

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

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.

Dans une carcasse de porc, les produits de longe représentent la majeure partie de la viande de porc frais commercialisé en GMS. Les deux produits emblématiques sont la côte de porc et le rôti ou l'escalope de porc. L'observatoire a donc choisi de modéliser la commercialisation de ces deux produits, du stade carcasse au stade barquette de viande mise en rayon.

Définition du circuit porc frais analysé

Le circuit envisagé est celui d'un porc vif vendu par un groupement d'éleveurs 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 épaule) et des sous-produits de découpe. La longe est vendue par l'abattoir à une GMS qui découpe cette longe dans son laboratoire pour obtenir des côtes et des rôtis-escalopes et des déchets de découpe. Les côtes et les rôtis-escalopes sont vendus en barquettes de viandes auprès du consommateur final (les ménages).

Dans ce modèle, les charges de découpe de la longe sont supportées par la GMS, la valeur ajoutée de cette opération de seconde découpe est détenue par la GMS.

Toutefois, depuis plusieurs années, les GMS commercialisent des volumes croissants de côtes et de rôtis-escalopes qui ont été directement découpés en abattoir. 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 ; seules les charges de commercialisation auprès du consommateur final sont supportées par la GMS. Faute de données de prix industriels disponibles à ce jour sur les différents articles élaborés de viande fraîche de porc destinées à la grande distribution, l'observatoire ne peut encore analyser ce circuit, mais des contacts ont été pris avec les fédérations industrielles pour que l'observatoire dispose, à terme, des données nécessaires.

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

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 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, elles ne sont 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 une étude de 2001 pour les Journées de la recherche porcine [MAINSANT, 2001], mis à jour par l'institut de la filière porcine (IFIP). Le modèle considère que l'abattoir applique un taux de marge identique en pourcentage sur les 6 pièces¹ et que c'est la valeur de chaque pièce dans la carcasse qui diffère.

Le choix a été fait de décrire la commercialisation d'une partie du cochon (la longe) et non pas du porc en entier. Cette dernière option aurait été pratiquement irréalisable compte tenu de l'extrême diversité des produits de charcuterie.

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 (toutes pièces confondues).

Ainsi, la valeur du kg de longe entrée abattoir P_{L0} , dont la connaissance est nécessaire pour calculer la marge brute de l'abattage-découpe sur longe, est calculée de la façon suivante :

- on connaît le prix du kg de longe sortie abattage-découpe (cotations de Rungis), soit P_{L1} ;
- 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 la longe : $T = (P_{L1} - P_{L0}) / P_{L0}$

On en déduit donc la valeur du kg de la longe dans le porc vif entrée abattoir : $P_{L0} = P_{L1} / (T + 1)$

¹ Taux de marge sur une pièce = (vente de la pièce / valeur de la matière première de cette pièce) - 1 = taux de marge sur toutes les pièces = (vente des pièces / valeur de la carcasse entrée abattoir) - 1. Cf. plus loin.

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

Dans cette étude, la valorisation de la longe par la GMS repose uniquement sur la commercialisation des côtes et des rôtis sans tenir compte de la valorisation éventuelle des déchets issus de la découpe de cette longe. Il est possible que certaines GMS qui ont un gros volume de découpe valorisent ces déchets.

Les prix de vente en GMS (panel Kantar) des produits issus de la longe corrigés de leur poids dans la longe constituent la valorisation de la longe par la GMS. Les rendements techniques de découpe de la longe sont ceux du modèle proposé par MAINSANT dans l'étude déjà citée [MAINSANT, 2001], et complétés par les observations des volumes commercialisés par les GMS (Panel Kantar).

Dans ce modèle, on considère que la GMS pratique une marge identique en pourcentage sur le rôti-escalopes et les côtes. C'est la valeur des parties de la longe qui diffère en fonction de leur destination finale (côtes ou rôti-escalope). De façon identique à celle des pièces, lorsque l'on s'intéresse à une partie de la longe (côtes ou rôti-escalope), il convient de donner une valeur différente à chaque partie de la longe en fonction de sa destination, plutôt que d'utiliser un prix moyen.

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 kilo 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) réalisées par les agents du réseau des nouvelles des marchés 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.

Les prix payés par le consommateur pour l'ensemble des produits de longe (Côtes et rôti-escalope) sont ceux fournis par le panel Kantar Worldpanel (données mensualisées).



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

Adaptation des données et coefficients techniques

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

Sur ces 89 kg, l'abattoir retire la tête et les pieds dont la valorisation n'est pas prise en compte dans le modèle et découpe une carcasse de 81 kg (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 palettes 5,3 %), restent 5,3 % de déchets qui ne sont pas valorisés par l'abattoir selon le modèle.

La palette 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 à 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.

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

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 ainsi dans le modèle Mainsant : + 0,05 €/kg sur le jambon, la poitrine, le hachage, la bardière, le travers, la palette et + 0,15 €/kg sur la longe).

Les rendements matière de la découpe de la longe sont ceux du modèle Mainsant. La découpe de côtes à un rendement de 92 %. Le rendement de la découpe des rôtis-escalopes est de 80 %. Au vu des proportions de côtes (40 %) et rôtis-escalopes (60 %) commercialisés par les GMS d'après les données du panel Kantar, on estime que 55 % de la longe N°3 (sans travers ni palette) en poids servent à faire des rôtis-escalopes et 45 % sont valorisés en côtes et côtelettes. Les variations saisonnières de ces proportions sont négligées. On obtient un rendement matière global de la découpe de la longe entière de 85,4 %.

Le coût en matière première agricole d'un kg de longe vendu au détail sous forme de côtes et rôtis-escalopes est donc la valeur du kg de longe inclus dans le prix de carcasse au stade entrée abattoir (frais de livraison inclus, ristourne déduite), divisée par le rendement matière.