

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

## Suivi des prix et des marges, analyse des coûts

Vincent Legendre, Michel Rieu

IFIP – Institut du Porc, 34 boulevard de la gare, 31500 Toulouse (France)

[vincent.legendre@ifip.asso.fr](mailto:vincent.legendre@ifip.asso.fr)

Entre le porc sorti de l'élevage et le produit fini commercialisé en magasin, s'enchaînent différentes opérations et transactions qui conduisent à la fabrication et à la mise à disposition du produit auprès du consommateur final : abattage, découpe, élaboration / transformation puis commercialisation. A chaque étape correspondent des coûts qui contribuent, avec la marge nette des opérateurs, à créer la valeur des produits finis.

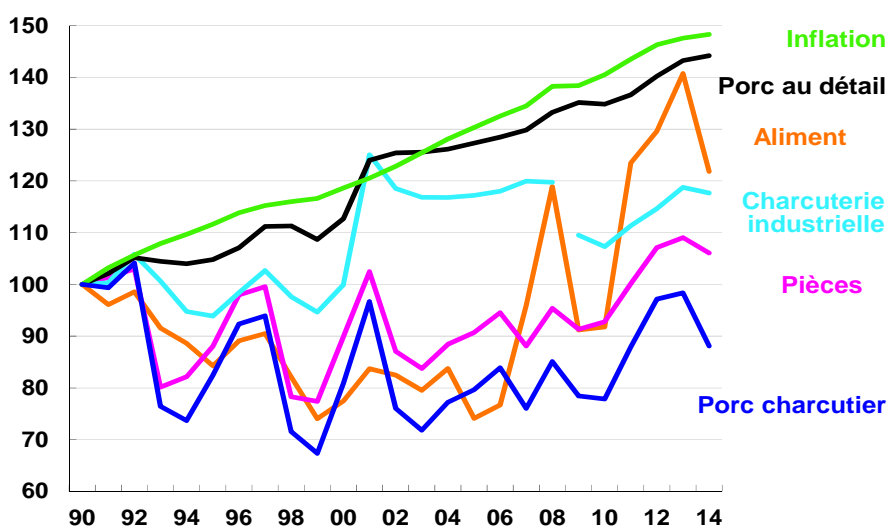
La question de la constitution de la valeur et de sa répartition entre les maillons suscite de nombreuses questions au sein de la filière porcine et fait l'objet de suivis réguliers. La « valeur » peut être reliée à la marge brute, à la valeur ajoutée ou au résultat net, permettant des investissements (matériel, innovation...). L'IFIP suit, depuis plusieurs années, l'évolution de marges brutes à différents stades de la filière. L'Observatoire des prix et des marges des produits alimentaires, instance mise en place fin 2008 sous tutelle ministérielle, produit également des indicateurs permettant de suivre le niveau et l'évolution des prix et des marges dans différentes filières agricoles, jusqu'à la commercialisation en grande distribution. L'IFIP contribue aux travaux de l'Observatoire sur le secteur porcin.

L'article propose une description de la constitution de la valeur dans le secteur porcin français, en analysant les marges brutes aux différents stades de l'aval de la filière. Les produits de porc frais issus de la longe et le jambon cuit sont pris en exemple. Une seconde partie aborde la question des coûts rémunérés par les marges brutes.

### 1. Préambule : des évolutions des prix diverses dans la filière porcine

Le graphique suivant représente l'évolution annuelle des prix de l'alimentation animale au commerce de détail des produits finis.

**Prix dans la filière porcine française (euros courants) – base 100 = 1990**



Source : IFIP d'après sources diverses

Entre 1990 et 2014, le prix du porc perçu par les éleveurs a reculé de près de 12%, mais il est soumis à de fortes variations. On peut distinguer plusieurs phases : une baisse dans les années 90, une stabilisation dans les années 2000 puis une remontée à partir de 2010. Le prix moyens des pièces après les étapes d'abattage et de découpe primaire suit une tendance proche de celle du prix du porc. Le prix de l'aliment est soumis depuis 2006 à une forte instabilité, avec deux périodes de fortes hausses en 2007-2008 et entre 2011 et 2013. Plus en aval, l'évolution des prix est beaucoup plus lissée, pour les produits de charcuteries et au détail. Entre 1990 et 2014, les produits finis de porc vendus aux consommateurs se sont renchérissés de 44%, contre +48% pour l'inflation générale de l'ensemble des biens et services.

