

Extrait de l'étude sur la formation
du prix des produits aquatiques frais
2006

Extrait du rapport final

Etude réalisée par YKEMS et PROTEIS

■ Objectifs :

- Obtenir des informations claires et objectives sur la formation du prix dans les circuits de commercialisation, de la première mise en marché jusqu'au consommateur final
- Disposer d'un outil de simulation de l'évolution possible des prix et des coûts dans la filière

■ Méthode :

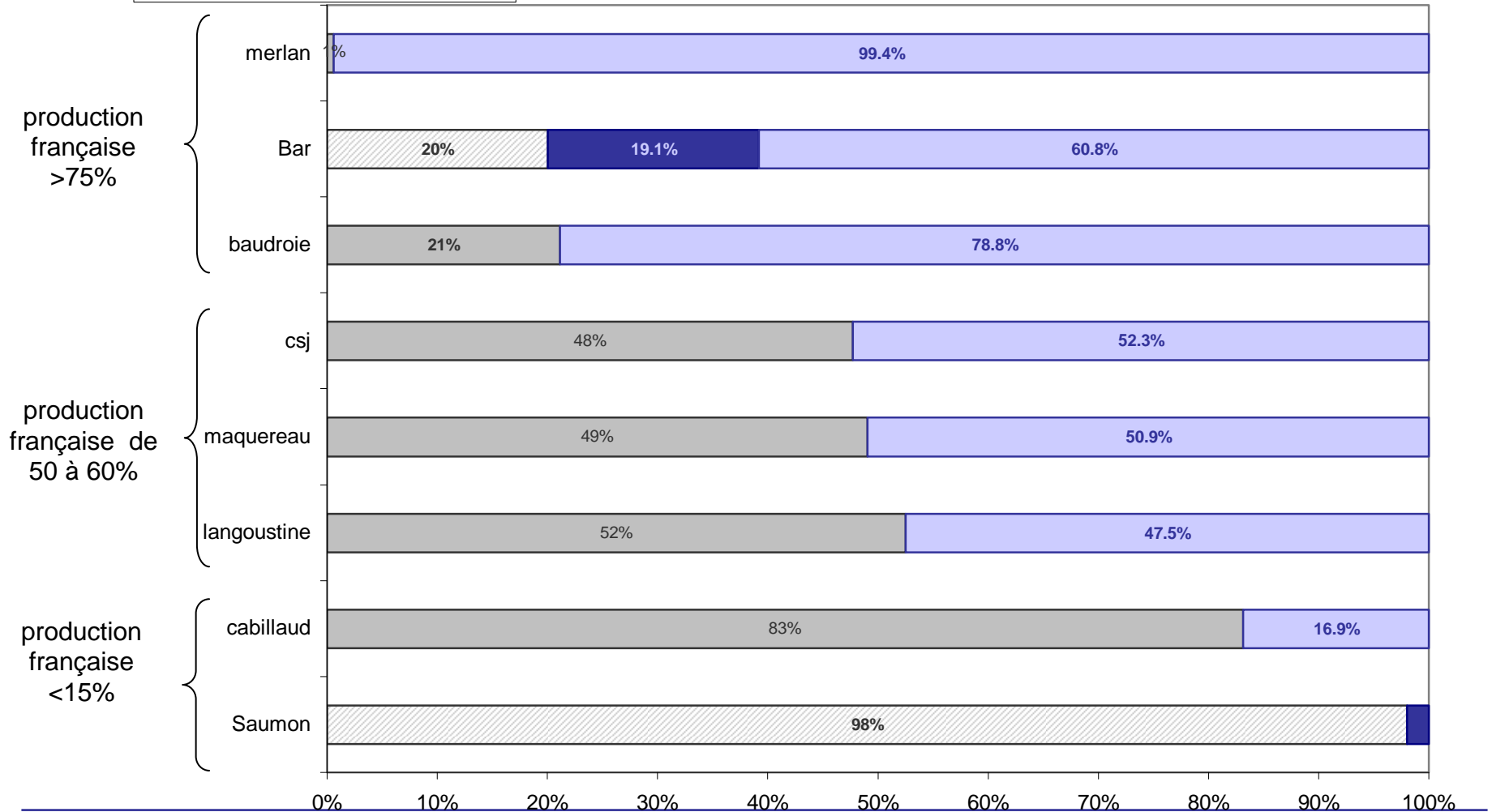
- 8 espèces aquatiques vendues en frais : bar, saumon, cabillaud, lotte, maquereau, merlan, coquille saint jacques, langoustine ont été choisies comme cas d'étude
- Traitement des informations disponibles : séries de prix (RIC, SNM Rungis, commerce extérieur, panels consommateurs TNS), analyse d'échantillon de comptes d'exploitation
- Enquêtes auprès des opérateurs pour évaluer les coûts à chaque stade de la filière
 - Interviews mareyeurs
 - Interviews grossistes
 - Interviews distributeurs
 - Interviews poissonniers

