

Section 1 – Viande porcine et charcuterie

1. CIRCUITS DE TRANSFORMATION ET DE COMMERCIALISATION EN FILIÈRE PORCINE

Les **abatteurs-découpeurs** ont une activité d'abattage, de découpe et de fabrication.

Les **découpeurs spécialisés** n'ont pas d'activité d'abattage ; leur métier principal est la découpe.

Les **grossistes en viande fraîche** ont une activité de négoce de viande de porc fraîche. Ils **dépendent parfois d'un groupe d'abattage-découpe**. Certains d'entre eux ont également une activité industrielle de découpe.

Les **industriels de la 2^e transformation** fabriquent des produits de charcuterie-salaison et des plats préparés à base de viande.

Les **grossistes en produits alimentaires finis** achètent des produits finis aux industriels français et étrangers pour les mettre à disposition des circuits de commerce de détail et jouent également un rôle dans l'exportation. Leur place exacte dans la filière n'a pas pu être particulièrement précisée et n'est donc pas détaillée sur le schéma récapitulatif des flux (Schéma 7).

Les **bouchers et charcutiers artisanaux** ont pour métier principal le commerce de viande fraîche et de produits transformés à base de viande. Dans cette catégorie, sont également pris en compte les marchés forains. En général, ce sont des structures de moins de 10 salariés. Ces **opérateurs exercent également une activité d'élaboration (découpe et transformation) de la viande**. Les bouchers n'ont, en principe, qu'une activité de découpe et de vente de viande fraîche ; ils fabriquent cependant quelques produits transformés (saucisses fraîches, pâtés). Les charcutiers produisent des produits transformés.

Les opérateurs de la **grande distribution** jouent un rôle majeur dans la vente au détail de produits finis.

Dans le circuit de la **viande de porc frais pour le rayon boucherie**, les GMS réalisent rarement la découpe. Les pièces de viande de porc frais **qu'ils** achètent aux opérateurs de la découpe et aux grossistes sont principalement des longes. Les morceaux issus de la longe représentent 85 % de la viande de porc consommée fraîche (hors élaborés) **en grande distribution, d'après Kantar Worldpanel**.

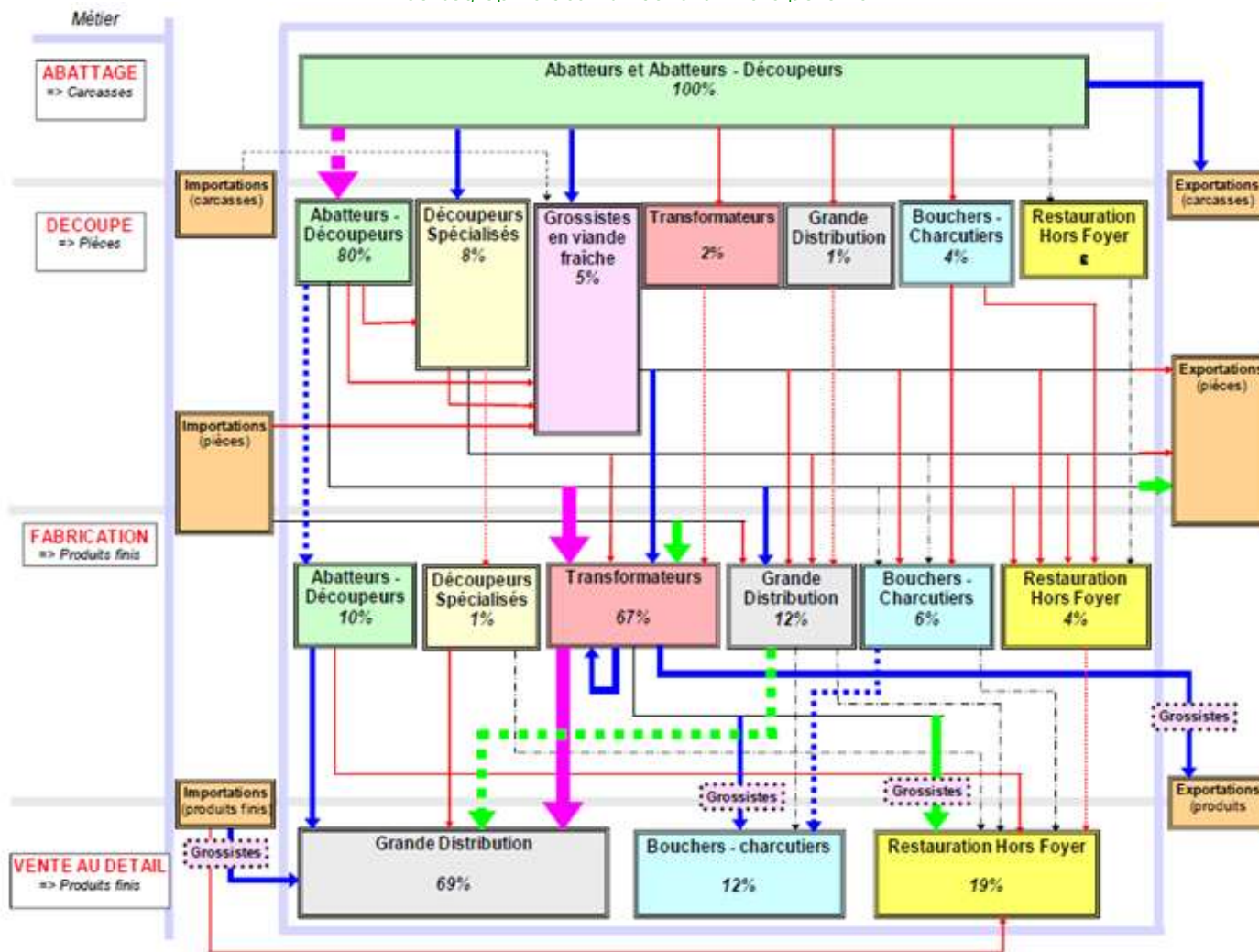
Les produits finis (viande fraîche en portions consommateurs) peuvent être achetés à des opérateurs industriels : **on parle d'unité de vente consommateur industrielle (UVCI)**. Les UVCI se sont fortement développées ces dernières années, répondant ainsi aux attentes de la grande distribution (traçabilité, réduction des ventes à la coupe au profit du libre-service...). Ces UVCI représentent environ 20 % des ventes de viande de porc fraîche des enseignes.

Les distributeurs élaborent eux-mêmes une partie des produits de porc frais **qu'ils** commercialisent, notamment en élaborant et en conditionnant des côtes et des rôtis de porc à partir de longes achetées aux industriels. Ils sont mis en vente en libre-service et appelés des « *unités de vente consommateur - magasins* » (UVCM).

Dans le circuit des **produits du rayon charcuterie**, les distributeurs s'approvisionnent principalement en produits prêts à être proposés au consommateur en libre-service auprès des industriels. **S'agissant du jambon cuit, en 2021, 80 %** des volumes vendus en hyper et supermarchés le sont désormais en libre-service et 20 % au rayon à la coupe, une petite partie des portions en libre-service pouvant être toutefois préparées en magasin à partir de jambons entiers. **L'option** retenue pour le jambon cuit est de définir la formation du prix pour la catégorie vente en libre – service uniquement, en UVCI.

Schéma 7

Cartographie des flux dans la filière porcine



Source : Ifip

Cette cartographie propose un schéma d'ensemble des flux. Les volumes (exprimés en % de la quantité totale traitée par les opérateurs français de la filière à chaque niveau de métier) sont donnés à titre indicatif et expriment des ordres de grandeur.

Une partie des produits finis destinés aux marchés de consommation finale et à l'exportation transite par des grossistes, dont la part n'est pas indiquée.

Les grossistes en viande fraîche ont une activité de négoce de viande de porc fraîche. Ils dépendent parfois d'un groupe d'abattage-découpe (ils achètent alors des carcasses), mais à l'inverse des découpeurs spécialisés, apportent peu d'élaboration aux pièces qu'ils traitent.

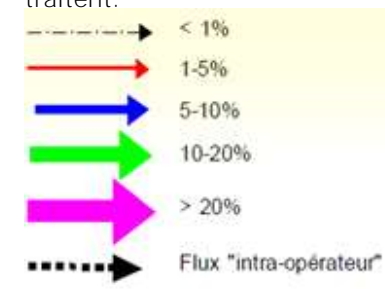
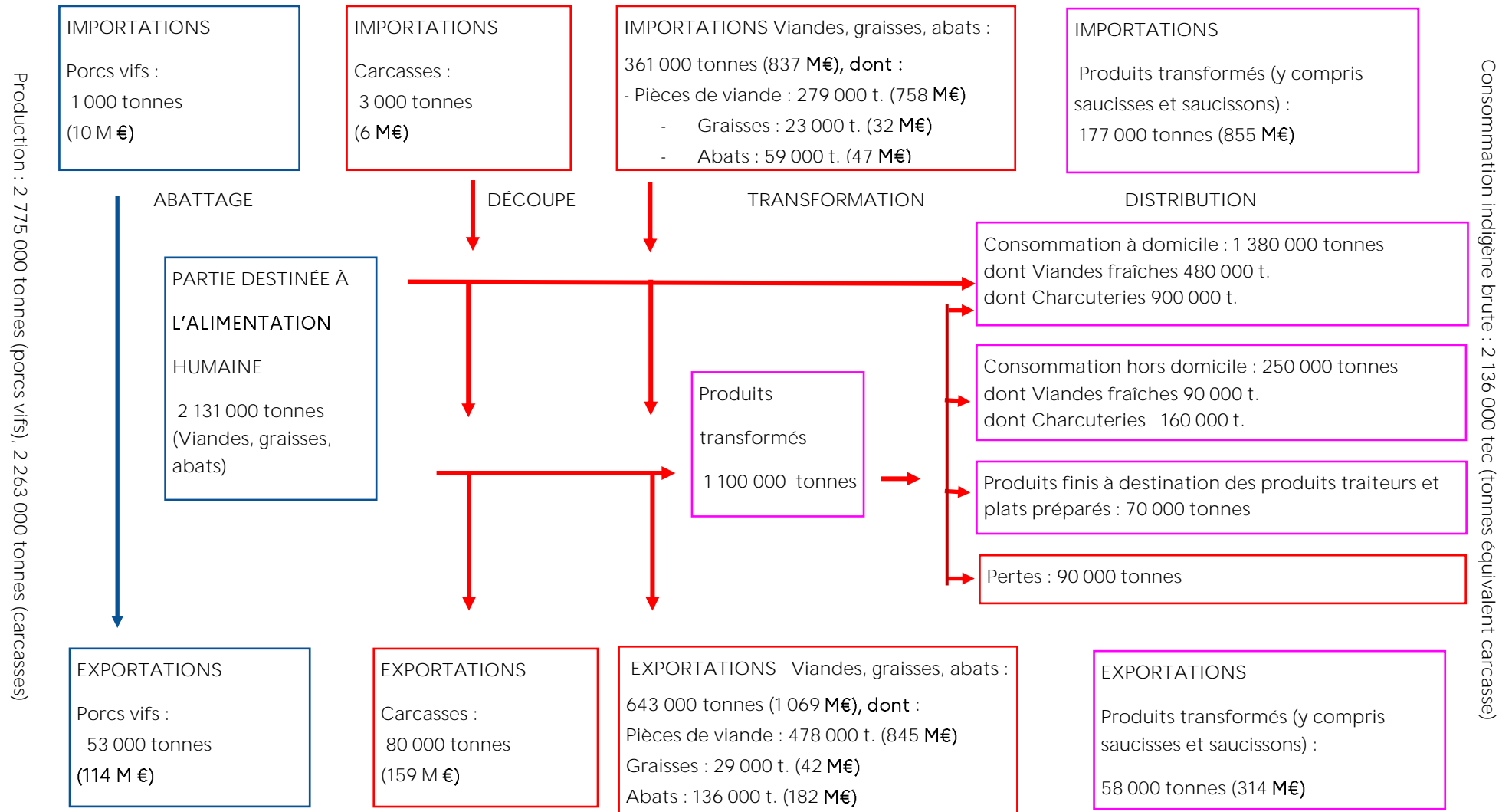


Schéma 8

Bilan des flux dans la filière porcine en 2019



Sources : FranceAgriMer d'après IFIP (étude « Panorama de la consommation du Porc » réalisée pour FranceAgriMer par l'IFIP), SSP, douane française, Fict

2. DONNÉES ET MÉTHODES SPÉCIFIQUES DE LA DÉCOMPOSITION DES PRIX AU DÉTAIL POUR LA FILIÈRE PORCINE

2.1. Filière porc frais

La viande de porc frais commercialisée en GMS est principalement issue d'une seule pièce : la longe. C'est la partie dorsale de la carcasse de porc située entre l'échine et le membre postérieur. La longe est vendue au détail en rayon boucherie sous la forme de quatre principaux articles (tels que désignés dans Kantar Worldpanel) : la côte de porc, le rôti de porc, l'escalope de porc et le filet de porc. L'Observatoire a donc choisi de retenir ces produits pour le suivi de la commercialisation de la viande de porc frais.

