

Constitution de la valeur à l'aval de la filière porcine française

Vincent Legendre
IFIP Pôle Economie



Journée d'étude des productions porcines et avicoles, Namur 25 novembre 2015

- De la sortie de l'élevage jusqu'au consommateur final
 - Comment analyser la constitution de la valeur des produits ?

- Programme
 - La filière porcine française, les flux et les produits
 - Constitution et suivi conjoncturel d'indicateurs de marges brutes
 - Analyse des coûts correspondant

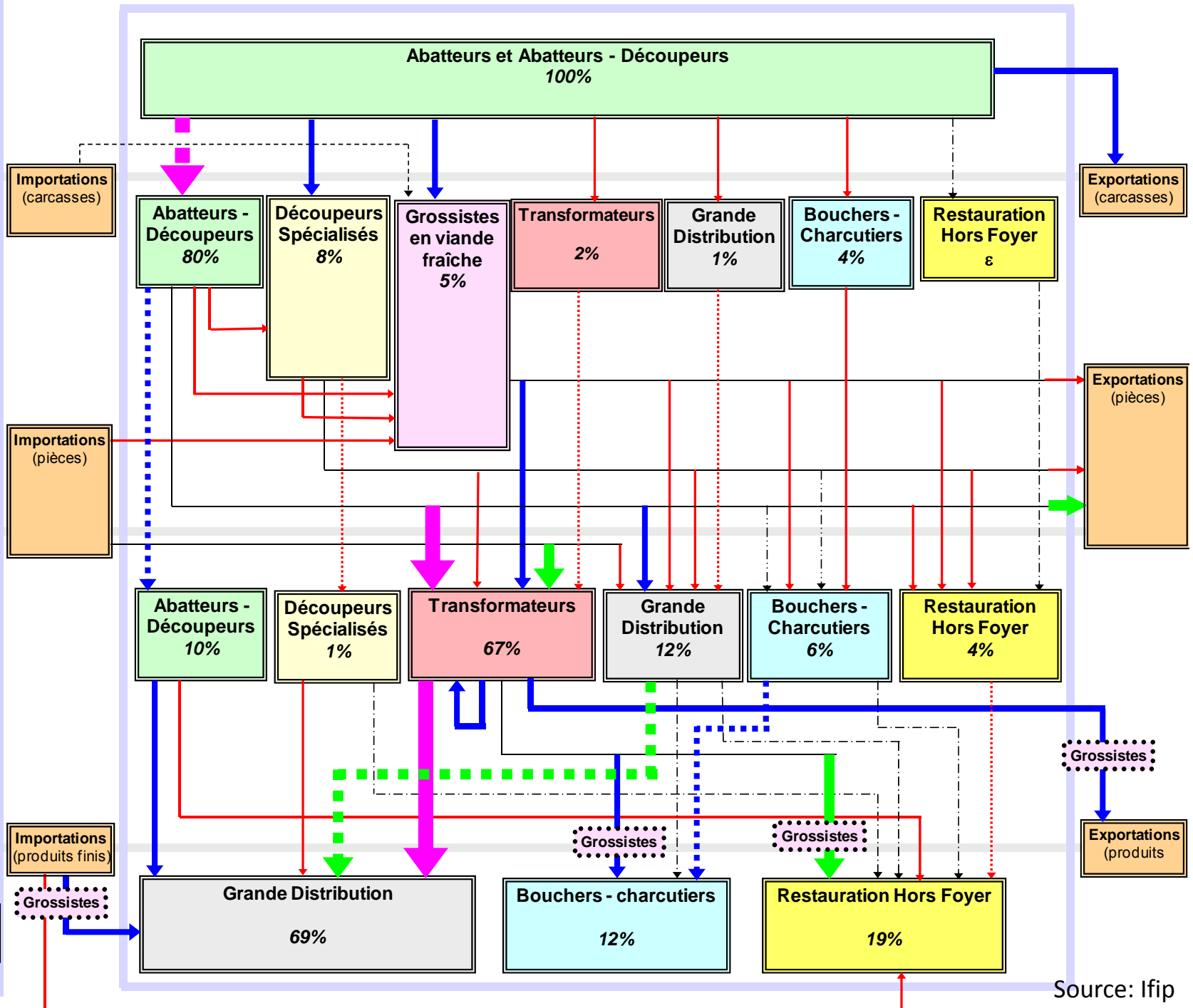
- Travaux de l'IFIP / de l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges (OFPM)

