

La formation des prix et des marges dans la filière de la viande bovine

AgroSup Dijon, 25 janvier 2016



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

philippe.boyer@franceagrimer.fr amandine.hourt@franceagrimer.fr
nadine.bissol@franceagrimer.fr

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

Sommaire

- ❑ Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- ❑ Méthode générale
- ❑ La filière viande bovine : opérateurs et circuits
- ❑ Décomposition des prix au détail
- ❑ Coût de production en élevage bovin viande
- ❑ Comptes de l'industrie d'abattage-découpe de bovins
- ❑ Comptes du rayon boucherie des GMS
- ❑ Prix simulés
- ❑ Conclusion

Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire

Méthode générale

La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits

Décomposition des prix au détail

Coût de production en élevage bovin viande

Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins

Comptes du rayon boucherie des GMS

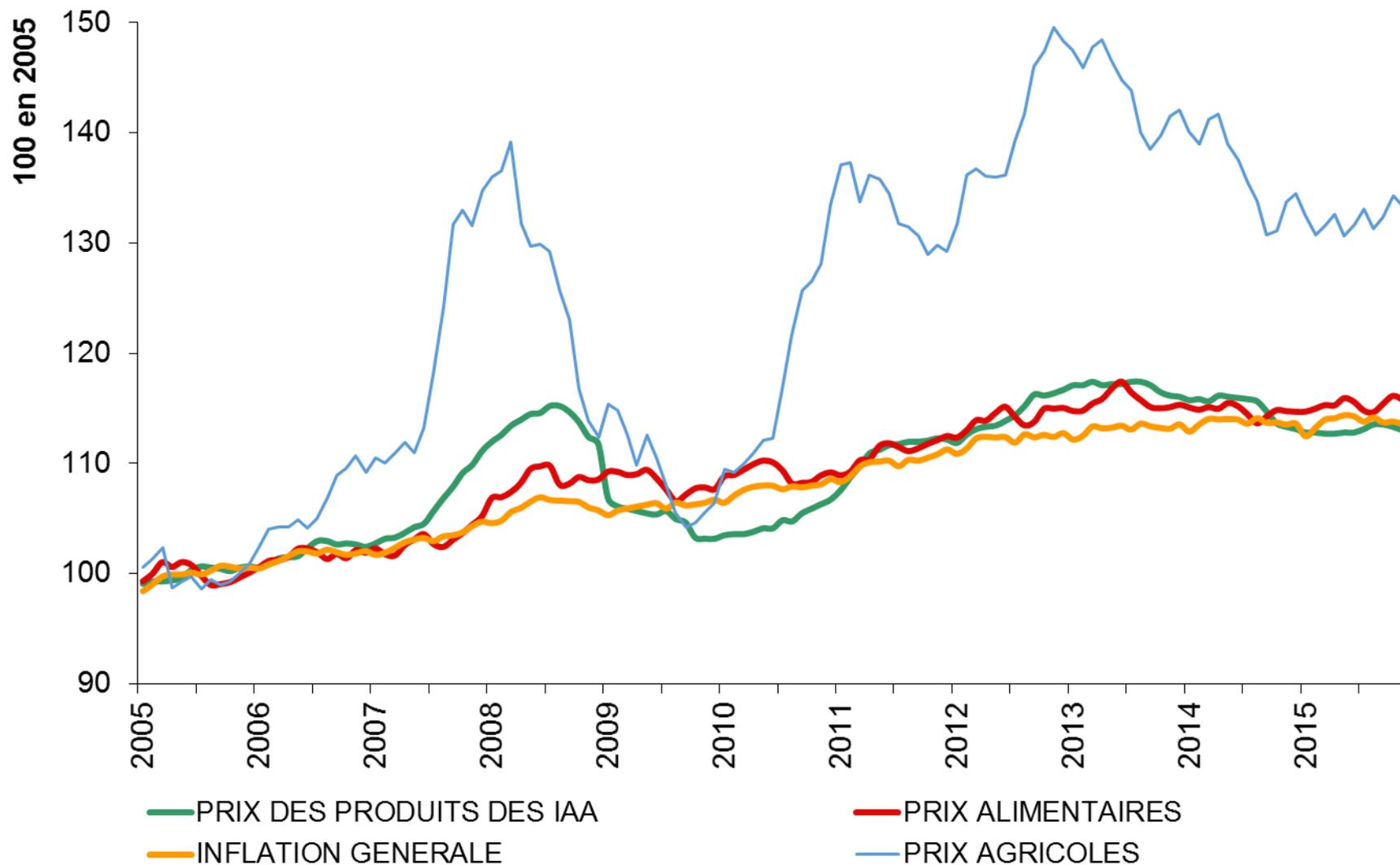
Prix simulés

Conclusion

Création de l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires

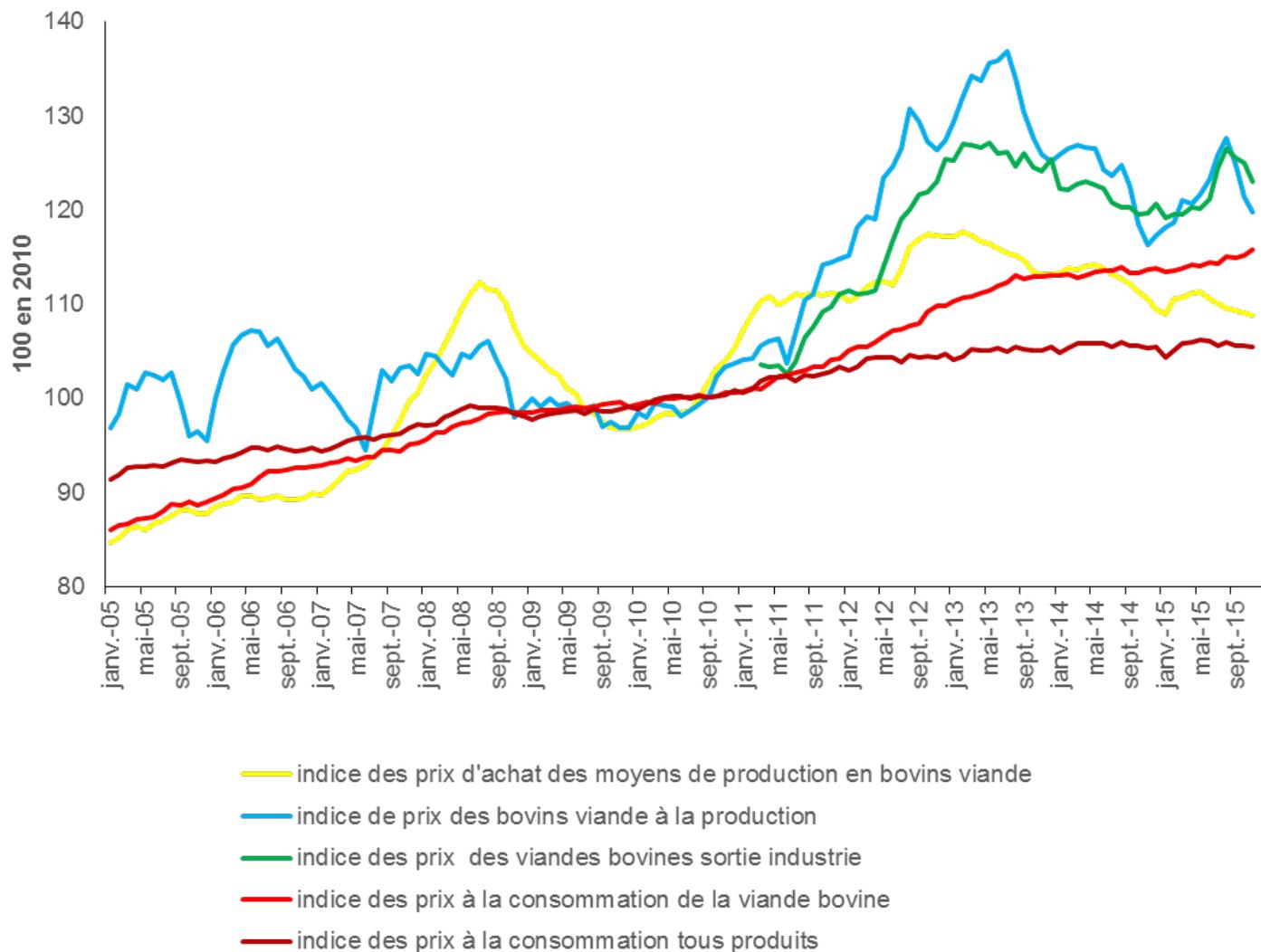
- ❑ Mesurer, expliquer : différences de valeurs à chaque étape du circuit agroalimentaire
- ❑ Produire des informations partagées par toutes les parties prenantes pour améliorer les relations commerciales dans les filières
- ❑ Crises agricoles, volatilité des prix : transmission des coûts et évolutions divergentes des prix amont et aval, concentration du commerce de détail, législation (LME, LMAP)
- ❑ Projet de travail statistique et économique associant plusieurs organisations, pas un nouveau service de l'Etat, pas une autorité de contrôle (Cf. DGCCRF, AC, CEPC)
- ❑ Orientation et validation des travaux : comité de pilotage interprofessionnel, président indépendant (universitaire), direction technique : FranceAgriMer. Travaux : FranceAgriMer, SSP, Insee, Instituts techniques agricoles.

Contexte : « volatilité », crises agricoles



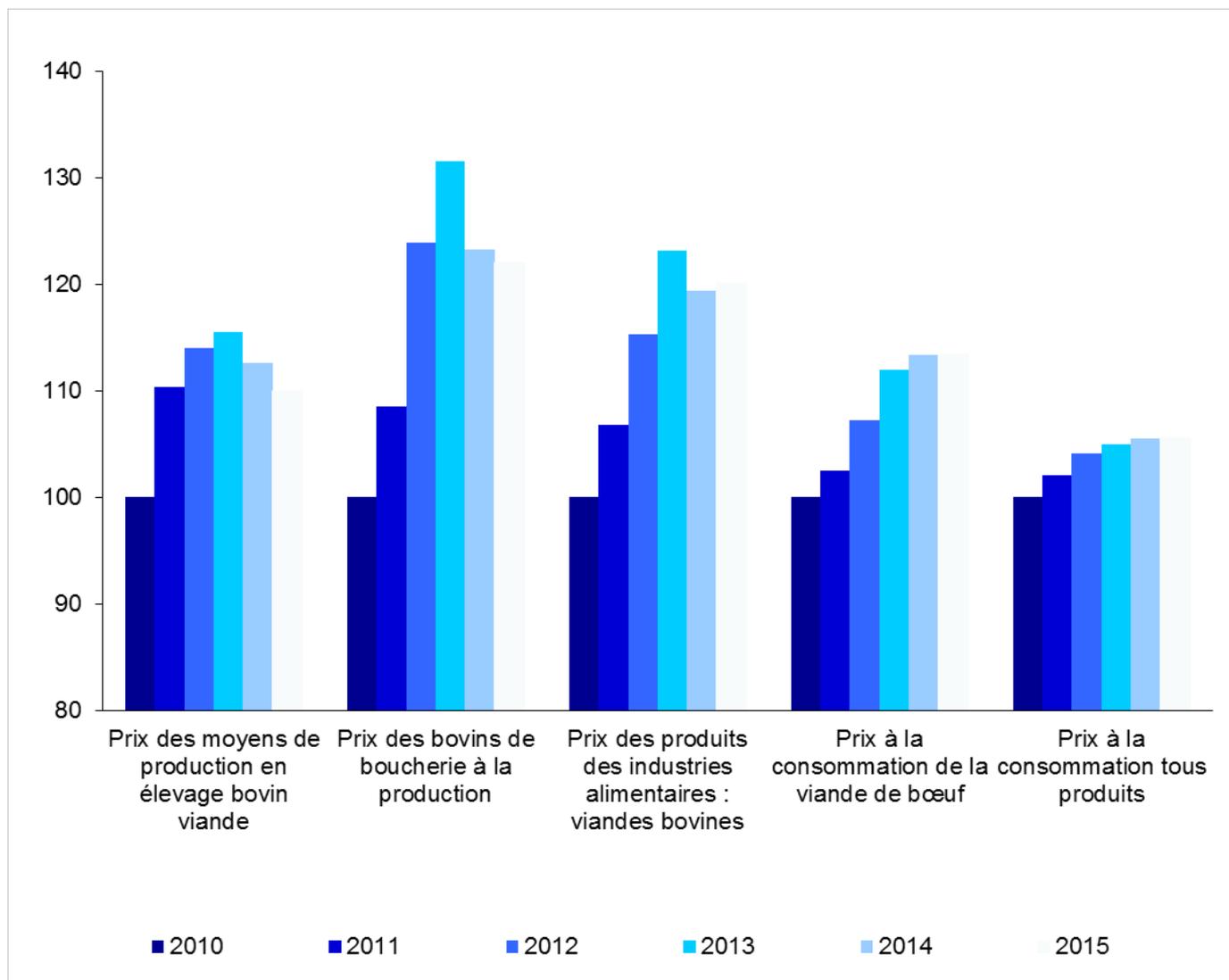
Source : OFPM d'après Insee

Contexte : « volatilité » : filière viande bovine



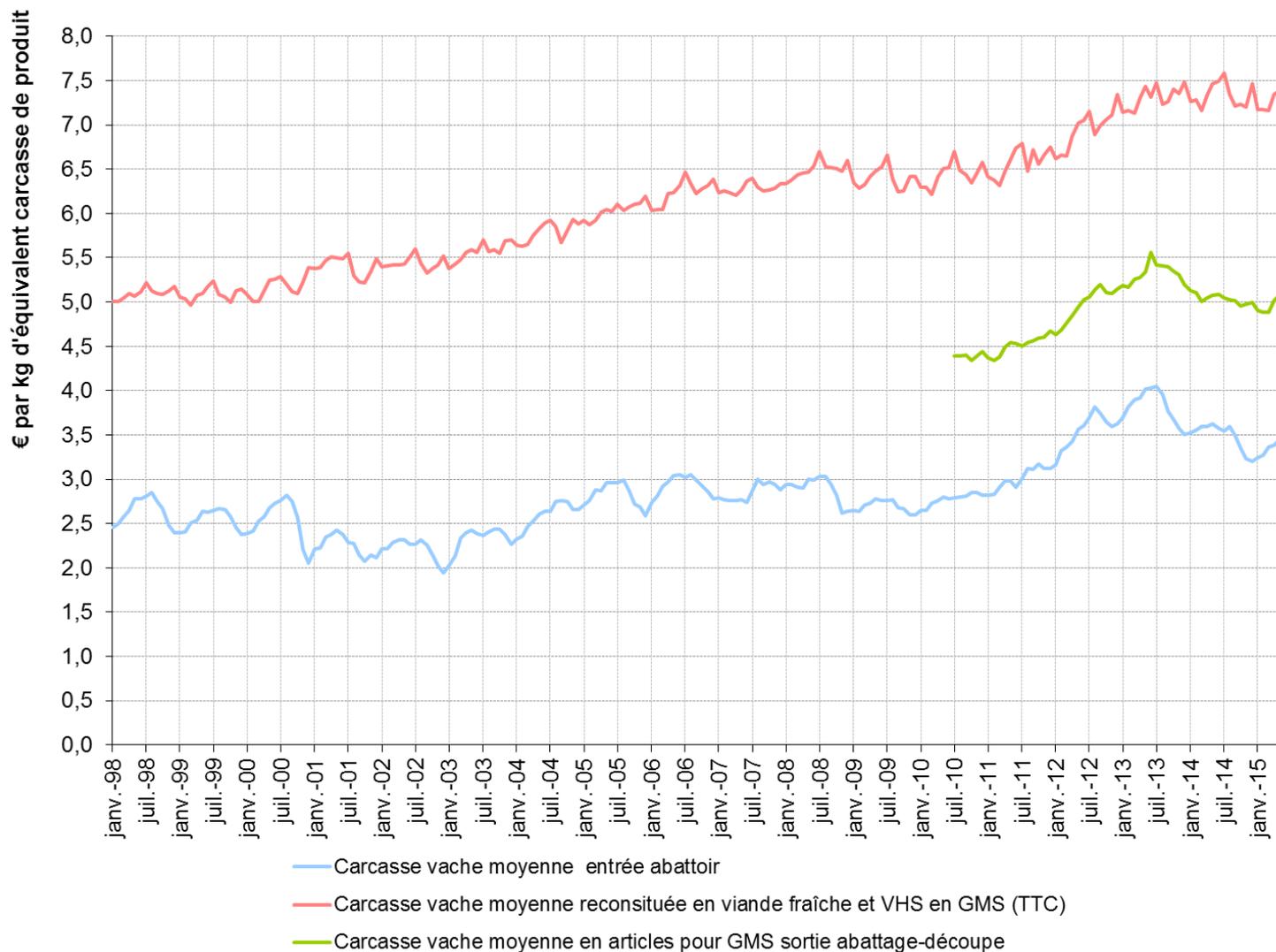
Source : OFPM d'après Insee

Contexte : « volatilité » : filière viande bovine



Source : OFPM d'après Insee

Contexte : « volatilité » : filière viande bovine



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture-Viande, Kantar Worldpanel

