

## Viande porcine et charcuterie

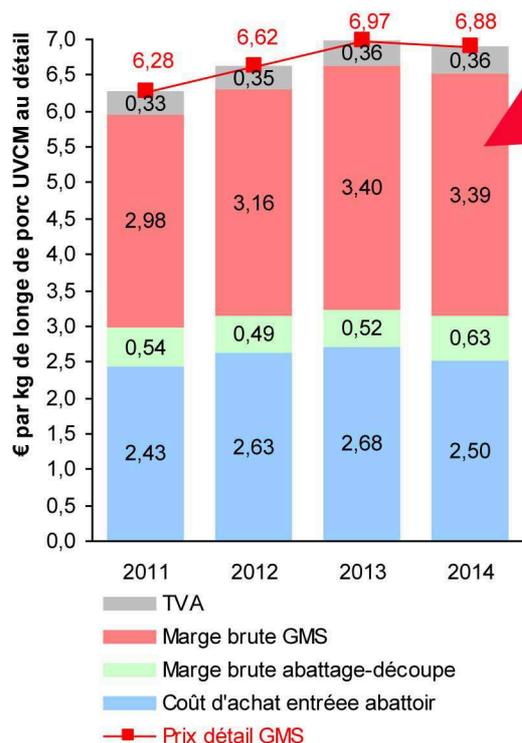
### Décomposition du prix de la longe au détail en GMS

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

Le graphique 1 porte sur le circuit UVCM.

En moyenne annuelle, le prix au détail diminue d'une dizaine de centimes en 2014, répercutant une partie de la baisse du coût entrée abattoir permis par la baisse du prix du porc à la production. L'abattage-découpe améliore sa marge brute, celle de la distribution restant stable après avoir augmenté en 2013.

Graphique 1. Composantes du prix moyen de la longe de porc UVCM en GMS (moyennes annuelles)



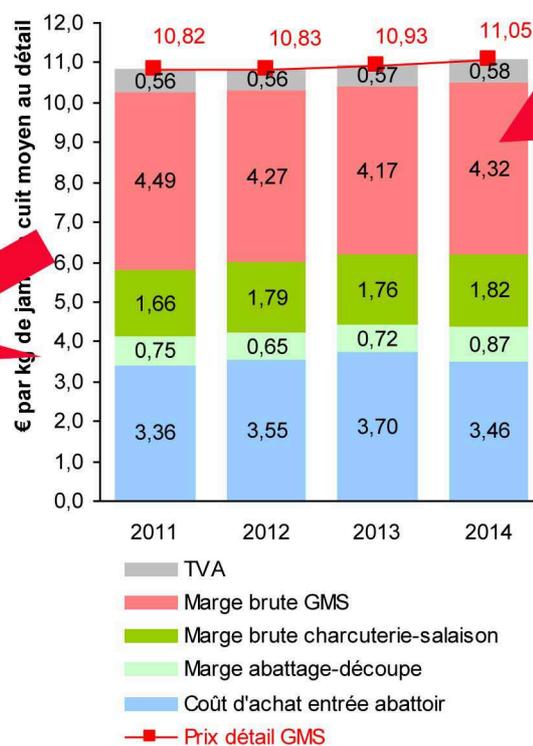
Source : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, Kantar Worldpanel

### Décomposition du prix du jambon cuit au détail en GMS

Le circuit fait intervenir deux industriels : l'abatteur-découpeur et le charcutier-salaison. Le produit considéré en GMS est un panier de jambons cuits standard en libre service ou à la coupe (moyenne pondérée des deux présentations).

Le jambon représente 25% de la production totale de charcuterie (1 million de tonnes), les autres produits étant fabriqués à partir de pièces de découpe ayant très fortement augmenté en 2013. S'agissant du jambon, le graphique 2 montre l'amortissement de la hausse du coût entrée abattoir, en 2012 et 2013, par l'abattage-découpe et la distribution. En 2014, le prix au détail reste quasi stable alors que le coût d'achat entrée abattoir diminue et les trois maillons de l'aval améliorent leurs marges brutes.

Graphique 2. Composantes du prix moyen du jambon cuit en GMS (moyennes annuelles)



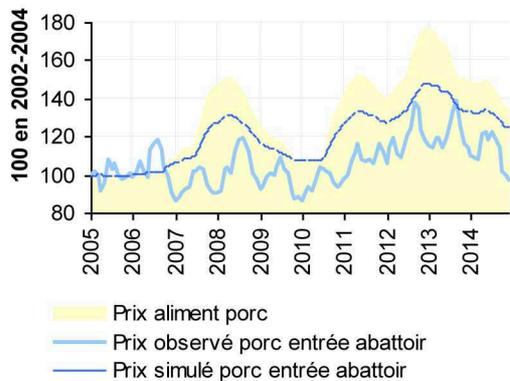
Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, INSEE, Kantar Worldpanel

### Transmission des prix dans la filière porc

On représente sur les graphiques suivants les prix observés et « simulés » des produits aux différents stades de la filière. Le prix « simulé » est calculé de façon que la marge brute de l'opérateur (éleveur, abatteur-découpeur, charcutier-salaison, GMS) est maintenue, malgré les variations du prix de sa matière première (aliment pour porc, porc entrée abattoir, pièce sortie découpe, jambon sortie 2° transformation) à un niveau de référence (moyenne 2002-2004), majoré de l'inflation.

**A la production**, les prix sont depuis 2007 fréquemment inférieurs à ceux qui permettraient le maintien de la marge sur aliments à son niveau de référence, l'écart négatif est en moyenne de -15% du prix de référence.

Graphique 3. **Prix observé et prix simulé du porc à la production**



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer-RNM, IFIP