



Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

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.

Un modèle de valorisation de la carcasse

Pourquoi raisonner sur la carcasse ?

Un petit rappel de quelques prix permet de comprendre l'utilité de raisonner sur la carcasse et non uniquement sur certains morceaux de boucherie : au détail un kg de filet vaut environ 20 euros, tandis qu'on trouve du plat de côte pour 5 euros... La vingtaine (au moins) de morceaux de « bœuf » disponible à la consommation est proposée en GSM à des prix qui s'échelonnent entre ces deux bornes. Tous proviennent de la même matière première, la carcasse, dans laquelle ils se trouvent dans des proportions relativement fixes, et l'un ne peut en être extrait sans les autres. La matière première « carcasse » est donc composite ; c'est une collection de produits joints et le prix au kg de carcasse, base de la rémunération de l'éleveur, n'est que la valeur moyenne de la totalité des morceaux, des « plus chers » aux « moins chers ».

De plus, la matière première carcasse comprend environ 30% d'os, os que l'on ne retrouve qu'en faibles proportions dans quelques morceaux vendus au détail. Ce prix de la carcasse ne peut donc être comparé directement à celui de tel ou tel morceau.

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 Viande bovine : myriam.ennifar@franceagri.fr

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

Dès lors, il n'y a guère que deux types de raisonnement :

- on peut suivre la formation de la valeur de quelques morceaux parmi ceux vendus au détail¹ : pour cela, il faut calculer la valeur de la matière de chacun de ces morceaux en décomposant le prix de la carcasse entrée abattoir en une série de prix différents spécifiques de chaque partie. Notons qu'en procédant ainsi, sauf à recoller tous les morceaux, on perd de vue la valorisation de l'ensemble de la matière première ;
- alternativement, on peut conserver l'unité de la carcasse, ensemble de produits joints, du début de filière viande (entrée abattoir) jusqu'à la fin (les GMS) : ceci impose de reconstituer la carcasse au détail et au stade industriel, en considérant les prix de tous les morceaux et en en faisant une moyenne pondérée par les proportions dans lesquelles ils sont extraits de la carcasse.

En outre, dans les deux cas, il faut tenir compte du fait que la viande au détail est sans os, exception faite de quelques morceaux, alors qu'ils font partie de la matière première « carcasse ». Là aussi, deux options : recalculer la valeur sans os de la matière première pour la comparer avec celle des morceaux vendus au détail, ou recalculer une valeur avec os de la viande vendue au détail pour la comparer avec celle de la matière première initiale (cf. chapitre 2 et, ci-après, paragraphe 2.1.4.).

Pour la filière bovine, le choix a été fait de travailler sur la décomposition du prix de la totalité d'une carcasse de gros bovin et non uniquement de certains morceaux de viande. Ce faisant, on prend bien en compte le fait que la valorisation de la viande au stade industriel se fait fatalement sur l'ensemble de la carcasse et est également raisonnée globalement, et non morceau par morceau, au stade de la distribution.

La méthode utilisée dans cette approche des marges brutes en filière viande bovine est une adaptation de celle qui a été conçue en 2002 par Pascal Mainsant, ingénieur de recherches à l'INRA, et développée notamment dans le cadre de travaux sur les effets de la seconde crise de l'ESB sur les prix dans la filière bovine.

Quelles marges à quelles étapes de la valorisation ?