L'analyse des marges brutes permet de mieux comprendre les différentes étapes de la création de valeur au long de la filière porcine.

## 2. Constitution et analyse des marges brutes

### 2.1. Calcul des marges brutes apparentes

Les prix aux différents stades de la filière permettent de construire des indicateurs de marge brute apparente (= prix de vente – valeur de la matière première nécessaire).

Cette marge brute sert à rémunérer, après paiement de la matière première 'viande', un ensemble de charges (travail, énergie, équipements, frais fixes, etc.), dont le prix évolue différemment de celui de la matière première. L'analyse de ces indicateurs ne permet donc pas de préjuger de l'évolution de la marge nette des opérateurs.

Les marges brutes apparentes ont été calculées aux stades suivants :

- A la sortie de l'élevage : marge sur coût alimentaire, soit la différence entre prix du porc payé à l'éleveur (€/kg) et coût de l'aliment pour produire 1 kg de porc, sur la référence d'un atelier naisseur-engraisseur. Les prix et les coûts sont issus des références technico-économiques suivies par l'IFIP.
- A l'issue de l'abattage et de la découpe primaire : différence entre prix moyen des quatre pièces brutes obtenues (longe, jambon, épaule, poitrine) et du prix du porc payé à l'éleveur. A partir de leurs cotations hebdomadaires au stade du commerce de gros sur le marché de Rungis, les prix des pièces sont synthétisés dans l'Indice du Marché de Rungis (IMR), qui reflète la valeur de la carcasse reconstituée après l'étape de la découpe primaire (avant élaboration des pièces).
- Au stade de détail, après transformation secondaire et vente au détail, sur des produits frais issus de la longe (côtes, rôtis, etc.) et transformés (jambon cuit) : différence entre prix de détail du produit fini et valeur de la matière première « viande » utilisée dans sa fabrication. La valeur de la matière première carnée a été calculée à partir du prix des pièces à Rungis, avec application d'un rendement technique d'élaboration. Les prix de détail sont issus du panel Kantar Worldpanel - FranceAgriMer.

Les marges brutes au stade du « détail » rémunèrent l'ensemble des charges relatives à l'élaboration du produit (de la pièce brute au produit fini), qu'elle soit réalisée par un industriel ou un distributeur, et à la commercialisation dans les différents circuits (sauf Restauration Hors Foyer).

Les indicateurs de marge brute calculés par l'IFIP permettent un suivi conjoncturel, mois après mois.

## 2.2. Compléments sur les rendements techniques d'élaboration

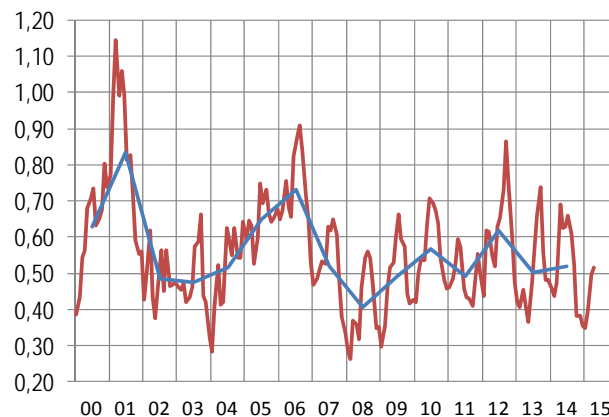
A l'issue de la découpe primaire, les pièces brutes subissent différentes étapes d'élaboration pour obtenir des produits finis, de porc frais ou de charcuterie. Les marges brutes calculées tiennent compte de ces rendements, anatomiques (élaboration des pièces : désossage, dégraissage, parage, etc.) et technologiques (cuisson, pertes lors du tranchage...). Le rendement total représente le rapport entre la masse de produit fini obtenu et celle de la pièce brute utilisée. On estime que 1 kg de longe brute fournit environ 850 grammes de produits finis de porc frais (principalement côtes et rôtis) et que 1 kg de jambon brut fournit environ 600 grammes de jambon cuit vendu au consommateur final.

