

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^{ème} 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 3).

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.

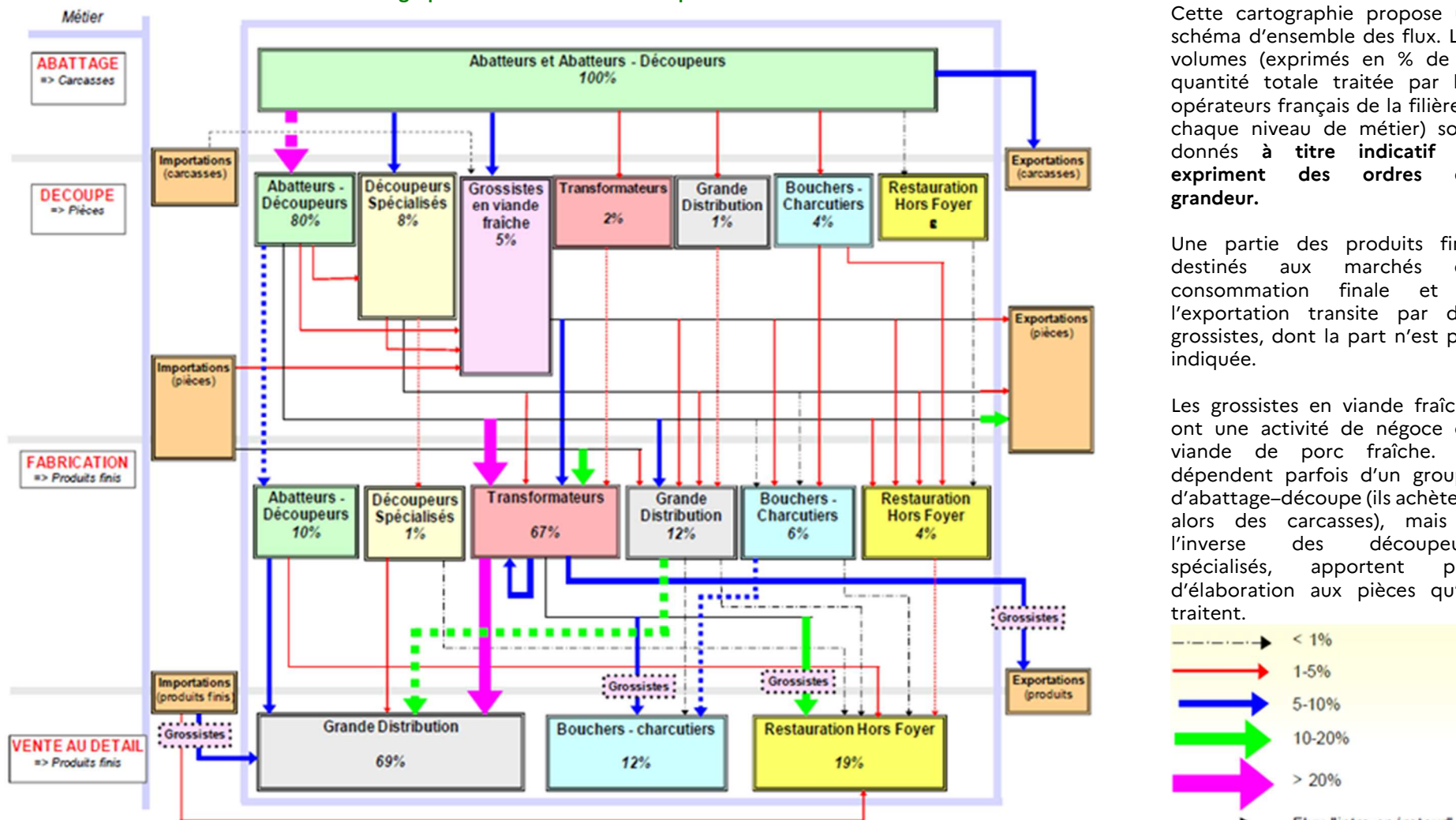
Les opérateurs de la **grande distribution** jouent un rôle majeur dans la vente au détail de produits finis.

Dans le circuit de la **viande de porc frais pour le rayon boucherie**, ils réalisent rarement la découpe de carcasses. 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) sont achetés à des opérateurs industriels, toutefois les distributeurs élaborent eux-mêmes une partie des produits de porc frais qu'ils commercialisent, en débitant notamment les longes en côtes et rôtis de porc. Ces morceaux élaborés, conditionnés par les magasins et mis en vente en libre-service sont appelés des « *unités de vente consommateur - magasins* » (UVCN). Toutefois, les produits finis frais conditionnés par les industriels : « *unités de vente consommateur industrielles* » (UVCI), se sont fortement développés 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 frais des enseignes.

Dans le circuit des **produits du rayon charcuterie**, les distributeurs s'approvisionnent auprès des industriels de la 2^{ème} transformation principalement en produits prêts à être proposés au consommateur en libre-service. 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. Compte tenu entre autres de cette situation (voir ci-dessous 2.2), l'option retenue désormais pour le jambon cuit est de définir la formation du prix pour la catégorie vente en libre – service uniquement, en UVCI.

Schéma 3

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.

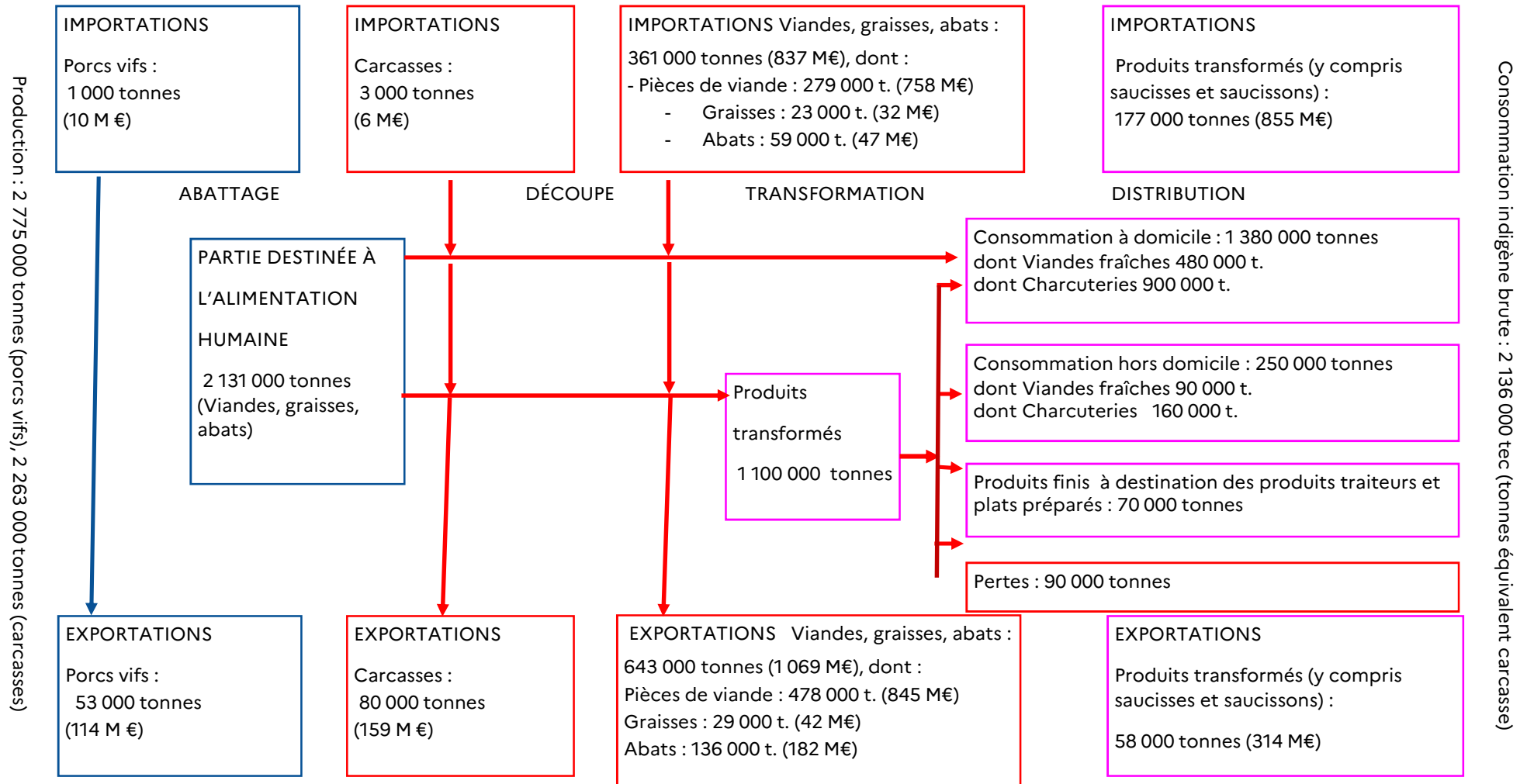
Une partie des produits finis destinés aux marchés de consommation finale et à l'exportation transite par des grossistes, dont la part n'est pas indiquée.

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.

- < 1%
- 1-5%
- 5-10%
- 10-20%
- > 20%
- ⋯ Flux "intra-opérateur"

Schéma 4

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-à-dire 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. À noter que « rôti » et « escalope », contrairement à « filet » et « côte », ne désignent pas une partie anatomique précise, mais constituent plutôt des présentations de la longe. L'Observatoire a donc choisi de retenir ces produits pour le suivi de la commercialisation de la viande de porc frais depuis l'entrée de l'abattoir jusqu'au stade des barquettes de viande mises en rayon.

Ces dernières, ou unités de vente consommateur (UVC) peuvent avoir deux origines :

- les UVCI, unités de vente consommateur industrielles, sont élaborées dans l'industrie de l'abattage-découpe, qui assure ainsi la transformation ultime de la longe ;
- les UVCM, unités de vente consommateur magasins, sont préparées à partir de la pièce de longe fournie par les industriels de l'abattage-découpe, dans les laboratoires des magasins.

