

Section 1 – Viande porcine et charcuterie

Il est recommandé de commencer par lire la méthode générale de l'Observatoire décrite dans le Chapitre 1.

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 8).

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.

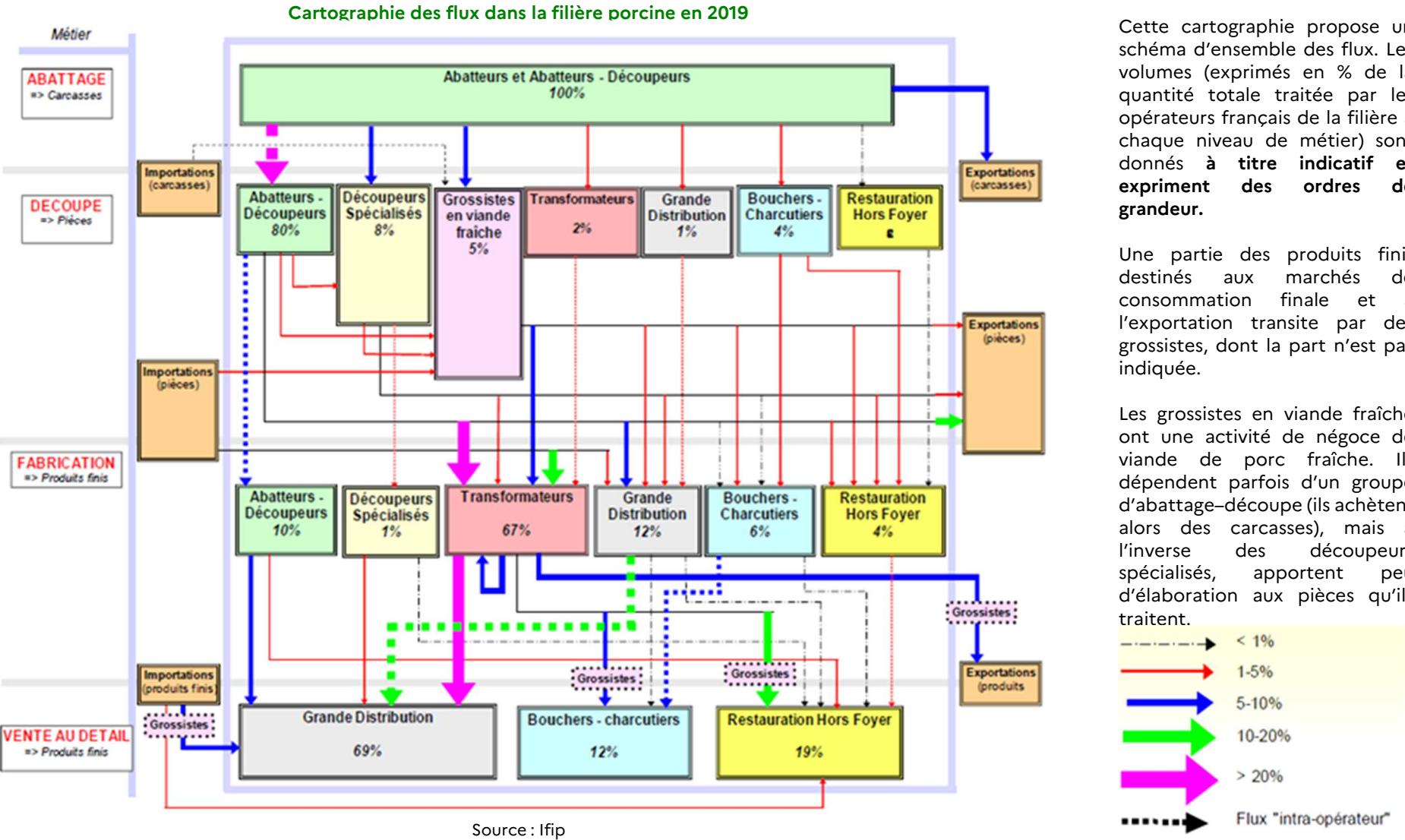
Dans le circuit de la **viande de porc frais pour le rayon boucherie**, les GMS réalisent rarement la découpe. Les pièces de viande de porc frais qu'elles achètent aux opérateurs de la découpe et aux grossistes sont principalement des longes. Les morceaux issus de la longe représentent 85 % de la viande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

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 8



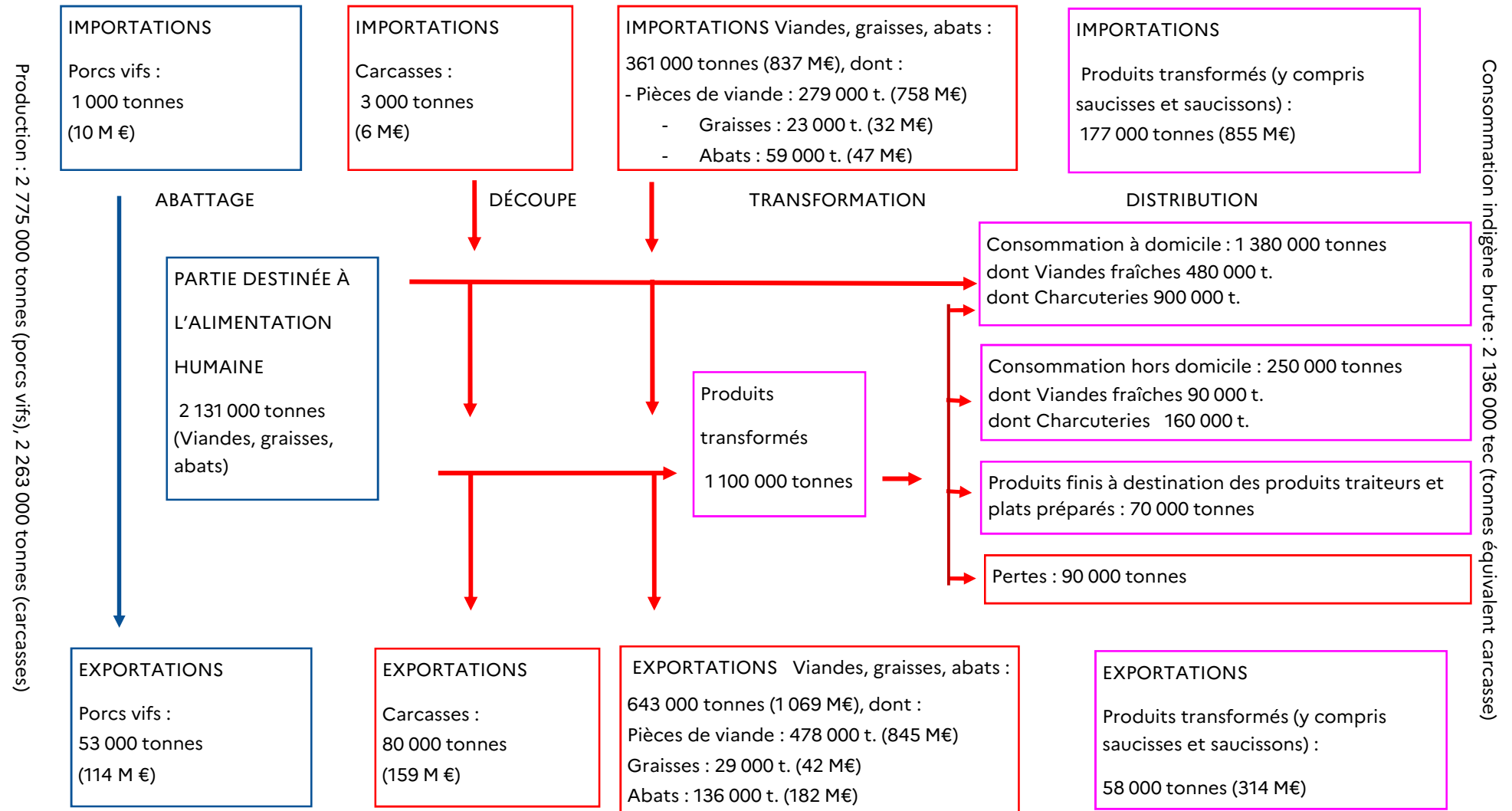
Cette cartographie propose un schéma d'ensemble des flux. Les volumes (exprimés en % de la quantité totale traitée par les opérateurs français de la filière à chaque niveau de métier) sont donnés à titre indicatif et expriment des ordres de grandeur.

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 9

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 Worldpanel by Numerator) : 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 de vente sortie industrie (PVI) 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 Worldpanel by Numerator** 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 longues 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.

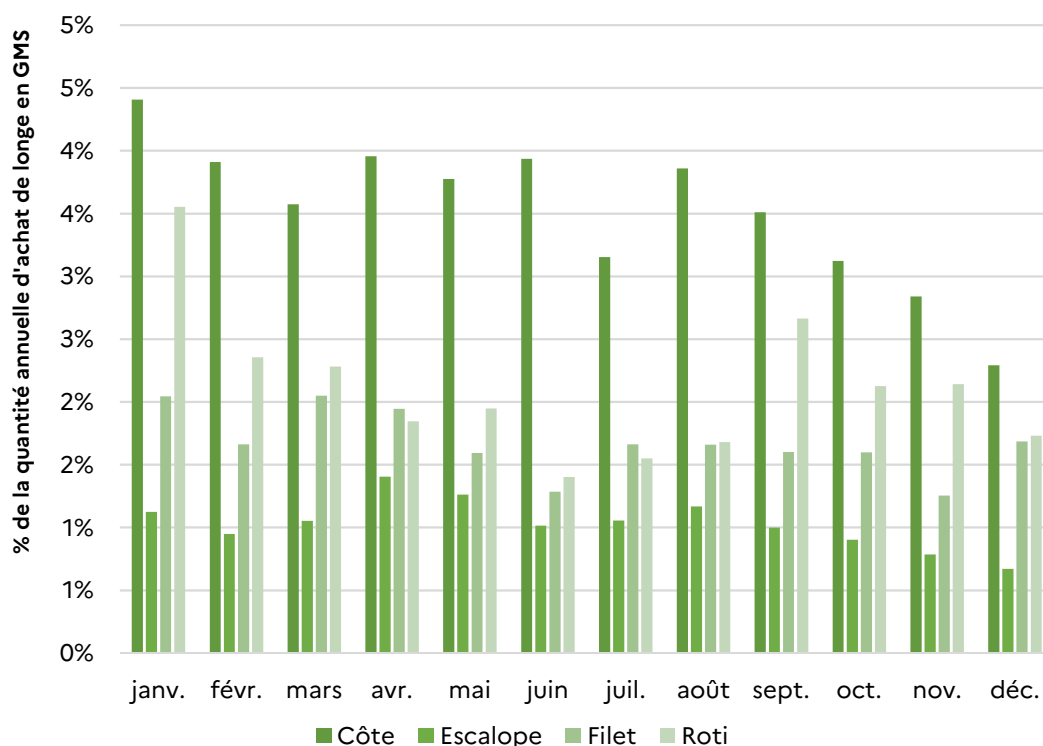
La valeur de la matière première entrée-abattoir pour un kg de produit de longe vendu au détail n'est pas le prix du kg de carcasse entrée-abattoir (laquelle carcasse donnant des pièces de valorisations différentes). En effet, à ce prix doivent être appliqués les rendements de

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 34

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



Source : Worldpanel by Numerator

Le Graphique 34 ci-dessus illustre la saisonnalité de la consommation en présentant 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 : Worldpanel by Numerator) 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 ;

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.

