

Numéro 3 / juin 2013

La formation des prix au détail et les coûts dans les filières viandes

Données de l'observatoire mises à jour en juin 2013

Pauline Beck, Philippe Boyer, Fabien Djaout, Myriam Ennifar, Béranger Guyonnet, Amandine Hourt (FranceAgriMer).

Avec la collaboration des instituts techniques et fédérations professionnels, de l'Insee, du service de la statistique et de la prospective du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Avant le rapport annuel de l'observatoire prévu pour octobre 2013, cette note présente une synthèse des dernières mises à jour disponibles sur les filières viande, confrontées à la hausse des prix de l'alimentation animale.

Les données présentées portent sur

- la décomposition des prix au détail en matière première agricole et marges brutes jusqu'en mars ou avril 2013,
- sur les coûts de production dans les élevages jusqu'au début de 2013,
- sur les coûts dans l'industrie en 2010-2011,
- les coûts dans la grande distribution en 2011.

L'analyse de la formation des prix au détail proposée par l'observatoire comprend deux étapes :

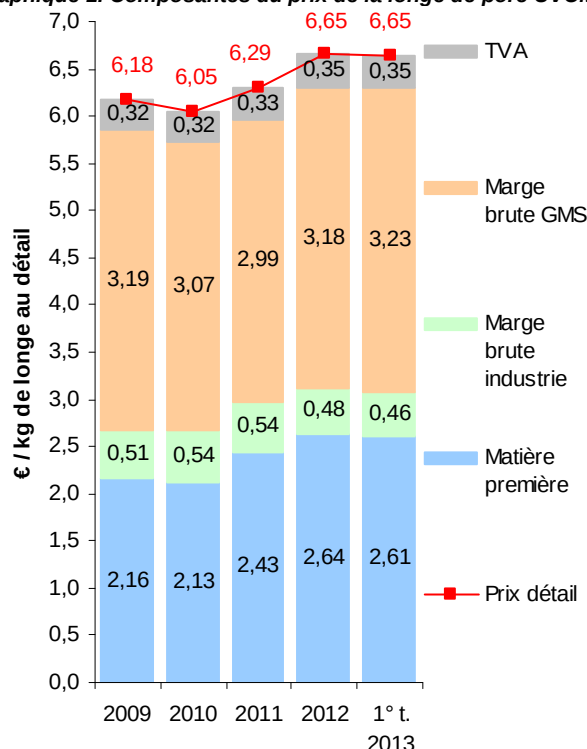
- Dans un premier temps, les prix moyens au détail en GMS de divers produits alimentaires sont décomposés en **valeur du produit agricole** à la base du produit alimentaire et **valeurs ajoutées à cette matière première agricole**, par les étapes de l'industrie et de la distribution (ou **marges brutes** de l'industrie et de la distribution). Les données proviennent de statistiques sur les prix et d'informations fournies par les entreprises à l'observatoire.
- Dans un second temps, on mobilise des données de comptabilité d'entreprises pour évaluer le « contenu » de ces marges brutes en coûts et résultat (bénéfice ou pertes). Pour ce faire, on s'appuie sur les statistiques des comptes sectoriels, retraitées pour les besoins de l'observatoire, sur les coûts de production établis par les instituts techniques professionnels agricoles, et, pour la grande distribution, sur une approche des coûts par rayon alimentaire réalisée pour la première fois en 2012 avec le concours des enseignes.

Filière porcine et viande de porc fraîche

Décomposition du prix de la longe au détail en GMS

La longe est la pièce débitée en côtes et rôtis de porc. Cette dernière découpe de la longe en portions proposées en libre-service peut être réalisée par la GMS, - les portions fabriquées par les magasins s'appellent alors des UVCI (unités de vente-consommateurs magasins) -, ou par l'industriel, qui fournit alors la GMS en « barquettes » prêtes à la vente, ou unités de vente-consommateurs industrielles (UVCI).

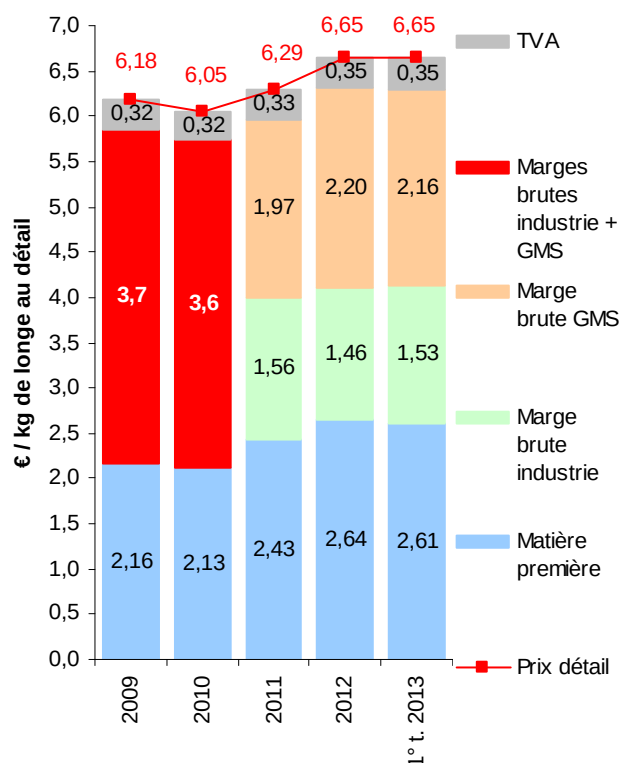
Graphique 1. Composantes du prix de la longe de porc UVCIM



