

Comité PORCINS

Expérimentation de calcul d'évolution d'un indice de coût d'achat des pièces pour la charcuterie –
Derniers résultats.

30 mai 2013 — FranceAgriMer
L'Arboreal



- Suite aux réunions sous l'égide de la DIAA des GT sur la compétitivité de la filière porcine du 21/11 et 09/12/2012 et dans la suite des travaux de l'OfPM, lancement d'une expérience de calcul de l'évolution d'un indice de coût d'achat des pièces de découpe de porc pour la charcuterie.
- Contexte : flambée des prix des pièces, négociations commerciales avec la distribution.
- Présentation en GT du DIAA des premiers résultats de l'expérimentation le 9 janvier et le 20 février 2013.

Méthodologie

- Elaboration par la FICT d'une grille des pièces concernées par le projet, faisant référence au CC Inaporc.
- Sur la base de cette grille, la FICT a demandé aux entreprises volontaires parmi ses adhérents de communiquer pour chaque pièce pour laquelle elle a réalisé des achats les informations suivantes :
 - quantités achetées (tonnes)
 - valeurs des achats (k€)

Les indices présentés ci-après sont calculés à partir des données reçues pour les mois de **janvier 2011 (retenu comme base 100)**, et ensuite de septembre 2012 à avril 2013.

Méthodologie

Le recueil et le traitement par FranceAgriMer, dans les conditions de confidentialité nécessaires, de ces informations va permettre de calculer un indice du prix de chaque pièce et d'en apprécier l'évolution de septembre 2012 à avril 2013 par rapport à la base 100 de janvier 2011.

La participation des entreprises : 53 entreprises ont répondu de janvier à mars 2013, 46 pour avril 2013. Certaines pour compte de plusieurs établissements ou filiales, ont fait parvenir un questionnaire traité par FAM (parmi 60 à 80 adhérents les plus importants sélectionnés par la FICT selon les familles de produits).

Il s'agit d'entreprises de toutes tailles.

Quelques points à noter

Représentativité des entreprises

- les quelques 50 répondants réguliers représentent plus de 80% en tonnages des fabrications des grandes familles de produits finis de charcuterie (d'après enquête SSP 2011).
- Les entreprises dont les approvisionnements en pièces font l'objet de *cessions internes* ne sont pas prises en compte dans les calculs de ces indices, ces prix de cession internes n'étant pas des prix de marchés.
- Les répondants sont également représentatifs en ce qui concerne les volumes de pièces mis en œuvre (en moyenne 30 000 tonnes par mois, soit 360 000 t/an pour les 10 pièces dont l'indice de coût est calculé).
- Il manque la période allant de février 2011 à août 2012 pour mieux apprécier les évolutions intermédiaires.

La grille de saisie

	Janvier 2011		Septembre 2012		Octobre 2012		Novembre 2012	
	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)
Pièces de découpe de porc								
1 - Carré bacon (Code 216)								
2 - Poitrine lardon n°1 (Code 417)								
2 bis - Poitrine cutter de coche 80/20								
3 - EpauLe 4D (Code 134)								
4 - Gras dur (Code 340)								
5 - Gorge découennée (Code 171)								
6 - Trimming 80/20 porc (Code 504)								
7 - Trimming 80/20 coche (Code 504)								
8 - Estomac (Code 544)								
9 - Chaudin (Code 541)								
9 bis - Chaudin (Code 542)								
10 - Jambon sans mouille (Code 300)								

