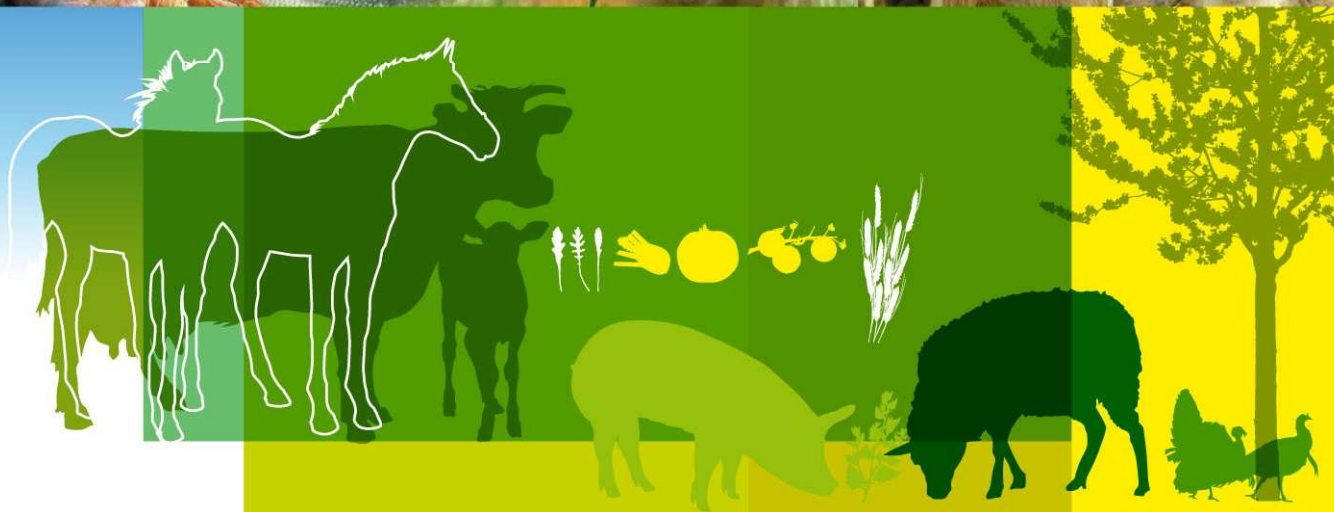


CÉRÉALES /  
FRUITS ET LÉGUMES /  
HORTICULTURE /  
LAIT /  
OLÉO-PROTÉAGINEUX /  
PÊCHE ET AQUACULTURE /  
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /  
SUCRE /  
VIANDES BLANCHES /  
VIANDES ROUGES /  
VINS /

# FranceAgriMer



FranceAgriMer



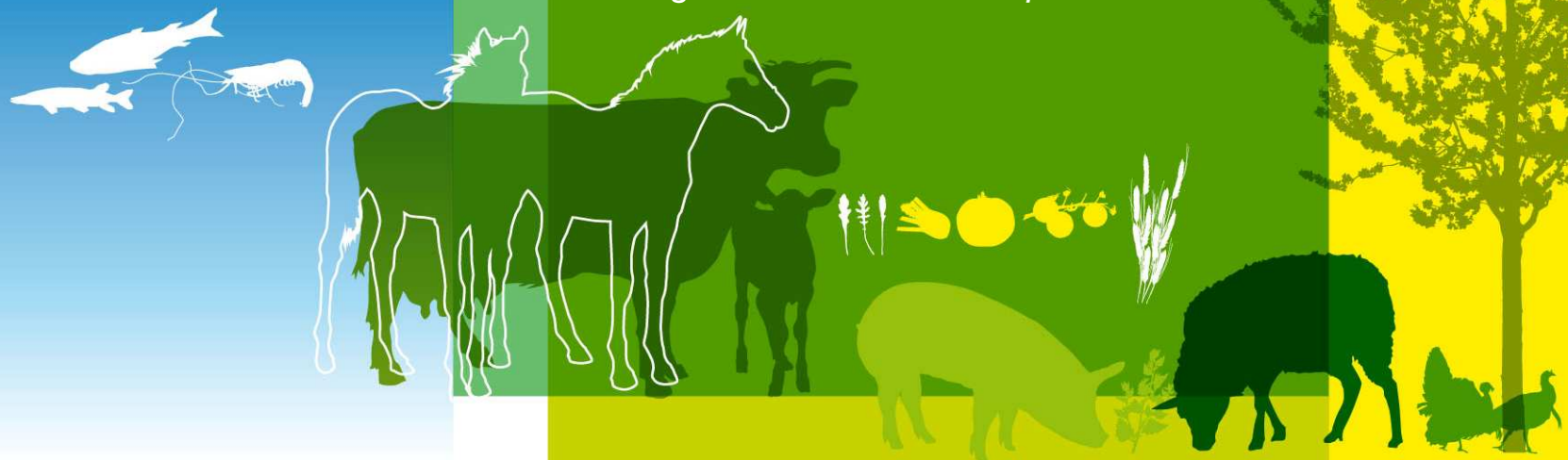
# Prix et marges dans la filière viande bovine

## Objectifs et méthodes

7 mars 2011, AgroSup Dijon

Myriam Ennifar, FranceAgriMer

*Chargée d'études économiques filière bovine*



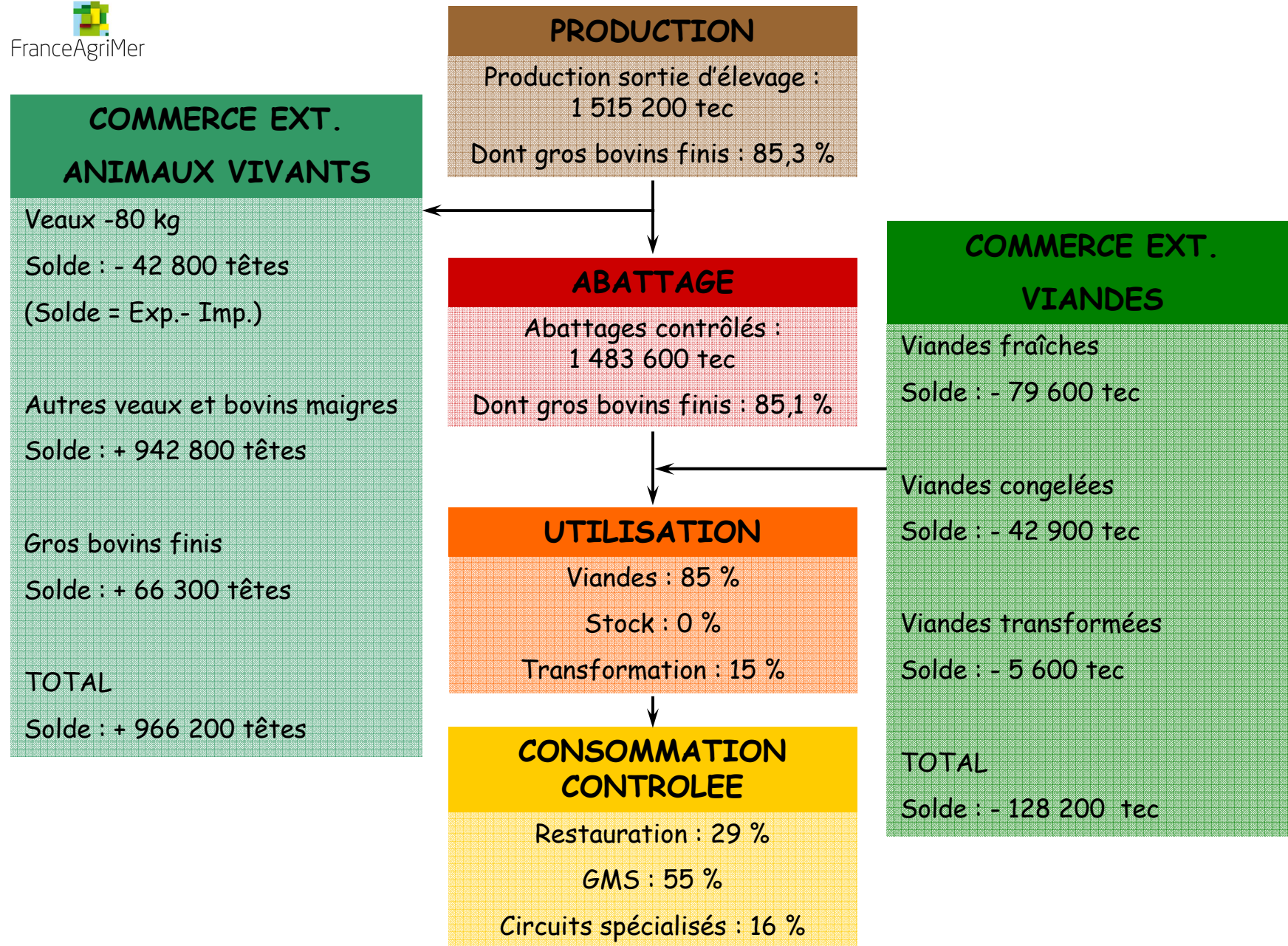
## Plan de la présentation

- **Rapide présentation de la filière bovine en France**
- **Méthode utilisée pour la filière bovine**
- **Calcul du prix de la carcasses entrée abattoir**
- **Calcul du prix de la carcasse au détail, sortie GMS**
- **Calcul de la marge brute agrégée**
- **Quelques explications sur la marge brute agrégée Ind+GMS**
- **Ce qu'il reste à faire**