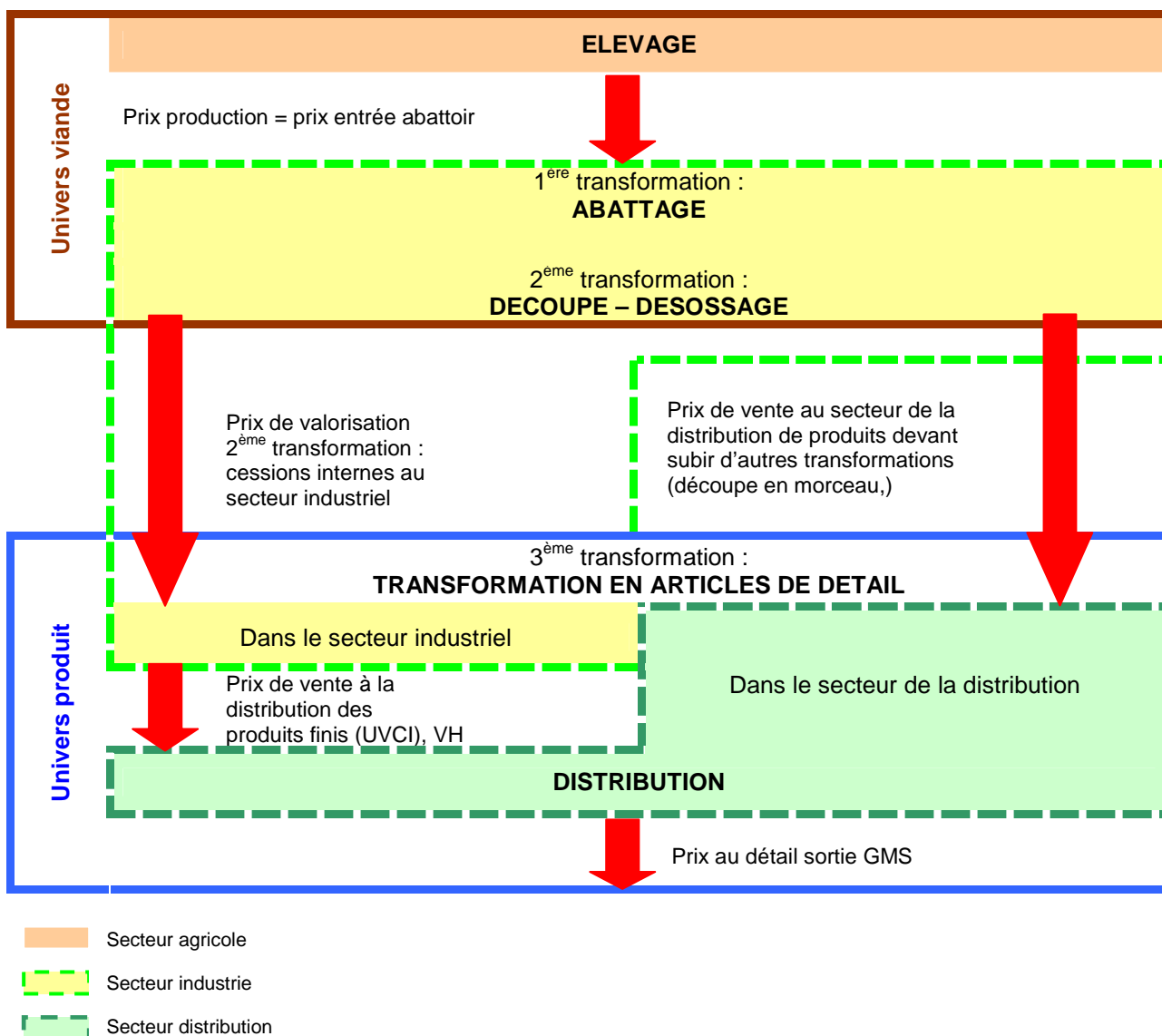
L'objectif est de reconstituer le prix d'une carcasse de gros bovin à chacun des stades de la filière : sortie production (ou entrée abattoir), sortie industrie (ou 3^{ème} transformation), sortie grande distribution. Un stade intermédiaire entre la production et la sortie industrie est également étudié : le stade de la 2^{ème} transformation, après l'étape de découpe et désossage en abattoir.

¹ Parfois, il est difficile de faire autrement : cas de la filière porcine, dans laquelle une fraction importante de la carcasse est valorisée, par la charcuterie-salaison, en une multitude très segmentée (en termes de prix) de produits de consommation, souvent en combinaison avec d'autres matières premières : il est alors quasi impossible, compte tenu de la masse de données qu'il faudrait récolter et traiter, de remonter la chaîne de valeur de tous ces produits. Cf. section « Viande porcine ».

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

Représentation schématique des étapes de valorisation de la viande bovine

Schéma 1



Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

L'historique des données permet de remonter à 1998 aux stades sortie production (sortie élevage)² et sortie GMS. En revanche, aucune série statistique de prix industriels en niveau n'existait avant la mise en place de l'observatoire de la formation des prix et des marges.

La conception du modèle de données nécessaires et la mise en place d'un dispositif de recueil auprès d'un panel d'entreprises résultent des travaux conduits depuis fin 2010 dans le cadre de l'observatoire. Ils ont pu aboutir grâce à la collaboration technique des fédérations industrielles de la filière : SNIV-SNCP (Syndicat National des Industries de la Viande – Syndicat National du Commerce du Porc) et FNICGV (Fédération Nationale de l'Industrie et du Commerce en Gros des Viandes).