## 2.3. Analyse des marges brutes aux différents stades

Au stade de **l'élevage**, la marge brute sur coût alimentaire varie fortement d'un mois à l'autre et d'une année à l'autre. Elle suit globalement depuis 2000 une tendance à la baisse. Depuis 2010, elle oscille entre 0,50 et 0,60 €/kg, atteignant 0,52 €/kg en 2014.

### ***Marge élevage sur coût alimentaire (atelier naisseur-engraisseur)***

En euros / kg de carcasse, en moyennes mensuelles et annuelles

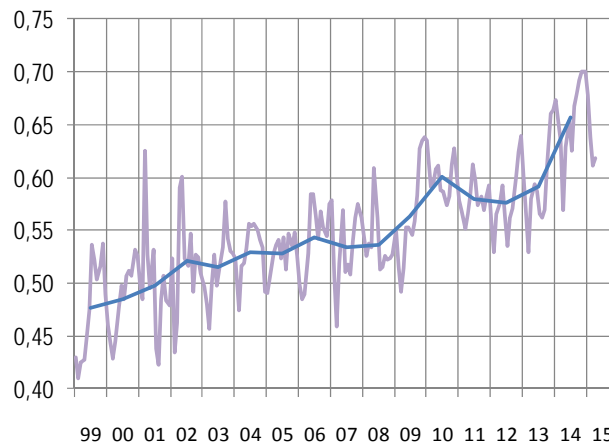


Source : calculs IFIP d'après GTE-TB

Comme au stade de l'élevage, la marge brute correspondant à **l'abattage et à la découpe primaire** est très variable d'un mois sur l'autre, mais contrairement à celle de l'élevage, elle évolue assez linéairement année après année. De 2010 à 2014, elle était proche de 0,60 €/kg. La progression en 2014 est liée à une baisse du prix du porc plus forte que celle des pièces.

### **Marge brute apparente « abattage-découpe »**

En euros/kg de carcasse, en moyennes mensuelles et annuelles



Source : IFIP d'après RNM

**Au stade de l'élaboration et du commerce de détail**, la marge brute sur les **produits de porc frais** (ensemble des morceaux issus de la longe) englobe l'ensemble des étapes d'élaboration et de conditionnement conduisant de la longe brute au produit fini ainsi que la mise à disposition du produit au consommateur final sur le lieu de vente.

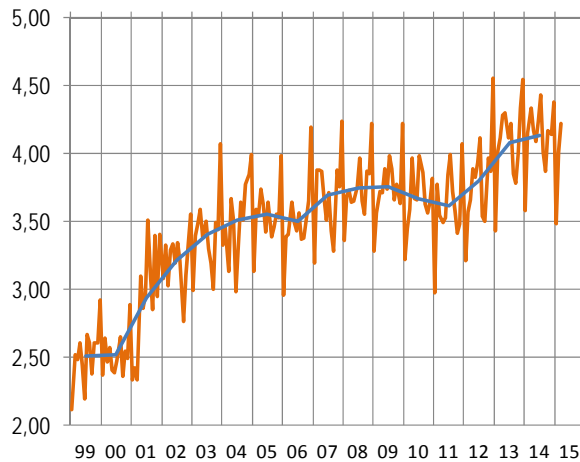
De par la nature des prix utilisés, cette marge brute reflète la situation où un distributeur achète une longe brute et l'élabore lui-même dans le laboratoire du point de vente. Or, l'élaboration des pièces est de plus en plus souvent réalisée par les industriels, les distributeurs recevant alors des longes très élaborées ou des produits finis déjà conditionnés (UVCI, Unités de Vente Conditionnées par des Industriels). La part des UVCI est estimée à 25% du marché du porc frais.

La marge brute a atteint plus de 4 €/kg en 2013 et en 2014, alors qu'elle était restée relativement stable depuis 2007. Elle est également soumise à des variations mensuelles très importantes. Parmi les produits, les marges brutes évoluent de manière très proche pour les côtes et les rôtis, principaux produits élaborés à base de longe.

Le prix du porc au détail a été marqué au début des années 2000, comme celui des autres viandes, par la répercussion des coûts liés à la seconde crise de l'ESB (équarrissage, investissements dans la traçabilité...) sur les marges brutes des opérateurs industriels et du commerce de détail.