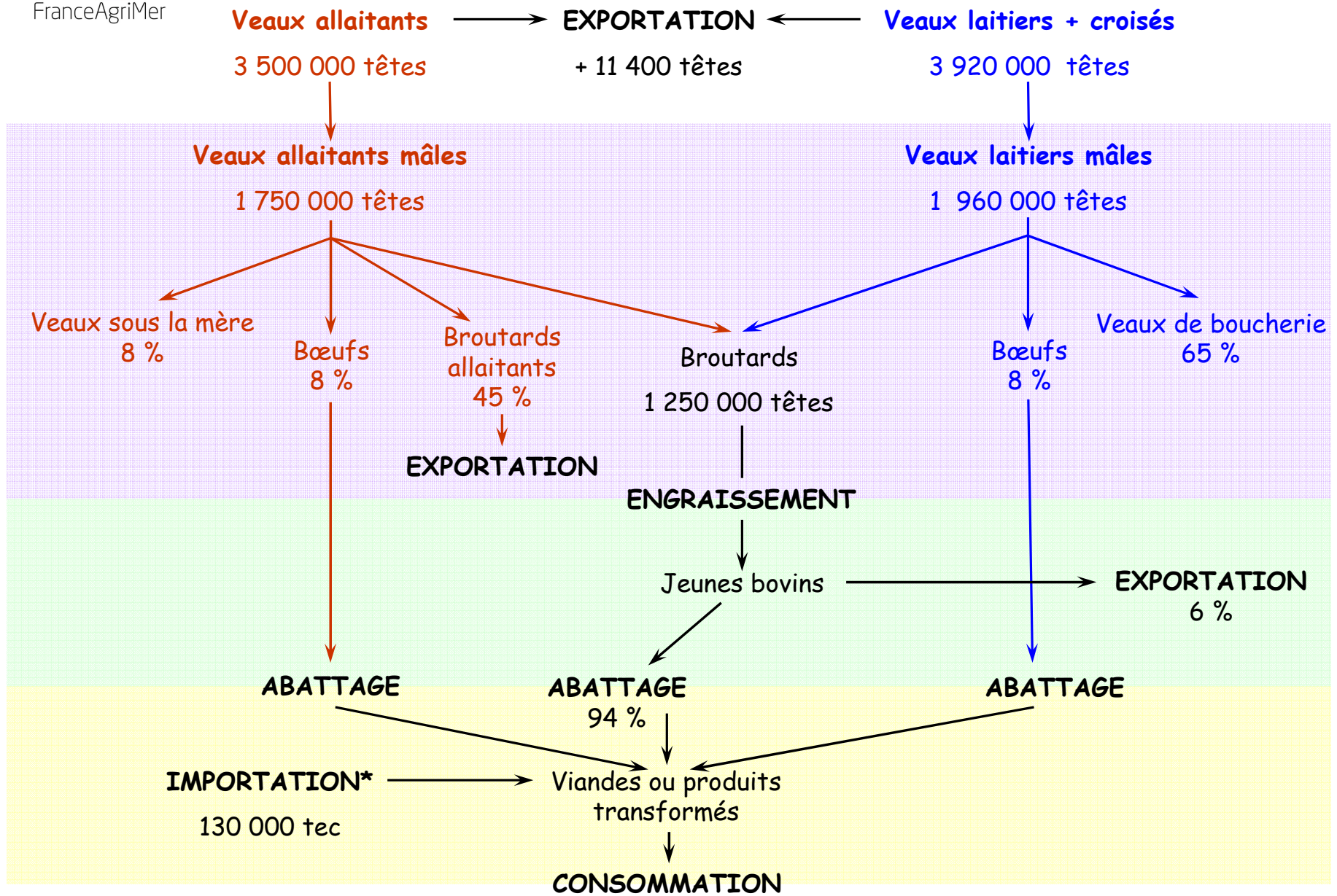
# RAPIDE PRESENTATION DE LA FILIERE BOVINE EN FRANCE

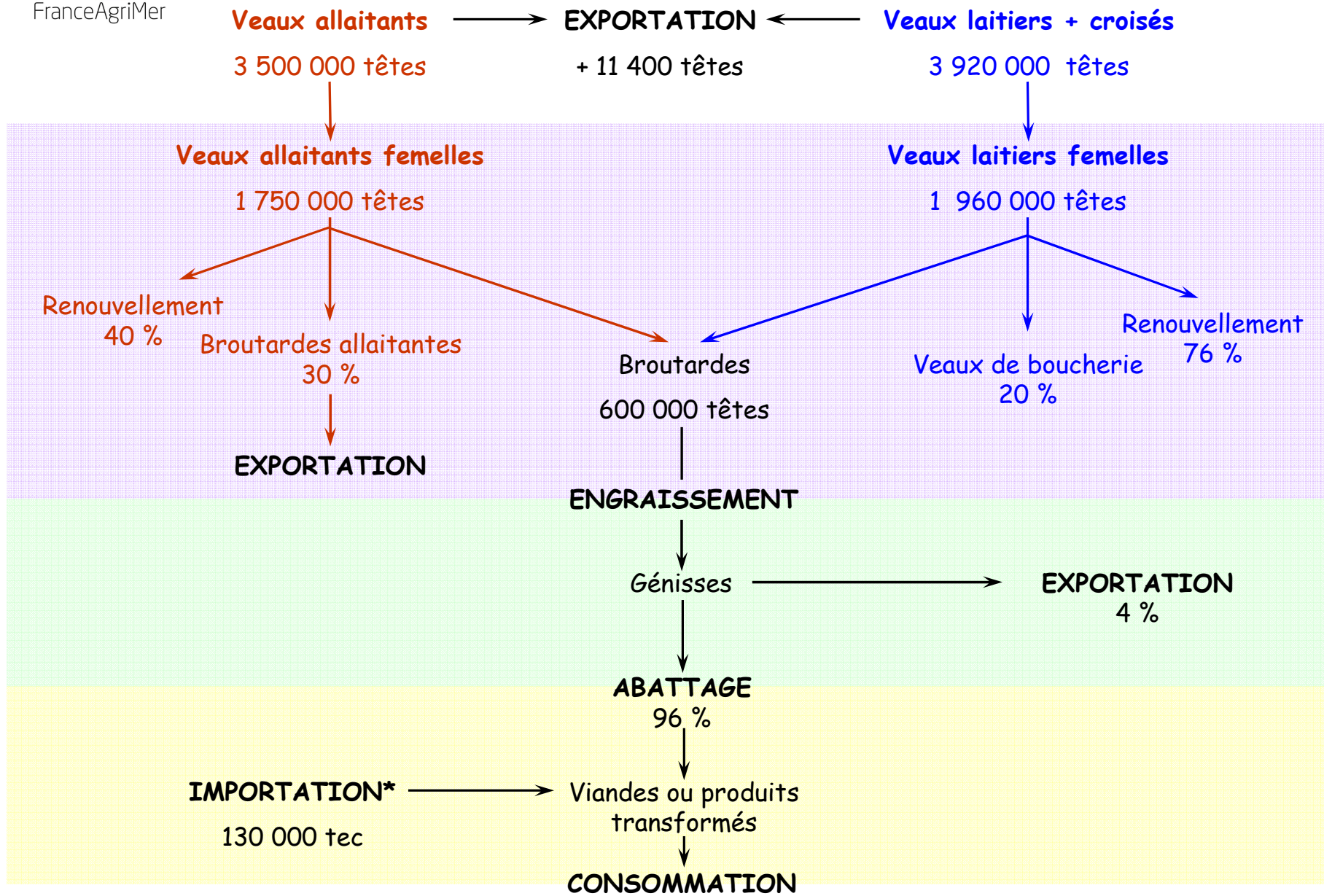




## La production dans la filière bovine

	Age moyen	Caractéristiques	Remarques
Veau	< 8 mois	Bovin destiné à la boucherie	60 % des veaux abattus sont des mâles laitiers
Broutard	8-12 mois	Bovin destiné à l'engraissement, en France ou à l'étranger (exportation vers Italie ou Espagne)	France = 1 <sup>er</sup> exportateur UE de broutards (65 %)
Jeune Bovin	15-24 mois	Bovin mâle non castré destiné la boucherie	65 % des JB abattus sont de races allaitantes
Génisse	> 18 mois	Femelle n'ayant jamais vêlé	86 % des GE abattues sont de races allaitantes
Bœuf	> 20 mois	Bovin mâle castré destiné à la boucherie	
Taureau	> 24 mois	Bovin mâle non castré	
Vache	> 5-6 ans	Femelle de réforme	54 % des vaches abattues sont de races laitières









# METHODE UTILISEE POUR LA FILIERE BOVINE



## Principe initial

Choix de **3 ou 4 pièces de viande** bien connues des consommateurs  
Et décomposition du prix payé au détail, **de la fourchette à la fourche**

Pour chaque maillon de la filière :

- ✓ estimation du prix de vente du produit final
- ✓ estimation des diverses charges qui entrent en jeu dans l'élaboration de ce produit

⇒ Calcul des bénéfices nets sur chaque pièce = la **marge**

### *Exemples :*

*Dans la filière porcine : jambon blanc, côte de porc, rôti de porc*

*Dans la filière laitière : lait UHT demi-écrémé, emmental, yaourt nature, beurre*

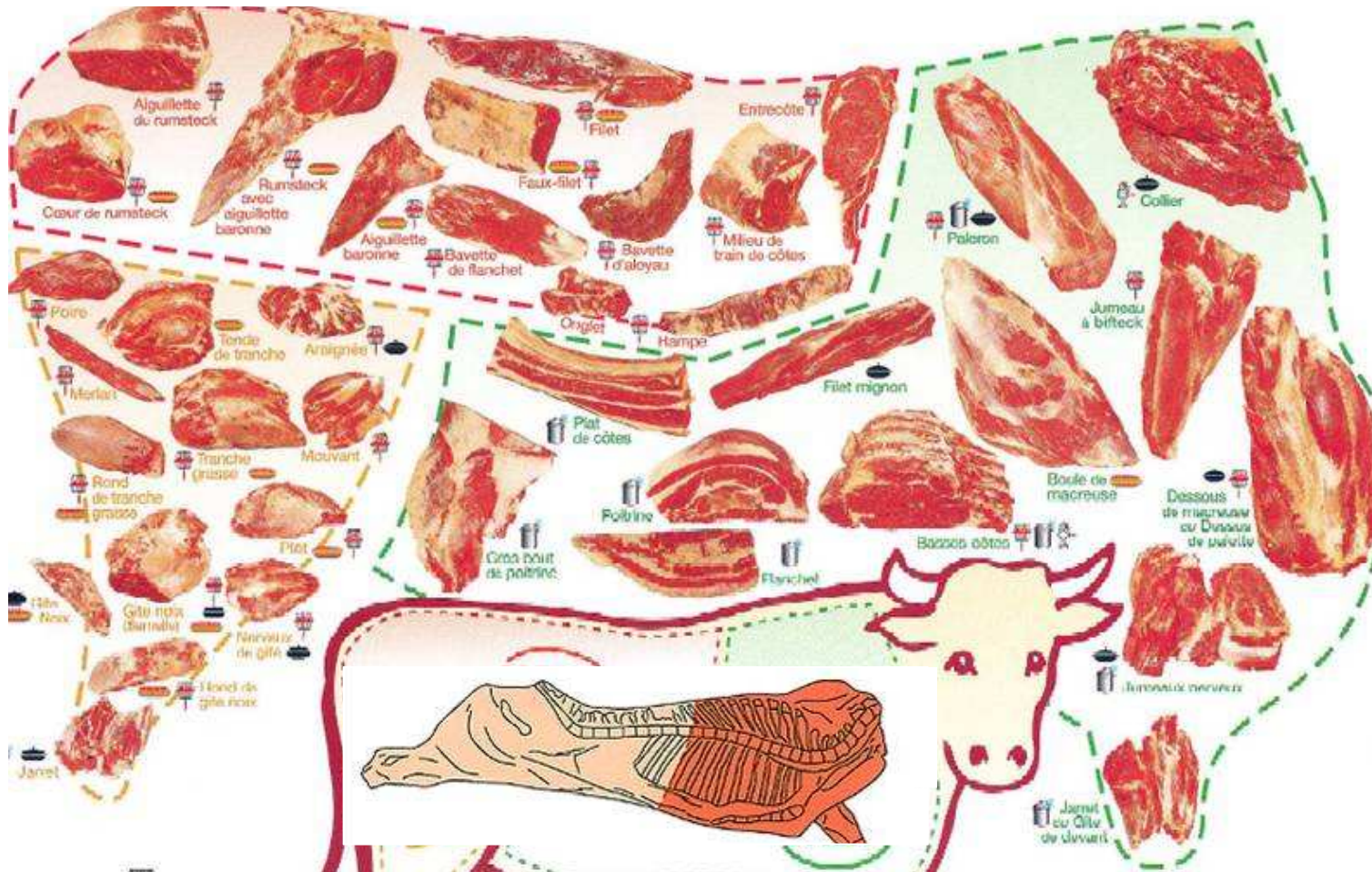
## Difficultés rencontrées dans la filière bovine

A « l'entrée » : la carcasse payée à l'éleveur, produit composite comprenant de la **viande** et **d'autres composants** non valorisés dans ce circuit (os...)



A « la sortie » : un ensemble de morceaux de **viande** rouge, « sans os » (sauf ceux vendus avec certains morceaux).

# Difficultés rencontrées dans la filière bovine



## Difficultés rencontrées dans la filière bovine

A « l'entrée » : la carcasse payée à l'éleveur, produit composite comprenant de la **viande** et **d'autres composants** non valorisés dans ce circuit (os...)



A « la sortie » : un ensemble de morceaux de **viande** rouge, « sans os » (sauf ceux vendus avec certains morceaux).

Difficulté à interpréter les résultats sur 3 ou 4 pièces car  
marge globale carcasse =  $\Sigma(\text{marges viande} + \text{marges 5e quartier...})$

⇒ **A chaque stade, raisonner sur la carcasse plutôt que sur des pièces**

## Dans quelle unité raisonner ?

Le prix « à l'entrée » et le prix « à la sortie » doivent être mesurés dans la même unité.

prix « à l'entrée » = carcasse entrée abattoir, € par kg de carcasse

prix « à la sortie » = prix au détail de pièces de viande désossées, € kg de viande

### Choix entre 2 unités possibles :

➤ € par kg équivalent de carcasse (kgec) : il faut convertir les prix au détail

prix en kgec = prix en kg viande x rendement en viande de la carcasse

*Soit par exemple un prix moyen de vente au détail de 11 € / kg de viande et un rendement en viande de la carcasse de 65% : le prix moyen de vente au détail exprimé en € / kg d'équivalent carcasse est de  $11 \times 0,65 = 7,15$  €*

➤ € par kg de viande : il faut convertir le prix production

prix en kg de viande = prix au kg de carcasse / rendement en viande de la carcasse

*Soit par exemple une carcasse à 2,70 € / kg et un rendement en viande de 65%, le prix du kg de viande incluse dans cette carcasse est de  $2,70 / 0,65 = 4,15$  €*

⇒ Choix de l'unité en kg équivalent carcasse, même si moins parlant pour le consommateur

## Choix du modèle de bovin

Grande diversité de races, de types d'animaux, de conformations, d'états d'engraissement...

On travaille sur la viande **achetée en GMS** par les ménages : il s'agit majoritairement de viande de vache

⇒ Choix du **modèle vache**

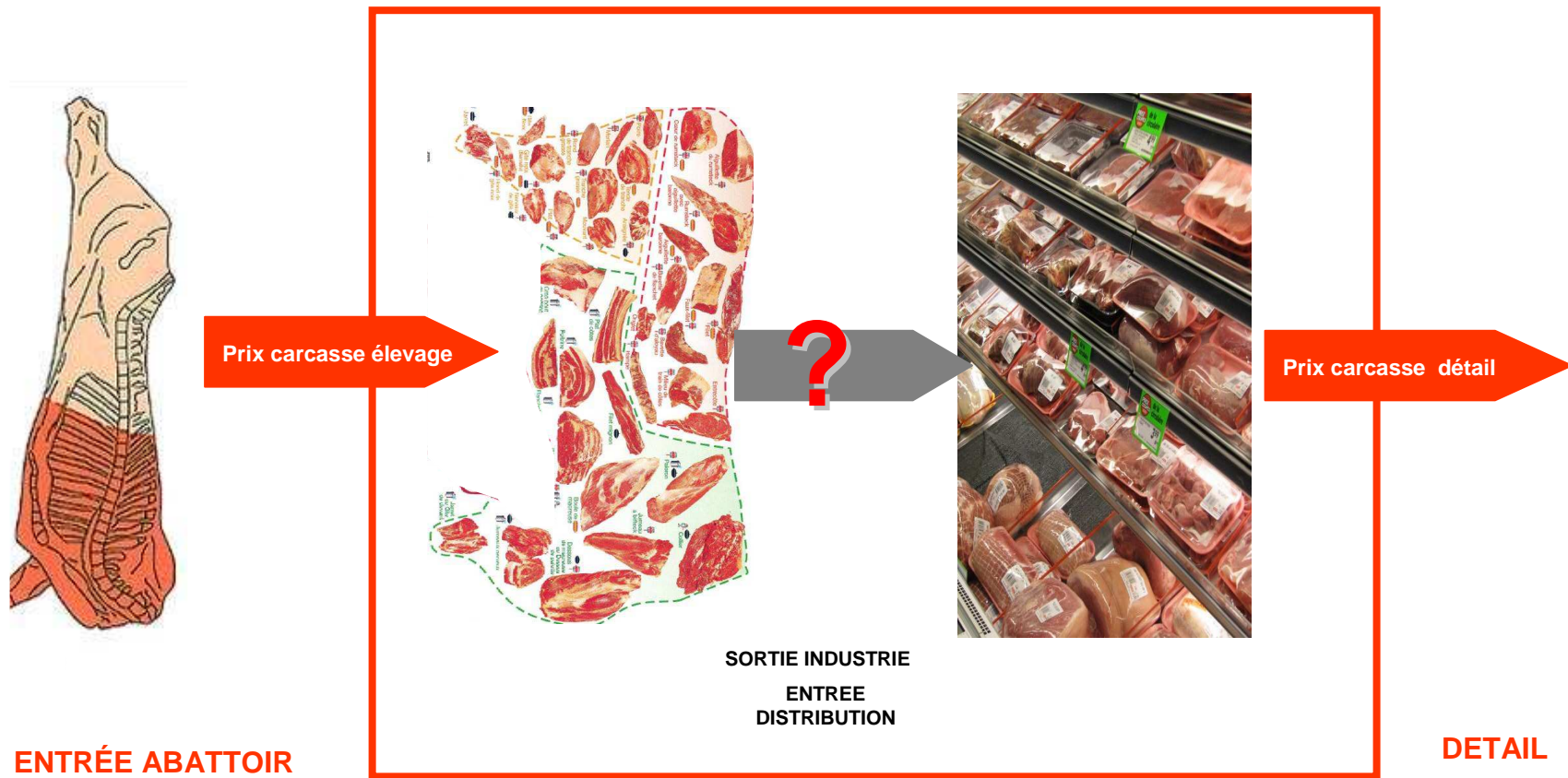
**Trois modèles :**

1/ **vache laitière** de réforme type Holstein, poids carcasse : 280-320 kg, classement P+/O-, état d'engraissement 3

2/ **vache allaitante** de réforme type Charolais, moins de 10 ans, poids carcasse : 360-380 kg, classement R=/R+, état d'engraissement 3

3/ **vache moyenne**

# Limite du modèle



Faute, pour l'instant, de données de prix industriels, on a suivi une **marge brute « agrégée »** : industrie + distribution