Point méthode : sources indices de prix



Institut national de la statistique
et des études économiques

Mesurer pour comprendre

Accueil

Thèmes

Bases de données

Publications

Bases de données

- ▶ **Alisse, statistiques d'entreprises**
- ▼ **Indices et séries chronologiques**
 - ↳ **Bulletin statistique**
 - ▶ **Banque de données macro-économiques (BDM)**

Accueil > Bases de do... >
(mensuel, ensemble des mén

■ **Indice des prix à la base 1998) - Nom**

Identifiant : 000638340

Mise à jour du jeudi 10 décem

📄 Tableau

IPAMPA, IPPAP, IPPI, IPC : <http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/>

Point méthode : sources indices de prix

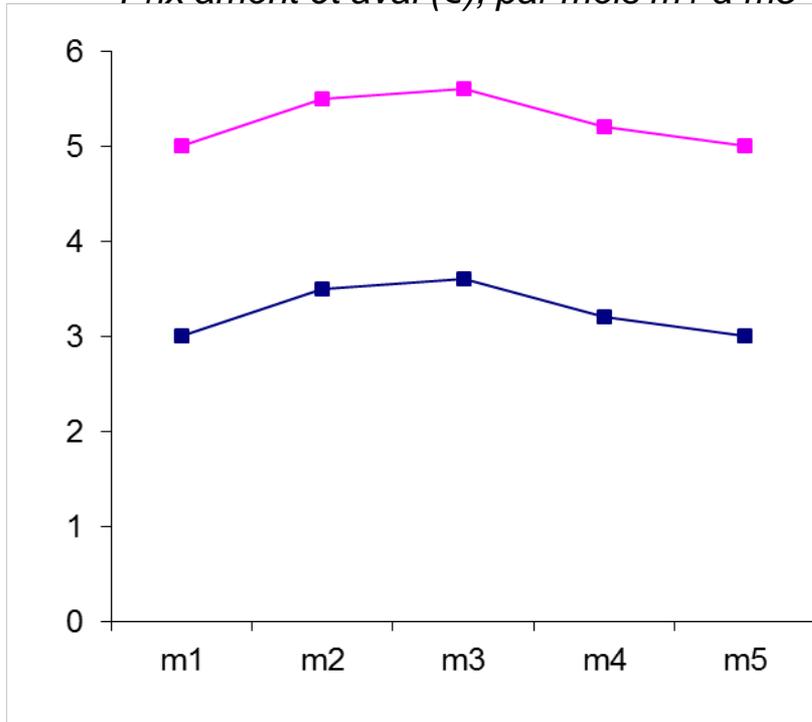
The screenshot shows the IPAMPA website interface. At the top left is the logo for Institut de l'Élevage (idele.fr) with the tagline 'Apporteur d'innovations, Assembleur de connaissances'. A search bar is located at the top right. Below the header is a navigation menu with links for 'L'Institut de l'Élevage', 'Domaines techniques', 'Réseaux et partenariats', 'Filières', 'Services', 'Presse', and 'Newsletters'. The main content area is titled 'IPAMPA' and features a table of price index variations. The table has columns for 'Accueil', 'Lait de vache', 'Lait de chèvre', 'Viande bovine', 'Ovins viande', and 'Lait de brebis'. The rows show variations for '1 mois', '1 an', and '12 mois glissants'. A blue bar at the bottom of the table area contains the text 'Indices les plus volatils - mise à jour novembre 2015' and a link 'Télécharger toutes les séries en ligne'. Social media icons are visible in the top right corner of the page.

	Lait de vache	Lait de chèvre	Viande bovine	Ovins viande	Lait de brebis
Variation sur 1 mois	-0.2%	-0.3%	-0.1%	-0.2%	-0.2%
Variation sur 1 an	-1.2%	-2.2%	-0.9%	-1.4%	-1.8%
Variation sur 12 mois glissants	-1.7%	-3.7%	-1.8%	-2.3%	-2.4%

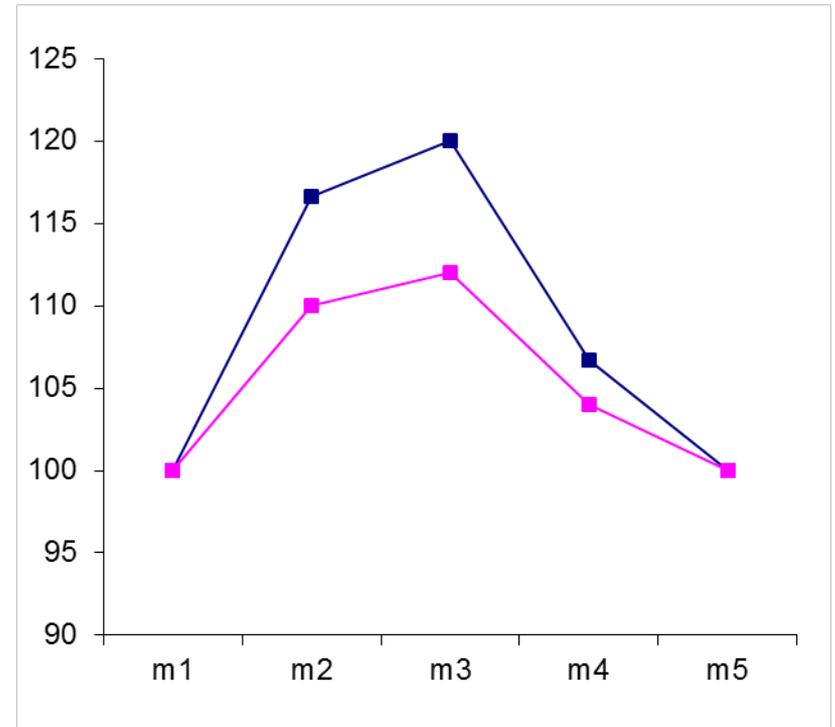
IPAMPA par otex : <http://idele.fr/fr/services/outils/ipampa.html>

Point méthode : attention à l'interprétation des indices

Prix amont et aval (€), par mois m1 à m5



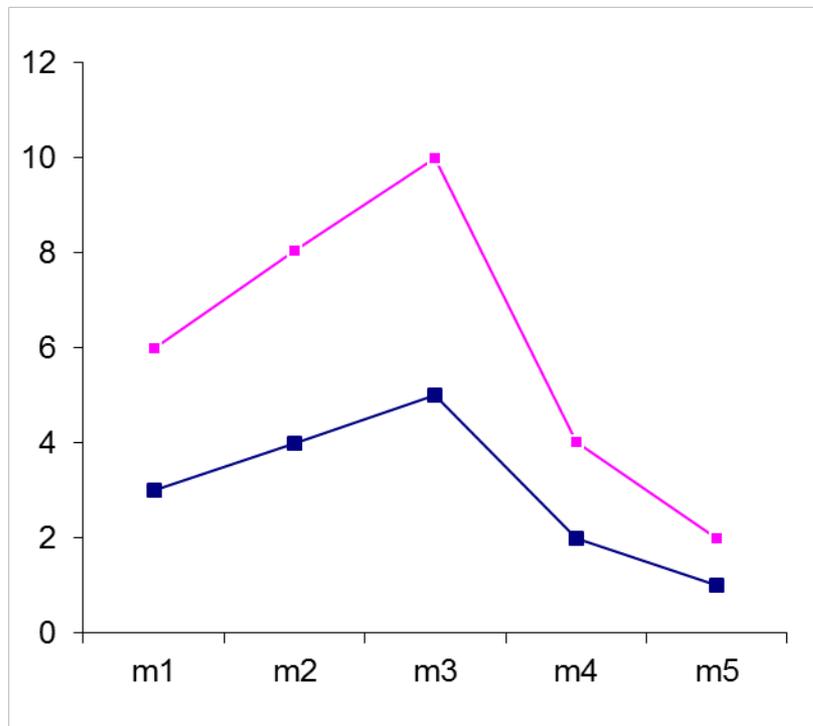
Indices des prix amont et aval Base 100 en m1



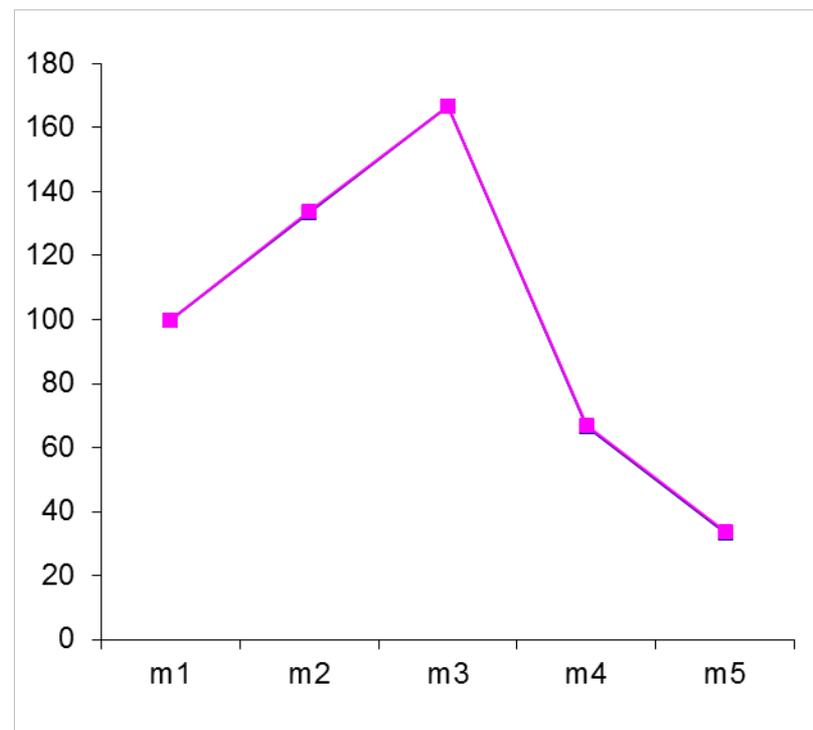
la différence des prix est constante... ce qui ne se « voit » pas en indices !

Point méthode : attention à l'interprétation des indices

Prix amont et aval (€), par mois m1 à m5

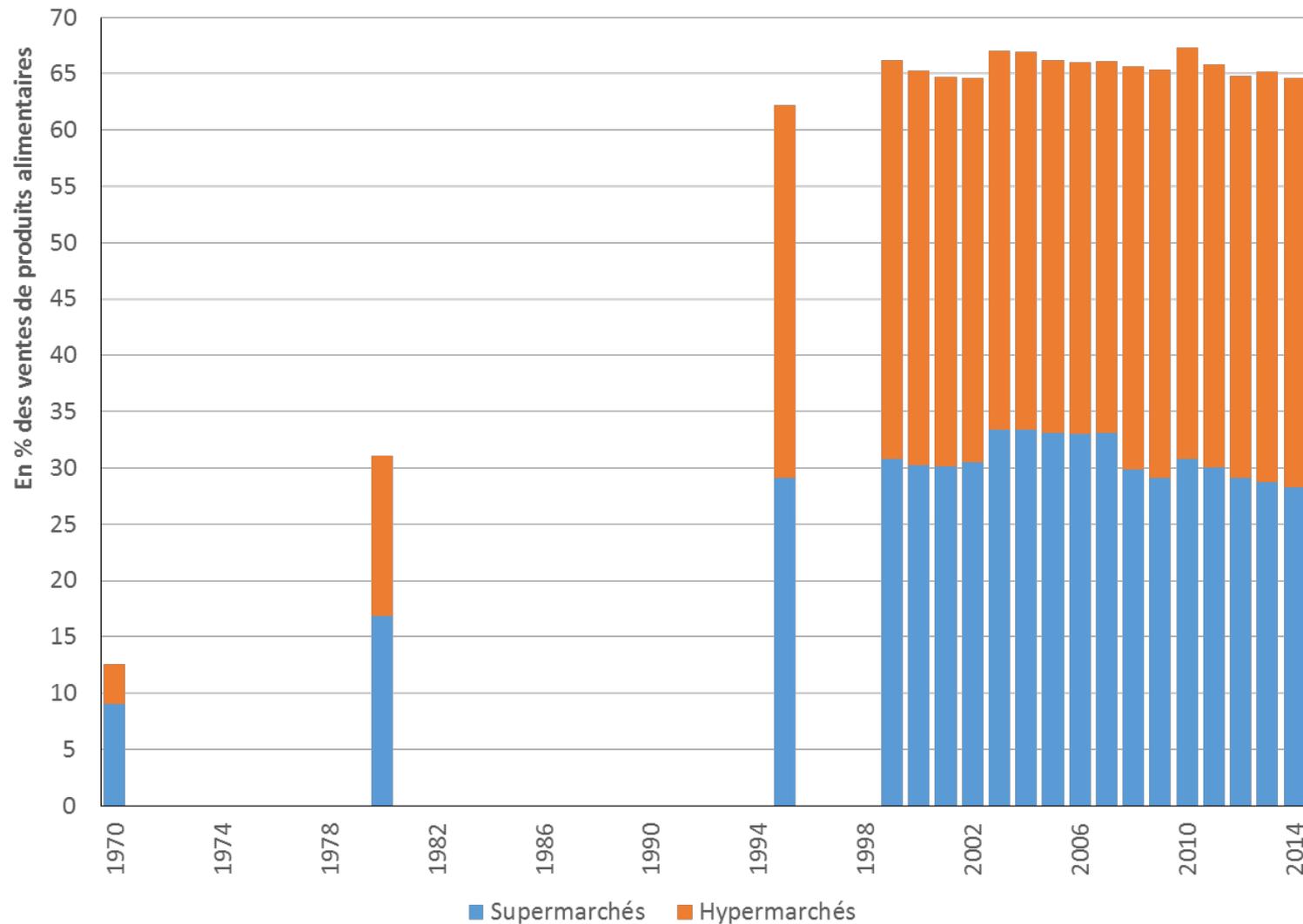


Indices des prix amont et aval Base 100 en m1



la rapport des prix est constant : indices confondus

Contexte (long terme) : poids de la grande distribution



Source : OFPM d'après Insee

Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire

Méthode générale

La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits

Décomposition des prix au détail

Coût de production du lait de vache en élevage

Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins

Comptes du rayon boucherie des GMS

Conclusion

Méthode générale : 1^{ère} étape

Décomposer le prix au détail en matière première et marges brutes

- Prix au détail d'un produit alimentaire
- = Matière première agricole incorporée
- + Marge brute de l'industrie de transformation
- + Marge brute de la distribution

$$P_n = MP_0 + MB_1 + MB_2 + \dots + MB_i + \dots + MB_{n-1} + MB_n$$

$$P_n = MP_0 + \sum_{i=1}^n MB_i$$

Méthode générale : 1^{ère} étape

Décomposer le prix au détail en matière première et marges brutes

- Prix au détail d'un produit alimentaire

- = Matière première agricole incorporée
- + Marge brute de l'industrie de transformation
- + Marge brute de la distribution