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-rNM, Kantar Worldpanel

La hausse du coût de la matière première en 2012 (+21 cts) paraît plus que répercutée sur le prix au détail HTVA (+34 cts), sous l'effet de l'augmentation de la marge brute en GMS (+19 ou +23 cts selon le circuit, UVCIM et UVCI), celle de l'industrie diminuant de -6 à -10 cts selon le circuit (Cf. annexe, page 6).

Graphique 2. Composantes du prix de la longe de porc UVCI

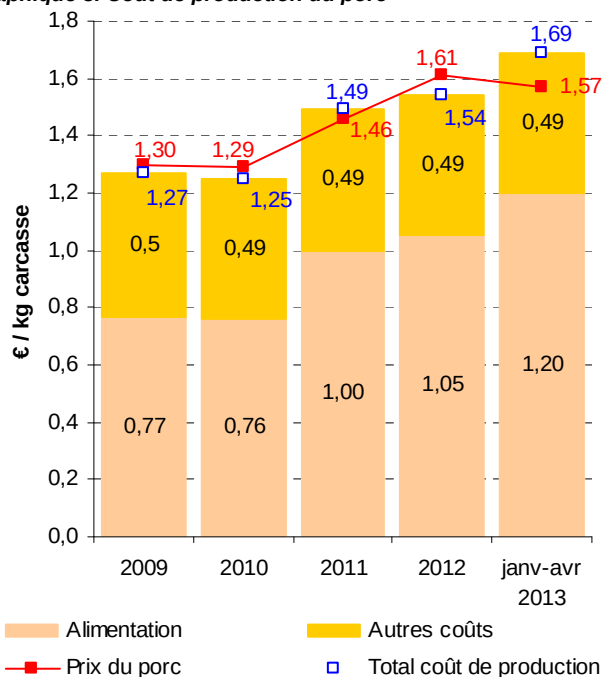


Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-rNM, INSEE, Kantar Worldpanel

Coût de production de la matière première : le coût de production du porc en élevage

Début 2013, la hausse du prix du porc à la production ne compense plus l'augmentation des coûts de production de l'élevage (intégrant ici un calcul de rémunération de l'unité de travail familial à hauteur de 2 SMIC), due à la forte hausse des prix des matières premières de l'alimentation animale.

Graphique 3. Coût de production du porc

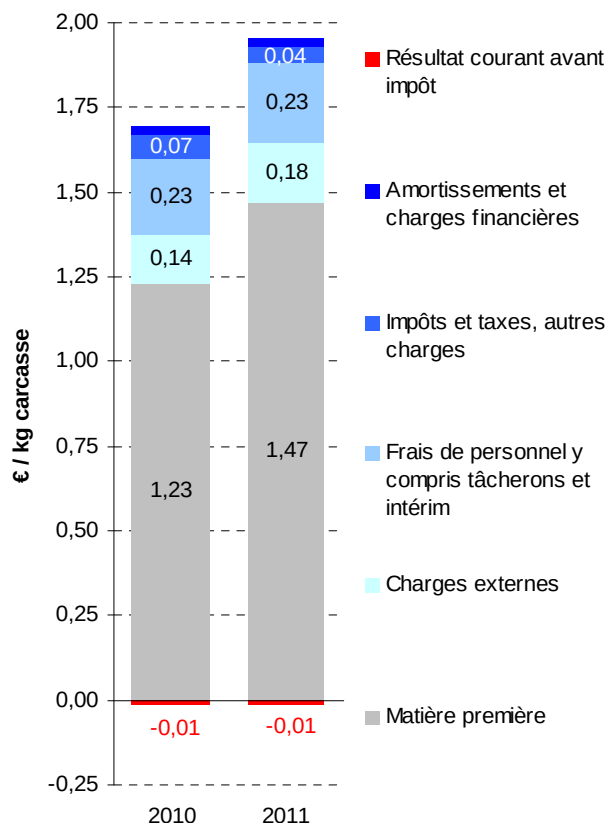


Source : IFIP

Coûts dans l'industrie d'abattage-découpe des porcs

Le panel d'abatteurs-découpeurs de porcs suivis par FranceAgriMer¹ présente des comptes de résultat marqués par la hausse du coût unitaire de la matière première (+24 cts dès 2011) et des autres charges (+2 cts). Ces charges sont juste répercutées dans le prix de vente, sans progression du bénéfice unitaire, qui reste négatif (-1 ct).