### **Marge brute apparente « détail-pièce brute » : produits issus de la longe**

En euros/kg de produit fini



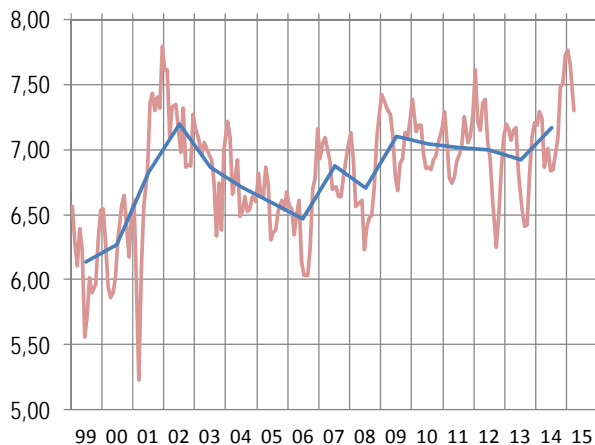
Source : IFIP d'après Kantar Worldpanel - FranceAgriMer

La marge brute englobant l'ensemble des étapes d'élaboration (depuis le jambon brut) et de commercialisation du **jambon cuit** a progressé en 2014, après plusieurs années de tendance à la baisse depuis 2009. Elle est supérieure à 7 €/kg, un niveau proche de celui atteint en 2002.

Cette marge brute reflète l'ensemble du jambon cuit, marché très concurrentiel constitué de types de marques (nationale, de distributeur, premier prix), de niveaux de gamme et de formes de commercialisation (libre-service, coupe) variés.

### **Marge brute apparente « détail-pièce brute » : jambon cuit**

En euros/kg de produit fini



Source : IFIP d'après Kantar Worldpanel - FranceAgriMer

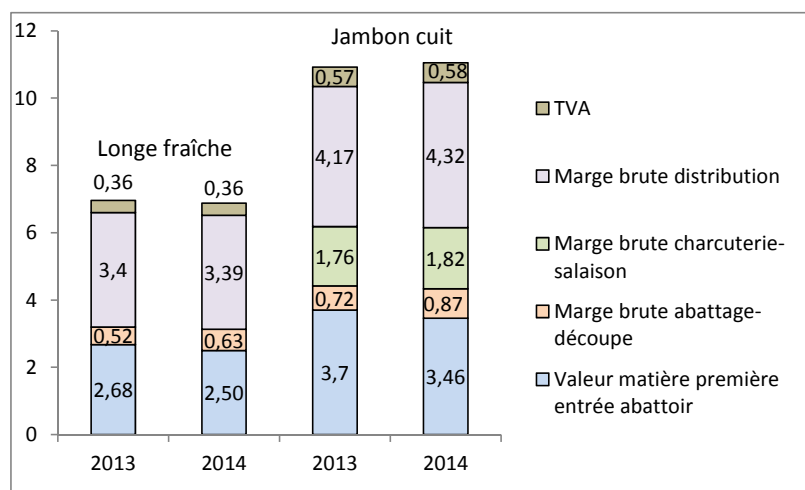
## 2.4. Bilan sur la répartition de la valeur en 2014

Sur la base de calculs similaires pour estimer les marges brutes, les données diffusées par l'Observatoire des prix et des marges permettent un bilan plus précis sur la constitution de la valeur jusqu'aux circuits de la grande distribution. Hors hard discount, les hypermarchés et

supermarchés totalisent environ 75% des achats de porc frais et de jambon destinés à la consommation à domicile. La valeur de la matière première « viande » nécessaire à l'élaboration de 1 kg de produits finis a été estimée en prenant en compte le rendement total permettant de passer de la pièce brute au produit fini. Des données plus précises sur le maillon charcuterie-salaison distinguent, pour le jambon cuit, la marge brute au stade de l'industrie de la transformation.

### **Evolution de la constitution du prix de détail des produits de longe et du jambon cuit**

En €/kg vendus au stade de la vente au détail (hypermarchés et supermarchés)



Source : IFIP d'après Observatoire des prix et des marges

La baisse du prix du porc de près de 8% entre 2013 et 2014 a provoqué un recul de la valeur de la matière première « viande » utilisée dans l'élaboration des produits de porc frais, passant de 2,68 à 2,50 €/kg. Elle représente 36% du prix de détail. Cette part atteignait environ 40% sur la moyenne de 2000 à 2005.