# CALCUL DU PRIX DE LA CARCASSE ENTREE ABATTOIR

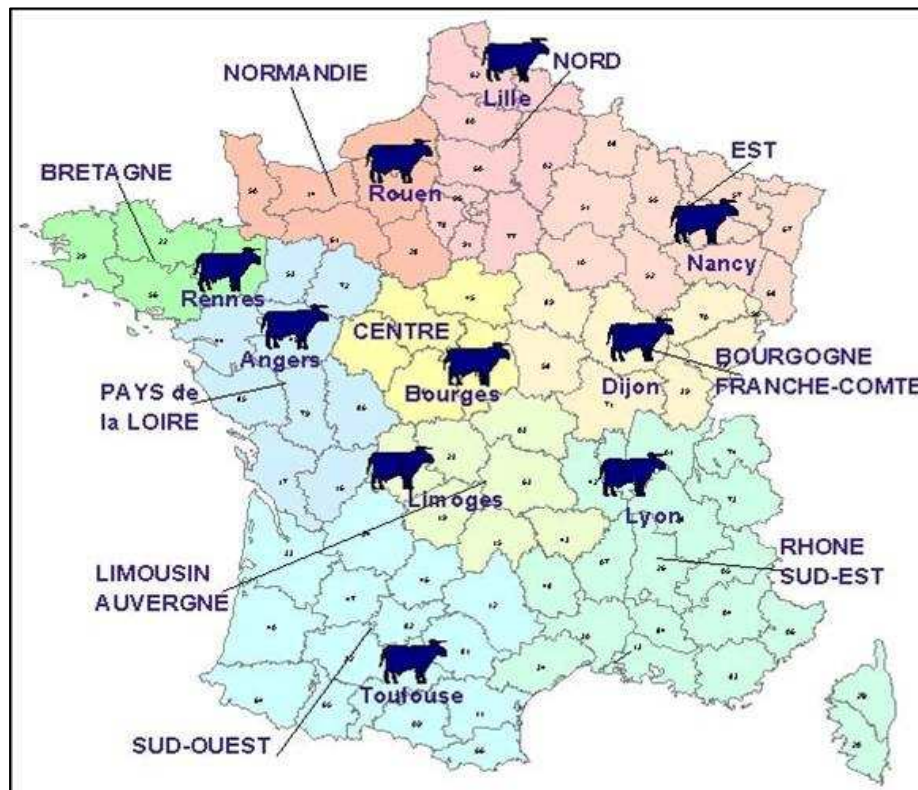


## Données utilisées

### Cotations gros bovins entrée abattoir

10 commissions régionales de cotations

➤ Prix moyen pondéré national



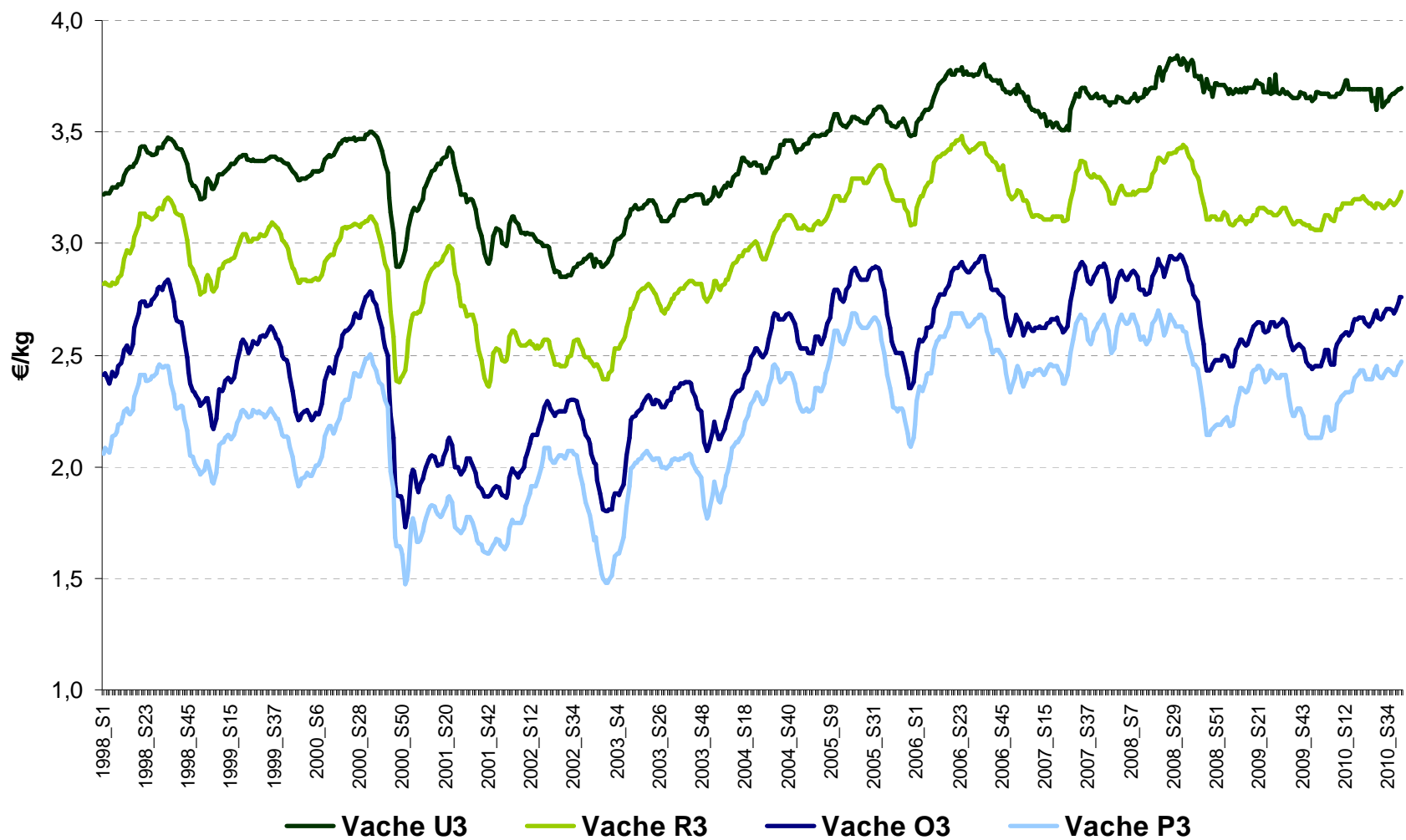
Prix d'achat en €/kg net, transport exclus.

Prix transmis le lundi et provenant des transactions effectués la semaine précédente.

- Type d'animaux côtés : génisse, JB, bœuf, taureau, vache
- Etat de conformation : E, U, R, O, P
- Etat d'engraissement : 3
- Pas de type racial

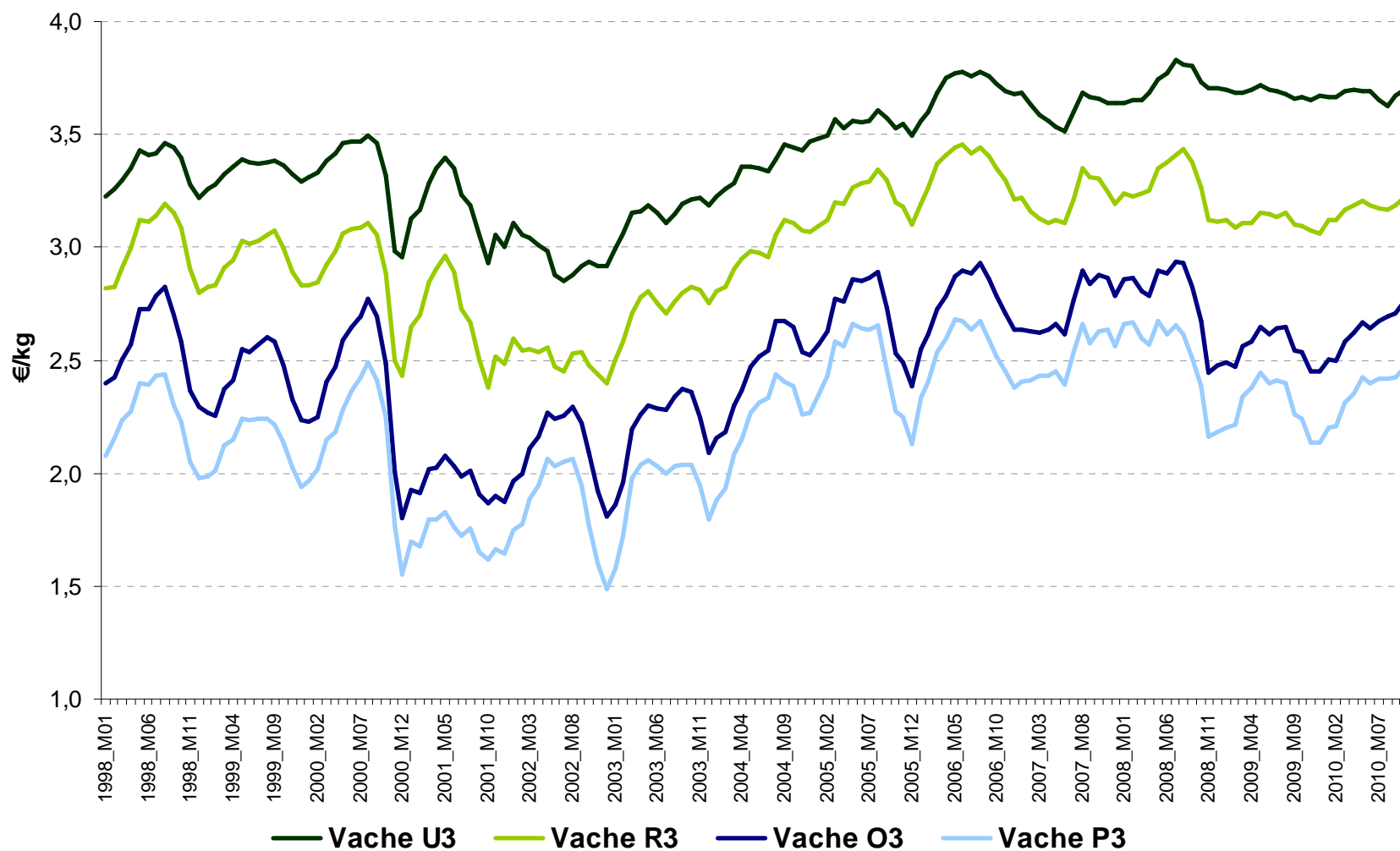
Source : FranceAgriMer

## Cotations entrée abattoir des vaches - données hebdomadaires



Source : FranceAgriMer

## Cotations entrée abattoir des vaches - données mensuelles



Source : FranceAgriMer

## Méthode : calcul des prix de carcasses à la production

Reconstitution de « cotations » de carcasses de vache allaitante (VA), de vache laitière (VL) et d'une vache moyenne (VM)

1/ **Vache laitière** de réforme type Holstein, poids carcasse : 280-320 kg, classement P+/O-, état d'engraissement 3

VL = vaches O3 + vaches P3 → pondération par des coefficients calculés à partir des abattages

## Calculs des coefficients de pondération pour le modèle VL

Abattages de gros bovins finis en France :

	Nombre sur 2004-2008	% du total	%
Vaches E3	89 060	1,0 %	
Vaches U3	591 312	6,6 %	
Vaches R3	1 967 211	22,1 %	
Vaches O3	2 852 045	32,0 %	<b>45,6 %</b>
Vaches P3	3 402 262	38,2 %	<b>54,4 %</b>
<b>TOTAL</b>	<b>8 901 890</b>	<b>100 %</b>	

Source : FranceAgriMer

## Méthode : calcul des prix de carcasses à la production

Reconstitution de « cotations » de carcasses de vache allaitante (VA), de vache laitière (VL) et d'une vache moyenne (VM)

1/ **Vache laitière** de réforme type Holstein, poids carcasse : 280-320 kg, classement P+/O-, état d'engraissement 3

$$VL = 45,6 \% \text{ vaches O3} + 54,4 \% \text{ vaches P3}$$

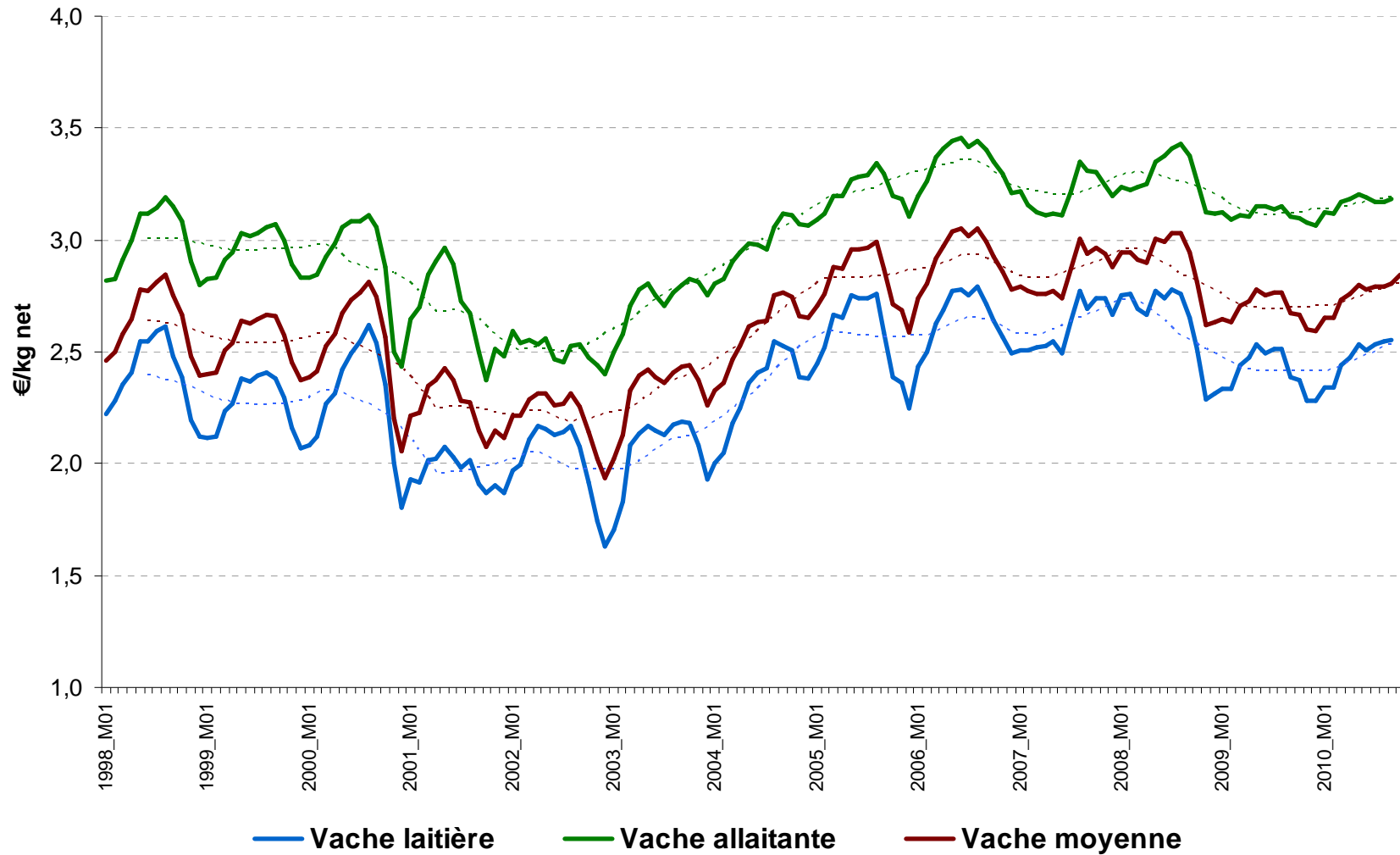
2/ **vache allaitante** de réforme type Charolais, moins de 10 ans, poids carcasse : 360-380 kg, classement R=/R+, état d'engraissement 3

$$VA = \text{vaches R3}$$

3/ **vache moyenne**

$$VM = 60 \% VL + 40 \% VA$$

## Résultats : prix à la production de carcasses moyennes



Source : FranceAgriMer





# CALCUL DU PRIX DE LA CARCASSE AU DETAIL, SORTIE GMS



## Données utilisées

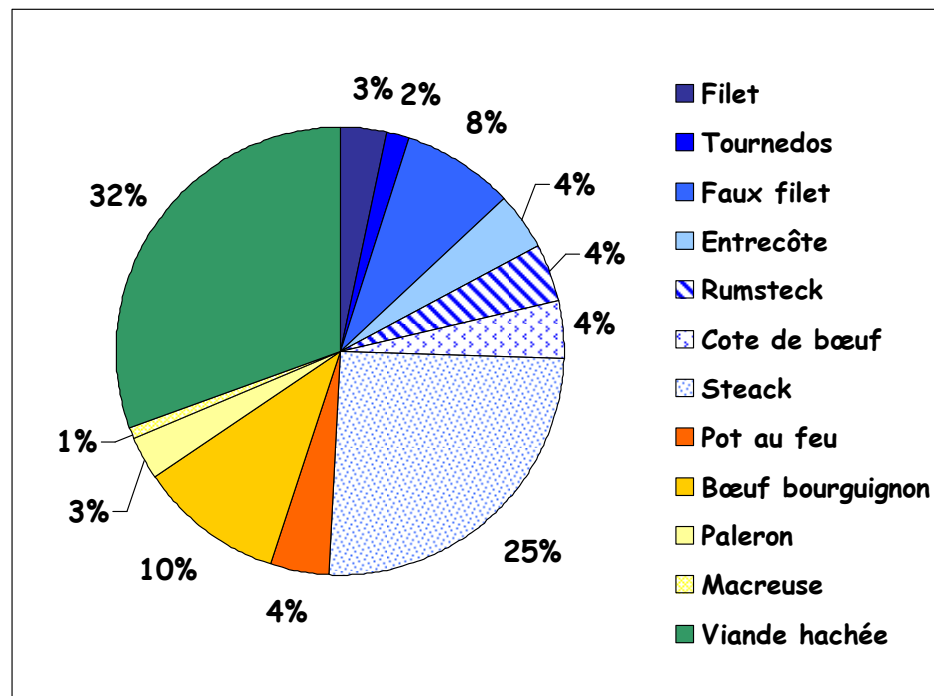
### Panel consommateur KANTAR WorldPanel

Prix au détail et quantités achetées de 15 pièces

Dans tous les circuits de distribution : GMS, HD, boucheries...