ABATTAGE
=> Carcasses

DECOUPE
=> Pièces

FABRICATION
=> Produits finis

VENTE AU DETAIL
=> Produits finis



■ Production

- 24,4 millions de porcs
- 2,21 millions de tonnes équivalent carcasse

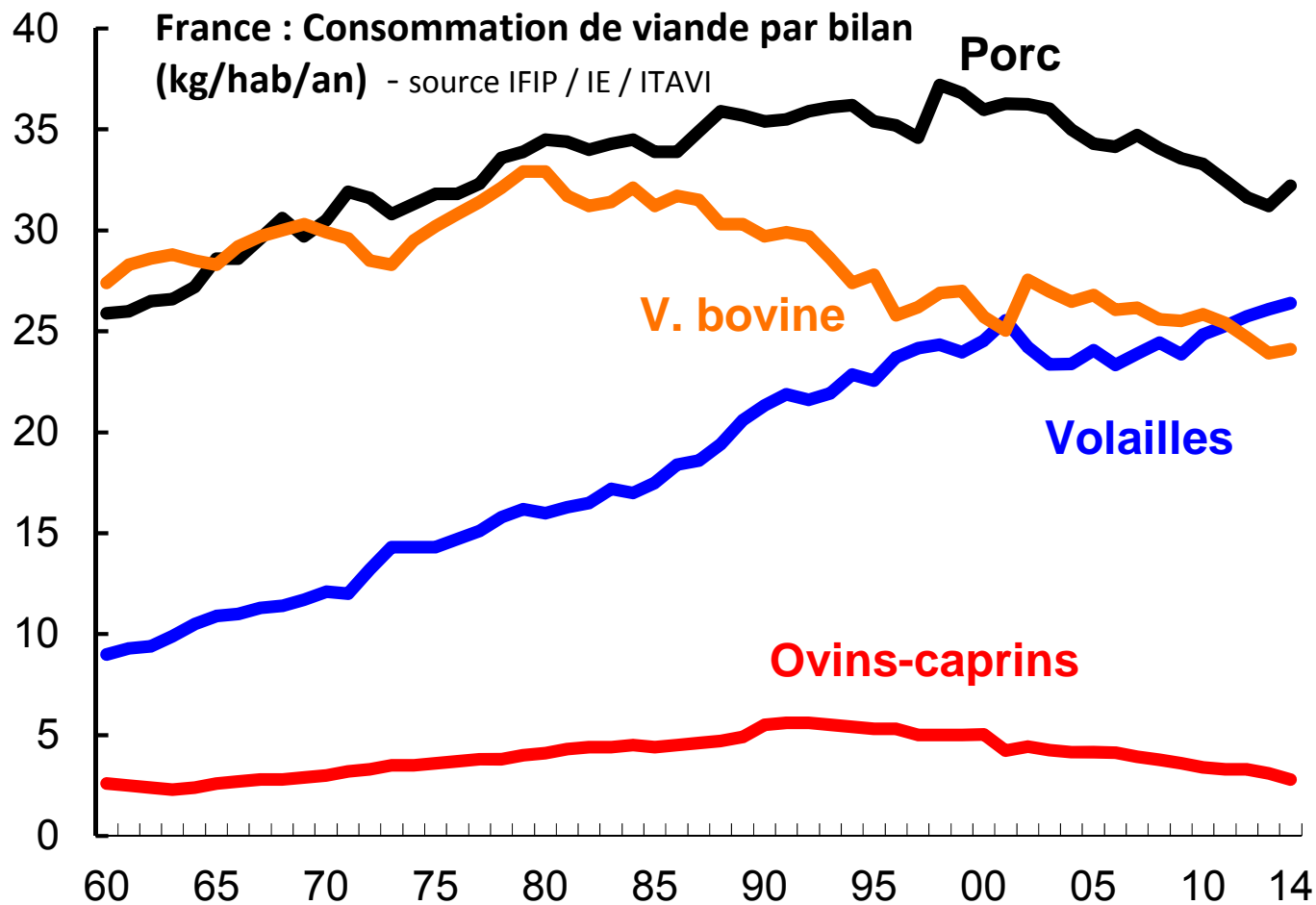
■ Consommation

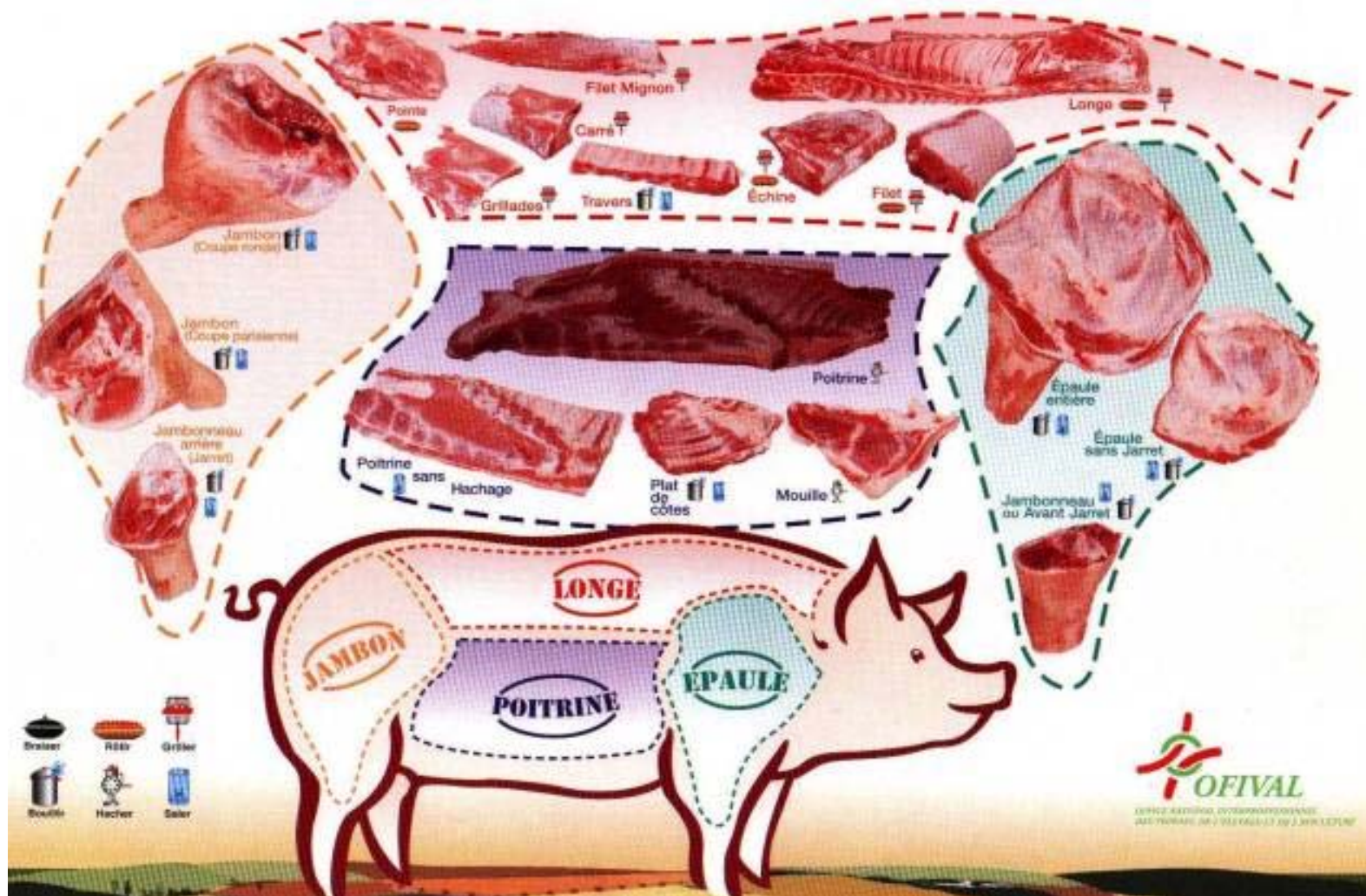
- 2,13 millions de tonnes équivalent carcasse