Les sources de prix utilisées par l'Observatoire sont :

- pour le porc à la production agricole : la cotation nationale de la carcasse de porc charcutier classe S entrée-abattoir (FranceAgriMer - Réseau des nouvelles des marchés, dit RNM) ;
- pour la pièce de longe sortie industrie d'abattage-découpe : les cotations des pièces de porc sur le marché de Rungis (FranceAgriMer - Réseau des nouvelles des marchés) majorées des frais de livraison pour l'ensemble des morceaux, diminuées par une ristourne sur le prix de vente franco le cas échéant ;
- pour les UVCI : l'enquête de l'Insee réalisée pour l'Observatoire sur les prix moyens sortie industrie pour les grandes et moyennes surfaces (GMS). Cette enquête ne porte toutefois que sur deux produits : les côtes et les rôtis ;
- pour les prix au détail en GMS : les achats en valeur et en volume du panel de consommateurs Kantar Worldpanel permettent de calculer un prix pour chacun des quatre principaux articles de boucherie issus de la longe (côte, rôti, escalope et filet).

L'Observatoire réalise la décomposition du prix au détail d'une « longe UVCM » reconstituée par l'ensemble de ces quatre produits (côte, rôti, escalope et filet), pondérés par leurs quantités achetées respectives.

Les coefficients de pondération sont calculés sur la dernière année complète disponible au moment des calculs pour l'ensemble de la période suivie. Ceci permet de comparer le prix moyen d'une année sur l'autre pour cette longe, dont la composition reste homogène et très proche de celle de la période actuelle.

Par ailleurs, la saisonnalité de la consommation est prise en compte au travers des coefficients de pondération fixés pour un mois donné et identiques quelle que soit l'année présentée dans la décomposition du prix au détail.

Dans ce mode « longe UVCM », les produits issus de l'abattage-découpe et livrés aux GMS sont des longes entières. La découpe de cette longe par les détaillants ayant des rendements différents selon l'article (côte, rôti, filet, escalope), la valeur nécessaire sortie abattage-découpe par kg d'article final en GMS diffère selon qu'il s'agit de côtes, de rôtis, de filets ou d'escalopes.

En mode « longe UVCI », la décomposition du prix au détail porte uniquement sur les deux articles : côte et rôti¹. Ces deux produits sont suivis combinés « ensemble côte – rôti », puis séparément, dans les proportions des quantités achetées observées chaque mois dans la dernière année, prise pour référence.

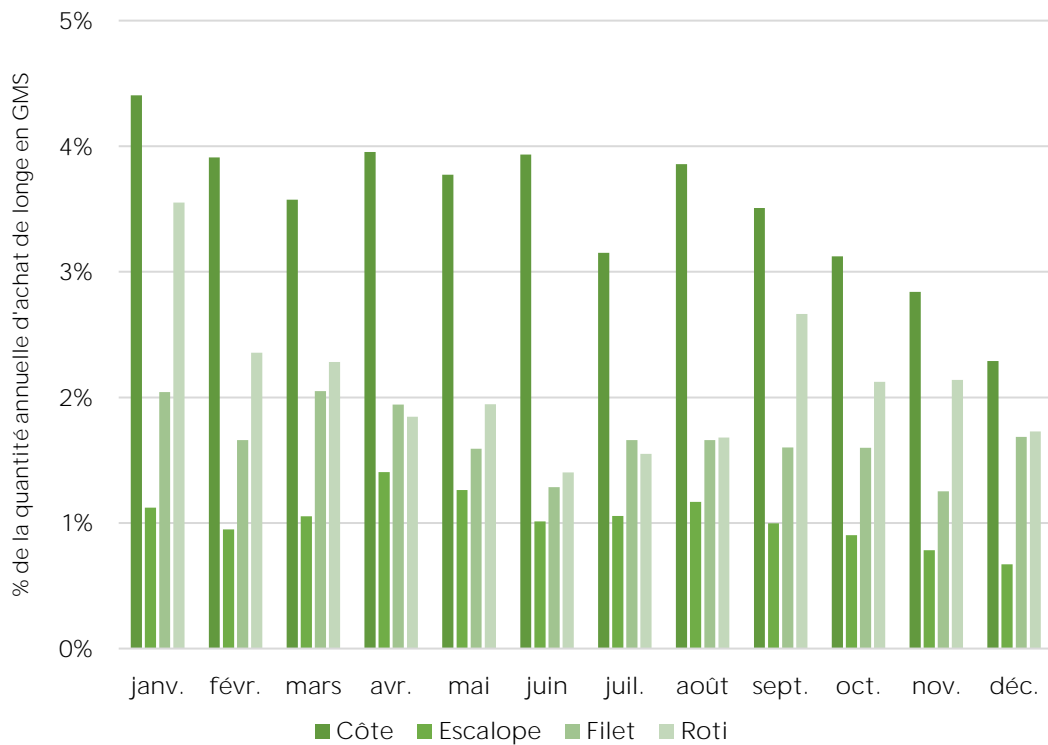
La valeur de la matière première entrée-abattoir pour un kg de produit de longe vendu au détail n'est pas le prix du kg de carcasse entrée-abattoir (laquelle carcasse donnant des pièces de valorisations différentes). En effet, à ce prix doivent être appliqués les rendements de

¹ L'enquête de l'Insee pour l'Observatoire sur les prix moyens sortie industrie ne portant que sur ces deux articles.

transformation et le rapport entre la valeur de la carcasse entrée-abattoir et la valeur de l'ensemble des valorisations [Mainsant, Porin, 2002].

Graphique 23

Saisonnalité des achats d'articles de longe de porc au détail en GMS (exemple 2021)



Source : Kantar Worldpanel

Le Graphique 23 ci-dessus présente la répartition par morceau (escalope, côte, rôti et filet) des quantités achetées mensuellement sur le total des quantités achetées annuellement en 2021.

2.2. Filière charcuterie de porc

La carcasse de porc est commercialisée pour 70 % sous forme de produits transformés. Le jambon cuit représente le volume le plus important parmi ces produits vendus en GMS (environ le quart).

Sauf exception (cas du confinement en 2020), la **consommation de jambon cuit s'avère peu saisonnière**. Pour le calcul des prix moyens annuels, les prix moyens mensuels (source : Kantar Worldpanel) ont été pondérés **par les pourcentages mensuels du volume annuel d'achat observé en dernière année**.

Les sources de prix utilisées par l'Observatoire sont :

- pour le porc à la production agricole : la cotation nationale de la carcasse entrée-abattoir (FranceAgriMer - Réseau des nouvelles des marchés) ;
- **pour la pièce de jambon sortie industrie d'abattage-découpe** : la cotation des pièces de porc au marché de Rungis (FranceAgriMer - Réseau des nouvelles des marchés)² ;
- pour le jambon cuit supérieur sortie industrie : **l'enquête de l'Insee réalisée pour l'Observatoire sur les prix moyens du jambon cuit supérieur UVCI MN ou MDD sortie industrie à destination des grandes et moyennes surfaces** ;
- pour les prix au détail en GMS : les achats en valeur et en volume de Kantar Worldpanel, pour le jambon cuit vendu en libre-service (MN et MDD).

La valeur de la matière première entrée-abattoir pour un kg de produit de jambon vendu au **détail n'est pas le prix du kg de carcasse de porc entrée-abattoir** (laquelle carcasse donnant des pièces de valorisations différentes). En effet, à ce prix doivent être appliqués les rendements de transformation et le rapport entre la valeur de la carcasse entrée-abattoir et la **valeur de l'ensemble des valorisations [Mainsant, Porin, 2002]**.

Les données disponibles **au stade détail permettent d'affiner le produit suivi en ciblant le jambon cuit vendu en libre-service³ et en distinguant les marques nationales (MN) des marques de distributeur (MDD)**. La répartition MN/MDD de ces jambons correspond à celle observée pour le circuit hyper et supermarché lors de la dernière année complète disponible. En outre, cette proportion MN/MDD est reproduite au stade sortie industrie, en utilisant les prix sortie industrie calculés à partir des données Insee (cf. références de prix moyen de vente par **l'industrie aux enseignes de GMS**, chapitre 1 – méthode générale).

Un biais est toutefois à noter : les données Insee ciblent les jambons cuits *supérieurs* UVCI, or **Kantar Worldpanel suit l'ensemble des jambons cuits en libre-service**. Ce biais semble cependant limité. Le jambon cuit supérieur représente plus de 80 % de la production française.

Par ailleurs, le groupe de travail « porc & volaille » **a identifié comme sujet d'approfondissement celui de la progression des produits importés dans la consommation française en GMS**. Il sera expertisé prochainement notamment pour savoir si le phénomène concerne des produits **avant ou après transformation, et s'il est pertinent d'en tenir compte dans les modèles de l'Observatoire**.

² FranceAgriMer élabore et diffuse également un indice du prix d'achat de la pièce de jambon par les industriels de la charcuterie à leurs fournisseurs.

³ Le détail dont FranceAgriMer dispose au sein du panel Kantar Worldpanel concernant les jambons « à la coupe » ne permet pas de connaître la proportion MN / MDD pour ce produit. Il est donc écarté. Par ailleurs cette dernière catégorie est quantitativement plutôt en recul (20 % des volumes en 2021).

3. DÉCOMPOSITION EN MATIÈRE PREMIÈRE ET MARGES BRUTES DES PRIX AU DÉTAIL EN GMS DE LA VIANDE PORCINE ET DU JAMBON CUIT

En 2023, le marché du porc a été marqué par un net recul du cheptel dans l'Union européenne et en France. Ce recul du cheptel a été suivi assez logiquement d'une baisse des abattages français de 5 %.

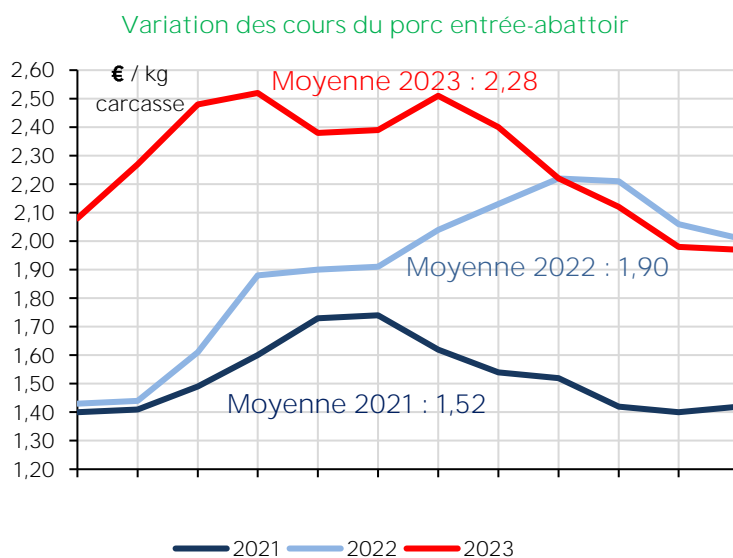
Face au recul de l'offre et à une inflation alimentaire de 12 %, la demande en France a eu tendance elle-même à se tasser au cours de l'année 2023. Les achats des ménages en France pour leur consommation à domicile, évalués par Kantar Worldpanel, sont en net recul en volume aussi bien sur le porc frais que sur les élaborés et les produits de charcuterie. La consommation globale évaluée par bilan est en baisse de 4 %.

Les marchés à l'export sont assez atones en 2023. Les exportations en volume de la France sont en reflux, avec en particulier une forte baisse de la demande chinoise.

3.1. Prix et indicateurs de marges brutes en filière porc frais : produits de longe en UVCM

Ces dernières années, les cotations du porc ont été en lien direct avec les évolutions de la demande, en particulier celles des importations chinoises). Mais depuis 2022, c'est l'offre (ou le manque d'offre) qui devient le facteur prédominant. Avec le recul de la production européenne et la baisse des volumes disponibles qui en découle, le prix moyen du porc classe S s'est établi au niveau record de 2,28 €/kg, soit une hausse de 20 % par rapport à 2022. Cette forte progression du prix du porc s'est traduite par une augmentation de la part du coût du porc entrée abattoir dans la décomposition du prix de vente au consommateur pour tous les produits porcins suivis par l'Observatoire.

Graphique 24



Source : FranceAgriMer, Réseau des Nouvelles des Marchés

L'indicateur de marge brute de l'industrie d'abattage-découpe sur la viande fraîche vendue aux GMS a longtemps été marqué par de faibles variations, avec une répercussion presque immédiate et quasi intégrale des variations de prix du porc vif sur le prix des pièces vendues par les abatteurs. Toutefois, l'indicateur de marge brute de ce maillon s'accrut jusqu'en 2018. Depuis, il semble jouer un rôle de « tampon », amortissant pour partie les hausses du coût entrée-abattoir (ainsi en 2022), et se reconstituant en revanche lorsque la valeur de la carcasse se replie (ainsi en 2021).