- pour les prix au détail en GMS : les achats en valeur et en volume de Worldpanel by Numerator, 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 Worldpanel by Numerator 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 en 2024 comme sujet d'approfondissement possible celui de la progression des produits importés dans la consommation française en GMS. Ce sujet reste à expertiser, 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.

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

Le marché du porc a été marqué par une légère augmentation des volumes produits en 2025 : les abattages progressent de 0,7 % après déjà une hausse de 1,2 % en 2024.

Dans le même temps, la consommation calculée par bilan reste en progression (+ 2,7 %, après + 1,7 % en 2024). Cette hausse du volume de la demande en 2025 est à attribuer aussi bien à la consommation hors domicile qu'aux achats des ménages pour leur consommation à domicile. Ces derniers progressent à la fois sur le porc frais, sur les élaborés et sur l'ensemble des produits de charcuterie (Worldpanel by Numerator).

Les marchés à l'export apparaissent assez atones en 2025. Les exportations en volume de la France se tassent, aussi bien vers l'Union européenne que vers les Pays tiers (dont la Chine).

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

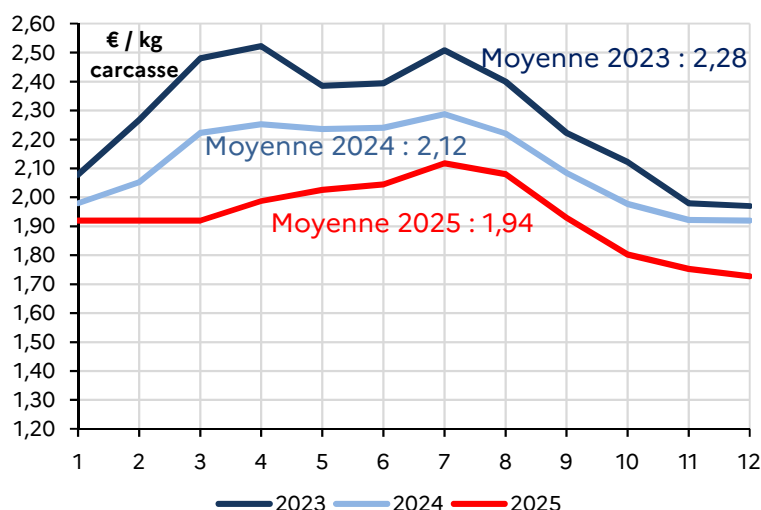
Après une période où les cotations du porc étaient en lien direct avec les évolutions de la demande, les années 2022 et 2023 s'étaient caractérisées par une offre européenne insuffisante en volume, poussant les prix à la hausse. Cette tension sur l'offre s'inscrivait dans un contexte de coût de production historiquement élevés, en particulier pour l'aliment, contribuant à maintenir des cours du porc élevés. En 2023, le prix moyen du porc classe S avait ainsi atteint le niveau record de 2,28 €/kg. En 2024, en revanche, offre et demande s'étaient équilibrées, avec des prix plus proches de leur niveau moyen (2,12 €/kg). Enfin, en 2025, la

³ Le détail dont FranceAgriMer dispose au sein du panel Worldpanel by Numerator 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).

demande, peu tendue, fait que le prix moyen se place à un niveau assez bas (1,94 €/kg). La part du coût du porc entrée-abattoir dans la décomposition du prix de vente au détail subit logiquement une évolution du même ordre pour tous les produits porcins suivis par l'Observatoire.

Graphique 35

Variation des cours du porc entrée-abattoir



Source : FranceAgriMer, Réseau des Nouvelles des Marchés

L'indicateur de **marge brute de l'industrie d'abattage-découpe** semble jouer un rôle de « tampon », amortissant pour partie les hausses du coût entrée-abattoir - comme on le voit pour la longe en 2022-2023 - et se reconstituant en revanche lorsque la valeur de la carcasse se replie - comme en 2024-2025.

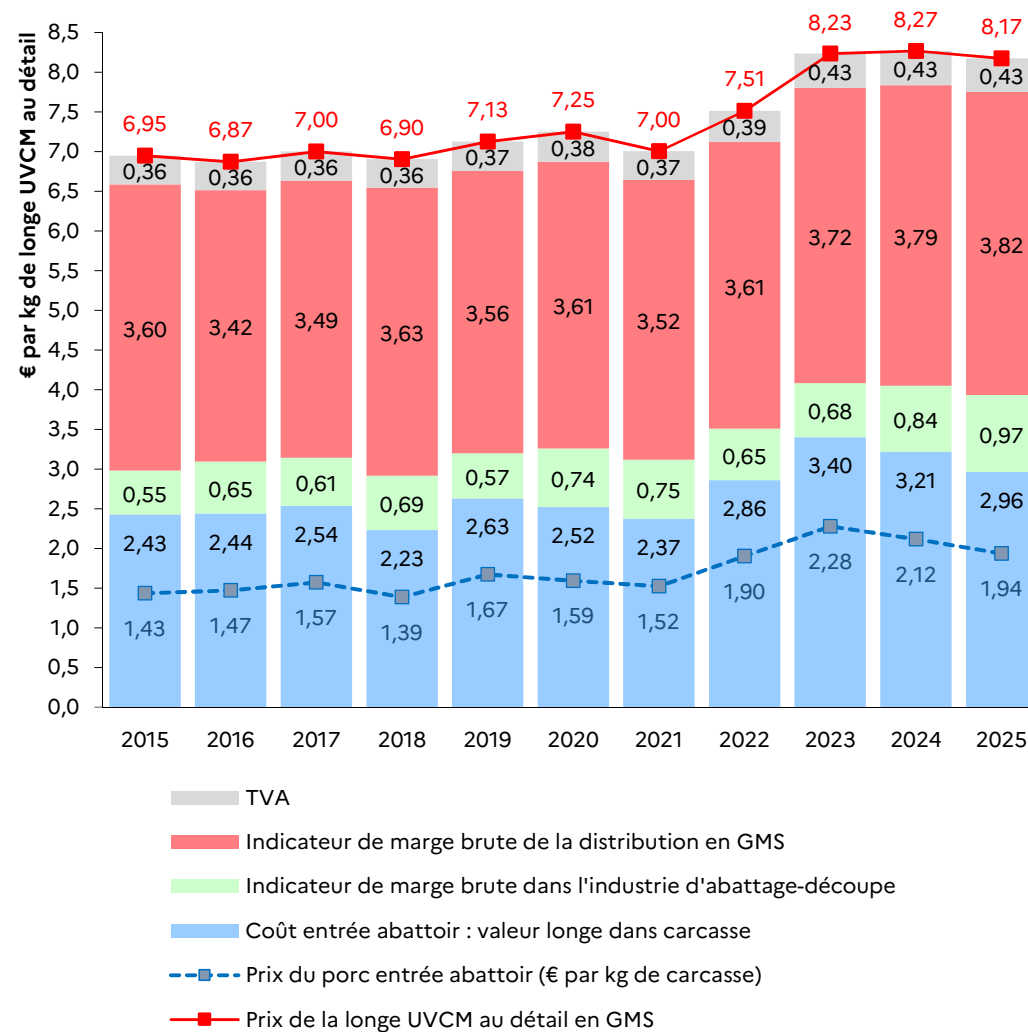
L'indicateur de **marge brute des GMS** doit couvrir les coûts de dernière transformation et de conditionnement du produit, s'agissant d'UVC. Avant 2022, il est assez fluctuant en valeur, mais plus stable en pourcentage du prix au détail. Depuis 2022 et la forte hausse du prix au détail, sa hausse limitée en valeur absolue s'est traduite par une part un peu plus limitée dans le prix au détail.

En 2025 comme en 2024, le recul du prix du porc à l'entrée de l'abattoir s'est répercuté dans le coût calculé de la matière première de la longe⁴ (- 25 centimes/kg en 2025 par rapport à 2024). Dans le même temps, le prix moyen pondéré au détail des quatre principaux produits de longe a également reculé, mais dans une moindre proportion (- 10 centimes/kg), permettant à l'indicateur de marge brute de l'abattage-découpe d'augmenter à un niveau jamais atteint sur la période étudiée. La marge brute de la distribution est également en hausse. Le recul du coût de la matière première s'est donc traduit par des progressions de marges brutes pour les deux segments aval de l'industrie et de la distribution.

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 36

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

**Point d'attention :**

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

Lecture :

Léger reflux au détail après une faible progression en 2024.