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 classes E et S entrée-abattoir (FranceAgriMer - Réseau des nouvelles des marchés, dit RNM) ;
- pour la pièce de longe sortie industrie d'abattage-découpe (UVCM) : 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 de la longe, à savoir 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 de quatre principaux articles de boucherie issu de la longe (côte, rôti, escalope et filet).

En mode UVCM, la décomposition du prix au détail porte sur une longe constituée par l'ensemble de ces quatre produits (côte, rôti, escalope et filet), pondérés par leurs quantités achetées respectives. Les coefficients de pondération ont été calculés sur une même année de référence, 2021, soit 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 identique quelle que soit l'année présentée dans la décomposition du prix au détail. Dans ce mode UVCM, les produits issus de l'abattage-découpe et livrés aux GMS sont des longes entières dont on suppose que la découpe permet d'obtenir des côtes, des rôtis, du filet et de l'escalope de porc dans les proportions observées des quantités achetées en GMS. 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 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

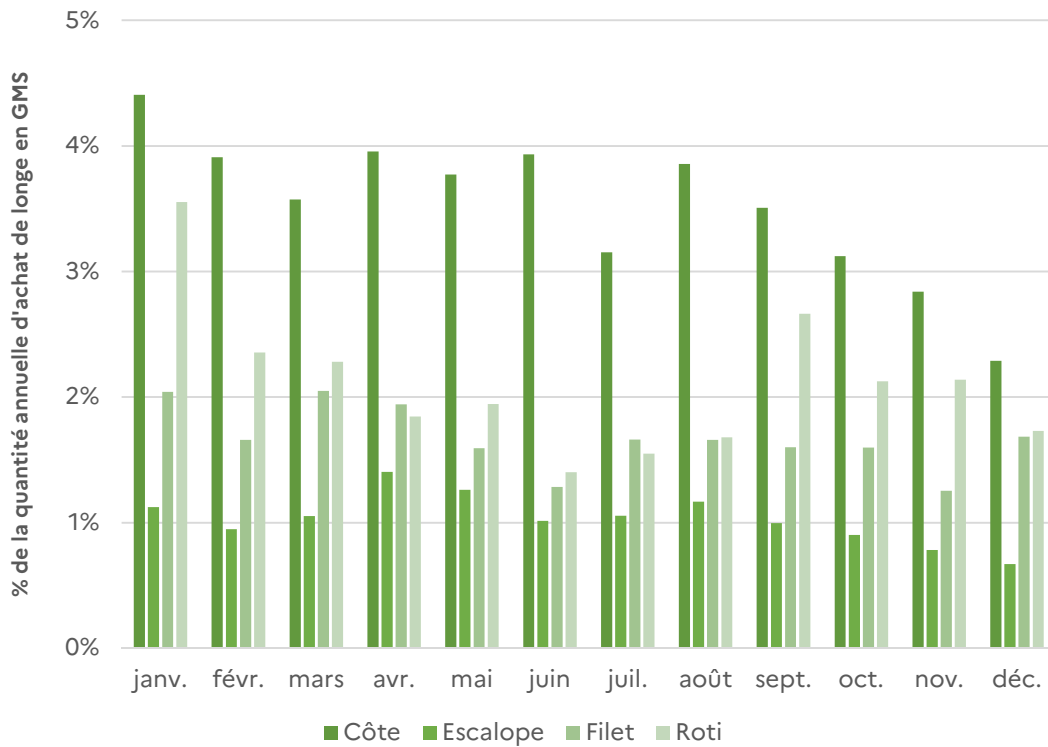
¹ L'enquête de l'Insee pour l'Observatoire sur les prix moyens sortie industrie ne portant que sur ces deux articles.

les proportions des quantités achetées observées chaque mois dans l'année prise pour référence (2021).

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

Graphique 10

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



Source : Kantar Worldpanel

Le Graphique 10 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).

La consommation de jambon cuit s'avère d'ordinaire relativement peu saisonnière. En mars - avril 2020 cependant, le premier confinement avait induit une forte hausse des volumes achetés. En 2021, on observe un retour à la normale (Graphique 10). 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 2022.

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

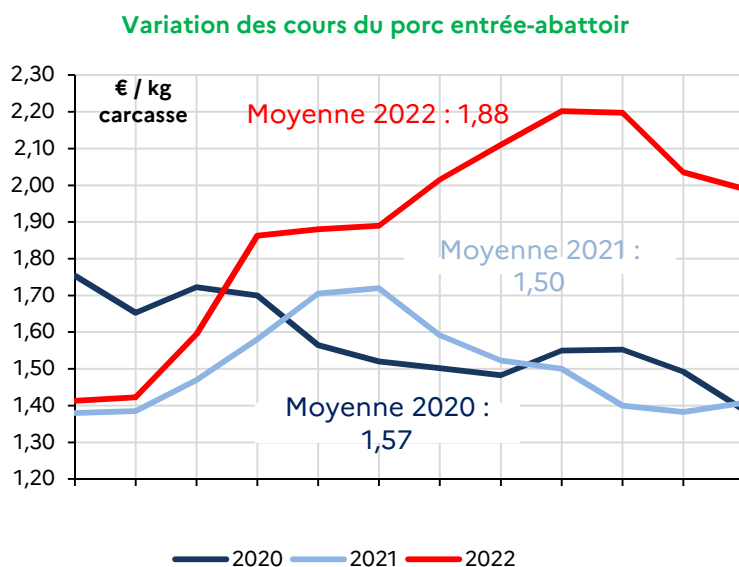
En 2022, le marché du porc a été marqué par un net recul du cheptel dans l'Union européenne (- 5,2 %), y compris en France (- 5,9 %). À des coûts de production déjà élevés, et des contraintes sanitaires et environnementales de plus en plus prégnantes, s'est ajouté depuis février 2022 l'impact de l'invasion russe de l'Ukraine. Celle-ci a entraîné une nouvelle hausse des coûts de production (aliment, énergie) poussant les élevages les moins performants à sortir du marché. Ces différents éléments induisent un recul des abattages de 5,2 % en volume.

Face au recul de l'offre, la demande est restée relativement modérée. Les achats des ménages en France pour leur consommation à domicile, évalués par Kantar Worldpanel, restent quasi stables en volume aussi bien sur le porc frais que sur les élaborés et les produits de charcuterie. La consommation globale (estimée par bilan) est, elle, en légère progression (+ 1,8 %). Enfin les marchés à l'export sont assez atones en 2022. Les exportations en volume de la France sont en net recul, avec en particulier un fort reflux de la demande chinoise.

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

Les cotations du porc ont été, ces dernières années, en lien direct avec les évolutions de la demande (et d'abord celles des importations chinoises). Mais en 2022, c'est l'offre (ou le manque d'offre) qui devient le facteur prédominant. Face à la baisse des volumes disponibles, le prix moyen du porc classe E+S s'est établi à 1,88 €/kg, soit une hausse de 38 centimes/kg par rapport à 2021 (+ 25,3 %). Alors que les cotations connaissent d'ordinaire un net reflux en fin d'année, en 2022 elles faiblissent quelque peu mais restent cependant à un niveau élevé, qui témoigne des tensions affectant le marché. Cette forte progression du prix du porc en 2022 (+ 25 %) s'est traduite par une augmentation de sa part dans le prix de vente au consommateur pour tous les produits suivis par l'Observatoire.

Graphique 11



Source : FranceAgriMer, Réseau des Nouvelles des Marchés

Dans l'industrie d'abattage-découpe, l'indicateur de marge brute 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 (évalué sur la base des

prix des découpes à Rungis) a tendu à s'accroître jusque vers 2018. Depuis il paraît 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).

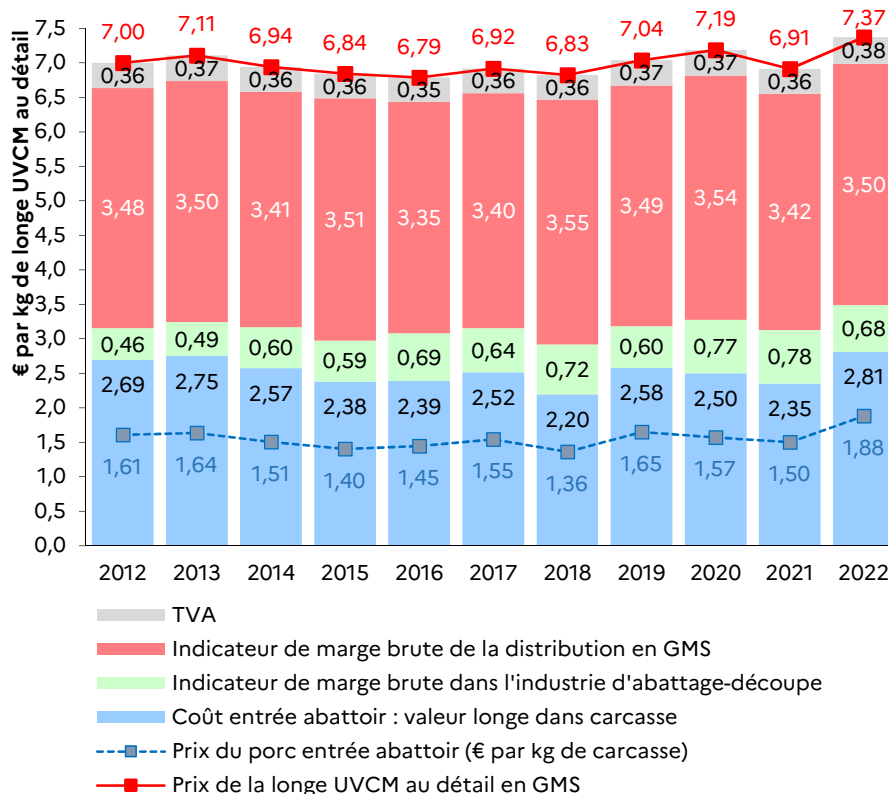
L'indicateur de marge brute des **GMS** doit couvrir les coûts de dernière transformation et de conditionnement du produit, s'agissant d'UVCM, donc de produits dont la transformation finale est assurée en magasin. Il est assez fluctuant en valeur, mais relativement plus stable en pourcentage, à l'exception de 2022, 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 12), la hausse du prix du porc à l'entrée de l'abattoir en 2022 par rapport à 2021 se traduit par celle du coût calculé de la matière première de la longe, en croissance de 46 centimes/kg⁴. L'indicateur de marge brute de l'abattage-découpe amortit quelque peu cette progression, avec une valeur de la longe entrée **GMS** à 3,49 € par kg de produit final, contre 3,13 € l'année précédente, soit + 36 centimes/kg. Alors qu'en 2021, le maillon de la distribution avait fortement comprimé sa marge brute, en 2022 il tend à reconstituer celle-ci (+ 8 centimes/kg). Ainsi le prix moyen pondéré au détail des quatre principaux produits de longe progresse de 46 centimes/kg en 2022, soit + 6,7 % par rapport à 2021.