■ Structures

- 9 150 élevages
- 160 abattoirs
- 300 salaisonniers
- 6 groupes de distribution = 90% de la grande distribution alimentaire

Le porc, première viande consommée en France





- Débouchés: 25% de porc frais et 75% de produits transformés (essentiellement charcuteries)

- Des flux complexes

- Nombreux produits finis existants, face aux attentes multiples des consommateurs

→ Analyse de la constitution de la valeur: nécessité d'identifier des situations précises

- Produits frais issus de la longe

- Jambon cuit

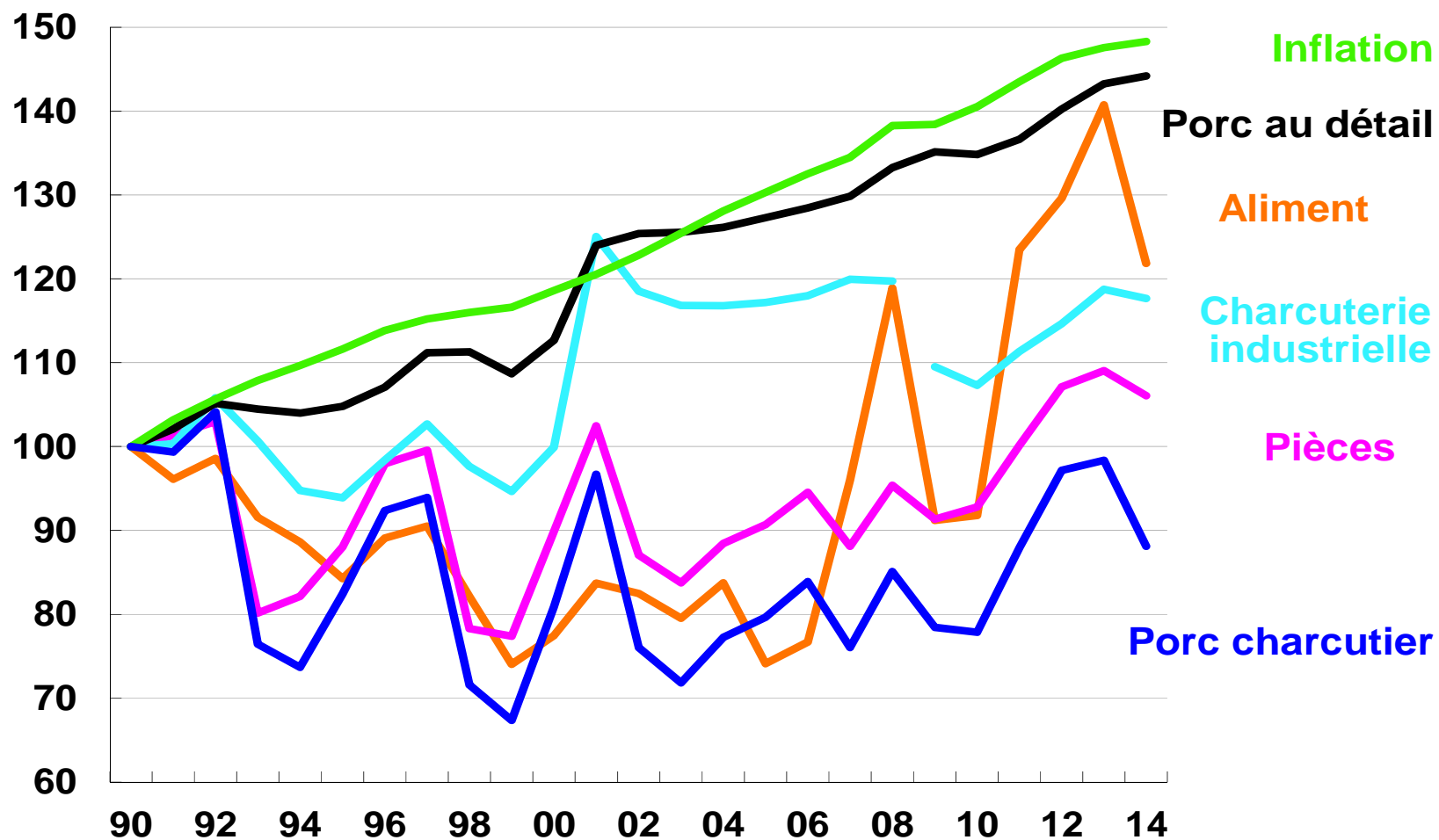
- Porc à la production
 - Prix perçu par les producteurs (GTE)

