

FranceAgriMer

> Les synthèses de FranceAgriMer

décembre 2011 • numéro

1

PRODUITS PÊCHE ET ÉLEVAGE



POISSON OU VIANDE,
**est-ce seulement une
question de prix ?**



FranceAgriMer

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

12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél. : +33 1 73 30 30 00 / Fax : +33 1 73 30 30 30

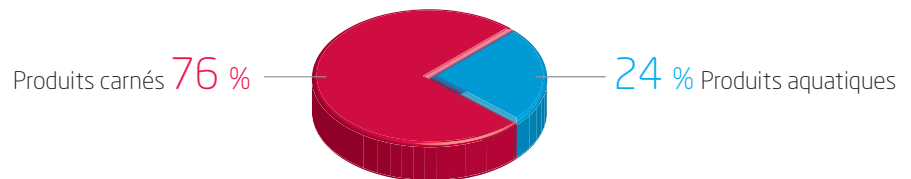
www.franceagrimer.fr



Au cœur du repas quotidien, la viande et le poisson sont deux types de produits directement substituables. Les Français consomment l'un ou l'autre, rarement les deux au cours du même repas¹. La présente synthèse a pour objet d'éclairer cette consommation à partir d'une analyse des prix d'achat de ces deux grandes familles de produits. Ce travail est réalisé à partir des données sur les achats des ménages français issues du panel Kantar Worldpanel pour les produits carnés et aquatiques. On regardera en particulier s'il peut être répondu à la question fréquente : Le poisson est-il plus cher que la viande ?²

Un ménage moyen français, composé de 2,3 personnes, a consacré annuellement en moyenne, entre 2008 et 2010, 1 033 € pour ses achats cumulés de viande et de poisson. Il en a dépensé 76 % pour les produits carnés et 24 % pour ceux aquatiques. Au cours des trois dernières années, la part de ces derniers dans les dépenses est en progression de près de 1 point.

Répartition des dépenses des ménages



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Pourquoi consomme-t-on moins de poisson que de viande ? Parmi d'autres explications telles que la difficulté d'approvisionnement, de préparation et le goût, le prix d'achat élevé est une des raisons fréquemment avancée. Le poisson est réputé plus cher que la viande. C'est ce que confirme, en mai 2011, le Baromètre de la pêche et de l'aquaculture réalisé par la société MICA RESEARCH pour FranceAgriMer. Sur 700 personnes interrogées, 66 % estimaient que le poisson était plus cher que la viande, contre seulement 11 % moins cher³.

Cette perception globale peut paraître surprenante dans la mesure où, il existe une grande dispersion des prix, tant au sein des produits carnés que des produits aquatiques, selon les espèces et les morceaux choisis. Par exemple, pour les poissons frais, le prix moyen d'achat en 2010 se situe entre 4,9 €/kg pour la sardine fraîche et 19,6 €/kg pour la sole (toutes présentations) ; pour les viandes fraîches, entre 5,8 €/kg pour le poulet et 14,5 €/kg pour le veau.

Pour affiner l'analyse, il est intéressant de rapporter le prix moyen d'achat des ménages à des produits entièrement consommables, c'est-à-dire des morceaux de viande fraîche sans os comme les steaks et les escalopes, d'une part, et les découpes de poisson frais, soit sans tête et dans la plupart des cas sans arête (filet, darne, pavé), d'autre part.

Il a également été choisi de centrer l'analyse sur les produits carnés à griller ou rôti pour qu'ils correspondent mieux aux produits aquatiques substituables, qui sont peu concernés par des cuissons longues.

Définitions

Les mots viande et poisson regroupent dans ce document, d'une part, l'ensemble des produits carnés, c'est-à-dire les viandes de boucherie (brutes ou transformés), les volailles y compris le lapin (brutes ou transformés) et la charcuterie-salaison et, d'autre part, l'ensemble des produits aquatiques, soit les poissons, les crustacés, les coquillages et les céphalopodes ainsi que leurs produits transformés (surimi, poissons fumés..).

1) à l'exception des repas festifs.