Méthode générale : 1^{ère} étape

- ❑ Matière première et marges brutes exprimées par unité de produit vendu au détail
- ❑ Les marges brutes ne sont pas de simples différences de prix
- ❑ Il faut tenir compte des pertes physiques à chaque stade :
 - Rendements techniques (carcasse > viande ; lait > fromage)
 - Freinte
 - Vols
 - Démarque inconnue

$r = \text{quantité produite (vendue)} / \text{quantité utilisée (achetée)}$

Méthode générale : 1^{ère} étape

□ Rendements techniques dans l'industrie: références

□ Pertes physiques dans la distribution : assez mal connues

NB : Étude américaine :

« Supermarket losses estimates... »

Buzby et al., USDA-ERS, Economic information bulletin # 44, march 2009

Méthode générale : 1^{ère} étape

□ Par exemple, avec 4 stades : agriculture, 2 transformations, détail

$$MB_{\text{détail}} = P_{\text{détail}} - \frac{1}{r_{\text{détail}}} P_{\text{indus2}}$$

$$MB_{\text{indus 2}} = \frac{1}{r_{\text{détail}}} P_{\text{indus 2}} - \frac{1}{r_{\text{détail}}} \frac{1}{r_{\text{indus 2}}} P_{\text{indus1}}$$

$$MB_{\text{industrie 1}} = \frac{1}{r_{\text{détail}}} \frac{1}{r_{\text{indus2}}} P_{\text{indus1}} - \frac{1}{r_{\text{détail}}} \frac{1}{r_{\text{indus 2}}} \frac{1}{r_{\text{indus 1}}} P_{\text{agricole}}$$

Méthode générale : 1^{ère} étape

❑ Matière première et marges brutes exprimées par unité de produit vendu au détail

❑ Marge brute de la dernière étape (distribution) :

$$MB_n = P_n - P_{n-1} \frac{1}{r_n}$$

Rapport entre quantité vendue et la quantité achetée par le stade n

❑ Marge brute de l'avant-dernière étape :

$$MB_{n-1} = P_{n-1} \frac{1}{r_n} - P_{n-2} \frac{1}{r_n} \frac{1}{r_{n-1}}$$

Méthode générale : 1ère étape

- Marge brute de la première étape (1^{er} acheteur du produit agricole):

$$MB_1 = P_1 \prod_{i=2}^n \frac{1}{r_i} - P_0 \prod_{i=1}^n \frac{1}{r_i}$$

Matière première

Méthode générale : 1^{ère} étape

□ Le coût en matière première lorsqu'il y a des **coproduits** :

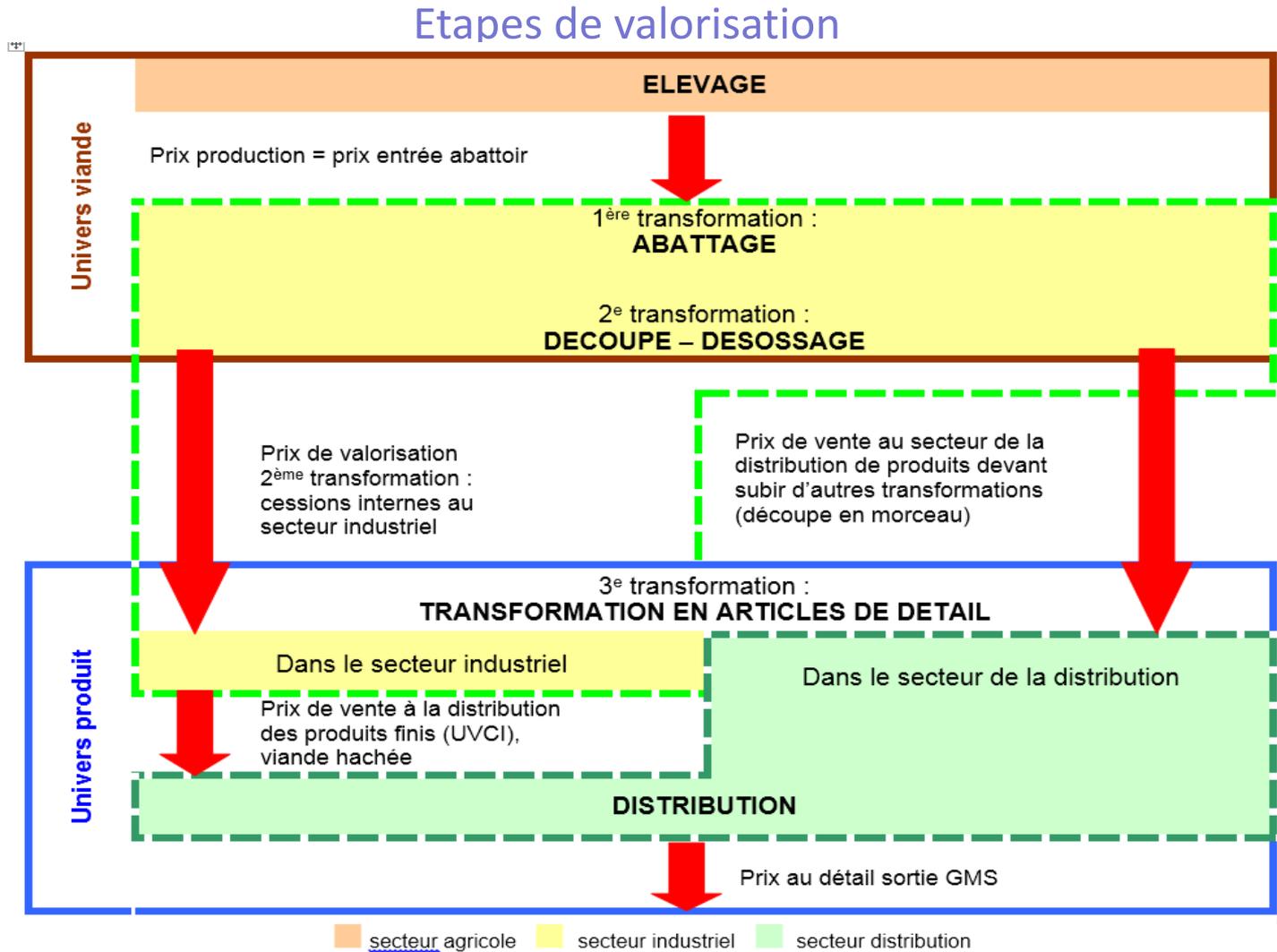
Coût matière première (du PGC)

 *Viande > 5^{ème} quartier
Lait écrémé > crème
Fromage > lacto
...*

= prix de la matière première x quantité nécessaire
(rendements, autres pertes) : $P_0 \prod \frac{1}{r_i}$

- «marge nette » sur les coproduits
(quantité de coproduit x prix coproduit – charges spécifiques)

Méthode 1^{ère} étape / viande bovine



Méthode 1^{ère} étape / viande bovine

Un modèle de valorisation

Produit au détail en GMS	Produit sortie abattage-découpe	Matière première entrée abattage-découpe
Morceaux de viande bovine rouge fraîche en rayon boucherie, SHR, SHS (rayon surgelés) en pondération anatomique fixe basée sur leurs poids dans la carcasse de vache	PAD (muscles, compensé) et UVCI des différents pièces et morceaux correspondants, en pondération anatomique fixe basée sur leurs poids dans la carcasse de vache	Carcasse de vache « moyenne » 40% VA (cl U) 60% VL (cl R, O)

Méthode 1^{ère} étape / viande bovine

Un modèle de valorisation

Produit au détail en GMS	Produit sortie abattage-découpe	Matière première entrée abattage-découpe
Morceaux de viande bovine rouge fraîche en rayon boucherie, SHR, SHS (rayon surgelés) en pondération anatomique fixe basée sur leurs poids dans la carcasse de vache	PAD (muscles, compensé) et UVCI des différents pièces et morceaux correspondants, en pondération anatomique fixe basée sur leurs poids dans la carcasse de vache	Carcasse de vache « moyenne » 40% VA (cl U) 60% VL (cl R, O)

Méthode 1^{ère} étape / viande bovine

Un modèle de valorisation

VL arrière

Articles issus de la 2 ^e transformation	Destination commerciale (degré de transformation.)	Coef. sortie 2 ^e transf.	Coef. sortie 3 ^e transf.	Coef. sortie GMS
<i>ART8 (8 paires de côtes)</i>				
Filet semi-paré	PAD (2 ^e)	1,90%	1,90%	1,90%
Faux-filet	UVCI (3 ^e)	4,00%	3,80%	3,80%
Côtes - entrecôtes	UVCI (3 ^{ème})	2,55%	2,42%	2,42%
Tranche double	UVCI (3 ^e)	8,00%	7,60%	7,60%
Cœur de rumsteck	PAD (2 ^e)	2,30%	2,30%	2,30%
Bavette Aloyau	PAD (2 ^e)	1,00%	1,00%	1,00%
Bavette de flanchet	PAD (2 ^e)	0,50%	0,50%	0,50%
Jarrets AR	PAD (2 ^e)	3,00%	3,00%	3,00%
Aiguillette baronne	VHR 5% (3 ^e)	0,70%	0,69%	0,69%
Aiguillette Rumsteck	PAD (2 ^e)	0,90%	0,90%	0,90%
Rond de gîte	PAD (2 ^e)	1,40%	1,40%	1,40%
Noix de gîte	VHR 5% (3 ^e)	1,60%	1,58%	1,58%
Nerveux	UVCI (3 ^e)	1,30%	1,24%	1,24%
Minerai d'AR	VHS 20% (3 ^e)	5,40%	5,32%	5,32%

Méthode 1^{ère} étape / viande bovine

Un modèle de valorisation

VL avant

Articles issus de la 2 ^e transformation	Destination commerciale (degré de transformation.)	Coef. sortie 2 ^e transf.	Coef. sortie 3 ^e transf.	Coef. sortie GMS
<i>AVT5 (5 paires de côtes)</i>				
Macreuse PAD	PAD (2 ^e)	1,70%	1,70%	1,70%
Paleron	PAD (2 ^e)	1,70%	1,70%	1,70%
Jumeau	VHR 5% (3 ^e)	1,10%	1,08%	1,08%
Basse-côte	PAD (2 ^e)	2,90%	2,90%	2,90%
Dessus de palette	PAD (2 ^e)	0,70%	0,70%	0,70%
Collier	VHR 15% (3 ^e)	4,00%	3,94%	3,94%
Minerai d'AV 15 %	VHR 15 % (3 ^e)	6,10%	6,01%	6,01%
Minerai d'AV 15 %	VHS 15% (3 ^e)	7,00%	6,90%	6,90%
Minerai Capa	51/49 15% (3 ^e)	11,20%	11,03%	11,03%
<i>Coproduits</i>		29,05%	0,00%	0,00%
<i>Pertes</i>		0,00%	30,40%	30,40%
TOTAL		100,00%	100,00%	100,00%

Méthode 1^{ère} étape / viande bovine

Un modèle de valorisation	Articles issus de la 2 ^e transformation	Destination commerciale	Coef. sortie 2 ^e transf.	Coef. sortie 3 ^e transf.	Coef. sortie GMS
		(degré de transf.)			
VA	<i>ART 13 (13 paires de côtes)</i>				
	ART 13 compensé désossé	Compensé (2 ^e)	41,50%	41,50%	41,50%
	<i>AVANT</i>				
	Jarret	PAD (2 ^e)	1,90%	1,80%	1,80%
	Boite à moelle	PAD (2 ^e)	1,80%	1,90%	1,90%
	Minerai 15 %	VHR 15% (3 ^e)	13,40%	13,20%	13,20%
	Minerai Capa et trimming	VHS 20% (3 ^e)	13,80%	13,59%	13,59%
	<i>Coproduits</i>		27,60%	0,00%	0,00%
	<i>Pertes</i>		0,00%	28,01%	28,01%
	TOTAL		100,00%	100,00%	100,00%

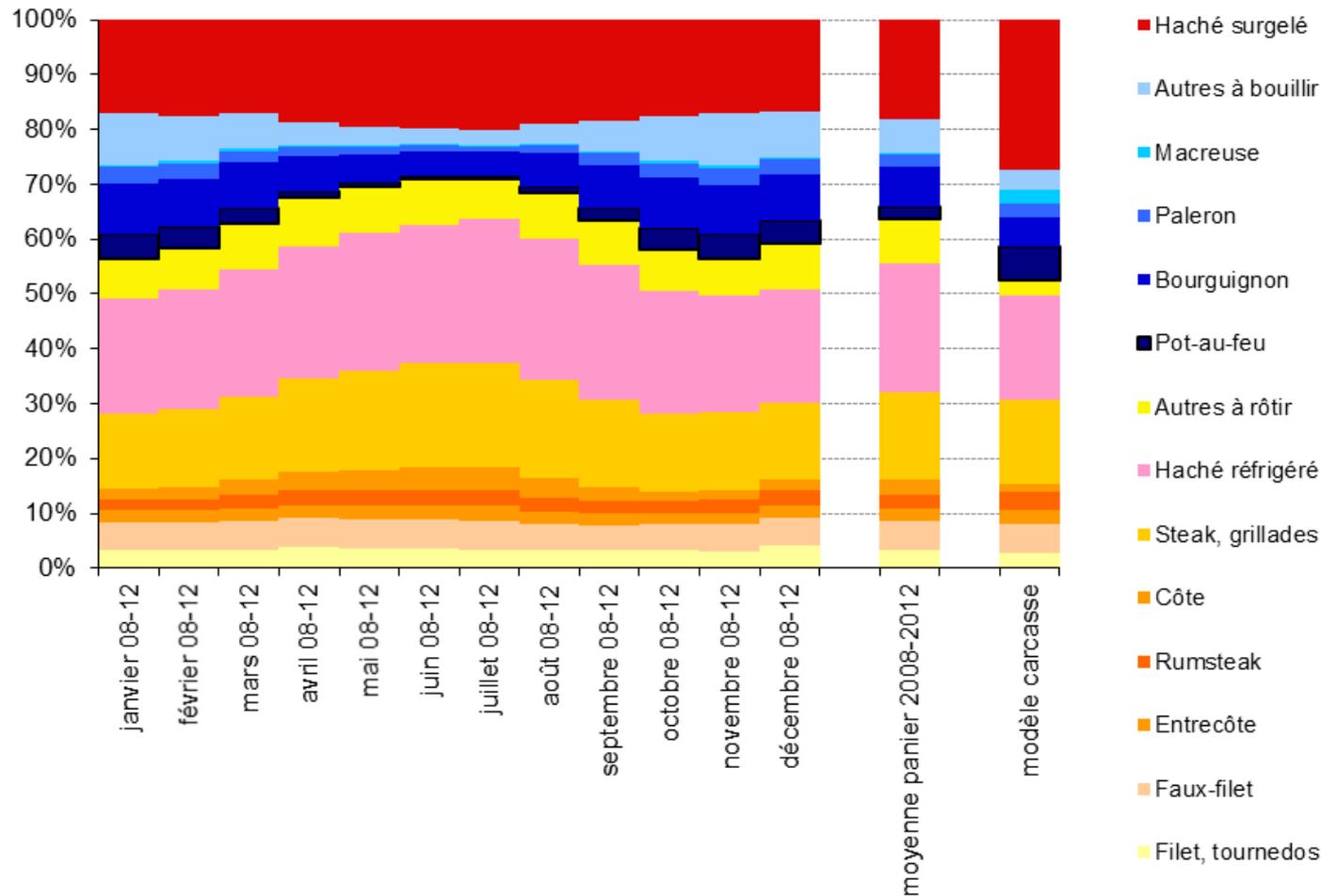
Méthode 1^{ère} étape / viande bovine

Un second modèle de valorisation

Produit au détail en GMS	Produit sortie abattage-découpe	Matière première entrée abattage-découpe
Morceaux de viande bovine rouge fraîche en rayon boucherie, SHR, SHS (rayon surgelés) en pondération saisonnière basée sur les quantités mensuelles achetées (moyenne 2008-2012)	PAD (muscles, compensé) et UVCI des différents pièces et morceaux correspondants, en pondération saisonnière basée sur les quantités mensuelles achetées (moyenne 2008-2012)	Carcasse de vache « moyenne » 40% VA (cl U) 60% VL (cl R, O) « déformée » (moins de SHS)