DIVERSITE DES APPROVISIONNEMENTS



- import (aquaculture)
- ▨ import (pêche)
- Aquaculture française
- Criées

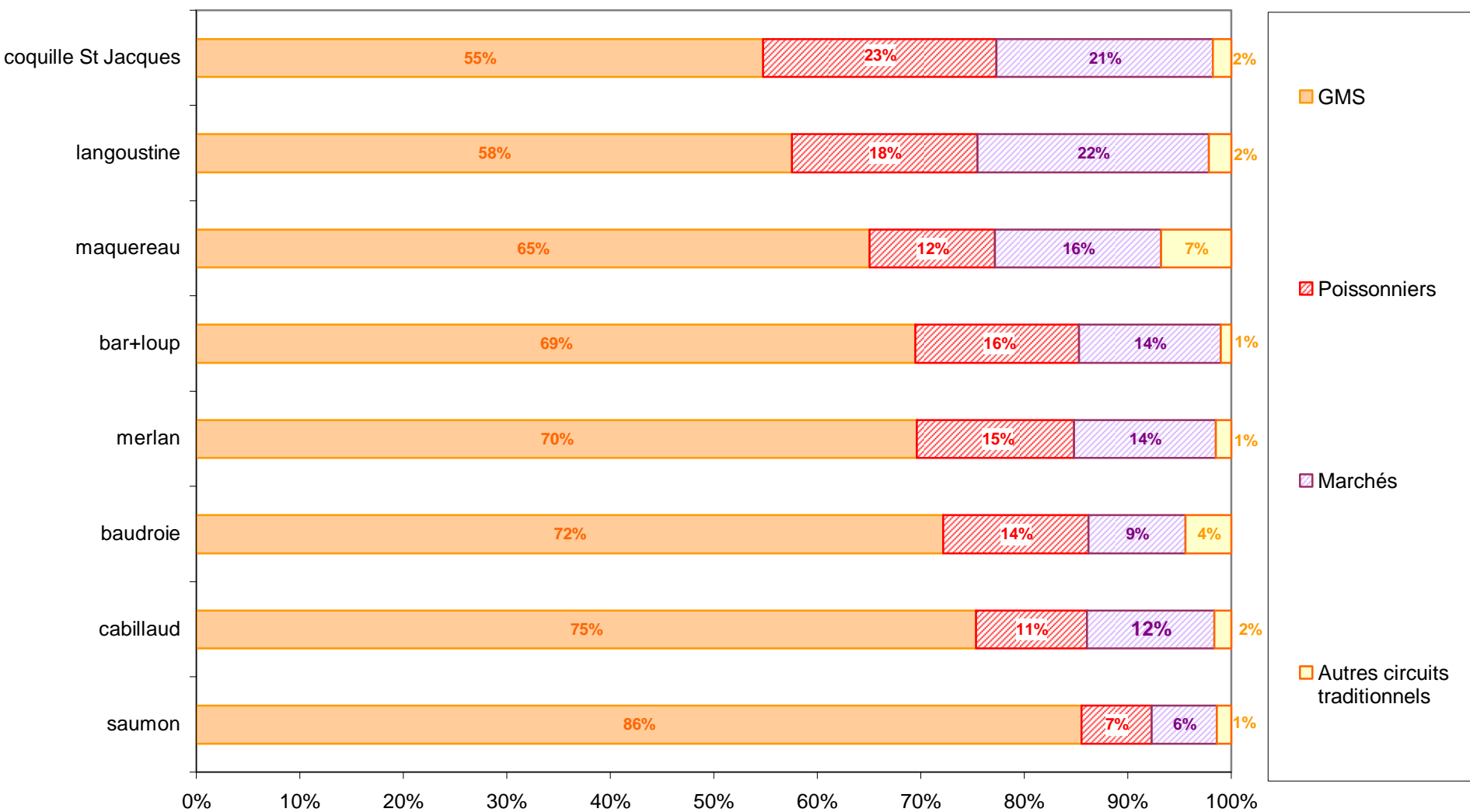
Répartition des volumes amont 2004



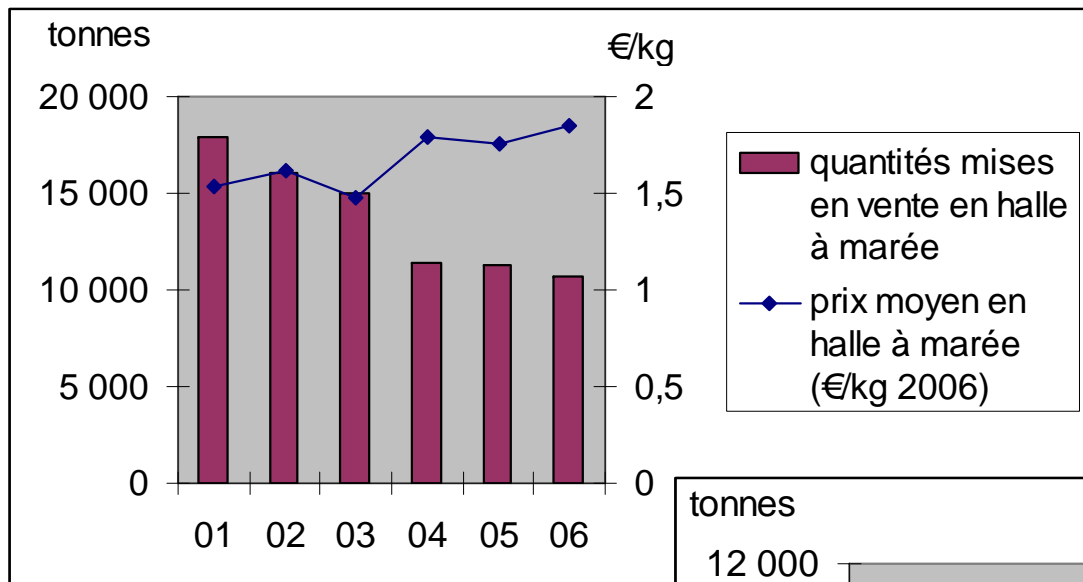
DIVERSITE DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION



Répartition des volumes aval en 2004 pour la consommation à domicile



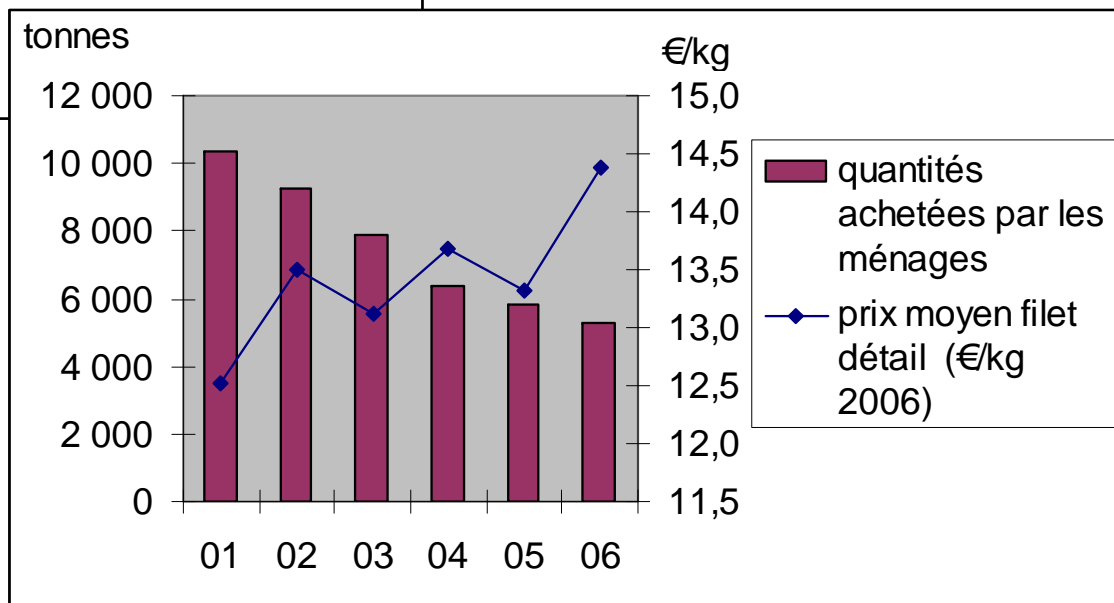
LE MERLAN : OFFRE ET DEMANDE



Une offre en diminution, très peu d'importations (taux de couverture de la consommation par la production = 80%)

Source OFIMER RIC

Une demande en diminution également, essentiellement sous forme de filets (66% en GMS)



Source TNS pour OFIMER

Modélisation des structures de coûts et de marge : hypothèses de la modélisation

■ Hypothèses

Prix d'entrée

	Merlan
Prix criées 2001-2005	1.39
(merlan entier)	1.48
	1.39
	1.73
	1.71
Prix import 2001-2005	2.01
(merlan entier)	1.91
	2.01
	2.12
	2.62