- Prix des pièces
 - Cotations du marché de Rungis (pièces brutes), situation particulière ne couvrant que partiellement la réalité du marché

- Prix des produits finis « sortie usine »
 - Fournis par l'Insee sous forme d'indices

- Prix à la consommation
 - Panel de consommateur Kantar, tenant compte des choix des ménages

Des évolutions de prix diverses



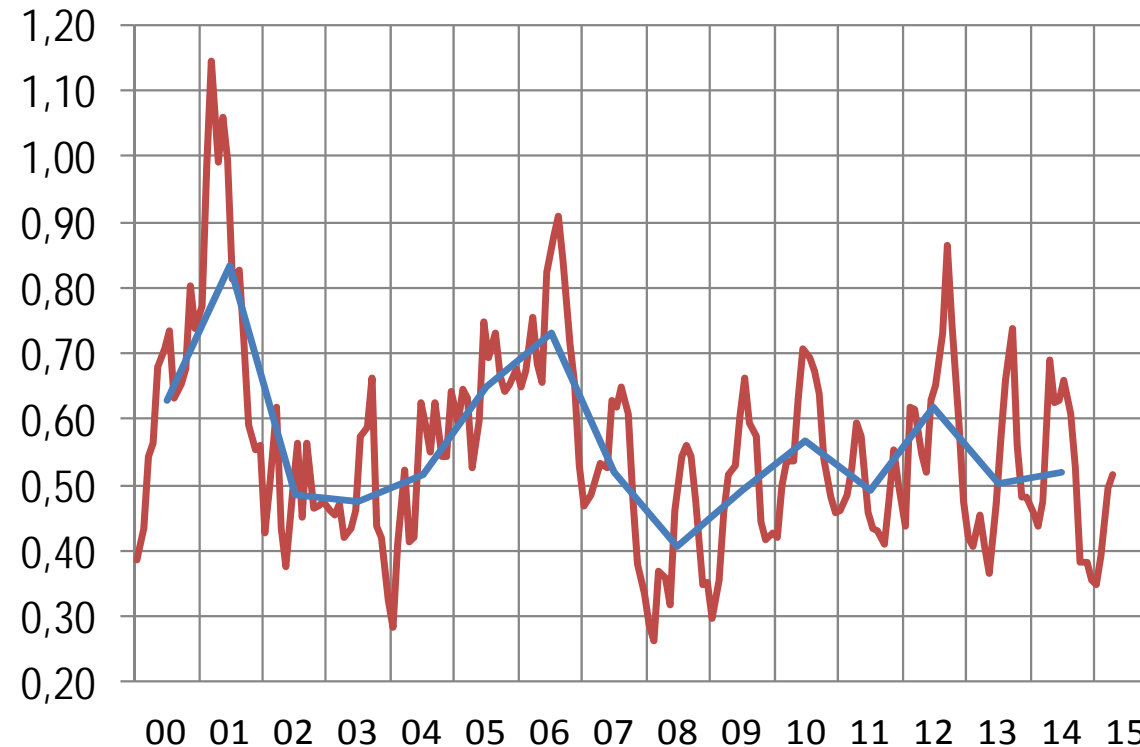
Source: IFIP d'après sources diverses

■ Les prix dans la filière porcine

- Bien connus: aliment, porc production, détail
- Moyennement connus: pièces brutes
- Mal (ou pas) connus: entre industrie et détail

■ Calcul de marges brutes apparentes

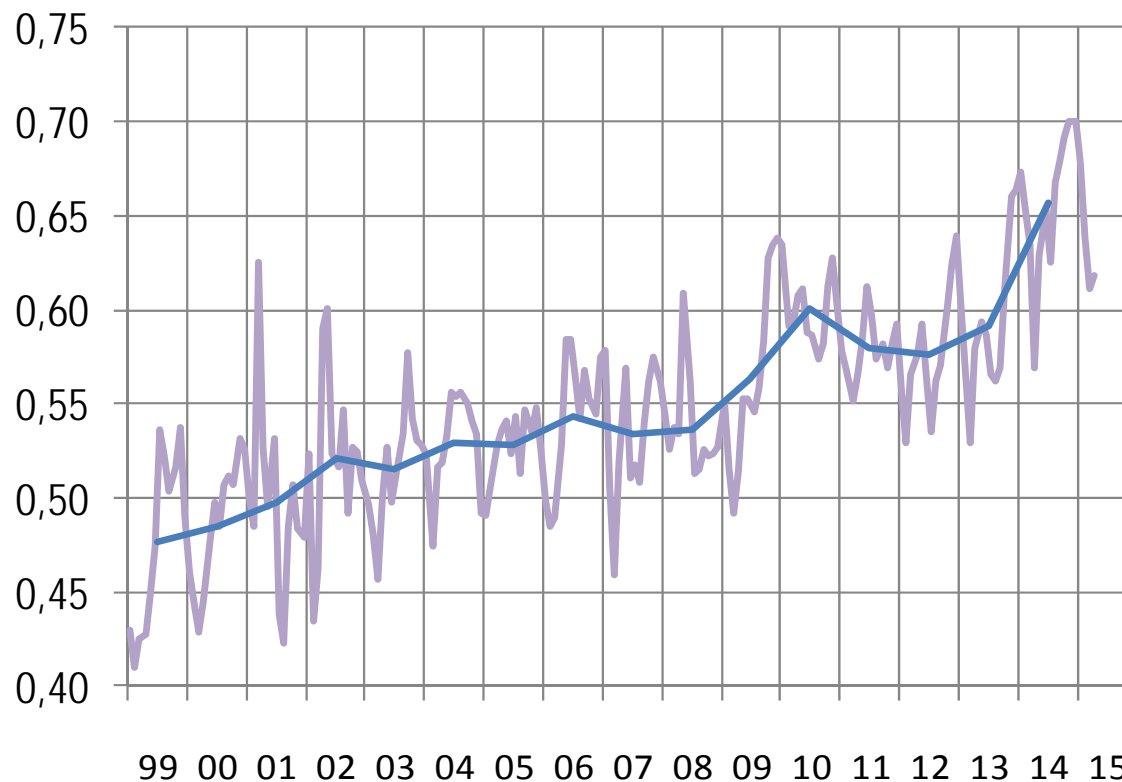
- « Marges brutes = ventes – achats » → autres charges
- Ne préjugent pas des résultats nets (profits)
- Attention aux rendements : 1 kg ≠ 1 kg
 - 1 kg de longe brute → 850 gr. de produits finis
 - 1 kg de jambon brut → 600 grammes de produits finis
 - Valorisation des coproduits ?