Exprimé en pourcentage du prix au détail hors TVA (Graphique 13), la part du coût entrée-abattoir s'accroît (de 35,9 % à 40,2 %), alors que la part, de l'indicateur de marge brute de l'industrie d'abattage-découpe, aussi bien que celui de la **GMS**, sont en repli (respectivement de 11,9 % à 9,7 %, et de 52,2 % à 50,1 %).

Graphique 12

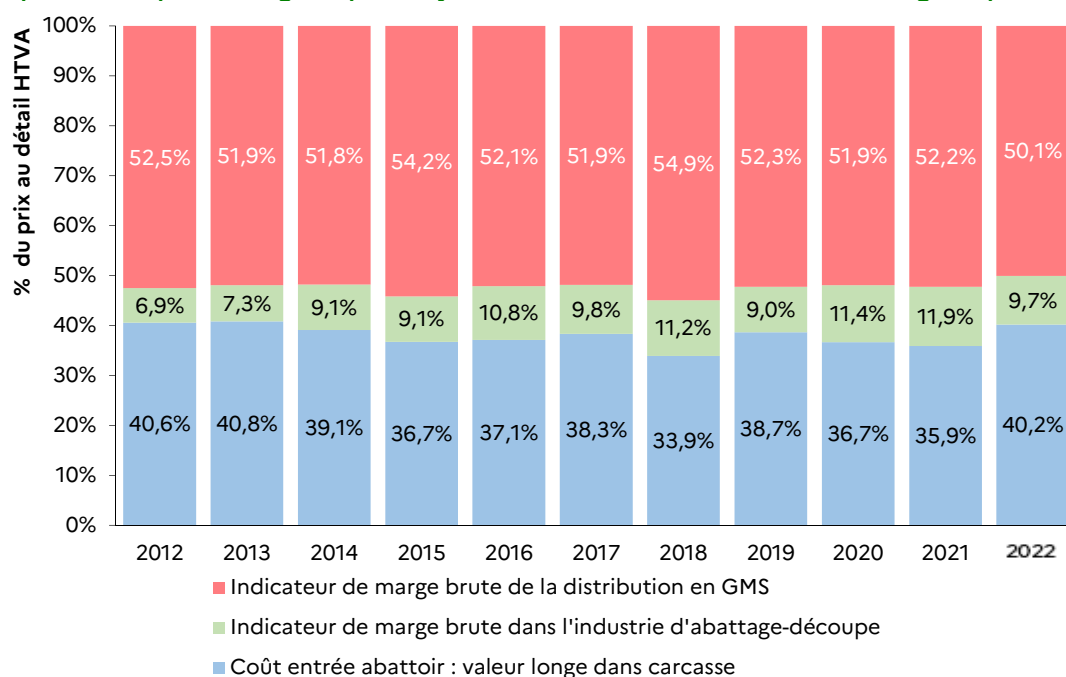
Composition du prix moyen annuel au détail en **GMS de la longe de porc UVCM**



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

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 leurs poids dans la carcasse.

Graphique 13

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

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

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

Les produits élaborés en portions pour libre-service par l'industrie et suivis par l'Observatoire sont la côte de porc et le rôti de porc.

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 (les côtes sont détaillées⁵ et le rôti est découpé et paré⁶) et donc 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, 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 2021, le recul du coût de la carcasse avait favorisé une forte baisse du prix au détail de ces deux articles. En 2022, avec la forte reprise sur le prix de la matière première, le prix au détail connaît lui aussi une très nette hausse.

- le prix moyen au détail de la côte de porc UVCI, en recul de 22 centimes/kg en 2021 progresse de 50 centimes/kg en 2022 (+ 9 %). Le prix de la côte sortie industrie est en hausse de 60 centimes/kg, notamment sous l'effet d'une hausse de 47 centime/kg du coût entrée-abattoir. En recul depuis plusieurs années, l'indicateur de marge brute de la distribution se contracte encore (- 13 centimes/kg),

⁵ Découpées en portions.

⁶ Parer la viande consiste à enlever les parties inutiles de la viande (peau, graisse...).

- le prix moyen au détail du rôti de porc UVCI progresse également de 9 % en 2022 (+ 53 centimes/kg). Le prix sortie industrie est en croissance de 30 centimes/kg, la forte hausse du prix de la matière première (+ 50 centimes/kg) étant amortie pour partie par la compression de la marge brute de l'abattage-découpe, qui recule de 20 centimes/kg. L'indicateur de marge brute de la distribution s'accroît par contre très nettement (+ 19 centimes/kg).

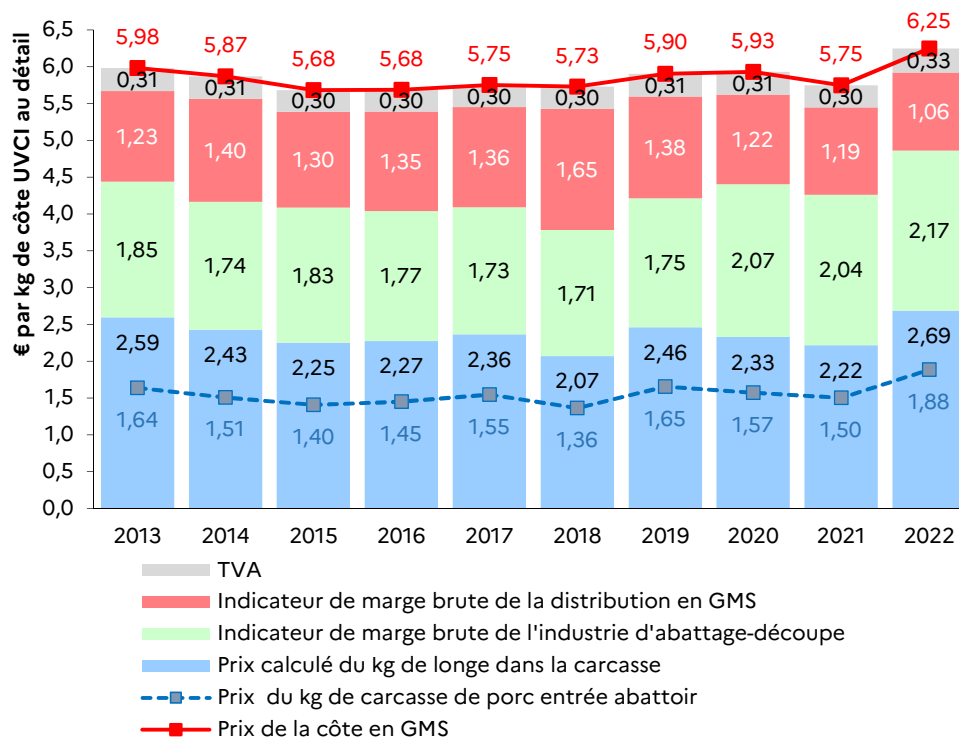
En 2020 et 2021, on avait observé sur ces deux pièces un niveau très élevé pour l'indicateur de marge brute de l'industrie. En 2022, cette marge progresse encore sur la côte, mais se tasse quelque peu sur le rôti. Peut-être peut-on poser l'hypothèse que cette marge importante permet de couvrir les suppléments de coûts de production liés à la conjoncture (énergie, main d'œuvre, emballages). Alors que sur le rôti, la distribution fait progresser son indicateur de marge brute, sur la côte elle le réduit, acceptant sans doute de contracter ses marges afin de promouvoir la vente de ce type de produit.

La comparaison entre la côte et le rôti en pourcentages du prix fait ressortir une répartition différente des indicateurs de marge brute entre GMS et industrie. Ceci est en partie lié au calcul, inévitablement conventionnel et assez théorique, du coût - matière pour l'industrie. 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 ne diffère, selon l'article, que du rendement de la longe en cet article, rendement plus élevé dans le cas des côtes (vendues avec os) que du rôti (article sans os) : le coût-matière est plus faible pour les côtes que pour le rôti. 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. Sujet à des promotions souvent importantes, le prix moyen au détail de la côte de porc est plus faible que celui du rôti, alors que son prix d'achat à l'industrie est plus élevé. D'où un indicateur de marge brute de la distribution plus faible pour la côte que pour le rôti, à l'inverse de l'industrie.

