

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Sommaire (les pages sont accessibles par l'onglet signet)

Définitions page 2

Les circuits page 4

Les données de prix utilisées : données de base page 5

Prix “nets”, “2 fois nets” et “3 fois nets” page 6

Les données de prix utilisées : retraitements page 7

Limites d'interprétation des résultats page 8

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Définitions

Prix au stade production

- prix perçu par le producteur agricole : s'applique au kg de carcasse ;
- acheteur : entreprise d'abattage-découpe.

Prix au stade abattage-découpe (1^{ère} transformation)

- prix perçu par l'industriel de la 1^{ère} transformation réalisant l'abattage des animaux et la découpe des carcasses en pièces (longe, jambon, etc.) destinées d'une part à la confection de morceaux de porc frais au détail (côtes, rôti...) et d'autre part à la 2^e transformation (fabrication de jambon cuits ou secs, charcuterie...), des prix différents au kg s'appliquent aux différentes pièces.
- acheteur :
 - détaillant : artisan boucher, GMS à activité de boucherie (porc frais) ;
 - industriel ou artisan de la charcuterie-salaison (2^{ème} transformation).

Prix au stade charcuterie-salaison (2^e transformation)

- prix perçu par l'industriel de la 2^e transformation réalisant la transformation de la pièce de découpe (jambon frais) en jambon cuit et autres produits cuits ou de salaison.
- acheteur :
 - détaillant : GMS (jambon en libre-service ou à la coupe).

Prix au stade détail

- prix perçu par le détaillant et payé par le consommateur : s'applique au kg de morceau jambon blanc, à la coupe ou en libre-service, pour l'estimation de marge brut du stade détail, ce prix est considéré hors TVA.

Marge brute à un stade donné

C'est la différence entre le prix observé à un stade de la transformation ou de la commercialisation du produit et le prix observé au stade précédent, ou entre le prix de vente et le prix d'achat, calculée sur un kg de produit homogène aux deux stades.

C'est donc la contribution d'un stade de la transformation ou de la commercialisation du produit à la formation de la valeur du produit final mis à disposition du consommateur.

La dénomination de "marge", consacrée par l'usage, peut prêter à confusion : la marge brute, ainsi définie, n'est qu'un résultat économique intermédiaire grevé par les autres charges que l'achat du produit et non un résultat net.

La marge s'exprime par kg de produit.

La carcasse de porc contenant différentes parties donnant lieu à des valorisations différentes, le prix du kg de carcasse ne peut pas être comparé tel quel au prix des pièces issues de la 1^{ère} transformation (voir fiche *Retraitements*).

Filière Porc Jambon

Pour calculer les marges brutes aux différents stades, les prix sont corrigés comme suit :

- au détail : la TVA est retirée du prix au détail ;
- dans l'industrie : il est tenu compte, le cas échéant, des frais de livraison facturés au client et des rabais qui lui sont consentis.

Marge nette

Ainsi définie, la marge brute à un stade donné de la filière peut être analysée comme une ressource devant couvrir les charges directement liées au produit (autres que l'achat de produit au stade précédent, déjà déduit dans la marge brute) telles que peut les identifier la comptabilité analytique de l'entreprise : frais de main-d'œuvre spécifique, frais de stockage spécifique, emballages, etc.

Le solde entre la marge brute et ces charges directes constitue la " marge nette ", ressource devant couvrir les charges que l'analyse n'a pu affecter au produit.

Le résultat net comptable

Le résultat net comptable se mesure au niveau de l'entreprise, et non pas d'un seul de ses produits particulier (à la différence des marges), c'est le solde qui s'établit entre l'ensemble des produits comptables (production vendue et stockée, subventions, produits financiers...) et des charges (achats de matière première et approvisionnement, frais de personnel, frais financiers, amortissements...) de l'entreprise.

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Les circuits

Les porcs produits par les éleveurs sont abattus et débités en pièces (longe, jambon, bardière, etc.) par les ateliers d'abattage-découpe (1^{ère} transformation).

Ces pièces ont selon leur nature deux types de destination :

- certaines, comme les longues, sont livrées aux détaillants, qui les débitent en morceaux (côtes, rôti-filet) vendus aux consommateurs ;
- d'autres, comme le jambon, sont livrés à la 2^e transformation (charcuterie-salaison).

Les données sur le JAMBON disponibles actuellement pour l'Observatoire portent sur le type de circuit suivant :

Stade	PRODUCTION (élevage)	ABATTAGE-DÉCOUPE	CHARCUTERIE- SALAIISON	DÉTAIL Grandes et moyennes surfaces (GMS)
Produits achetés		Carcasse		
Transformation		Carcasse → pièces (dont jambon)	Jambon (pièce de découpe) → jambon cuit (blanc)	Jambon cuit (blanc)
Produits vendus	Carcasse	Pièces de découpe	Jambons cuits (blancs)	Jambon cuit (blanc), à la coupe ou en libre service (LS)
Prix perçus	Prix au kg de carcasse	Différents prix au kg pour les différentes pièces	Prix au kg de jambon cuit	Différents prix au kg selon coupe ou LS

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Les données de prix utilisées : données de base

Au stade production¹ (prix au kg de carcasse rémunérant l'éleveur), la référence de prix retenue par l'Observatoire est la cotation nationale du porc, portant sur le porc charcutier classe E (carcasse à au moins 56 % de taux de viande maigre et d'un poids compris entre 60 et 120 kg).

