



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Observatoire des prix et des marges

Filière Porc

Porc frais

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

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

Définitions page 2

Les circuits page 4

Les données de prix utilisées : données de base page 5

Les données de prix utilisées : retraitements page 6

Limites d'interprétation des résultats page 7

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

- 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^e transformation : cf. fiches *Jambon*).

Prix au stade détail

- prix perçu par le détaillant : s'applique au kg de morceau de porc frais (côtes, rôti).

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*).

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

- au détail : la TVA est retirée du prix au détail ;
- au détail lorsqu'il y a activité de boucherie (coupe de la longe en côtes et rôti) : cette activité induisant des pertes de produit du fait d'un certain rendement matière, le prix au détail utilisé pour le calcul de la marge est diminué de ces pertes ;
- dans l'industrie : il est tenu compte, le cas échéant, des rendements matière, des frais de livraison facturés au client et des rabais qui lui sont consentis.

Filière Porc

Porc frais

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.

À noter qu'au stade détail, la marge nette s'apprécie plutôt au niveau d'un "rayon" (boucherie, par exemple) qu'au niveau d'un produit.

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 jambons, font l'objet d'une 2^e transformation (en jambon cuit, notamment) dans les entreprises de la charcuterie-salaison ;
- d'autres, comme la longe sont :
 - soit livrées aux détaillants, qui les débitent en morceaux (côtes, rôti-filet) vendus aux consommateurs, ces détaillants ont une activité de boucherie (artisans-bouchers, une partie des grandes surfaces), 70 % à 75 % des ventes de porc frais des enseignes relève de ce circuit (d'après l'IFIP) ;
 - soit débités en morceaux (côtes, rôti-filet) par les ateliers d'abattage-découpe, qui livrent alors aux détaillants (certaines grandes surfaces) des produits prêts à être vendus aux consommateurs, 25 % à 30 % des ventes de porc frais des enseignes relèvent de ce circuit (d'après l'IFIP).

Les produits de la longe (essentiellement côtes et rôti) représentent près de 90 % de la viande de porc frais achetée dans la grande distribution (d'après TNS).

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

Stade	PRODUCTION (élevage)	ABATTAGE-DÉCOUPE	DÉTAIL Grandes et moyennes surfaces (GMS)
Produits achetés		Carcasse	Pièce de découpe : longe
Transformation		Carcasse → pièces	Longe → morceaux (rôti, côtes)
Produits vendus	Carcasse	Pièces de découpe	Morceaux (rôti, côtes)
Prix perçus	Prix au kg de carcasse	Différents prix au kg pour les différentes pièces	Différents prix au kg pour les différents morceaux

Faute de données disponibles actuellement, l'autre type de circuit du porc frais, ci-dessus, n'est pas encore couvert par l'Observatoire des prix et des marges.

Stade	PRODUCTION (élevage)	ABATTAGE-DÉCOUPE	DÉTAIL (GMS)
Produits achetés		Carcasse	Morceaux (rôti, côtes)
Transformation		Carcasse → pièces → morceaux	néant
Produit vendu	Carcasse	Pièces de découpe	Morceaux (rôti, côtes)
Prix perçus	Prix au kg de carcasse	Différents prix au kg pour les différents morceaux	Différents prix au kg pour les différents morceaux

Dans les deux, au stade détail en GMS, les données de l'Observatoire portent sur la viande en libre-service (LS), la vente de viande fraîche à la coupe est en diminution, surtout dans les hypermarchés.

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 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.

À noter que le type de circuit du porc frais examiné ici est donc celui dans lequel les entreprises d'abattage-découpe fournissent les détaillants en longe que ces derniers doivent débiter en morceaux (côtes, rôtis) dans leurs ateliers de boucherie.

Faute de disposer de données adéquates, n'est pas examiné le type de circuit du porc frais dans lequel les entreprises d'abattage-découpe fournissent les détaillants en morceaux (côtes, rôtis) prêts à être mis en rayon (cf. fiche *Les circuits*), type de circuit concernant un nombre croissant de magasins GMS.

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 du détail (prix au kg de rôti de porc dans le filet, prix au kg de côte de porc), 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 (côtes de porc en gros conditionnement, par exemple).

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

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 longe :

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

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

Avec :

(1) cotation de la longe 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 de la longe issu de la cotation à Rungis en rajoutant les frais de livraison facturés par l'industriel au détaillant et en déduisant les ristournes consenties.

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 du détail : les prix au détail sont corrigés en déduisant la TVA (qui n'est évidemment pas un élément la marge brute) et, s'agissant du type de circuit dans lequel le détaillant a une activité de boucher (transformation de la longe en rôti et côtes), on tient compte des pertes liées au rendement de l'opération (ce correctif a été estimé par des taux forfaitaires validés par un groupe de travail de l'Observatoire).

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 objets 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 intégré une fraction plus importante au fil du temps.

Au stade abattage-découpe, la référence retenue (cotations de Rungis) 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.

Au stade détail : au cours de ces dernières années la dimension et la composition des panels ont évolué, ainsi que les caractéristiques des morceaux (côte, rôti) : les côtes de porc vendues aujourd'hui en GMS sont raccourcies, c'est-à-dire vendues avec moins d'os par rapport à la découpe d'il y a dix ans. Au détail également, l'observation des prix sur plusieurs années porte sur des objets qui se sont modifiés... dès lors, les évolutions de prix observées peuvent résulter non pas uniquement de variations de prix toutes choses égales par ailleurs (même produit vendu plus ou moins cher), mais intégrer ce qu'on appelle des "effets qualité".

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

Au stade détail, on observe des prix de viandes de porc dont certaines peuvent provenir d'autre pays de l'Union européenne, tandis que notre référence au stade production porte sur la production française et que les cotations de Rungis (pour le stade abattage-découpe) peuvent intégrer une partie de pièces de diverses origines.

Toujours 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 bouchers-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 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.