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 14

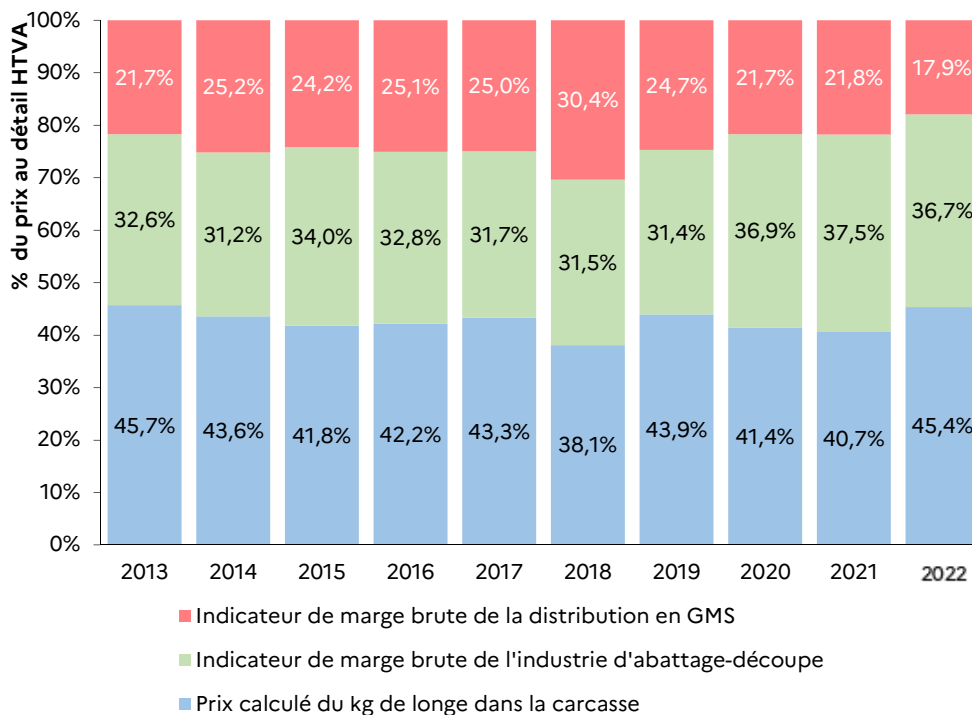
Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de la côte de porc en UVCI



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

Graphique 15

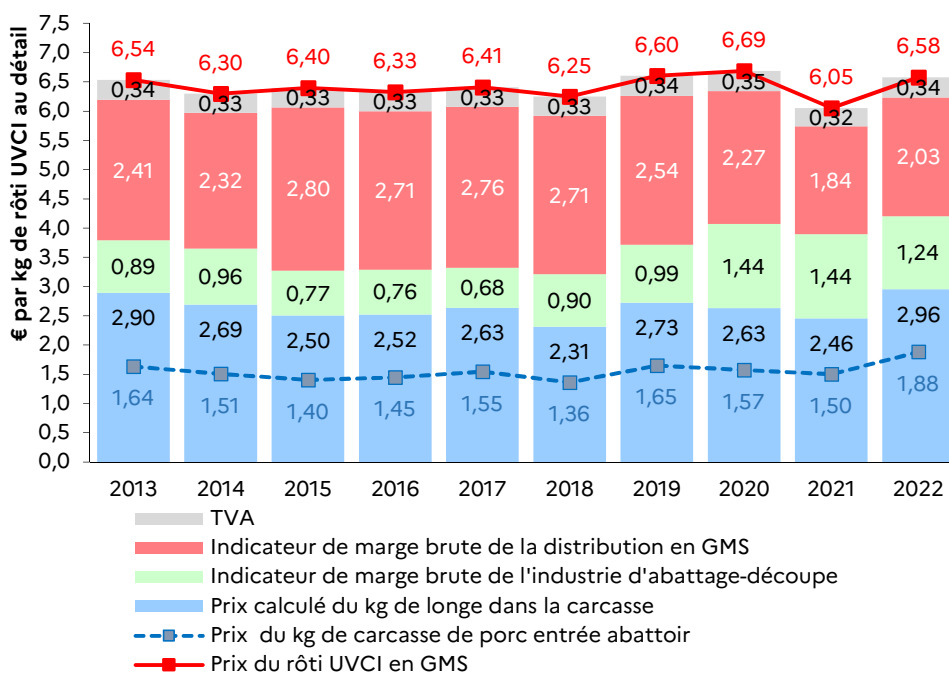
Composition en pourcentage du prix moyen annuel HTVA au détail en GMS de la côte de porc en UVCI



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

Graphique 16

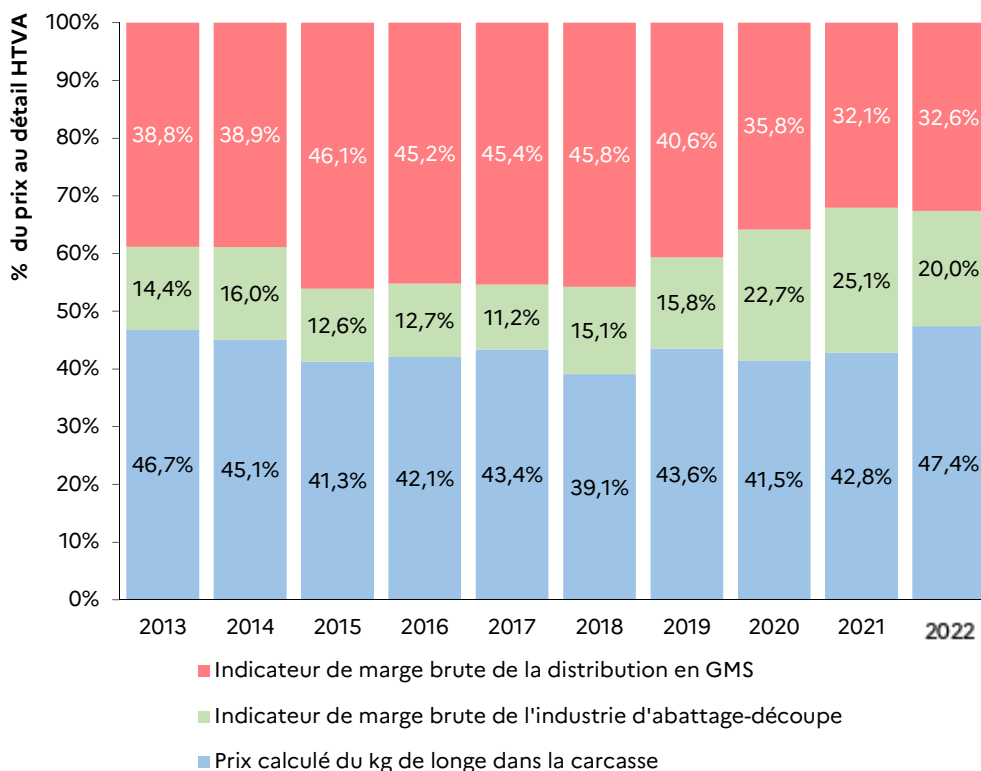
Composition du prix moyen annuel au détail en GMS du rôti de porc en UVCI



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

Graphique 17

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



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

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

Le prix de la pièce de jambon sortie découpe, comme celui de la longe, suit tendanciellement le cours du porc et comme lui, subit des variations importantes au cours de l'année. En 2020 et 2021, la baisse du coût moyen calculé entrée-abattoir avait permis aux entreprises d'abattage-découpe d'améliorer leurs marges. En 2022 ce phénomène s'inverse, l'indicateur de marge brute de l'abattage-découpe reculant de 9,7 % à 8,7 % du prix moyen annuel HTVA.

Les transformateurs achètent leur matière première - la pièce de jambon sortie découpe - à la semaine. Généralement, les GMS négocient avec leurs fournisseurs des contrats où le tarif est fixé pour plusieurs mois, voire à l'année, en fonction de nombreux critères (marque, réputation, concurrence...), ainsi le prix du jambon en GMS est normalement peu fluctuant.

En 2022, le coût calculé⁷ de la matière première de la pièce de jambon progresse de 1,00 €/kg par rapport à 2021 (Graphique 18). Cette situation s'explique par la forte hausse du coût entrée-abattoir, amplifiée par le jeu des rendements (près de 1,8 kg de pièce fraîche sortie découpe par kg de jambon cuit).

Par ailleurs, on notera que la valeur de l'indicateur du coût théorique du jambon dans la carcasse (autrement appelé indicateur de matière première entrée-abattoir sur le Graphique 18) ne varie pas en proportion absolue de la cotation du porc E+S entrée-abattoir. C'est ainsi qu'en 2022 le premier a progressé de 27,9 %, la seconde de 25,3 %. Cette situation est liée au calcul, inévitablement conventionnel et assez théorique, du coût-matière pour l'industrie. En effet, cette valeur théorique du jambon dans la carcasse est obtenue en multipliant un ratio⁸ par le prix du jambon sortie découpe piécé (estimé par les cotations à Rungis du RNM), ce ratio pouvant varier à la marge d'une année à l'autre. En regardant cette décomposition du prix au détail, le poids de l'indicateur coût de matière première est de 36,7 % du prix HT au détail en 2022.

L'indicateur de marge brute de l'industrie d'abattage-découpe se réduit de 9 centimes/kg en 2022 et celui des salaisoniers augmente de 7 centimes/kg. Au stade de la distribution, l'indicateur de marge brute est en fort repli (- 77 centimes/kg), cette forte contraction permettant de limiter la hausse du prix au détail à 1,7 % (+ 22 centimes/kg) sur ce produit d'appel pour la GMS (Graphique 18).

En pourcentage, le poids de l'indicateur de la marge brute de l'industrie d'abattage-découpe représente 8,7 % du prix au détail en 2022 (contre 9,7 % en 2021). Celui de l'industrie charcuterie-salaison reste stable à 27,1 % en 2022 (contre 27,0 % en 2021), soit un niveau en baisse depuis 2019 (Graphique 19). Enfin, la part de l'indicateur de marge brute de la distribution réduit à 27,4 % du prix HT (contre 34,2 % en 2021), retrouvant un niveau proche de 2017.

