

## **COMPTE DE RESULTAT DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DE VIANDE BOVINE ET COUT DE PRODUCTION DANS L'ABATTAGE-DECOUPE DE BOVIN**

### **Structure des charges des entreprises du secteur de la conservation des viandes de boucherie spécialisées en viande bovine**

*Remarque importante : des modifications substantielles dans l'enquête Esane (Insee) et un nombre limité de données disponibles à un niveau fin de nomenclature ne permettent plus d'utiliser cette source.*

### **Coût de production dans l'abattage-découpe de bovin**

FranceAgriMer réalise un suivi trimestriel de l'activité, des coûts, des marges et des résultats des entreprises d'abattage-découpe et de transformation des gros bovins, en relation avec la conjoncture.

L'enquête est réalisée auprès de six entreprises et groupes d'entreprises spécialisées gros bovins (95 % des volumes traités totaux sont des gros bovins). Ces entreprises ont transformé plus de 611 milliers de tonnes de viandes équivalents carcasses sur les trois premiers trimestres de 2020, ce qui représente 58 % des abattages contrôlés nationaux. Le chiffre d'affaires moyen des entreprises de cet échantillon sur les trois premiers trimestres 2020 est de 550 millions d'euros.

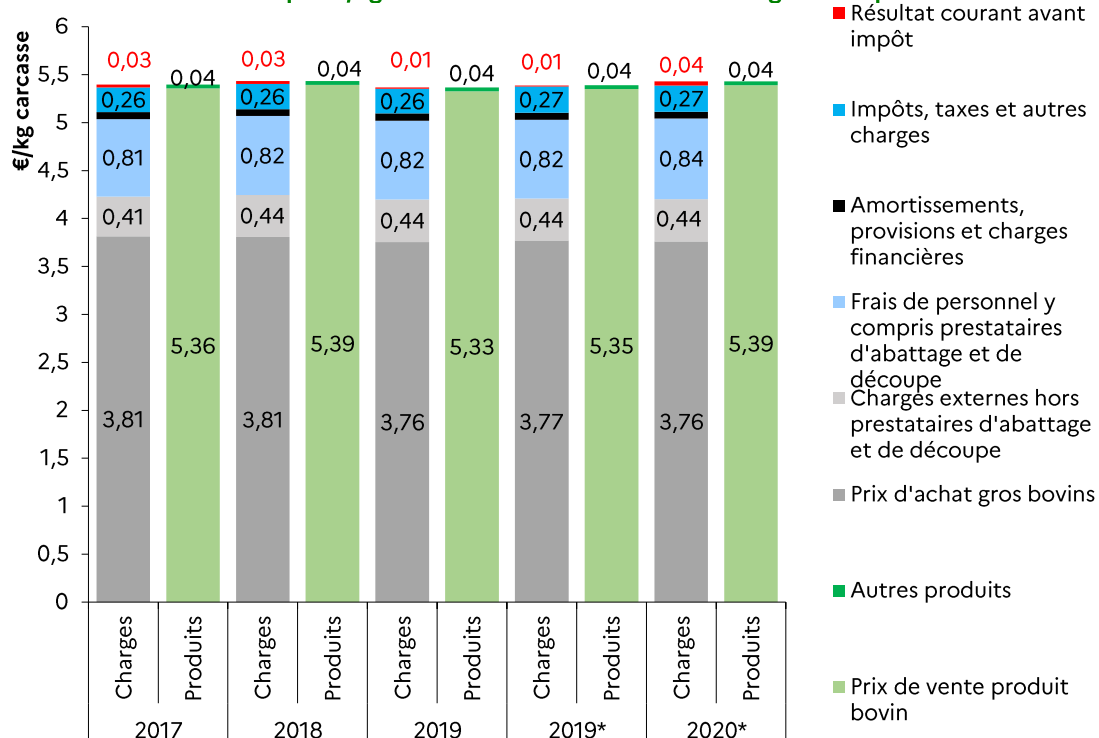
A noter qu'il s'agit de résultats concernant un échantillon moyen d'entreprises. En effet, la conjoncture de 2020 étant particulière, la situation économique des entreprises peut être contrastée d'une entreprise à l'autre en fonction notamment de leur catégorie d'approvisionnement en gros bovins (E,U,R,O,P) et de leurs débouchés (Export, RHD ,GMS ...).