Graphique 4. Coûts de l'abattage-découpe de porcs



Source : FranceAgriMer pour OFPM, d'après panel d'entreprises

Comptes du rayon boucherie des GMS

La viande fraîche de porc relève, en GMS, du rayon boucherie. En 2011², la contribution de ce rayon au résultat net des enseignes apparaît négative (-1,9 % du chiffre d'affaires), sous l'effet du poids des frais de personnel spécifique (bouchers) en regard de la marge brute dégagée.

Tableau 1. Compte moyen du rayon boucherie en GMS
2011, pour 100 € de CA

Chiffre d'affaires du rayon	100,0 €
- Coût d'achat des produits	75,9 €
= Marge brute	24,1 €
- Frais de personnel du rayon	10,4 €
= Marge semi - nette	13,6 €
- Autres charges	15,5 €
= Marge nette	-1,9 €

Source : OFPM, enquête auprès des enseignes réalisée par FranceAgriMer, 2012.

¹ Les données traitées pour cette note portent sur l'exercice 2011. Les résultats 2012 et au 1^{er} trimestre 2013 seront présentés dans le rapport 2013.

² Les résultats 2012 sont en cours de traitement, ils seront présentés dans le rapport 2013.

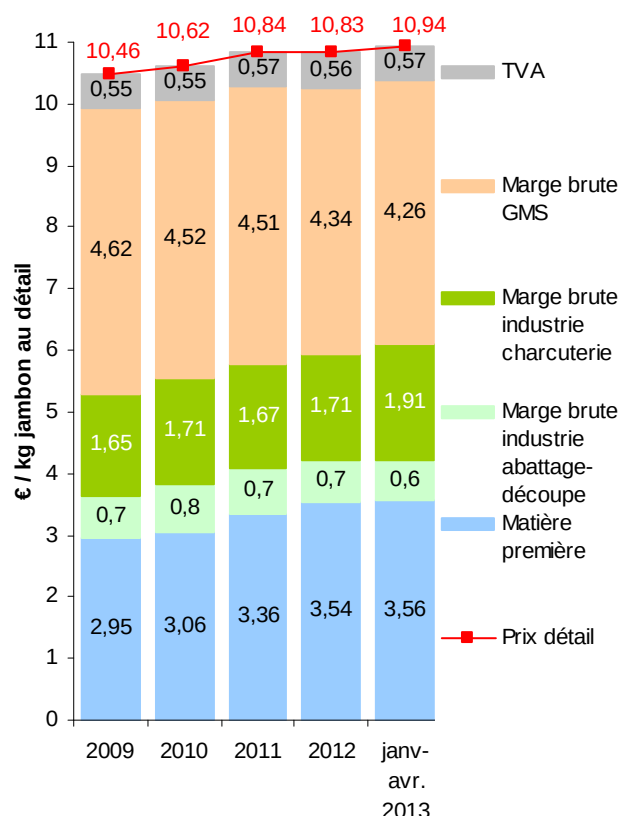
Filière porcine et jambon cuit

Le circuit étudié ici fait intervenir deux opérateurs industriels successifs : l'abatteur-découpeur, producteur de pièces de viande fraîche, dont le jambon, et le charcutier-salaisonier qui élabore le jambon cuit à partir de cette pièce. Le produit considéré en GMS est un jambon cuit standard vendu en libre service ou à la coupe (moyenne pondérée des deux présentations).

Décomposition du prix du jambon au détail en GMS

L'impact de la hausse de la matière première initiale est amortie par la baisse de la marge brute dans l'abattage découpe (en 2011 puis au 1^{er} trimestre 2013). La GMS amortit également la hausse de 2012 en réduisant sa marge brute de 2 cts. La marge brute de la charcuterie-salaison réaugmente en 2012 et sur les 1^{er} mois de 2013. (Cf. annexe page 6).

