

COMPTE DE RESULTATS ET STRUCTURE DES CHARGES DES ENTREPRISES DU SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DE VIANDE PORCINE ET DE CHARCUTERIE ET COUT DE PRODUCTION DANS L'ABATTAGE-DECOUPE DE PORC

Structure des charges des entreprises du secteur de la transformation et de la conservation des viandes de boucherie spécialisées en viande porcine

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 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, en relation avec la conjoncture.

L'ensemble de l'analyse ci-dessous est présentée pour les trois premiers trimestres 2020, comparés aux trois premiers trimestres 2019.

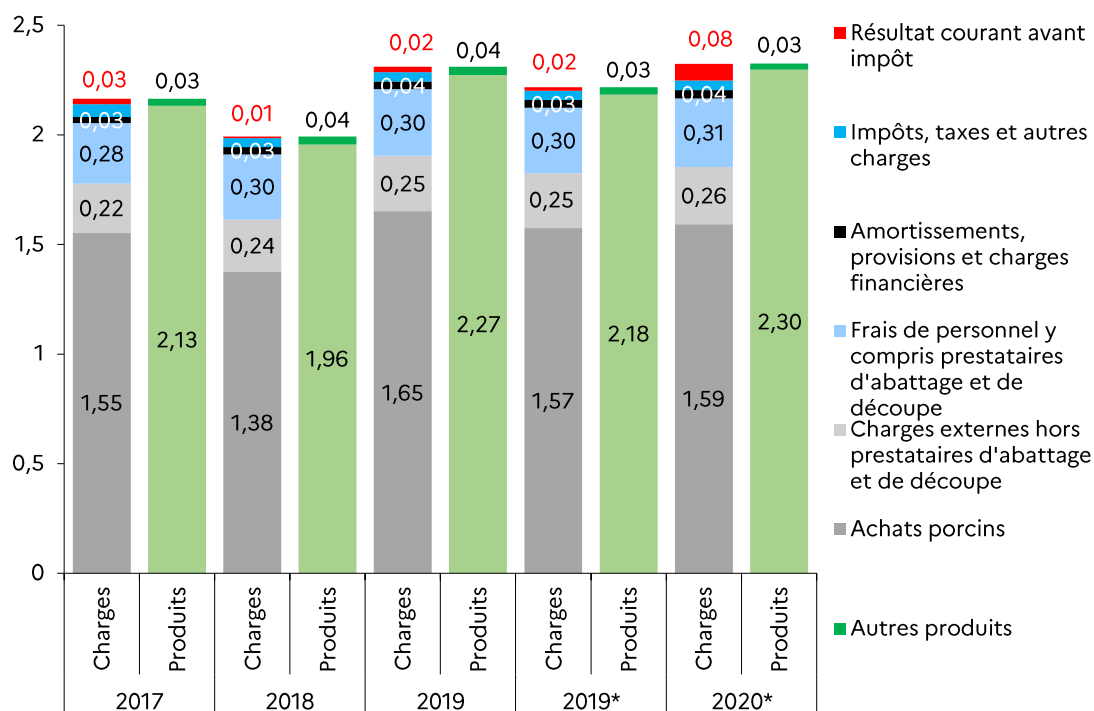
L'analyse repose sur un échantillon de cinq entreprises d'abattage découpe ayant traité plus de 920 milliers de tonnes de viande de porcs en 2020, dont 98 % abattus ce qui représente 56 % des abattages nationaux contrôlés. Elles réalisent 99 % de leur activité en porcs. Plus de 81 % du tonnage traité par ces entreprises passe en découpe primaire. Le chiffre d'affaires moyen des entreprises de cet échantillon atteint 430 millions d'euros.

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 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.