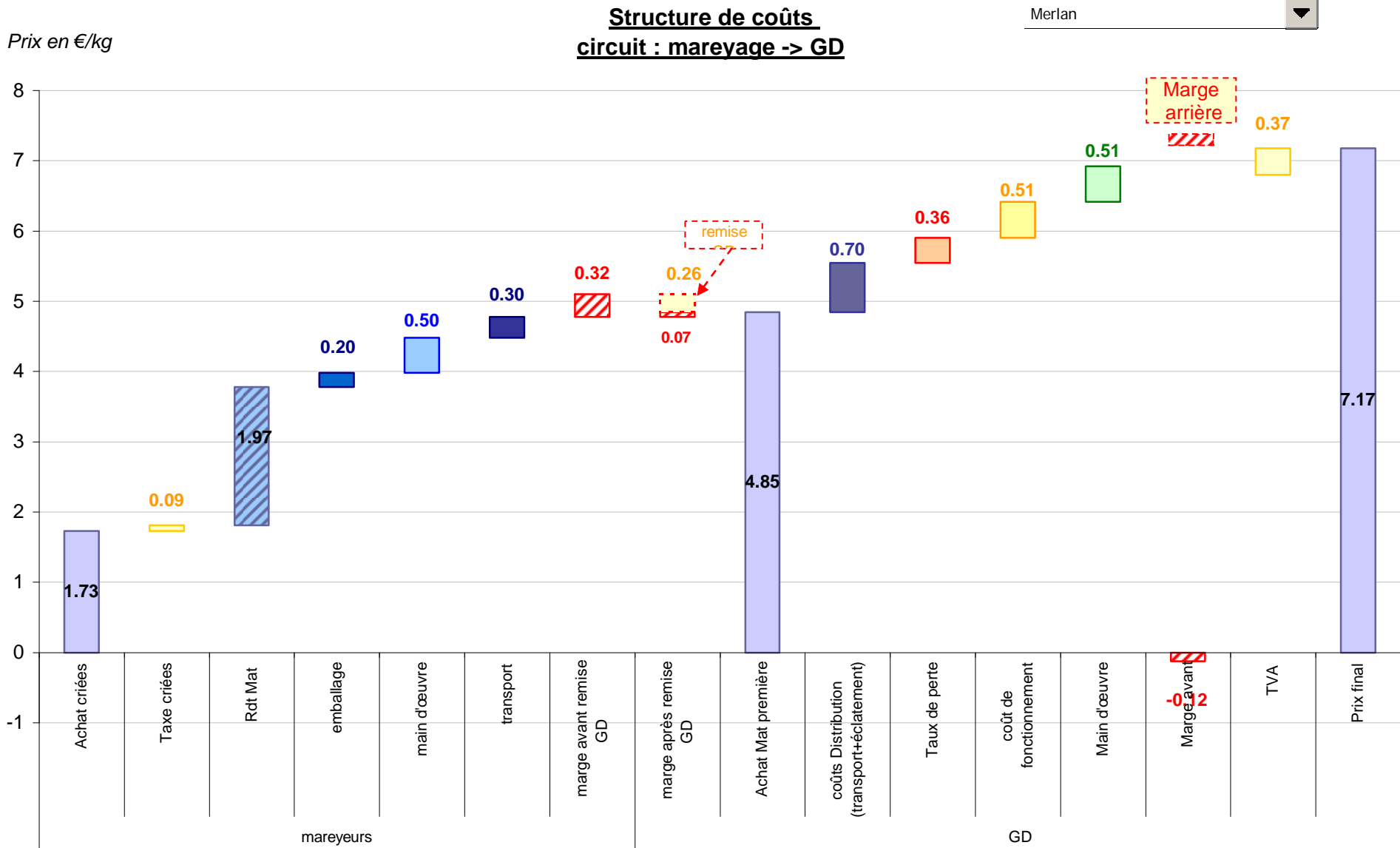
Structure de coûts

	Merlan
Taxe criées (% prix achat)	5%
Rendement matière (ou perte matière) (% p	48%
Emballage (euro/kg)	0.2
Transport (euro/kg)	0.3
Main d'œuvre (euro/kg)	0.5
Marge brute mareyage Hors transport et ren	25%
Marge nette (euro/kg)	
Marge brute grossiste (%)	15%
Remise GMS (% prix d'achat)	5%
Coût de distribution (euro/kg)	0.7
Taux de perte (% prix d'achat)	7%
Fonctionnement (% Prix d'achat)	10%
Main d'œuvre (% Prix d'achat)	10%
Marge brute GMS (%)	25%
Taux de perte (% prix achat)	10%
Transport (euro/kg)	0.8
Fonctionnement du magasin (euro/kg)	1
Main d'œuvre (% prix de vente)	20%
Coefficient multiplicateur prix achat	2.1

Hypothèses d'approvisionnement

	Merlan	
Structure d'approvisionnement de la GD (% des volumes en provenance des différents circuits	Mareyeur-Grossiste-GD	10%
	Import-Grossiste-GD	5%
	Mareyeur-GD	75%
Structure d'approvisionnement de la Poissonnerie (% des volumes en provenance des différents circuits	Import-GD	10%
	Mareyeur-Grossiste-Poissonnerie	45%
	Import-Grossiste-Poissonnerie	10%
	Mareyeur-Poissonnerie	45%
	Import-Poissonnerie	
	Criées direct-poissonnerie	0%

Formation du prix du merlan : Structure de coûts et de marge schéma Mareyage → GD



Formation du prix du merlan :