Les séries de prix industriels ainsi obtenues, qui constituent donc une information originale et nouvelle, débutent ainsi au second semestre de l'année 2010. Il était évidemment difficilement envisageable de reconstituer un historique.

Pour cette raison, dans le présent rapport, deux types de calcul de marge sont réalisés. L'un porte sur le long terme et se borne à reconstituer une « marge brute agrégée » ne pouvant disposer que des prix aux stades « entrée abattoir » et « détail ». L'autre porte sur la période récente et valorise les nouvelles données récemment obtenues au stade industriel et reconstitue les marges brutes du secteur industriel et de la grande distribution.

Dans le premier cas, la « marge brute agrégée » est estimée par la différence entre le prix au détail sortie GMS et le prix entrée abattoir, exprimée en euro par kg de carcasse. Il s'agit, rappelons-le, d'une marge « brute » et non d'un « bénéfice » : elle est soldée par l'ensemble des coûts industriels et de distribution supportés par les secteurs de la transformation et du commerce en grande surface ; elle est « agrégée » car il n'est pas possible, dans ce cas précis, de la répartir entre les deux secteurs, en l'absence de données au stade sortie industrie.

Dans le second cas, les nouvelles données permettent de « désagréger la marge brute agrégée » en trois composantes :

- la marge brute que le secteur industriel dégage à l'issue de la 1^{ère} transformation (abattage et production de carcasses) et de la 2^{ème} transformation (désossage et découpe en quartiers, pièces et « minerais »³) ; ce sont des transformations ressortissant de « l'univers viande » du schéma de la page précédente ;
- la marge brute que le secteur industriel dégage de la 3^{ème} transformation, ressortissant des activités que les entreprises de l'abattage-découpe, à la recherche de valeur ajoutée, développent depuis quelques années dans « l'univers des produits » (cf. schéma de la page précédente) : fabrication de portions-consommateurs (UVCI) de morceaux de viande ;

² Comme on le verra plus loin, si l'analyse principale développée ici prend comme prix de référence pour la production agricole, le prix au kg de carcasse entrée abattoir, l'éleveur ne livre généralement pas lui-même ses animaux à l'abattoir : il existe un maillon commercial entre l'élevage et l'abattage : le négoce en vif.

³ Produits de la découpe et du désossage servant de matière première pour la fabrication de produits élaborés, principalement des viandes hachées fraîches ou surgelées. Ces minerais sont soit utilisés par l'entreprise qui les a extraits, soit vendus à une autre entreprise industrielle qui assure alors la 3^{ème} transformation.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

- la marge brute du secteur de la grande distribution, qui résulte :
 - d'une part, de la seule activité commerciale : c'est la marge commerciale de la revente de produits élaborés par les activités de l'industrie de l'abattage-découpe ;
 - d'autre part, du maintien, à des degrés divers, d'une activité plus ou moins traditionnelle de boucher dans la grande distribution : confection de portions-consommateurs à partir de pièces de découpe, de muscles en PAD, de quartiers désossés ou non, voire de carcasses compensées, fournis par l'industrie.

Il a déjà été noté que le modèle principal de valorisation étudié ici commence à l'entrée de l'abattoir ; les activités commerciales en amont ne peuvent être intégrées au modèle⁴, bien qu'il s'agisse d'activités importantes pour la création de valeur dans la filière.

Le commerce en vif assure en effet le ramassage des animaux et leur transport, mais aussi l'allotement, opération de segmentation de l'offre collectée en fonction des différents besoins de la demande des industriels (conformation des animaux, type racial, catégorie de prix...). Des premiers éléments sur les marges commerciales du négoce en vif sont fournis cependant dans la partie 4.

Quel type de carcasse ?

En production bovine, il existe une grande diversité d'animaux élevés (vache, génisse, bœuf, jeune bovin, taureau), de races (type allaitant tels que les charolais, les limousins ou type laitier tels que les prim'holstein), de conformations, d'états d'engraissement...

Comme pour les autres filières, la demande adressée à l'observatoire porte sur la formation des prix des produits achetés en GMS par les ménages français. Or, dans ce circuit de distribution, environ deux tiers de la viande proposée est de la viande de vache, dont environ 60 % d'origine laitière et 40 % d'origine allaitante. C'est donc la carcasse de ce type bovin qui est retenue dans le modèle de valorisation étudiée, choix à la fois justifié par la représentativité du produit et par l'impossibilité matérielle de construire un modèle plus complexe.