**Merci de retourner le fichier à l'adresse mail suivante avant
le 28 décembre 2012**

pieces_charcut@franceagrimer.fr

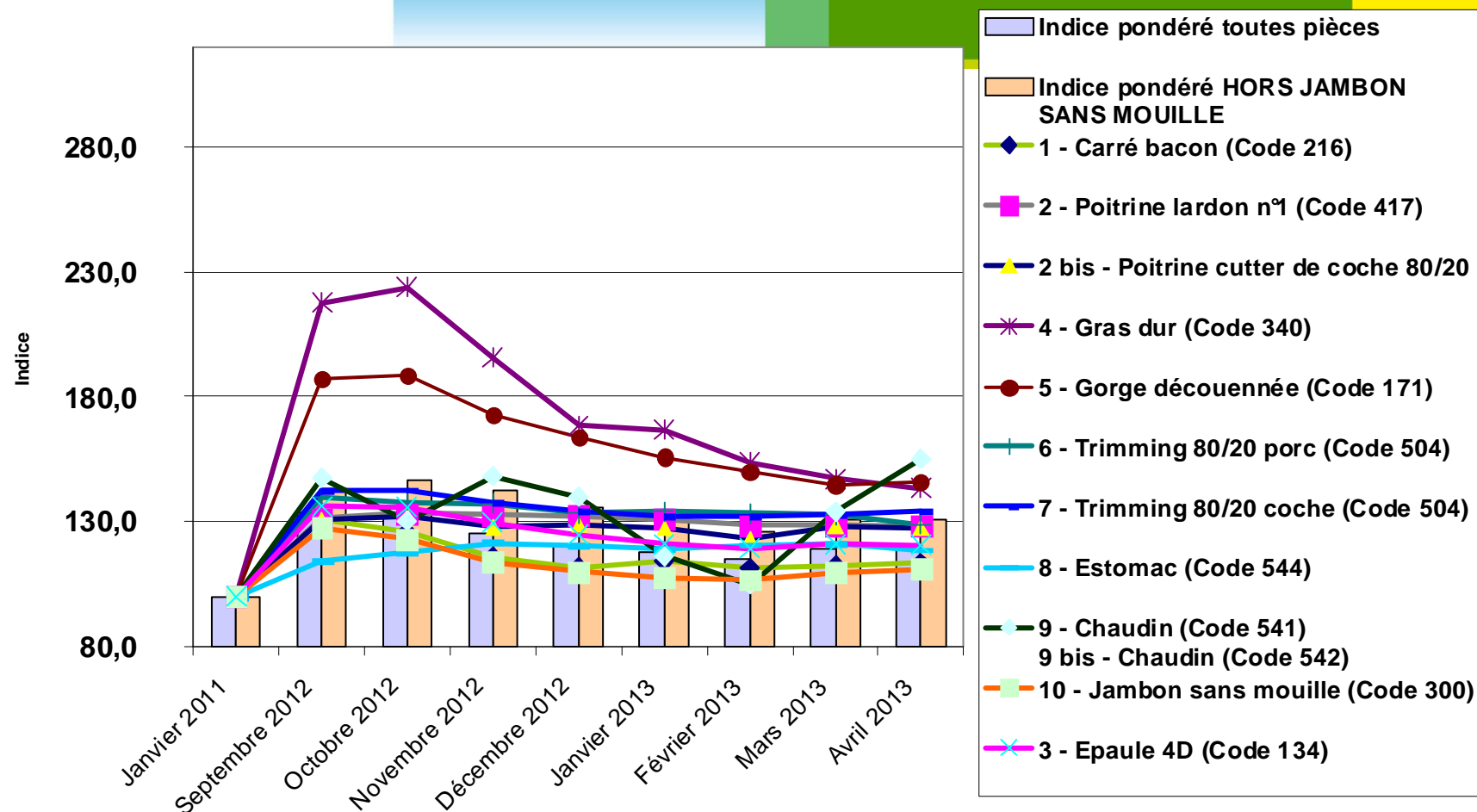
Clause de confidentialité

"FranceAgriMer s'engage à conférer et maintenir la plus stricte confidentialité aux données qui lui sont confiées. Ses agents sont soumis au secret professionnel et au devoir de discrétion dans l'exercice de leurs missions."

Résultats au 29 mai 2013 auprès de 53 entreprises (avril 2013 : 46) Indice d'évolution du coût des pièces (base 100 = janvier 2011)