Structure de coûts et de marge schéma

Mareyage → grossiste → Poissonnerie

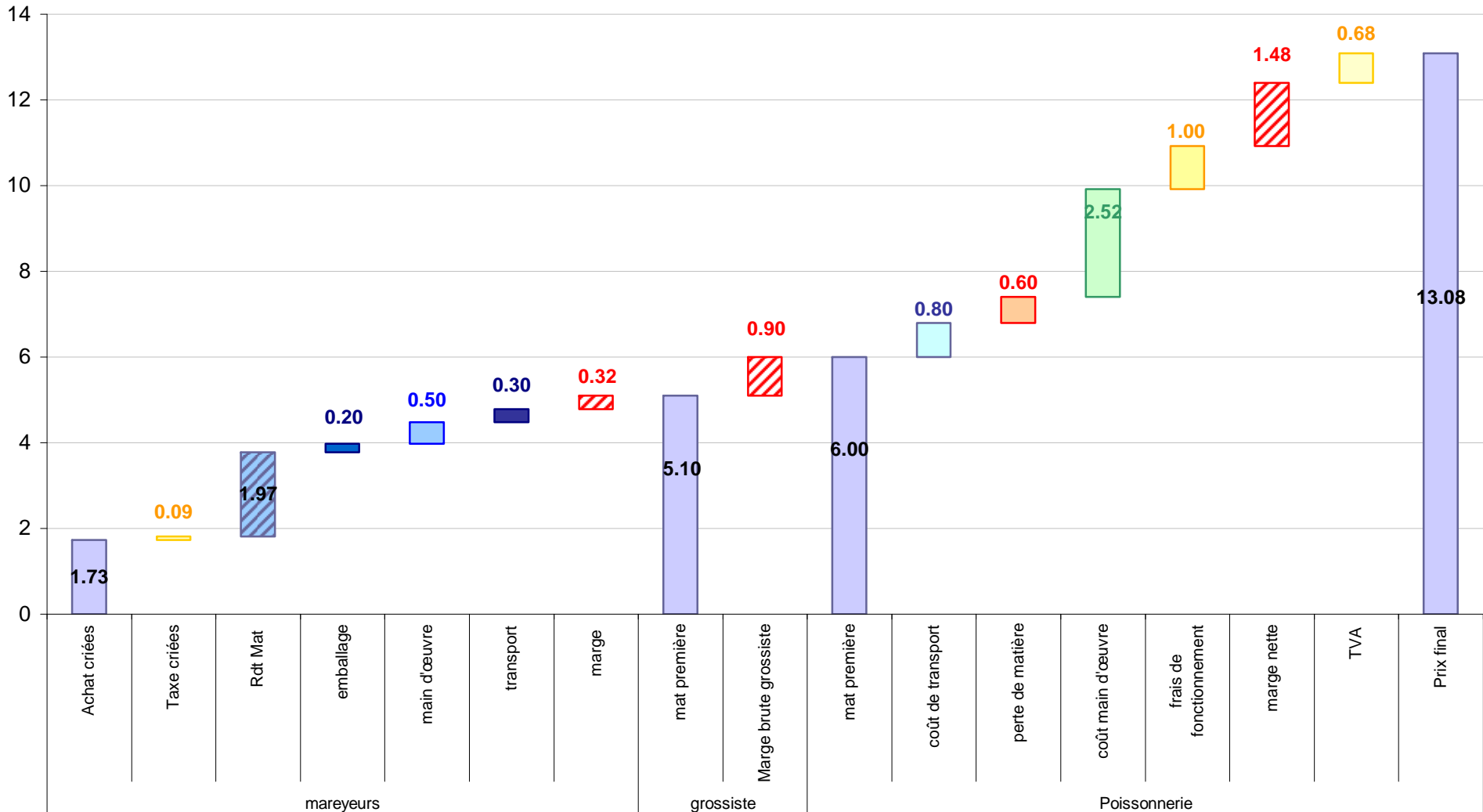


Prix en euro/kg

Structure de coûts

Merlan

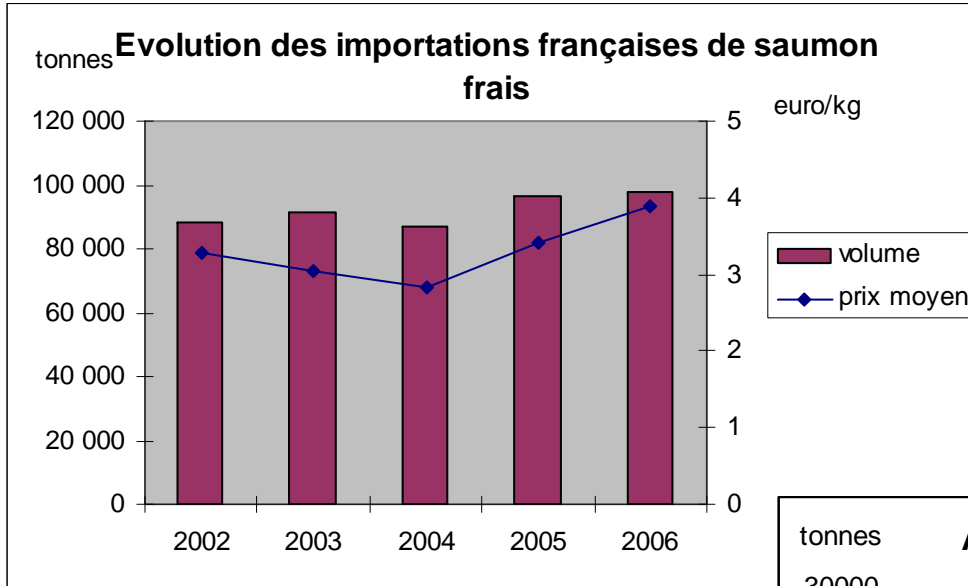
Circuit : Mareyage -> Grossiste -> Poissonnerie