Graphique 5. Composantes du prix du jambon



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-rNM, INSEE, Kantar Worldpanel

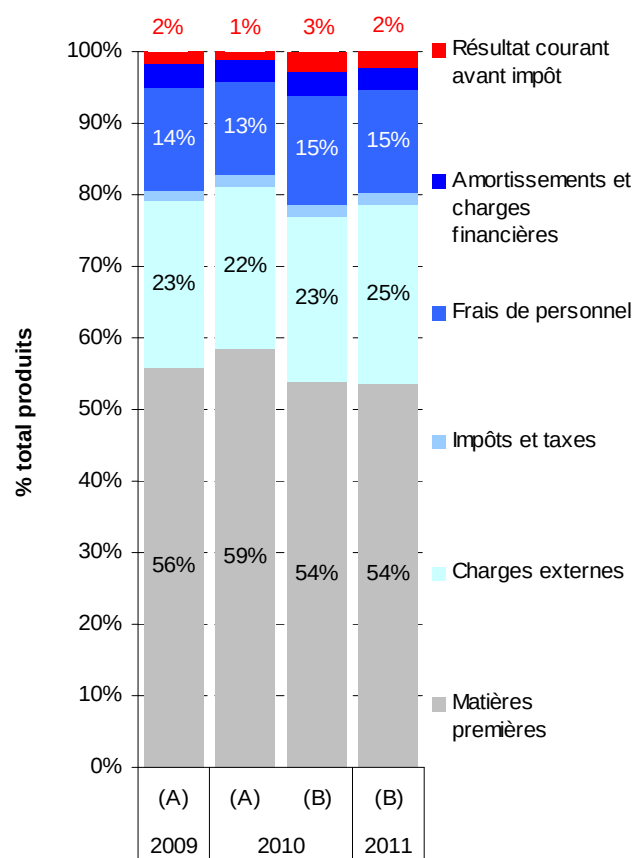
Les **coûts de production en élevage** et les charges de **l'abattage-découpe**, stades communs aux filières de la viande de porc et de la charcuterie, ont déjà été évoqués dans la partie précédente.

Coûts dans l'industrie de la 2^e transformation du porc

Les résultats présentés proviennent de deux sources différentes. L'une, relative à des entreprises de charcuterie très spécialisées, s'interrompant avec l'exercice 2010 (type A dans le graphique 6), une autre source a été mobilisée pour présenter des comptes plus récents, constituée d'entreprises réalisant au moins les 2/3 de leur CA en produits de 2^e transformation du porc. Ces comptes de résultats font apparaître une baisse du bénéfice (mesuré ici par le résultat courant) rapporté au chiffre d'affaires, sous l'effet de la

hausse des coûts en matière première dans les entreprises de charcuterie les plus spécialisées (type A ci-dessous) ou des charges externes dans l'ensemble du secteur de la 2^e transformation du porc (type B).

Graphique 6. Compte de résultat d'entreprises de charcuterie



(A) : entreprises spécialisées charcuterie ; (B) : entreprises réalisant plus des 2/3 de leur CA dans la 2^e transformation du porc.

Source : (A) : ANDi, (B) : SSP d'après ESANE

Comptes du rayon charcuterie des GMS

Le rayon charcuterie présente l'un des taux de marge nette les plus élevés des rayons alimentaires frais des GMS (5,1% du CA en 2011). La part relativement modeste des frais de main d'œuvre (peu de vente à la coupe par rapport au libre-service), la densité et la rotation élevées du rayon contribuent à ce résultat.

Tableau 2. Compte moyen du rayon charcuterie en GMS 2011, pour 100 € de CA

Chiffre d'affaires du rayon	100,0 €
- Coût d'achat des produits	69,4 €
= Marge brute	30,6 €
- Frais de personnel du rayon	6,7 €
= Marge semi - nette	23,9 €
- Autres charges	18,7 €
= Marge nette	5,1 €

Source : OFPM, enquête auprès des enseignes réalisée par FranceAgriMer, 2012.