Pour le jambon cuit, la valeur de la matière première utilisée (prenant en compte les rendements matière permettant de passer de la pièce brute au produit fini) a également reculé. Elle totalise 31% du prix de détail, une part qui a relativement peu varié depuis 2000.

### **Répartition de la valeur par maillon en 2014**

	<b>Longe fraîche</b>	<b>Jambon cuit</b>
<i>Prix moyen d'achat en GMS (€/kg)</i>	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 Observatoire des prix et des marges

Sur les produits frais de longe, la marge brute de l'abattage-découpe représente 9% de la valeur en 2014. Celle de la distribution, contenant également l'étape d'élaboration de la longe, atteint 49%. Pour le jambon cuit, la marge brute de l'abattage-découpe atteint environ 8%, celle de la transformation 17% et celle de la distribution 39%.

### 3. Approche de la constitution de la valeur par les coûts

A chaque stade de la filière, la marge brute dégagée contribue à rémunérer des coûts liés à l'élaboration des produits. Les produits finis issus d'une carcasse de porc sont nombreux et supposent des méthodes de transformation très différentes (quantité de matière première nécessaire, processus d'élaboration...). En conséquence, le niveau de la marge brute et la structure des coûts supportés sont très divers selon les produits et les entreprises.

Pour une même catégorie d'opérateurs, le périmètre des opérations peut être très différent. Par exemple, à la sortie du maillon « abattage-découpe », le niveau d'élaboration d'une même pièce varie fortement, de la pièce brute au produit fini frais conditionné en barquette. A chaque maillon, les coûts supportés par les opérateurs outre l'achat de la matière première sont de deux ordres : des charges « directes » (ou « techniques »), directement liées à l'élaboration ou à la commercialisation du produit (main-d'œuvre, énergie, consommables) et des charges dites « générales », dépendant de l'entreprise dans sa globalité (frais de structures). L'observation précise des coûts liés à chaque étape se heurte à la diversité des raisonnements selon lesquels les entreprises pilotent leurs coûts. L'affectation des charges entre les différents produits et activités dépend des arbitrages qu'elles réalisent, en fonction de leurs caractéristiques, de la gamme de produits proposée, de leur stratégie industrielle et commerciale...

Il est donc complexe de distinguer précisément la nature et le niveau des coûts rémunérés par les marges brutes apparentes montrées dans la première partie de l'article.

Une appréciation des coûts directs a été conduite. A l'issue de chaque processus technique ou commercial, la valeur de la matière utilisée, quelle que soit sa forme (carcasse, pièce, produit fini) occupe une place importante relativement aux charges liées à ce processus. Les parts indicatives de la matière première et des charges directes dans la valeur du produit obtenu à l'issue des différentes étapes d'élaboration des produits finis sont synthétisées dans le tableau ci-dessous.

**Parts de la matière première et des autres charges à l'aval de la filière porcine française<sup>1</sup>  
(hors résultat net)**

Etape	MP viande « entrée »	Produit « sortie »	Part MP (%)	Part AC (%)
Abattage <sup>2</sup>	Porc vif	Carcasse	90-95	5-10
Découpe primaire <sup>2</sup>	Carcasse	Pièces brutes	85-95	5-15
Elaboration jambon <sup>2</sup>	Jambon brut	Jambon 5D	85-90	10-15
Fabrication jambon cuit <sup>2</sup>	Jambon 5D	JC tranché	60-70	30-40
Vente détail porc frais <sup>3</sup>	Pièces / UVCI	Côtes, rôtis...	60-75	25-40
Vente détail jambon cuit <sup>3</sup>	Jambon cuit	Jambon cuit libre-service	70-75	25-30
Vente détail jambon cuit <sup>3</sup>	Jambon cuit	Jambon cuit coupe	50-55	45-50

1. MP : matière première ; AC : autres charges ; UVCI : Unités de Vente Consommateur Industrielles (par opposition aux produits conditionnés en magasin), 5D : désossé, découenné, dégraissé, dénervé, démonté. 2. Charges « directes » uniquement. 3. Charges « directes » et « générales »

Source : estimations IFIP

A l'abattage, les coûts « techniques » ne représentent que 5 à 10% de la valeur de la carcasse obtenue, la matière première 90 à 95%. Au stade du détail, la matière achetée par un distributeur totalise 60 à 75% de la valeur du produit fini vendu au détail pour le porc frais, de 50 à 70% pour le jambon cuit, selon la présentation (libre-service ou coupe).