De 2016 à 2022, le prix du jambon cuit supérieur LS au détail hors TVA a augmenté de 1,81 €/kg, dont :

- 1,14 euro sont revenus à la matière première entrée-abattoir,
- 66 centimes de cette augmentation sont revenus au maillon distribution-GMS,
- 11 centimes sont revenus au maillon abattage-découpe,
- le maillon de l'industrie charcuterie-salaison, lui, a perdu 10 centimes.

⁷ 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 leurs poids dans la carcasse.

⁸ Ce ratio correspond au rapport entre la valeur achat carcasse (prix de la cotation p_0 * le poids de l'animal q_0) sur la somme des prix des pièces en sortie découpe, stade 2 (p_{2i}) multipliée par leur quantités respectives (q_{2i}) soit : $\frac{p_0 * q_0}{\sum p_{2i} * q_{2i}}$

Généralement, il est observé que lorsque la valeur du jambon dans la carcasse augmente, les indicateurs de marge brute des maillons industrie charcuterie-salaison et abattage-découpe reculent, et inversement. Il existe un phénomène de compensation des marges d'un maillon à l'autre qui amortit les variations de prix au consommateur.

Selon Kantar Worldpanel, les achats des ménages pour leur consommation à domicile ont diminué de 8,1 % de 2018 à 2021 (avec une très faible reprise en 2022, + 0,7 %, à mettre en lien avec la très faible inflation sur ce produit). Pour répondre à cette déconsommation significative du jambon cuit observée depuis plusieurs années, les segmentations récentes (sans nitrites, sans OGM, sel réduit...) se sont ajoutées à d'autres plus anciennes portant sur l'absence d'antibiotiques, la qualité de l'aliment porcin utilisé, l'origine France... ainsi qu'aux différents signes de qualité existants.

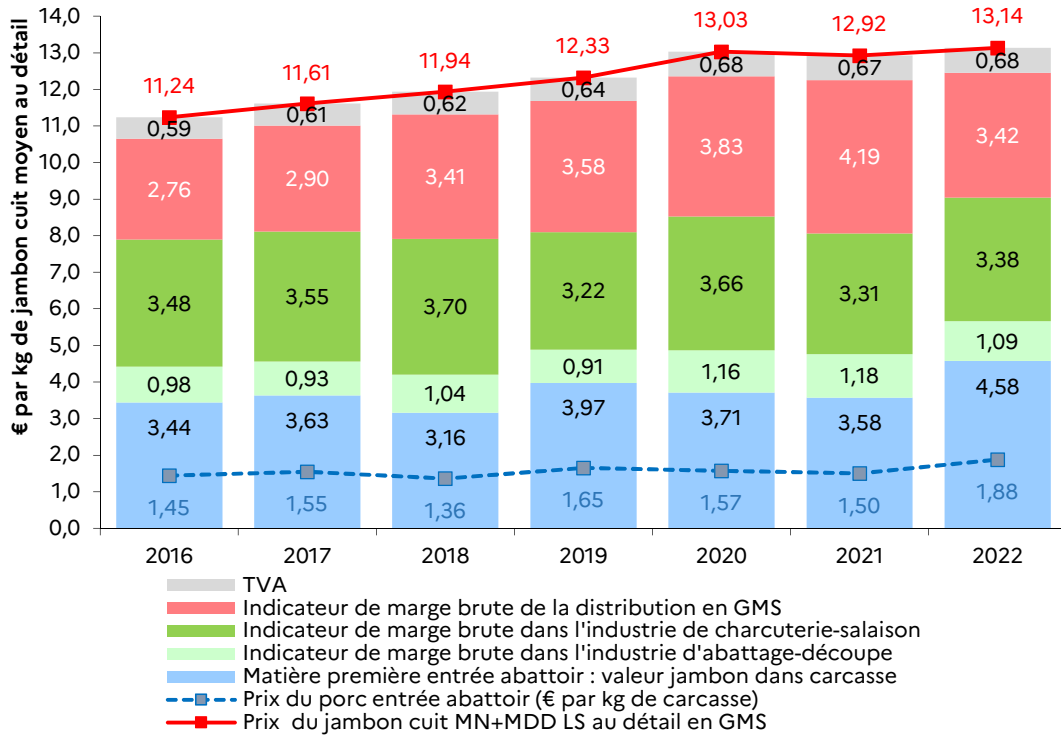
Il faut souligner que la composition de l'ensemble « tous jambons cuits, toutes gammes confondues » retenue ici a très certainement évolué au cours des dernières années⁹. Les variations du prix moyen peuvent ainsi pour partie être dues à ces changements de composition, voire à une montée en gamme.

Le choix mis en œuvre par l'Observatoire de pondérer désormais 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.

⁹ 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 18

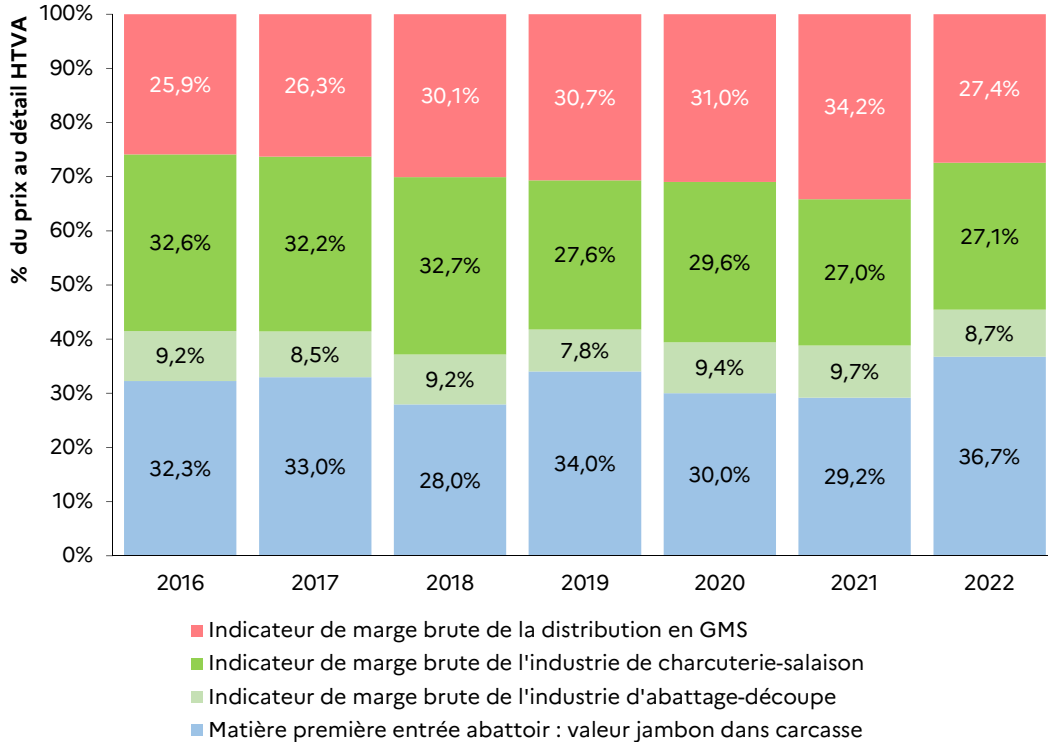
Composition du prix moyen annuel au détail en GMS du jambon cuit (UVCI en LS)



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

Graphique 19

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

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

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

Sur la période 2010 - 2021, 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 4 676 à 5 555 exploitations spécialisées. Pour cet ensemble, la production de porcs constitue 88 % 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 part de l'aliment dans les charges est très forte, comprise entre 42 % et 55 %¹⁰.

En 2021, le résultat courant avant impôt par exploitation représente 5 % de la totalité des produits courants¹¹, soit 34 303 € pour 746 943 € (Graphique 20). Il est de 24 904 € par unité de travail annuel non salarié.

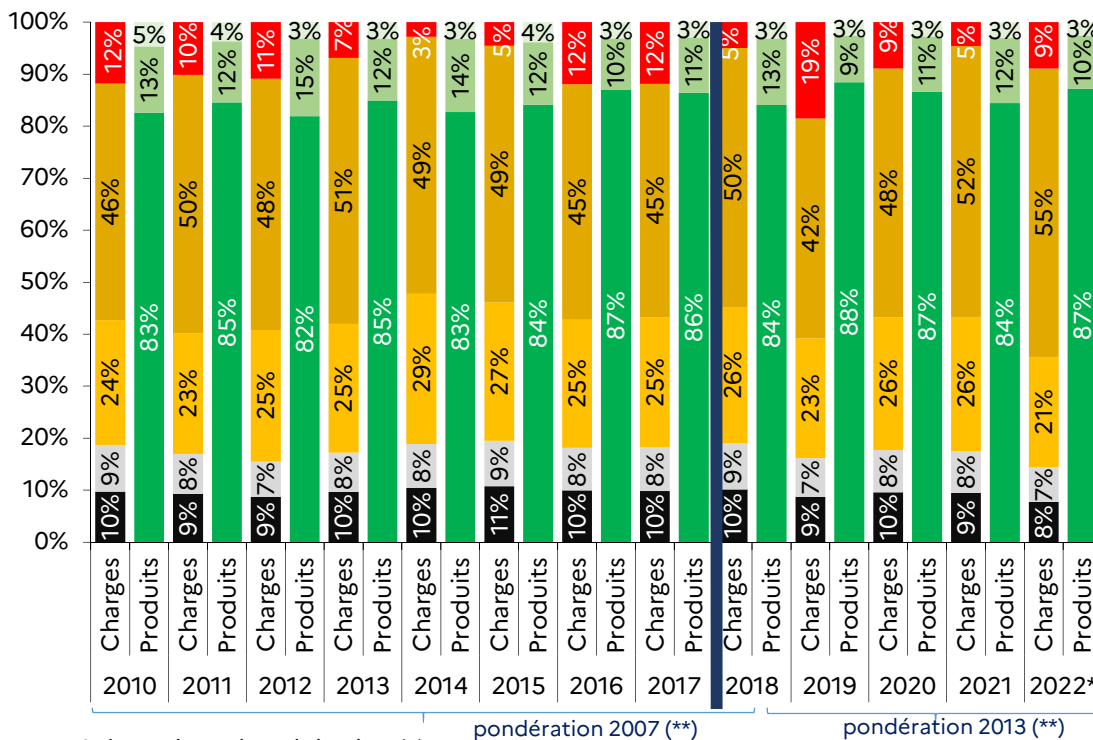
Les données comptables 2022 n'étant pas disponibles à la publication du rapport, les résultats 2022 sont simulés. L'IPPAP porcins 2022 (Insee) est appliqué au produit « viande porcine » 2021 pour calculer le produit « viande porcine » en 2022. L'IPAMPA aliments pour porcins (Insee) est utilisé pour simuler le prix de l'aliment. Cette méthode ne tient donc pas compte des possibles stratégies d'adaptation des exploitations, ni de la hausse éventuelle des autres postes hors aliment. Les autres charges et produits sont maintenus au niveau de 2021. En 2022, le produit viande porcine et le prix des aliments augmentent, respectivement de + 25 % et de + 29 %. Le résultat courant avant impôt est en forte hausse. Il est estimé à 80 823 € pour 907 795 € de produits, soit 58 677 € par travailleur familial en 2022. Il représente désormais 9 % du total des produits.