- Forte variabilité mensuelle, tendance à la baisse
- Depuis 2010, oscille entre 0,50 et 0,60 €/kg (30 à 40% du prix du porc)

Source: IFIP d'après GTE-TB

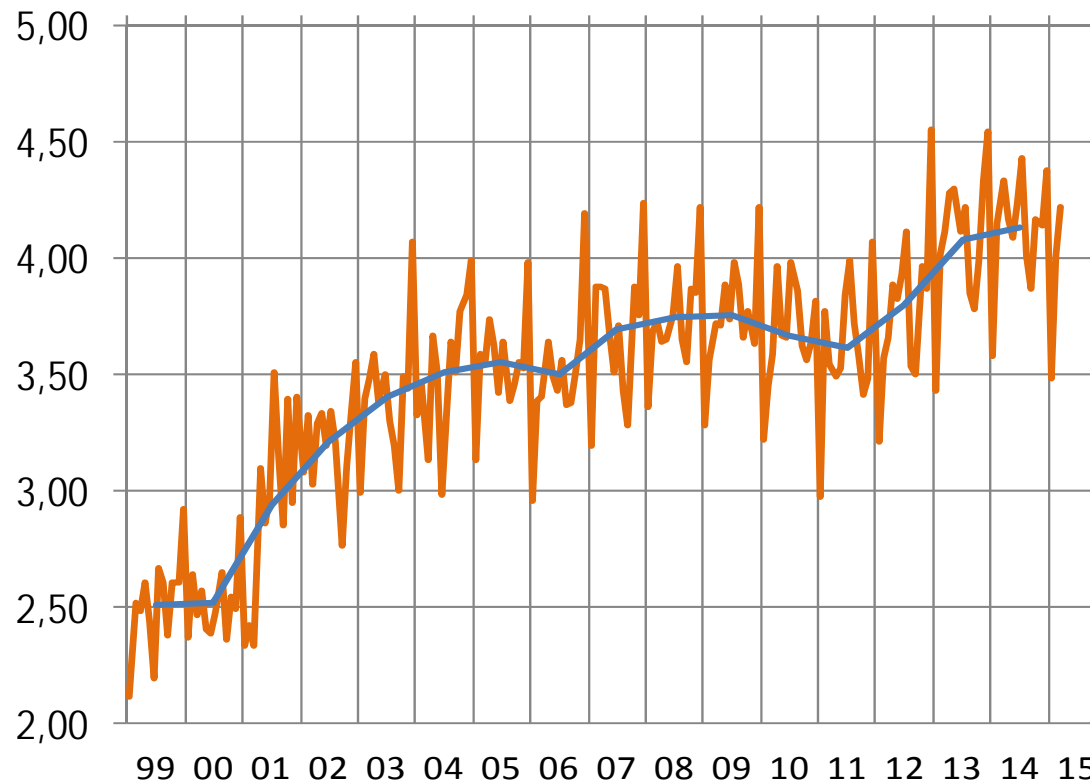
Marge brute abattage-découpe primaire



Source: IFIP d'après RNM

- Variabilité mensuelle, évolution annuelle plus linéaire qu'à l'élevage
- 2010 – 2014: proche de 0,60 €/kg (25 à 30% du prix des pièces brutes)
- Evolution des charges à rémunérer
- A l'issue de la découpe: de plus en plus d'élaboration / valeur ajoutée