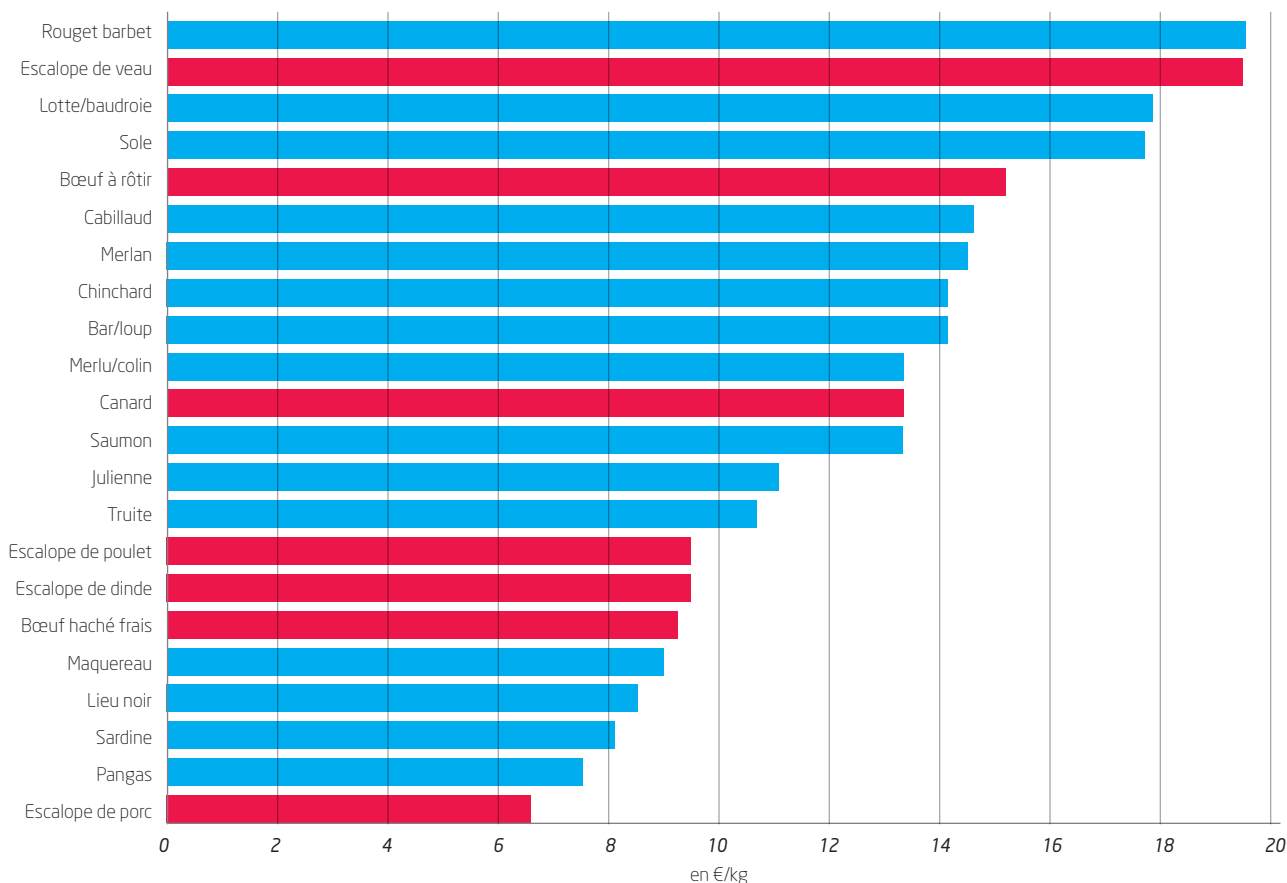
2) voir en fin de note la définition retenue ici pour ces notions.

3) les autres réponses : 16 % au même prix et 7 % ne se prononçaient pas.

Une gamme étendue de prix pour les viandes et les poissons

Le graphique suivant illustre pour les espèces les plus courantes, vendues au rayon frais, la gamme étendue du prix moyen d'achat des aliments : pour les produits carnés, elle va de 6,6 €/kg pour l'escalope de porc à 19,5 €/kg pour celle de veau, soit un écart de 13 €, et pour les produits aquatiques, de 7,5 €/kg pour le filet de pangas⁴ à 19,6 €/kg pour le filet de rouget barbet, soit une différence de 12 €. Ainsi, pour ces deux familles de produits, la gamme de prix proposée aux ménages est assez proche, à la fois en ce qui concerne les niveaux de prix et la largeur de gamme.

Prix moyen des découpes fraîches de viandes et de poissons (moyenne 2008/10)



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

4) Le pangas vendu au rayon marée à côté du poisson frais a été décongelé au préalable.



La perception du consommateur est-elle influencée par la variabilité des prix ?

Variabilité du prix

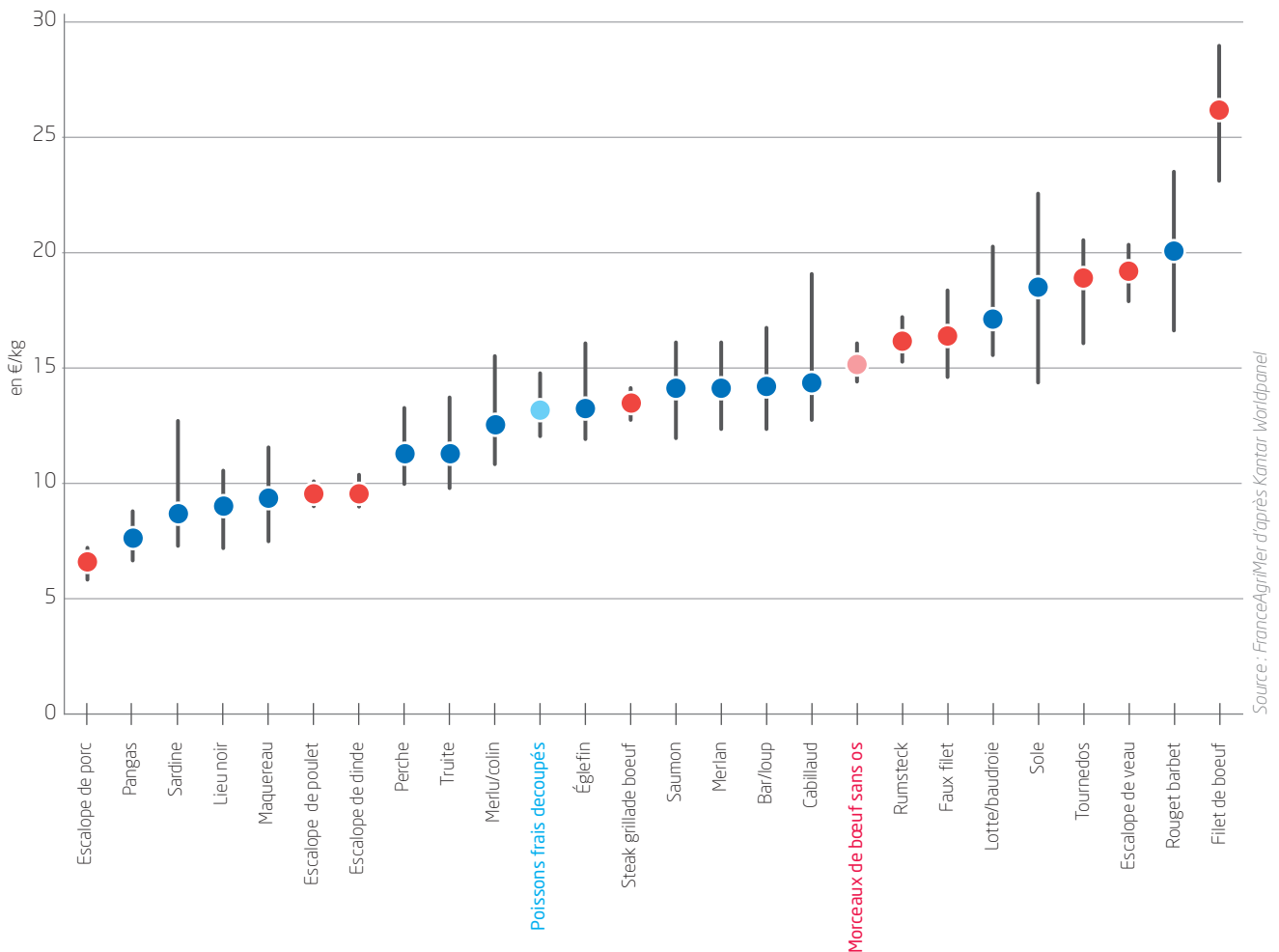
Pour illustrer la variabilité des prix des différents aliments, le graphique ci-après représente par un segment vertical les prix mensuels minimum et maximum observés pour chaque aliment sur la période allant de janvier 2009 à août 2011. Plus le segment est long, plus la variation sur la période est grande. Le prix moyen observé sur la période est représenté par le point central.