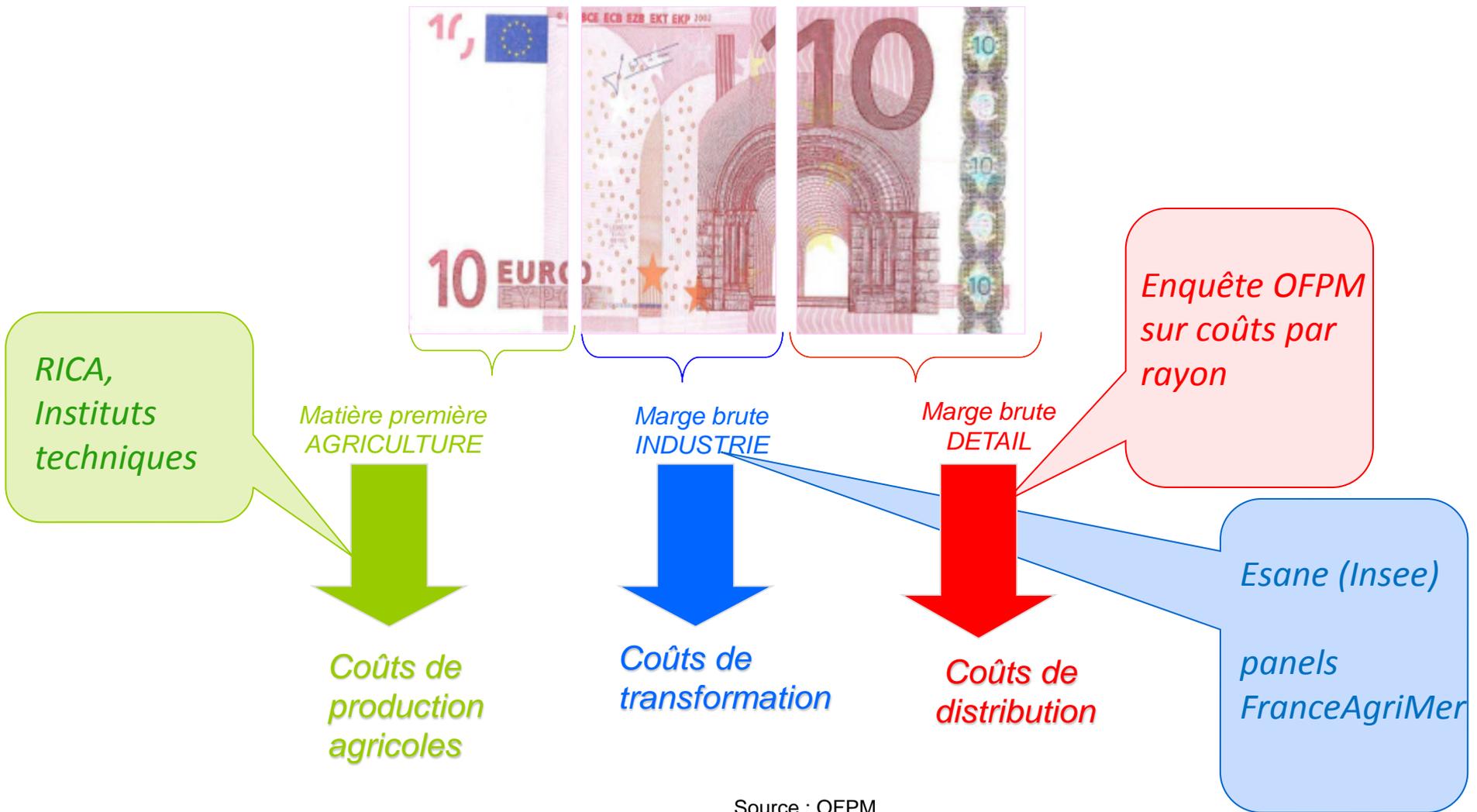
Méthode 1^{ère} étape / viande bovine

Structure du panier saisonnier, comparée au modèle carcasse



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, RNM, SSP, INSEE, Kantar Worldpanel

Méthode générale : 2^{ème} étape



Source : OFPM

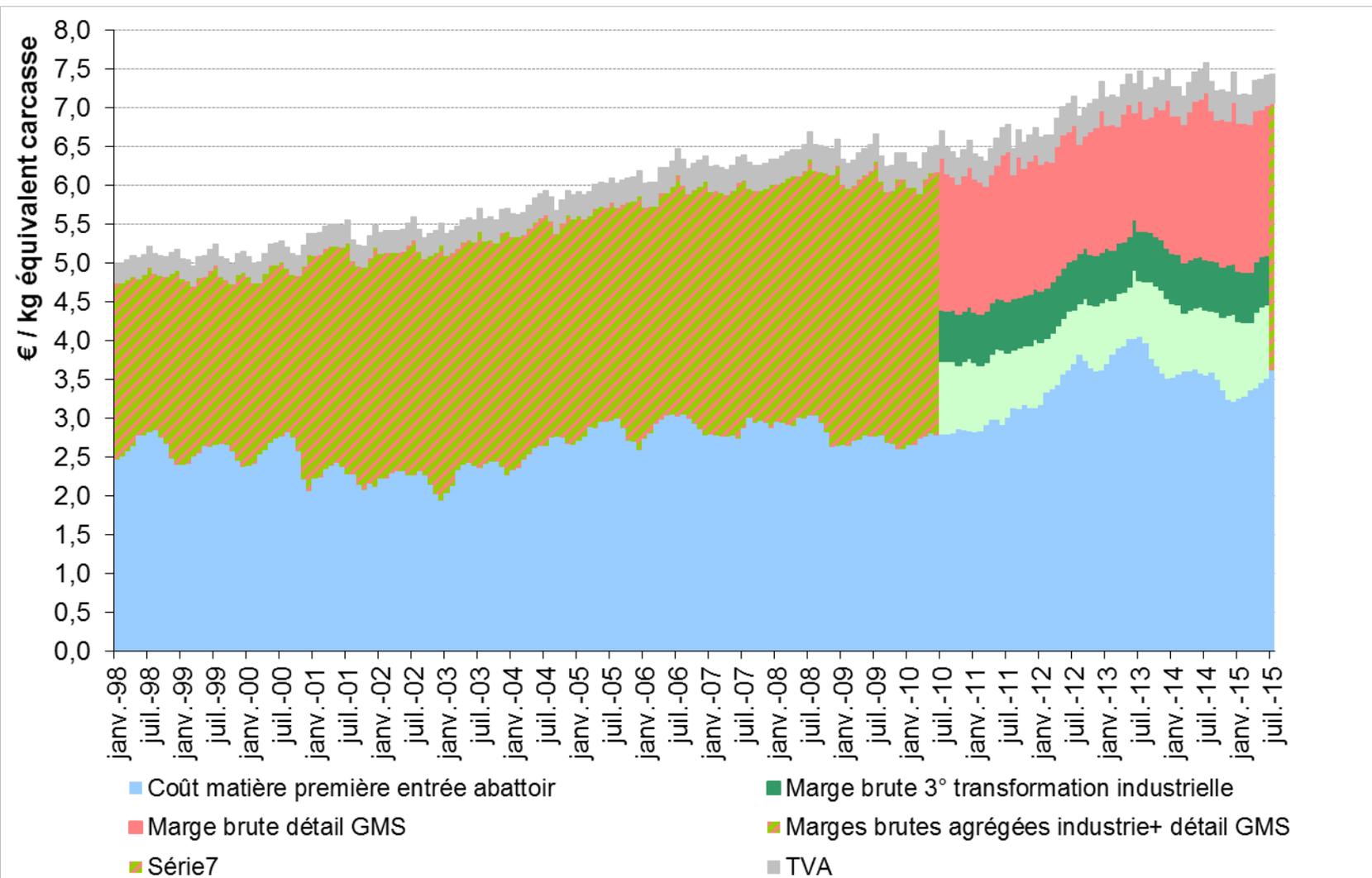
- ❑ Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- ❑ Méthode générale
- ❑ **La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits**
- ❑ Décomposition des prix au détail
- ❑ Coût de production en élevage bovin viande
- ❑ Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins
- ❑ Comptes du rayon boucherie des GMS
- ❑ Prix simulés
- ❑ Conclusion

La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits

- ❑ Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- ❑ Méthode générale
- ❑ La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits
- ❑ **Décomposition des prix au détail**
- ❑ Coût de production en élevage bovin viande
- ❑ Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins
- ❑ Comptes du rayon boucherie des GMS
- ❑ Prix simulés
- ❑ Conclusion

Décomposition des prix au détail

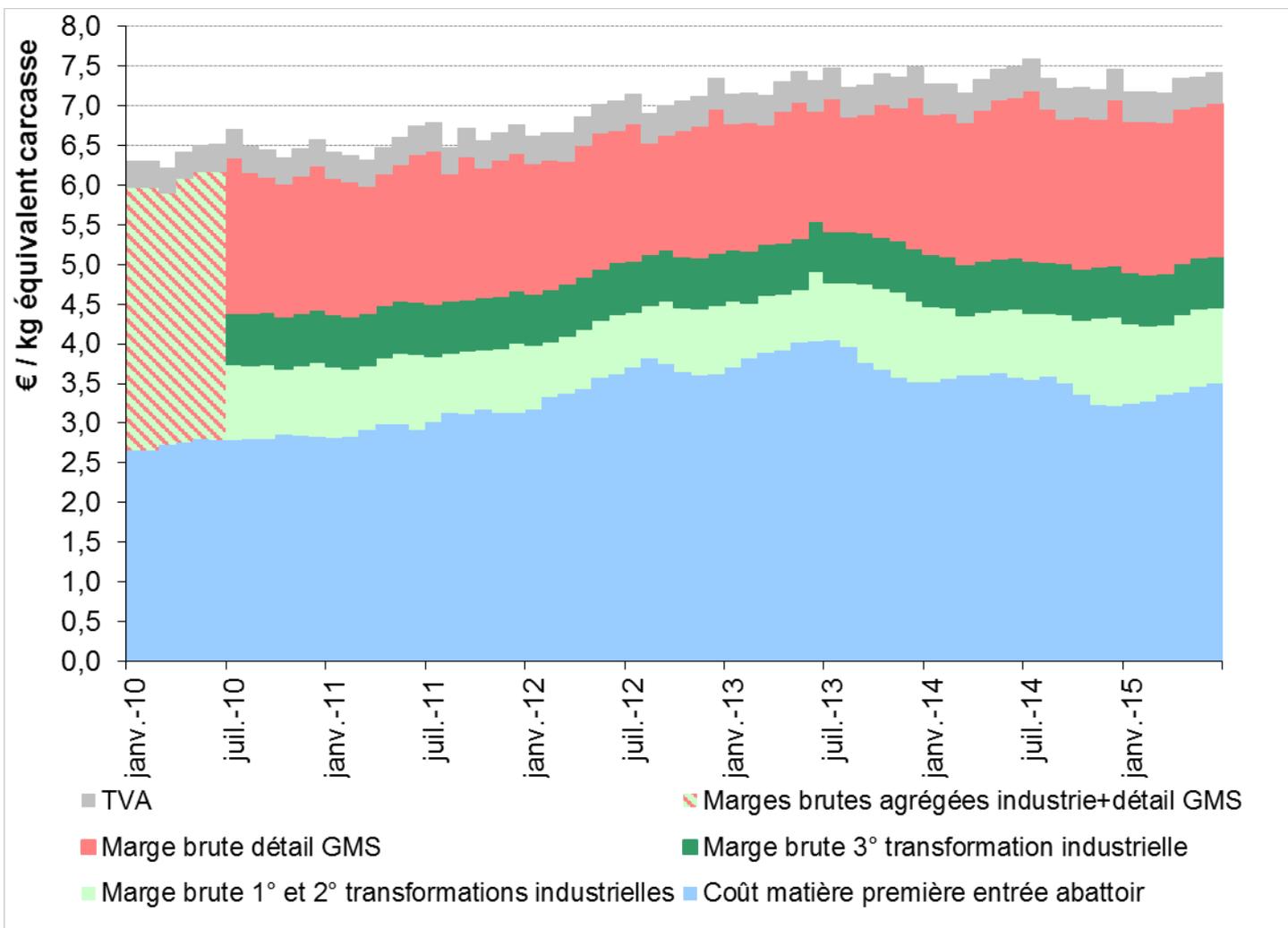
Carcasse reconstituée – mensuel (1998- juillet 2015)



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, FNICGV, Kantar Worldpanel

Décomposition des prix au détail

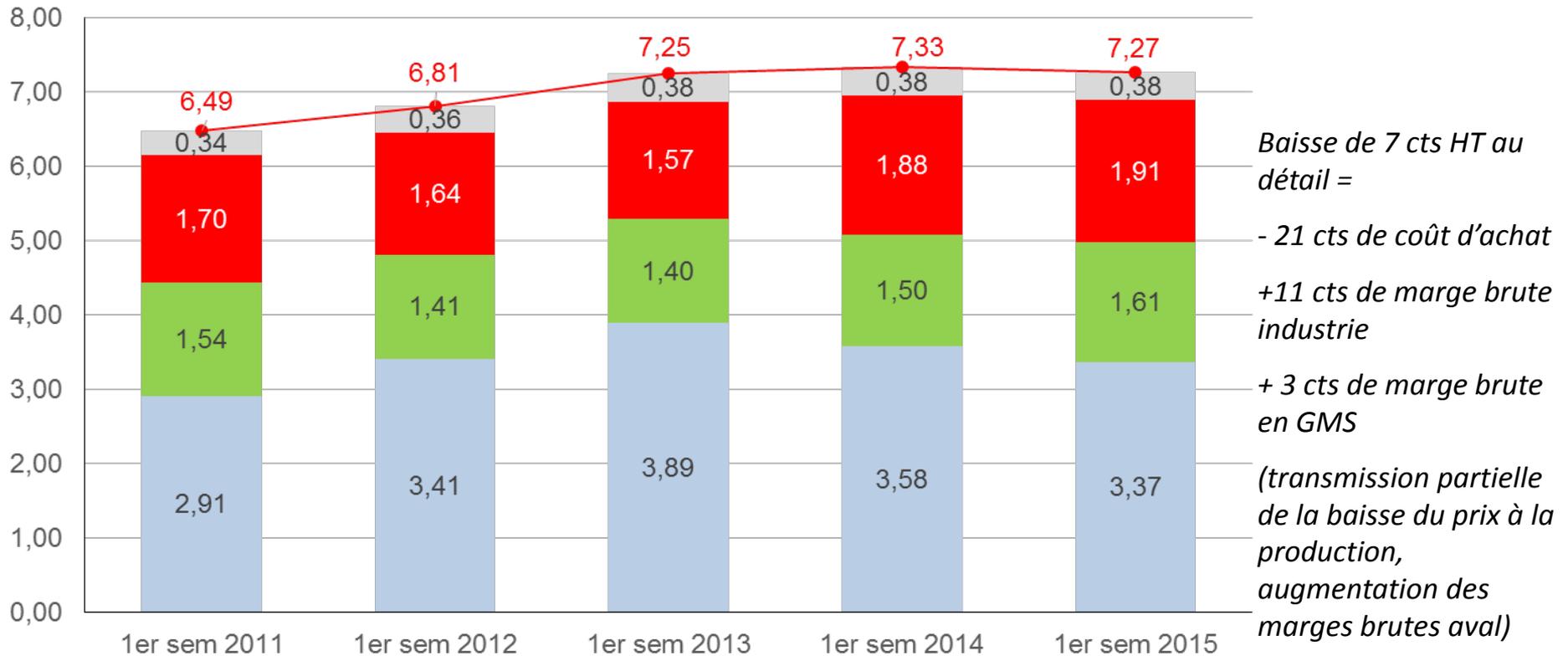
Carcasse reconstituée – mensuel (2010- juillet 2015)