A chaque stade, entrée abattoir, industriel (2^{ème} ou 3^{ème} transformation) et GMS, trois types de valorisation de carcasse de vache sont appréhendés dans le modèle :

- la vache laitière de réforme type Holstein, d'un poids de carcasse de 280-320 kg, classement P+/O- et état d'engraissement 3 ;
- la vache allaitante de réforme type Charolais, de moins de 10 ans, d'un poids de carcasse de 360-380 kg, classement R=/R+ et état d'engraissement 3 ;
- une vache moyenne, déduite des deux précédentes : 60 % de la vache laitière et 40 % de la vache allaitante.

⁴ Les données actuellement recueillies sur le négoce en vif doivent être complétées et précisées ; en outre, elles sont annuelles et donc pas disponibles avec la même fréquence (mensuelle) que les prix agricoles, industriels et au détail alimentant le modèle principal de valorisation. De plus, il s'agit d'indicateurs moyens tous types de bovins confondus ; elles ne sont donc pas homogènes à celles du modèle principal de valorisation.



Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

Quelle unité de mesure des prix et des marges tout au long de la filière ?

Compte tenu de la diversité de nature des éléments étudiés (viande au stade de la production, produits au stade de la distribution), les unités de mesure des prix ne sont pas les mêmes. Au début de la chaîne, on raisonne sur la carcasse, un produit composite comprenant de la viande ainsi que d'autres composants non valorisés dans le circuit de la GSM (os, suif...). Au bout de la chaîne, il s'agit d'un ensemble de morceaux de viande rouge sans os (sauf ceux vendus avec certains morceaux).

Or, il est **nécessaire de raisonner sur une unité de produit homogène pour estimer et analyser les marges brutes tout au long de la filière**, ce qui, comme on l'a vu plus haut, laisse le choix entre deux options : soit d'exprimer toutes les valeurs en euro par kg de carcasse, et donc convertir les prix au détail en prix par kg équivalent de carcasse, soit d'exprimer toutes les valeurs en euro par kg de viande, et donc convertir les prix entrée abattoir et tous les prix d'articles non désossés en prix par kg équivalent viande sans os.

L'option prise ici est la première susmentionnée : elle facilite la comparaison avec les prix agricoles (mais elle est peut-être moins « parlante » pour le consommateur) et permet d'utiliser des références de coûts industriels pour analyser le contenu des marges brutes industrielles (panels suivis par FranceAgriMer) : ces coûts sont exprimés dans la base de données en euro par kg équivalent carcasse (sans avoir les moyens de convertir facilement dans l'autre unité, faute de disposer des proportions des différents produits et de leurs rendements en viande).

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

Les sources de prix utilisées et le calcul des marges brutes aux différents stades de la filière

Calcul du prix de la carcasse entrée abattoir

Les données utilisées pour calculer le prix de la carcasse de vache entrée abattoir sont issues des cotations hebdomadaires des gros bovins entrée abattoir, réalisées par le réseau de FranceAgriMer.

Exprimé en euro par kg de carcasse, le prix entrée abattoir pour un type donné de carcasse de vache est la moyenne nationale pondérée des cotations de ce type établies par les dix commissions régionales de cotations.

Parmi toutes celles disponibles, les cotations des vaches R3 (pour le modèle vache allaitante), O3 et P3 (pour le modèle vache laitière) sont retenues. Si le prix de la carcasse de vache allaitante correspond dans sa totalité à la cotation de la vache R3 (voir définition au paragraphe 0), des coefficients ont dû être définis pour calculer le prix de la carcasse de vache laitière, à ventiler entre la cotation O3 et la cotation P3. Ces coefficients ont été établis à partir des données d'abattage de Normabev (données en cumul sur cinq ans, 2004-2008, par conformation et état d'engraissement). Ainsi, le prix de la carcasse de vache laitière correspond à 45,6 % de la cotation de la vache O3 et 54,4 % de la cotation de la vache P3.

Calcul du prix de la carcasse reconstituée sortie industrie

Rappelons qu'aucune série de données de prix industriels n'était jusque-là disponible pour traiter cette partie. Une enquête a été mise en place auprès de huit groupes industriels, adhérents au SNIV-SNCP ou à la FNICGV. Les premiers relevés de prix disponibles remontent à juillet 2010.