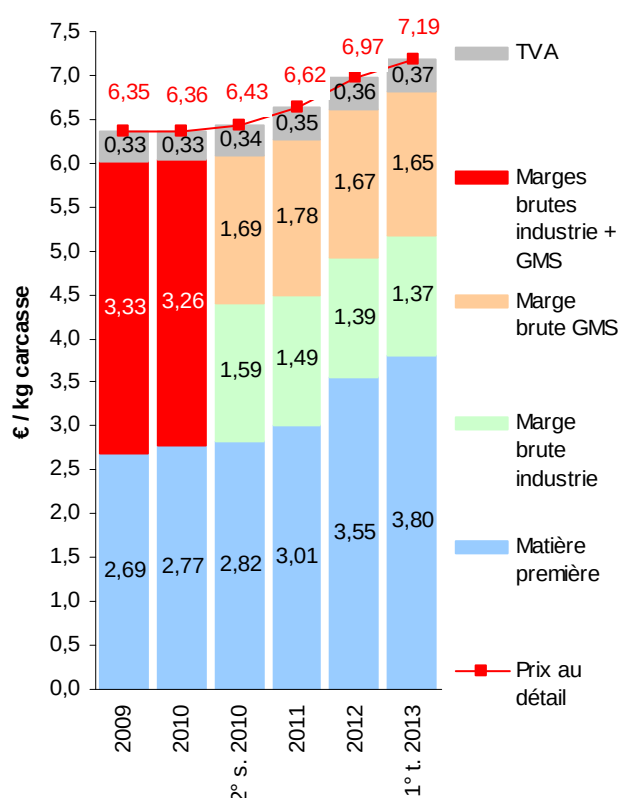
Filière viande bovine

Le produit de consommation dont le prix en GMS est étudié ici est constitué de tous les morceaux de viande rouge bovine, pondérés par leur poids dans la carcasse de vache. La carcasse, sur la base du prix de laquelle est rémunéré l'éleveur, est ainsi reconstituée jusqu'au rayon boucherie de la GMS.

Décomposition du prix moyen de la carcasse reconstituée au détail en GMS

Les valeurs du graphique sont exprimées en € par kg de carcasse, donc de viande avant désossage. Elles peuvent être converties en € par kg de viande en les multipliant par l'inverse du rendement en viande de la carcasse soit environ $1/0,7 = 1,42$.

Graphique 7. Composantes du prix de la carcasse reconstituée



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, SNIV-FNICGV, Kantar Worldpanel

L'ouverture ou la progression de débouchés à l'export en 2011-2012 et la pénurie de vaches sur le marché français ont renchéri la matière première. L'impact de la hausse des prix des bovins sur le prix au détail est partiellement amorti en 2011, 2012 et début 2013 par l'industrie et en 2012 et début 2013, par les GMS. (Cf. annexe page 6).

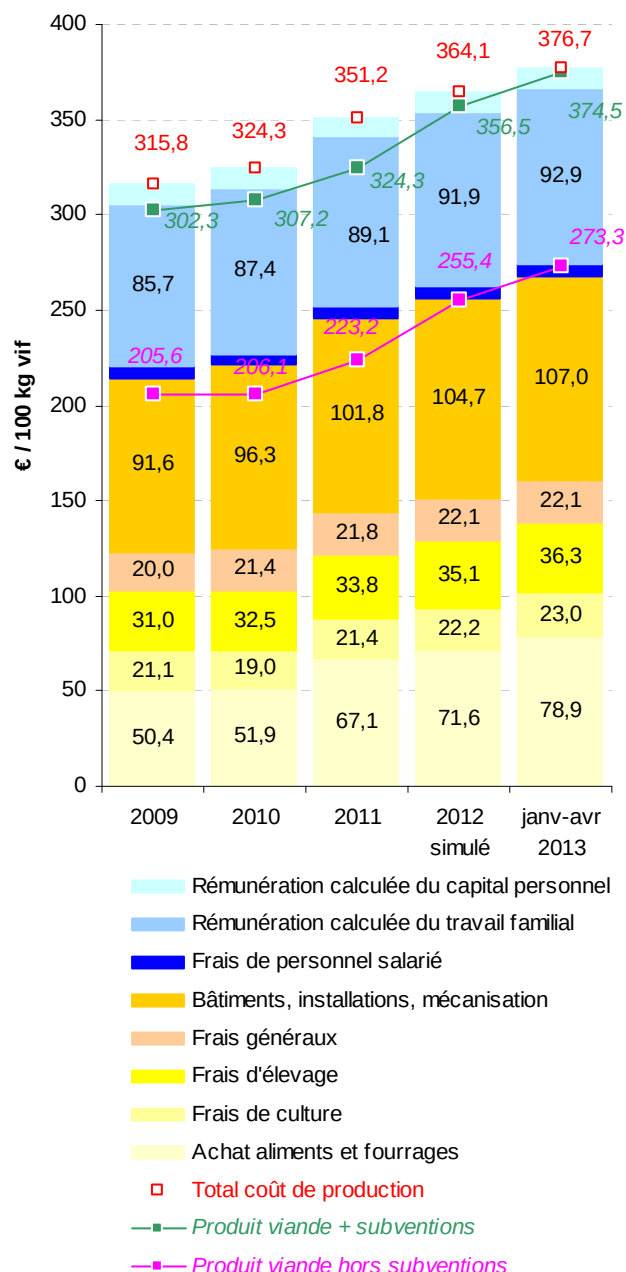
Coût de production de la matière première : les coûts en élevage bovin viande

Les coûts en 2012 et 2013 sont simulés en appliquant aux valeurs 2011 les indices de prix correspondant : IPAMPA, PIB, IPPAP. Les achats d'aliments représentent une part relativement modeste des coûts de l'élevage bovin naisseur-engraisseur, mais en progression sensible sous l'effet de la hausse des prix des matières premières.

Malgré l'augmentation du prix des bovins, le produit hors subventions ne permet pas de rémunérer le travail et les

capitaux familiaux à hauteur des normes de calcul retenues (2 SMIC pour le travail, taux du livret A pour le capital).