■ Comparaison des résultats du modèle et des relevés de prix :

- Résultats du modèle inférieurs aux relevés de prix
 - Poissonnerie : 13,5 €/kg contre 17,3€/kg
 - GMS : 7,5 €/kg contre 11,3 €/kg
- Analyse de cette différence :
 - Sous-estimation du différentiel de prix entre petite taille et grande taille en halle à marée (préférence des GMS pour grande taille)
 - Part de marché en diminution régulière, au profit de nouvelles espèces mais produit peu substituable auprès des consommateurs traditionnels qui acceptent de payer de plus en plus cher
 - Marge supérieure de la part des distributeurs que sur les autres produits en moyenne

LE SAUMON : OFFRE ET DEMANDE

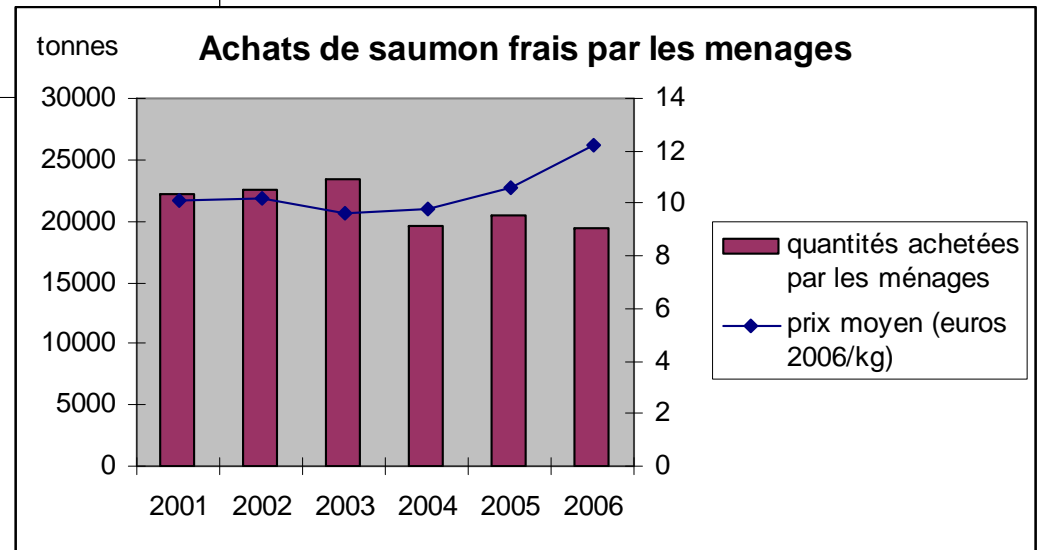


Offre nationale marginale,
importations en hausse
principalement pour la
transformation

Effet de cycle pour le prix

Source Douanes

Une demande très
sensible au prix, avec
des substitutions
possibles vers d'autres
poissons ou viandes



Source TNS pour OFIMER

Hypothèses de la modélisation :

Cas du saumon

■ Hypothèses

Prix d'entrée

Saumon filet
3.21
3.28
3.04
2.83
3.41

Import
2001-
2005

Mareyage/transformation

Structure de coûts

	Saumon filet
Taxe criées (% prix achat)	
Rendement matière (ou perte matière) (% prix d'achat)	70%
Emballage (euro/kg)	0.7
Transport (euro/kg)	0.3
Main d'œuvre (euro/kg)	0.65
Marge brute mareyage Hors transport et remise (%)	20%
Marge nette (euro/kg)	
Marge brute grossiste (%)	7%
Remise GMS (% prix d'achat)	5%
Coût de distribution (euro/kg)	0.7
Taux de perte (% prix d'achat)	7%
Fonctionnement (% Prix d'achat)	10%
Main d'œuvre (% Prix d'achat)	10%
Marge brute GMS (%)	35%
Taux de perte (% prix achat)	10%
Transport (euro/kg)	0.8
Fonctionnement du magasin (euro/kg)	1
Main d'œuvre (% prix de vente)	20%
Coefficient multiplicateur prix achat	2

Grossiste GD

Poissonnerie

Hypothèses d'approvisionnement

	Saumon filet	
Structure d'approvisionnement de la GD (% des volumes en provenance des différents circuits)	Mareyeur-Grossiste-GD	0%
	Import-Grossiste-GD	10%
	Mareyeur-GD	0%
	Import-GD	90%
Structure d'approvisionnement de la Poissonnerie (% des volumes en provenance des différents circuits)	Mareyeur-Grossiste-Poissonnerie	0%
	Import-Grossiste-Poissonnerie	100%
	MAreyeur-Poissonnerie	0%
	Import-Poissonnerie	