*Pour rappel, l'approche de décomposition du prix est une analyse réalisée pour un produit de grande consommation à destination de la GMS, alors que celle des comptes est réalisée par secteur d'activité. Dans le cas du secteur de l'industrie de la viande bovine, l'analyse porte sur les coûts et produits engendrés par l'activité d'abattage et de découpe de viande bovine, quel que soit le débouché des produits vendu par l'industriel (GMS, export , RHD ...) et le type de produits vendus (coproduits, pièces de viande, demi carcasse, steak haché ...).*

*Le périmètre de ces deux analyses est donc distinct, ce qui explique la possibilité de constater des tendances différentes entre les marges brutes calculées.*

Graphique 1

**Coûts et résultat courant par €/kg de carcasse traitée dans l'abattage-découpe de viande bovine**

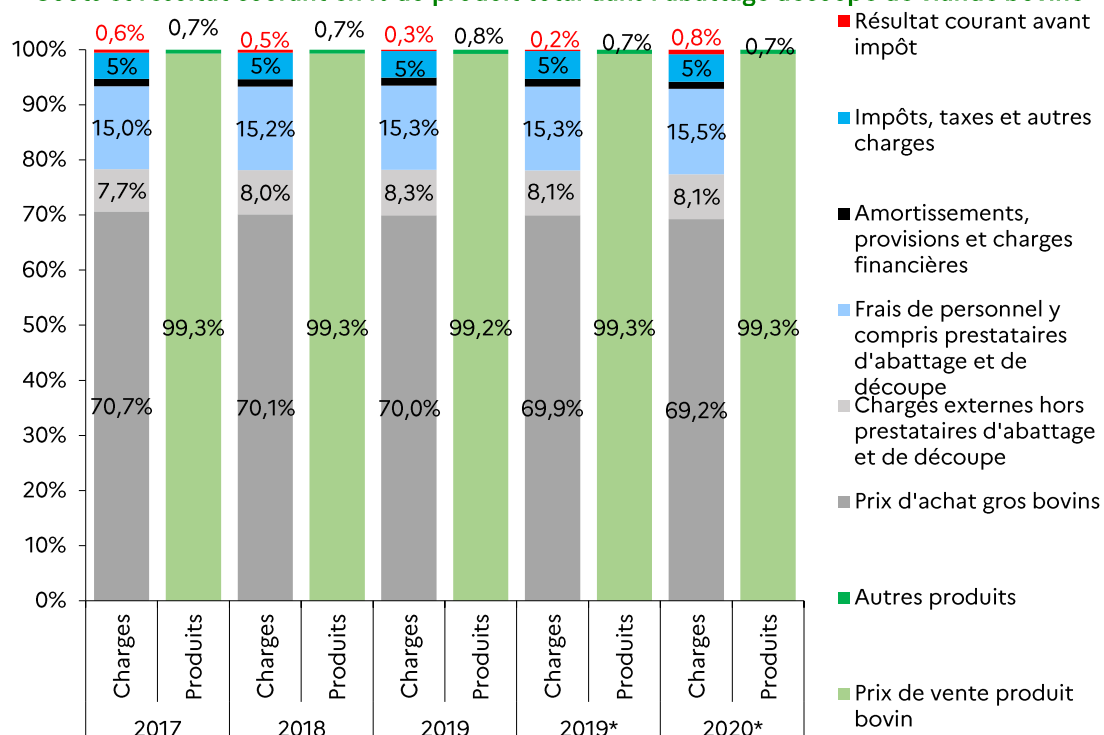


(\*) 9 premiers mois de l'année

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

Graphique 2

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



(\*) 9 premiers mois de l'année

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion