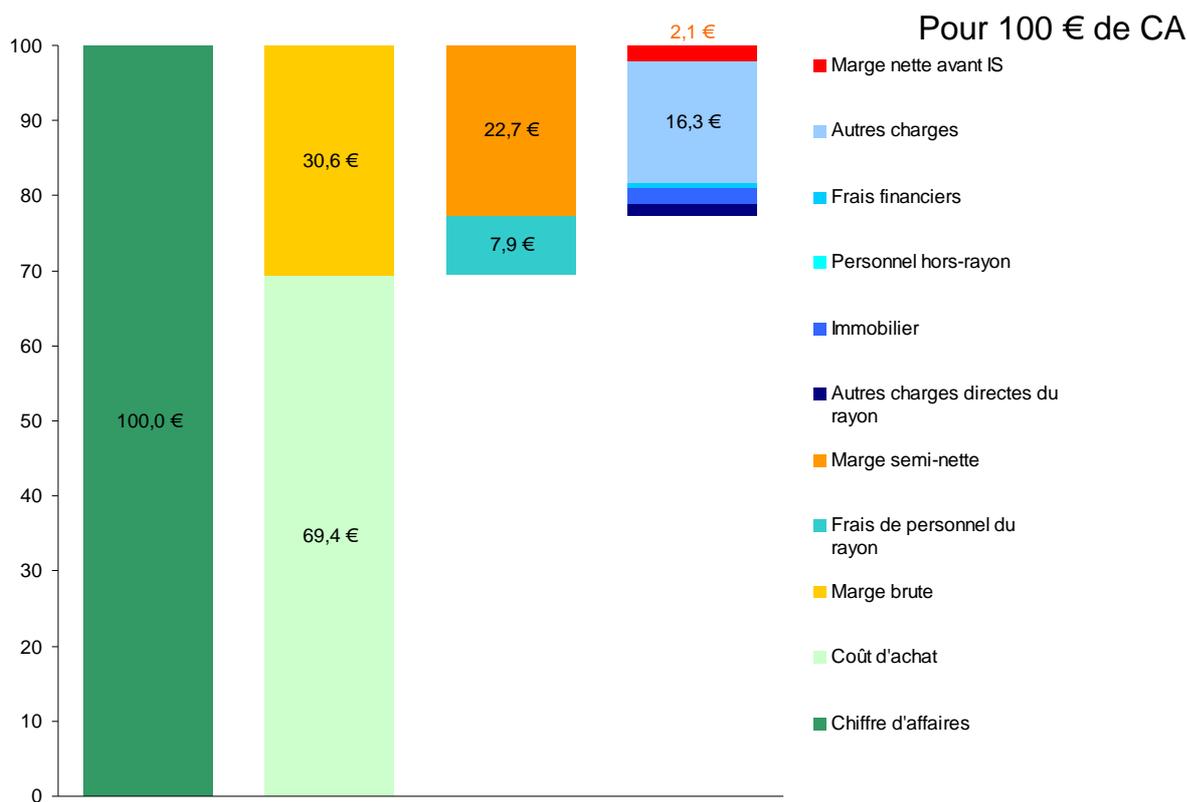
Source : CTIFL pour OFPM

114

# Fruits et légumes : analyse des coûts dans le rayon fruits et légumes de la grande distribution

115

## Fruits et légumes / du CA à la marge nette du rayon fruits et légumes des GMS en 2013



116

**Prix et marges en filières viande, lait, F&L**



# Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires



Merci de votre attention



[philippe.boyer@franceagrimer.fr](mailto:philippe.boyer@franceagrimer.fr)  
[observatoire-prixmarge@franceagrimer.fr](mailto:observatoire-prixmarge@franceagrimer.fr)  
<https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr>