

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour le jambon

Rappel : une marge brute est fondamentalement une différence entre :

- la valeur du produit vendu et la valeur du même produit acheté : c'est la « marge commerciale » ;
- la valeur du produit transformé et vendu et la valeur de la seule matière première utilisée : c'est la « marge brute de transformation ».

Ces marges brutes doivent couvrir toutes les autres charges : main d'œuvre, logistique, approvisionnements divers, etc. Elles sont une étape obligée de l'analyse mais ne doivent jamais être confondues avec un bénéfice.

Le porc est une viande qui est à 75 % commercialisée sous forme de produits de salaisonnerie (produits charcutiers). Pour compléter le modèle de viande fraîche, un modèle intégrant le maillon de l'industrie de salaisonnerie dans la commercialisation de la viande de porc est nécessaire. Le jambon cuit représente la principale partie des volumes de produits de salaisonnerie commercialisés en GMS. L'observatoire a donc choisi de modéliser le circuit de commercialisation du jambon cuit de la carcasse au produit final vendu au consommateur. La prise en compte des autres produits de charcuterie, très variés, nécessiterait de disposer de très nombreuses données de prix sortie industrie.

Définition du circuit jambon cuit analysé

Le circuit envisagé est celui d'un porc vif vendu par un groupement d'éleveur à un abattoir qui produit une carcasse de porc, des coproduits (gras, abats,...) et des sous-produits (cuirs, os,...). Dans une salle de découpe au sein de l'abattoir, la carcasse est découpée en 6 types de pièce (bardière, longe sans travers, travers, jambons, poitrine et palettes) et reste des sous-produits de découpe. Les jambons sont vendus par l'abattoir à un industriel de la salaisonnerie qui va transformer ces pièces de viandes fraîches avec os pour obtenir du jambon cuit sans os et les commercialiser entier auprès de la GMS pour le rayon charcuterie traiteur ou en tranche dans des barquettes pour le rayon libre-service. La découpe et le désossage de la pièce fraîche génère des coproduits (gras,...) et des sous produits (cuirs, os,...).

Toutefois, depuis plusieurs années, les salaisonniers commercialisent des volumes croissants de jambons qu'ils ont achetés déjà désossés, découennés, dégraissés, dénervés, démontés, prêts à cuire. Dans ce type de circuit de commercialisation, les charges de seconde découpe sont supportées par l'abattoir et la valeur ajoutée de cette opération est détenue pas l'abattoir. Les salaisonniers quant à eux supportent les charges de fabrication des produits (cuisson, tranchages, conditionnement), de commercialisation, de distribution et de livraison.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour le jambon

Hypothèses de base

Le porc vendu par l'éleveur est un porc avec une conformation standard (au moins 55 % TMP, selon la grille communautaire). Cette catégorie de porc est représentative du porc moyen vendu par les éleveurs car environ 70 % des porcs abattus en France rentrent dans cette catégorie. Le prix des porcs de cette catégorie est défini sur la base du cadran de Plérin (MPB) qui cote un porc à 56 % de TMP auquel s'ajoute une plus value de l'ordre de 15 centimes du kilo.

La valorisation par l'abattoir des coproduits et des sous-produits issus du porc n'est pas prise en compte.

La valorisation du porc par l'abattoir repose sur la commercialisation des 6 types de pièces énoncées précédemment et sur la ventes des coproduits et des sous-produits. Toutefois, les données concernant la valorisation des coproduits et sous-produits par les abattoirs étant difficilement accessibles, elle n'est pas prise en compte dans ce modèle.

La valorisation de la carcasse par l'abattoir est obtenue par la somme des valeurs des différentes pièces selon leur poids. Les coefficients techniques utilisés sont ceux du modèle proposé par P. Mainsant dans l'étude déjà citée.

Le modèle considère que l'abattoir pratique une marge identique en pourcentage sur les 6 pièces et que c'est la valeur de chaque pièce dans la carcasse qui diffère. Ce choix a été fait de décrire la commercialisation d'une partie du cochon (le jambon) et pas du porc en entier. Il est donc préférable de définir un prix différents pour les pièces du porc dans la carcasse de porc, plutôt qu'un prix moyen au kilo (toute pièce confondue).

Ainsi, la valeur du kg de jambon avec os entrée abattoir P_{J0} , dont la connaissance est nécessaire pour calculer la marge brute de l'abattage-découpe sur jambon, est calculée ainsi :

- on connaît le prix du kg de jambon avec os sortie abattage-découpe (cotations de Rungis), soit P_{J1} ;
- on connaît la valeur moyenne d'un porc vif entrée abattoir (cotation nationale entrée abattoir du porc classe E, multiplié par poids moyen) soit V_0 ;
- on connaît la valeur de l'ensemble des pièces de découpes issus de cette carcasse (cotations de Rungis et poids moyens des pièces), soit V_1 ;

On en déduit : le taux de marge de l'abattage découpe : $T = (V_1 - V_0) / (V_0)$

Ce taux s'applique à toutes les pièces, dont le jambon avec os : $T = (P_{J1} - P_{J0}) / P_{J0}$

Donc, on en déduit la valeur du kg de jambon avec os dans la carcasse : $P_{J0} = P_{J1} / (T + 1)$

Les données actuelles ne permettent pas de définir un prix différent entre un jambon cuit emballé entier pour la découpe et un jambon cuit tranché, mis en barquette et marqueté au rayon libre service.

Extrait du rapport de juin 2011 :

« Construction de l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires ».

Informations sur les méthodes et résultats en filière Porc : fabien.djaout@franceagrimer.fr

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour le jambon

Le prix suivi vient d'une facturation globale et représente un prix moyen d'articles divers (jambons à la coupe et tranches de jambon emballées, en libre-service). Il est convenu que le prix du kg du jambon vendu par l'industriel est nettement supérieur lorsque le produit livré à la GMS est destiné au rayon libre-service (tranches de jambons préemballées) par opposition au jambon destiné à être tranché et emballé au rayon charcuterie-traiteur de la GMS dont le prix sera inférieur.

Les jambons en libre-service sont découpés et les tranches emballées chez le salaisonier, les charges sont supportées par l'industriel. Les jambons vendus pour le rayon à la coupe sont tranchés et emballés dans le rayon de la GMS et les charges de ces opérations sont alors supportées par le commerçant.

Dans le modèle proposé, les deux circuits sont indifférenciés, ce qui entraîne une imprécision dans la répartition de marge brute dans la filière entre les salaisoniers et les GMS.

La valorisation par les salaisoniers des coproduits et des sous-produits issus de la transformation du jambon et des restes après tranchage n'est pas prise en compte. Il est vraisemblable que les salaisoniers valorisent ces chutes.

Données de base

La cotation hebdomadaire des porcs français de classe E produite par FranceAgriMer et transmise à la Commission européenne est la référence choisie pour définir le prix au kg de carcasse payé à l'éleveur.

Les séries d'abattages contrôlés de porc en volume et en tête produite par le SSP permettent de calculer un poids mensuel moyen des carcasses de porc en France selon une présentation sans les coproduits (têtes et pieds).

Les séries d'abattages redressées de porc en volume et en tête, produite par le SSP permettent de calculer un poids mensuel moyen des carcasses de porc en France selon une présentation avec les coproduits (tête et pieds).

Les cotations hebdomadaire de cinq pièces (bardière avec couenne, hachage sans gorge, jambon sans mouille, longe n°3 sans travers ni palette, poitrines N°1 sans hachage) sur le Marché International de RUNGIS sont utilisées pour définir le prix mensuel moyen des 6 pièces issues de la découpe de la carcasse de porc.

Le prix du jambon cuit vendu par l'industrie de la salaisonnerie est obtenu à partir des données contenues dans l'enquête annuelle de branche INSEE (chiffre d'affaire et volume de vente). On obtient un prix moyen annuel de commercialisation du jambon cuit (Libre-service et à la coupe confondu).

Cette donnée est ensuite mensualisée en s'appuyant sur l'évolution de l'indice mensuel du prix départ usine des jambons cuits (INSEE, Indices des prix de production de l'industrie pour le marché français). Le prix payé par le consommateur pour l'ensemble jambon cuit à la coupe et le jambon cuit tranché en libre-service est celui fourni par le panel KANTAR Worldpanel (données mensualisées).

Extrait du rapport de juin 2011 :

« Construction de l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires ».

Informations sur les méthodes et résultats en filière Porc : fabien.djaout@franceagrimer.fr

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour le jambon

Adaptation des données et coefficients techniques

L'éleveur valorise un porc vif au prix de la cotation classe E pour une carcasse avec une présentation avec les sous produits (têtes et pieds), c'est-à-dire d'un poids 89 kg moyenne en 2010.

Sur ces 89 kg, l'abattoir retire la tête et les pieds qu'il ne valorise pas et découpe une carcasse de 81 kg en moyenne en 2010 en 6 types de pièces valorisables. L'ensemble de ces pièces représentent (selon le modèle Mainsant) 94,7 % de ce volume (longe 25 %, jambon 27,6 %, poitrine 10,5 %, hachage 15,8 %, bardière 7,8 %, travers 2,6 % et épaule 5,3 %). Restent 5,3 % de chutes qui ne sont pas valorisées par l'abattoir selon le modèle.

L'épaule et le travers ne sont pas cotés au marché de Rungis. On définit leur valeur selon le modèle Mainsant à partir de la cotation de la longe N³ de Rungis. Le prix de la palette est égal à la cotation de la longe N³ et pour le travers on ajoute 0,8 €/kg à la cotation de la Longe N³.

Pour définir le prix des pièces vendues par l'abattoir, sont ajoutés à la cotation de Rungis les frais de livraison au client (boucherie, RHF, GMS, industriel de la salaison) qui sont facturés par l'abattoir. Ils sont définis dans le modèle Mainsant ainsi : + 0,05 €/kg sur le jambon, la poitrine, le hachage, la bardière, le travers, l'épaule et + 0,15 €/kg sur la longe).

Les rendements matière de transformation de la pièce de jambon avec os en jambon cuit sont ceux définis dans l'étude de l'INRA intitulée « *Qualité Technologique du Jambon de porc : relations entre les rendements de transformation en jambon cuit et en jambon sec* » parue dans actes de *Journées de la Recherche Porcine, 1993*. Pour préparer un jambon cuit, la pièce de jambon est désossée, découennée, dégraissée, dénervée, démontée. Ses 5 opérations ont au total un rendement anatomique de 67,2 %. La pièce de jambon est ensuite saumurée et mise dans un moule. Le gain en poids par le saumurage est de 14,9 %. Le jambon dans son moule est mis à la cuisson. Le rendement à la cuisson est de 85,6 %. On arrive au total à un rendement technologique de 85,6 % en moyenne et un rendement global (avec démontage) de 56,1 % en moyenne. Ces informations ont été confrontées aux données des industriels de la salaisonnerie par l'IFIP ; les *process* actuels ont des rendements proches des résultats de cette étude de 1993. Au final pour obtenir 1 kg de jambon cuit, il faut 1,78 kg de jambon avec os (rendement matière de 56 %).

Le coût en matière première agricole d'un kg de jambon vendu au détail est donc la valeur du kg de jambon avec os inclus dans le prix de carcasse au stade entrée abattoir, (frais de livraison inclus, ristourne déduite), divisée par le rendement matière.