Marge brute élaboration- commercialisation du porc frais



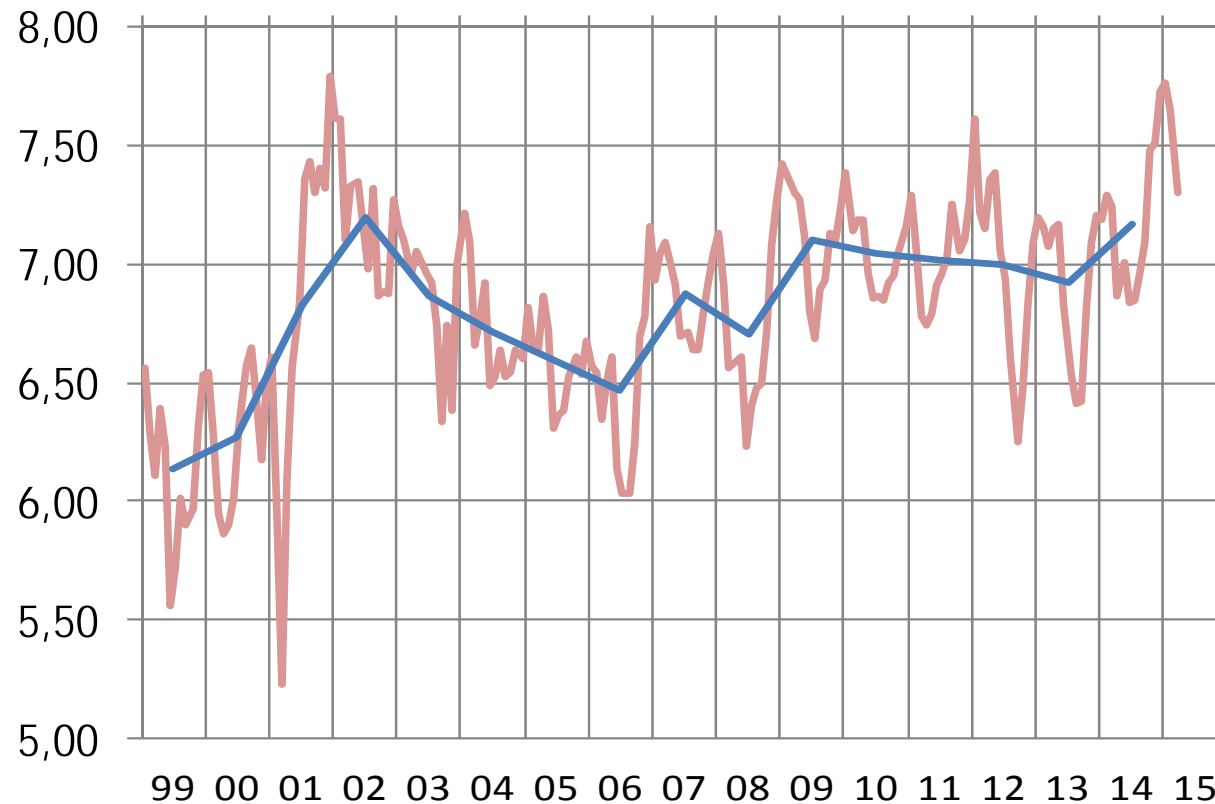
Formes de commercialisation
du porc frais (volume)

UVCM	60%
UVCI	25%
Coupe	15%

- Situation d'une longe élaborée par un distributeur
- MB proche de 4 €/kg en 2014 (50% du prix de détail), après stabilité depuis 2007

Source: IFIP d'après Kantar Worldpanel - FranceAgriMer

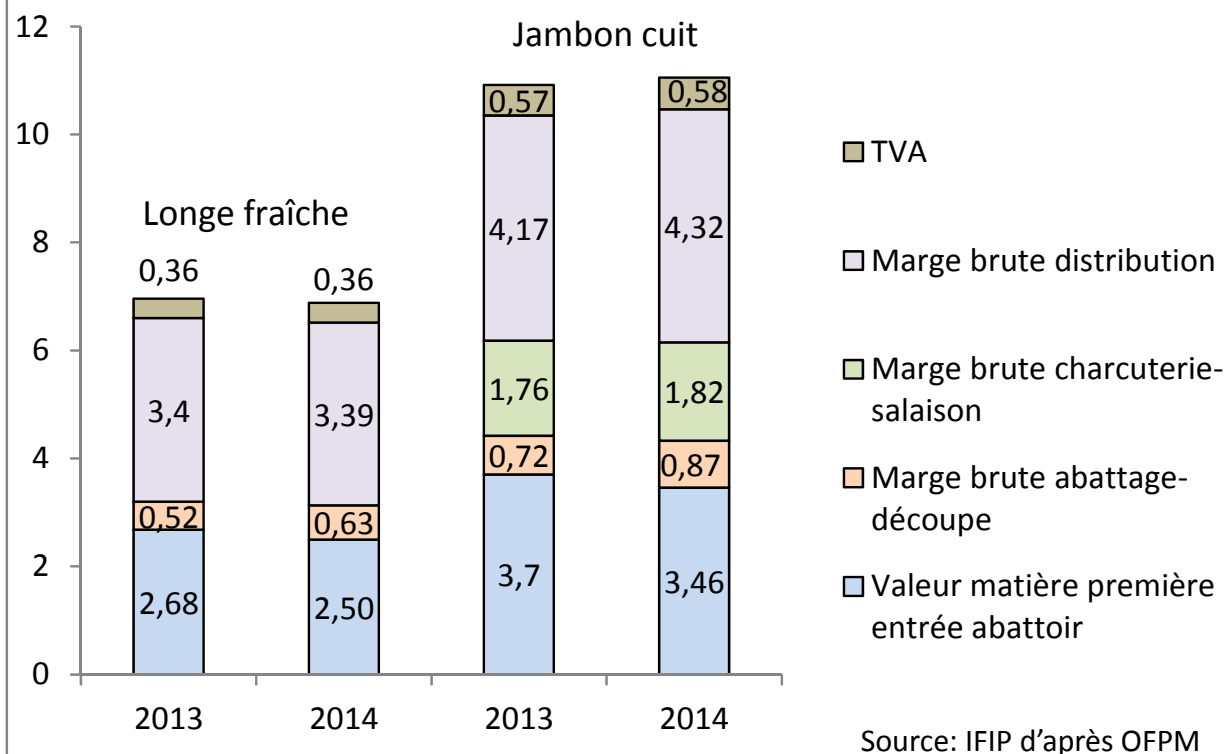
Marge brute élaboration- commercialisation du jambon cuit



- MB proche de 7 €/kg (65 à 70% du prix de vente au détail)
- Reflète toutes les étapes d'élaboration / transformation / vente au détail
- Relativement peu d'évolution: marché très concurrentiel
- Grande diversité de produits