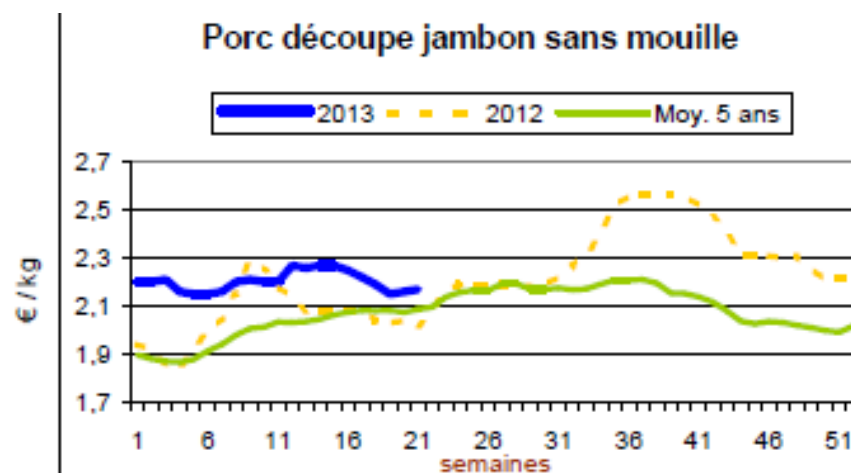
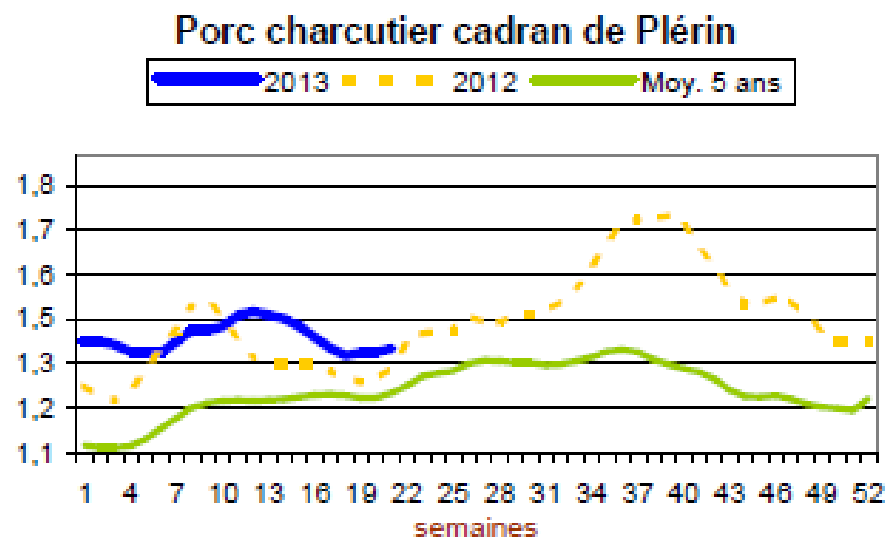
Nombre de répondants :	51	51	51	51	51	53	53	53
Pièces de découpe de porc	Janvier 2011	Septembre 2012	Octobre 2012	Novembre 2012	Décembre 2012	Janvier 2013	Février 2013	Mars 2013
1 - Carré bacon (Code 216)	100,0	130,8	126,0	116,0	111,9	114,2	111,3	112,4
2 - Poitrine lardon n°1 (Code 417)	100,0	131,5	133,5	132,7	132,3	130,9	128,5	128,6
2 bis - Poitrine cutter de coche 80/20	100,0	131,0	132,2	127,8	128,9	127,5	123,0	128,1
3 - Epaulé 4D (Code 134)	100,0	136,2	135,9	129,6	124,9	121,0	119,4	121,2
4 - Gras dur (Code 340)	100,0	217,5	223,7	195,7	168,6	166,6	153,7	147,2
5 - Gorge découennée (Code 171)	100,0	187,4	188,5	172,6	163,9	155,8	150,3	144,8
6 - Trimming 80/20 porc (Code 504)	100,0	139,5	137,7	137,2	133,4	133,9	133,4	132,6
7 - Trimming 80/20 coche (Code 504)	100,0	142,7	142,8	137,8	134,4	132,5	132,0	132,8
8 - Estomac (Code 544)	100,0	114,3	118,0	121,6	120,6	119,4	120,9	121,5
9 - Chaudin (Code 541)	100,0	147,4	130,3	148,1	140,1	116,2	105,0	134,0
9 bis - Chaudin (Code 542)								
10 - Jambon sans mouille (Code 300)	100,0	127,5	123,0	113,8	110,1	107,7	106,7	109,8
Indice pondéré toutes pièces	100,0	133,5	132,0	125,3	120,6	117,9	115,3	119,2
Indice pondéré HORS JAMBON SANS MOUILLE	100,0	143,3	146,4	142,6	135,5	130,6	126,0	130,9

Indice d'évolution du coût des pièces (base 100 : janvier 2011)



**En moyenne, toutes pièces : + 19,2% de janvier 2011 à avril 2013,
+30,9% hors jambon**

Evolution des prix du porc charcutier au cadran de Plérin et du jambon sans mouille à Rungis de janvier 2011 à sem. 21/2013



Les pics de prix sont observés en septembre-octobre 2012

Evolutions et diffusion envisageables

1/ Collecte des données.

La collecte des données pourrait se faire par une téléprocédure. Le service informatique de FranceAgriMer étudie les outils et possibilités techniques.

2/ Diffusion des indices.