Périodes de 4 semaines (13 périodes / an), depuis 1998

12 000 ménages



Prix d'achat en €/kg de viande

Saisie réalisée par les panélistes = des ménages

⊖ Difficulté à identifier les pièces

⊖ Pas d'indication de : provenance (France, import), de type de bovin, de type racial...

Source : KANTAR WorldPanel

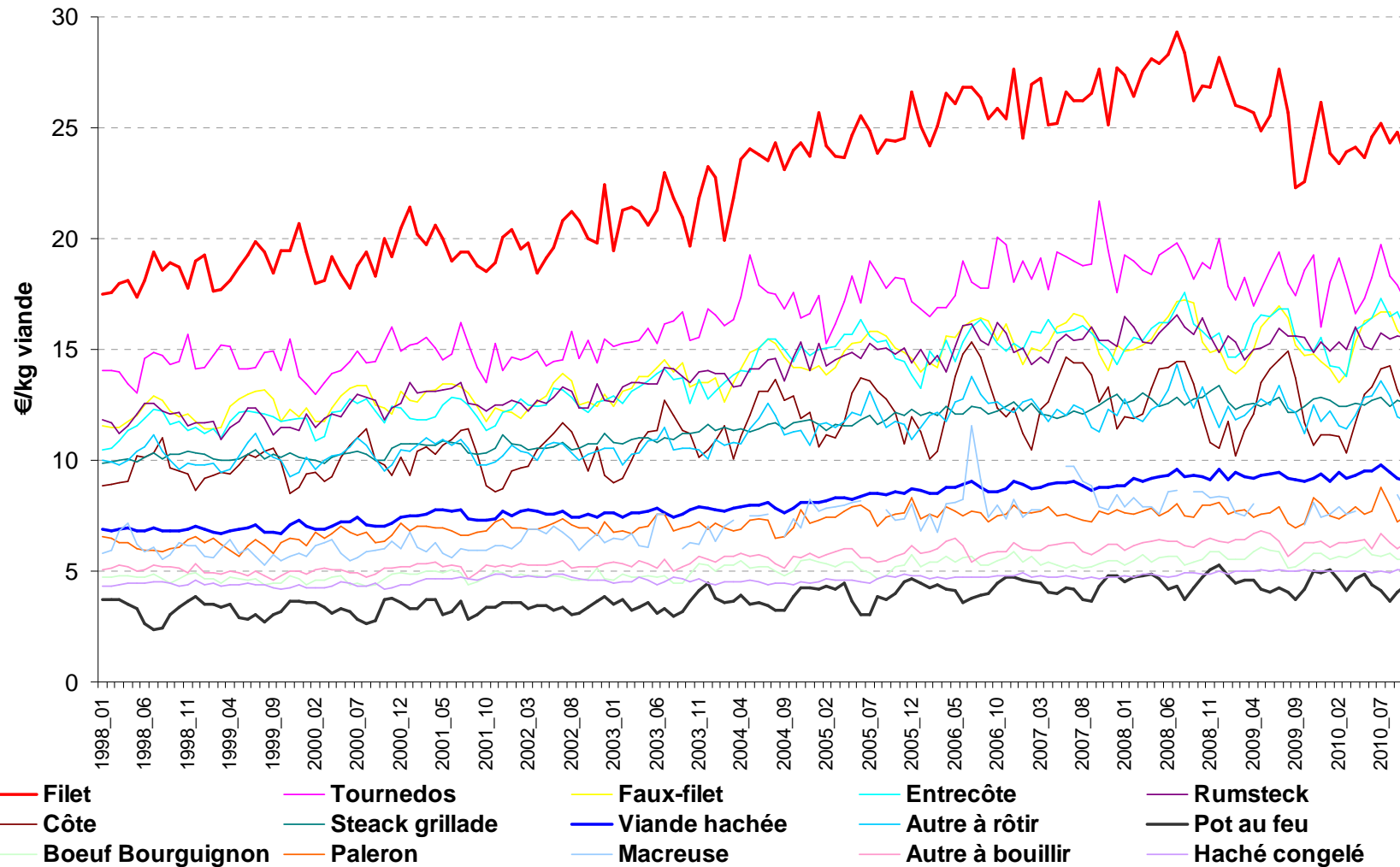
## Malgré tout, pourquoi utiliser cette source de données ?

- **Indices de prix** : on ne peut pas les utiliser. Il faut des prix en € pour calculer des marges en €.
  - **Prix relevés dans les rayons** : ils n'intègrent pas l'effet des **promotions** qui déplacent les achats (ou les ventes) vers les articles les moins chers. Le prix moyen des achats (ou des ventes) est donc inférieur à la moyenne des prix relevés<sup>(1)</sup>.
- De toute façon, il existe **peu de données** de prix « relevés ». Elles ne couvrent pas l'ensemble des morceaux issus de la carcasse et/ou il s'agit de prix moyens tous circuits confondus.
- Tous les travaux antérieurs sur les marges dans les filières viande ont donc utilisé les données de prix de détail tirées des **panels de consommateurs**.

⇒ **Malgré certaines limites, il n'y a pas de source plus adaptée.**

(1) [Les effets des politiques de promotion sur la fiabilité des outils d'évaluation des prix de détail](#) par Pascal Mainsant et François PORIN

# Prix au détail des pièces de viande bovine



Source : KANTAR WorldPanel

## Méthode : calcul du prix de la carcasse au détail

Reconstitution de prix de carcasses de vache allaitante (VA), de vache laitière (VL) et d'une vache moyenne (VM)

△ Distinction du type racial : pas de spécification du type racial dans les données du panel ⇒ utilisation des mêmes prix, mais pondération par des coefficients différents

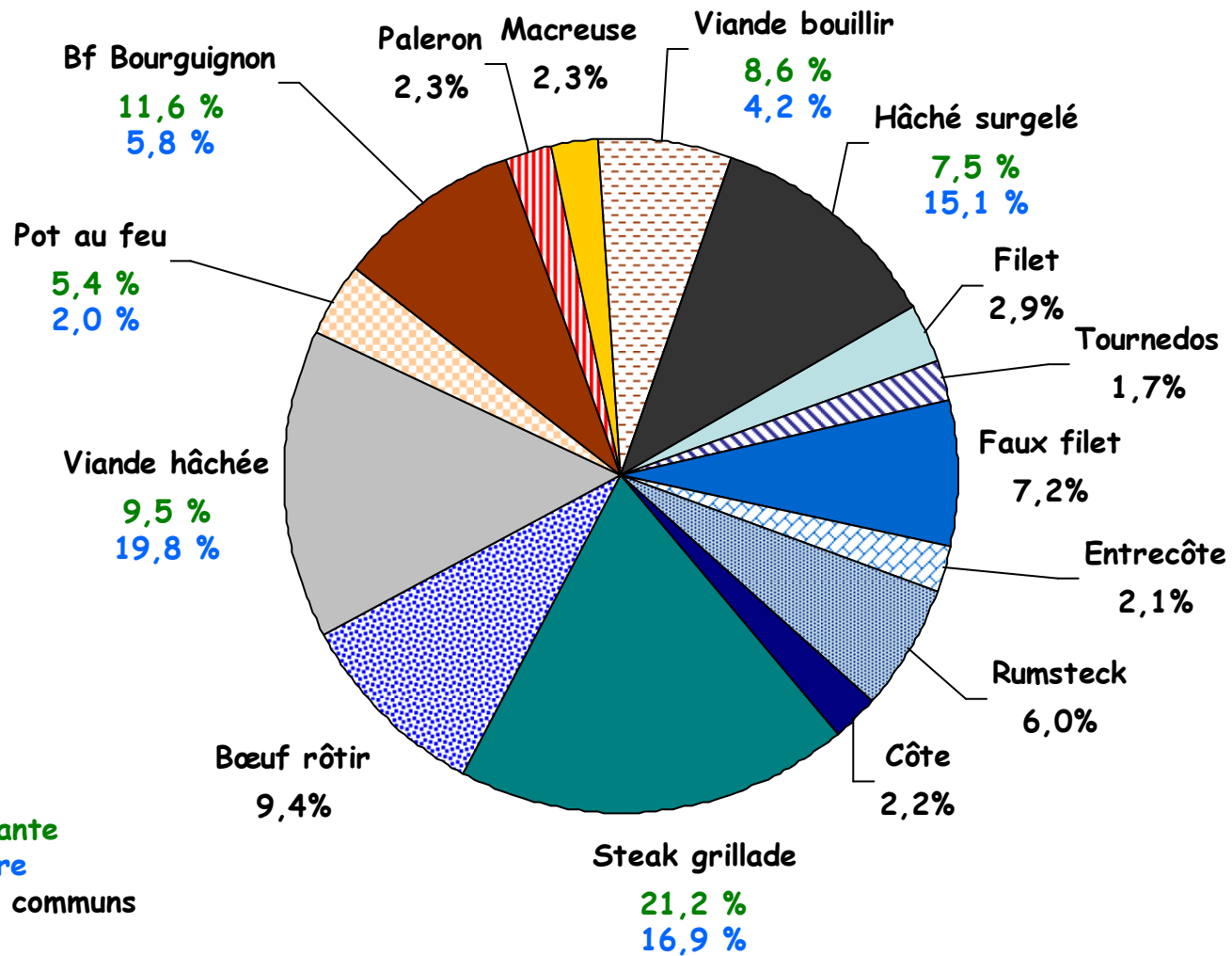
1/ **Prix viande TTC** =  $\Sigma$  des produits [prix détail par pièce ; coef. de pondération]

Coefficients : poids de chaque pièce dans la reconstitution d'une « carcasse viande » (hors os) de vache.

Coefficients = f( type racial ; période de l'année)

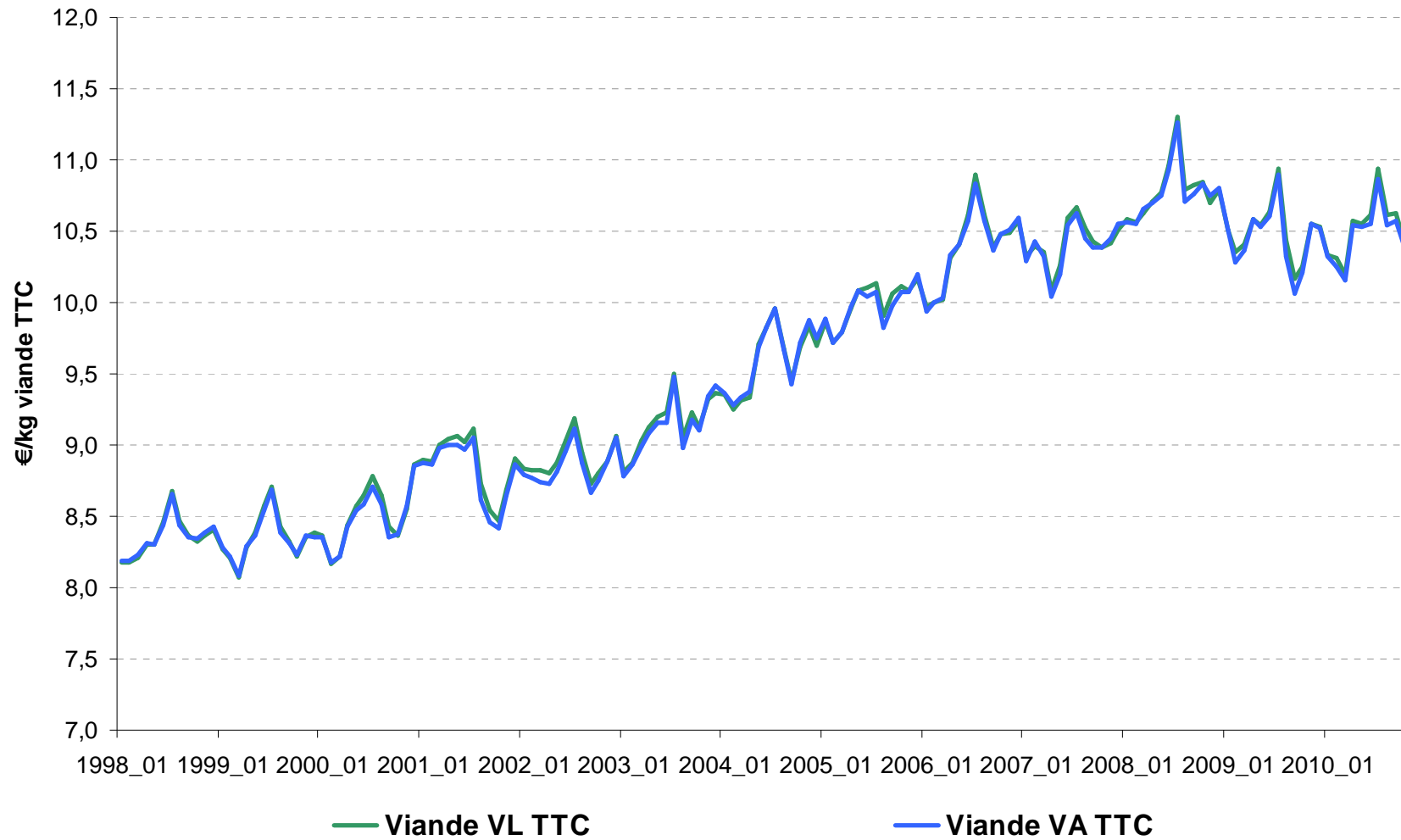
→ Négligé, pour des raisons de simplification

## Reconstitution d'une carcasse (viande, hors os)



Source : Institut de l'Élevage

## Prix de la viande reconstituée au détail (TTC)



Source : FranceAgriMer, d'après Kantar WorldPanel

## Méthode : calcul du prix de la carcasse au détail

Reconstitution de prix de carcasses de vache allaitante (VA), de vache laitière (VL) et d'une vache moyenne (VM)