De façon synthétique, il apparaît une variabilité intrinsèque plus élevée pour les produits aquatiques : les segments correspondant aux découpes de poisson frais sont, par exemple, beaucoup plus

longs que ceux des morceaux de viande dont les prix moyens sont voisins (et un peu moins cher pour le poisson).

Il peut être fait l'hypothèse que cette variabilité des prix pour les filières aquatiques (cf. encadré sur les facteurs qui influencent le prix du poisson) induise pour le consommateur une perception déformée du prix. Lors de l'achat, il serait marqué par un prix élevé et le retiendrait ainsi (ce que l'on constate également pour les fruits et légumes frais). Pour les découpes de viande, le prix étant plus stable entre deux achats⁵, le consommateur y serait moins sensible.

Prix mensuels moyens, minimum et maximum d'achat des découpes fraîches de viandes et de poissons (moyenne janvier 2009 - août 2011)

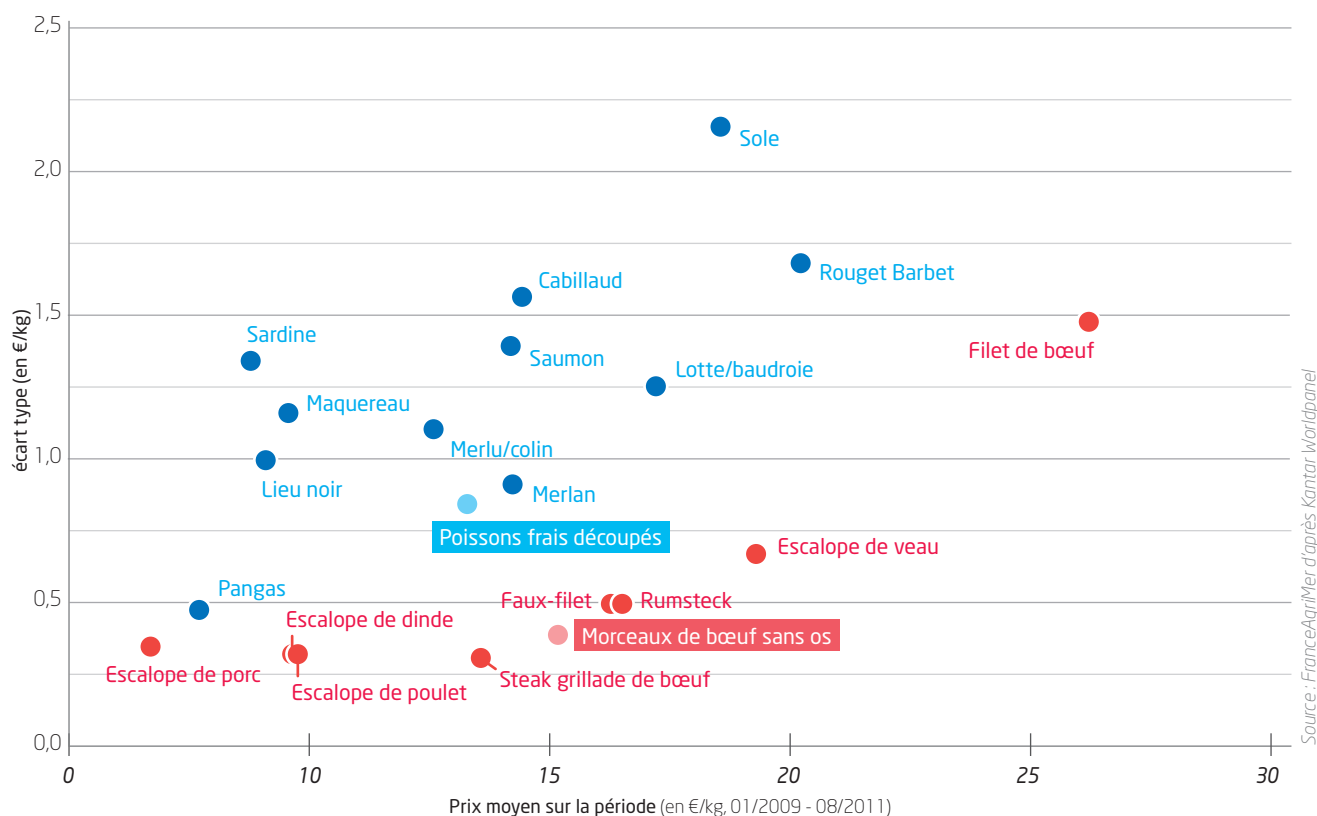


5) sauf pour le filet et le tournedos de bœuf dont la fréquence d'achat est moindre..