Formation du prix du Saumon (présentation filet)

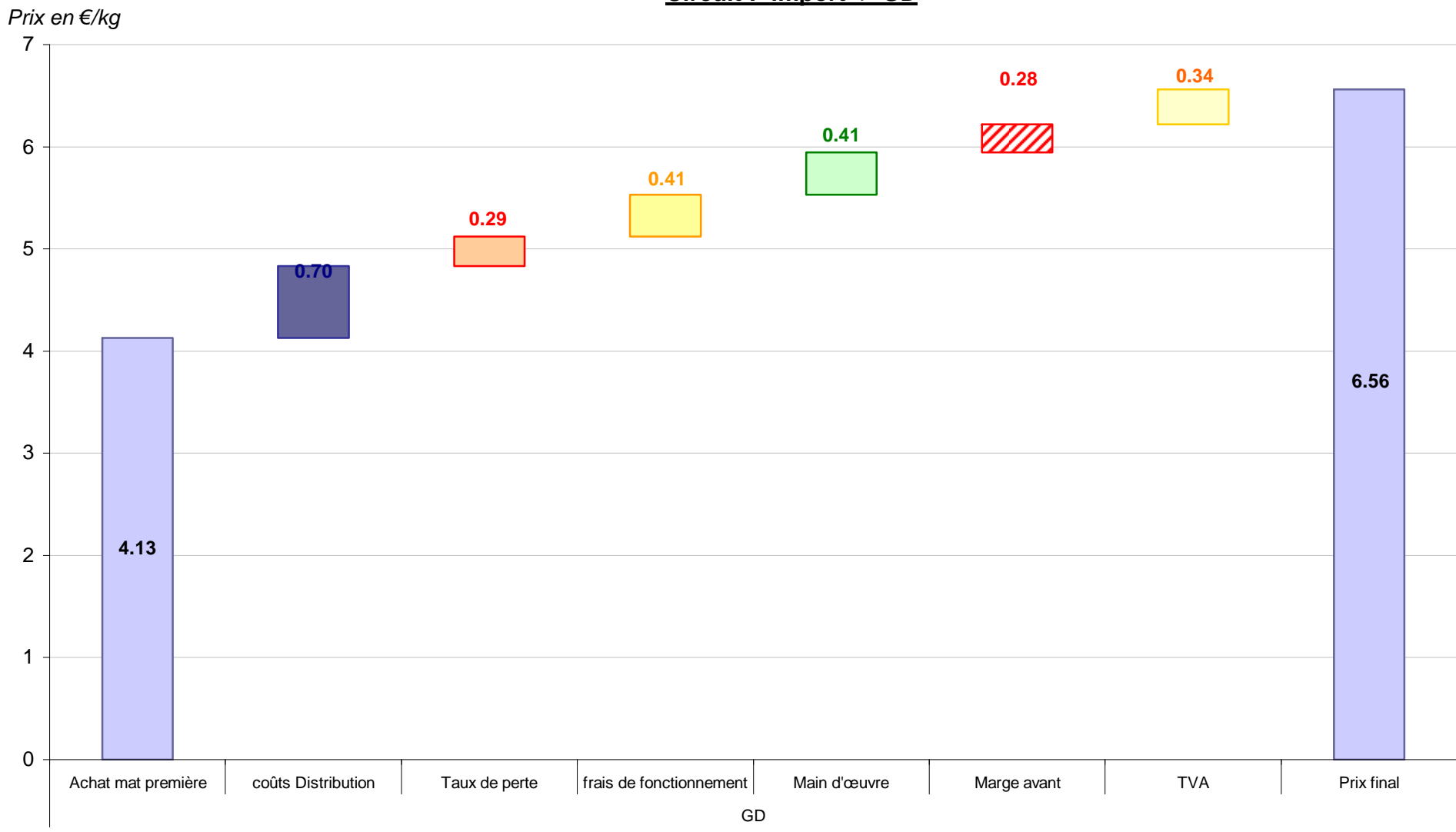
Structure de coûts et de marge schéma

Import → Grande Distribution



Structure de coûts
Circuit : import -> GD

Saumon filet



Formation du prix du Saumon (présentation filet)