Cette enquête s'appuie sur une modélisation de la 2^{ème} et de la 3^{ème} transformation de carcasses types de vache laitière (P+ à O- ; état d'engraissement 3 ; poids 280-300 kg) et allaitante (R= à R+ ; état d'engraissement 3 ; moins de 10 ans ; poids 360-380 kg).

Il est considéré dans la modélisation qu'aucun article n'est vendu aux GMS avec os.

Les articles issus des opérations de la 2^{ème} transformation (découpe – désossage) de ces carcasses sont évidemment de nature différente de ceux identifiés en rayon GMS et ce pour trois raisons :

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

- la 2^{ème} transformation produit des « minerais » destinés à une 3^{ème} transformation spécifique, généralement dans l'industrie (et pas en magasin), en UVCI de viandes hachées fraîches et surgelées ;
- une 3^{ème} transformation peut être opérée dans la distribution : des pièces issues de l'industrie, comme les quartiers ou les muscles en PAD, sont redécoupées et débitées en morceaux par les distributeurs dans leur rayon boucherie, leurs ateliers en back-store ou dans les centrales (cf. Schéma 1) ;
- une 3^{ème} transformation est également opérée par les industriels (fabrication d'UVCI) à partir de ces mêmes quartiers ou muscles en PAD.

La nomenclature des articles issus de la 2^{ème} transformation et les coefficients afférents diffèrent selon le type racial – laitier ou allaitant - de la carcasse. Ces paramètres ont été définis par les organismes professionnels de l'industrie, de façon à refléter au mieux le mode le plus courant de « désassemblage » des carcasses de vaches dont sont issus les morceaux vendus en GMS.

Les coefficients de pondération des produits issus des 2^{ème} et 3^{ème} transformations et destinés aux GMS sont obtenus à partir des précédents et en tenant compte de la freinte (rendement 3^{ème} transformation ; Tableau 16). Une perte de produits, dont il faut tenir compte dans le calcul du prix de la carcasse, a effectivement lieu entre la 2^{ème} et la 3^{ème} transformation.

Le **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** présente, par type de carcasse modélisé :

- les articles issus de la 2^{ème} transformation ;
- la forme sous laquelle ils seront vendus à la distribution : soit à l'issue de la 2^{ème} transformation (PAD), soit après 3^{ème} transformation (UVCI, viandes hachées) ;
- le degré de transformation donnant la forme vendue à la distribution ;
- leur proportion type dans la carcasse (vache laitière ou vache allaitante) aux stades 2^{ème} et 3^{ème} transformations.

Les coproduits sont essentiellement les os et les suifs, la différence entre 100% et leur coefficient dans la carcasse étant égale au rendement en viande de la carcasse.

La valeur moyenne du kg de carcasse sortie industrie (après 3^{ème} transformation) est calculée, pour chaque type racial, laitier ou allaitant, à partir des coefficients ainsi obtenus et du relevé de prix fourni par l'enquête du SNIV-SNCP et de la FNICGV. Les données de base de l'enquête conduite auprès des industriels sont des relevés de prix moyens mensuels au kg vendu en GMS, franco (livraison incluse), nets de toutes conditions commerciales (remise, ristournes déduites), dits « trois fois net », taxes, redevances et cotisations incluses hormis la TVA (cf. extrait du questionnaire en annexe).

Il s'agit donc de prix d'articles issus de la 2^{ème} transformation : PAD, compensé et de la 3^{ème} transformation : présentation en UVCI de certains morceaux et de viandes hachées issues des minerais. Pour la viande hachée fraîche, le prix correspond au produit barquette deux pièces ; pour la viande hachée surgelée, à une boîte de 1 kg.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

La valeur moyenne du kg de carcasse « sortie 2^{ème} transformation » résulte du même type de calcul, à l'exception près que les prix sont d'abord corrigés des coûts standards de 3^{ème} transformation.

En effet, pour chaque article de 3^{ème} transformation, les industriels ont fourni les coûts standards intervenant dans cette phase spécifique de transformation, à partir de la viande issue de la 2^{ème} transformation (par exemple : coûts standards de la transformation du PAD d'entrecôte en UVCI d'entrecôtes ; du minerai en VHS, etc.). A ces coûts de transformation proprement dits s'ajoutent des coûts logistiques et commerciaux afférents à la vente aux GMS, des coûts qui concernent également les muscles en PAD (produits de 2^{ème} transformation) livrés aux GMS.