Alors que le graphique précédent montre l'échelle de prix constatés au cours des 32 mois étudiés, l'analyse de l'écart-type, illustré par l'ordonnée du graphique suivant, donne des indications sur la fréquence de dispersion des prix par rapport aux prix moyens.

Ainsi, comme toutes les découpes de viande, à niveau équivalent de prix moyen, se situent en dessous des découpes de poissons, il apparaît clairement une variabilité moins fréquente pour les produits carnés qu'aquatiques.

Prix mensuels moyens des découpes fraîches de viandes et de poissons et écart-type (moyenne janvier 2009 - août 2011)



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

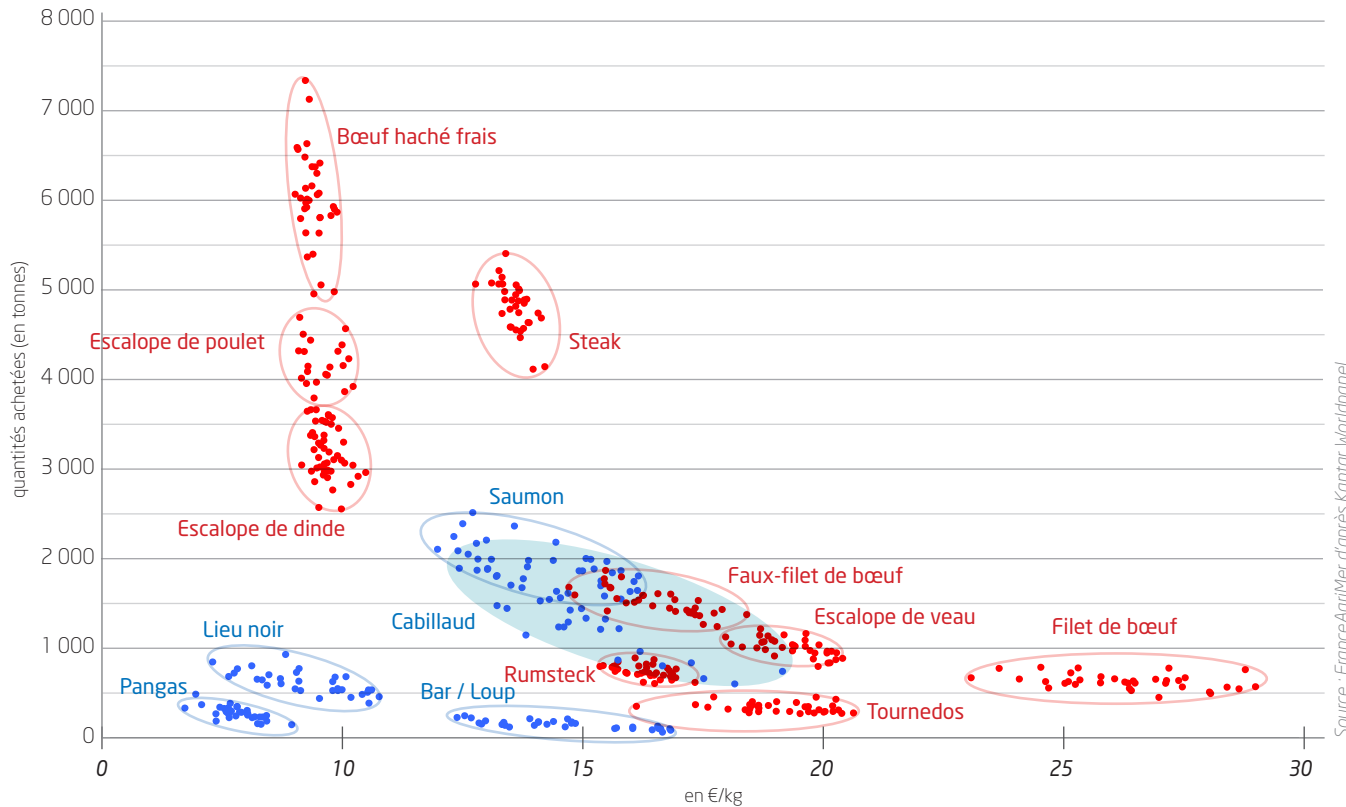
Élasticité du prix

Il est également intéressant de comparer les élasticités de la demande pour les deux types de produits. La demande pour un bien est dite élastique si sa quantité demandée par le consommateur change substantiellement lorsque son prix varie. Cette

notion permet d'analyser l'impact des variations de prix sur les achats, et donc de la sensibilité des consommateurs au prix. L'élasticité est le plus souvent négative, c'est-à-dire qu'une hausse du prix entraîne une baisse des quantités achetées.



Impact du prix sur les quantités achetées de découpes de viandes et de poissons frais (janvier 2009 – août 2011)



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Le graphique ci-dessus présente une première approche de l'élasticité de la demande de certains produits carnés et aquatiques au prix. Les variations des quantités achetées au long de la période étudiée sont évidemment multi-factorielles et ne peuvent dépendre que du facteur prix. Des phénomènes de saisonnalité et de disponibilité interviennent également.

Néanmoins, une première approche peut être faite.