- Tassement du coût de la matière première en 2025 ;
- Amélioration de la marge brute de l'abattage-découpe ;
- Progression de la marge brute GMS depuis 2021, au niveau le plus élevé de la période en 2025.

prix au détail : - 10 cts/kg

GMS : + 3 cts/kg

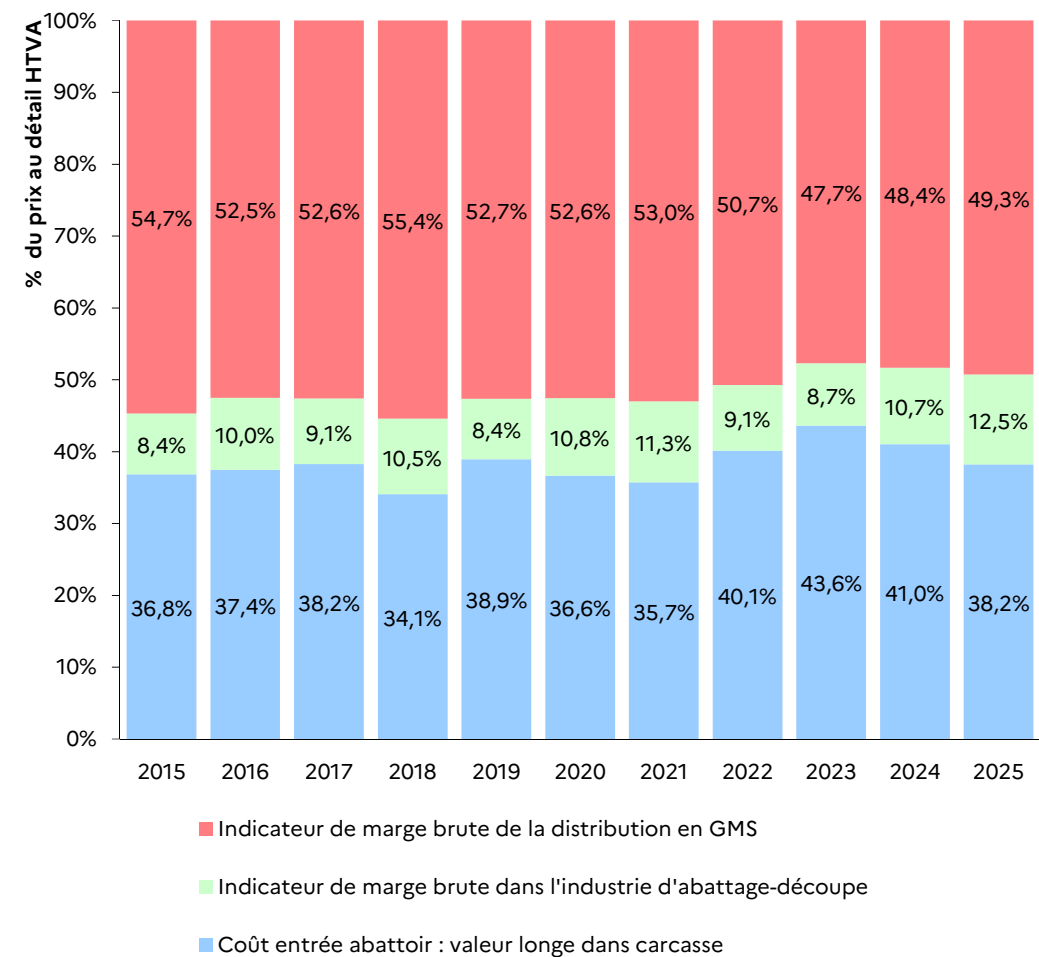
abattage-découpe : + 13 cts/kg

matière première : - 25 cts/kg

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM et Worldpanel by Numerator

Graphique 37

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 en 2024 :

- Reflux de la part du coût de la matière première depuis 2023 ;
- Abattage-découpe et GMS reconstituent toutes deux leurs marges en pourcentage.

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM et Worldpanel by Numerator

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 qui servent de matière première aux UVMC. **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 UVMC.** 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 UVMC.

En préalable méthodologique sur ces produits de la longe, il convient de souligner deux ruptures de séries (cf. chapitre 1, point 1.1 h) :

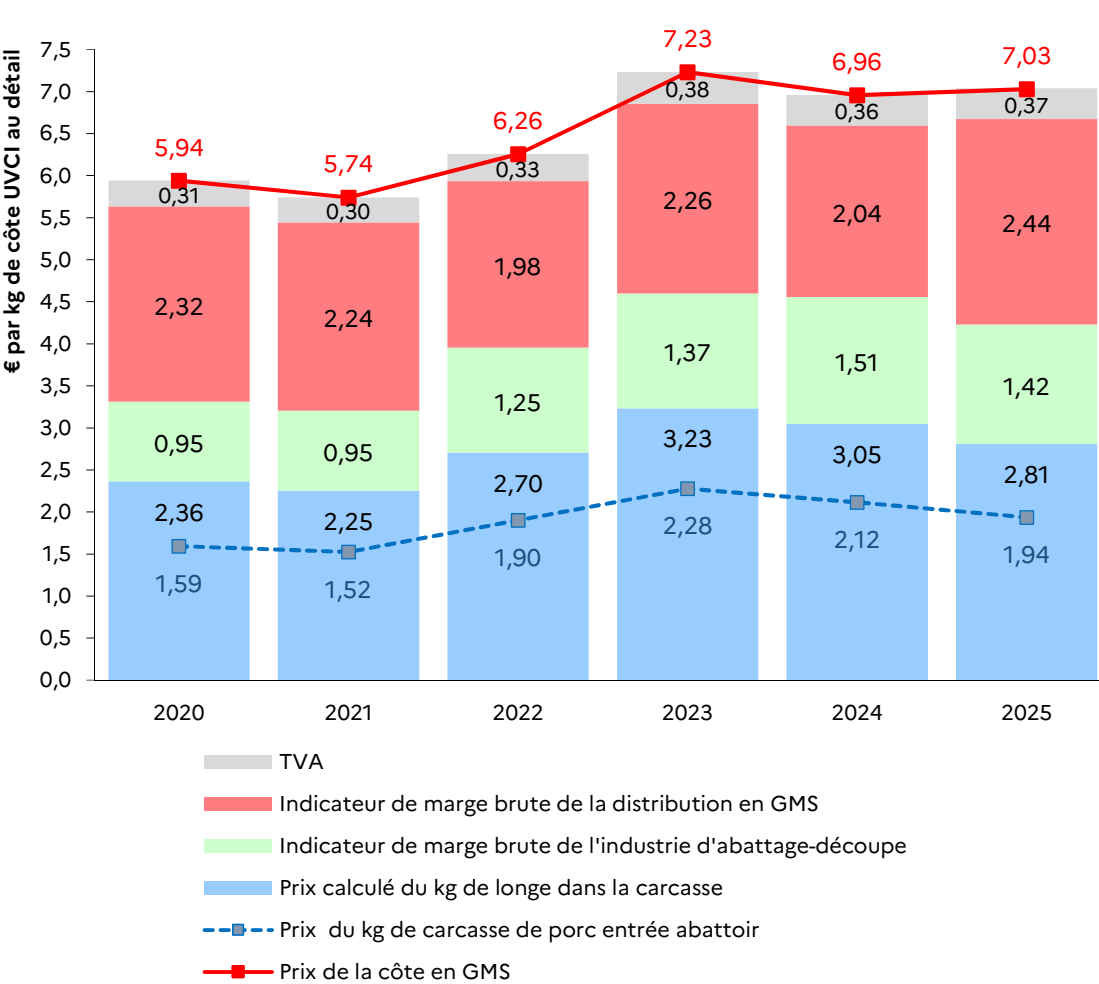
- Pour le rôti de porc, après 2019, le PVI Insee n'est pas utilisable du fait d'un échantillon manquant de représentativité. Les résultats sont donc publiés en agrégeant les marges brutes de l'abattage-découpe et de la distribution en GMS ;
- Pour la côte de porc, à l'inverse, avant 2019 la robustesse des données Insee n'est pas satisfaisante. Seuls sont donc présentés les résultats à partir de 2020.

Pour la côte de porc, le coût de la matière première se réduit significativement en 2025, alors que le prix au détail progresse (+ 7 centimes / kg). La distribution bénéficie fortement de cette évolution (+ 40 centimes / kg) tandis que la marge de l'abattage-découpe se tasse (- 9 centimes / kg).

Pour ce qui concerne le rôti UVCI, le prix au détail s'est nettement réduit en 2025 (- 29 centimes / kg). Compte tenu de la forte baisse du coût de la matière première, la marge agrégée abattage-découpe - distribution progresse néanmoins faiblement (+ 5 centimes / kg).

Graphique 38

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 ;
- De 2020 à 2024, les PVI sont rétropolés à partir du PVI Insee 2024 avec les indices de prix (IPPI) fournis par l'Insee.

Lecture :

- Légère progression du prix au détail, après un recul en 2024 ;
- Une marge brute de l'abattage-découpe qui se réduit après une progression en 2024 ;
- Forte progression de la marge brute GMS en 2025.

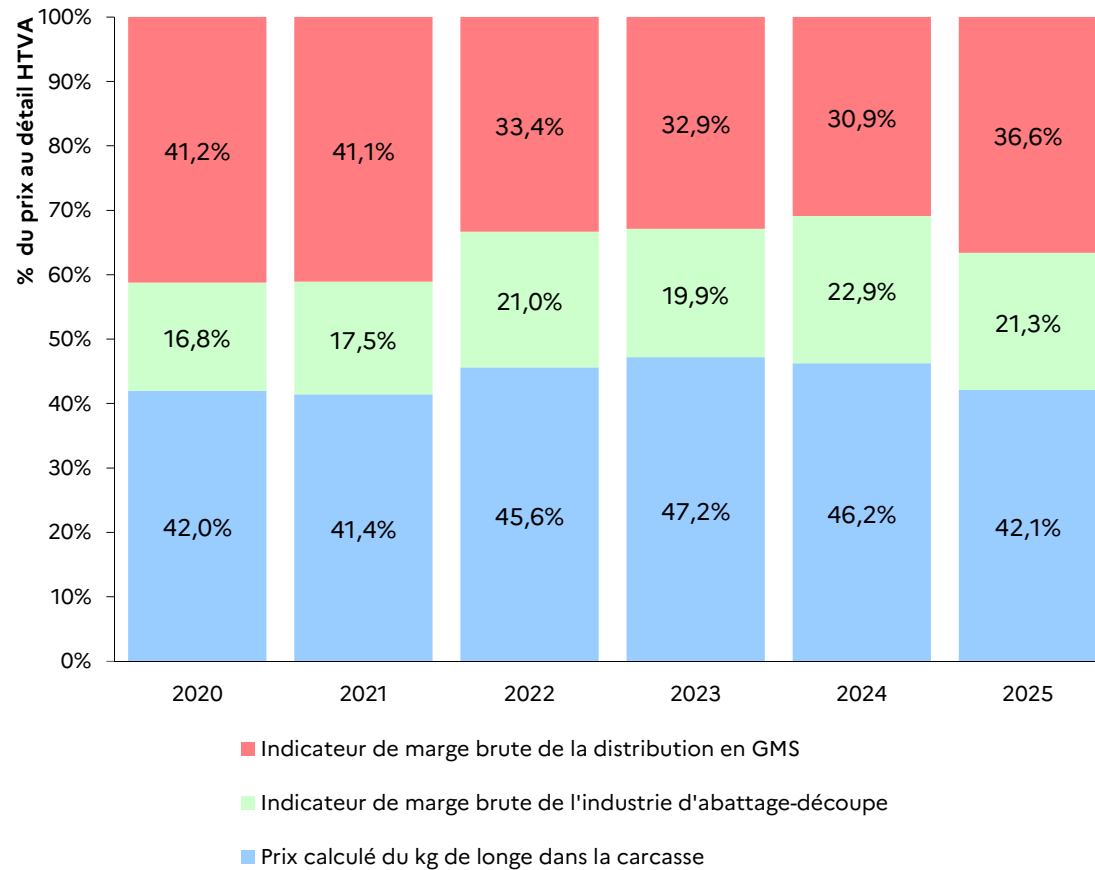
Par rapport à 2024 :