Distinction du type racial : pas de spécification du type racial dans les données du panel  $\Rightarrow$  utilisation des mêmes prix, mais pondération par des coefficients différents

1/ **Prix viande TTC** =  $\Sigma$  des produits [prix détail par pièce ; coef. de pondération]

2/ **Prix carcasse TTC** = Prix viande TTC x rendement carcasse

**Rendement d'une carcasse de vache** (Source: Institut de l'Élevage) :

Rdt printemps été VA, type Charolais = 65,5 %

Rdt printemps été VL, type Holstein = 67,5 %



L'effet saison est également négligé



## Méthode : calcul du prix de la carcasse au détail

Reconstitution de prix de carcasses de vache allaitante (VA), de vache laitière (VL) et d'une vache moyenne (VM)

Distinction du type racial : pas de spécification du type racial dans les données du panel  $\Rightarrow$  utilisation des mêmes prix, mais pondération par des coefficients différents

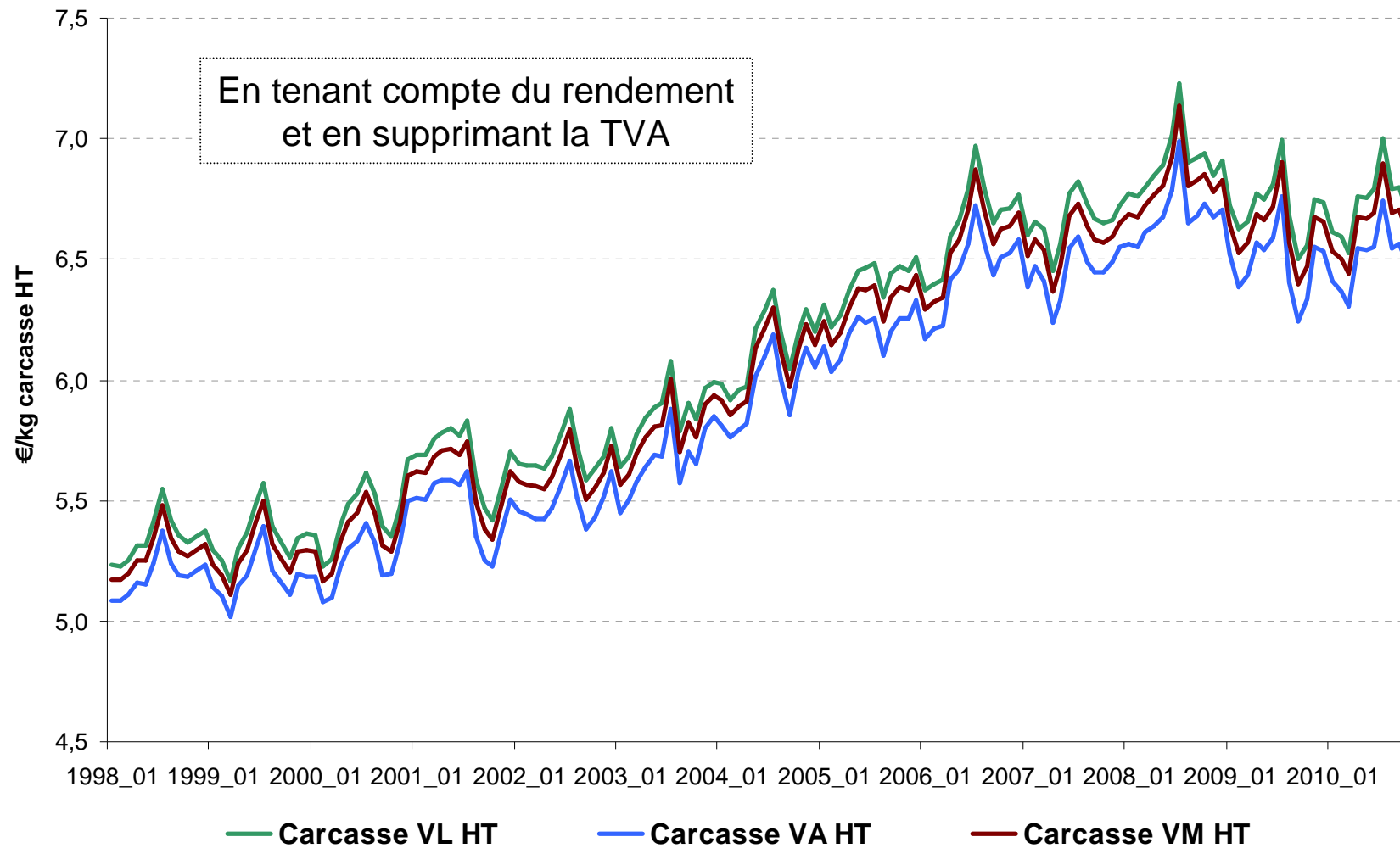
1/ **Prix viande TTC** =  $\Sigma$  des produits [prix détail par pièce ; coef. de pondération]

2/ **Prix carcasse TTC** = Prix viande TTC x rendement carcasse

3/ **Prix carcasse HT** = Prix carcasse TTC / (1+TVA)

TVA = 5.50 %

## Prix des carcasses reconstituées au détail (HT)



Source : FranceAgriMer, d'après Kantar WorldPanel



# CALCUL DE LA MARGE BRUTE AGREGÉE



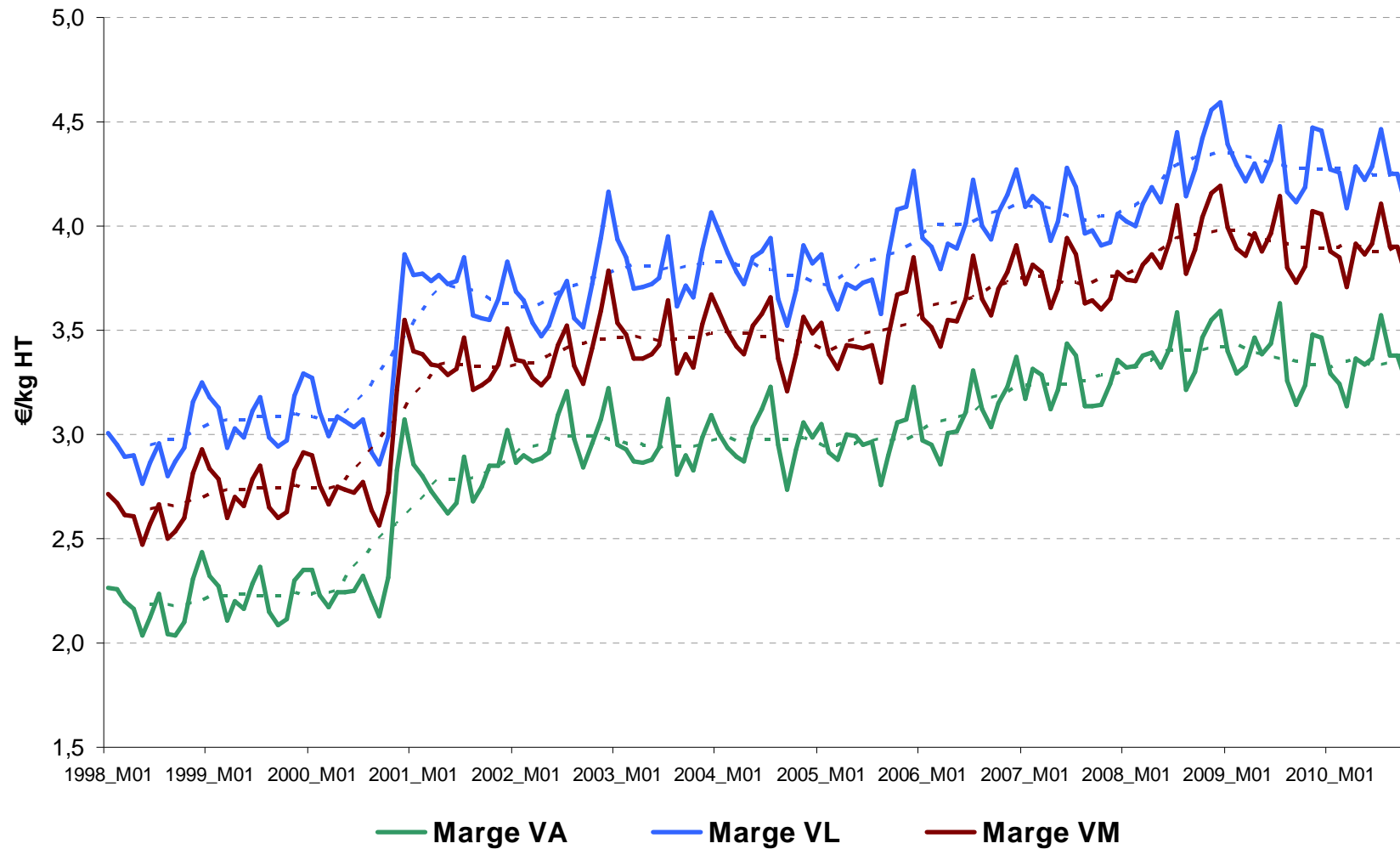
## Méthode : calcul de la marge brute agrégée



Marge brute agrégée = [prix sortie GMS HT] - [prix entrée abattoir]  
Marge brute agrégée = marge industrie + marge distribution

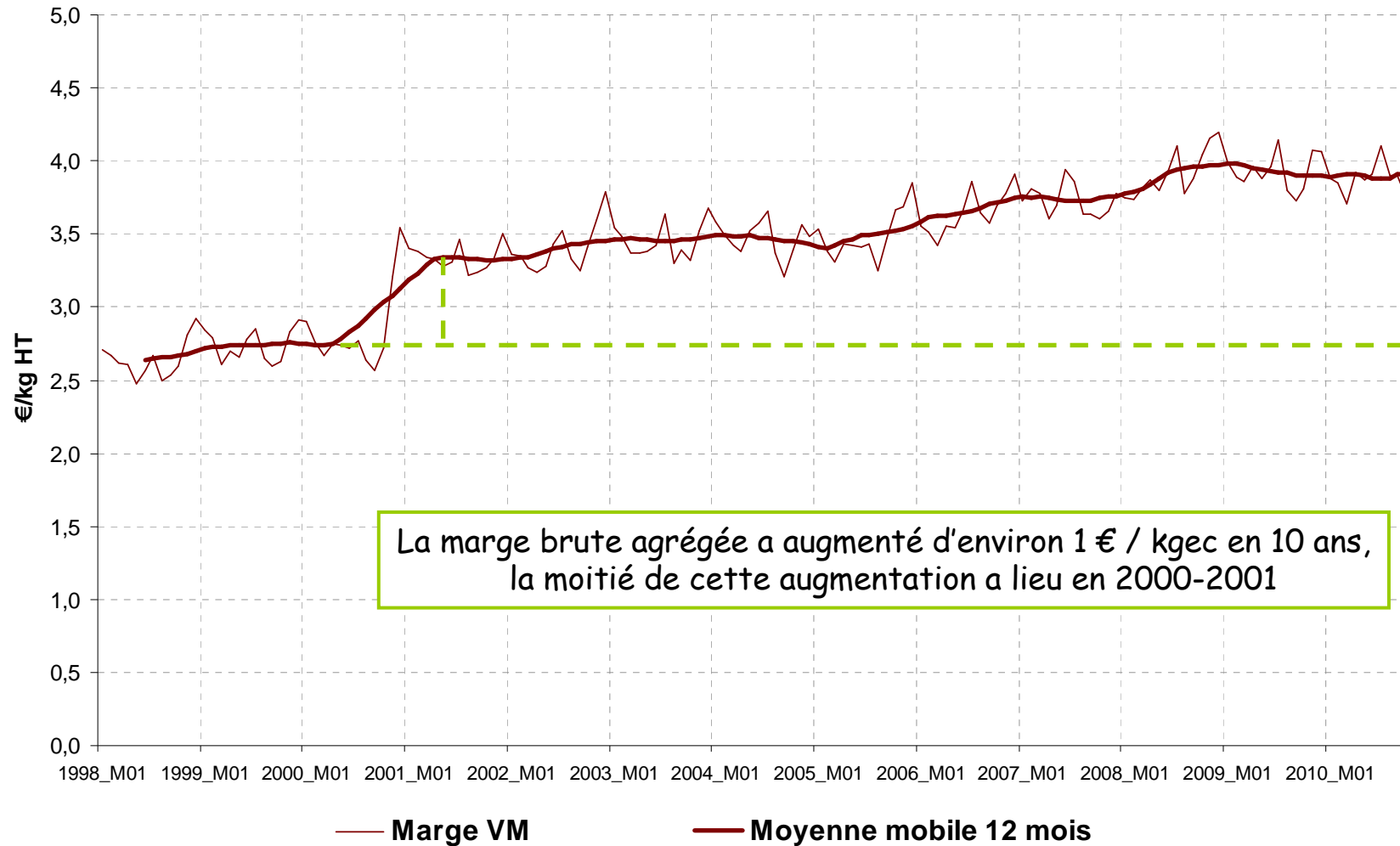
**Attention : cette marge n'est pas un bénéfice**