Coûts standards se rajoutant aux coûts de 2^{ème} transformation industrielle pour la fourniture d'articles de 2^{ème} transformation (PAD) ou 3^{ème} transformation aux GMS

Produits sortie industrie pour GMS	Coûts logistiques livraison GMS	Coûts commerciaux	Coûts 3 ^{ème} transfo.	Freinte / rendement 3 ^{ème} transfo.
<i>Issus 2^{ème} transformation :</i>				
Muscles en PAD (1)	0,20 €	0,20 €	?	?
<i>Issus 3^{ème} transformation :</i>				
Faux-filet UVCI	0,18 €	0,25 €	1,90 €	5 %
Côtes-entrecôtes UVCI	0,18 €	0,25 €	2,07 €	5 %
Tranche double UVCI	0,18 €	0,25 €	1,85 €	5 %
Nerveux UVCI	0,18 €	0,25 €	1,65 €	5 %
VHR 5 et 15 %	0,25 €	0,25 €	1,40 €	1,50 %
VHS 15 et 20 %	0,08 €	0,15 €	0,66 €	1,50 %

Sources : SNIV-SNCP, FNICGV

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

Articles produits par la 2^{ème} transformation dans l'industrie, destinations et coefficients de pondération

VACHE LAITIÈRE				
Articles issus de la 2 ^{ème} transformation	Destination commerciale (degré de transf.)	Coef. sortie 2 ^{ème} transf.	Coef. sortie 3 ^{ème} transf.	Coef. sortie GMS
ART8 (8 paires de côtes)				
Filet semi-paré	PAD (2 ^e)	1,90%	1,90%	1,90%
Faux-filet	UVCI (3 ^e)	4,00%	3,80%	3,80%
Côtes - entrecôtes	UVCI (3 ^e)	2,55%	2,42%	2,42%
Tranche double	UVCI (3 ^e)	8,00%	7,60%	7,60%
Cœur de rumsteck	PAD (2 ^e)	2,30%	2,30%	2,30%
Bavette Aloyau	PAD (2 ^e)	1,00%	1,00%	1,00%
Bavette de flanchet	PAD (2 ^e)	0,50%	0,50%	0,50%
Jarrets AR	PAD (2 ^e)	3,00%	3,00%	3,00%
Aiguillette baronne	VHR 5% (3 ^e)	0,70%	0,69%	0,69%
Aiguillette Rumsteck	PAD (2 ^e)	0,90%	0,90%	0,90%
Rond de gîte	PAD (2 ^e)	1,40%	1,40%	1,40%
Noix de gîte	VHR 5% (3 ^e)	1,60%	1,58%	1,58%
Nerveux	UVCI (3 ^e)	1,30%	1,24%	1,24%
Minerai d'AR	VHS 20% (3 ^e)	5,40%	5,32%	5,32%
AVT5 (5 paires de côtes)				
Macreuse PAD	PAD (2 ^e)	1,70%	1,70%	1,70%
Paleron	PAD (2 ^e)	1,70%	1,70%	1,70%
Jumeau	VHR 5% (3 ^e)	1,10%	1,08%	1,08%
Basse-côte	PAD (2 ^e)	2,90%	2,90%	2,90%
Dessus de palette	PAD (2 ^e)	0,70%	0,70%	0,70%
Collier	VHR 15% (3 ^e)	4,00%	3,94%	3,94%
Minerai d'AV 15 %	VHR 15 % (3 ^e)	6,10%	6,01%	6,01%
Minerai d'AV 15 %	VHS 15% (3 ^e)	7,00%	6,90%	6,90%
Minerai Capa	51/49 15% (3 ^e)	11,20%	11,03%	11,03%
Coproduits		29,05%	0,00%	0,00%
Pertes		0,00%	30,40%	30,40%
TOTAL		100,00%	100,00%	100,00%

Définitions et sigles : **ART** : quartier arrière traité ; **AVT** : quartier avant traité ; **PAD** : prêt à découper (muscle désossé) ; **UVCI** : unité de vente consommateur industrielle, **VHS** : viande hachée surgelée ; **VHR** : viande hachée réfrigérée ; « 51-49 » : viande hachée surgelée issue d'un mix entre des protéines animales et des protéines végétales ; **Compensé** : le quartier désossé est vendu en totalité mais « en pièces détachées » sans os ; **Minerai, trimming** : produits de découpe destinés à la transformation supplémentaire en produits élaborés (haché, préparations) ; **Capa** : partie de quartier avant.