- prix au détail : + 7 cts/kg
- GMS : + 40 cts/kg
- abattage-découpe : - 9 cts/kg
- matière première : - 24 cts/kg

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

Graphique 39

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



Points d'attention :

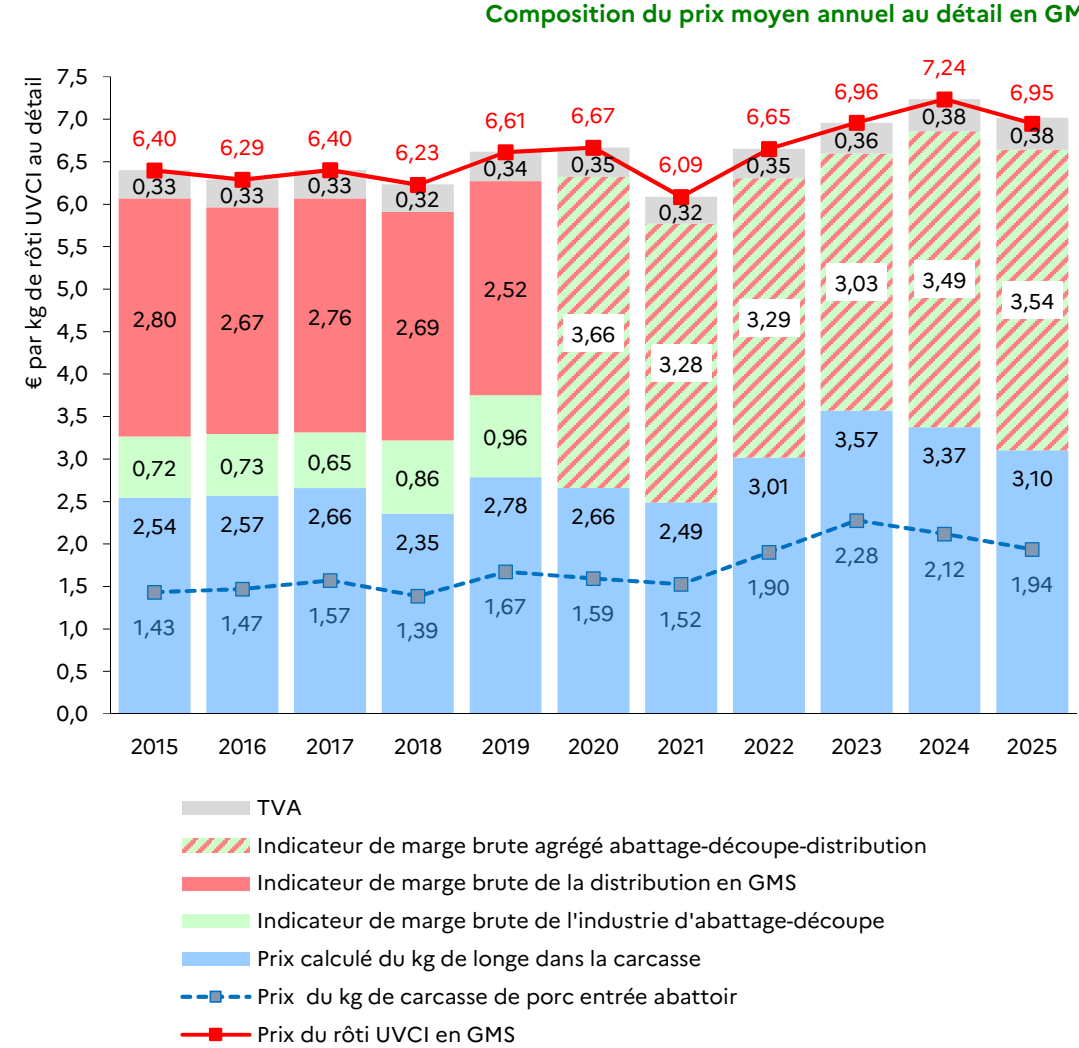
- UVCI : produit final préparé par l'industrie d'abattage-découpe ;
- De 2020 à 2024, les PVI sont rétropolés à partir du PVI Insee 2024 avec les indices de prix (IPPI) fournis par l'Insee.

Lecture :

- Une marge brute de l'abattage-découpe qui se réduit après une progression en 2024 ;
- Forte progression de la marge brute GMS en 2025.

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

Graphique 40



Points d'attention :

- UVCI : produit final préparé par l'industrie d'abattage-découpe ;
- Les derniers PVI fournis par l'Insee et les indices de prix de vente industriels (IPPI) ne sont pas utilisables pour désagréger la marge brute aval.

Lecture :

- Des prix au détail en net reflux en 2025 ;
- Évolution des pratiques de la GMS : plus d'UVCI, moins d'UVCM ;
- Faible croissance de la marge brute agrégée aval ;
- Recul du coût de la matière première.

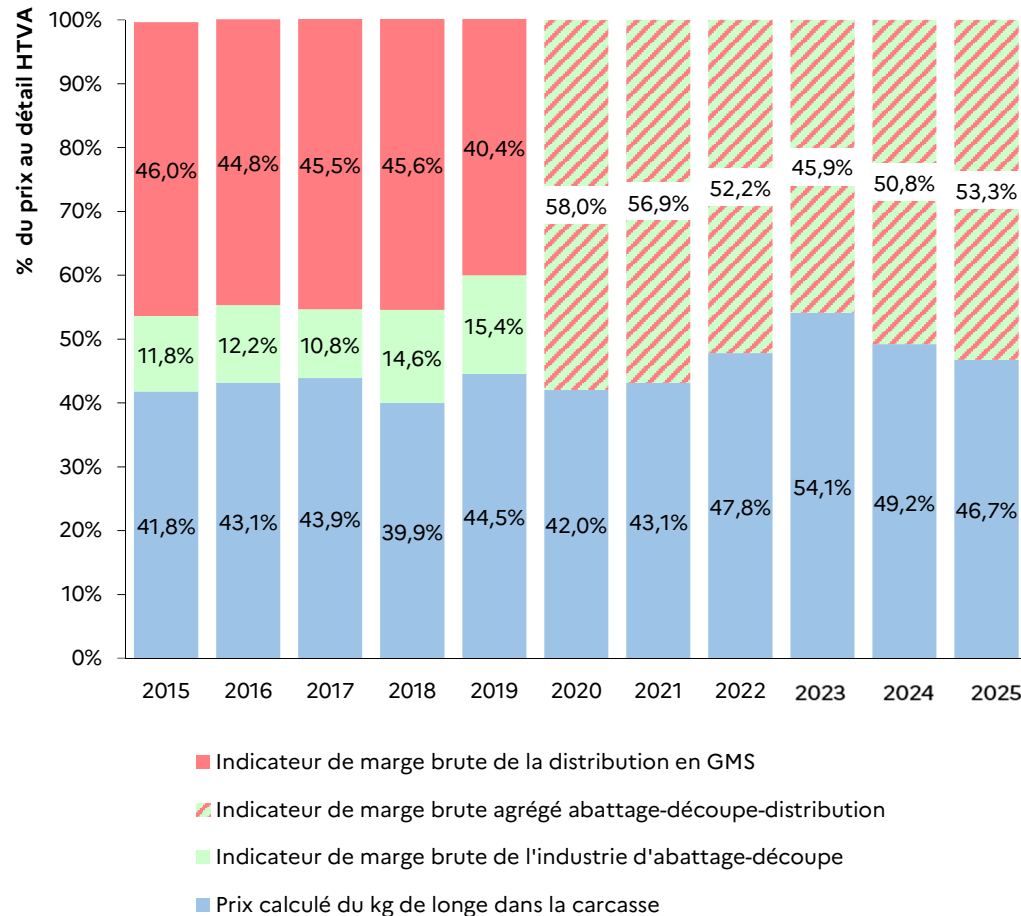
Par rapport à 2024 :

- Prix au détail : - 29 cts/kg
- Coût matière première : - 27 cts/kg

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

Graphique 41

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 ;
- Les derniers PVI fournis par l'Insee et les indices de prix de vente industriels (IPPI) ne sont pas utilisables pour désagréger la marge brute aval.
-

Lecture :

- Évolution des pratiques de la GMS : plus d'UVCI, moins d'UVCM ;
- Croissance de la part de la marge brute agrégée aval.
- Recul de la part du coût de la matière première

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

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. Il convient de souligner une rupture de série en 2024 (cf. chapitre 1, point 1.1 h) : le renouvellement de l'échantillon Insee est terminé pour le jambon cuit (MDD et MN). Les résultats publiés utilisent le prix Insee 2024, rétropolé sur 5 ans et pour 2025, le prix Insee 2025.

Si en 2022 et 2023, la hausse du coût de la matière première avait contraint les entreprises d'abattage-découpe à réduire leur marge brute par apport à 2021, sa diminution en 2024 et 2025 leur permet de reconstituer cette marge de façon significative, aussi bien en valeur absolue qu'en pourcentage du prix de vente au détail HT.

L'indicateur de marge brute des salaisoniers, après s'être accru en 2023, puis être resté à un niveau proche en 2024, connaît une nouvelle augmentation en 2025. En revanche, la marge brute des GMS recule nettement, tandis que baisse le prix au détail du jambon.

Produit d'appel pour la GMS, le jambon cuit avait connu en 2023, sous l'effet de l'inflation, une nette baisse des quantités achetées, situation qui avait perduré en 2024. En 2025, en revanche, la consommation de jambon cuit a fini par se relancer avec, selon Worldpanel by Numerator, des achats des ménages pour leur consommation à domicile qui, en volume, sont redevenus proches de ceux de 2021 - 2022.

Face à ce « plafonnement » de la consommation de jambon cuit constaté déjà depuis plusieurs années, l'offre se segmente de plus en plus (sans nitrites, sans OGM, sel réduit, sans antibiotiques, origine France...), sans compter les différents signes officiels de qualité existants.