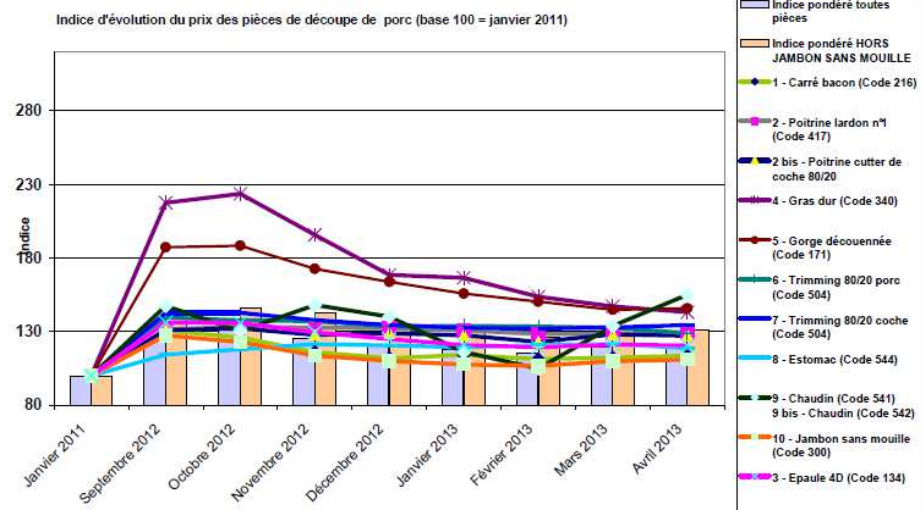
FranceAgriMer propose de diffuser les indices et graphiques en enrichissant la partie consacrée au secteur porcin de la note de conjoncture hebdomadaire « **Hebdo Elevage** », qui est **mise en ligne chaque semaine sur les sites Internet de FranceAgriMer et de Plein Champ.**

Cf exemple ci-après.

Abréviations utilisées : Sn = semaine n de l'année civile considérée. Sn/Sn-1= variation hebdomadaire
 Les variations hebdomadaires ou annuelles sont exprimées en %.
 Les prix sont exprimés en € hors taxes, sauf spécification contraire (TTC au stade détail).

Indices d'évolution du coût des pièces de porc pour la charcuterie (janvier 2011 = base 100)

Pièces de découpe de porc	Janvier 2011	Septembre 2012	Octobre 2012	Novembre 2012	Décembre 2012	Janvier 2013	Février 2013	Mars 2013	Avril 2013
1 - Carré bacon (Code 216)	100,0	130,8	126,0	116,0	111,9	114,2	111,3	112,4	113,6
2 - Poitrine lardon n°1 (Code 417)	100,0	131,5	133,5	132,7	132,3	130,9	128,5	128,6	128,4
2 bis - Poitrine cutter de cochon 80/20	100,0	131,0	132,2	127,8	128,9	127,5	123,0	128,1	127,2
3 - Epaule 4D (Code 134)	100,0	136,2	135,9	129,6	124,9	121,0	119,4	121,2	120,6
4 - Gras dur (Code 340)	100,0	217,5	223,7	195,7	168,6	166,6	153,7	147,2	143,3
5 - Gorge découennée (Code 171)	100,0	187,4	188,5	172,6	163,9	155,8	150,3	144,8	145,7
6 - Trimming 80/20 porc (Code 504)	100,0	139,5	137,7	137,2	133,4	133,9	133,4	132,6	128,9
7 - Trimming 80/20 cochon (Code 504)	100,0	142,7	142,8	137,8	134,4	132,5	132,0	132,8	134,5
8 - Estomac (Code 544)	100,0	114,3	118,0	121,6	120,6	119,4	120,9	121,5	118,8
9 - Chaudin (Code 541)	100,0	147,4	130,3	148,1	140,1	116,2	105,0	134,0	155,2
10 - Jambon sans mouille (Code 300)	100,0	127,5	123,0	113,8	110,1	107,7	106,7	109,8	111,0
Indice pondéré toutes pièces	100,0	133,5	132,0	125,3	120,6	117,9	115,3	119,2	119,8
Indice pondéré HORS JAMBON SANS M	100,0	143,3	146,4	142,6	135,5	130,6	126,0	130,9	130,9



Sources : FranceAgriMer, Service Bases d'information économique, d'après enquête mensuelle réalisée auprès d'une cinquantaine d'opérateurs volontaires et représentatifs du secteur de la charcuterie.

Commentaire conjoncture porcins : retour vers les achats. (Sources : RNM Saint Pol de Léon)
 En sortie de la première quinzaine de mai très perturbée par les fériés, le cours en production a confirmé la stabilité avec une fermeté de 0,6 ct. Les acheteurs ont montré une certaine présence aux achats. La réduction des jours d'abattage n'a pas permis d'honorer normalement les commandes de la semaine dernière. A cela s'ajoute la fin des congés scolaires de la 3ème zone, avec les réapprovisionnements qui en découlent. Bien que la météo ne se montre toujours pas de saison, la reprise d'activité de cette semaine entraîne une progression significative



Merci de votre attention !