Graphique 1

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

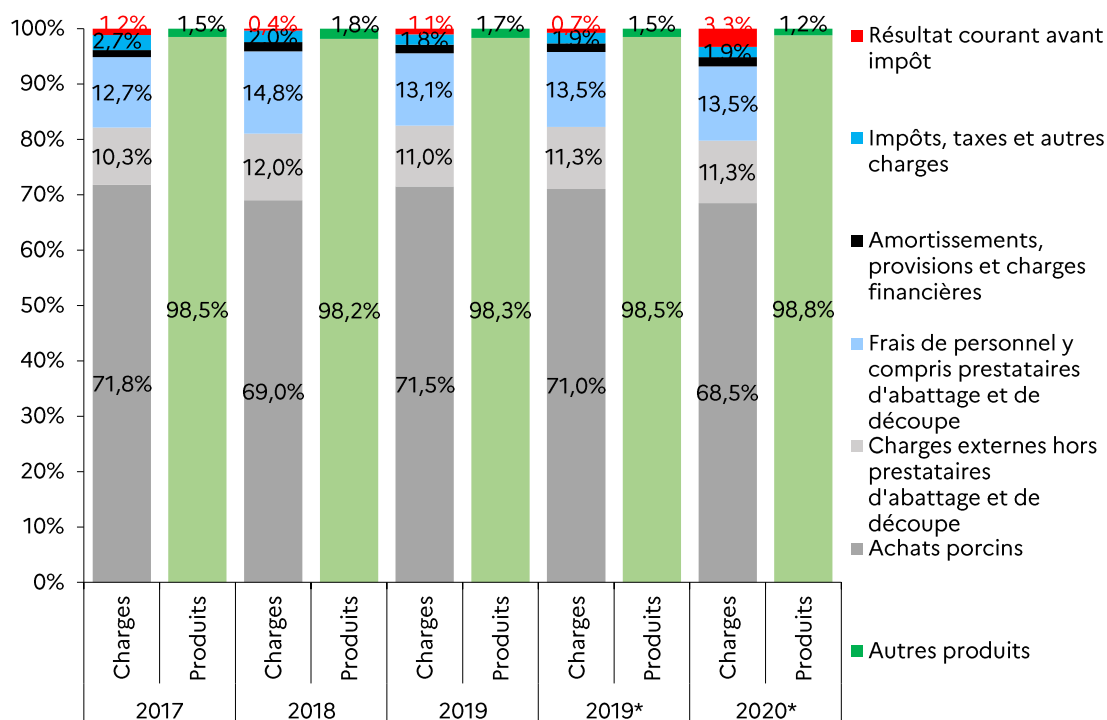


(*) 9 premiers mois de l'année

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

Graphique 2

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



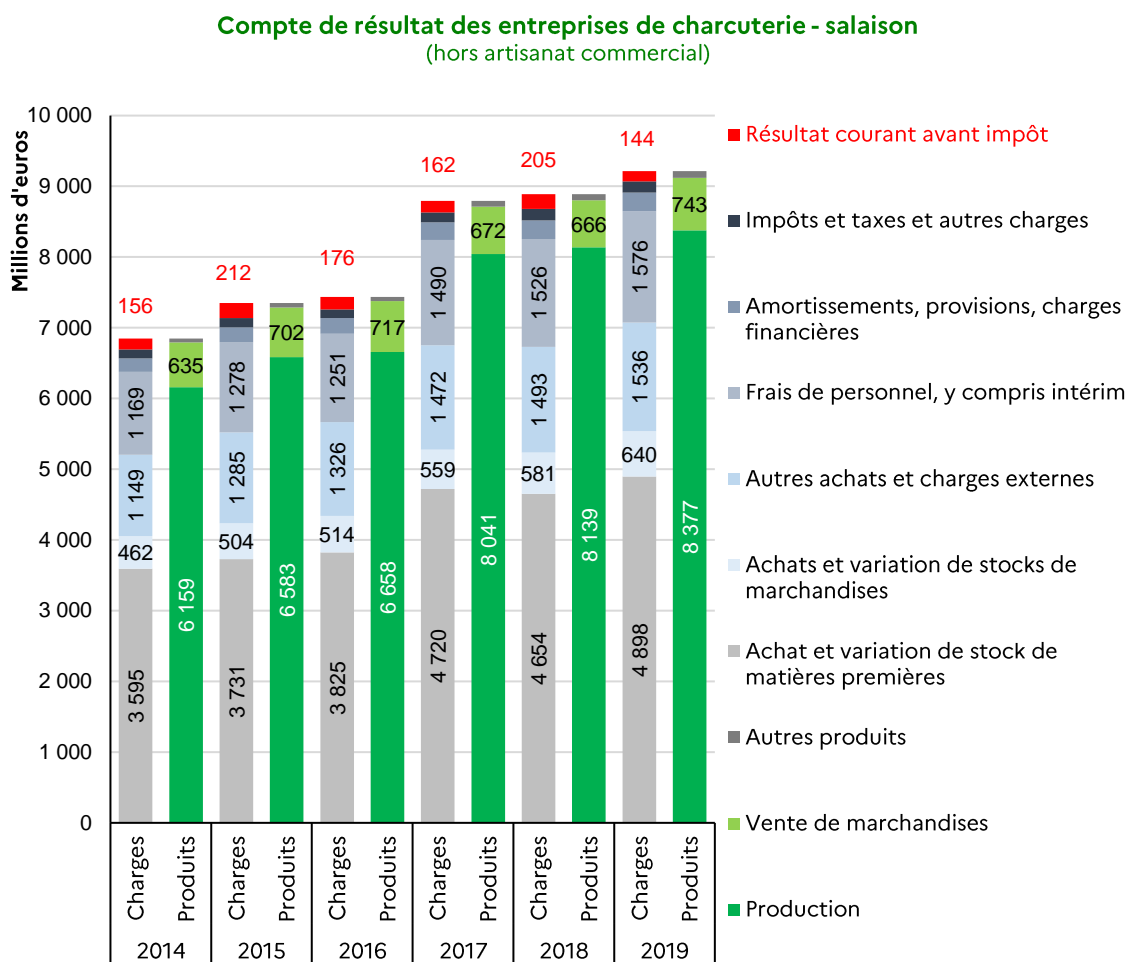
(*) 9 premiers mois de l'année

Source : FranceAgriMer, Indicateur trimestriel de gestion

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

Le Graphique 3 portant sur 212 entreprises suivies par la Banque de France pour la Fédération des entreprises françaises de charcuterie traiteur (Fict).

Graphique 3



Source : Banque de France, pour FICT

Graphique 4

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