- Concernant les viandes chères (filet de bœuf, tournedos, escalope de veau), on observe une variation importante du prix au cours de la période (dispersion horizontale) qui est très peu accompagnée de variation de volume. La demande pour ces aliments ne semble donc pas élastique au prix. Pour ces produits chers et festifs, deux raisons peuvent être avancées : d'une part, les ménages achetant régulièrement ces morceaux de viande appartiennent d'abord aux classes économiques aisées et sont moins sensibles aux variations de prix et, d'autre part, pour les consommateurs occasionnels, ces morceaux correspondent à une consommation généralement festive, destinée souvent à un repas particulier et, pour cette circonstance exceptionnelle, le critère prix est secondaire. On constate le même type de comportement sur certains poissons chers comme la sole (non représentée sur ce graphique pour des raisons d'échelle).
- Les découpes de cabillaud constituent, parmi les poissons étudiés, le produit dont la demande semble présenter la plus forte élasticité au prix. C'est un cas intéressant sur lequel on

observe que le prix moyen d'achat mensuel a présenté une grande variabilité au cours de la période (de 12,8 à 19,1 €/kg). L'ellipse, matérialisée par une ombre bleue, a un axe proche d'une inclinaison de 45°. Ce qui signifie que pour ce produit, sur cette période et dans cette zone de prix, une variation de prix de 10 % se traduisait par une variation de volume d'environ 10 %. Cela est cohérent avec l'image du produit : pour beaucoup de consommateurs, il s'agit d'un poisson blanc largement substituable par un autre poisson blanc. Un consommateur qui jugerait le cabillaud trop cher changerait pour du merlu/colin, du lieu noir, voire du pangas.

- Les découpes de viande bon marché ont un profil un peu différent, et les interprétations du graphique peuvent être multiples. Globalement, les prix au long de la période étudiée varient peu. Par exemple, le prix du bœuf haché frais varie de moins de 90 centimes/kg, alors que les achats mensuels ont fluctué entre 4 950 et 7 300 tonnes. La viande hachée est un produit de consommation courante, souvent industriel ; les transformateurs peuvent difficilement faire varier son prix, au risque de voir les consommateurs se reporter vers d'autres produits basiques (steak haché surgelé, escalope de volaille). En cela, la demande en steak haché ou en produits carnés bon marché peut être considérée comme très élastique. Cependant, les importantes variations de volumes sur le graphique peuvent aussi être dues à des facteurs externes (saisonnalité de la consommation, disponibilité variable, attractivité des produits concurrents, etc.).

6) Le coefficient de corrélation entre le prix moyen d'achat et les quantités achetées de découpes de cabillaud est de 0,88 (proche de 1).

Est-ce l'occasion qui fait le budget ?

Tous les produits ne se consomment pas pour les mêmes raisons, ni pour les mêmes occasions. Pour poursuivre la comparaison "viandes - poisson", les aliments des deux familles ont été regroupés en fonction des occasions et conditions de consommation : le saumon fumé et le foie gras, la lotte ou la sole avec le filet de bœuf ou l'escalope de veau, le surimi avec le jambon cuit, les poissons panés avec les panés de volaille et la viande hachée, etc. Il a, dans chaque cas, été estimé un coût moyen de la portion, c'est-à-dire le poids moyen estimé du produit servi lors de l'occasion de consommation.

Prix moyen estimé de la portion selon les occasions de consommation

	Prix moyen d'achat (2008-2010) €/kg	Pour une portion	
		Estimation du poids moyen	Prix moyen (2008-2010) €/portion
Consommation festive			
Saumon fumé	23,0	50 g	1,2
Saumon entier	5,8		
Foie gras de canard	40,4	40 g	1,6
Dinde entière	7,3		
Produits découpés frais haut de gamme			
Sole	17,7	150 g	2,7
Lotte	17,9	150 g	2,7
Filet de bœuf	26,7	150 g	4,0
Escalope de veau	19,5	150 g	2,9
Produits découpés frais de consommation courante			
Cabillaud	14,6	150 g	2,2
Saumon	13,3	150 g	2,0
Moules (avec coquille)	3,4	700 g	2,4
Steak de bœuf	13,6	150 g	2,0
Produits frais bruts de consommation courante			
Truite portion	8,0	200 g	1,6
Poulet prêt-à-cuire	4,6	300 g	1,4

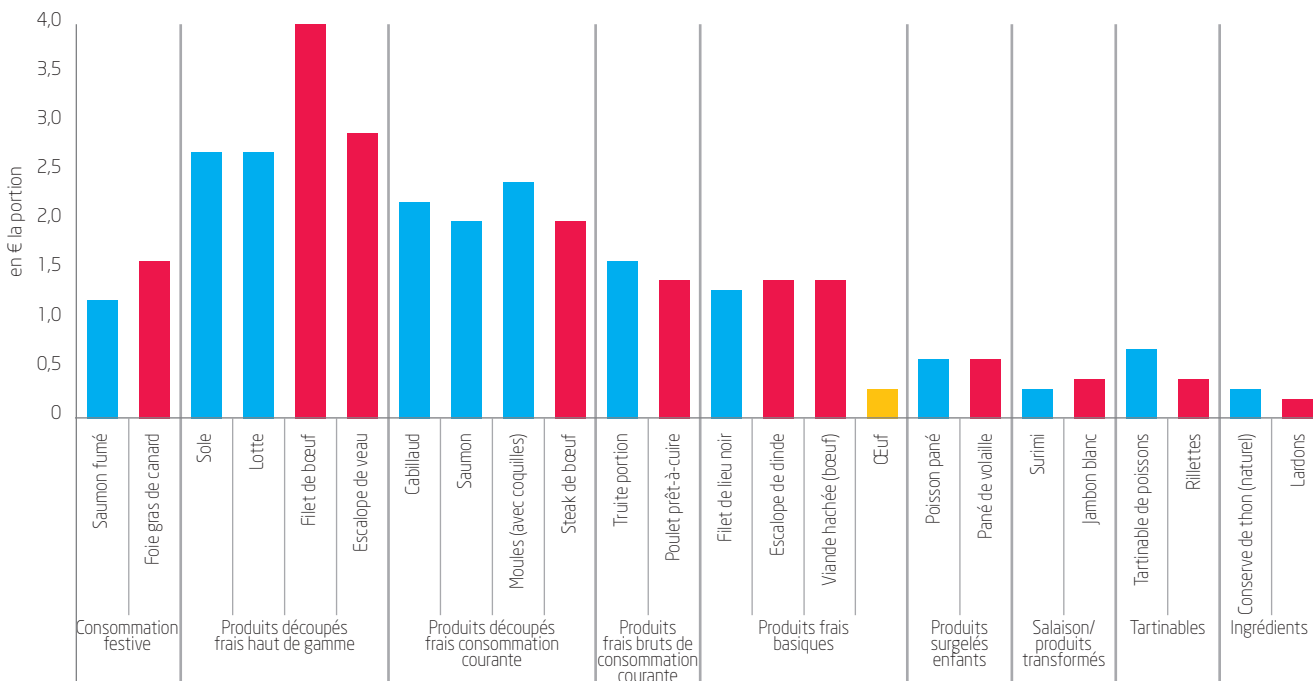
	Prix moyen d'achat (2008-2010) €/kg	Pour une portion	
		Estimation du poids moyen	Prix moyen (2008-2010) €/portion
Produits frais basiques			
Filet de lieu noir	8,5	150 g	1,3
Escalope de dinde	9,5	150 g	1,4
Viande hachée (bœuf)	9,2	150 g	1,4
Œuf (calibre moyen)	2,8	2 œufs	0,3
Produits surgelés enfants			
Poisson pané	5,8	100 g	0,6
Pané de volaille	5,8	100 g	0,6
Salaison/ Produits transformés			
Surimi	6,0	45 g	0,3
Jambon cuit	10,0	40 g	0,4
Tartinables			
Tartinable de poisson	14,3	50 g	0,7
Rillettes	8,8	50 g	0,4
Ingédients			
Conserves de thon (naturel)	8,6	40 g	0,3
Lardons	5,8	40 g	0,2

Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Le graphique suivant présente ces comparaisons ; pour quasiment toutes les occasions de consommation, les prix sont proches et souvent, il est possible de trouver une portion de produit aquatique moins chère qu'une portion carnée.

Sur la base de ces analyses, on ne peut donc pas affirmer que le poisson est plus cher que la viande.

Évaluation du prix moyen d'achat d'une portion (moyenne 2008/10)



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel



Composition protéique pour 100 grammes d'aliment comestible

	Protéines (g/100 g d'aliment)
Veau, escalope, cuite	31,0
Dinde, escalope, cuite	28,5
Bœuf, bifteck grillé	28,0
Porc, côte grillée	28,0
Canard, magret, cuit	26,7
Thon conserves, égoutté	24,8
Sardine grillée	24,7
Maquereau cuit au four	23,9
Lardon nature, cuit	23,8
Saumon cuit vapeur	23,6
Lieu noir, cuit	23,1
Truite cuite au four	22,8
Bœuf, haché 15%, cuit	22,3
Poulet, blanc, cuit	22,2
Cabillaud cuit au four	21,8
Jambon cuit supérieur	21,4
Merlan cuit à la vapeur	20,9
Saumon fumé	20,8
Lotte	20,6
Moule cuite à l'eau	19,0
Pangas cuit*	17,0
Sole, cuite au four	16,0
Rillettes pur porc	15,3
Merlu, cuit à l'étouffée	14,9
Rillettes de saumon	13,6
Poisson pané frit	11,9
Œuf, omelette nature	10,6
Surimi bâtonnets	8,4
Foie gras de canard conserves	7,4

Source : Anses (Tables CIQUAL 2008)

* source : FranceAgriMer d'après Aquimer/Table Nutraqua 2007
(estimation à partir du produit cru)

Quelle est la protéine animale la moins chère ?

En complément de l'analyse de la dispersion des prix au kilo et à la portion, il est intéressant de comparer les prix par dose protéique, dans l'optique d'une approche nutritionnelle des produits carnés et aquatiques.

Les taux de matières protéiques présents dans les aliments étudiés sont issus des tables CIQUAL 2008 de composition nutritionnelle réalisées par l'Anses⁷. Les taux sont donnés pour des produits cuisinés ; il a été pris en compte les cuissons les moins grasses possibles.

Le taux de protéines varie entre 7,4 % pour le foie gras de canard en conserve et 31 % pour l'escalope de veau cuite. En première lecture, les aliments les plus protéinés (part de matière protéique supérieure à 25 % du poids) sont les produits carnés. Parmi les poissons retenus, ceux ayant le plus fort taux de protéines sont le thon en conserve et la sardine grillée.

Le taux de protéines et le prix au kilo d'aliment directement comestible permettent de calculer un indicateur "Prix de la protéine". Les graphiques page suivante représentent le classement du "prix à la protéine" (graphique de droite), comparé au prix de l'aliment (graphique de gauche).

En premier lieu, les "prix à la protéine" les plus élevés concernent des poissons. Certaines espèces de poissons se classent néanmoins parmi les protéines les moins chères à la faveur d'un prix bas (pangas) et/ou d'une teneur en protéines élevée (sardine et maquereau).