## Marge brute agrégée = prix sortie GMS - prix entrée abattoir



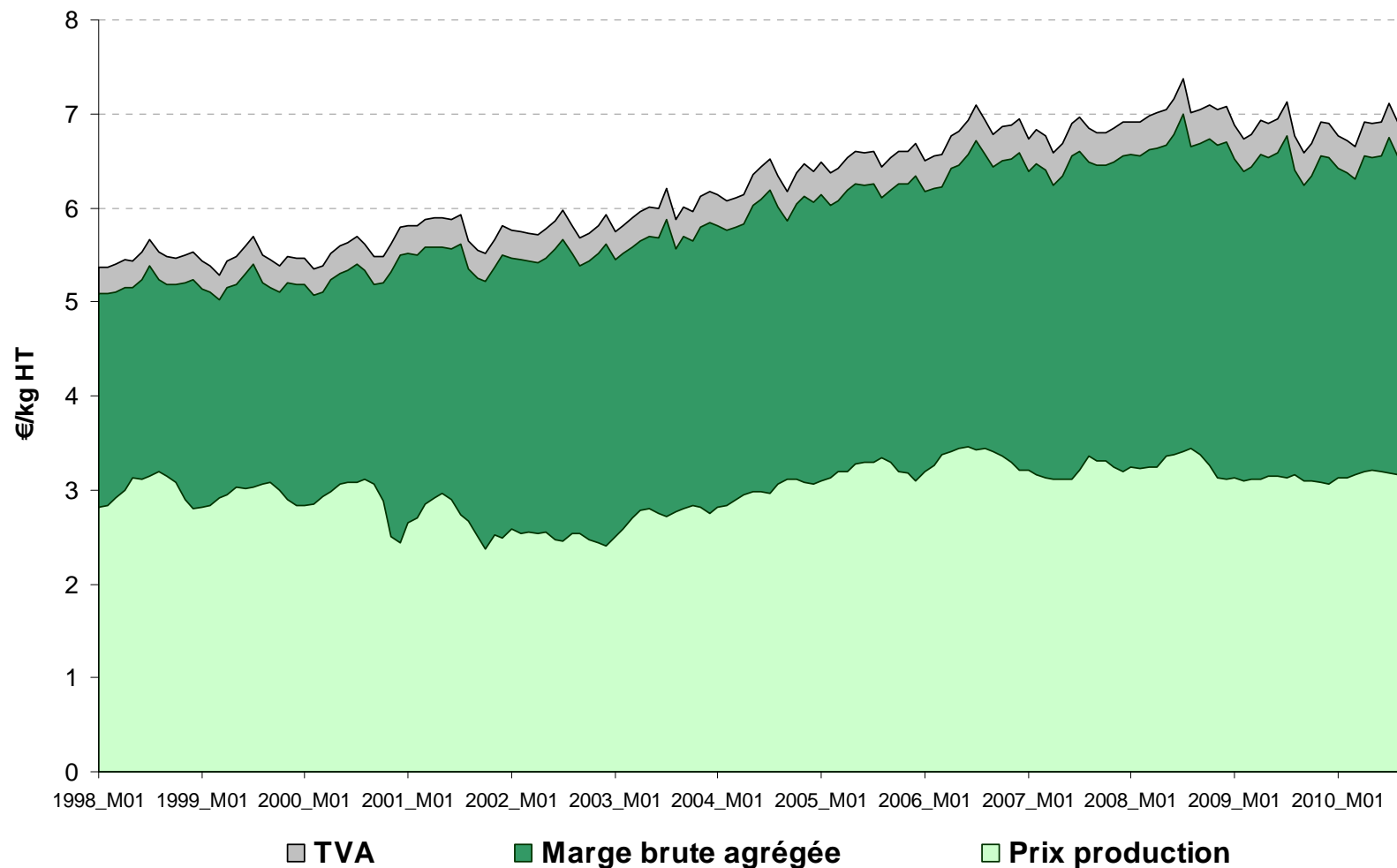
Source : FranceAgriMer

## Marge brute agrégée (vache moyenne)



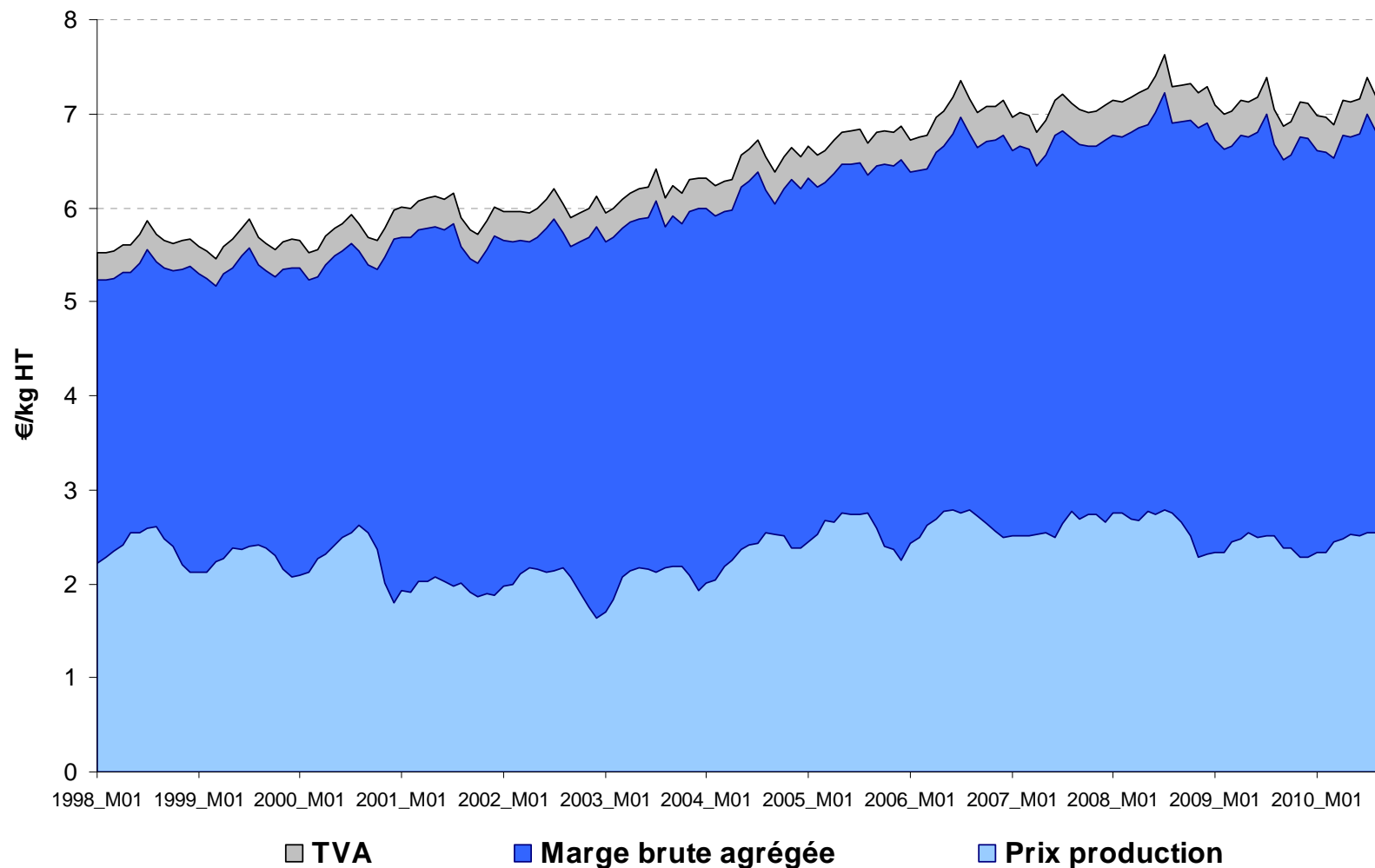
Source : FranceAgriMer

## Décomposition du prix - Vache allaitante



Source : FranceAgriMer

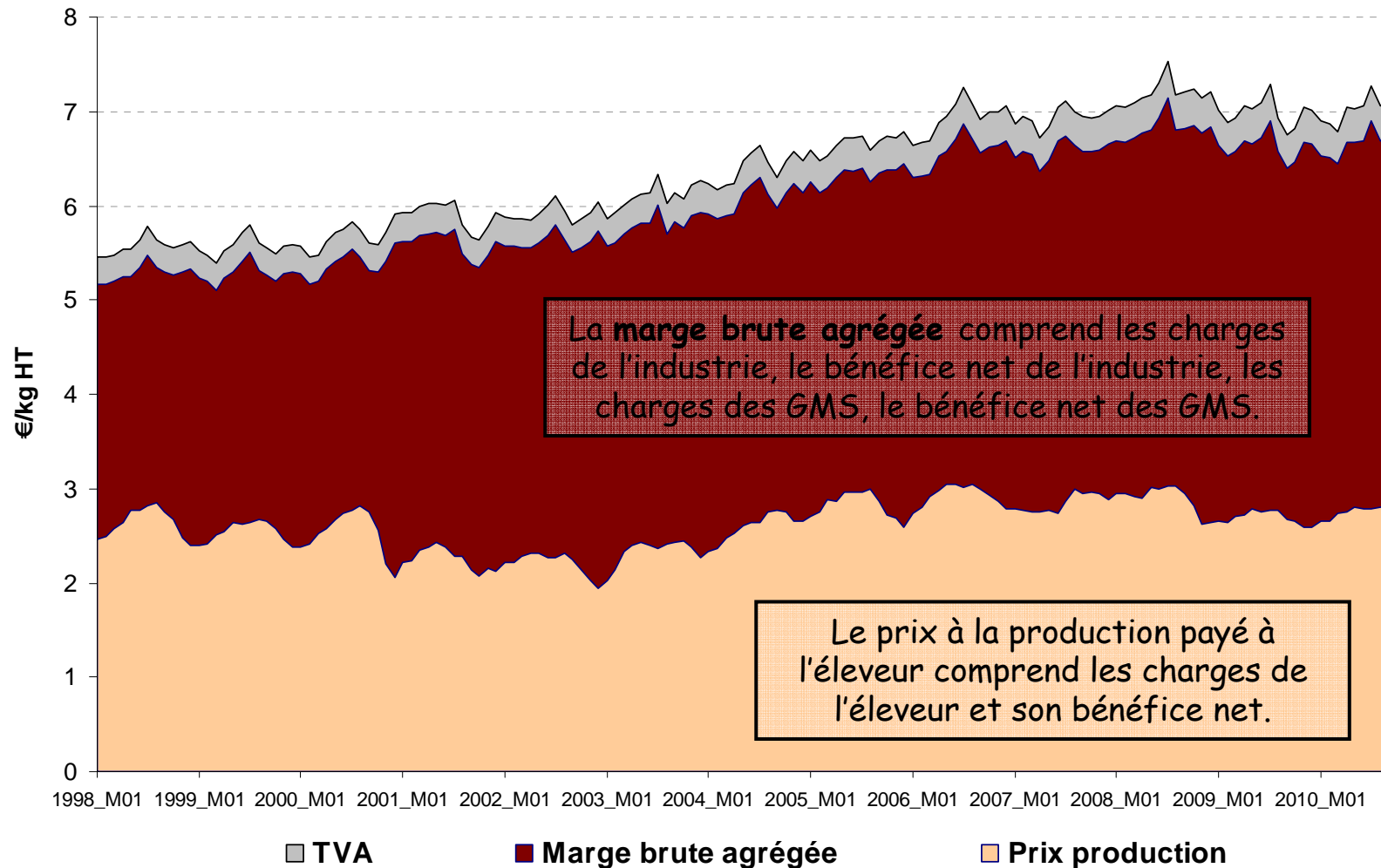
## Décomposition du prix - Vache laitière



Source : FranceAgriMer



## Décomposition du prix - Vache moyenne



Source : FranceAgriMer



# QUELQUES EXPLICATIONS SUR LA MARGE AGREGÉE BRUTE IND+GMS



## Quelques éléments d'explication non quantifiés

- ✓ Coûts des **tests ESB**, chargés par les industriels en pied de facture de leurs livraisons à la **distribution**
- ✓ Augmentation, modification ou création de diverses **taxes sanitaires**, supportées par les **industriels**
- ✓ Coûts d'**élimination** et d'**enlèvement de certains produits** (os, gras, matériaux à risque spécifié), supportés par les **industriels** sous la forme de frais supplémentaires d'équarrissage, de main d'œuvre et de perte de productivité
- ✓ **Taxe sur les achats** de viande chargée aux **distributeurs** est élargie en 2000 puis remplacée par la **taxe d'abattage** chargée aux **industriels**

## Nature et taux des taxes sanitaires en filière bovine 1995-2010

Années d'application	Redevance sanitaire : abattage €/tête	Redevance sanitaire : contrôle des résidus €/t	Redevance sanitaire : découpage €/t	Taxe sur les achats de viande %	Taxe d'abattage sur viande abattue €/t	Taxe d'abattage sur déchets €/t
1995-1996	4,57					
1997-1998	4,12		1,68	0,6% et 1%		
1990-2001				2,1% et 3,9%		
2001-2003						
2004		1,35				
2005					47	197
2006-2008					58	À partir de 2005 : charge acquittée par les abatteurs auprès des équarisseurs
2009-2010					67	

Source : FNICGV, réglementation

## Surcoûts ESB évalués en 2001

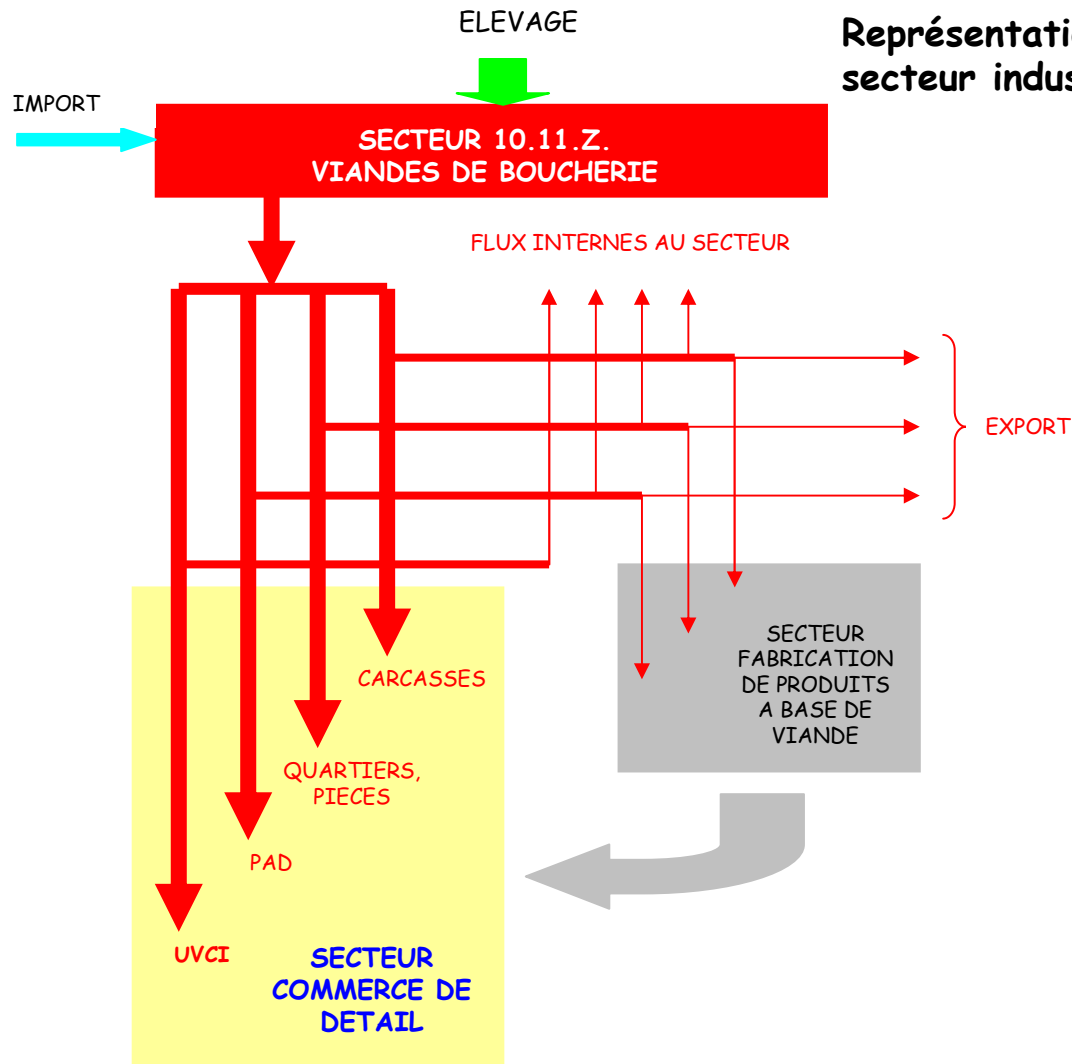
Origine et nature du surcoût	Éléments d'évaluation du surcoût	Incidence estimée du surcoût / kg carcasse
Interdiction d'utilisation des protéines animales dans l'alimentation du bétail, élimination de certains matériaux à risque Dévalorisation de certains sous-produits (5 <sup>e</sup> quartier)	Moins-value de 32 € sur une carcasse de 400 kg entre août 2000 et août 2011	0,08
Réglementation communautaire applicable depuis septembre 2000 : mention des numéros d'abattoirs et d'ateliers de découpe sur l'étiquetage	Surcoûts de 0,15 € / kg de carcasse	0,15
Exigence de certains distributeurs sur le désossage (par animal et non par lot)		
Test de dépistage de l'ESB sur les animaux de plus de 30 mois, puis 24 mois	Coût de 42 € / animal	0,11
Taxe sur les achats de viande : augmentation des taux en 2001	Augmentation de 0,23 € / kg de viande achetée en PAD, soit avec rendement en viande de 0,6	0,154
<b>Total des surcoûts évalués</b>		<b>0,49 € /kg</b>