La majorité de la production nationale relève de cette catégorie de porc.

L'information de prix est recueillie chaque semaine par enquête réalisée par les centres du Service des nouvelles des marchés (SNM) de différents bassins de production auprès d'un panel d'abattoirs traitant environ 60 % de la production nationale.

Au stade abattage-découpe (prix au kg des différentes pièces de découpe du porc), la référence de prix retenue provisoirement par l'Observatoire est la cotation officielle des pièces de découpe du porc vendues sur le marché d'intérêt national de Rungis. L'information est recueillie tous les jours par le centre du Service des nouvelles des marchés de Rungis, par enquête auprès des opérateurs et exploitation des listings de vente, elle porte sur des produits (pièce) précisément définis, principalement d'origine française.

Une faible part (moins de 10% ?) de la production nationale de pièces de découpe de porc est réalisée à Rungis.

Toutefois, cette cotation servant de référence à des transactions réalisées hors de ce marché et les quelques éléments actuellement disponibles sur les prix des pièces de découpe issues d'autres sites montrent des niveaux très proches et des évolutions quasi-identiques.

Pour améliorer la fiabilité des données de prix à ce stade de la filière, il est prévu d'intégrer dès que possible des données de prix issues d'un panel national d'entreprises d'abattage-découpe.

Au stade charcuterie-salaison

On ne dispose que de données annuelles : valeur moyenne au kg des jambons et épaules cuites et autres produits cuits déclarée par les entreprises pour l'*Enquête annuelle de branche* de la Statistique publique.

Ces valeurs résultent de déclarations de chiffres d'affaires qui peuvent être fondées sur des prix dits nets ou 2 fois nets ou 3 fois nets (cf. page suivante).

Ce stade est donc couvert de façon approximative (les valeurs portent sur un agrégat de produits et non sur le seul jambon cuit, les prix ne sont probablement pas homogènes) et avec une fréquence plus faible que les autres stades.

Toutefois, l'Insee, avec la collaboration des entreprises concernées, va entreprendre une adaptation du dispositif d'enquête pour les indices de prix de la production industrielle qui permettra, début 2010, de prix moyens mensuels en niveau pour des produits bien définis de la charcuterie-salaison.

Au stade du détail (prix au kg de jambon cuit blanc en libre-service et à la coupe, prix moyen des deux présentations), les références de prix retenues ne sont pas les prix affichés en rayon mais des prix d'achat moyens pondérés calculés à partir des données d'achat en valeur et en quantités fournies à la société TNS par un panel de 12 000 ménages (en 2008).

Les prix d'achat moyens pondérés intègrent mieux l'effet des promotions sur l'achat par les consommateurs (et donc la vente par les GMS) de produits particulièrement sujets à de telles offres.

À noter qu'un prix moyen du jambon pour les deux présentations (coupe et LS) est calculé à partir des valeurs et quantités achetées. Sur la période considérée, la part du libre-service augmente aux dépens la coupe : de ce fait, une partie de l'évolution du prix de l'agrégat "coupe + libre-service" est uniquement liée à l'évolution de la composition de cet agrégat.

À noter qu'un prix de la longe au détail de porc est calculé à partir des prix des valeurs et quantités achetées en côtes et en rôti.

Ces données de base sont retraitées pour pouvoir valablement comparer les prix d'un stade à l'autre (cf. fiche : *Les données utilisées : retraitement des prix*).

¹ Sous-entendu, production *agricole*.

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Prix “nets”, “2 fois nets” et “3 fois nets”

Prix net	Prix unitaire “acquis » dans les “conditions générales de vente” ou les “conditions particulières de ventes”, <u>sans prise en compte des remises conditionnelles</u> .
Prix 2 fois net	Du prix précédent sont déduits les remises, rabais et ristournes <u>conditionnels</u> (aux quantités vendues). Certains, dits “remises de fin d’année”, sont constatés en début d’année n+1. Cette notion de prix est homogène au chiffre d’affaires du fournisseur.
Prix 3 fois net	Ce dernier prix, de nature analytique et non pas comptable, intègre la “coopération commerciale”, enregistrée en production vendue de services par les commerçants et en charges par les fournisseurs.

Pour plus d’informations sur ces notions :
www.minefe.gouv.fr/recherche/lance_recherche.php?mot=LME&search_go=ok

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Les données de prix utilisées : retraitements

Afin de pouvoir valablement comparer les prix à différents stades, et notamment calculer leur différence pour estimer les marges brutes aux différents stades, le produit auquel s'appliquent ces prix doit être homogène tout au long du circuit. On procède donc sur chaque type de prix aux retraitements suivants permettant de réaliser les comparaisons de prix sur un même produit à tous les stades, le kg de jambon :

Au stade production², on calcule comme suit la valeur du kg de jambon incluse dans la valeur de la carcasse

$$\text{prix du kg de jambon au stade production} = \text{prix du kg de jambon au stade découpe (1)} \times \frac{\text{valeur de vente de la carcasse (2)}}{\text{valeur de vente de l'ensemble des pièces de découpe (3)}}$$

Avec :

(1) cotation du jambon (sans mouille) à Rungis

(2) poids moyen carcasse x cotation porc classe E

(3) somme des cotations à Rungis des différentes pièces pondérées par leur proportion dans le poids total des pièces issues de la découpe de la carcasse

Au stade abattage-découpe, on corrige le prix du jambon sans mouille issu de la cotation à Rungis en rajoutant les frais de livraison facturés par l'industriel.