Source: IFIP d'après Kantar Worldpanel - FranceAgriMer

Bilan: structure de la valeur en 2014



■ Part de la MP viande (y compris rendement)

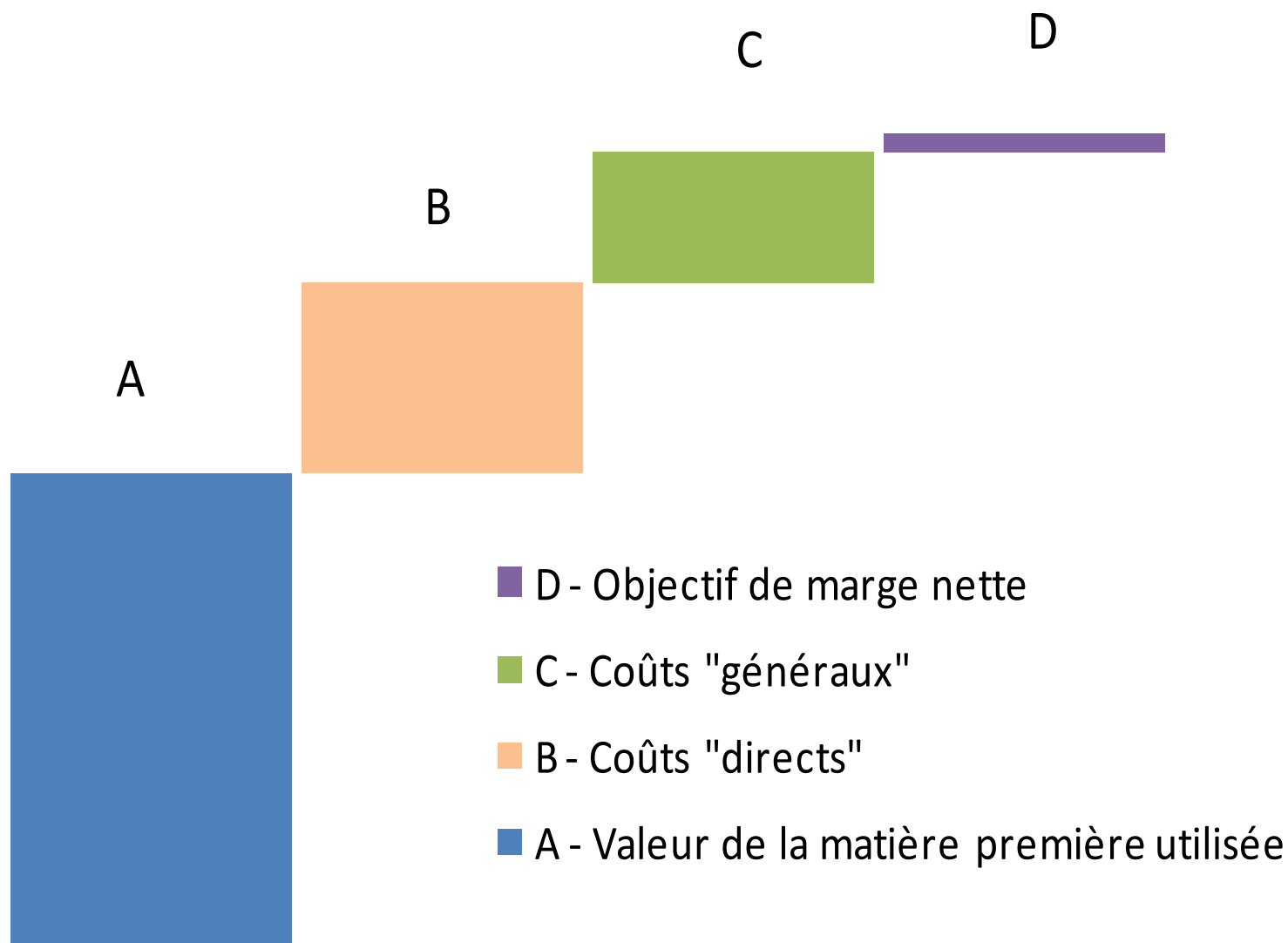
- 36% du prix de détail de la longe fraîche en 2014
- Contre 40% au début des années 2000