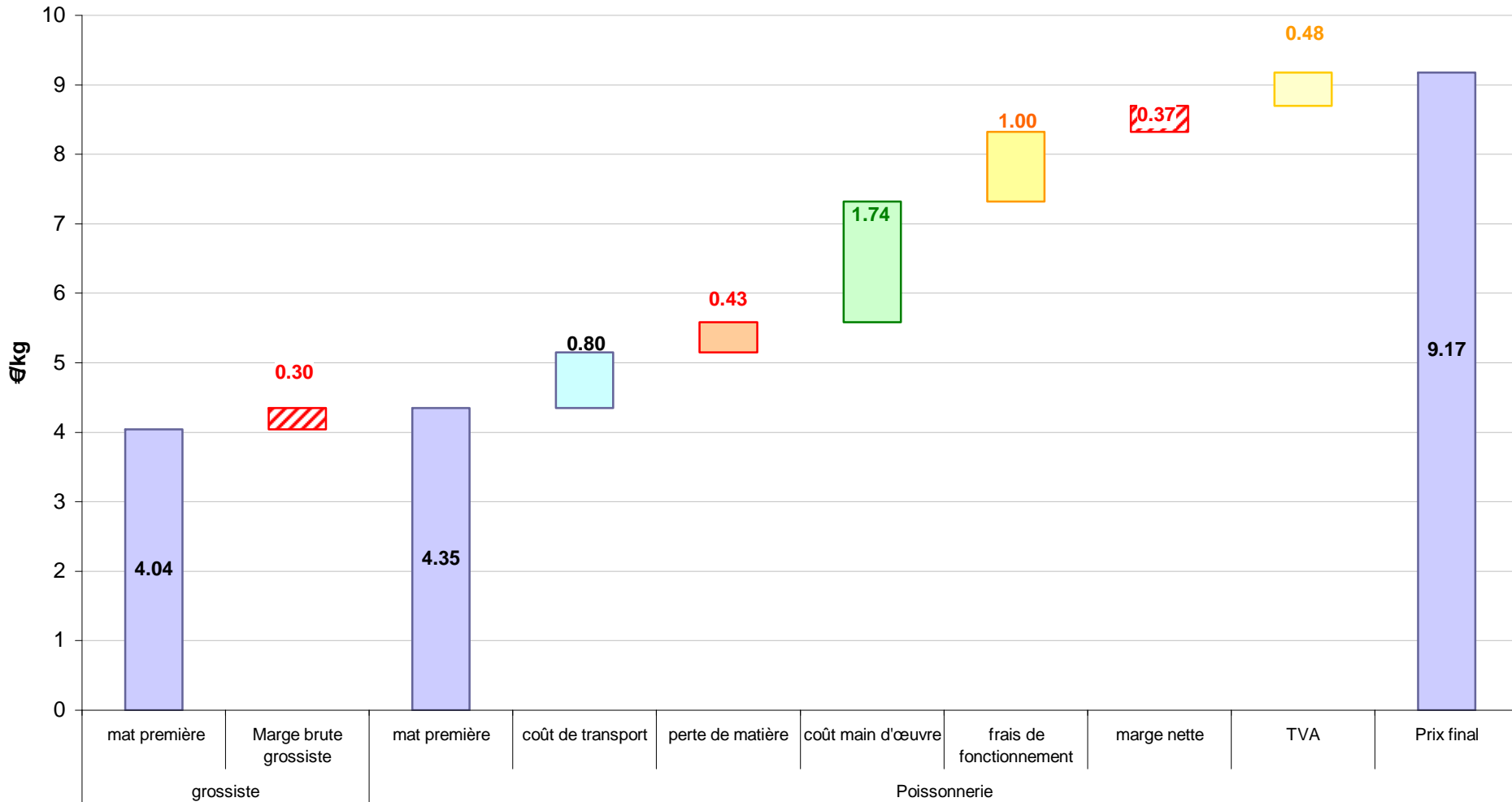
Structure de coûts et de marge schéma

Import → Grossiste → Poissonnerie



Structure de coûts
Circuit import -> grossiste -> poissonnerie

Saumon filet



- Comparaison des résultats du modèle et des relevés de prix :
 - Résultats du modèle inférieurs aux relevés de prix
 - Poissonnerie : 11 €/kg contre 15 €/kg
 - GMS : 8 €/kg contre 10 €/kg
 - Analyse de cette différence :
 - Sous-estimation du sur-coût lié à la perte matière pour préparer des « dos de saumon » au lieu des filets avec peau classique
 - Possibilité de réaliser une marge plus importante avec un produit 100% import assimilé à une « commodité », dont le prix peut parfois être très bas en comparaison des poissons de pêche française
 - Segmentation de l'offre en cours avec « filières qualité GMS », label rouge qui entraîne les prix vers le haut
 - Mais forte sensibilité de la demande au prix, ce qui a obligé à réduire les marges en 2006

■ Un investissement préalable important ...

- Une base de données constituée de plusieurs sources
- Une compréhension qualitative du fonctionnement du marché du produit étudié

■ Limites de la modélisation :

- Fiabilité des données, diversité des présentations pour un même produit

■ Les résultats permettent :

- De prendre conscience de l'importance du prix de la matière première dans le prix final
- De disposer d'une base commune de discussion pour l'ensemble des opérateurs de la filière
- D'expliquer au consommateur les niveaux de prix atteints au détail
- D'évaluer l'impact sur les prix de détail d'un événement (offre réduite, augmentation du prix de certains entrants)