¹⁰ 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 ».

¹¹ 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 20

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 à partir des indices Insee

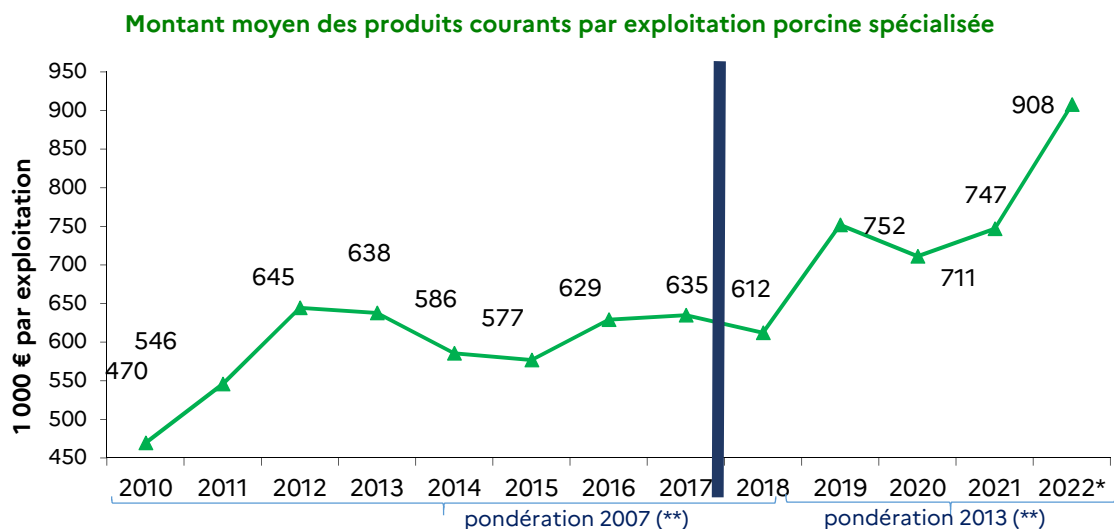
(**) L'échantillon Rica a connu un changement de pondération : les données à partir de 2018 sont en pondération 2013 ; celles de 2010-17 en pondération 2007. Ces évolutions ont pour but de mieux représenter la réalité des exploitations, bien que cela entraîne des ruptures historiques, impactant les comparaisons.

(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 2022

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 20 (cf. point 2.3 Chapitre 1. Méthode générale).

Graphique 21



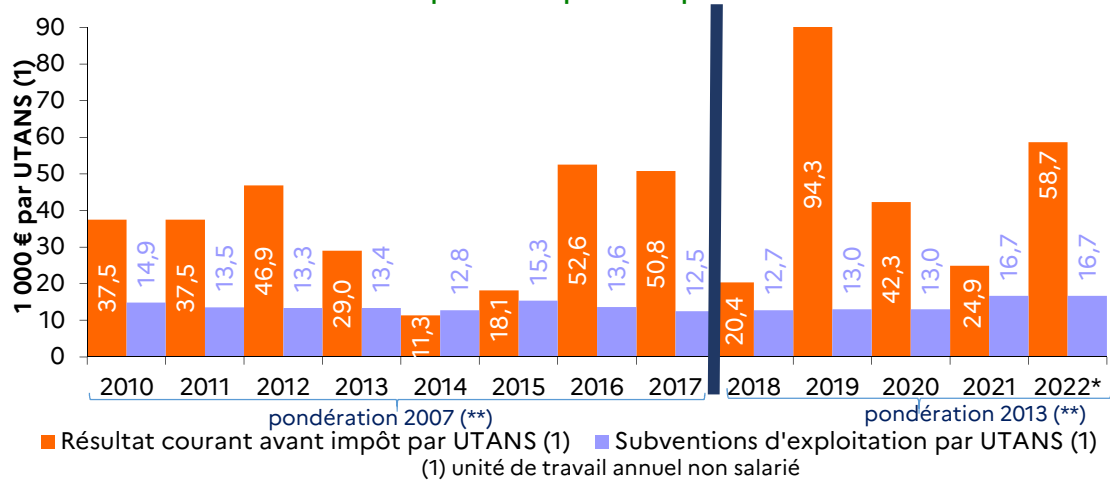
(*) simulé à partir des indices Insee

(**) 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 2022

Graphique 22

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



(*) 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 2022

4.2. Coût de production du porc en élevage

L'analyse de l'IFIP s'appuie sur les résultats d'un modèle de calcul de coût de production 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.

Cette approche, contrairement à l'approche comptable du Rica, prend en compte, de 2010 à 2017 :

- une rémunération pour le travail familial simulée à hauteur de 2 SMIC bruts horaires par unité de main-d'œuvre (incluant la partie des cotisations sociales de l'exploitant affectée à l'atelier porcin),
- une rémunération simulée des capitaux personnels (au taux d'intérêt du livret A).

À partir de 2018, un travail de renouvellement méthodologique a été entrepris dans le calcul du coût de production du porc. Ces évolutions visent à mieux prendre en compte l'ensemble des coûts supportés pour la production du porc et en particulier le besoin de renouvellement des infrastructures productives. Ainsi, la méthode utilisée à partir de 2018 prend en compte :

- des amortissements calculés à partir du prix des bâtiments neufs. Cette méthode permet de prendre en charge le besoin de renouvellement régulier du parc de bâtiments d'élevage pour pérenniser le potentiel de production. La méthode précédente, basée sur les amortissements comptables observés dans les exploitations, ne prenait pas en compte ce besoin,
- une rémunération forfaitaire de la main-d'œuvre familiale à hauteur de 1,8 SMIC net horaire pour 2 200 heures travaillées annuellement (le paiement des cotisations sociales de la main-d'œuvre familiale – MSA - est également pris en compte dans le calcul du coût de production),
- une rémunération des capitaux fixes de l'élevage au taux TEC 10 de la Banque de France, augmentés d'une marge bancaire de 0,4 point.

Dans cette nouvelle méthode de calcul, l'efficacité alimentaire a également été revue à la hausse.

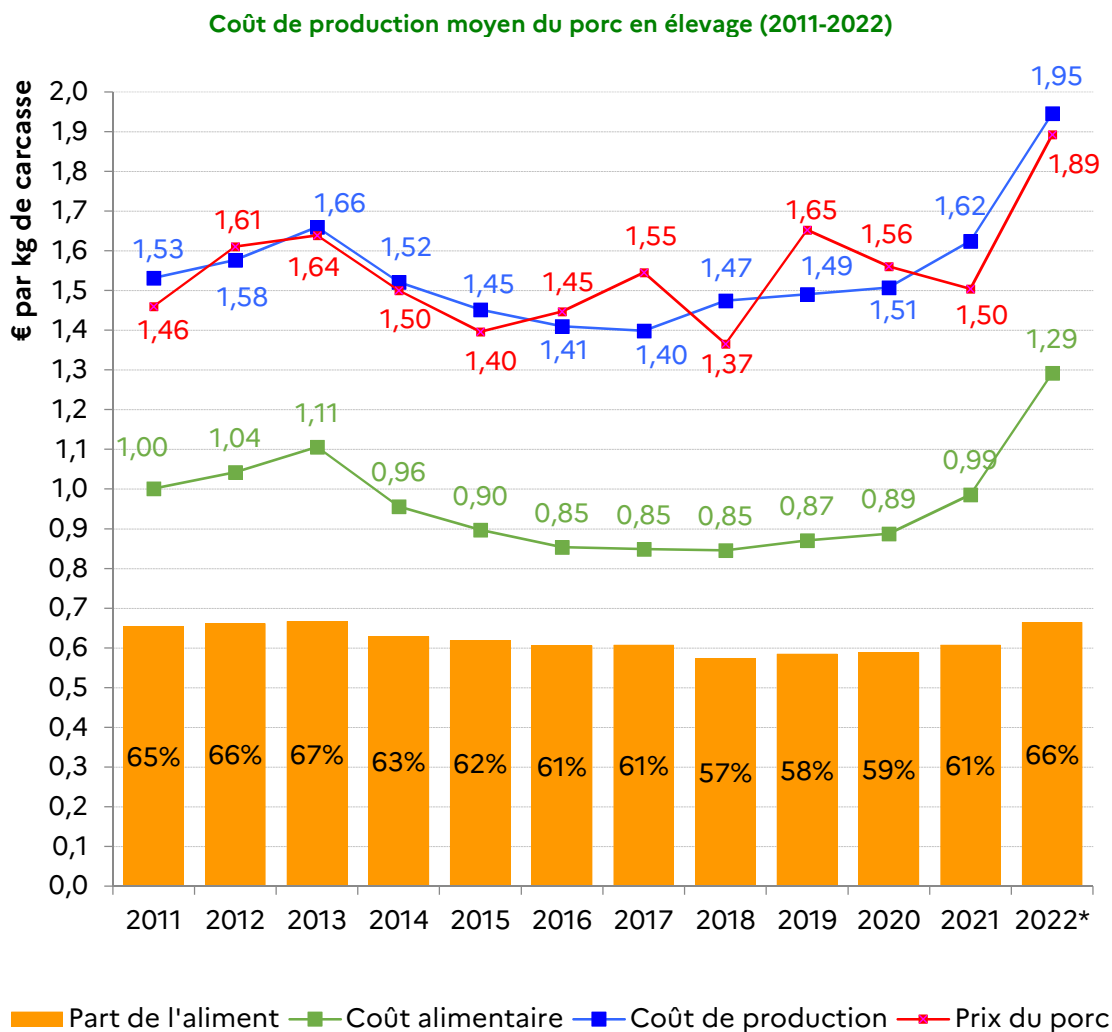
La part de l'alimentation dans le coût de production total varie, sur la période étudiée, de 57 % à 67 %. Cette proportion est supérieure à celle présentée dans l'analyse du Rica (de 45 % à 51 % sur la même période) car seuls les achats d'aliments sont pris en compte dans le Rica alors que le coût alimentaire présenté dans cette approche prend également en compte les intra-consommations de matières premières produites sur l'exploitation. De plus, dans l'analyse faite sur la base du Rica, la part de l'alimentation est rapportée à l'ensemble des produits des exploitations et non au seul produit porcin.