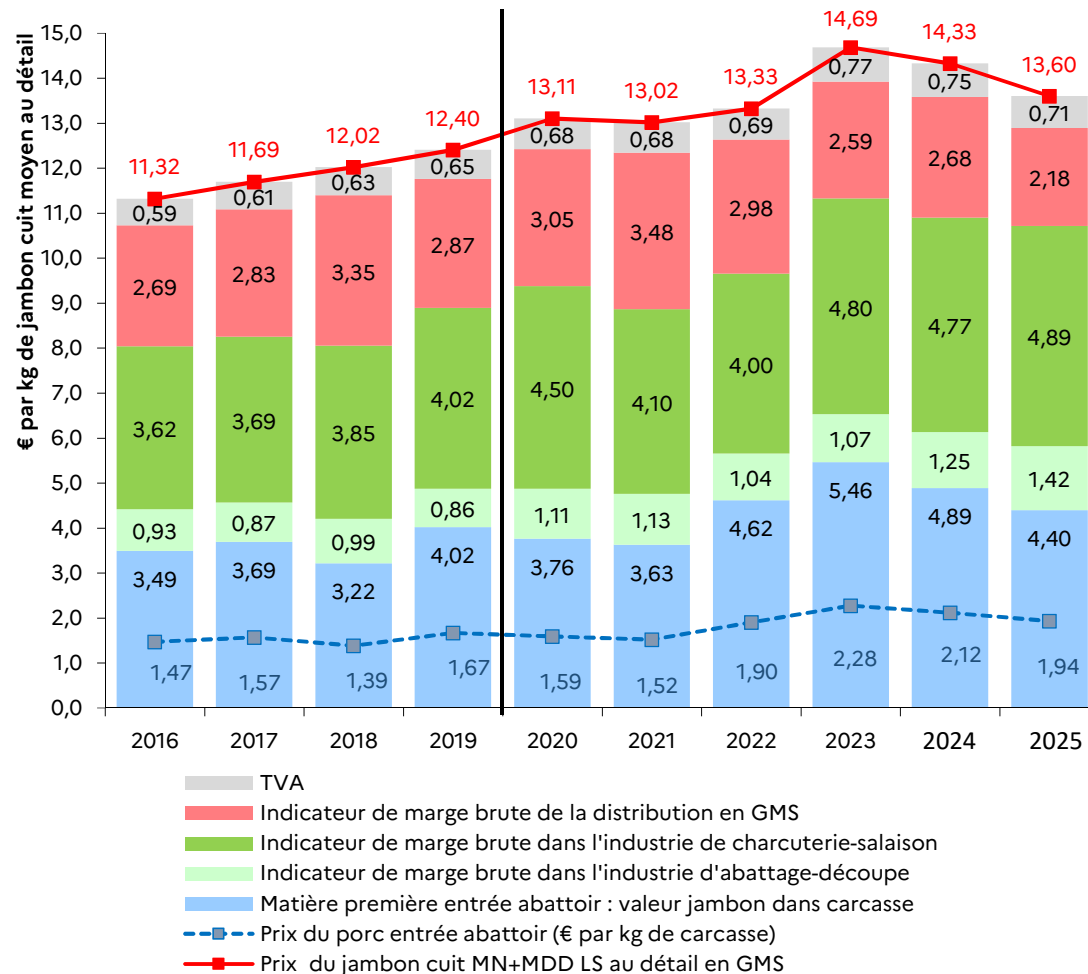
Compte tenu de ces facteurs, il faut souligner que la composition de l'ensemble « tous jambons cuits, toutes gammes confondues » retenue ici a très certainement évolué au cours des dernières années⁵. Les variations du prix moyen peuvent ainsi pour partie être dues à ces changements de composition, voire à une montée en gamme. Toutefois, la nouvelle série 2020- 2025 doit logiquement prendre en compte au moins une partie de ces évolutions.

De plus, 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, etc. » 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 42

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



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 distributeurs » (MDD : 62 % des volumes) de l'autre ;
- De 2020 à 2024, les PVI sont rétrolés à partir du PVI Insee 2024 avec les indices de prix (IPPI) fournis par l'Insee.

Lecture :

- Un nouveau recul du coût de la matière première en 2025 ;
- En 2025, la marge brute de l'abattage-découpe continue à se reconstituer ;
- La marge de l'industrie de transformation progresse quelque peu ;
- Une marge brute GMS en net repli.

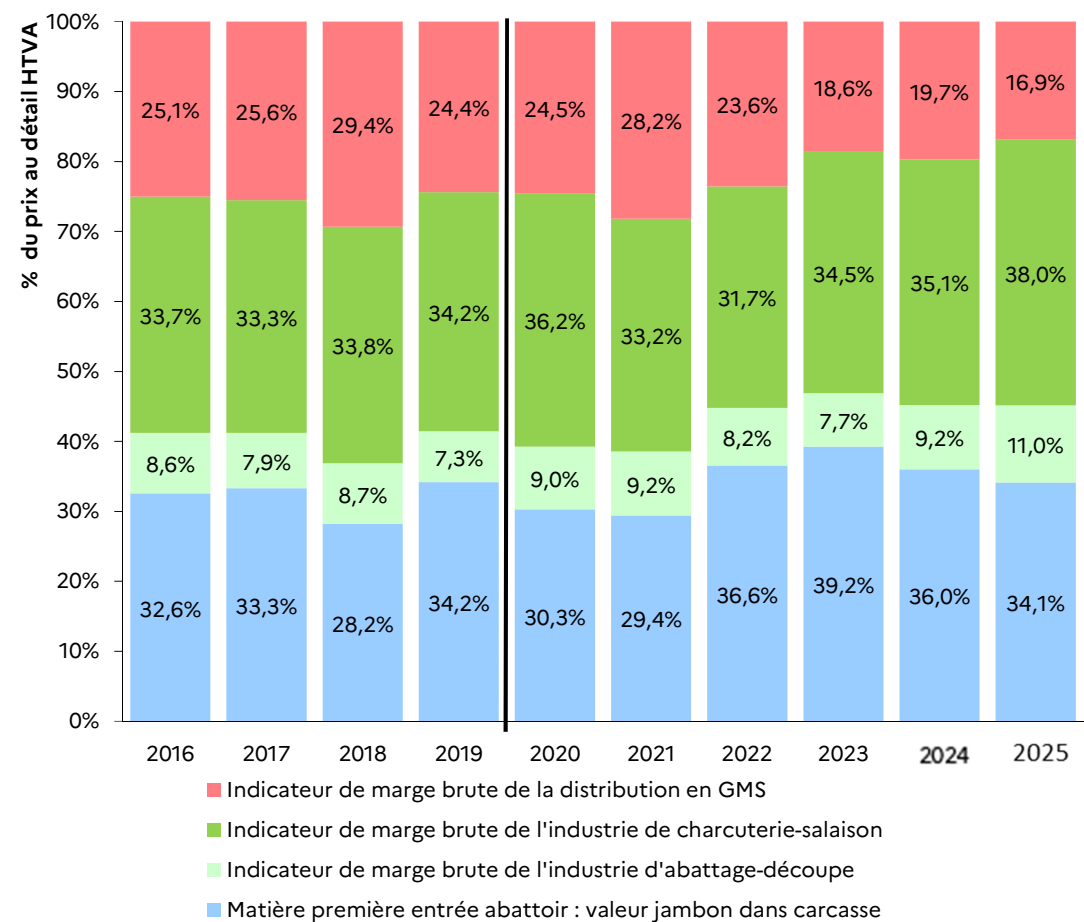
Par rapport à 2024 :

- prix au détail : - 73 cts/kg ;
- GMS : - 50 cts/kg ;
- industrie de transformation : + 12 cts/kg ;
- abattage-découpe : + 17 cts/kg ;
- matière première : - 49 cts/kg.

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

Graphique 43

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 Worldpanel by Numerator

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 ;
- De 2020 à 2024, les PVI sont rétropolés à partir du PVI Insee 2024 avec les indices de prix (IPPI) fournis par l’Insee.

Lecture :

- Un nouveau recul du coût de la matière première en 2025
- En 2025, la marge brute de l’abattage-découpe s’améliore nettement.
- La marge de l’industrie de transformation est aussi en progression
- La marge brute GMS est en net repli

4. COMPTE DE RÉSULTAT DES EXPLOITATIONS SPECIALISÉES D'ÉLEVAGE PORCIN ET SOLDE DISPONIBLE DES ÉLEVAGES DE PORC

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

Sur la période 2011 - 2024, l'échantillon des exploitations productrices de porcs (hors contrat d'intégration), issu du Rica, est constitué d'un effectif variant de 152 à 245 unités. Cet échantillon, une fois extrapolé, représente selon les années de 4 021 à 5 555 exploitations spécialisées. Pour cet ensemble, la production de porcs constitue 91 % de la production de l'exercice nette des achats d'animaux.

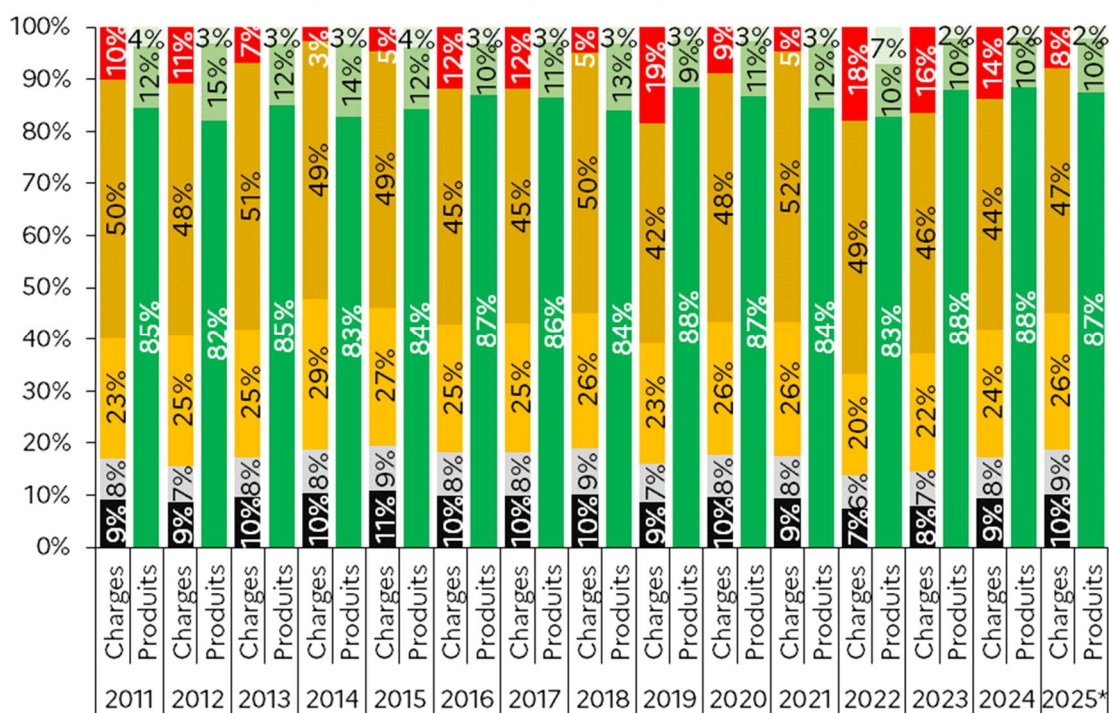
Le ratio entre résultat courant avant impôt et produits varie sur la période de 3 % à 19 %. La production porcine a, parmi celles suivies par l'Observatoire, la plus forte volatilité des résultats nets. La part de l'aliment dans les charges est comprise entre 42 % et 52 %⁶.