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, FNICGV, Kantar Worldpanel

Décomposition des prix au détail

Carcasse reconstituée / 1^{ers} semestres

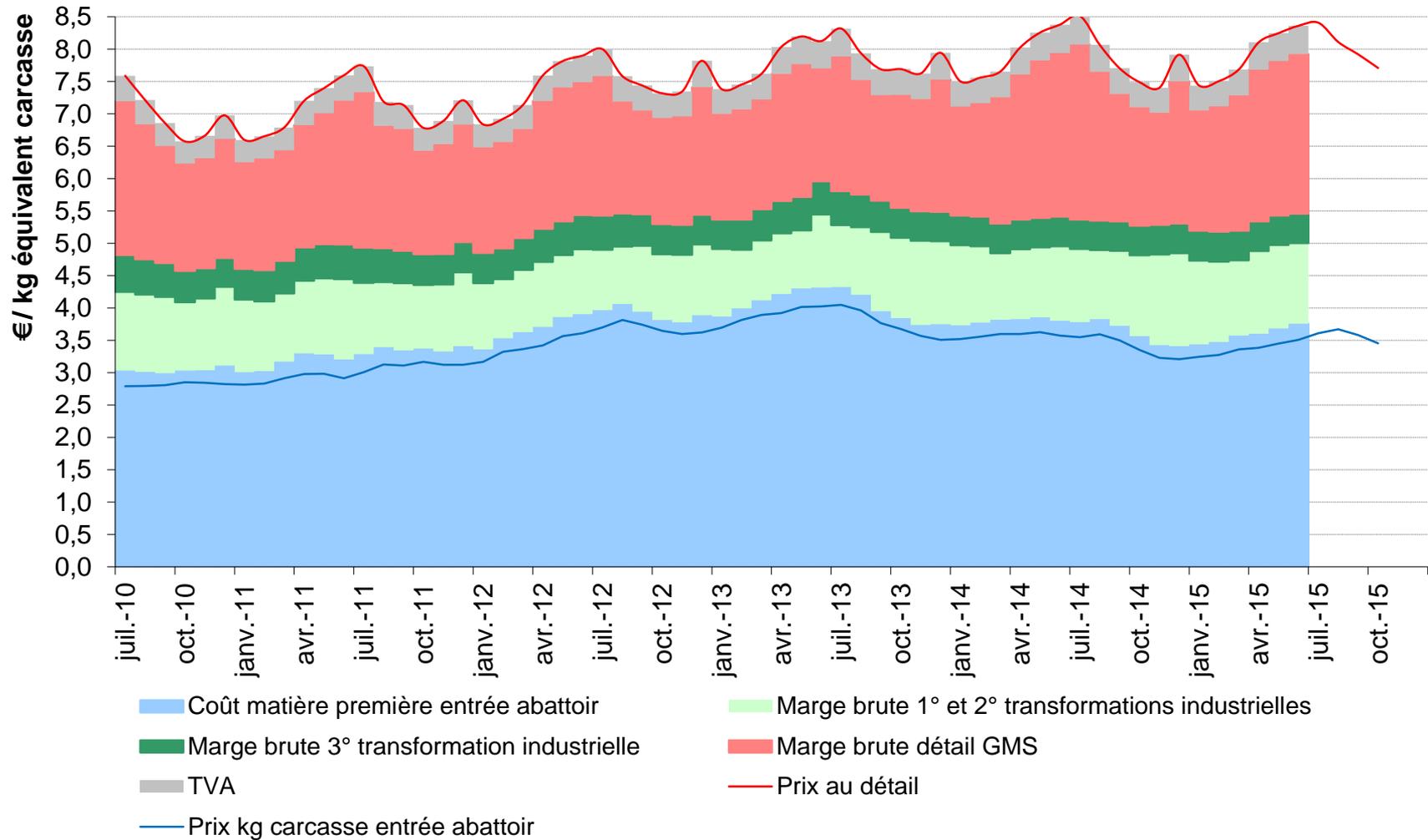


■ TVA
 ■ Marge brute de la distribution en GMS
 ■ Marge brute de industrie d'abattage-découpe (total)

Source : OFPM d'après FranceAgriMer, Culture Viande, FNICGV, Kantar Worldpanel

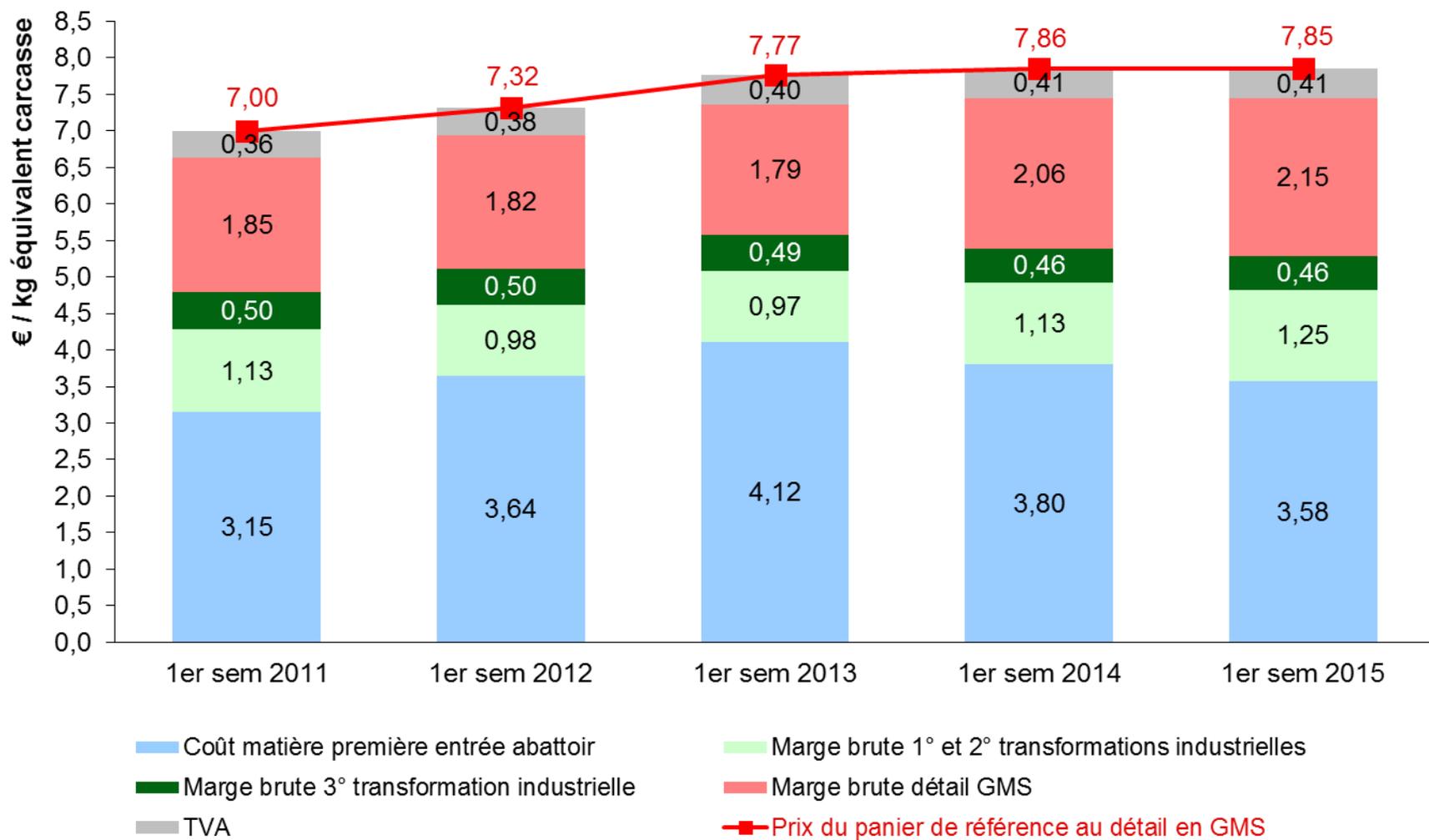
Décomposition des prix au détail

Panier saisonnier- mensuel



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, RNM, Culture Viande, FNICGV, Kantar Worldpanel

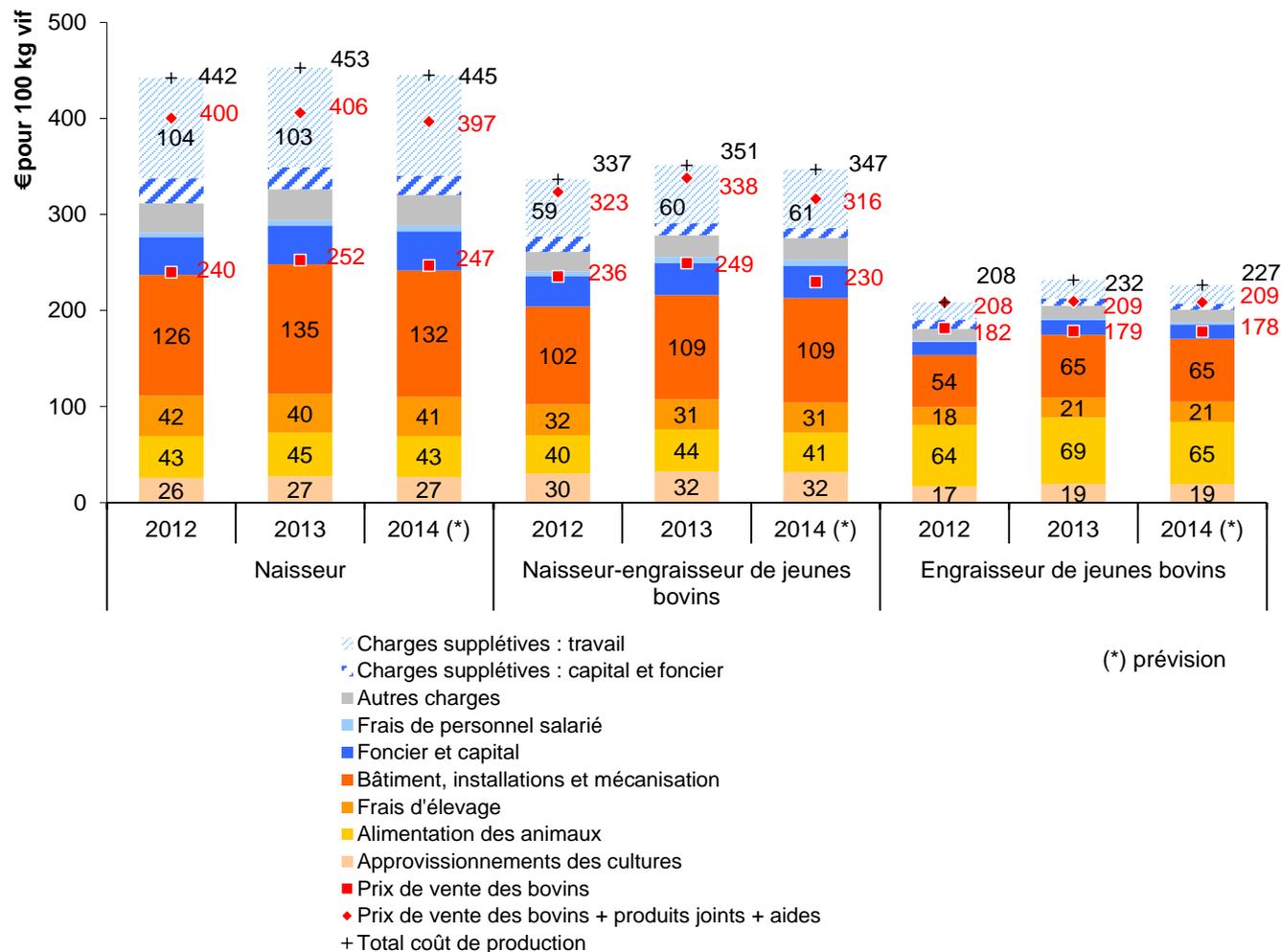
Décomposition des prix au détail Panier saisonnier- 1^{ers} semestres



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, RNM, Culture Viande, FNICGV, Kantar Worldpanel

- Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- Méthode générale
- La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits
- Décomposition des prix au détail
- Coût de production en élevage bovin viande
- Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins
- Comptes du rayon boucherie des GMS
- Prix simulés
- Conclusion