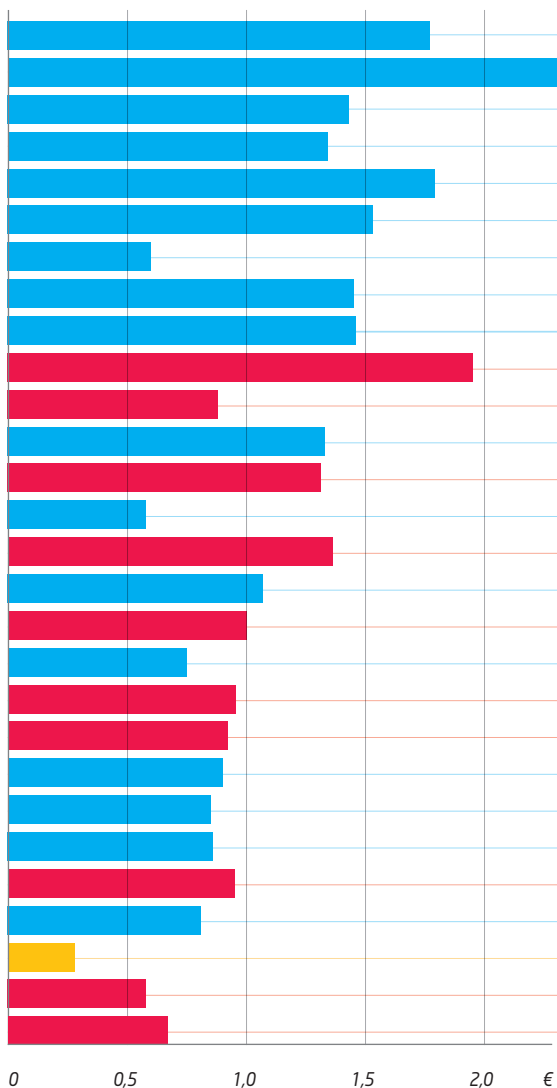
Les deux classements sont assez différents ; certains produits peu chers sont relativement moins riches en protéines, ce qui réévalue le prix au gramme de leurs protéines. C'est le cas en particulier des œufs, des poissons panés frits (part de la chapelure importante dans le poids), et des bâtonnets de surimi. En revanche, certains produits parmi les plus chers, comme l'escalope de veau, présentent un fort taux de protéines ; le prix pour 20 grammes de protéines y est donc relativement moins élevé.

Globalement, les morceaux de porc (lardons, côte de porc) apparaissent comme les protéines carnées les moins chères, et les protéines aquatiques les moins onéreuses sont le thon en conserve, le maquereau et le lieu noir.

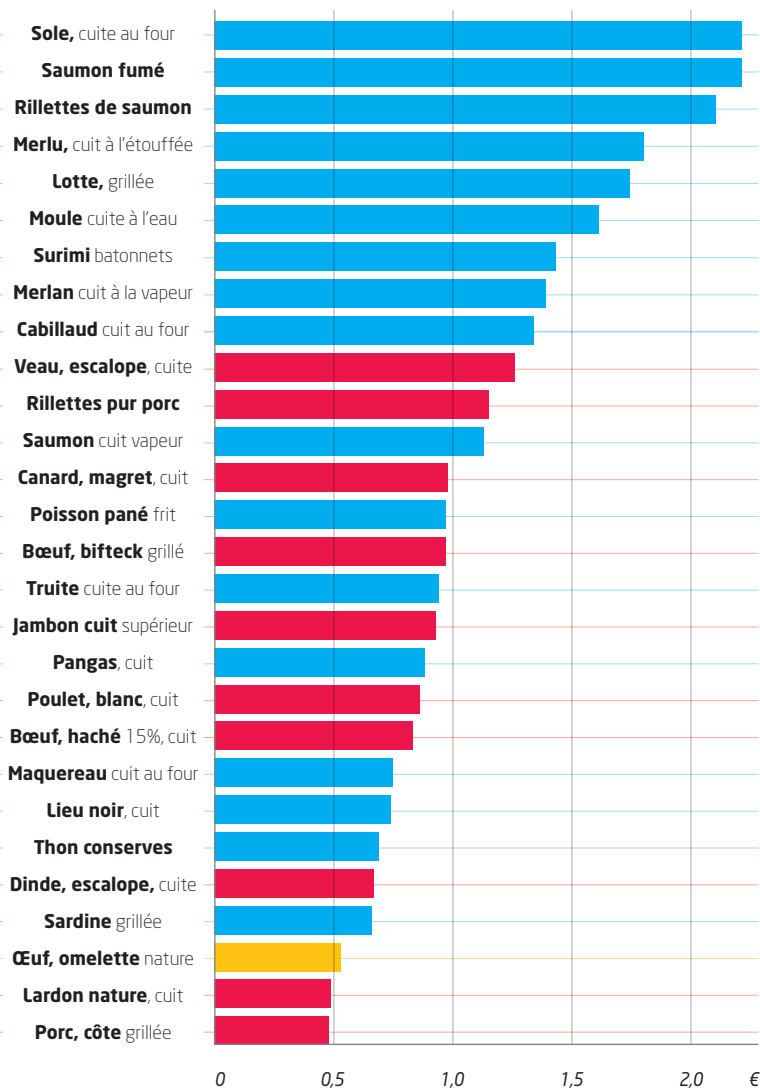
En complément, on peut comparer aussi les teneurs en lipides des différents produits, et notamment en acides gras/polyinsaturés, dont les oméga-3 et oméga-6, présents de manière plus importante dans les poissons gras (saumon, maquereau, sardine), mais également dans les rillettes de porc, les lardons et les œufs.

⁷ Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Prix pour 100 grammes de produit cru



Prix pour 20 grammes de protéines dans le produit cuit



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Attention,

le prix d'achat des produits du panel Kantar Worldpanel concerne des aliments crus. Selon le mode de cuisson et sa durée, le taux de protéines du même aliment cuit peut varier de façon significative. On évalue schématiquement la perte en poids de l'aliment (de l'eau pour l'essentiel) à 10 % pour une cuisson courte.



Conclusion

Le travail conduit ici a permis d'apporter des éléments d'éclairage concernant l'affirmation maintes fois entendue : "le poisson est plus cher que la viande". Les données étudiées, issues de la même source – le panel consommateur de Kantar Worldpanel –, permettent une analyse sans biais méthodologique.

Dans un contexte où les ménages français consacrent trois fois plus d'argent aux produits carnés qu'aux produits aquatiques pour leur consommation ordinaire à domicile, l'étude des achats de ce panel a montré qu'il existe des produits de même prix pour des occasions de consommation équivalentes dans les deux familles d'aliments.