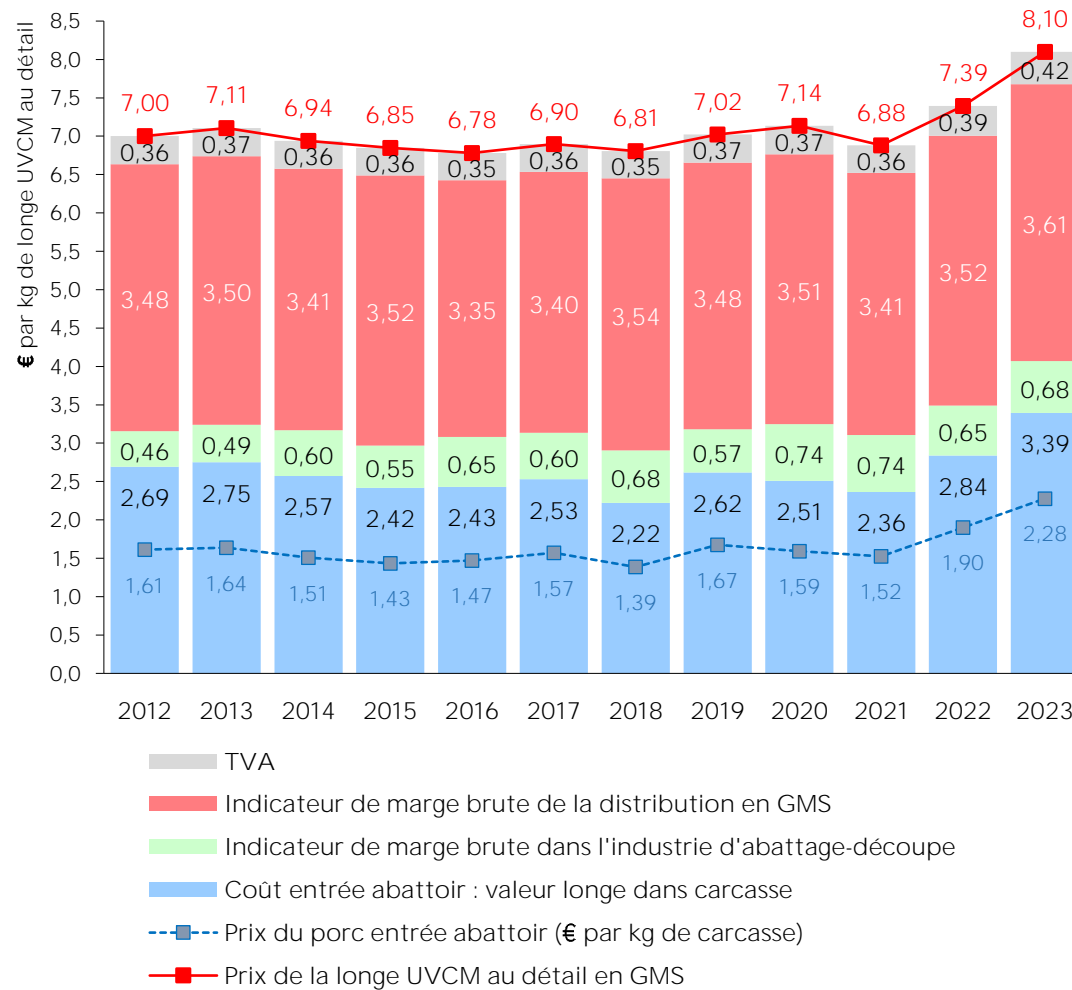
L'indicateur de marge brute des GMS doit couvrir les coûts de dernière transformation et de conditionnement du produit, s'agissant d'UVCM. Il est assez fluctuant en valeur, mais relativement plus stable en pourcentage, à l'exception de 2022 et 2023, où, du fait de la forte hausse du prix au détail, sa hausse limitée en valeur absolue se traduit par une baisse en pourcentage.

En moyenne annuelle (Graphique 25Erreur ! Source du renvoi introuvable.), la forte hausse du prix du porc à l'entrée de l'abattoir en 2023 par rapport à 2022 se traduit par celle du coût calculé de la matière première de la longe.⁴. L'indicateur de marge brute de l'abattage-découpe amortit quelque peu cette progression, avec une marge en hausse de 3 centimes/kg, donc une reconstitution partielle de la marge brute industrie. De même qu'en 2022, le maillon de la distribution fait encore progresser fortement sa marge brute en 2023 (+ 9 centimes/kg). Cette évolution est logique compte tenu que la distribution doit assumer des charges de main d'œuvre pour la fabrication des produits UVCM. Ainsi, le prix moyen pondéré au détail des quatre principaux produits de longe progresse de 71 centimes/kg en 2023, soit + 9,6 % par rapport à 2022 et + 17,7 % depuis 2021.

⁴ On rappelle que la valeur de matière première d'une pièce issue du désassemblage d'une carcasse ne peut qu'être calculée en faisant l'hypothèse d'un taux de marge de l'abattage-découpe identique pour chaque pièce à celui observé sur l'ensemble de la carcasse. Le prix de matière d'une pièce est alors évalué par le produit du prix de la pièce sortie découpe, multiplié par le rapport entre la valeur de la carcasse entrée-abattoir et la somme des valeurs de toutes les pièces qui en sont issues, pondérées par leur poids dans la carcasse.

Graphique 25

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la longe de porc UVCM

**Point d'attention :**

- UVCM : produit final préparé en atelier GMS à partir de pièces à découper achetées à l'industrie d'abattage découpe.

Lecture, en 2023 :

Forte progression du prix au détail depuis 2021 : + 18 %.

Par rapport à 2022 :

+ 10 % prix au détail : + 0,71 €/kg

+ 3 % GMS : + 9 cts/kg

+ 5 % abattage-découpe : + 3 cts/kg

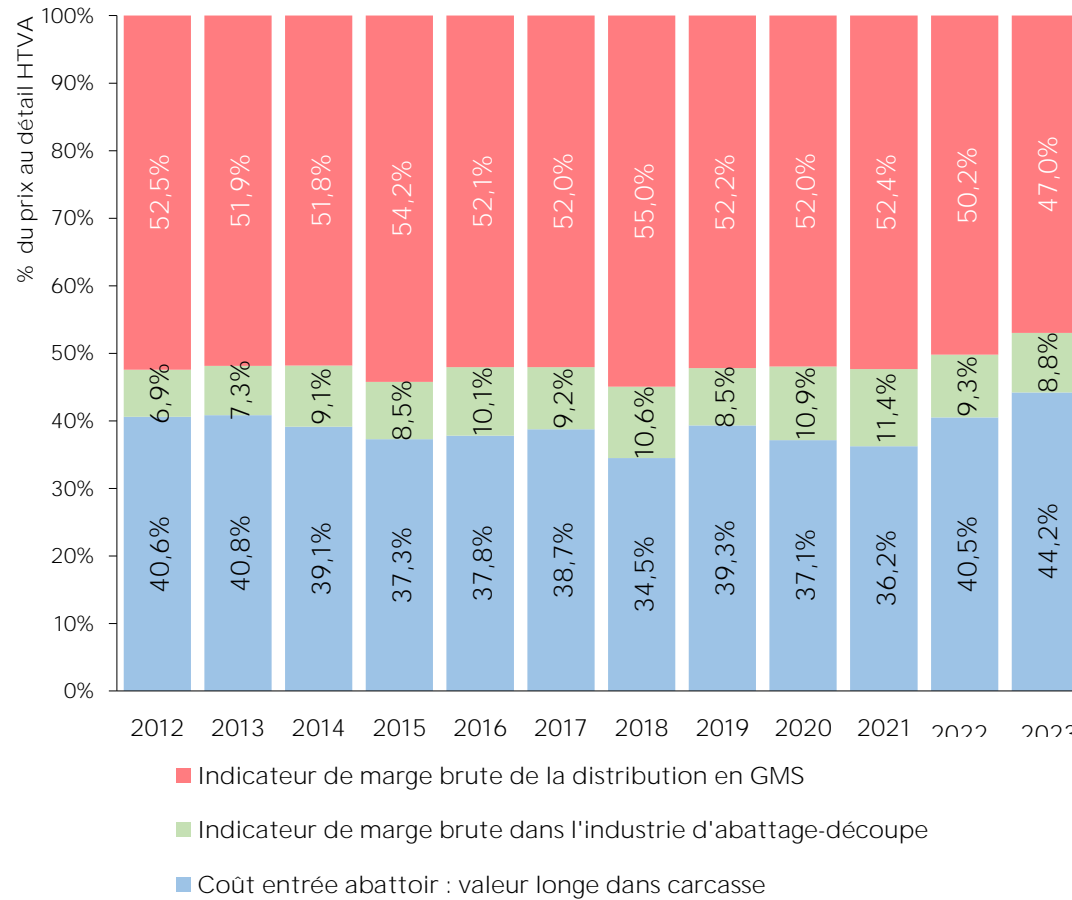
+ 19 % coût matière première : + 55 cts/kg

- Progression du coût de la matière première depuis 2022,
- Reconstitution partielle de marge brute industrie,
- Progression de la marge brute GMS depuis 2022, au niveau le plus élevé de la période en 2023.

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM et Kantar Worldpanel

Graphique 26

Composition en pourcentage du prix moyen annuel HTVA au détail en GMS de la longe de porc UVCM



Point d'attention :

- UVCM : produit final préparé en atelier GMS à partir de pièces à découper achetées à l'industrie d'abattage découpe.

Lecture :

- Progression de la part du coût de la matière première depuis 2022,
- Industrie et GMS contractent tous deux leurs marges brutes en pourcentage. En 2023, la part de la marge brute GMS est la plus faible sur la période étudiée.

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM et Kantar Worldpanel

3.2. Prix et indicateurs de marges brutes en filière porc frais : côte et rôti vendus en UVCI

Pour les UVCI, la découpe finale et le conditionnement en « barquette » sont réalisés par **l'industrie d'abattage-découpe**, les GMS assurant la seule distribution du produit. Les articles vendus par les industriels de **l'abattage-découpe** sont ainsi plus élaborés et vendus plus cher **qu'une longe ou une demi-longe**. **La marge brute de l'abattage-découpe**, devant couvrir les charges afférentes à ces opérations des produits UVCI, est plus importante que dans le circuit UVCM. Pour les côtes et rôtis en UVCI, elle représente au moins 25 % de la valeur du produit au détail, contre 7 % à 12 % pour la longe (ensemble des 4 morceaux : filet, escalope, côte et rôti) dans le circuit UVCM.

En préalable méthodologique, il convient de noter une rupture de série des prix de vente **industriels (PVI) fournis par l'Insee pour la côte de porc et le rôti de porc UVCI sur l'année 2023**. La règle retenue par le Comité de Pilotage de l'Observatoire (voir le Rapport 2023 de l'Observatoire, pp. 25-26) est de retenir le dernier PVI fourni et de rétropoler les résultats de décomposition sur 5 ans, en affichant la rupture de série. Ceci sauf dans le cas où le **renouvellement de l'échantillon utilisé par l'Insee n'est pas stabilisé (ce qui est le cas ici)**, auquel cas le PVI précédent est prolongé en utilisant les indices de prix à la production et à l'importation dans l'industrie (IPPI) établis par l'Insee.

Depuis 2021, le rôti connaît une évolution très différente de la côte, avec pour le premier une croissance de **la marge de l'abattage-découpe**, et une hausse limitée des prix moyens au détail. En 2023, on assiste même à une situation tout à fait inédite avec un basculement des prix au détail : au kilo, celui de la côte devient significativement plus élevé que celui du rôti. Traditionnellement, **c'était l'inverse** : sujet à des promotions souvent importantes, le prix moyen au détail de la côte de porc était plus faible que celui du rôti. Plusieurs facteurs peuvent expliquer ces évolutions. **D'une part**, la demande sur le rôti, produit de consommation « collective » est semble-t-il devenue moins forte que sur un produit « individuel » comme la côte de porc. Il semble également que les prix au détail des rôtis en UVCM soient contraints par les distributeurs qui cherchent à rentabiliser leurs laboratoires sur des volumes importants. Cette situation freinerait en conséquence une hausse des prix au détail des rôtis en UVCI.

La comparaison entre la côte et le rôti en pourcentages du prix fait enfin ressortir une répartition différente des indicateurs de marge brute entre GMS et industrie. Ceci est en partie lié au calcul : ce coût est supposé être dans les deux cas la valeur de la quantité de longe incluse dans la carcasse entrée-**abattoir et nécessaire pour la fabrication d'un kg de côtes ou de rôti** en UVCI. Il diffère uniquement par le rendement de la longe en ce produit, qui est plus élevé dans le cas des côtes (vendues avec os) que dans celui du rôti (article sans os).