■ 31% du prix de détail du jambon cuit

■ Relativement stable

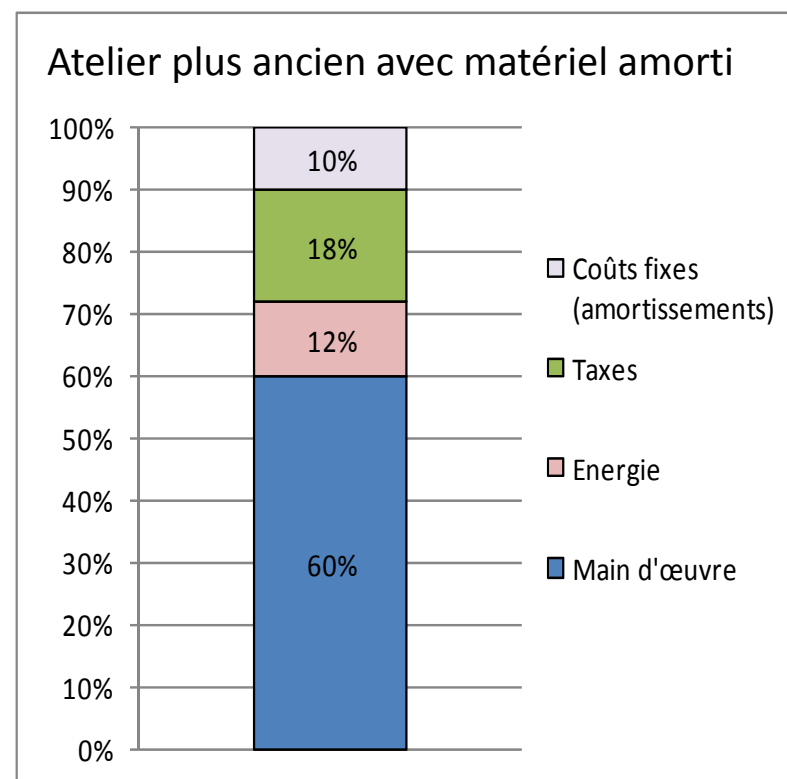
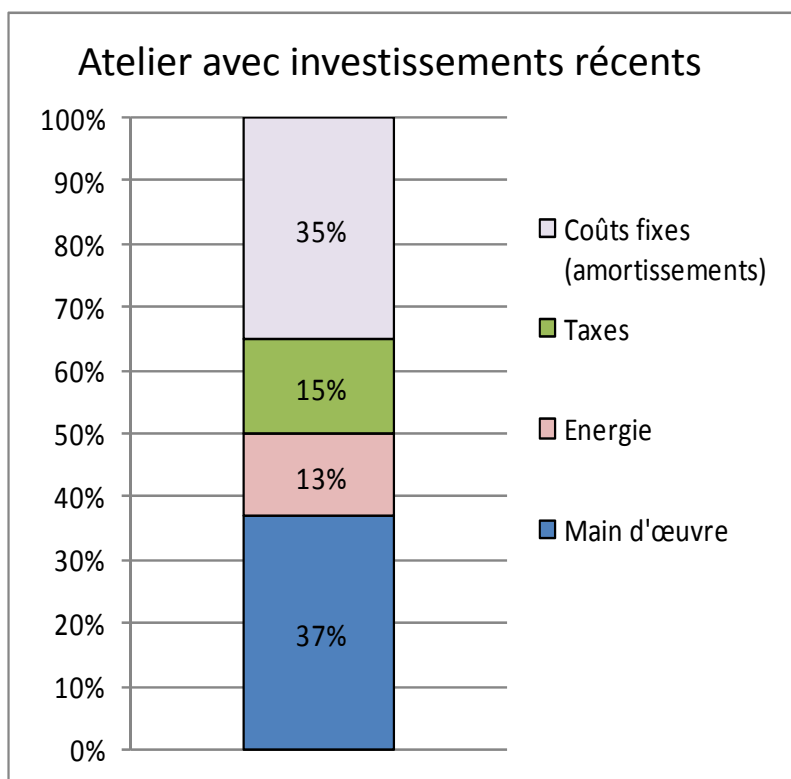
	Longe fraîche	Jambon cuit
Prix moyen d'achat en GMS (€/kg)	6,88	11,05
TVA	5,2%	5,2%
Marge brute distribution	49,3%	39,1%
Marge brute charcuterie-salaison	-	16,5%
Marge brute abattage-découpe primaire	9,2%	7,9%
Valeur matière première entrée abattoir	36,3%	31,3%

Source: IFIP d'après OFPM



Coûts « directs » d'abattage

- Structure des coûts variable selon les opérateurs (structure de l'outil, amortissements...)
- Coûts d'abattage: de l'ordre de 6 à 12 cts €/kg de carcasse



Coûts « directs » de découpe et d'élaboration de produits de porc frais



■ Coûts à l'échelle d'ateliers de profils différents

■ Grande variabilité selon le profil de l'activité

Profil de l'activité	Découpe primaire sans élaboration successive	Elaboration d'environ la moitié des pièces issues de la découpe primaire	Environ 70% des pièces sont vendues brutes et élaborées et 30% valorisées en produits finis, principalement frais
Main-d'œuvre	71%	72%	76%
Consommables	29%	13%	14%
Energie		7%	4%
Taxes, élimination coproduits		8%	6%
Estimation du coût	< 10 cts €/kg	25 à 30 cts €/kg	> 50 cts €/kg

Comptes sectoriels: industrie et grande distribution



■ Industrie

	Abattage-découpe		Charcuterie	
	2012	2013	2011	2012
Matière première	77,8%	78,2%	53,5%	56,2%
Frais de personnel	10,8%	10,9%	14,6%	15,0%
Autres charges, amortissements	12,3%	11,8%	29,8%	27,6%
Résultat courant avant impôt	-0,9%	-0,9%	2,1%	1,2%

Source: IFIP d'après OFPM (données FranceAgriMer, INSEE – enquête ESANE)

■ Grande distribution

	Boucherie		Charcuterie	
	2012	2013	2012	2013
CA du rayon	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
Achats de produits	74,8%	75,1%	65,8%	66,8%
Personnel du rayon	10,7%	10,9%	6,8%	6,7%
Autres charges	15,8%	16,0%	18,3%	17,8%
Résultat net avant impôt	-1,3%	-1,9%	9,1%	8,7%

Source: IFIP d'après enquêtes OFPM

- Suivi de la constitution de la valeur dans la filière
 - Disposer d'un suivi conjoncturel et structurel de l'évolution des différents maillons
 - Mieux comprendre la répercussion des variations des cours des matières premières agricoles

- Une diversité de produits et de situations
 - Types de marques, niveau de qualité...
 - Activité et fonctionnement des opérateurs

- Le fonctionnement de la filière évolue
 - Des produits de plus en plus élaborés (UVCI...)
 - De nouvelles charges (traçabilité, sécurité sanitaire...)
 - Relations entre opérateurs

- Voies d'améliorations
 - Suivi d'autres produits de porc
 - Stades d'observation / prix plus précis

Merci de votre attention



www.ifip.asso.fr