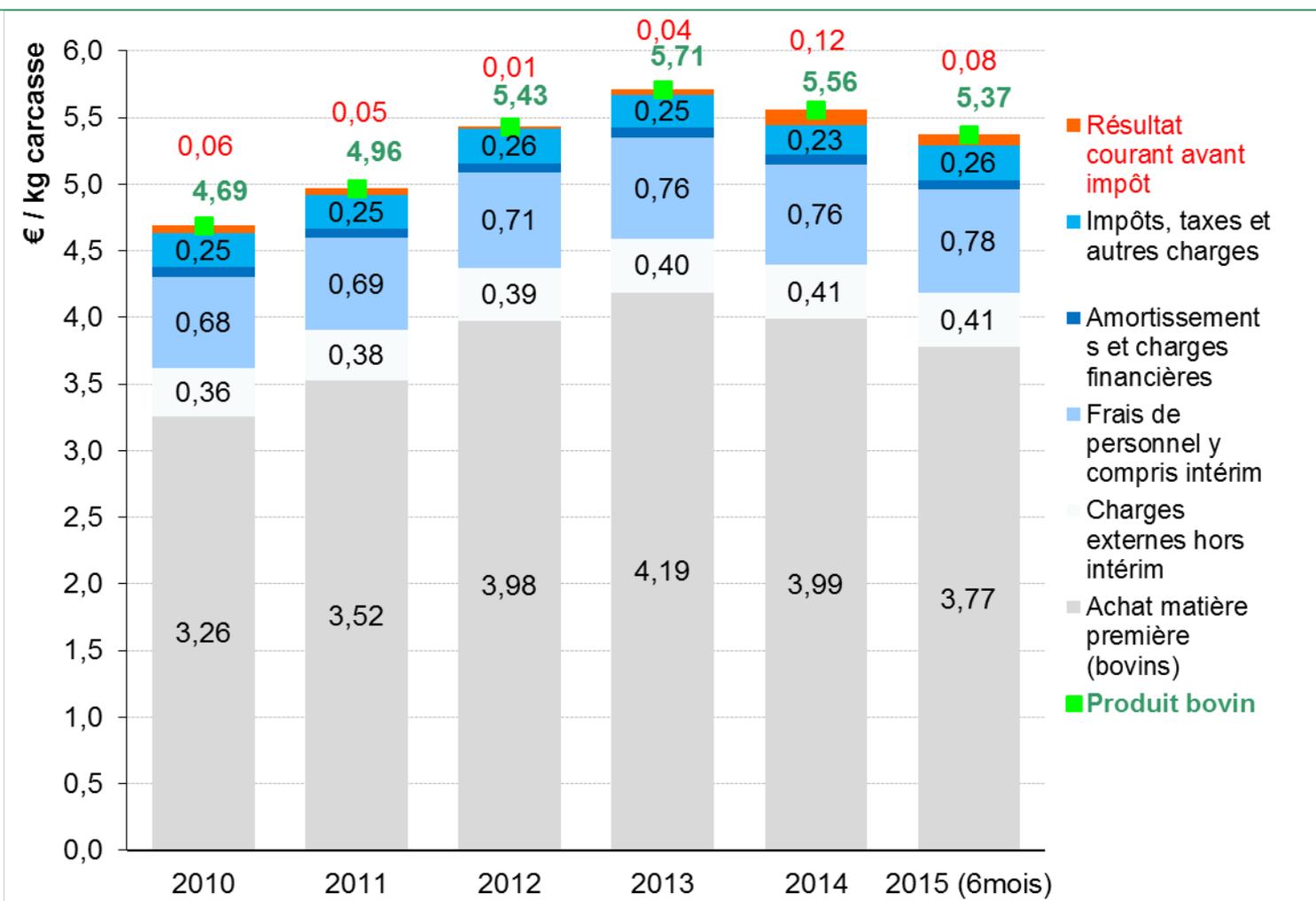
Coûts de production en élevage bovin-viande



Source : OFPM d'après IDELE

- ❑ Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- ❑ Méthode générale
- ❑ La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits
- ❑ Décomposition des prix au détail
- ❑ Coût de production en élevage bovin viande
- ❑ **Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins**
- ❑ Comptes du rayon boucherie des GMS
- ❑ Prix simulés
- ❑ Conclusion

Compte de l'industrie d'abattage-découpe de bovins



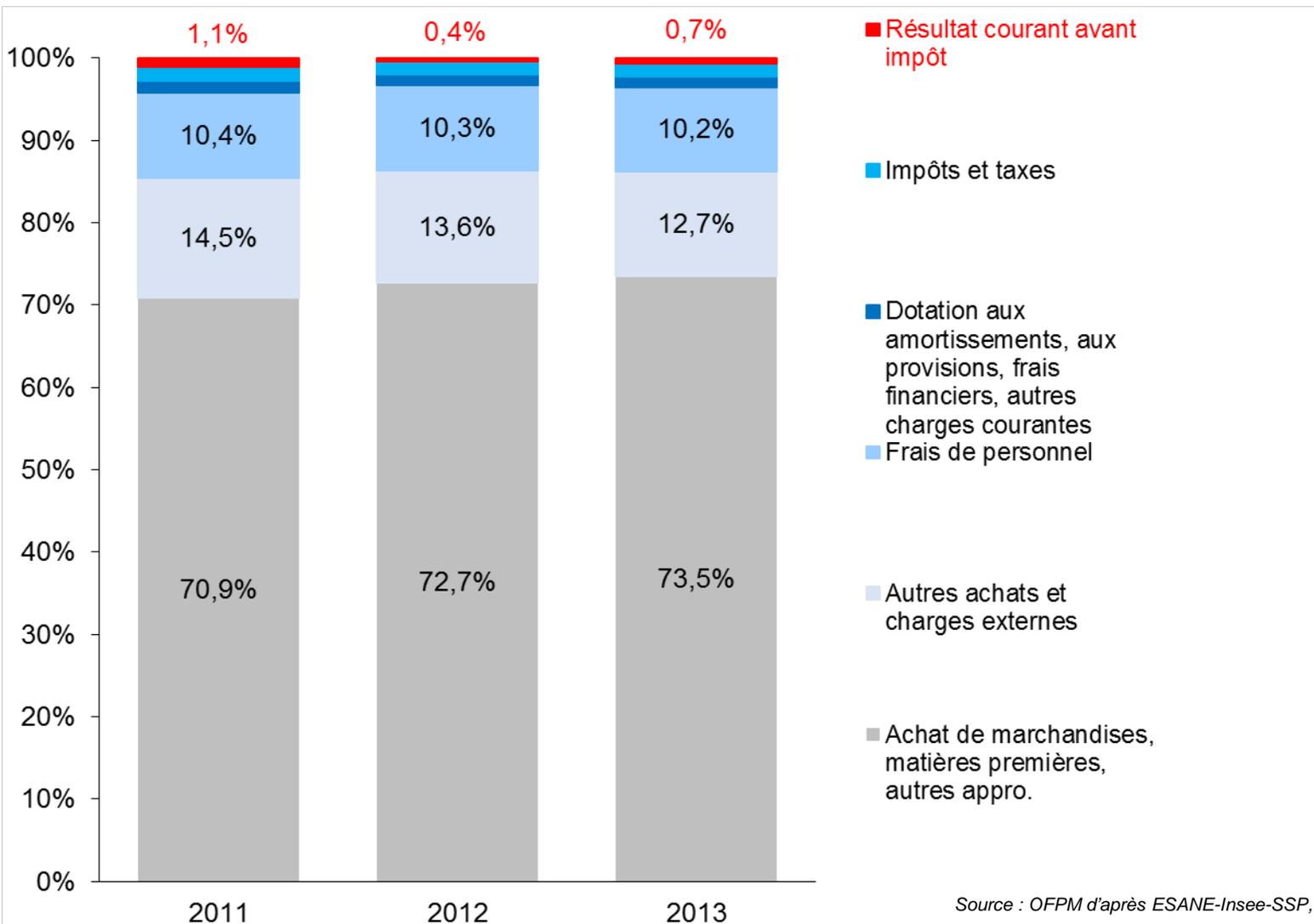
De 2014 à 2015 1^{er} semestre :

Baisse de 22 cts du coût d'achat en partie transmise dans le prix moyen de vente : -19 cts

Source : OFPM d'après FranceAgriMer, panel de sociétés

Compte de l'industrie d'abattage-découpe de bovins

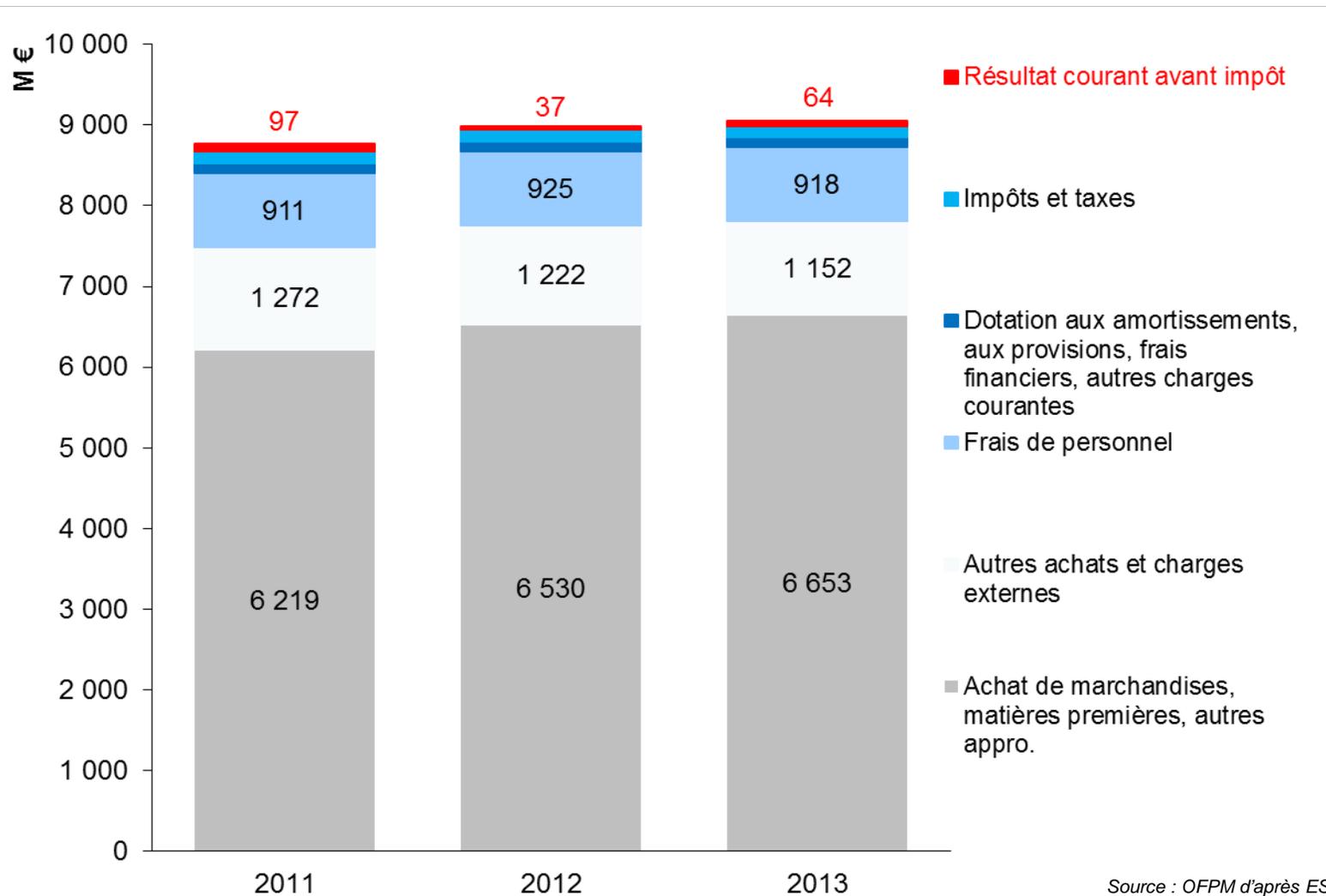
Structure du CR secteur « transformation et conservation des viandes de boucherie- dominante bovins »



Source : OFPM d'après ESANE-Insee-SSP, traitement SSP

Compte de l'industrie d'abattage-découpe de bovins

Structure du CR secteur « transformation et conservation des viandes de boucherie- dominante bovins »

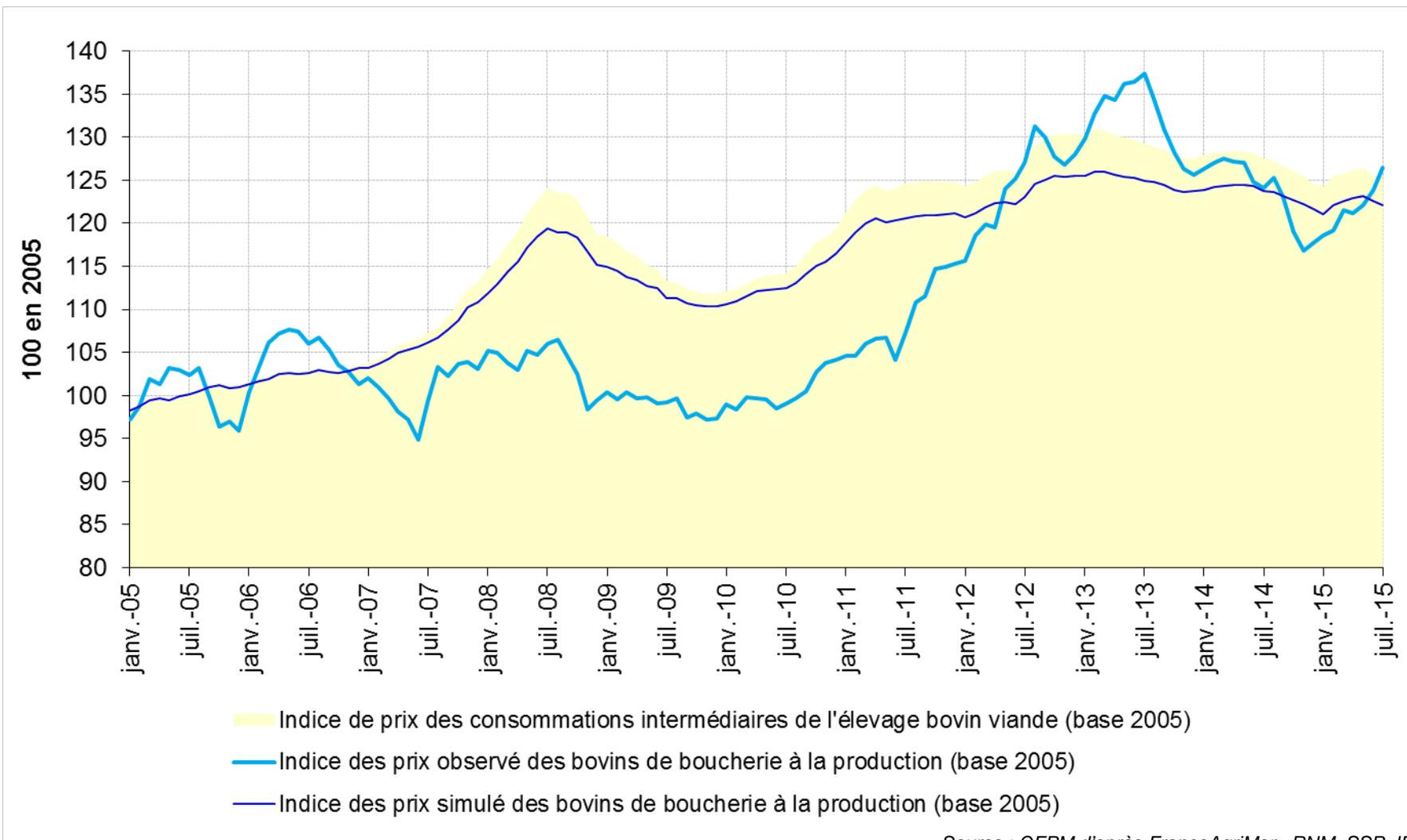


Source : OFPM d'après ESANE-Insee-SSP, traitement SSP

- ❑ Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- ❑ Méthode générale
- ❑ La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits
- ❑ Décomposition des prix au détail
- ❑ Coût de production en élevage bovin viande
- ❑ Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins
- ❑ Comptes du rayon boucherie des GMS
- ❑ **Prix simulés**
- ❑ Conclusion