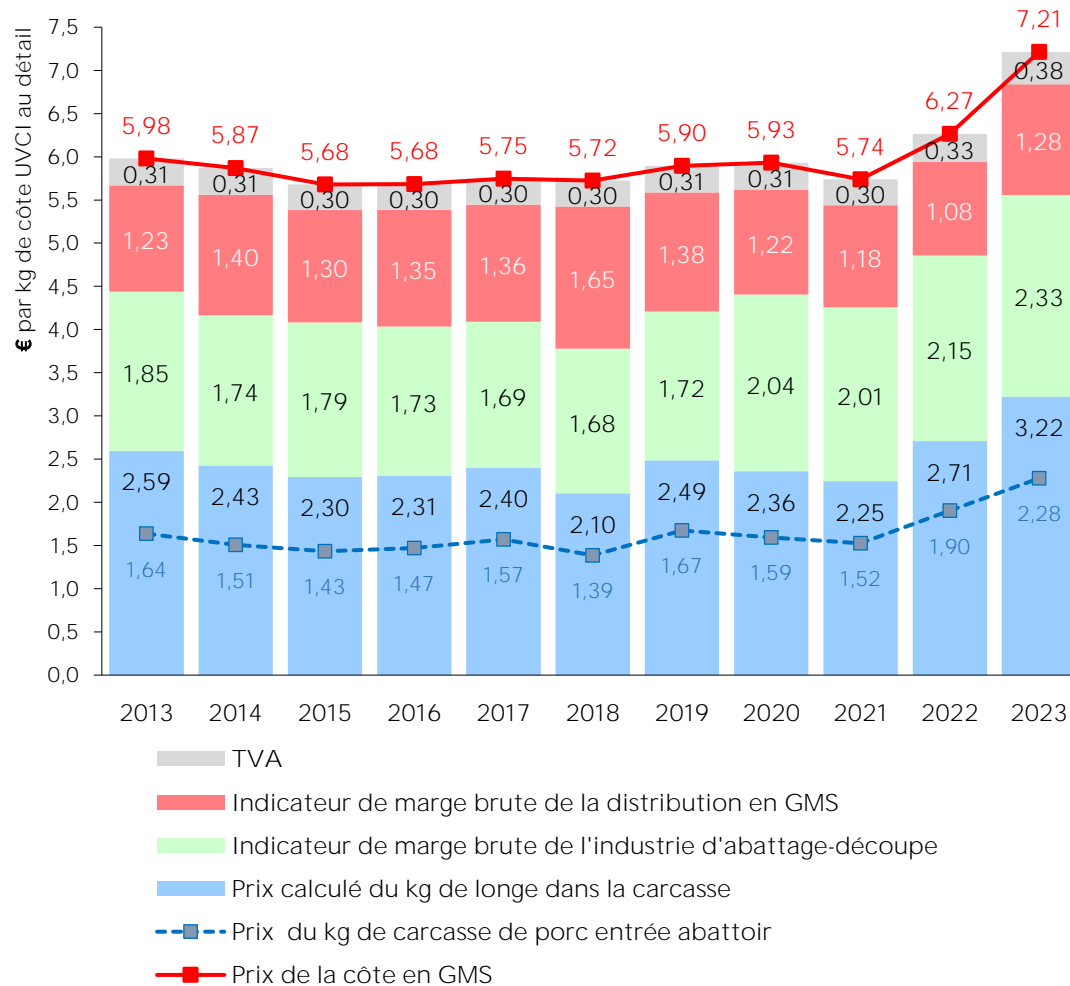
En outre, il s'avère que **le prix moyen de vente du kg d'article UVCI par l'industrie à la GMS** (source : FranceAgriMer d'après Insee) est plus faible pour le rôti que pour les côtes. D'où un indicateur de marge brute industrielle plus élevé pour la côte que pour le rôti.

Il semble aussi que les rôtis mis **aujourd'hui sur le marché** sont globalement plus travaillés qu'il y a quelques années, et d'une taille moindre, ce qui implique un coût **de main d'œuvre au kilo plus important qui doit être couvert par la marge de l'abattage-découpe** (d'où la croissance continue en pourcentage de celle-ci depuis 2019).

Cet exemple illustre les **péréquations de marges entre produits issus d'une même matière première** et les limites de toute conclusion sur le partage des marges qui se fonderait sur le suivi d'un seul article.

Graphique 27

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la côte de porc en UVCI



Points d'attention :

- UVCI : produit final préparé par l'industrie d'abattage-découpe ;
- Prolongation du prix de vente industriel (PVI) 2021 sur 2022 et 2023.

Lecture, en 2023 :

- Forte hausse du prix en deux ans : + 26 % ;
- Qui va bien au-delà de la hausse de la matière première (+ 19 %) ;
- Progression de la marge brute IAA depuis 2021 ;
- Reconstitution partielle de la marge brute GMS en 2023.

+ 15 % prix au détail : + 0,94 €/kg

+ 18 % GMS : + 20 cts/kg

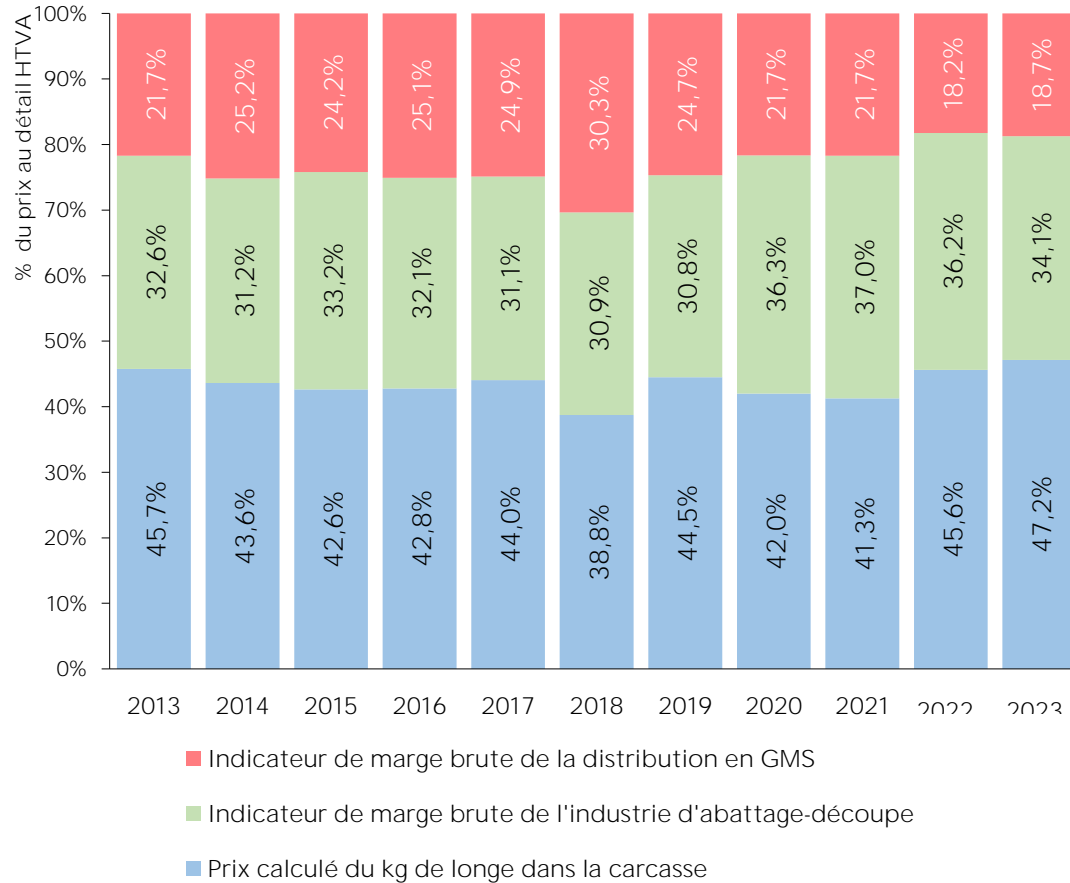
+ 8 % abattage-découpe : + 18 cts/kg

+ 19 % matière première : + 41 cts/kg

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, Insee et Kantar Worldpanel

Graphique 28

Composition en pourcentage du prix moyen annuel HTVA au détail en GMS de la côte de porc en UVCI



Points d'attention :

- UVCI : produit final préparé par l'industrie d'abattage-découpe ;
- Prolongation du prix de vente industriel (PVI) 2021 sur 2022 et 2023.

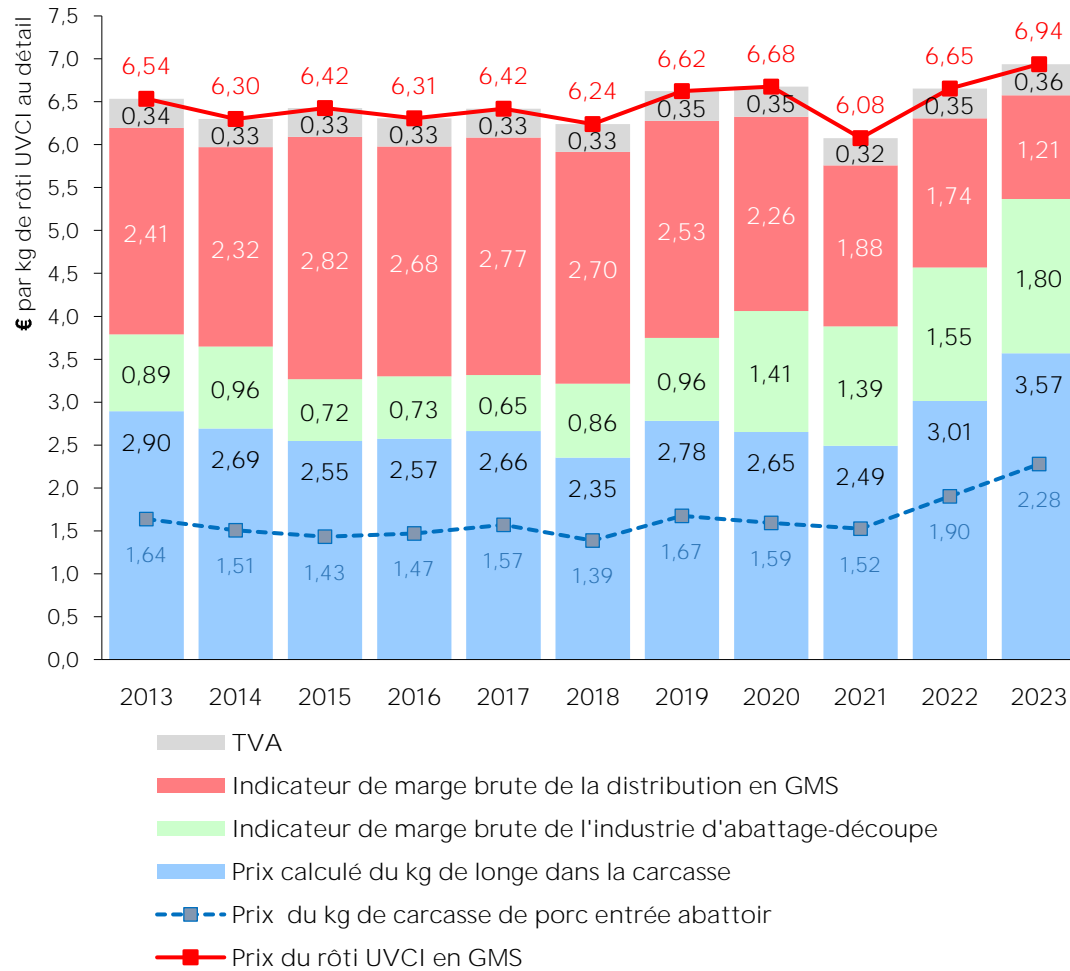
Lecture :

- Progression de la part de la matière première agricole depuis 2022 ;
- La **part de la marge brute de l'abattage-découpe** tend à se réduire depuis ;
- Comme celle de la GMS.

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, Insee et Kantar Worldpanel

Graphique 29

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS du rôti de porc en UVCI



Points d'attention :

- UVCI : produit final préparé par l'industrie d'abattage-découpe ;
- Prolongation des prix de vente industriels (PVI) 2021 sur 2022 et 2023.

Lecture, en 2023 :

- Consommation en baisse ;
- Évolution possible des pratiques de la GMS : plus d'UVCM, moins d'UVCI. La progression du rôti commercialisé en UVCM permettrait à la GMS de réduire ses marges sur l'UVCI ;
- Depuis 2020 la marge de la distribution se comprime sur le rôti alors que celle de l'abattage-découpe progresse. Avec des prix au détail qui progressent peu et une marge GMS en réduction, le rôti connaît ainsi une évolution très différente de la côte.