Source : GEB Institut de l'Élevage, 2002

## Quelques éléments d'explication non quantifiés

- ✓ Augmentation, modification ou création de diverses **taxes sanitaires**, supportées par les **industriels**
- ✓ Coûts des **tests ESB**, chargés par les industriels en pied de facture de leurs livraisons à la **distribution**
- ✓ Coûts d'**élimination** et d'**enlèvement de certains produits** (os, gras, matériaux à risque spécifié), supportés par les **industriels** sous la forme de frais supplémentaires d'équarrissage, de main d'œuvre et de perte de productivité
- ✓ **Taxe sur les achats** de viande chargée aux **distributeurs** est élargie en 2000 puis remplacée par la **taxe d'abattage** chargée aux **industriels**
- ✓ Investissements matériels et coûts en productivité du travail dans l'**industrie** et le **commerce**, liés à la **traçabilité**
- ✓ Moindre valorisation du **5<sup>e</sup> quartier** : destruction de déchets, baisse de la consommation humaine, baisse des prix...
- ✓ **Augmentation des pertes** en **magasins** liés à l'application plus stricte des DLC sur les UVCI
- ✓ A partir de 2005, entrée en vigueur du « **paquet hygiène** » : mise en place de systèmes de traçabilité dans **toute la filière** et accroissement des exigences en matière d'hygiène

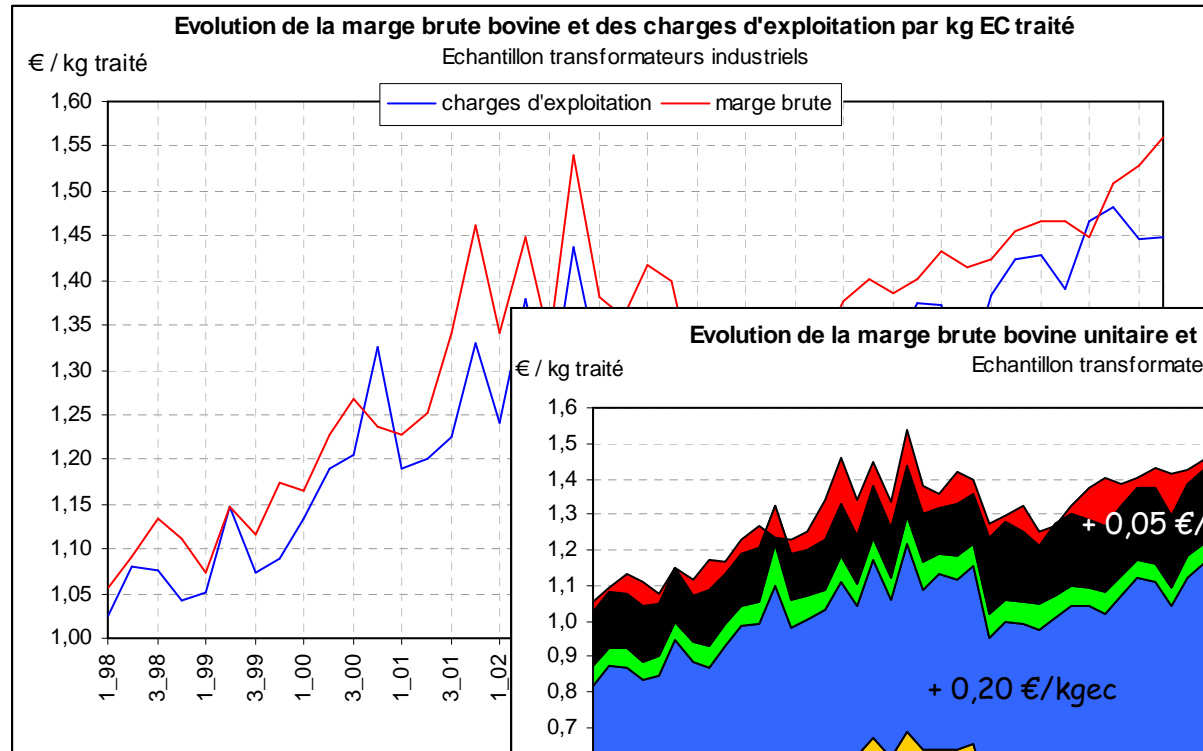
# Evolution des charges de l'industrie dans les comptes sectoriels



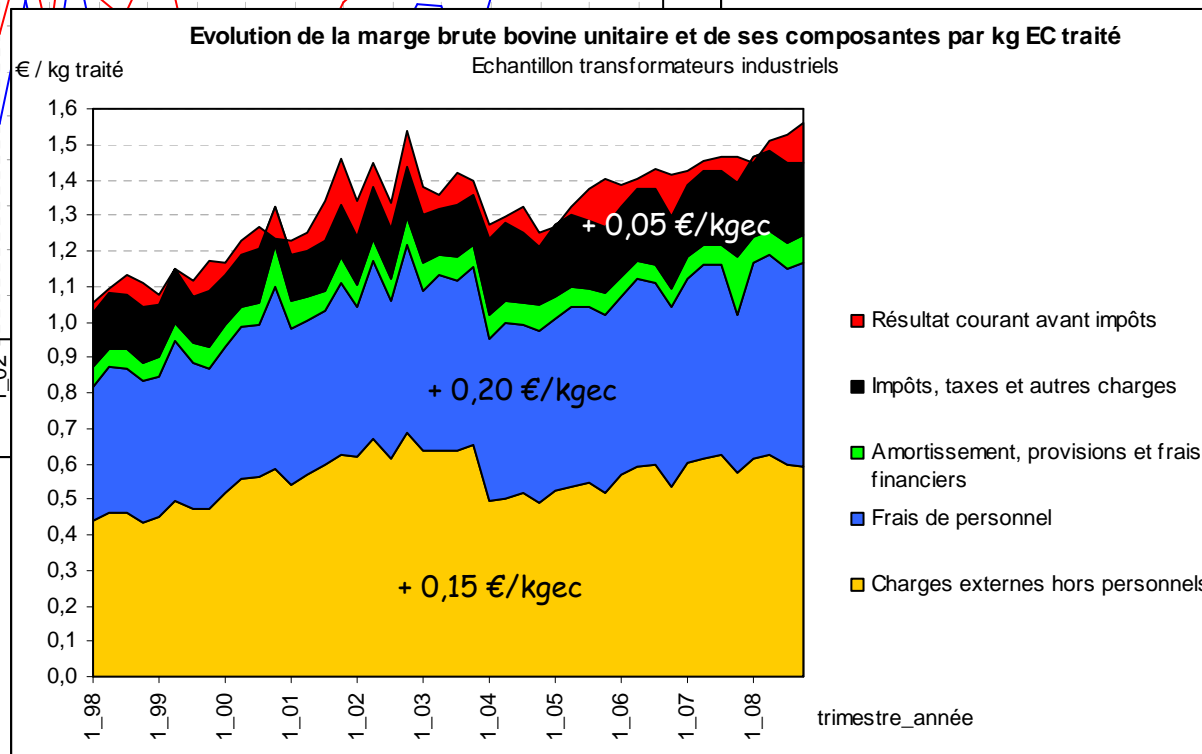
## Représentation schématique des flux du secteur industriel

La production mesurée par les comptes sectoriels est l'ensemble des flux en rouge ci-contre. Elle comprend un agrégat de composition variable dans le temps de divers produits finis (type UVCI) ou non (carcasses, quartiers, pièces, PAD...) livrés à la distribution (qui en transforme donc une partie en produits finis), et un agrégat tout aussi variable de produits livrés à l'intérieur du même secteur industriel et aux secteurs de la fabrication de produits à base de viande.

# La marge brute bovine dans un échantillon de transf.-ind...



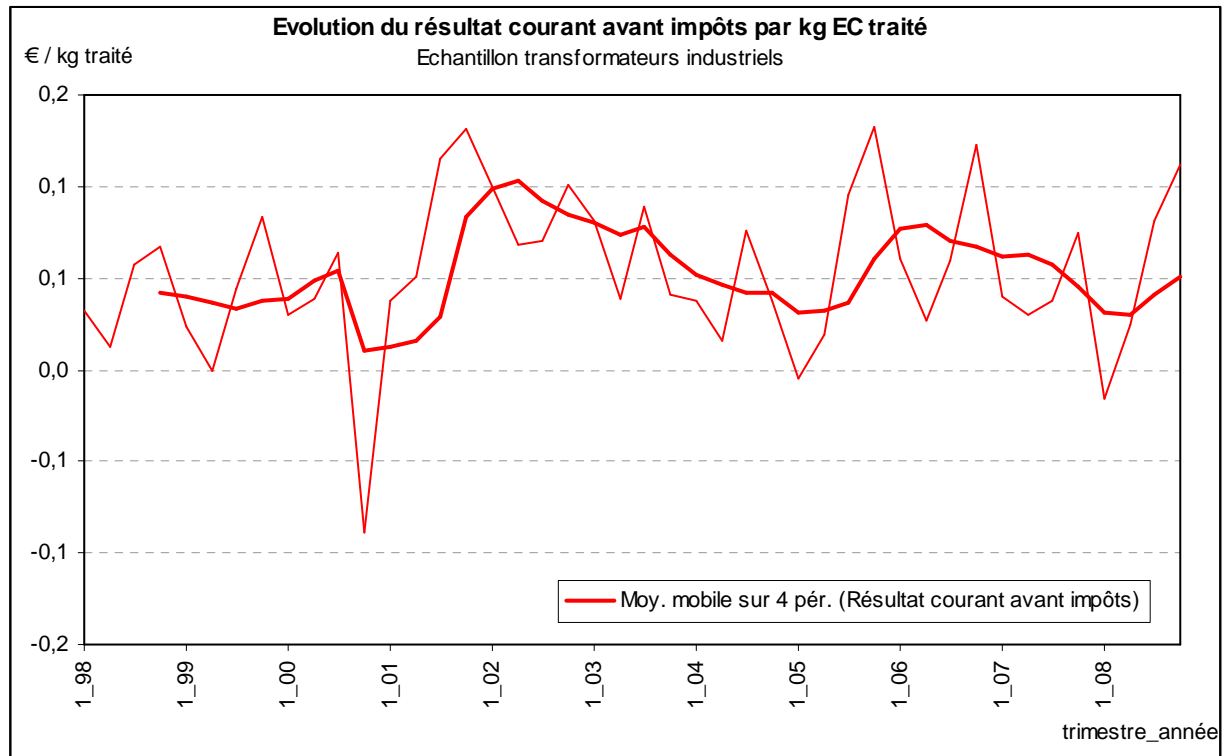
Echantillon de transformateurs-industriels, largement spécialisés dans l'abattage-découpe de bovins



Source : FranceAgriMer



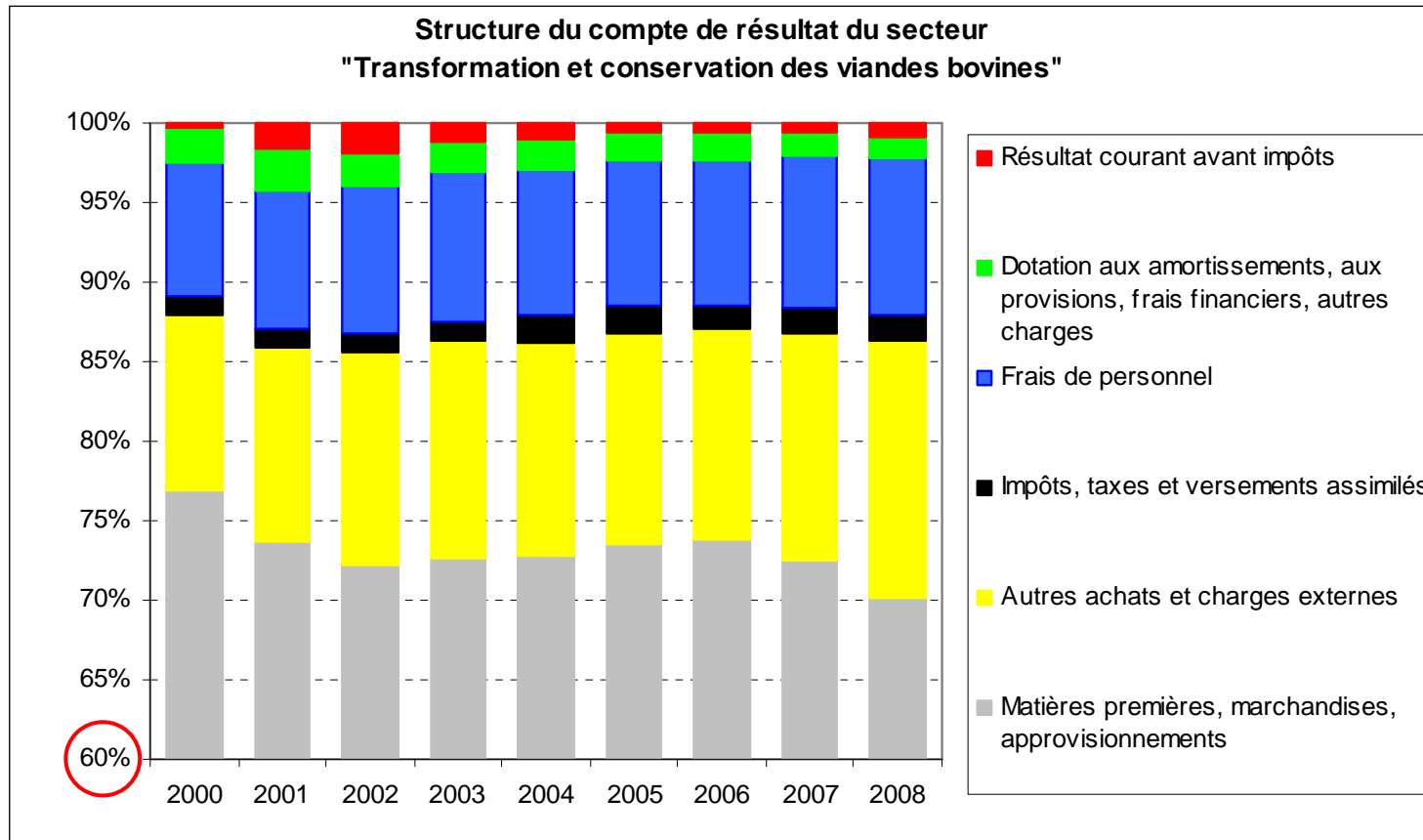
## ... et le résultat courant avant impôts



⇒ **Le résultat courant avant impôts tourne autour de 0,1 €/kgec :**  
l'évolution de la marge brute suit celle des charges d'exploitation.