Graphique 8. Coût de production en élevage bovin naisseur-engraisseur



Sources : Institut de l'Elevage, 2012-2013 : simulations OFPM d'après Institut de l'élevage et INSEE

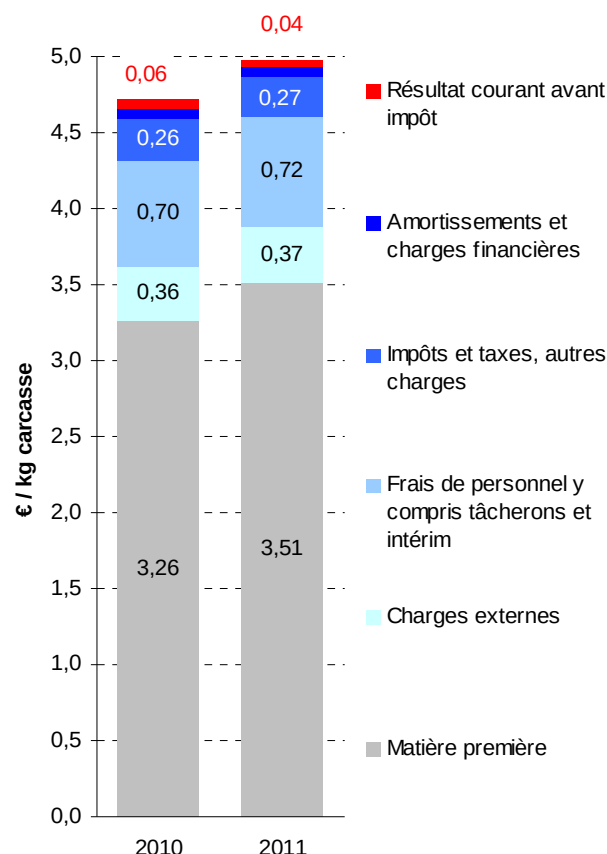
Coûts dans l'industrie d'abattage-découpe des bovins

Cf. graphique 9 page suivante.

Les comptes du panel d'entreprises d'abattage-découpe de bovins suivies par FranceAgriMer mettent en évidence l'impact, dès 2011³, de la hausse du prix de la matière première, et, dans une moindre mesure, des autres charges. Ces hausses de coûts unitaires d'environ 28 cts par kg de carcasse traitée ne sont que partiellement transmises dans le CA unitaire (+27 cts, environ), d'où une baisse du bénéfice de -2 ct environ.

³ Le rapport 2013 de l'OFPM, à paraître en septembre, fournira des résultats plus récents, actuellement en cours de traitement.

Graphique 9. Coûts de l'abattage-découpe de bovins



Source : FranceAgriMer pour OFPM, d'après panel d'entreprises

Comptes du rayon boucherie des GMS

La viande bovine ressortit du rayon boucherie des GMS, (avec les viandes de veau, de porc frais, d'ovins et d'équins). Les comptes de ce rayon ont déjà été commentés plus haut (Cf. Filière porc, page 2)

Tableau 3. Compte moyen du rayon boucherie en GMS
2011, pour 100 € de CA

Chiffre d'affaires du rayon	100,0 €
- Coût d'achat des produits	75,9 €
= Marge brute	24,1 €
- Frais de personnel du rayon	10,4 €
= Marge semi - nette	13,6 €
- Autres charges	15,5 €
= Marge nette	-1,9 €

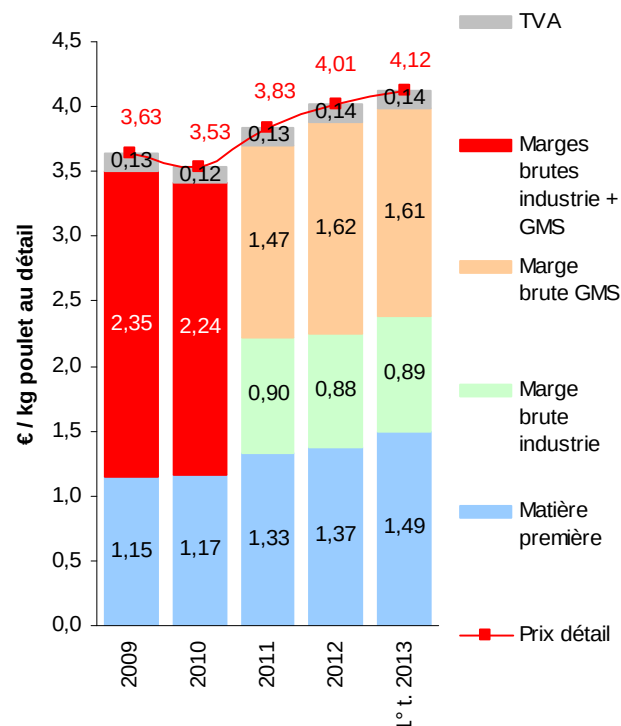
Source : OFPM, enquête auprès des enseignes réalisée par FranceAgriMer, 2012.