Ces correctifs ont été estimés par des montants forfaitaires validés par un groupe de travail de l'Observatoire. NB : il n'a pas été tenu compte de la taxe d'abattage prévue par l'article 1609 septvicies du code général des impôts (0,0085 €/kg de viande avec os).

Au stade charcuterie-salaison, la donnée utilisée (valeur unitaire moyenne annuelle des jambons cuits, épaules cuites et autres produits cuits) peut provenir de prix appréciés à des niveaux différents selon les entreprises déclarantes et/ou les années d'enquête : prix nets, 2 fois nets ou 3 fois nets selon les entreprises (cf. page précédente). Du fait de cette imprécision, aucun retraitement n'a été apporté à ces données.

Au stade du détail : les prix au détail sont corrigés en déduisant la TVA (qui n'est évidemment pas un élément la marge brute).

² Sous-entendu, production *agricole*.

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Limites d'interprétation des résultats

Les références de prix disponibles ne sont pas complètement adaptées...

Au stade production, la référence retenue (prix du kg de carcasse de classe E) est susceptible d'être légèrement supérieure aux prix effectivement perçus en moyenne par les éleveurs.

L'observation des prix sur plusieurs années porte sur des produits qui se sont modifiés. La nature des porcs charcutiers mis sur le marché a évolué (augmentation du taux de viande maigre) ; aussi, la cotation classe E ne prenant que les porcs ayant un taux de muscle supérieur ou égal à 56 % en a pris en compte une fraction plus importante au fil du temps. L'évolution de la cotation en classe E intègre ainsi un effet qualité qui n'est peut-être pas général.

Au stade abattage-découpe, la référence retenue (cotations de Rungis) porte sur une faible part de la production nationale de pièces de découpe de porc et majore sensiblement les prix effectivement perçus en moyenne par les entreprises. En outre, cette référence, – la seule actuellement à disposition de l'Observatoire à ce stade –, porte sur des pièces, et non sur des morceaux de consommation (côtes, rôtis), ce qui ne permet pas d'aborder le type de circuit dans lequel les entreprises d'abattage-découpe élaborent pour les GMS des morceaux prêts à être mis en rayon.

L'information sur les prix à ce stade de l'industrie sera améliorée lorsque les données issues d'un panel national d'entreprises, en cours de constitution, pourront être intégrées.

Au stade charcuterie-salaison, on ne dispose que de données annuelles, portant sur un agrégat de produits qui ne se limite pas au seul jambon cuit, résultant à partir de déclarations de chiffres d'affaires appréciées à des niveaux probablement non homogènes (prix nets, deux fois nets ou trois fois nets selon les déclarants).

L'information sur les prix à ce stade de l'industrie sera améliorée à partir de 2010 lorsque l'Insee aura adapté son dispositif de calcul des indices des prix de la production industrielle et pourra fournir des prix moyens mensuels en niveau pour des produits bien définis de la charcuterie-salaison.

Au stade détail : au cours de ces dernières années la dimension et la composition des panels ont évolué, ainsi que les caractéristiques des produits. La part du jambon en libre-service a augmenté aux dépens de la coupe dans les volumes des ventes de jambon en GMS : l'évolution du prix de l'agrégat "jambon blanc coupe et libre-service" résulte en partie de ce changement de proportions.

Les produits dont les prix sont relevés à un stade donné ne proviennent pas tous du stade précédent...

Au stade aval, certains produits peuvent provenir d'autre pays de l'Union européenne, tandis que notre référence au stade production agricole porte sur la production française.

Environ 25 % du volume de pièces traitées par l'industrie de la charcuterie-salaison est importé (d'après l'IFIP).

Au stade détail, les observations portent sur les prix en GMS. Bien que dominante, cette forme d'approvisionnement du consommateur n'est pas la seule, elle coexiste avec les charcutiers-détaillants traditionnels, la restauration hors foyer et d'autres formes de distribution non prise en compte (petites supérettes, hard-discount...). Or, en amont, les prix relevés portent sur des produits qui peuvent avoir diverses destinations.

Attention à la précision illusoire...

Toute moyenne calculée sur un échantillon ou panel, et non sur des données exhaustives, ne cerne la "vraie" valeur qu'avec une certaine marge d'erreur. C'est donc le cas des références de prix utilisées ici ; il faut donc être prudent dans l'interprétation de faibles variations de prix ou de différences de prix entre stades qui, étant susceptibles de se situer dans cette marge d'erreur, ne peuvent pas être interprétées...