Il est à noter que 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).

Les coûts de production, s'établissent à 1,95 €/kg carcasse en 2022. Ils sont en forte hausse par rapport à 2021 (1,62 €/kg), notamment sous l'effet de la hausse des prix de l'aliment pour porc (+ 31 % entre 2021 et 2022). Le coût alimentaire approche les 1,3 €/kg carcasse, un niveau historique.

En 2022, le prix perçu par les producteurs atteint 1,89 €/kg, en hausse de 26 % par rapport à 2021 (1,50 €/kg) du fait de la flambée des coûts et d'une offre en baisse au niveau européen. Ce prix moyen est le plus élevé sur la période étudiée. Malgré ce niveau de prix du porc record, cela ne permet pas la couverture du coût de production en 2022. C'est la deuxième année consécutive où les coûts de production ne sont pas couverts, même si l'écart se réduit, - 0,06 € en 2022 contre - 0,12 € en 2021.

Graphique 23



(*) prévisions

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

La méthode de calcul du coût de production à partir de l'année 2018, telle que décrite sur la page précédente, est également celle employée par l'Interprofession porcine (Inaporc) pour la définition d'indicateurs de coûts de production.

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 de l'activité, des coûts, des marges et des résultats des entreprises d'abattage et de première transformation de la viande porcine

L'approche de décomposition du prix présentée en partie 3 est une analyse réalisée pour un produit de grande consommation à destination de la GMS, alors que celle des comptes ci-dessous est réalisée par secteur d'activité. Dans le cas du secteur de l'industrie de la viande porcine, l'analyse porte sur les coûts et produits engendrés par l'activité d'abattage et de découpe de viande porcine, quel que soit le débouché des produits vendus par l'industriel (GMS, export, RHD...) et le type de produits vendus (coproduits, pièces de viande, demi-carcasses, saucisses...).

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'ensemble de l'analyse ci-dessous est présentée pour les trois premiers trimestres 2022, comparés aux trois premiers trimestres 2021.

L'analyse repose sur un échantillon de cinq entreprises d'abattage-découpe ayant traité plus de 900 milliers de tonnes de viande de porc en 2022, dont 98 % avec abattage, ce qui représente 58 % des abattages nationaux contrôlés. Elles réalisent 99 % de leur activité en porcs. Plus de 76 % du tonnage traité par ces entreprises passent en découpe primaire. Le chiffre d'affaires moyen des entreprises de cet échantillon atteint 440 millions d'euros.

L'activité d'abattage des entreprises de l'échantillon est en baisse (- 4,1 %), de même que les abattages nationaux (- 2,3 %).

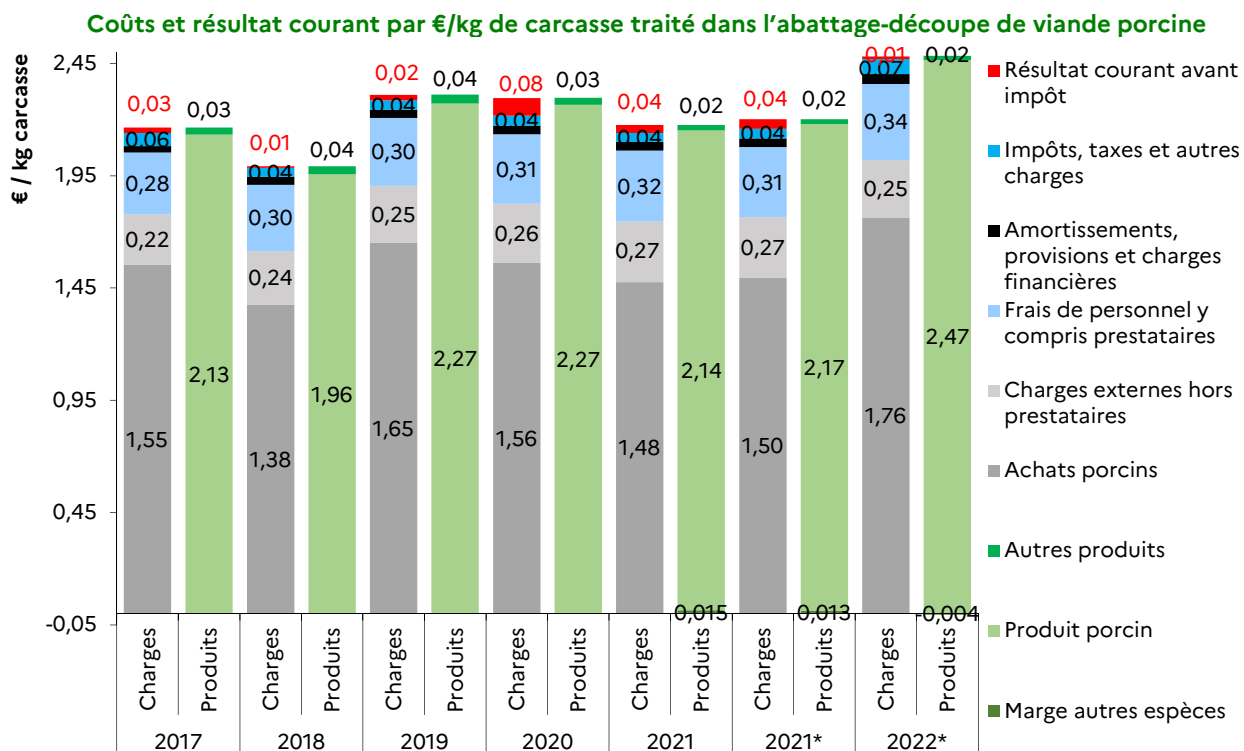
Dans un contexte de forte hausse du cours du prix du porc vif (+ 28 cts/kg de carcasse), les entreprises ont vu leur prix d'achat augmenter (+ 27 cts/kg de carcasse environ). Le prix de vente de l'échantillon ayant plus progressé (+ 30 cts/kg de carcasse), cela a conduit à une amélioration de la marge brute porcine de + 3 cts/kg de carcasse.

Les autres produits restent stables et la marge autres espèces perd 2 cts/kg de carcasse

Les charges des entreprises de l'échantillon ont augmenté de 4 cts/kg de carcasse entre ces deux périodes. Alors que les charges externes, hors prestataires d'abattage et de découpe, ont baissé de 2 cts/kg de carcasse en lien avec la baisse des volumes abattus, les charges de frais de personnel (y compris prestataires) et les charges d'impôts et autres charges ont augmenté de 3 cts/kg de carcasse chacune (avance sur les revalorisations de salaire dans certaines entreprises).

Ces différentes évolutions de produits et de charges ont contribué à un résultat courant qui diminue d'environ 3 cts/kg de carcasse entre les trois premiers trimestres de 2021 et ceux de 2022.