Filière volailles de chair

Décomposition du prix moyen du poulet entier standard au détail en GMS

Sous l'effet de la hausse du prix des matières premières végétales de l'alimentation animale, le coût du poulet entrée abattoir augmente en 2011 (+16 cts) et 2012 (+4 cts) et au 1^{er} trimestre 2013 (+12 cts). En 2011 et 2012, la hausse du prix au détail est supérieure à ces augmentations, du fait notamment d'une l'augmentation de marge brute en GMS en 2012. Début 2013, l'effet de la hausse du prix entrée abattoir sur le prix au détail est amortie. (Cf. annexe page 6).

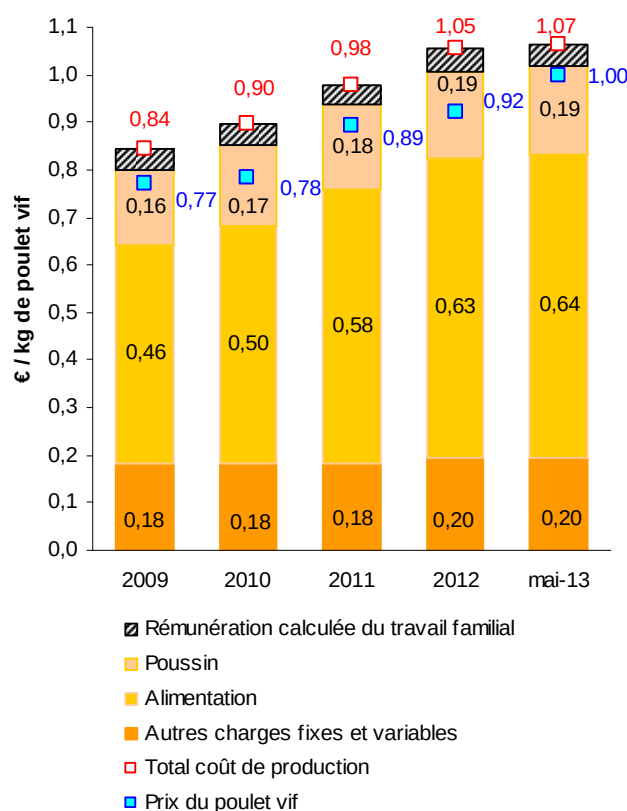
Graphique 11. Composantes du prix du poulet standard en GMS



Sources : OFPM d'après SSP, INSEE, Kantar Worldpanel

Coût de production de la matière première : les coûts en élevage de poulet standard

Graphique 12. Coût de production en élevage de poulet standard



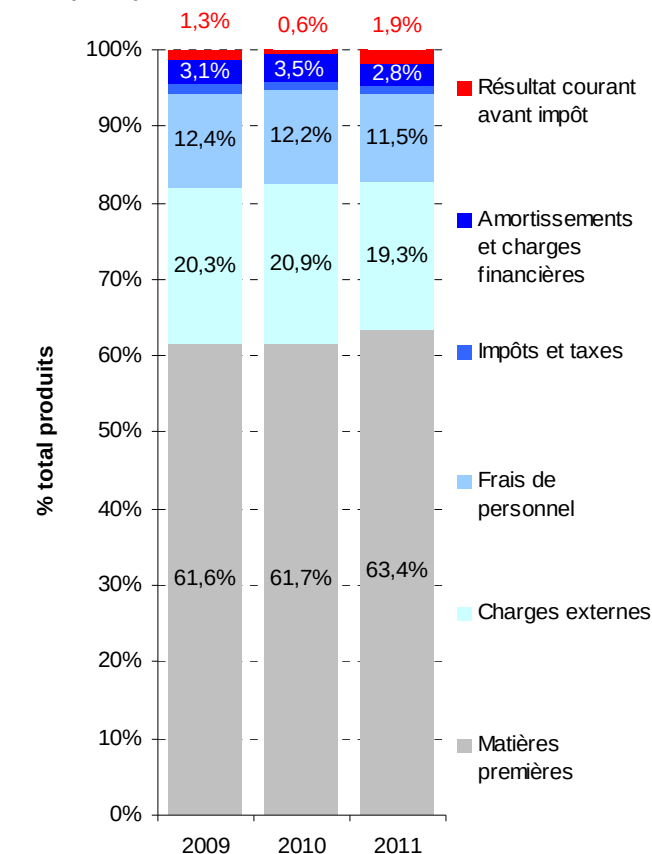
Sources : ITAVI

Le coût de production main-d'œuvre calculée incluse reste supérieur au prix du vif, malgré la hausse de ce dernier.