En 2024, le produit viande porcine reste stable, alors que les autres produits et les subventions diminuent (respectivement de - 4 % et de - 7 %). En parallèle, l'ensemble des charges augmente de 3 %, malgré un léger recul du poste aliment du bétail acheté (- 5 %) pour la deuxième année consécutive. Au final, le résultat courant avant impôt par exploitation est en diminution (- 16 %) et représente 14 % de la totalité des produits courants (Graphique 44). Il est de 106 788 € par unité de travail annuel non salarié.

Les résultats 2025 sont simulés en faisant varier uniquement le produit viande porcine et le coût de l'aliment par rapport à 2024. L'IPPAP porcins 2025 (Insee) est appliqué au produit « viande porcine » 2024 pour calculer le produit « viande porcine » en 2025. L'IPAMPA aliments pour porcins (Insee) est utilisé pour simuler le prix de l'aliment. Les autres charges et produits sont maintenus au niveau de 2024. Cette méthode ne tient donc ni compte de l'évolution des autres postes ni de l'adaptation des exploitations. En 2025, le produit viande porcine diminuerait de 8 % et le prix des aliments de 2 %. Le résultat courant avant impôt simulé serait également en forte baisse (- 48 %) pour la troisième année en 2025. Il est estimé à 55 955 € par travailleur familial en 2025. Il représente désormais 8 % du total des produits.

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 ».

Graphique 44

Structure du compte de résultat moyen des exploitations porcines spécialisées

Subventions d'exploitation (1)

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

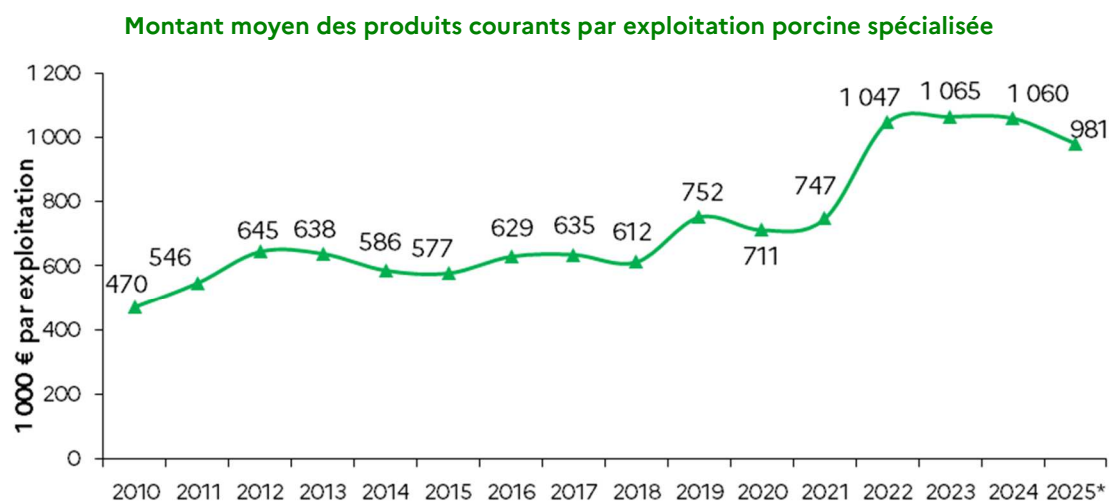
(*) simulé à partir des indices Insee

(1) Pour les exploitations porcines spécialisées, les subventions d'exploitation ne sont pas liées à l'activité d'élevage de porc (sauf en 2022 : octroi d'une aide exceptionnelle en raison de la conjoncture de forte inflation du prix de l'aliment) 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 2025

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 44 (cf. point 2.4 Chapitre 1. Méthode générale).

Graphique 45

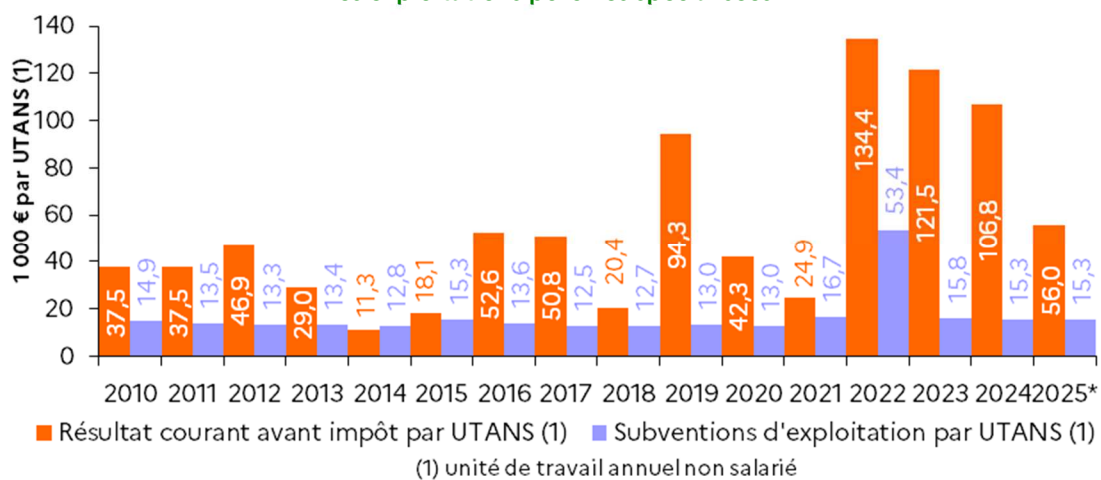


(*) simulé à partir des indices Insee

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee pour simulation 2025

Graphique 46

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



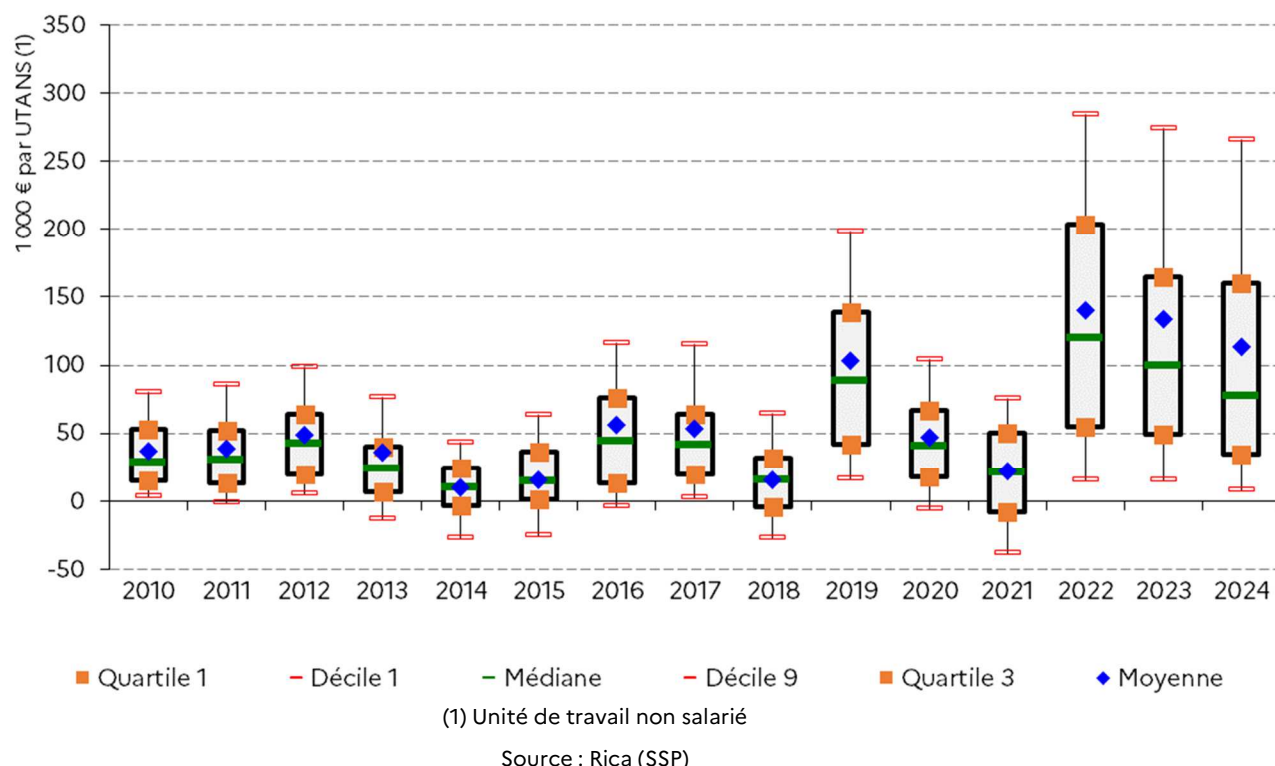
(1) unité de travail annuel non salarié

(*) simulé à partir des indices Insee

Source : OFPM, d'après Rica (SSP) et indices Insee pour simulation 2025

Graphique 47

Dispersion du résultat courant avant impôt par unité de travail annuel non salarié dans les exploitations porcines spécialisées de 2010 à 2024



Afin de mieux rendre compte de la variété des résultats des exploitations agricoles autour de la moyenne, l'Observatoire publie également des résultats sur la dispersion, de 2010 à 2024.