+ 4 % prix au détail : + 29 cts/kg

- 30 % GMS : - 53 cts/kg

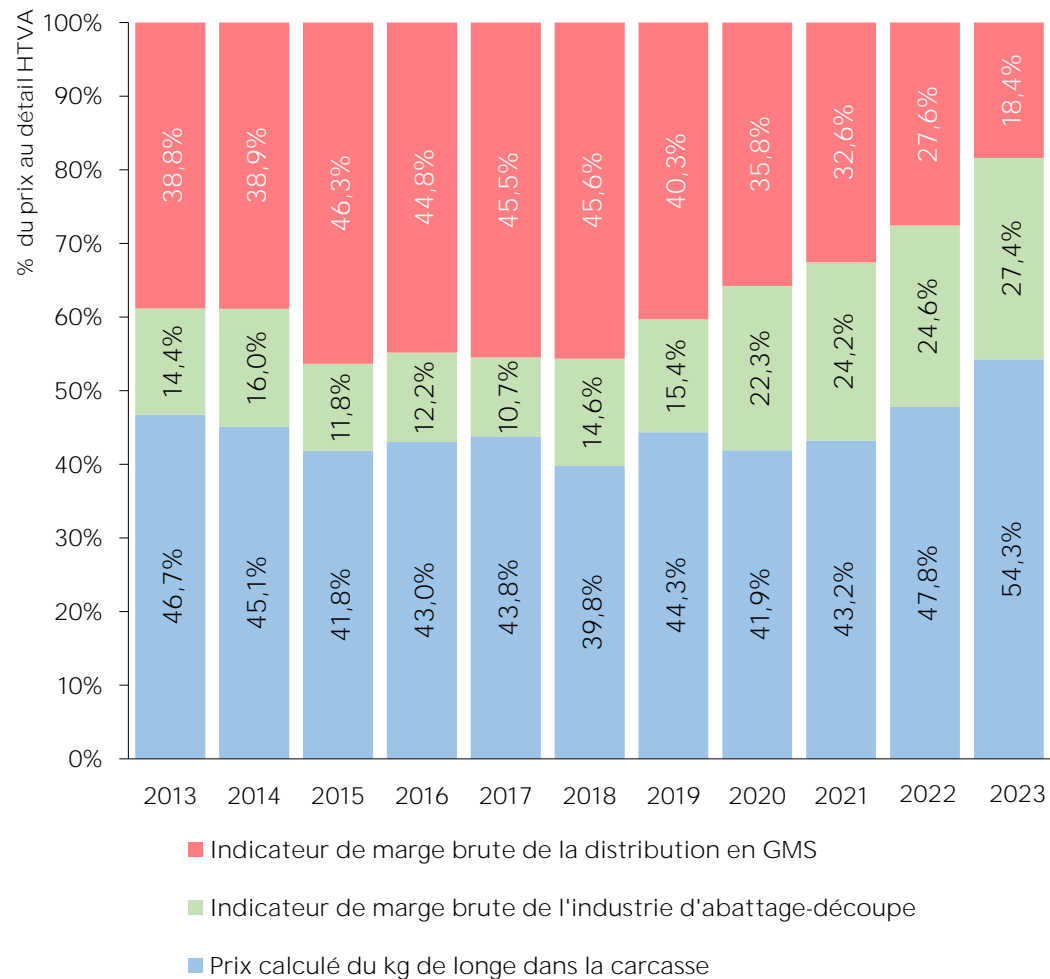
+ 16 % abattage-découpe : + 25 cts/kg

+ 19 % matière première : + 56 cts/kg

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, Insee et Kantar Worldpanel

Graphique 30

Composition en pourcentage du prix moyen annuel HTVA au détail en GMS du rôti de porc en UVCI

**Points d'attention :**

- UVCI : produit final préparé par l'industrie d'abattage-découpe ;
- Prolongation des prix de vente industriels (PVI) 2021 sur 2022 et 2023.

Lecture :

- Recul de la part de la marge brute de la distribution depuis 2019 ;
- Alors que la part du coût de la matière première augmente ;
- Ainsi que celle de l'abattage-découpe.

Sources: OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, Insee et Kantar Worldpanel

3.3. Prix et indicateurs de marges brutes en filière charcuterie de porc : le jambon cuit (UVCI en libre-service)

En préalable méthodologique, on précisera que pour le jambon cuit, l'Observatoire reçoit et utilise deux prix de vente industriels (PVI) fournis par l'Insee : un pour le jambon de marques de distributeur (MDD), qui représente de l'ordre de 62 % des volumes vendus, et un pour le jambon de marques nationales (MN), soit environ 38 % des volumes. On rappellera par ailleurs les règles déjà mentionnées ci-dessus dans le cas de la côte de porc et du rôti de porc : soit l'échantillon utilisé par l'Insee est stabilisé (ce qui est le cas pour le jambon MDD), en ce cas on retient le dernier PVI fourni et on rétropole les résultats de décomposition sur 5 ans, en affichant la rupture de série ; soit l'échantillon utilisé par l'Insee n'est pas stabilisé (ce qui est le cas pour le jambon MN), auquel cas le PVI précédent est prolongé en utilisant les indices de prix à la production et à l'importation dans l'industrie (IPPI) établis par l'Insee. Pour le jambon cuit MDD, la rétropolation a donc été effectuée, mais pour le jambon cuit MN, le PVI 2021 a été à nouveau prolongé. Comme les résultats totaux intègrent les deux méthodes, il existe bien une rupture de série entre 2018 et 2019, matérialisée dans les graphiques par une barre.

Si en 2020 et 2021, la baisse de la matière première avait permis aux entreprises d'abattage-découpe d'améliorer leurs marges brutes, le phénomène s'inverse en 2022 et 2023. Face à la hausse du coût de la matière première, la part de l'indicateur de marge brute de l'abattage-découpe recule depuis 2022 (Graphique 31). En valeur absolue, on note cependant une faible progression en 2023.

L'indicateur de marge brute des salaisonniers augmente depuis deux ans, aussi bien en valeur absolue qu'en pourcentage. Après une diminution en 2021, cette marge brute se reconstitue en 2022 et 2023.

Au stade de la distribution, l'indicateur de marge brute est pour la deuxième année consécutive en repli. Cette contraction de la marge brute des GMS n'est pas suffisante pour freiner significativement la hausse du prix au détail sur ce produit d'appel pour la GMS (

Graphique 32).

Selon Kantar Worldpanel, les achats des ménages pour leur consommation à domicile de jambon cuit, après avoir faiblement progressé en volume de 2018 à 2022 connaissent en 2023 une nette baisse des quantités achetées. Ces chiffres sont probablement en relation avec **d'une part l'inflation modérée observée sur ce produit depuis 2018 et d'autre part la forte hausse des prix en 2023.**

Il existe un phénomène de compensation des marges d'un maillon à l'autre qui amortit souvent les variations de prix au consommateur. Cependant, le système atteint ses limites en 2023, l'inflation étant trop forte pour être compensée par les différents maillons.

Face à la déconsommation de jambon cuit constatée déjà depuis plusieurs années, **l'offre se segmente de plus en plus (sans nitrites, sans OGM, sel réduit, sans antibiotiques, par type d'aliment porcin utilisé, origine France...), sans compter les différents signes officiels de qualité existants.**

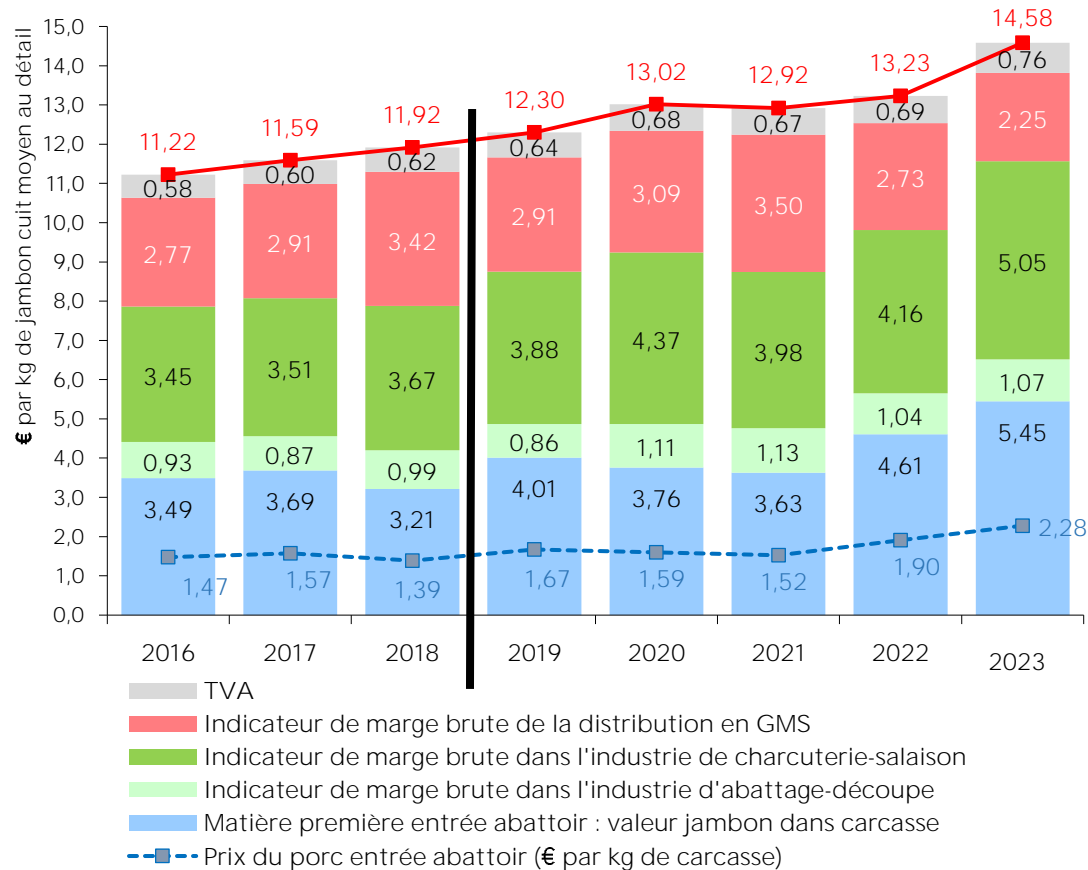
Compte tenu de ces facteurs, **il faut souligner que la composition de l'ensemble** « tous jambons cuits, toutes gammes confondues » retenue ici a très certainement évolué au cours des dernières années⁵. Les variations du prix moyen peuvent ainsi pour partie être dues à ces changements de composition, voire à une montée en gamme.

Le choix mis en œuvre par l'Observatoire de pondérer en prix sortie industrie les marques nationales et les marques de distributeur, doit permettre de limiter certains des biais dus à l'instabilité du panier.

⁵ Notons que le jambon tel qu'il est suivi par l'Observatoire entre le stade industrie de charcuterie-salaison et le stade distribution correspond à un type de produit présenté à la consommation sous des formes hétérogènes. Autrement dit, au stade détail nous avons un jambon cuit LS de plus en plus exigeant « sans nitrite, sans sel ajouté, ... » évoluant potentiellement chaque année. Or, le jambon suivi par l'Insee est un jambon cuit supérieur LS, plus stable, au travers d'un produit - témoin dont la définition varie au mieux tous les 5 ans. En conséquence, l'écart entre la sortie industrie et le stade de la distribution peut sembler se creuser et faire apparaître une augmentation de la marge distributeur certainement plus forte qu'en réalité.

Graphique 31

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS du jambon cuit (UVCI en LS)



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, Insee et Kantar Worldpanel

Points d'attention :

- La série est établie en utilisant une moyenne pondérée des prix de vente industriels (PVI) Insee du jambon « marques nationales » (MN : 38 % des volumes) d'une part, « marques de distributeur » (MDD : 62 % des volumes) de l'autre ;
- Rupture de série du PVI Insee en valeur en 2023 (septembre) ;
- Ce graphique rétopole donc le PVI Insee jambon MDD pour 2023 jusqu'en 2019, conformément à la règle définie par le Comité de Pilotage de l'Observatoire en 2023 ;
- Pour la MN par contre, du fait d'un échantillon encore non stabilisé, le PVI 2021 est prolongé avec les indices de prix (IPPI) fournis par l'Insee.

Lecture :

- Progression du coût de la matière première en 2022 et 2023 ;
- Après une diminution en 2021, la marge brute industrie se reconstituerait en 2022 et 2023 ;
- La marge brute GMS se comprime

+ 10 % prix au détail : + 1,35 €/kg,

- 19 % GMS : - 48 cts/kg

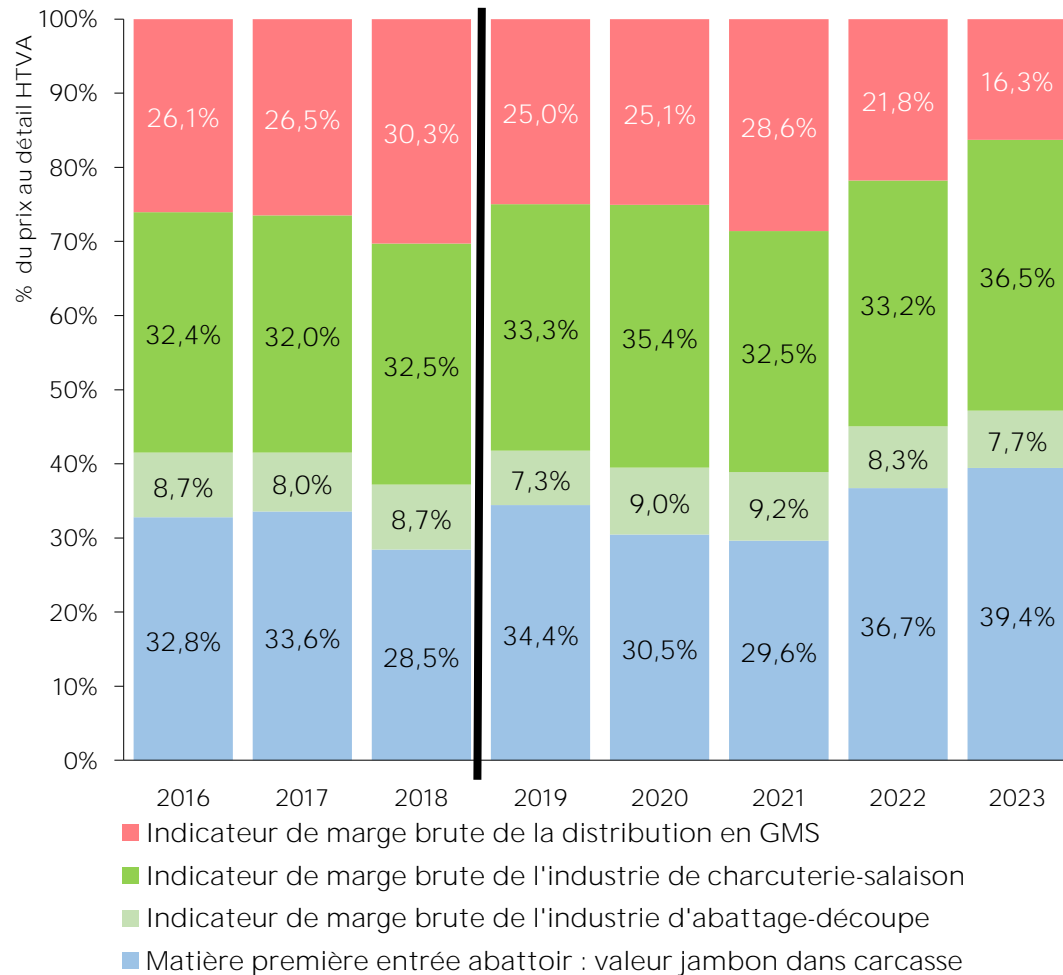
+ 21 % industrie : + 89 cts/kg

+ 3 % abattage-découpe : + 3 cts/kg

+ 18 % matière première : + 84 cts/kg

Graphique 32

Composition en pourcentage du prix moyen annuel HTVA au détail en GMS du jambon cuit (UVCI LS)