Coûts dans l'industrie d'abattage-découpe des volailles (poulets et dindes)

Le compte de résultat moyen des entreprises spécialisées à plus des 2/3 de leur CA dans la transformation de poulets et de dindes met en évidence l'augmentation de la part de la matière première en 2011.

Graphique 13. Compte de résultat des entreprises d'abattage-découpe de poulets et dindes



Source : SSP, d'après ESANE

Comptes du rayon volailles des GMS

Tableau 3. Compte moyen du rayon volailles en GMS
2011, pour 100 € de CA

Chiffre d'affaires du rayon	100,0 €
- Coût d'achat des produits	73,8 €
= Marge brute	26,2 €
- Frais de personnel du rayon	3,6 €
= Marge semi - nette	22,5 €
- Autres charges	16,6 €
= Marge nette	5,9 €

Source : OFPM, enquête auprès des enseignes réalisée par FranceAgriMer, 2012.

Avec près de 6 € pour 100 € de CA, le rayon volailles présente le plus fort taux de marge nette des rayons alimentaires frais étudiés par l'OFPM.

Lexique et liens utiles

ANDi	Agriculture Nutrition Développement International
CA	Chiffre d'affaires
ESANE	Elaboration des statistiques annuelles d'entreprises www.insee.fr/fr/methodes/
FNICGV	Fédération nationale des industries et du commerce en gros de viandes
GMS	Grandes et moyennes surfaces
IFIP	Institut français du porc www.ifip.asso.fr/
INSEE	Institut national de la statistique et des études économiques www.insee.fr
IPAMPA	Indice des prix d'achat des moyens de production agricole www.insee.fr/fr/bases-de-donnees
IPPAP	Indice des prix des produits agricoles à la production www.insee.fr/fr/bases-de-donnees
ITAVI	Institut technique de l'aviculture www.itavi.asso.fr/
OFPM	Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires www.observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr
PIB	Produit intérieur brut
rNM	Réseau des nouvelles des marchés www.rnm.franceagrimer.fr
SNIV-	Syndicat national des industries des viandes -
SNPC	syndicat national du commerce du porc
SSP	Service de la statistique et de la prospective www.agreste.agriculture.gouv.fr

Annexe : décomposition des variations de prix au détail

		Variation coût entrée abattoir (1)		Variation marge brute abattage-découpe (2a)		Variation marge brute charcuterie (2b)		Variation marge brute GMS (3)		Variation prix au détail (HT) (5)=(1)+(2a)+(2b)+(3)	
Longe de porc UVC	2011	+0,30 €	+14%	+0,01 €	+1%			-0,08 €	-3%	+0,23 €	+4%
	2012	+0,21 €	+9%	-0,06 €	-11%			+0,19 €	+6%	+0,34 €	+6%
	1° t. 2013	-0,03 €	-1%	-0,02 €	-4%			+0,05 €	+1%	-0,01 €	-0,1%
Longe de porc UVCI	2011	+0,30 €	+14%			Industrie + GMS : -0,07 € -2% (1)				+0,23 €	+4%
	2012	+0,21 €	+9%	-0,10 €	-6%			0,23 €	12%	+0,34 €	+6%
	1° t. 2013	-0,03 €	-1%	+0,06 €	-4%			-0,04 €	-2%	-0,01 €	-0,1%
Jambon cuit LS et coupe	2011	+0,30 €	+10%	-0,02 €	-3%	-0,04 €	-3%	-0,02 €	0%	+0,21 €	+2%
	2012	+0,18 €	+5%	-0,07 €	-10%	+0,05 €	+3%	-0,17 €	-4%	-0,01 €	0%
	1° t. 2013	+0,02 €	+1%	-0,03 €	-4%	+0,20 €	+11%	-0,08 €	-2%	+0,11 €	+1%
Viande bovine	2011	+0,19 €	+7%			Industrie + GMS : +0,01 € +0,2% (1)				0,25 €	+3%
	2012	+0,54 €	+18%	-0,10 €	-7%			-0,11 €	-6%	0,33 €	+5%
	1° t. 2013	+0,25 €	+7%	-0,02 €	-1%			-0,02 €	-1%	0,21 €	+3%
Poulet entier PAC std	2011	+0,16 €	+14%			Industrie + GMS : -0,13 € +4% (1)				+0,29 €	+9%
	2012	+0,04 €	+3%	-0,02 €	-2%			+0,15 €	+10%	+0,18 €	+5%
	1° t. 2013	+0,12 €	+8%	+0,01 €	+1%			-0,02 €	-1%	+0,11 €	+3%

(1) pas de données permettant de séparer marge brute de l'industrie et marge brute en GMS pour ce produit et cette année.