Sources : SNIV, FNICGV pour FranceAgriMer

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 Viande bovine : myriam.ennifar@franceagri.fr

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

VACHE ALLAITANTE				
Articles issus de la 2 ^{ème} transformation	Destination commerciale (degré de transf.)	Coef. sortie 2 ^{ème} transf.	Coef. sortie 3 ^{ème} transfs.	Coef. sortie GMS
<i>ART 13 (13 paires de côtes)</i>				
ART 13 compensé désossé	Compensé (2 ^o)	41,50%	41,50%	41,50%
AVANT				
Jarret	PAD (2 ^o)	1,90%	1,80%	1,80%
Boîte à moelle	PAD (2 ^o)	1,80%	1,90%	1,90%
Minerai 15 %	VHR 15% (3 ^o)	13,40%	13,20%	13,20%
Minerai Capa et trimming	VHS 20% (3 ^o)	13,80%	13,59%	13,59%
<i>Coproducts</i>		27,60%	0,00%	0,00%
<i>Pertes</i>		0,00%	28,01	28,01
TOTAL		100,00%	100,00%	100,00%

Définitions et sigles : **ART** : quartier arrière traité ; **AVT** : quartier avant traité ; **PAD** : prêt à découper (muscle désossé) ; **UVCI** : unité de vente consommateur industrielle, **VHS** : viande hachée surgelée ; **VHR** : viande hachée réfrigérée ; « **51-49** » : viande hachée surgelée issue d'un mix entre des protéines animales et des protéines végétales ; **Compensé** : le quartier désossé est vendu en totalité mais « en pièces détachées » sans os ; **Minerai, trimming** : produits de découpe destinés à la transformation supplémentaire en produits élaborés (haché, préparations) ; **Capa** : partie de quartier avant.

Sources : SNIV, FNICGV pour FranceAgriMer

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

On dispose ainsi, pour chacun des deux types raciaux, de deux valeurs de carcasse au stade industriel : prix de la carcasse vendue aux GMS (mix de produits de 2^{ème} et 3^{ème} transformation) et valeur de la carcasse au stade 2^{ème} transformation, la différence entre les deux étant les coûts standards précités.

On peut ensuite calculer un prix de carcasse de vache moyenne à ces deux stades, égal à 60 % du prix de la carcasse de vache laitière et 40 % du prix de la carcasse de vache allaitante.

Calcul du prix de la carcasse au détail en GMS

Le prix d'une carcasse de vache (débitée en morceaux de viande) en GMS (hyper et supermarchés) est reconstitué avec les prix du panel consommateur Kantar Worldpanel (cf. chapitre 2).

Sont disponibles, par période de quatre semaines (treize périodes sur l'année) et sur plus de dix ans, les prix en euro par kg de viande d'une quinzaine de morceaux de viande bovine, calculés à partir des montants en valeur et poids des achats d'un panel de 12 000 ménages.

Cette source de données ne fournit des informations que sur des morceaux de viande fraîche (dont steak haché) et sur le steak haché surgelé. Il s'agit de morceaux résultant d'opérations de découpes successives, sans transformation par cuisson ou séchage ni incorporation d'autres matières premières, donc hors conserves de viande, plats cuisinés et toute autre préparation à base de viande. Aucune indication sur le type racial ou le type de bovin dont la viande provient n'est fournie par le panel (ce qui est regrettable, mais aucune alternative équivalente en précision et représentativité n'est envisageable, sauf avec des coûts administratifs prohibitifs et bien sûr sans possibilité de reconstituer le moindre historique). En outre, la saisie étant réalisée par les ménages panélistes, qui ne sont pas tous des « connaisseurs », il peut y avoir quelques erreurs dans l'identification des morceaux de viande (les erreurs les plus manifestes sont toutefois corrigées par les statisticiens de Kantar, selon les procédures habituelles en matière de sondages). Néanmoins, malgré ces quelques limites, il s'agit de la source de données la plus adaptée, notamment parce qu'elle prend parfaitement en compte les effets des promotions – qui peuvent être importantes en viande - sur le prix moyen réellement payé par le consommateur (et perçu par la GMS), ce que ne peut assurer en aucune façon un relevé de prix en magasin : le prix moyen pondéré par les quantités achetées, ou « vrai » prix de l'échange, n'est pas la moyenne des prix relevés à partir de l'étiquetage en rayon.