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, Insee et Kantar Worldpanel

Points d'attention :

- La série est établie en utilisant une moyenne pondérée des prix de vente industriels (PVI) Insee du jambon « marques nationales » (MN) d'une part, « marques de distributeur » (MDD) de l'autre ;
- Rupture de série du PVI Insee en valeur en 2023 (septembre) ;
- Ce graphique rétropole donc le PVI Insee jambon MDD pour 2023 jusqu'en 2019, conformément à la règle définie par le Comité de Pilotage de l'Observatoire en 2023 ;
- Pour les MN par contre, du fait d'un échantillon encore non stabilisé, le PVI 2021 est prolongé avec les indices de prix (IPPI) fournis par l'Insee.

Lecture :

- La part de la matière première agricole remonte en 2022 et 2023 après deux années de baisse ;
- La part de la marge brute GMS diminue en 2022 et 2023 ;
- La part de la part marge brute industrie, stable en 2022, progresse en 2023.

4. COMPTE DE RÉSULTAT DES EXPLOITATIONS SPÉCIALISÉES D'ÉLEVAGE PORCIN ET SOLDE DISPONIBLE DU PORC EN ÉLEVAGE

4.1. Compte de résultat des exploitations d'élevage spécialisées en production porcine

Sur la période 2010 - 2022, l'échantillon des exploitations productrices de porcs, issu du Rica est constitué d'un effectif variant de 152 à 245 unités. Cet échantillon, une fois extrapolé, représente selon les années de 4 172 à 5 555 exploitations spécialisées. Pour cet ensemble, la production de porcs constitue 90 % de la production de l'exercice nette des achats d'animaux. Le ratio entre résultat courant avant impôt et produits varie, sur la période de 3 % à 19 %. La production porcine a, parmi celles suivies par l'Observatoire, la plus forte volatilité des résultats nets. La part de l'aliment dans les charges est comprise entre 42 % et 55 %⁶.

En 2022, le résultat courant avant impôt par exploitation est en forte hausse et représente 18 % de la totalité des produits courants⁷ (Graphique 33). Il est de 134 363 € par unité de travail annuel non salarié.

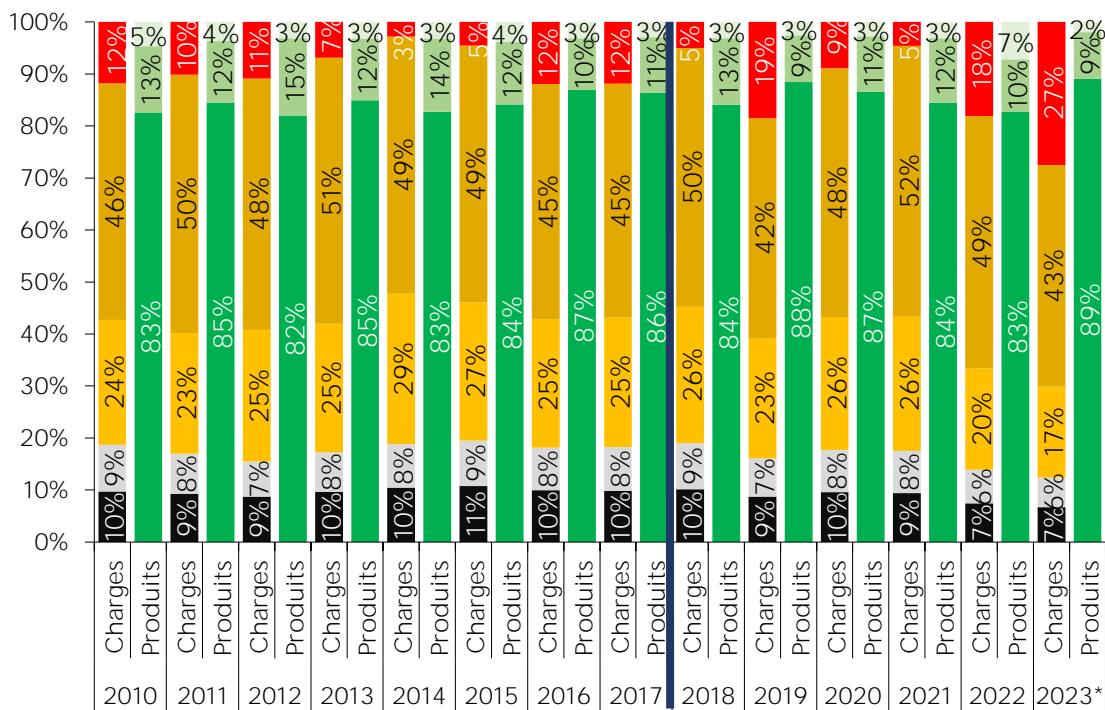
Les résultats 2023 sont simulés en faisant varier uniquement le prix, le coût de l'aliment et les aides par rapport à 2022. Ils sont donc sans doute surestimés du fait de la non prise en compte de la hausse de l'énergie. L'IPPAP porcins 2023 (Insee) est appliqué au produit « viande porcine » 2022 pour calculer le produit « viande porcine » en 2023. L'IPAMPA aliments pour porcins (Insee) est utilisé pour simuler le prix de l'aliment. Les subventions d'exploitation ayant atteint un niveau exceptionnel en 2022, il a été décidé de les ramener au niveau de 2021. Les autres charges et produits sont maintenus au niveau de 2022. En 2023, le produit viande porcine augmente de + 20 % et le prix des aliments diminue de - 2 %. Le résultat courant avant impôt est en forte hausse (+ 70 %). Il est estimé à 228 546 € par travailleur familial en 2023. Il représente désormais 27 % du total des produits. C'est le niveau le plus élevé de la période observée.

⁶ La part de l'aliment dans l'ensemble des charges pouvant être lue sur le graphique est moindre, car basée sur l'ensemble « charges + RCAI ».

⁷ Ensemble des produits courants : Ils comprennent les produits d'exploitation (y c. subventions d'exploitation) et les produits financiers courants, mais ne comprennent pas les produits exceptionnels.

Graphique 33

Structure du compte de résultat moyen des exploitations porcines spécialisées



- Subventions d'exploitation (1) pondération 2007 (**)
 - Autres produits
 - Viande porcine
 - Résultat courant avant impôt
 - Aliments du bétail achetés
 - Charges externes et autres approvisionnements
 - Amortissements
 - Fermages, charges financières, impôts et taxes, assurances et frais de personnel salarié
- (*) simulé

(*) simulé à partir des indices Insee

(**) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération : les données à partir de 2018 sont en pondération 2013 ; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les comparaisons.

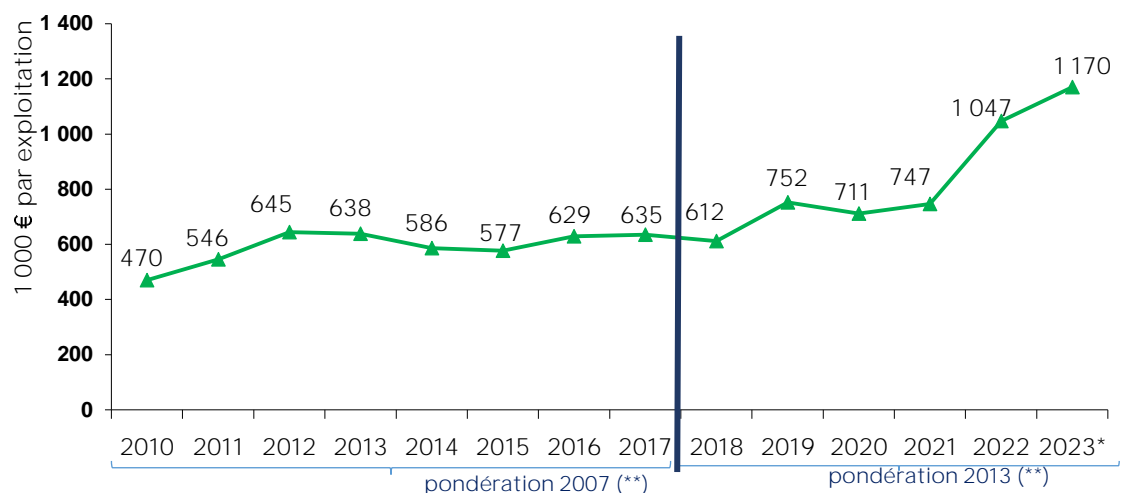
(1) Pour les exploitations porcines spécialisées, les subventions d'exploitation ne sont pas liées à l'activité d'élevage de porc mais à d'autres activités de l'exploitation (cultures de céréales par exemple) ou à la localisation de l'exploitation (soutien pour les zones considérées comme défavorisées).

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee pour simulation 2023

Le résultat courant avant impôt sert notamment à la rémunération du chef d'exploitation et des autres non-salariés éventuels, ainsi qu'au paiement de leurs cotisations sociales. Ces éléments ne sont pas inclus dans les frais de personnel salarié présentés sur le Graphique 33 (cf. point 2.4 Chapitre 1. Méthode générale).

Graphique 34

Montant moyen des produits courants par exploitation porcine spécialisée



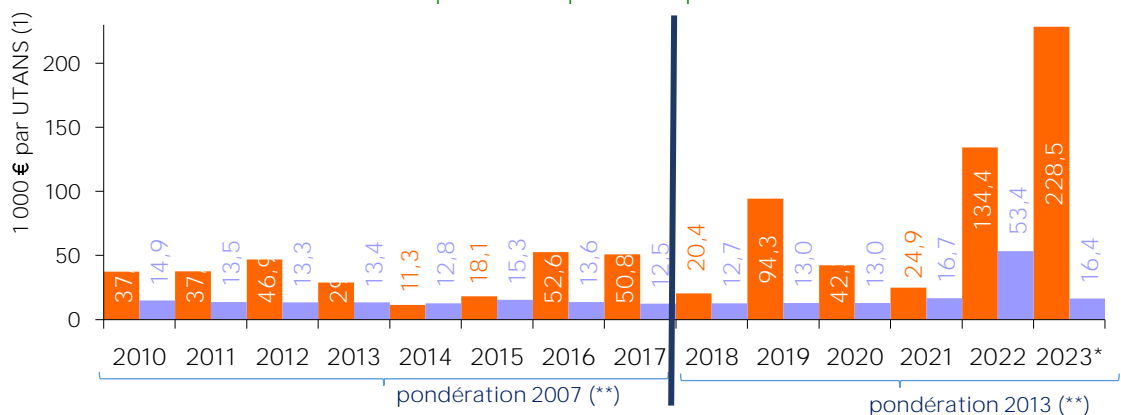
(*) simulé à partir des indices Insee

(**) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération : les données à partir de 2018 sont en pondération 2013 ; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les comparaisons

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee pour simulation 2023

Graphique 35

Résultat courant avant impôt et subventions d'exploitation par unité de travail annuel non salariée dans les exploitations porcines spécialisées



■ Résultat courant avant impôt par UTANS (1) ■ Subventions d'exploitation par UTANS (1)
(1) unité de travail annuel non salarié

(*) simulé à partir des indices Insee

(**) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération : les données à partir de 2018 sont en pondération 2013 ; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les comparaisons

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee pour simulation 2023

4.2. Solde disponible du porc en élevage

Suite à la demande du Comité de Pilotage de présenter des résultats issus des coûts de production élaborés par les instituts techniques agricoles comparables entre filières pour la **rémunération possible des exploitants**, l'Observatoire a mis en place un groupe de travail spécifique à cette question. Il s'est réuni à trois reprises depuis décembre 2022.