La taille de l'échantillon permet ici de présenter des résultats par décile et quartile en plus de la médiane et de la moyenne (cf. définitions au chapitre 1 – Méthode générale).

Ainsi, 80 % des exploitations de l'échantillon ont un résultat courant avant impôt par unité de travail non salarié (RCAI/UTANS) compris entre 8 000 € et 265 000 € en 2024. La moitié des exploitations de l'échantillon a un RCAI/UTANS compris entre 35 000 € et 160 000 € cette même année. La médiane est inférieure à la moyenne, ce qui signifie que la distribution n'est pas symétrique autour de la moyenne : il y a plus d'exploitations en dessous de la moyenne qu'au-dessus.

Sur la période 2010-2024, on observe une très forte volatilité de la dispersion des résultats des exploitations porcines, d'autant plus forte les années où les résultats des exploitations sont élevés (2019, 2022, 2023 et 2024). De plus, celle-ci s'est accrue au cours des trois dernières années observées. Notons également que lors des moins bonnes années, près de 25 % des exploitations ont eu un RCAI/UTANS négatif (2014, 2015, 2018 et 2021). Cette variabilité montre une activité fortement dépendante à l'offre et la demande de porcs.

4.2. Solde disponible en élevage de porc

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 est ressorti de ces travaux le fait de présenter des résultats sans charges supplétives⁷, 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.

Le coût de production élaboré par 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 sans vente de reproducteurs, sans labels et non biologiques suivis en Gestion Technico-Économique (GTE), représentant 35 % du cheptel de truies des élevages naisseurs-engraisseurs français en 2024,
- les charges diverses de deux échantillons composé : le groupe GTE-TB (Tableau de Bord), représentant environ 3 % du cheptel des truies des élevages naisseurs-engraisseurs français, et le groupe naisseurs-engraisseurs spécialisés porcins des centres comptables bretons. Les données d'amortissement, de frais financiers et de main d'œuvre non salariée sont issues des centres comptables.

Ce coût de production n'inclut pas les subventions, ce qui explique l'écart de tendance d'évolution entre 2022 et 2023 pour le RCAI/UTANS (en baisse, subventions incluses) d'une part, et le solde disponible et le coût de production d'autre part (en hausse, hors subventions).

L'estimation présentée pour 2025 ne prend en compte que l'évolution du coût de l'aliment, qui est le principal poste de charge et le prix du porc. Ne sont pas prises en compte les évolutions des autres charges liées à l'énergie, aux dépenses de santé ou aux coûts de main- d'œuvre.

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.

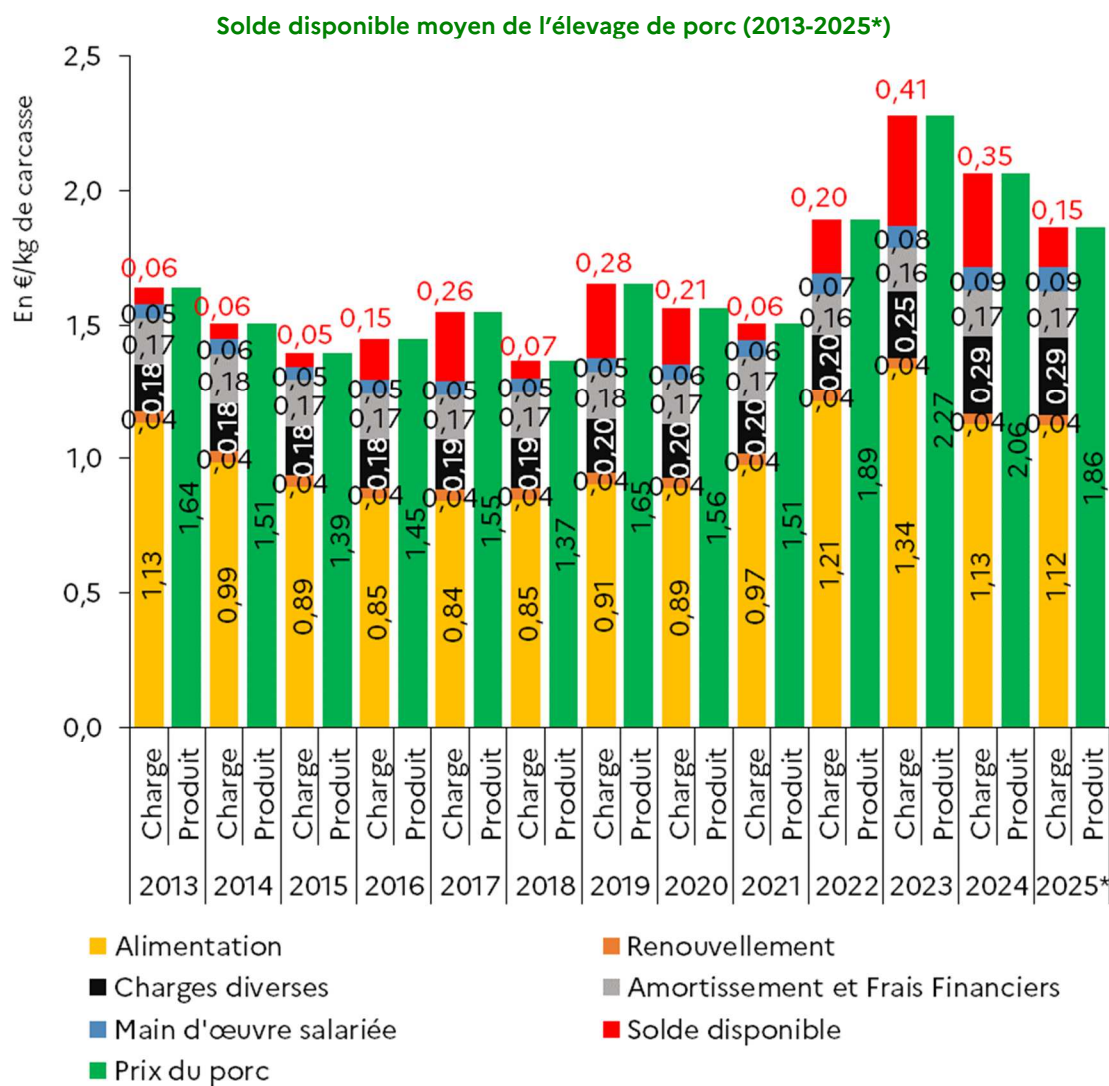
Le total des charges s'établirait à 1,71 €/kg carcasse en 2025. Après une année de repli, le total des charges resterait stable par rapport à 2024.

En 2025, le prix perçu par les producteurs est de 1,86 €/kg, en baisse de 10 % par rapport à 2024 (2,06 €/kg). Le prix a diminué pour la deuxième année consécutive, faisant suite à deux années de hausse. Le second semestre 2025 a été marqué par deux événements majeurs qui ont pesé sur les débouchés et ont accentué la pression sur les cours européens : la mise en œuvre des droits de douanes chinois, à la suite de l'enquête anti-dumping ouverte en 2024 et l'arrivée de la Fièvre Porcine Africaine (FPA) en Espagne. Cependant, le prix reste à un niveau plus élevé que celui observé sur la période 2013- 2022.

Le solde disponible simulé pour 2025 serait de 0,15 €/kg en forte diminution par rapport à 2024 (- 57 %). Si cette simulation est confirmée, le solde disponible serait en recul pour la deuxième année mais resterait rémunérateur en moyenne sur l'année. Toutefois, la baisse des prix au second semestre 2025 vient impacter le solde disponible.

⁷ 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 48



(*) prévisions

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

5. COMPTE DE RÉSULTATS 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. Coûts et résultat net 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 un indicateur de **répartition des charges et produits par observation unitaire, ici en € de kg/carcasse**.

Pour rappel, l'approche de décomposition des prix réalisée précédemment pour les produits de grande consommation (longe, côte de porc, rôti...) est à destination de la GMS, alors que l'approche par enquête des comptes porte sur les coûts et produits engendrés par l'activité d'abattage et de découpe, tous types de débouchés confondus par l'industriel (GMS, export, RHD...) et le type de produits vendus (coproduits, pièces, demi-carcasses...). Le périmètre de ces deux analyses est donc distinct, ce qui explique la possibilité de constater des tendances différentes entre les marges brutes calculées.

L'analyse présentée ci-dessous repose sur un échantillon de cinq entreprises d'abattage-découpe. Elles ont traité près de 1 130 milliers de tonnes équivalent carcasse (TEC) de viande de porc sur l'année 2025, ce qui reste stable par rapport aux deux années précédentes. Cet échantillon représentait 54 % des abattages nationaux contrôlés de 2024⁸.

Dans un contexte de baisse des cours du prix du porc vif (-18 cts/kg de carcasse)⁹, les entreprises de notre échantillon ont vu leur coût d'achat diminuer dans des proportions similaires (-17 cts/kg de carcasse). Le « produit porcin » (prix de vente) de l'échantillon a moins baissé (-15 cts/kg de carcasse), ce qui conduit à une légère amélioration de la marge brute unitaire¹⁰ (87 cts/kg contre 85 cts/kg en N-1) mais aussi de la marge nette unitaire, qui s'améliore de 2 cts/kg de carcasse traitée.

Ces résultats s'évaluent au regard du contexte de ralentissement global de l'activité : entre 2017 et 2023, les volumes abattus de notre échantillon enregistrent une baisse significative de 11%, avant de stagner ou croître très légèrement entre 2023 et 2025.