Prix simulés

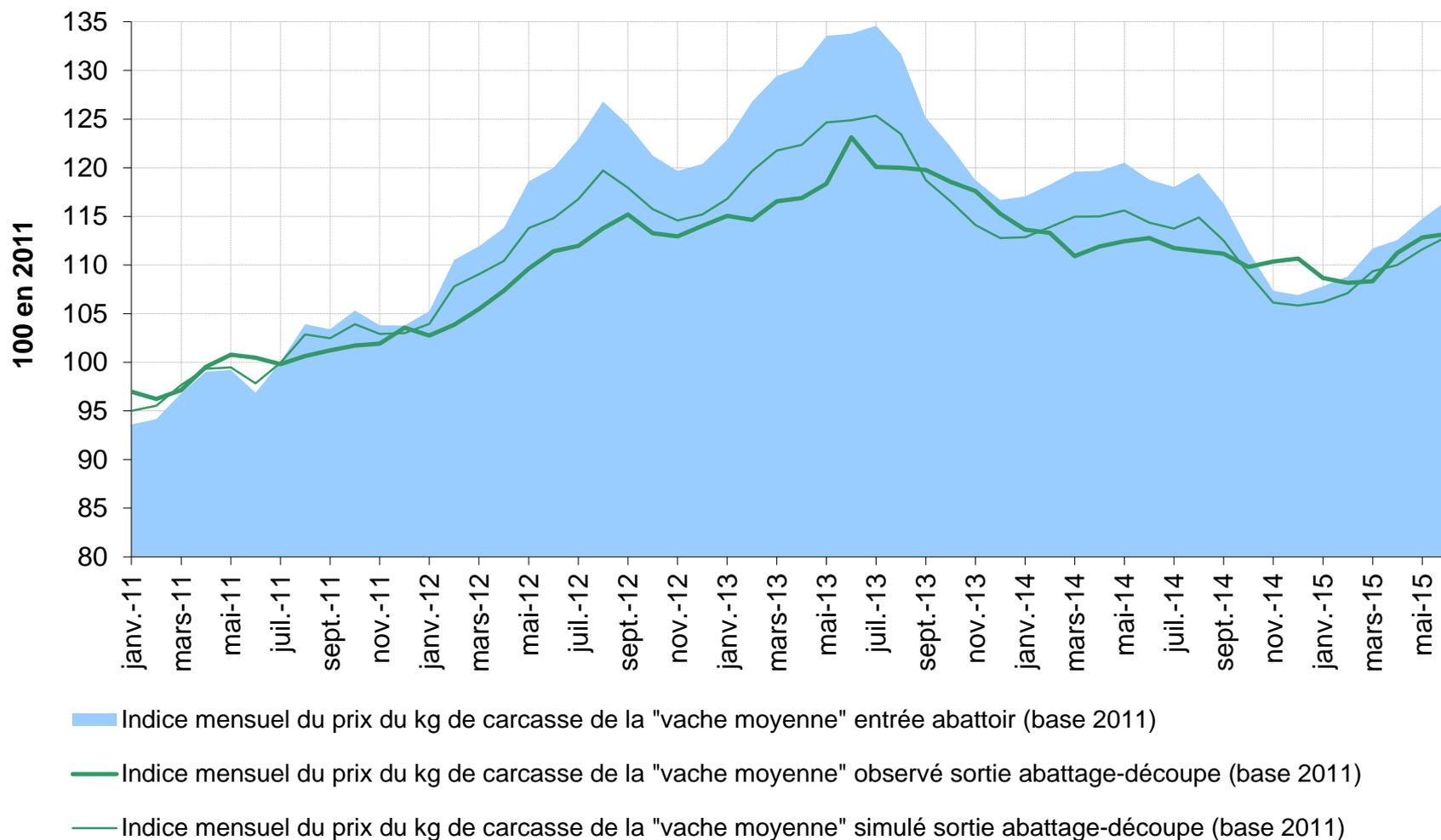
Prix des CI en élevage bovin viande spécialisé et prix des gros bovins entrée abattoir



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, RNM, SSP, IDELE, INSEE

Prix simulés

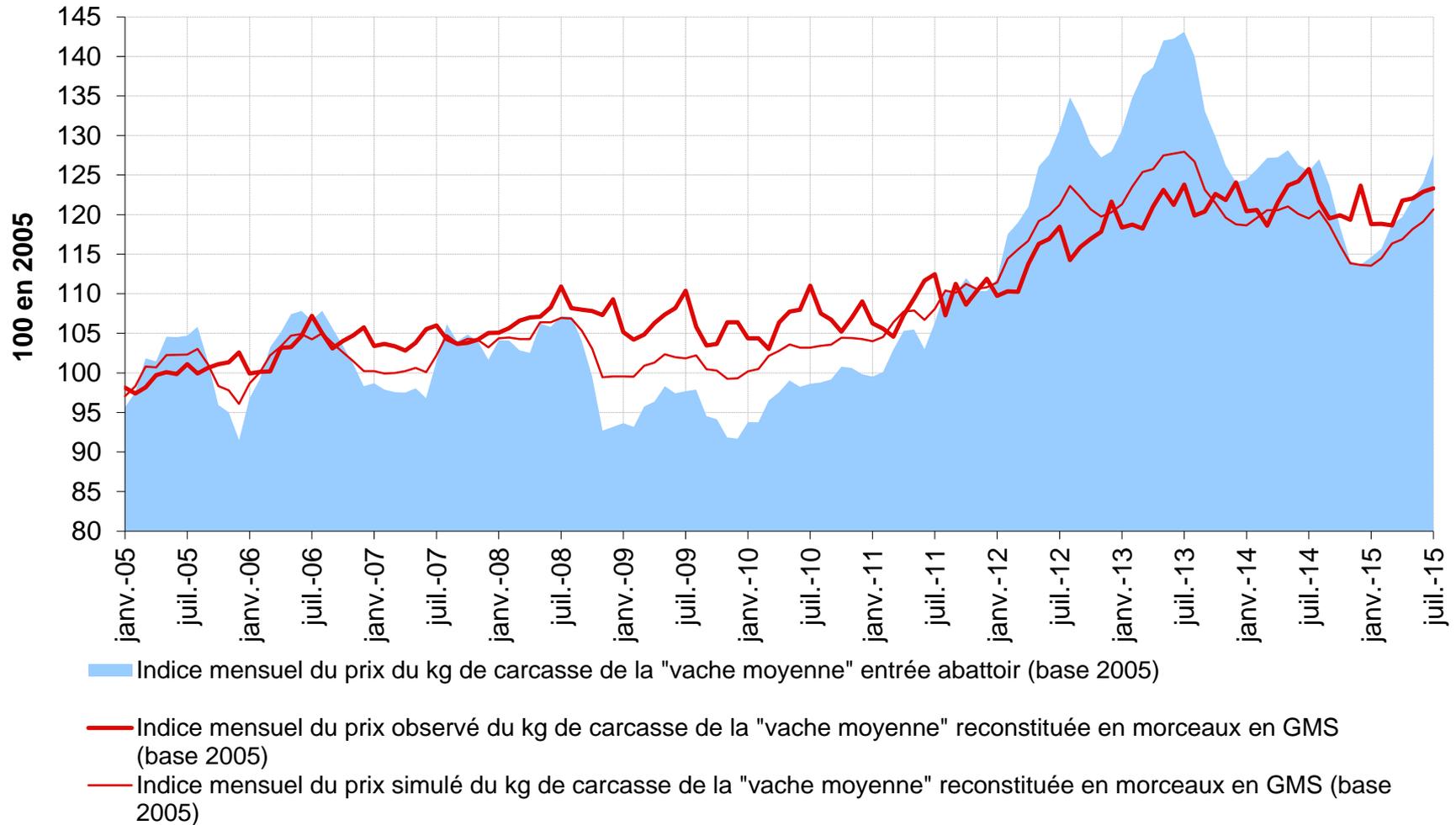
Prix des gros bovins entrée abattoir et prix sortie abattage-découpe



Source : OFPM d'après FranceAgriMer, RNM, SSP, Culture Viande et FNICGV, INSEE

Prix simulés

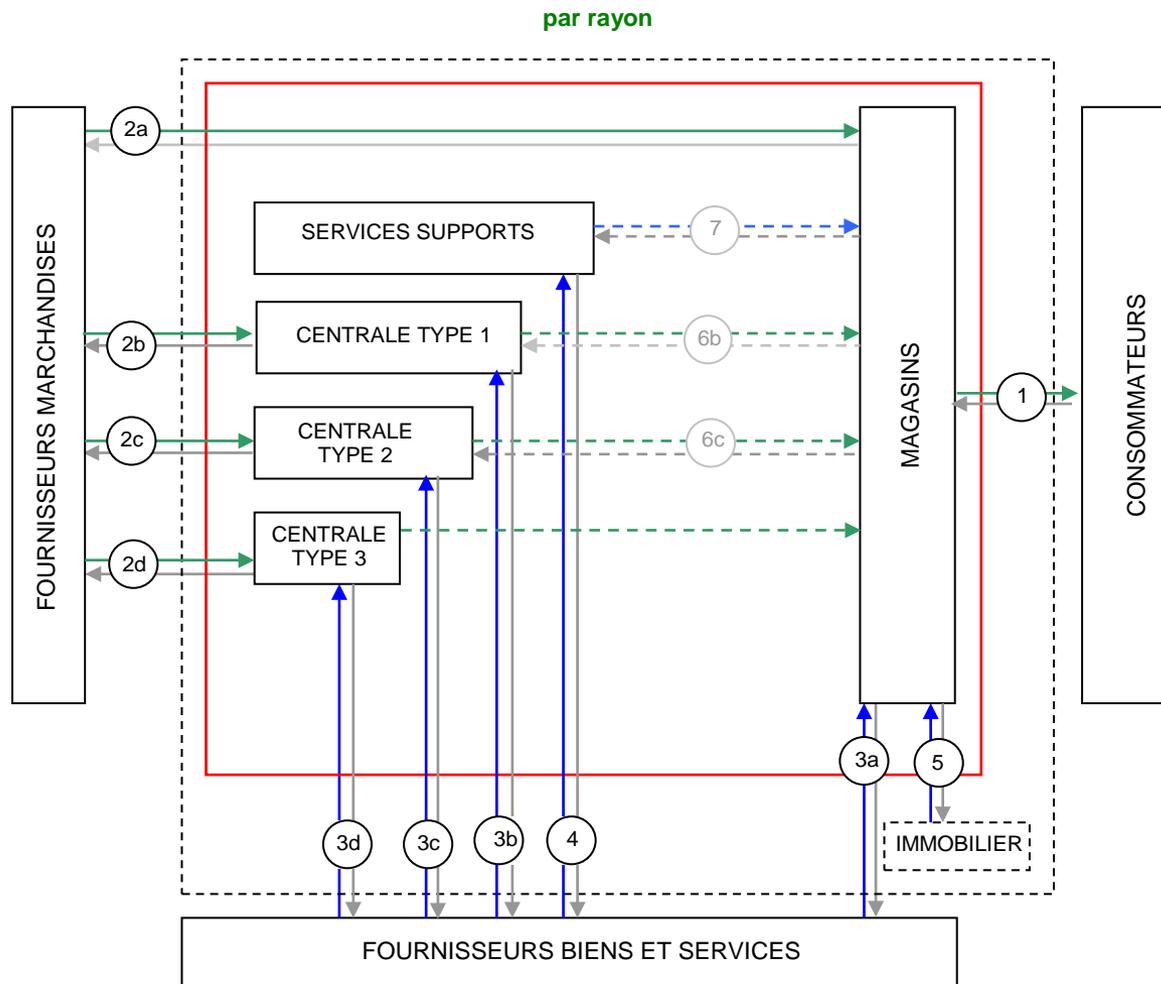
Prix de la carcasse entrée abattoir et prix en GMS



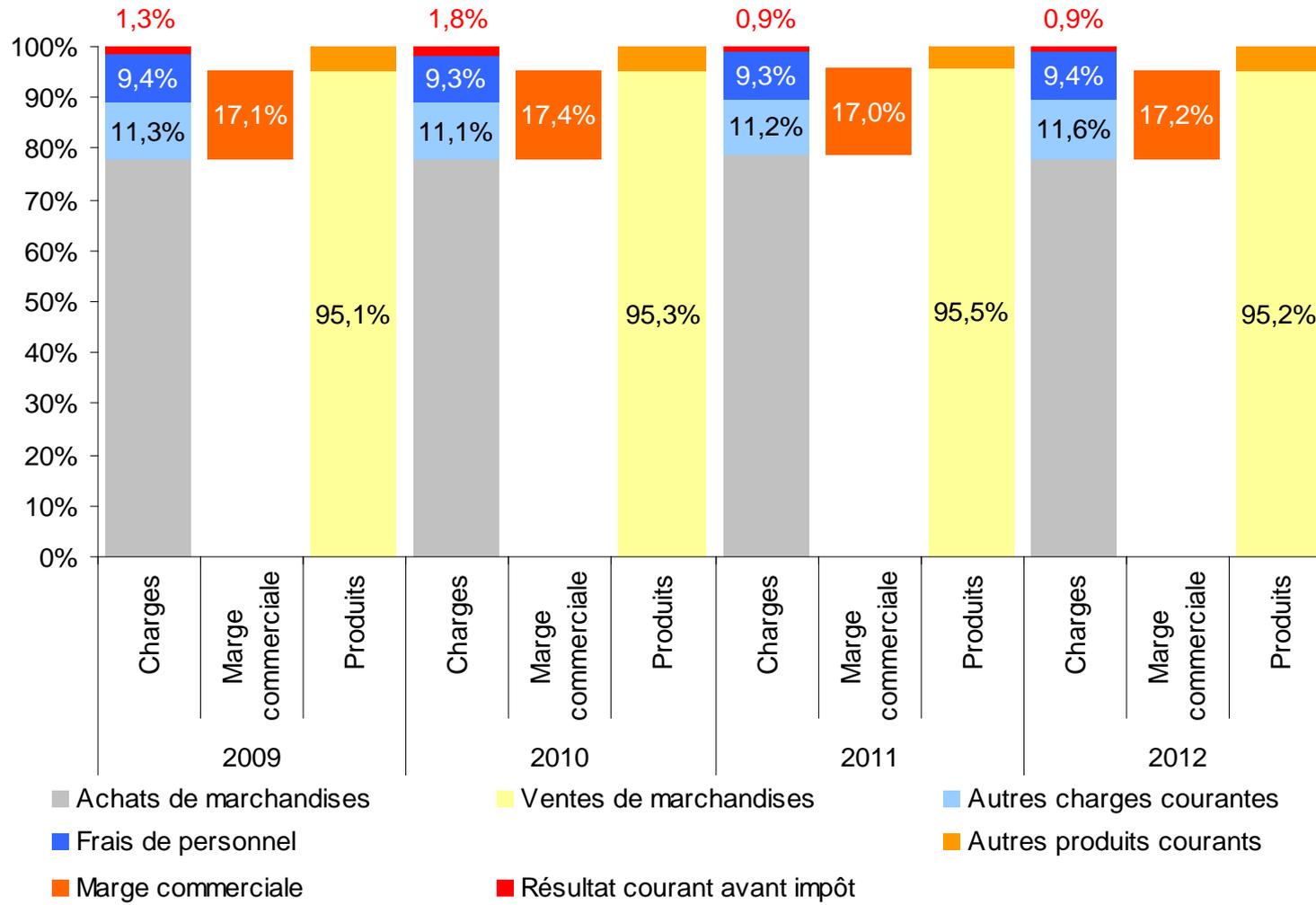
Source : OFPM d'après FranceAgriMer, RNM, SSP, INSEE, Kantar Worldpanel

- Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- Méthode générale
- La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits
- Décomposition des prix au détail
- Coût de production en élevage bovin viande
- Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins
- Comptes du rayon boucherie des GMS
- Prix simulés
- Conclusion