Source : FranceAgriMer

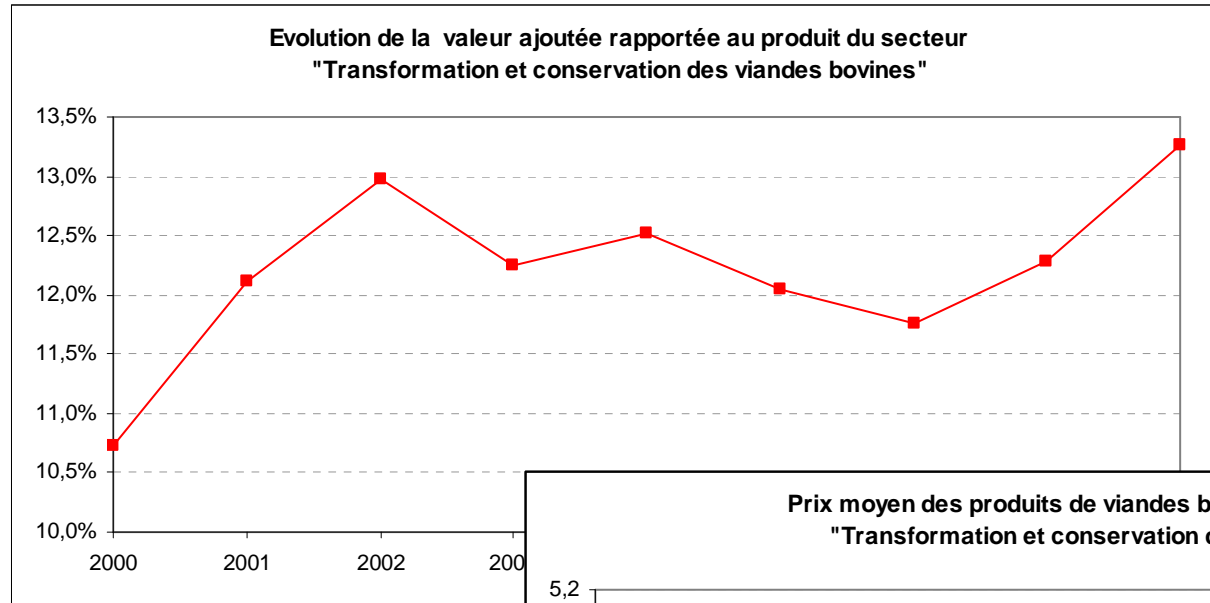
## Confirmation par les comptes sectoriels



Part prépondérante mais décroissante du poste « Matières premières, marchandises... ». La baisse relative de ce poste traduit la tendance à l'élévation du taux de valeur ajoutée.

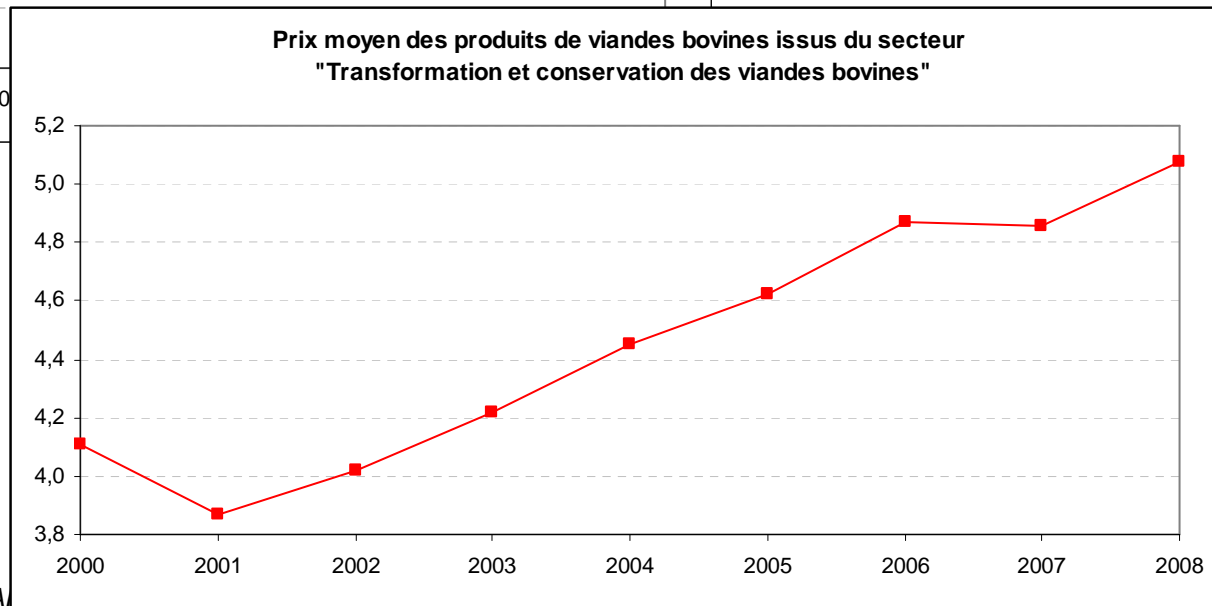
Source : SSP, exploitation ad-hoc EAE-ESANE

## Des produits à plus grande valeur ajoutée



Elévation de la valeur ajoutée : liée à la production de produits de plus en plus élaborés (UVCI)

Augmentation du prix moyen du « mix-produits » lié au poids croissant des produits plus élaborés et à la hausse des différents produits.



Source : SSP, exploitation ad-hoc EAE-ESA



# CE QU'IL RESTE A FAIRE...



## Points restant à détailler

- **Distinguer** la marge brute des entreprises industrielles et la marge brute des entreprises de la distribution  
Nécessite de disposer de prix moyens mensuels « sortie » industrie de l'ensemble des articles livrés à la distribution à partir du traitement d'une carcasse
- **Analyse du « contenu »** de la marge brute de la grande distribution  
Nécessite de mettre en place un questionnaire qui devra être renseigné par un panel représentatif d'enseignes
- **Détailler l'évolution des charges** dans le maillon **production**

## Exemple de coûts de production

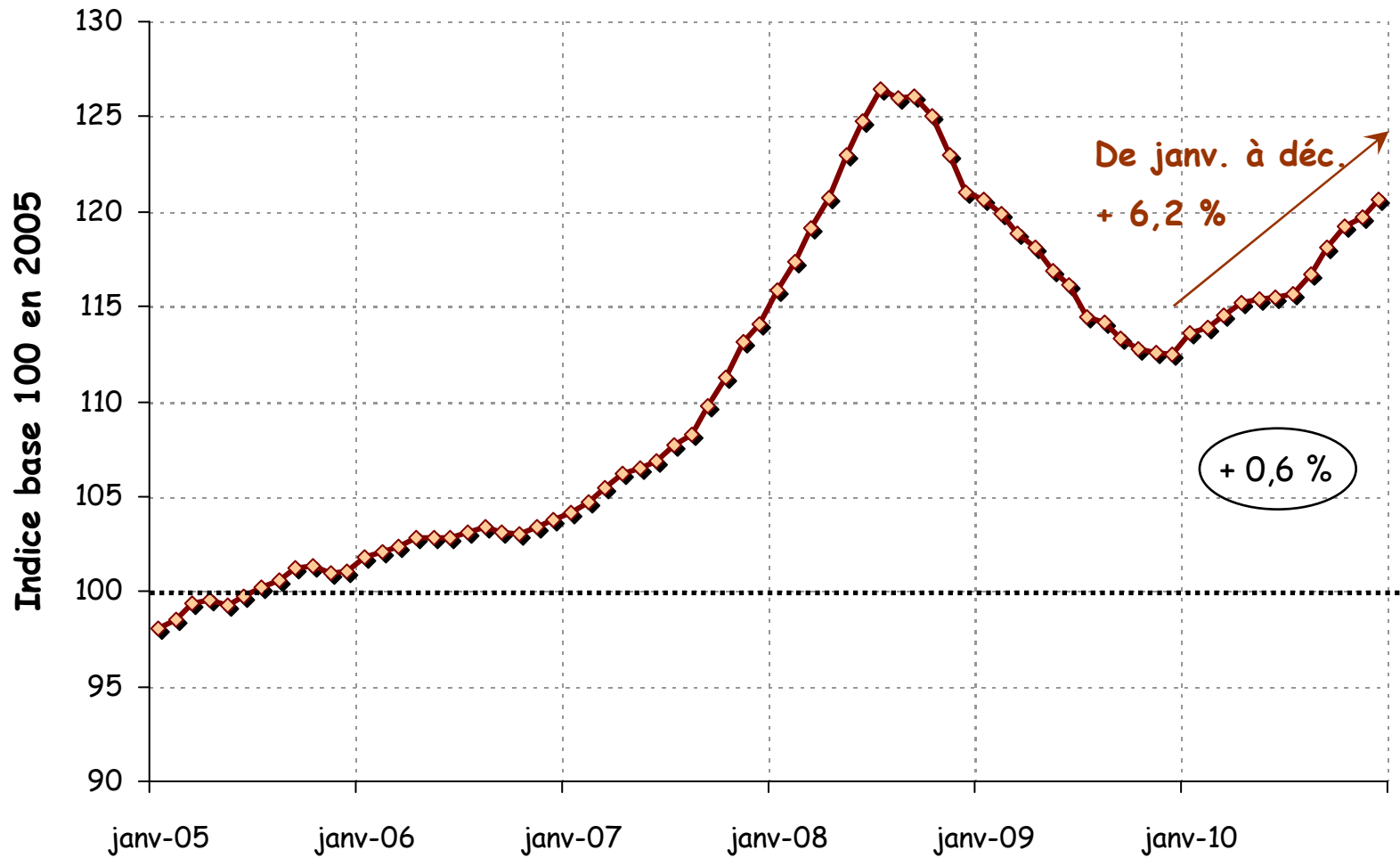
Coûts de production dans un système spécialisé naisseur-engraisseur de jeunes bovins charolais, 2008

Unité : € par kg de carcasse

Aliments concentrés achetés et produits	0,7
+ Charges sur les surfaces fourragères	0,4
+ Frais vétérinaires et autres frais d'élevage	0,5
+ Charges de mécanisation	1,2
+ Charges de bâtiments	0,3
+ Frais généraux	0,8
+ Frais financiers	0,2
<b>= Total coût de production en charges réelles</b>	<b>4,1</b>
<b>Charges supplétives (rémunération des facteurs auto-fournis) :</b>	
+ Rémunération forfaitaire des terres en propriété (base retenue : fermages locaux)	0,0
+ Rémunération forfaitaire des capitaux propres (base retenue : taux d'intérêt de 1,5 %)	0,2
+ Rémunération forfaitaire du travail non salarié (base retenue : 1,5 SMIC)	1,0
<b>= Total coût de production y compris rémunération des facteurs auto-fournis</b>	<b>5,3</b>
Produit bovins viandes (ventes - achats d'animaux + variation stock animaux)	3,2
+ Aides	1,5
<b>= Total produit</b>	<b>4,7</b>

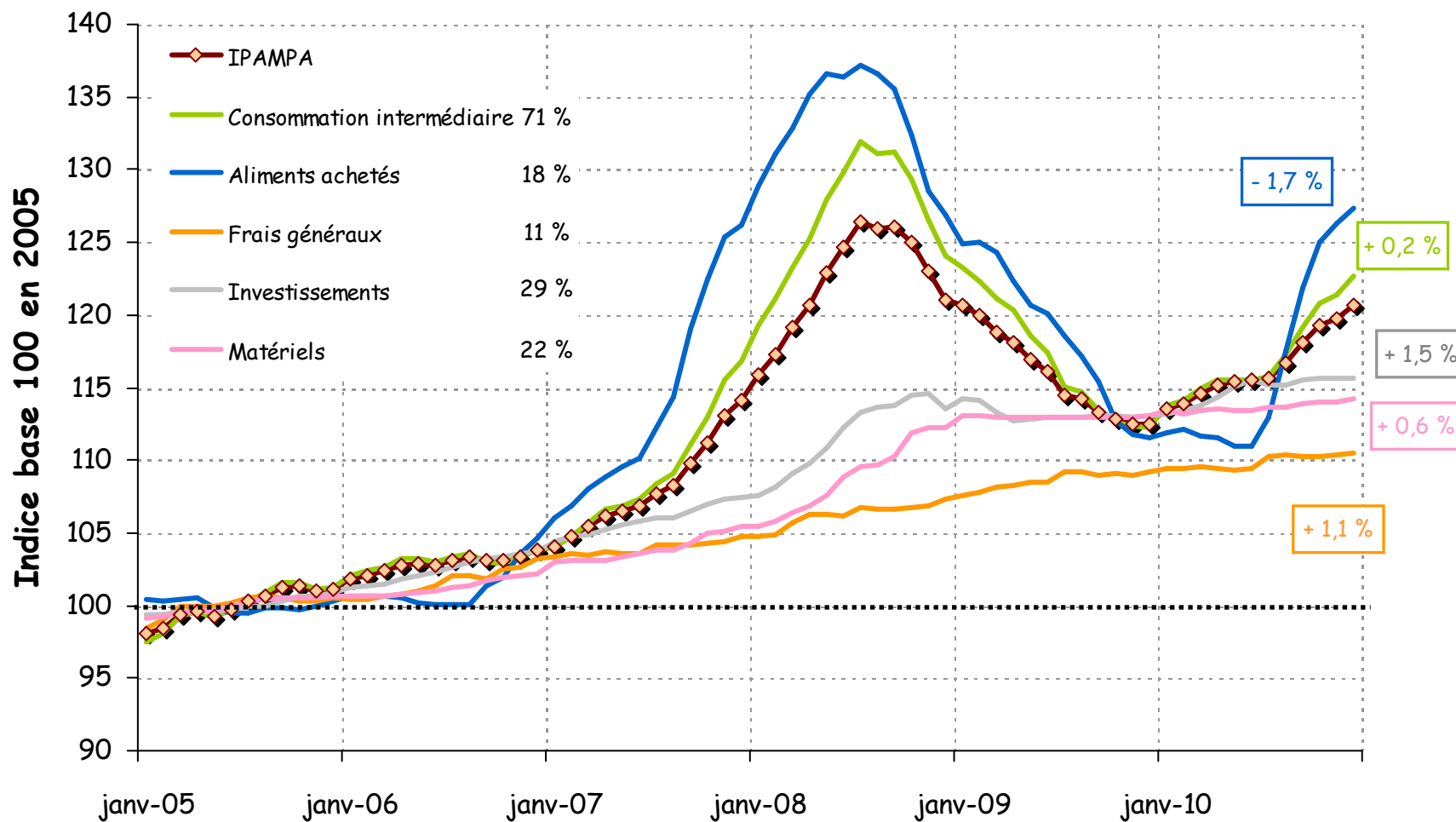
Source : Institut de l'élevage, 2010. Calculs repris par FranceAgriMer

## Evolution des coûts de production : IPAMPA Viande bovine



Source : Institut de l'Elevage

# IPAMPA Viande bovine : détail des principales charges



Source : Institut de l'Elevage



## Points restant à détailler

- **Distinguer** la marge brute des entreprises industrielles et la marge brute des entreprises de la distribution  
Nécessite de disposer de prix moyens mensuels « sortie » industrie de l'ensemble des articles livrés à la distribution à partir du traitement d'une carcasse
- **Analyse du « contenu »** de la marge brute de la grande distribution  
Nécessite de mettre en place un questionnaire qui devra être renseigné par un panel représentatif d'enseignes
- **Détailler l'évolution des charges** dans le maillon **production**
- **Eventuellement prendre en compte le 5<sup>e</sup> quartier** (abats et cuirs)
- **Travailler sur d'autres modèles** que celui de la vache : jeune bovin par ex.



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**  
**Des questions ?**