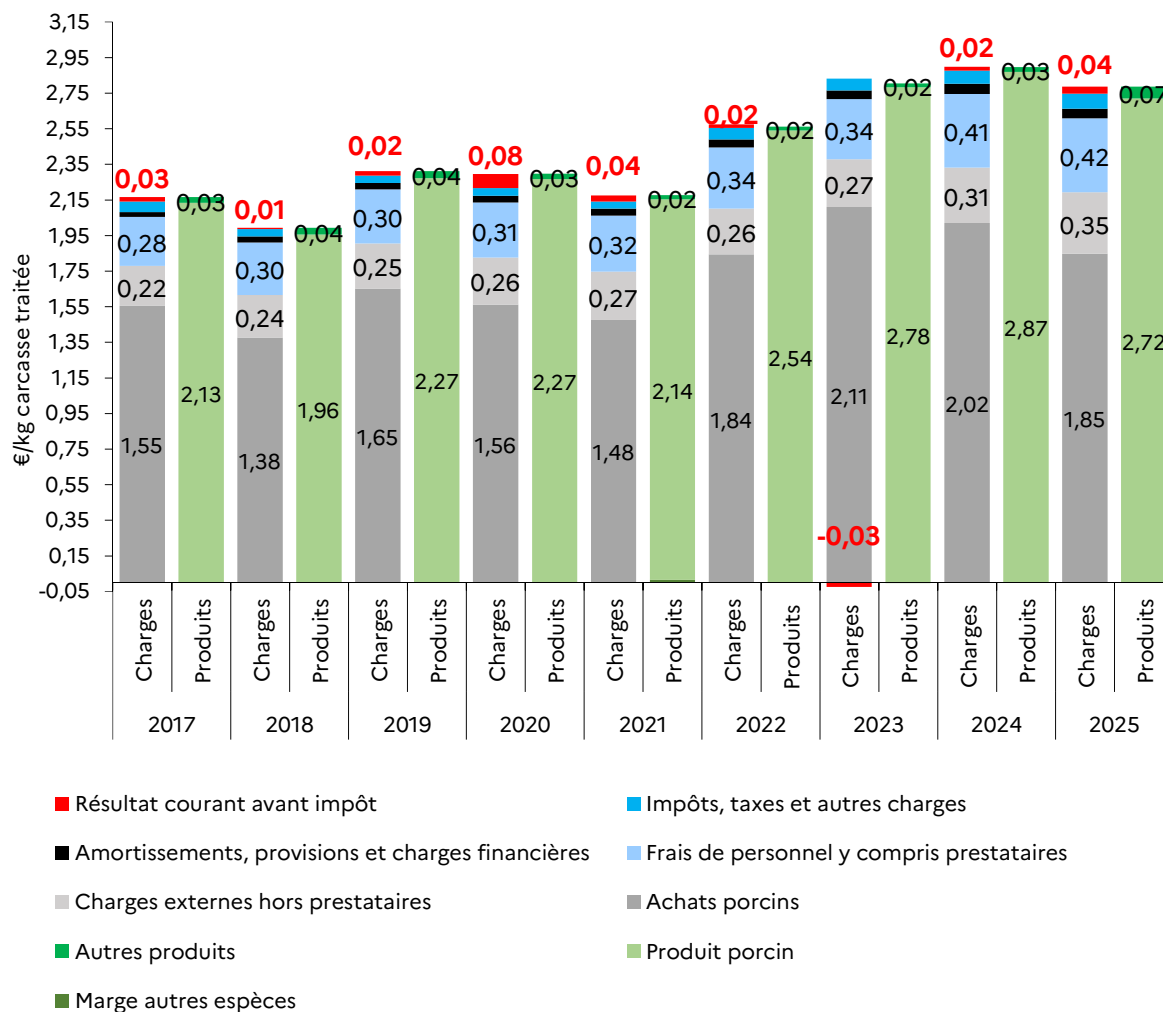
Depuis 2022, les charges unitaires des entreprises augmentent sans discontinuité, ce qui pénalise les entreprises d'abattage-découpe dans leur rentabilité. De surcroît, 2025 est une année où la marge brute demeure la plus élevée de la période observée (graphique 49), mais la baisse d'économies d'échelle couplée à une hausse des charges maintient un résultat courant avant impôt autour de 4 cts/kg carcasse traité. Ceci reste un bon résultat au vu de la période étudiée. Enfin, les « autres produits » augmentent de manière importante cette année (+4 cts), ce qui induit que l'obtention de leur relativement bon RCAI ne repose pas uniquement sur les performances du produit porcin, mais pourrait par exemple dépendre de résultats financiers dégagés cette année-là.

⁸ FranceAgriMer d'après le SSP.

⁹ FranceAgriMer et MPF

¹⁰ Ici, la marge brute fait référence au calcul : prix de vente « produit porcin » – prix « achats porcins »

Graphique 49

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

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

5.2. Compte de résultats des entreprises du secteur de la charcuterie

En 2024, le prix des pièces de porcs a été en recul, en lien avec une légère augmentation de la production. Les niveaux de prix restent cependant supérieurs à ceux de 2022. Cela a entraîné une baisse de la part des achats de matière première, par rapport au chiffre d'affaires total, pour les entreprises du secteur de la 2^e transformation (charcuterie-salaison). Au final, en 2024, la hausse du chiffre d'affaires a été supérieure à celle des charges, permettant une légère amélioration du résultat courant impôt entreprises françaises de charcuterie.

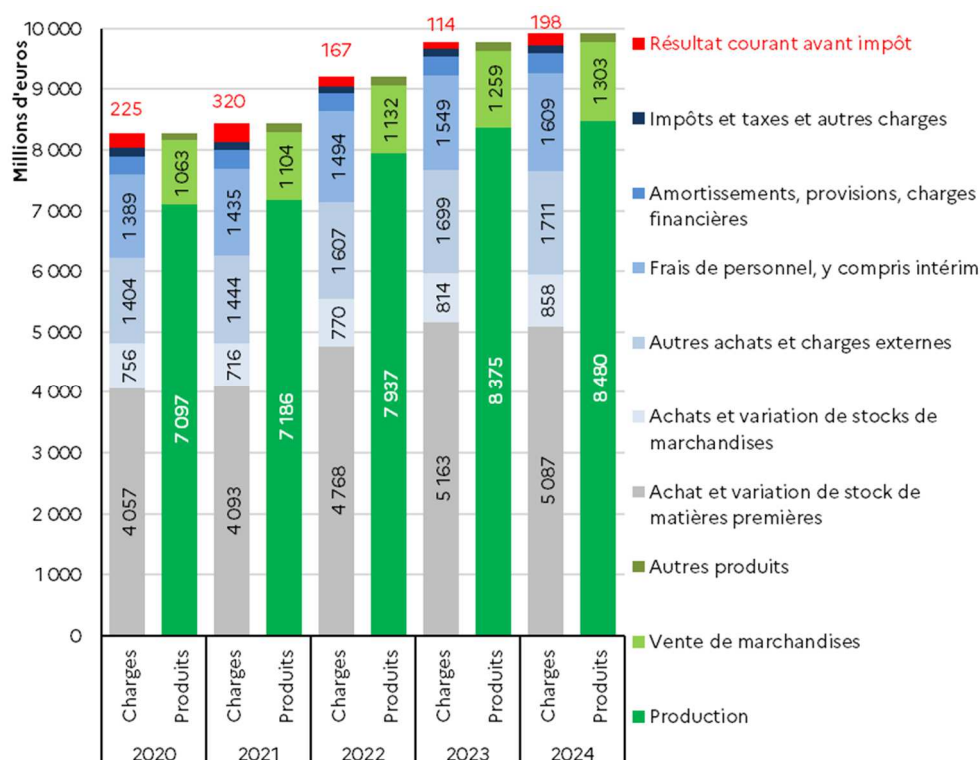
Le Graphique 50 porte sur 441 entreprises suivies par la Banque de France pour la Fédération des entreprises françaises de charcuterie traiteur (FICT) et FranceAgriMer. Il ne présente que la moyenne et ne rend donc pas compte de la dispersion des situations individuelles. Le montant des achats de matière première a diminué de près de 76 millions d'euros en 2024 (- 2 %) par rapport à 2023. Les achats de matière première représentent le premier poste de charges, avec environ 50 % des charges chaque année entre 2020 et 2024. L'ensemble des produits a progressé en 2024 (+ 143 millions d'euros ; + 2 % par rapport à 2023) tout comme l'ensemble des charges qui augmente de + 59 millions d'euros (+ 1 %) par rapport à 2024. Cette augmentation, plus importante des produits, a entraîné une hausse du résultat courant avant

impôt, qui passe de 114 millions d'euros en 2023 (1,2 % du chiffre d'affaires) à 198 millions d'euros (2,0 % du chiffre d'affaires) en 2024, soit une progression en valeur de 73 % sur un an.

Cette hausse de marge nette des entreprises de charcuterie en 2024 est observée en même temps que la marge brute progresse de 5 %. Notons également que la marge brute du maillon industrie pour le jambon cuit libre-service, qui représente près de 20 % des volumes du marché, était resté quasi stable. Cela peut s'expliquer par le fait que l'augmentation de marge brute a permis de compenser l'augmentation des différentes charges (personnel, énergie etc.).

Graphique 50

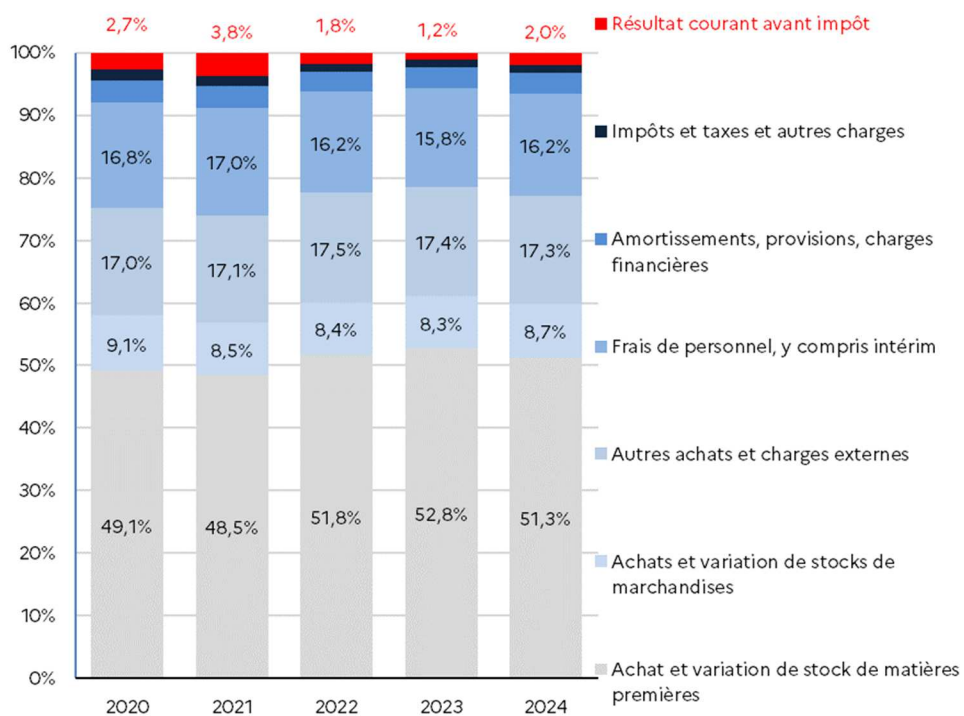
Compte de résultat des entreprises de charcuterie - salaison
(hors artisanat commercial)



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

Graphique 51

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



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