Il est ressorti de ces travaux le fait de présenter des résultats sans charges supplétives⁸, sous forme de solde disponible comptable. Ce solde disponible sert notamment à la rémunération **de l'exploitant et des autres non-salariés éventuels**, ainsi qu'au paiement de leurs cotisations sociales.

L'analyse de l'IFIP s'appuie sur les résultats d'un modèle de calcul prenant en compte :

- les performances techniques, les prix de vente du porc et les charges alimentaires des élevages naisseurs-engraisseurs suivis en Gestion Technico-Économique (GTE), représentant 31 % du cheptel de truies des élevages naisseurs-engraisseurs français en 2016,
- les charges de structure d'un échantillon composé du groupe GTE-TB (Tableau de Bord), représentant environ 6 % du cheptel des truies des élevages naisseurs-engraisseurs français, et d'informations complémentaires issues de centres comptables et de banques, en particulier en Bretagne. **Les données d'amortissement, de frais financiers et de main d'œuvre non-salariée** sont issues des centres comptables.

L'estimation présentée ne prend en compte que le coût de l'aliment, qui est le principal poste de charge. Il n'est pas pris en compte les évolutions des charges liées à l'énergie ou aux frais de personnel, en hausse en 2023.

La part de l'alimentation dans le coût de production total varie, sur la période étudiée, de 54 % à 69 %. Cette proportion est supérieure à celle présentée dans l'analyse du Rica (de 43 % à 51 % sur la même période), car seuls les achats d'aliments sont pris en compte dans le Rica alors que le coût alimentaire présenté dans cette approche prend également en compte les intrac consommations de matières premières produites sur l'exploitation.

Le coût alimentaire pris en compte est celui de l'aliment consommé dans la période et non celui de l'aliment consommé par les animaux vendus lors de cette période (les variations des prix des aliments sont donc observées avec un certain décalage).

Le total des charges s'établit à 1,81 €/kg carcasse en 2023. Pour la deuxième année consécutive, le total des charges est en hausse.

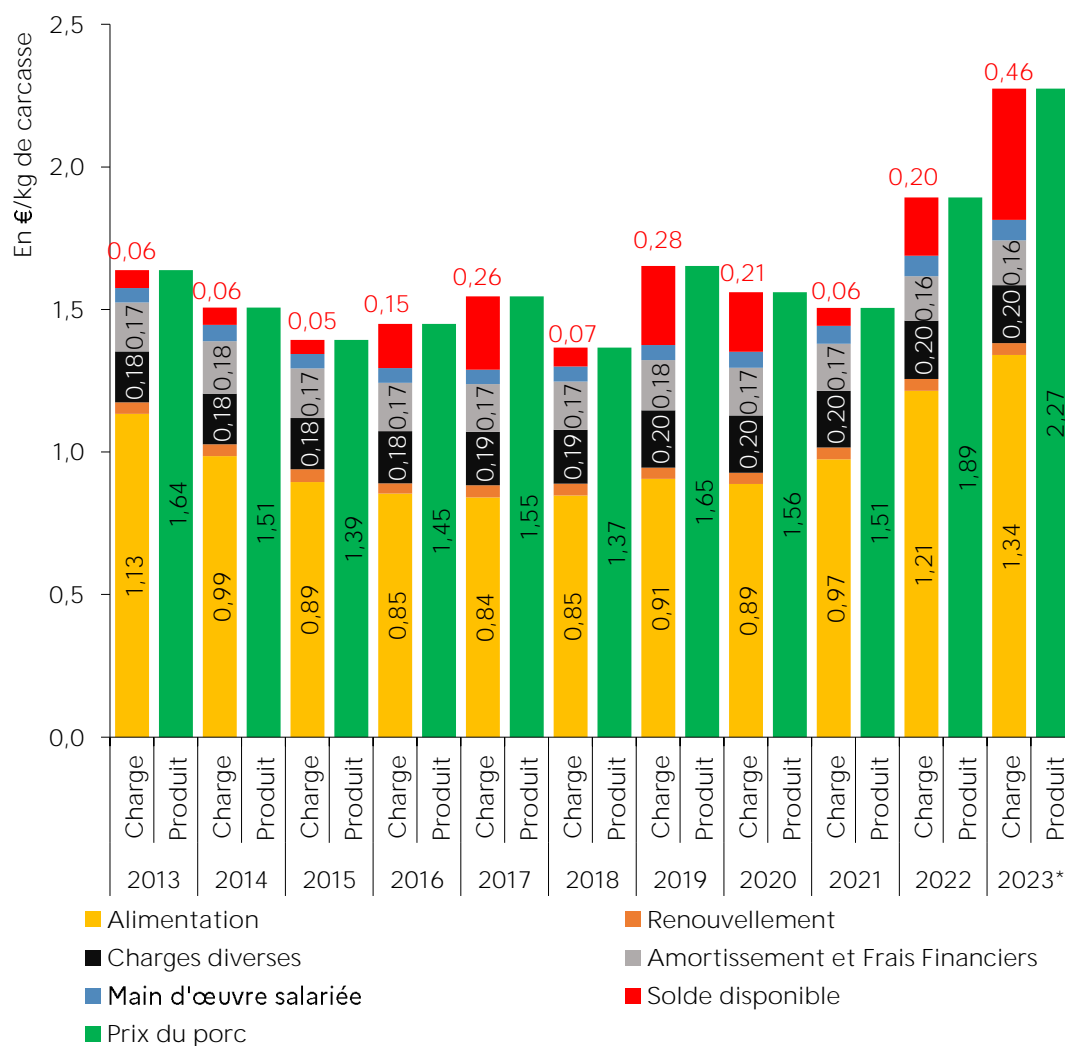
En 2023, le prix perçu par les producteurs atteint 2,27 €/kg, en hausse de 20 % par rapport à 2022 (1,89 €/kg) du fait de la progression des cours dans un contexte et d'offre en baisse au niveau européen. C'est la deuxième année consécutive qu'il est en forte hausse. Ce prix moyen est le plus élevé sur la période étudiée.

Le solde disponible simulé est de 0,46 €/kg en très forte hausse par rapport à 2022 (+ 126 %).

⁸ Les charges dites « supplétives » ou « forfaitaires » sont des rémunérations théoriques du travail, du foncier et du capital de l'exploitant, évaluées à hauteur d'un standard prédéfini en référence à la rémunération à laquelle ces facteurs pourraient prétendre sur le marché du travail salarié, le marché de la location des terres agricoles (fermages) et sur le marché des capitaux.

Graphique 36

Solde disponible moyen du porc en élevage (2013-2023*)



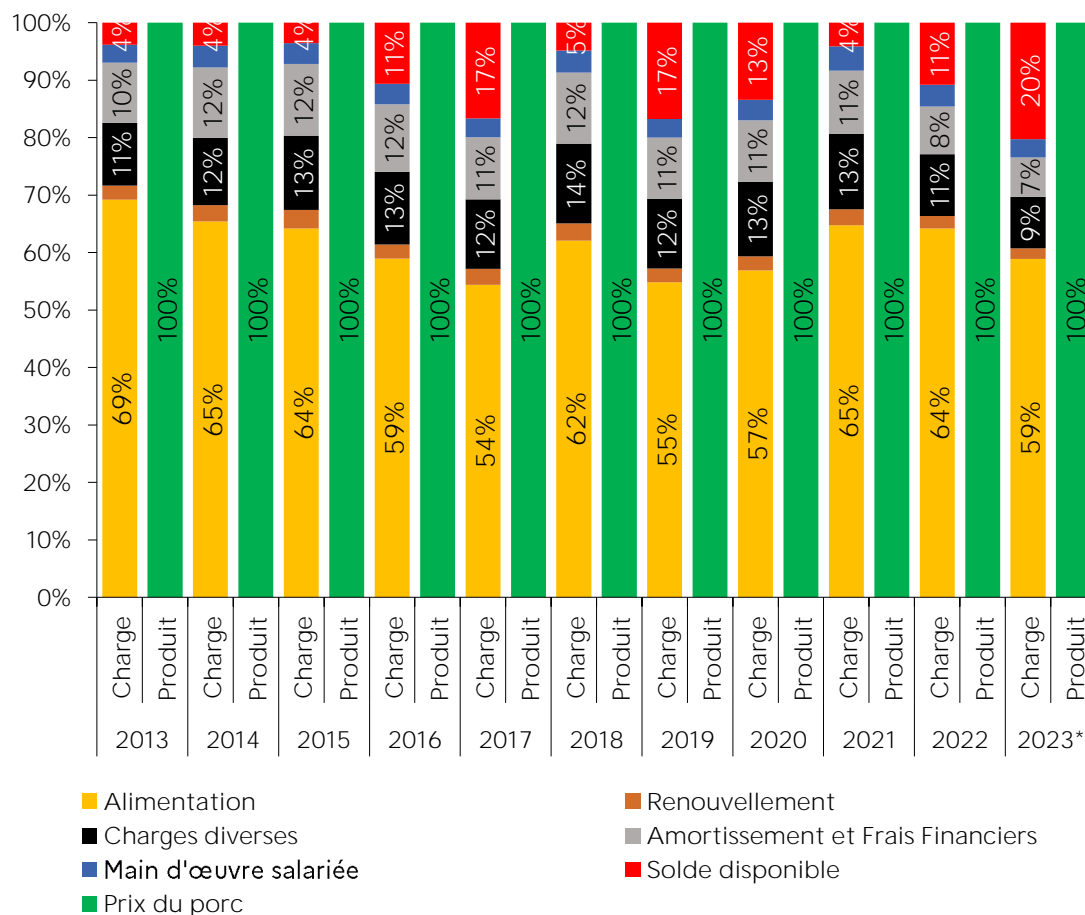
(*) prévisions

Source : Évaluation IFIP d'après GTE, GTE-TB, comptabilités d'exploitations, Ipampa, RNM

La méthode de calcul n'est plus celle employée par l'Interprofession porcine (Inaporc) pour la définition d'indicateurs de coûts de production diffusés par l'interprofession dans le cadre d'EGALIM.

Graphique 37

Solde disponible moyen du porc en élevage (2013-2023*)



(*) prévisions

Source : Évaluation IFIP d'après GTE, GTE-TB, comptabilités d'exploitations, Ipampa, RNM

La méthode de calcul n'est plus celle employée par l'Interprofession porcine (Inaporc) pour la définition d'indicateurs de coûts de production diffusés par l'interprofession dans le cadre d'EGALIM.

5. COMPTE DE RÉSULTATS ET STRUCTURE DES CHARGES DES ENTREPRISES DU SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DE VIANDE PORCINE ET DE CHARCUTERIE ET COÛT DE PRODUCTION **DANS L'ABATTAGE**-DÉCOUPE DE PORC

5.1. **Coût de production dans l'abattage**-découpe de porc

FranceAgriMer réalise un suivi trimestriel directement auprès d'entreprises sur l'activité, les coûts, les marges et les résultats d'abattage et de première transformation de la viande porcine. Cela permet d'établir une répartition des charges et produits par observation unitaire, **ici en € de kg/carcasse**.

L'analyse ci-dessous est présentée pour les trois premiers trimestres 2023, comparés aux trois premiers trimestres de 2022.

Elle repose sur **un échantillon de cinq entreprises d'abattage**-découpe ayant traité plus de 893 milliers de tonnes de viande **de porcs en 2023**. Sur l'année entière, notre échantillon représentait plus de 72 % des abattages nationaux contrôlés de 2022⁹.

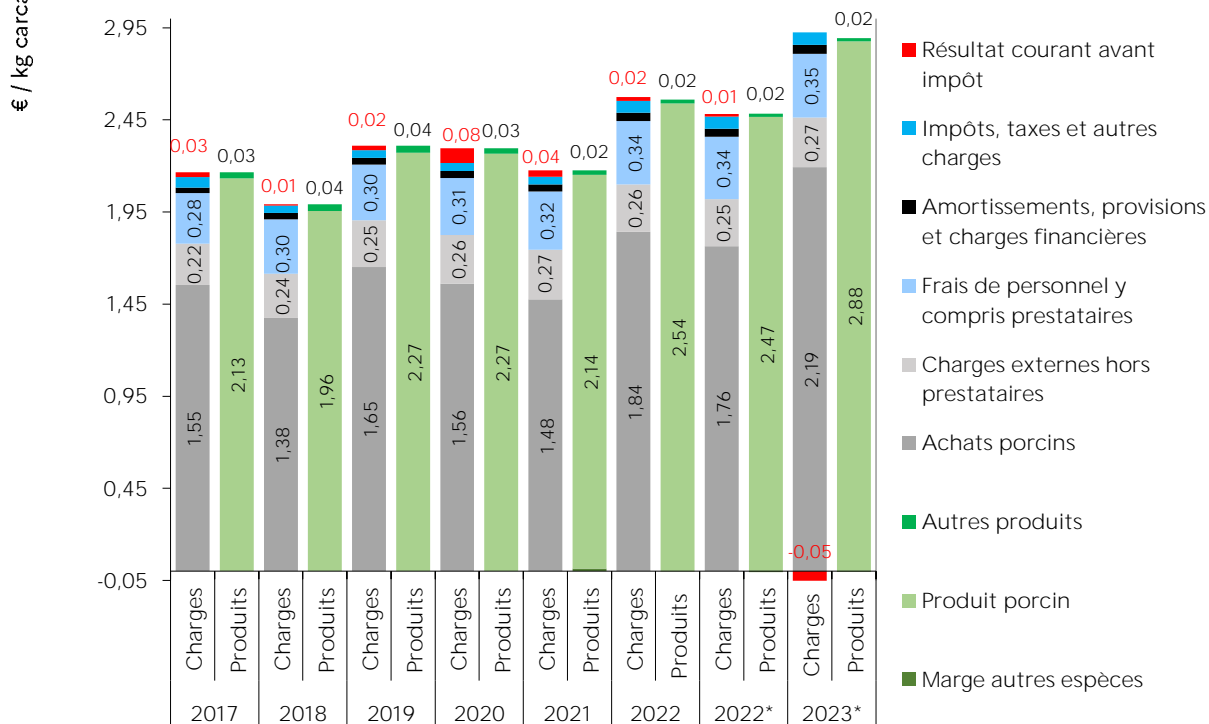
Dans un contexte de forte hausse du cours du prix du porc vif (+ 38 cts/kg de carcasse), les entreprises ont vu leur **prix d'achat** augmenter dans des proportions identiques (+ 43 cts/kg). **Le prix de vente de l'échantillon** ayant moins augmenté (+ 41 cts/kg de carcasse), cela a conduit à une baisse de la marge brute de 2 cts/kg de carcasse. Les autres produits restent stables. Cependant, **les charges unitaires des entreprises de l'échantillon en euro du kilo de carcasse** ont plus augmenté entre ces deux périodes. Malgré une tendance à la baisse des volumes abattus, les charges externes et les frais de personnel ont en tout augmenté de 7 cts/kg carcasse. Ces différentes évolutions de produits et de charges ont contribué à un résultat courant avant impôt **qui diminue d'environ 6 cts/kg** de carcasse, devenant ainsi pour la première fois négatif (- 0,05 ct/kg).