Comptes du rayon boucherie des GMS : source, méthode



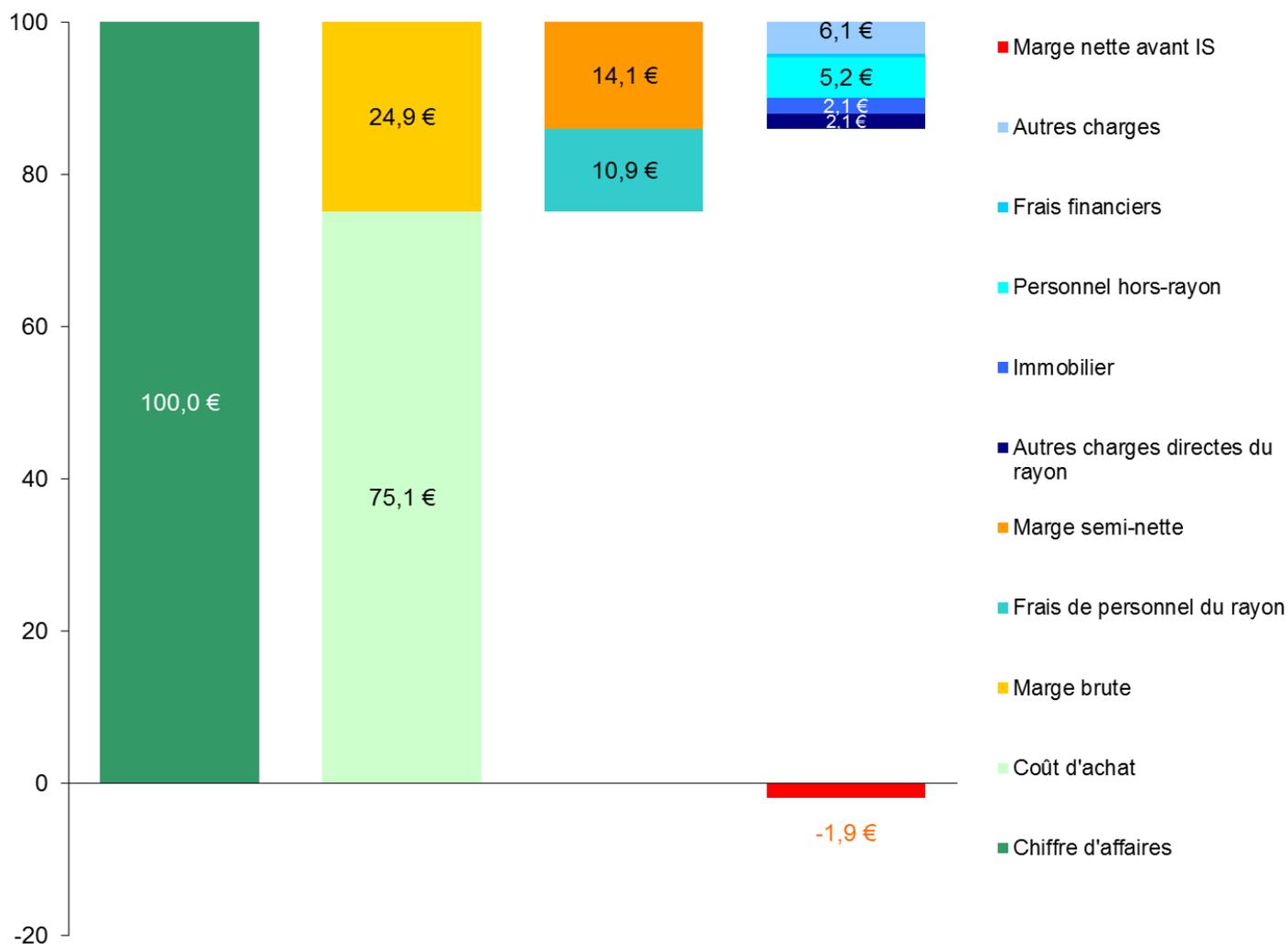
Comptes du rayon boucherie des GMS / cadrage : ensemble du secteur GMS



Sources : OFPM d'après Insee, Esane

Comptes du rayon boucherie des GMS pour 100 € de CA

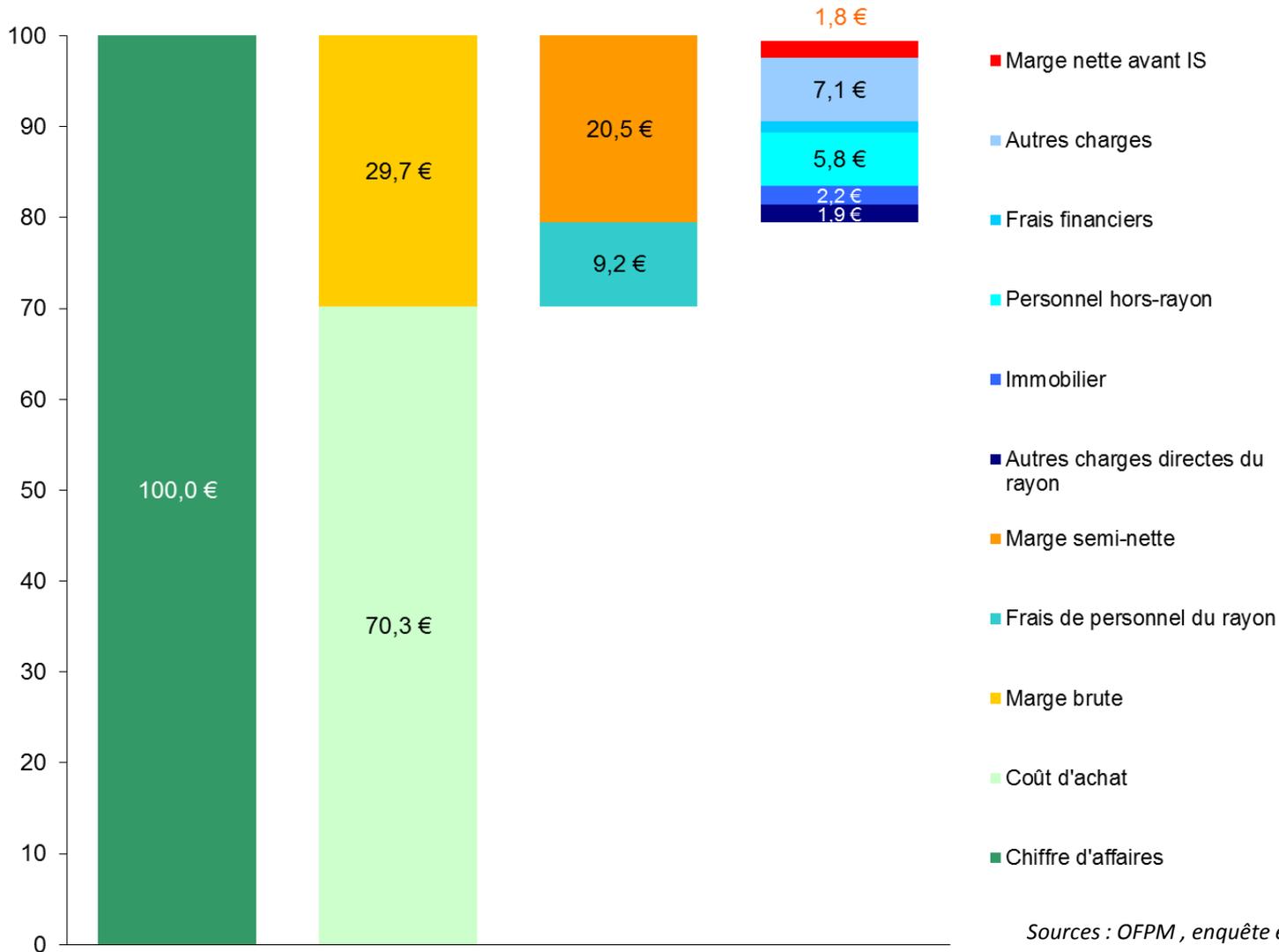
2013



Comptes du boucherie des GMS

Comparaison avec tous rayons frais pour 100 € de CA

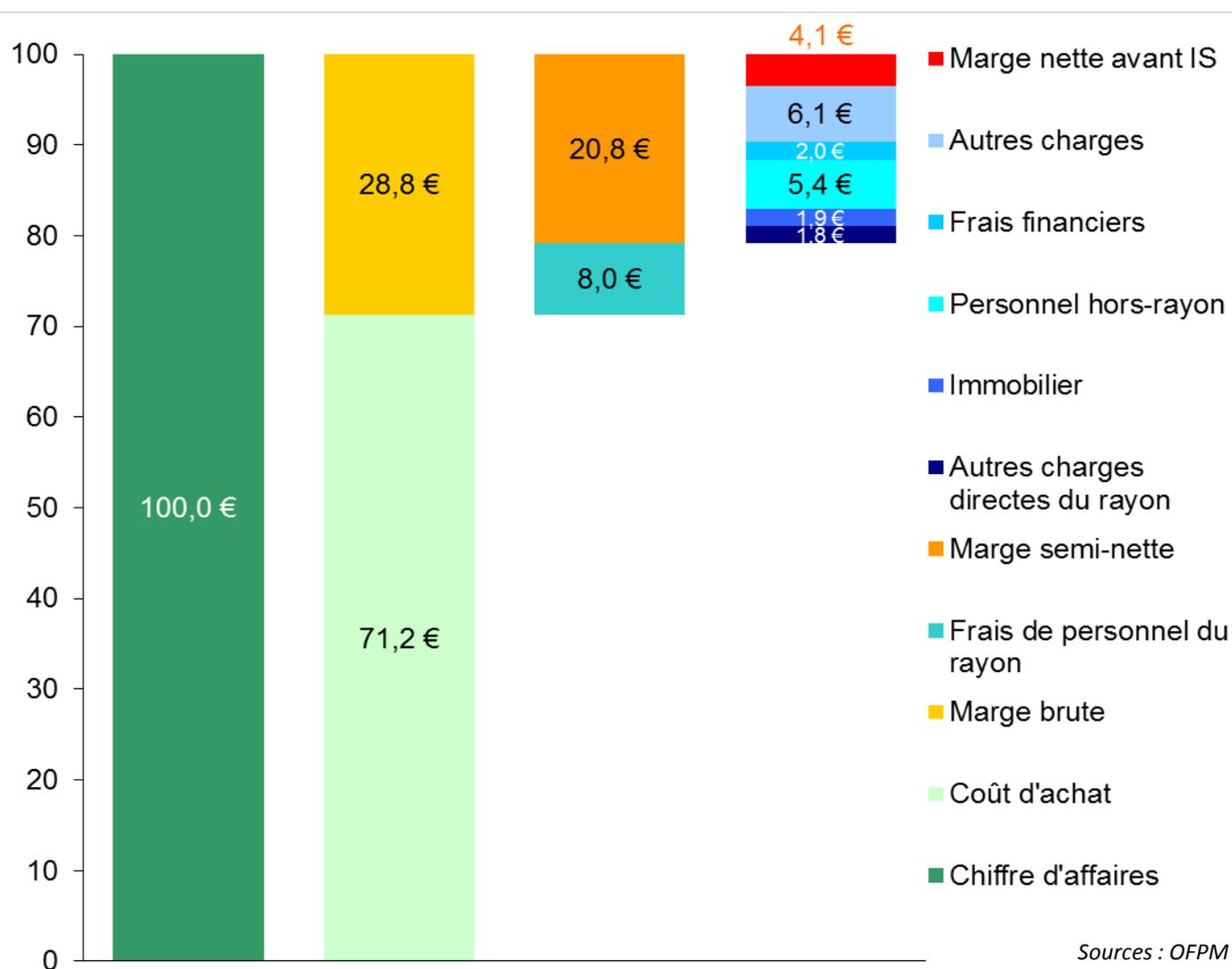
2013



Sources : OFPM , enquête et entretiens dans les enseignes

Comptes du boucherie des GMS

Ensemble « rayons frais carnés » pour 100 € de CA



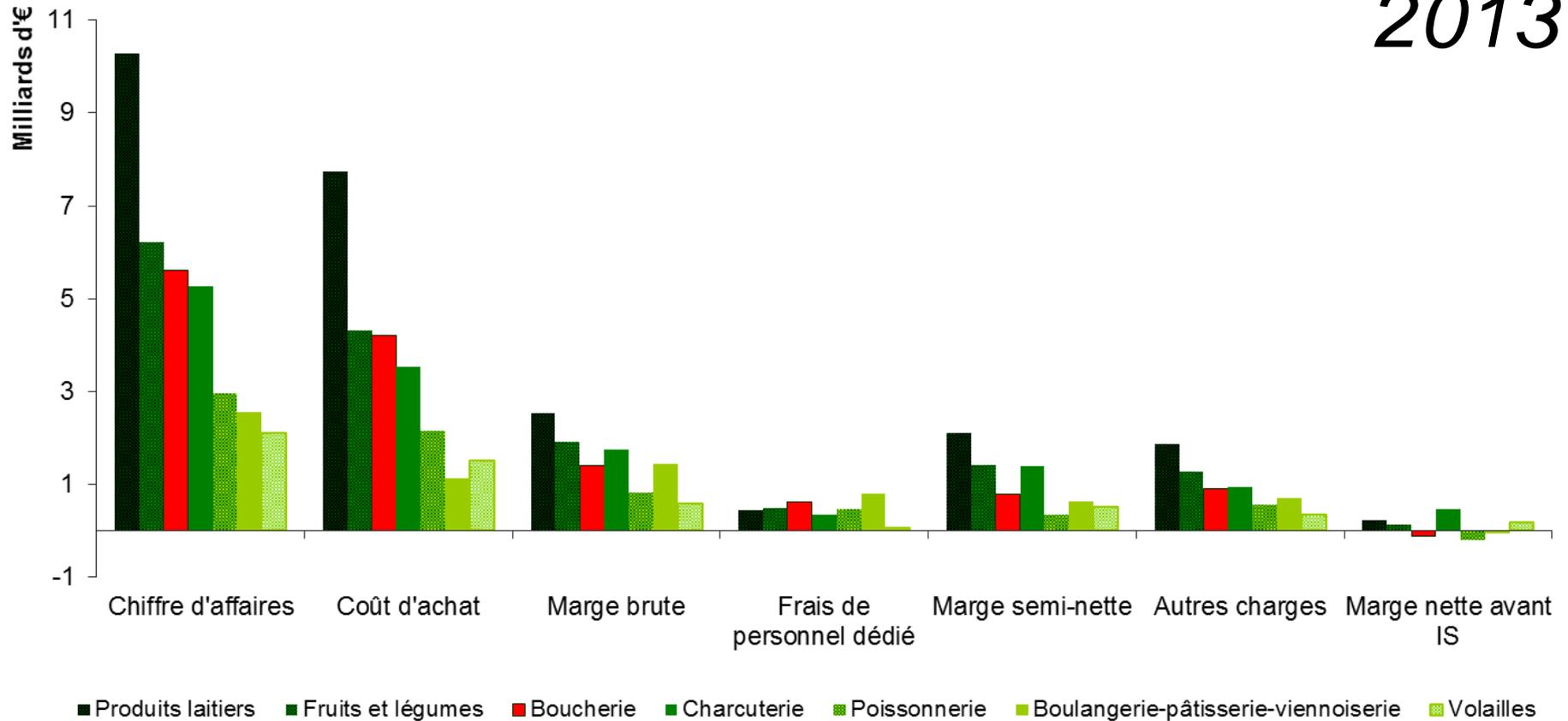
2013
Boucherie
 + *Charcuterie*
 + *Volailles*

Sources : OFPM, enquête et entretiens dans les enseignes

Comptes du rayon boucherie des GMS

Comparaison avec tous rayons frais

2013



Sources : OFPM, enquêtes et entretiens dans les enseignes

- ❑ Création, contexte, objectifs et moyens de l'observatoire
- ❑ Méthode générale
- ❑ La Filière Viande Bovine : opérateurs et circuits
- ❑ Décomposition des prix au détail
- ❑ Coût de production en élevage bovin viande
- ❑ Comptes des industries de l'abattage-découpe de bovins
- ❑ Comptes du rayon boucherie des GMS
- ❑ Prix simulés
- ❑ **Conclusion**