#### 4. Analyse des comptes sectoriels

L'analyse des comptes sectoriels fournit une approche plus large des coûts rémunérés aux différents stades de la filière. L'Observatoire des prix et des marges compile des éléments comptables à l'échelle des maillons dans leur globalité (abatteurs-découpeurs, salaisoniers, distributeurs). Ces données permettent d'apprécier les coûts dans leur ensemble (charges directes et générales). La valeur de la matière première au stade de l'abattage-découpe totalise environ 78% de la valeur des produits qui en sortent. Les frais de personnel représentent 11%, pour un résultat courant avant impôt négatif en 2012 comme en 2013 (-0,9%).

##### *Structure des coûts dans l'abattage-découpe de viande porcine (2013)*

	2012	2013
Matière première	77,8%	78,2%
Frais de personnel	10,8%	10,9%
Autres charges, amortissements	12,3%	11,8%
Résultat courant avant impôt	-0,9%	-0,9%

Source : IFIP d'après Observatoire des prix et des marges (données FranceAgriMer)

Au stade de la charcuterie-salaison, les achats de matière première atteignent 56% du chiffre d'affaires. Le résultat courant avant impôt a chuté entre 2011 et 2012, atteignant 1,2%.

##### *Structure des coûts du secteur de la charcuterie*

	2011	2012
Matière première, autres appro.	53,5%	56,2%
Frais de personnel	14,6%	15,0%
Autres charges, amortissements	29,8%	27,6%
Résultat courant avant impôt	2,1%	1,2%

Source : IFIP d'après Observatoire des prix et des marges (données INSEE, enquête ESANE)

L'Observatoire des prix et des marges réalise des enquêtes annuelles auprès des principales enseignes de distribution pour disposer de données sur les comptes de résultat des rayons. La situation apparaît très différente entre les rayons boucherie et charcuterie. Les achats de viande totalisent environ 75% du CA du rayon boucherie, les frais de personnel 11%. Les « autres charges » comportent également la contribution du rayon aux frais généraux du magasin. Le résultat net avant impôt est négatif (-1,9% en 2013). Pour le rayon charcuterie, le résultat net avant impôt est bien supérieur, proche de 9%.



### **Comptes de la grande distribution (hypermarchés / supermarchés)**

	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 <b>avant impôt</b>	-1,3%	-1,9%	9,1%	8,7%

Source : IFIP d'après Observatoire des prix et des marges

## **5. Bilan**

L'analyse de la constitution de la valeur dans la filière est complexe et fait appel à différentes approches : suivi des marges brutes, estimation des coûts, analyse de données sectorielles... La diversité des situations rencontrées dans la filière porcine nécessite une certaine prudence dans l'utilisation des résultats.

La situation économique de la filière, en particulier de l'élevage et des maillons industriels, apparaît très difficile ces dernières années. Dans ce contexte, l'existence de l'Observatoire des prix et des marges, sous tutelle ministérielle, permet de rassembler les différentes familles professionnelles du secteur autour de données économiques qui font l'objet d'un consensus. Un rapport est publié tous les ans, à destination du Parlement.

Le suivi de la valeur au long de la filière est indispensable pour comprendre comment se transmettent les variations de prix entre l'élevage et les circuits de commercialisation des produits finis.

## **6. Bibliographie**

- IFIP Pôle Economie, 2015. Prix et marges dans la filière porcine française en 2014, note de synthèse, 7 p.
- Legendre V. et al., 2014. Evolution comparée des prix dans la filière porcine française. 46èmes JRP, pp. 251-252.
- Legendre V. et Roussillon M., 2013. Coût de la main-d'œuvre de la sortie de l'élevage à la commercialisation des produits finis de porc : impact sur la compétitivité et l'organisation des filières. 45èmes JRP, pp. 7-13.
- Mainsant P., 2003. Résultats actualisés du modèle d'estimation des marges brutes en porc, de la sortie d'élevage à la consommation, 35èmes JRP, pp. 223-228.
- Observatoire de la formation des prix et des marges des filières alimentaires, 2015. Rapport au parlement, édition avril 2015, 317 p.