⁹ Agreste ; Bilan conjoncturel 2022, N°399, p.46, décembre 2022.

Graphique 38

Coûts et résultat courant par €/kg de carcasse traité dans l'abattage-découpe de viande porcine

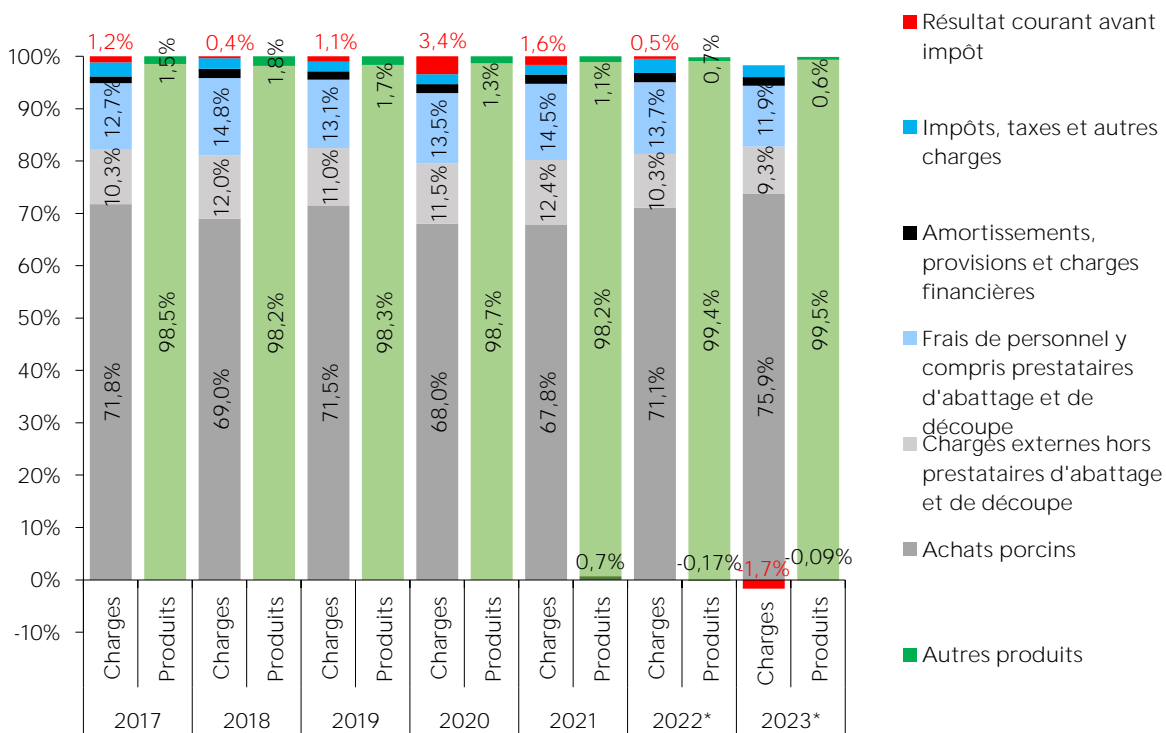
(* 9 premiers mois de l'année)



Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

Graphique 39

Coûts et résultat courant en % du produit total dans l'abattage-découpe de viande porcine



(* 9 premiers mois de l'année)

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

5.2. Compte de résultats et structure des charges des entreprises du secteur de la charcuterie

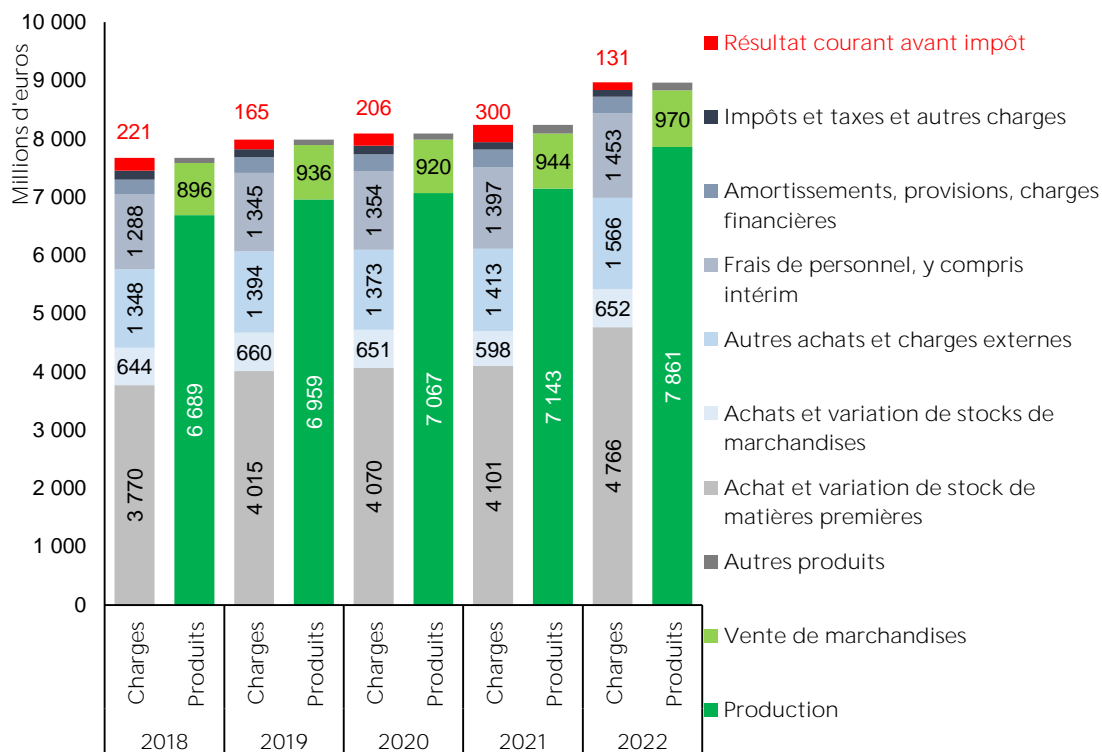
Après une année 2021 marquée par un effet reprise post crise sanitaire, le prix des pièces de porcs a fortement augmenté en 2022. Cela a entraîné une augmentation de la part des achats de matière première pour les entreprises du secteur de la 2^e transformation¹⁰. Au final, en 2022, les entreprises françaises de charcuterie-traiteur ont été impactées par la hausse des charges (matières premières et frais de personnel par exemple), malgré une croissance du chiffre d'affaires tirée notamment par l'inflation.

Le Graphique 40 porte sur 437 entreprises suivies par la Banque de France pour la Fédération des entreprises françaises de charcuterie traiteur (FICT). Il ne rend pas compte de la dispersion des situations individuelles. Ainsi, un RCAI moyen très faiblement négatif masque une grande dispersion des résultats des entreprises (près de 30 % des entreprises déficitaires en 2022). Le montant des achats de matière première par ce secteur a augmenté de près de 664 millions d'euros en 2022 (+ 16 % par rapport à 2021). Les achats de matière première représentent environ 50 % des charges chaque année entre 2018 et 2022. **C'est le premier poste de charge** des entreprises de charcuterie. **L'ensemble des produits a progressé** au cours de cette période (+ 726 millions d'euros ; + 9 % par rapport à 2021) tout comme **l'ensemble des charges** qui augmente de + 896 millions d'euros (+ 11 %) par rapport à 2021. Cette augmentation plus importante des charges a entraîné une baisse du résultat courant avant impôt des entreprises qui passe de 300 millions d'euros en 2021 (4 % du chiffre d'affaires) à 131 millions d'euros (2 % du chiffre d'affaires) en 2022, soit une baisse en valeur de 56 % sur un an. Cette baisse importante de marge nette des entreprises de charcuterie en 2022 est observée alors que sur la même année, la marge brute du maillon industrie pour le jambon cuit libre-service, qui représente près de 20 % des volumes du marché, avait augmenté de 5 %. Cela peut s'expliquer par le fait que l'augmentation de marge brute constatée n'a pas permis de compenser l'augmentation des coûts autres que le prix du porc.

¹⁰ On notera que ces désignations des stades industriels varient selon les filières : en bovin, la 1^e transformation est la « production de la carcasse », soit l'abattage et les opérations de désassemblage de celle-ci en quartiers, la 2^e transformation étant le désossage conduisant à la production de pièces de muscles, la 3^e transformation désignant la production de morceaux consommables. En porcin, le terme 2^e transformation désigne aussi la charcuterie, la 1^e transformation étant alors l'ensemble de l'abattage-découpe et de la production de pièces de viande de porc frais.

Graphique 40

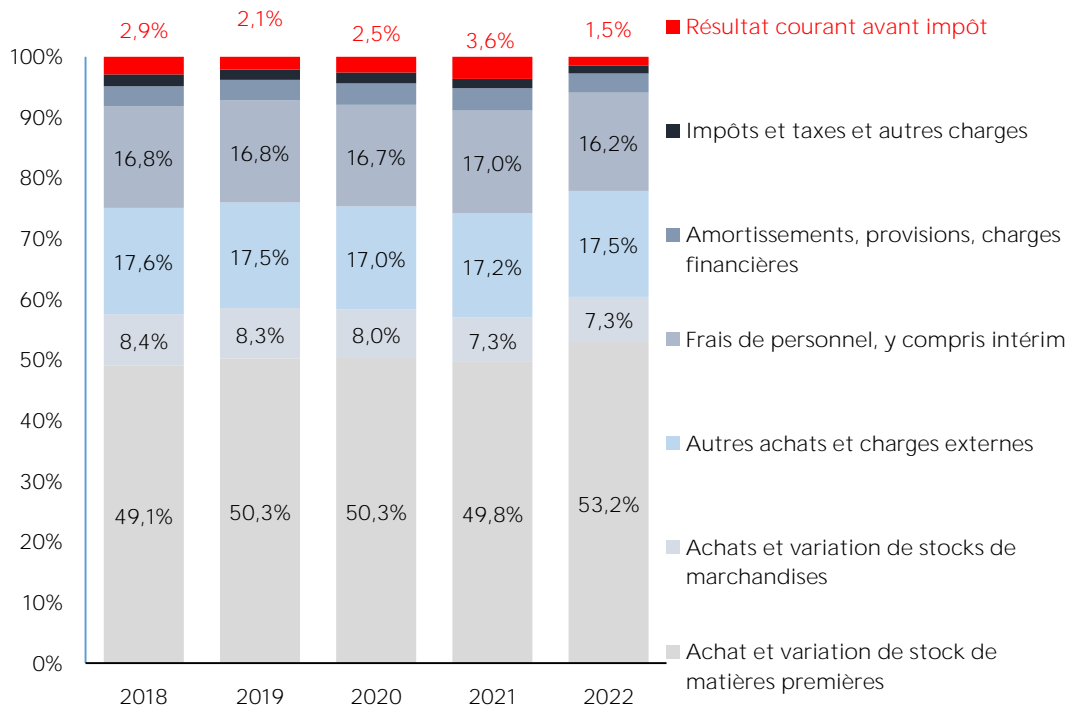
Compte de résultat des entreprises de charcuterie - salaison
(hors artisanat commercial)



Source : Banque de France, pour FranceAgriMer, Inaporc et Fict

Graphique 41

Structure des charges et résultat courant avant impôt des entreprises de charcuterie-salaison
(hors artisanat commercial)



Source : Banque de France, pour FranceAgriMer, Inaporc et Fict