Le prix au détail de la viande est le prix moyen des différentes pièces vendues en GMS, pondéré par leurs poids anatomique moyen dans la carcasse « viande », c'est-à-dire hors os, suif, déchets... Ces coefficients ont été élaborés en collaboration avec les organismes professionnels de la branche industrielle de la filière, avec des valeurs spécifiques pour la vache laitière d'une part et pour la vache allaitante d'autre part (cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** et 18). Ils sont considérés comme fixes sur la période étudiée : les effets d'éventuelles évolutions structurelles ou variations saisonnières de la consommation des différents morceaux (plus de grillades en été, plus de morceaux à braiser ou bouillir en hiver) de viande bovine sur le prix moyen de la viande consommée ne sont donc pas pris en compte. Ceci peut être reproché au modèle, mais, d'un autre côté, il serait assez difficile d'analyser des évolutions de prix et de marges qui résulteraient de multiples facteurs.

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 Viande bovine : myriam.ennifar@franceagrimer.fr

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

On raisonne donc ici, de façon assez classique en la matière, à « panier constant » : les seules variations de prix moyens ainsi suivies sont celles dues à l'évolution des prix de chaque article du panier, et non aux variations de sa composition.

Le panel ne donnant pas de prix de morceaux différenciés par type racial (laitier, allaitant), le prix moyen de la carcasse de viande bovine reconstituée au détail est calculé comme suit :

- prix moyen de la carcasse de vache au détail, différencié par type racial sous le seul effet des coefficients de pondération des pièces. On calcule un prix moyen « carcasse laitière » en ne pondérant les morceaux qu'avec les coefficients de la carcasse laitière, et un prix moyen « carcasse allaitante » en ne pondérant les morceaux qu'avec les coefficients de la carcasse allaitante. Il s'agit d'une approche, imparfaite sous contrainte de données, du différentiel de prix lié au type racial, éventuellement améliorable par une modélisation ultérieure.
- prix moyen de la carcasse de vache moyenne au détail tous types raciaux confondus : il est calculé à partir des deux séries de prix précédentes, en les pondérant par le poids de vente des deux types raciaux en GMS (60 % pour la vache laitière, 40 % pour la vache allaitante).

Coefficients de pondération des pièces de viande vendue en GMS et coproduits et pertes selon leur poids dans la carcasse.

Articles du panel (plus coproduits et pertes)	VACHE LAIETIERE	VACHE ALLAITANTE
	Coefficients carcasse	Coefficients carcasse
Filet	1,90%	1,90%
Tournedos (1)	0,00%	0,00%
Faux filet	3,80%	4,00%
Entrecôte	1,62%	1,70%
Rumsteck	2,30%	2,30%
Côte	0,81%	1,50%
Steak grillade	9,52%	13,00%
Viande hachée fraîche	13,30%	13,20%
Autre à rôtir	1,52%	3,00%
Pot au feu	5,90%	1,90%
Bœuf Bourguignon	2,30%	6,00%
Paleron	1,70%	1,70%
Macreuse	1,70%	1,70%
Autre à bouillir	0,00%	6,50%
Viande hachée surgelée	23,25%	13,59%
Coproduits (os, suif...)	0,00%	0,00%
Pertes	30,40%	28,01%

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour la viande bovine

(1) Le tournedos n'est pas a proprement parler un morceau précis mais une présentation généralement donnée au filet. Ses proportions sont incluses dans les coefficients relatifs à l'article « filet ».

Calcul des marges brutes au kg de carcasse aux différents stades

Sur le long terme (soit depuis 1998), faute de données de prix industriels disponibles, seule une marge brute agrégée « industrie + distribution » peut être calculée, par différence entre le prix de la carcasse reconstituée sortie GMS et le prix de la carcasse entrée abattoir.

Depuis juillet 2010, deux nouvelles séries de prix sont disponibles, en sus des séries « entrée abattoir » et « sortie GMS » :

- la valeur du kg de carcasse sortie 2^{ème} transformation, composée de pièces à destination finale des GMS, soit directement, soit après 3^{ème} transformation ;
- la valeur du kg de carcasse sortie industrie, composée de produits de 2^{ème} et de 3^{ème} transformation vendus aux GMS.

Cela a permis de scinder la marge brute agrégée en trois : la marge brute de la 1^{ère} et 2^{ème} transformations industrielles, la marge brute de la 3^{ème} transformation industrielle et la marge brute de la distribution.