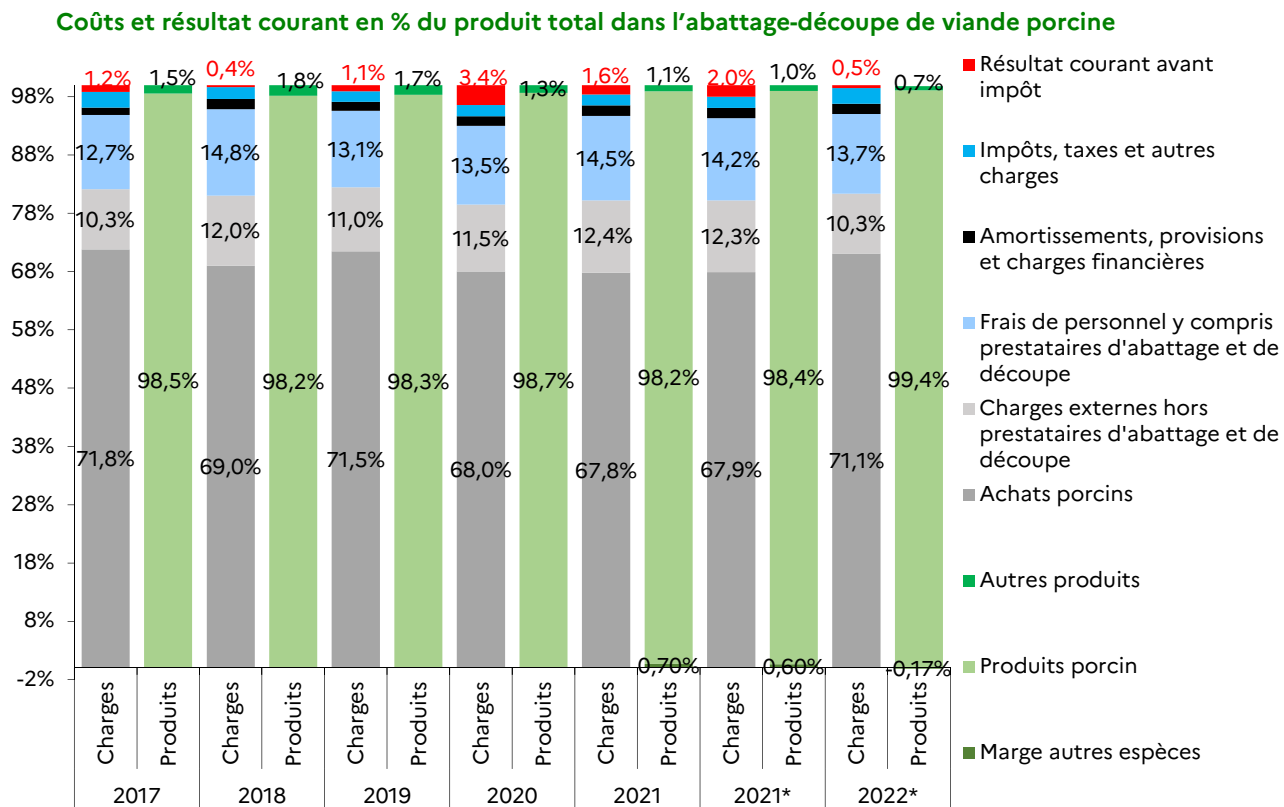
Graphique 24



(*) 9 premiers mois de l'année

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

Graphique 25



(*) 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

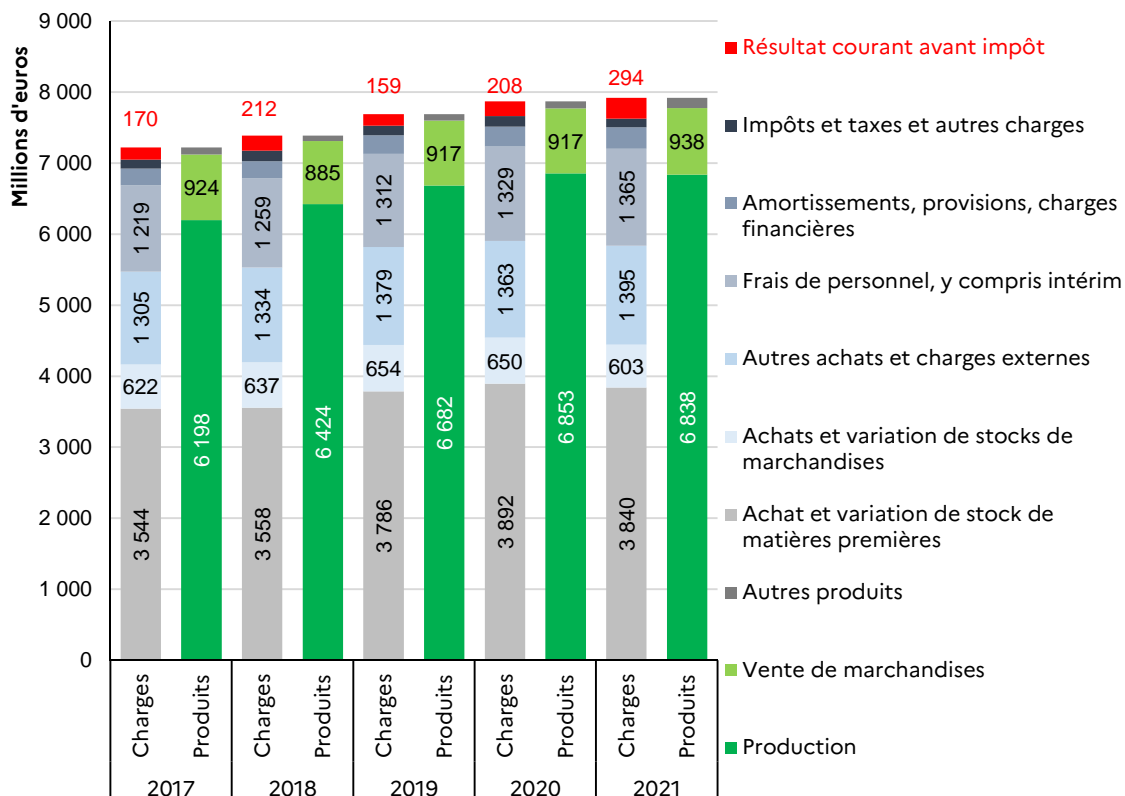
Après une année 2020 marquée par des niveaux de prix plus bas en lien avec la pandémie de Covid-19 (fermeture des marchés export et de la restauration hors domicile) et de la fièvre porcine africaine, le prix des pièces de porcs continue de baisser en 2021. Cela a entraîné une diminution de la part des achats de matière première pour les entreprises du secteur de la 2^{ème} transformation¹². Au final, en 2021, les entreprises françaises de charcuterie-traiteur semblent avoir bénéficié d'un effet reprise post crise sanitaire, couplé à un prix plus bas du porc.

Le Graphique 26 portant sur 872 entreprises suivies par la Banque de France pour la Fédération des entreprises françaises de charcuterie traiteur (Fict) montre que le montant des achats de matière première par ce secteur a diminué de près de 52 millions d'euros en 2021 (-1,3 % par rapport à 2020). Les achats de matière première représentent environ 50 % des charges chaque année entre 2017 et 2021. C'est le premier poste de charge des entreprises de charcuterie. Quant à lui, le poste achats et variation de marchandises diminue également de 47 millions d'euros en 2021 (-7,3 % par rapport à 2020). Enfin, les autres charges ont augmenté de 31,9 millions d'euros au cours de la période (+2,3 % par rapport à 2020). L'ensemble des produits a légèrement progressé au cours de cette période (+52,7 millions d'euros ; +0,7 % par rapport à 2020) alors que l'ensemble des charges incluant la matière première est en léger recul (-33,7 millions d'euros ; -0,4 % par rapport à 2020). Ce qui a entraîné une hausse du résultat courant avant impôt des entreprises qui passe de 208 millions d'euros en 2020 (2,6 % du chiffre d'affaires) à 294 millions d'euros (3,7 % du chiffre d'affaires) en 2021, soit une hausse de 41 % sur un an.

¹² On notera que ces désignations des stades industriels varient selon les filières : en bovin, la 1^{ère} transformation est la « production de la carcasse », soit l'abattage et les opérations de désassemblage de celle-ci en quartiers, la 2^{ème} transformation étant le désossage conduisant à la production de pièces de muscles, la 3^{ème} transformation désignant la production de morceaux consommables. En porcin, le terme 2^{ème} transformation désigne aussi la charcuterie, la 1^{ère} transformation étant alors l'ensemble de l'abattage-découpe et de la production de pièces de viande de porc frais.

Graphique 26

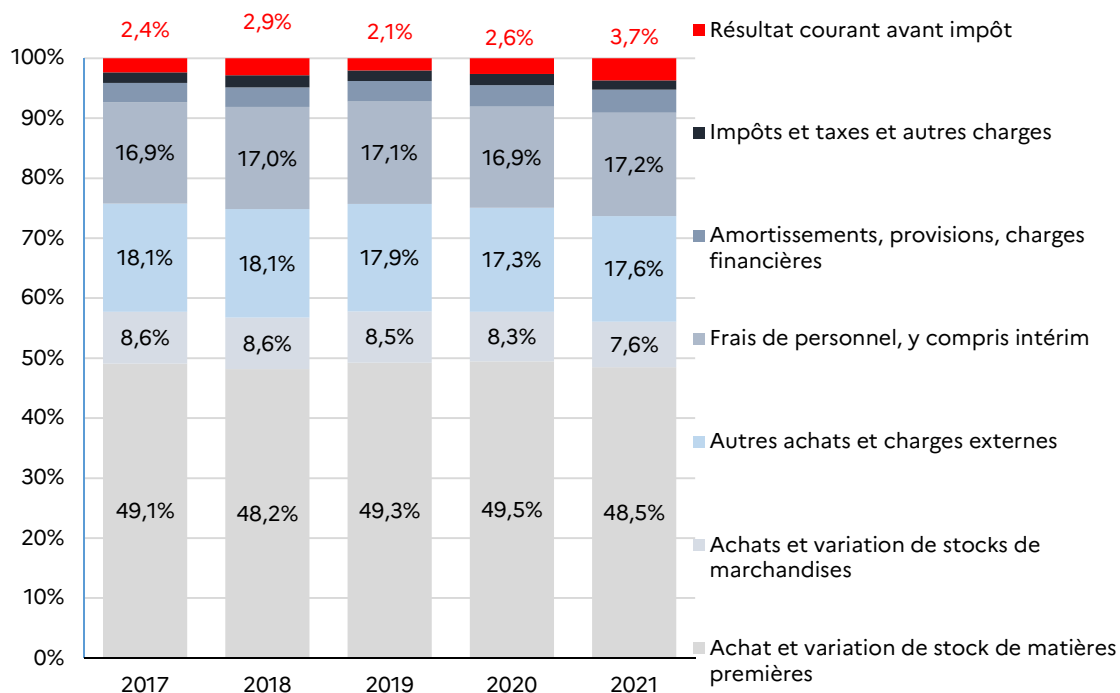
Compte de résultat des entreprises de charcuterie - salaison
(hors artisanat commercial)



Source : Banque de France, pour Fict

Graphique 27

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



Source : Banque de France, pour Fic