Les niveaux de prix constatés étant voisins, cette différence de perception du consommateur relève donc d'abord du ressenti des acheteurs. La plus grande variabilité du prix des poissons tout au long de l'année, relativement à la viande, en explique vraisemblablement une partie. Au-delà même des habitudes alimentaires, d'autres facteurs, notamment la faible connaissance des consommateurs des espèces, des techniques culinaires (découpe, préparation, cuisson...) des produits aquatiques, ainsi qu'une consommation plus facile des viandes quel que soit l'âge des personnes (notamment en raison de l'absence d'arêtes) contribuent à une perception déformée du poisson.

Depuis quelques années, les messages réguliers sur la bonne qualité nutritionnelle des produits aquatiques et l'intérêt de diversifier les aliments, d'une part, et le développement de produits faciles d'usage (par exemple les filets pré-emballés sans arête), d'autre part, ont contribué à la croissance de la consommation des poissons par rapport à celle des viandes. Cette tendance pourrait se poursuivre à la faveur du développement d'une offre aquacole de qualité et bon marché.

Les facteurs qui influencent le prix du poisson

Le prix de vente du poisson frais en halle à marée est extrêmement volatil, et de nombreux facteurs l'influencent, au jour le jour.

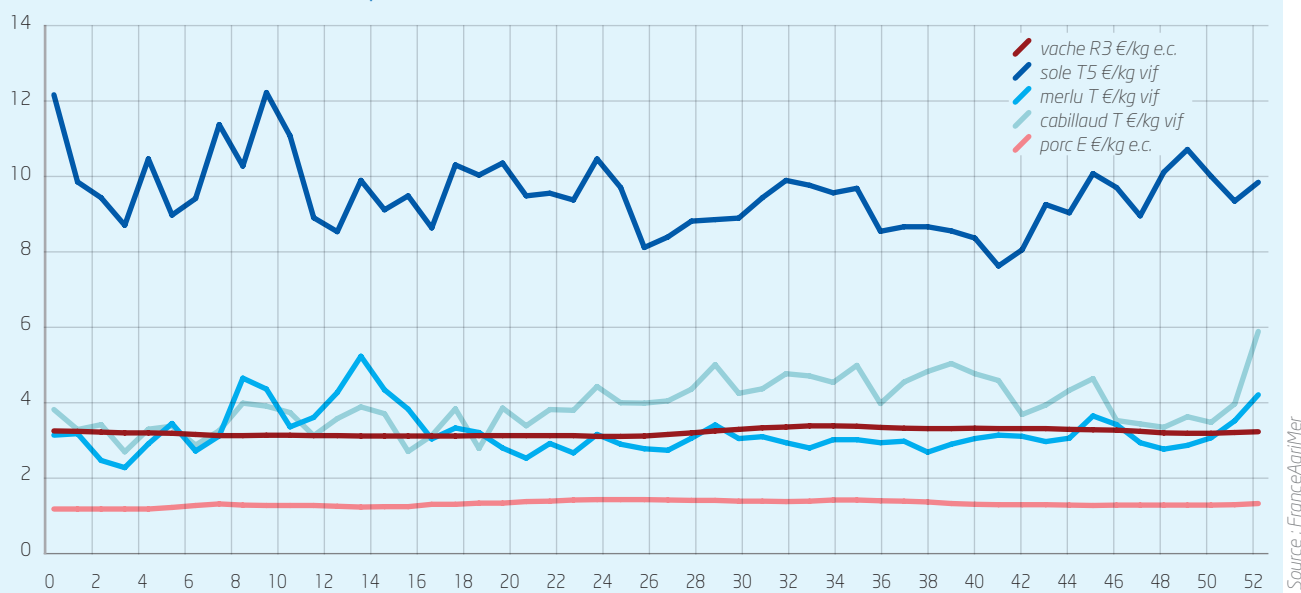
Tout d'abord, le prix moyen varie sous l'effet d'une offre très aléatoire : variations difficilement prévisibles des quantités d'une espèce débarquée dans la halle à marée, mais aussi par l'offre présente dans une halle à marée voisine, ainsi que par les importations quotidiennes sur la même espèce ou des espèces concurrentes.

L'offre est dépendante de facteurs journaliers (météo), saisonniers (présence des stocks de poisson) ou plus structurels (quotas, plans de sortie de flotte des navires de pêche, arrêts temporaires de captures).

La demande est davantage prévisible mais aussi variable selon le jour de la semaine (plus de demande en fin de semaine), de la météo, des périodes de congés. Les clients (grande distribution, restauration, exportations) sont également déterminants sur l'évolution du prix moyen : promotions de la grande distribution, besoins des pays étrangers, situation économique globale conduisant à des arbitrages des ménages...

D'un point de vue plus global et sur le moyen terme, l'évolution de la ressource, du prix du gazole, de la demande en produits aquatiques des pays émergents et l'augmentation de l'offre aquacole ont un impact sur le prix du poisson.

Cotation hebdomadaire au stade de la production en 2010



Méthodologie

Les données de ce document sont, pour l'essentiel, issues du panel Kantar Worldpanel. Cette société recueille les déclarations d'achats d'un échantillon représentatif de 12 000 ménages ordinaires pour les produits frais à poids variable ou 20 000 ménages pour les produits frais gencodés (avec un code barre ou EAN). Ces informations sont ensuite traitées, analysées puis extrapolées à l'ensemble de la population française métropolitaine (hors Corse).

Les quantités, les sommes correspondantes concernent la consommation à domicile ordinaire de ces ménages.

Le panel des produits aquatiques frais est de fréquence mensuelle, celui des produits aquatiques surgelés et en conserves trimestrielle ; les informations sur les produits carnés et les œufs ont une fréquence de 4 semaines.

Les données annuelles correspondent à la moyenne triennale 2008-2009-2010.

Les quantités sont exprimées en poids net de produit acheté et ne tiennent pas compte des quantités de matière première mises en œuvre. Par exemple, 1 kg de filet de poisson correspond à 2 kg de poisson entier ; les quantités de coquillages et d'œufs incluent le poids des coquilles...

