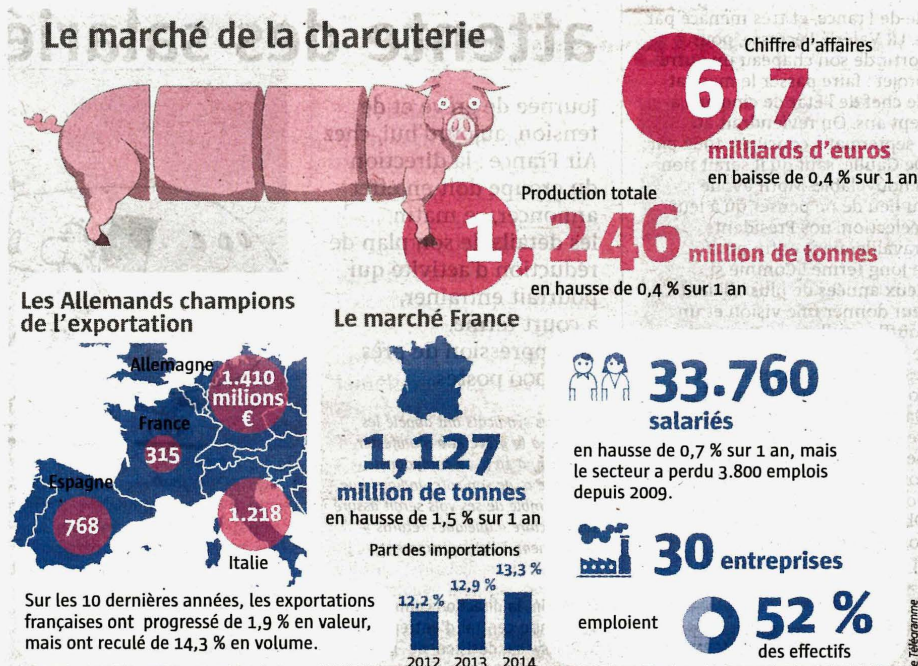


Crise porcine. La vision des industriels

Frédérique Le Gall

Robert Volut, président de la FICT (Fédération des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande) nous livre sa vision de la crise porcine.



> Comment expliquez-vous cette crise porcine ?

Elle est due à un manque de compétitivité ainsi qu'à une captation de la marge par la grande distribution. Une grande partie de cette marge finance la guerre des prix à laquelle se livrent les grandes enseignes. **Sur un kilo de charcuterie vendu, le bénéfice net, pour les distributeurs, est de 50 à 60 centimes.** Pour les charcutiers, ce bénéfice s'élève à 10 centimes. Ces chiffres sont officiels. Ils émanent de l'Observatoire des prix et des marges.

> Comment redresser la situation ?

Nous plaçons pour une filière lucide et dynamique. Il est temps pour l'ensemble des acteurs français, éleveurs, abatteurs et charcutiers de choisir une stratégie et conduire des réformes structurelles comme l'a fait en son temps la filière viticole. Deux axes peuvent et doivent coexister. D'une part, l'axe de la production industrielle compétitive à tous les stades, avec des entreprises qui devront avoir les moyens financiers, techniques

et humains pour concurrencer efficacement, en prix et en qualité, leurs concurrents en France et dans le monde. Il y a ensuite l'axe de la spécificité des produits. Un aspect que, malheureusement, la Bretagne a un peu oublié. On a perdu les traces des races porcines régionales, les savoir-faire locaux et les qualités gustatives.

> Les éleveurs vous reprochent de vous approvisionner à l'étranger et de ne pas le mentionner sur vos étiquettes.

Que leur répondez-vous ?

La FICT est la seule fédération de charcutiers en Europe à avoir conclu un accord avec ses adhérents pour afficher l'origine des matières premières. Depuis 2010, on a bien progressé dans ce domaine. Aujourd'hui, l'origine de la matière première est mentionnée sur 66 % de la charcuterie française. Cela ne veut pas dire que tout vient de France. Néanmoins, 80 % de nos charcuteries sont faites à base de viande française. Les 20 % restants viennent de l'étranger.

parce que, selon les catégories de produits que nous fabriquons, nous utilisons des viandes différentes, à des prix différents. **Pour les produits d'entrée de gamme, à marque de distributeurs, les enseignes nous mettent la pression pour avoir le prix le plus bas possible.** Si nous voulons faire tourner nos usines avec ces produits-là, il nous faut aller chercher des prix de viande les plus bas possible. Pour cela, il y a un marché européen avec des opportunités de prix. La deuxième raison pour laquelle on s'approvisionne à l'étranger, c'est parce qu'en France, on est en manque de certains produits : il nous manque par exemple 20 % de jambons adaptés à la fabrication de jambons cuits. Nous ne trouvons pas non plus suffisamment de viande de cochon pour les rillettes et le saucisson sec. Idem pour les estomacs de porc pour faire de l'andouille et de l'andouillette ainsi que pour les boyaux naturels. Beaucoup de boyauderies ont fermé en France. Dans ces conditions, il est très difficile d'avoir de la charcuterie 100 % française.

> Pourquoi ce recul de la consommation ?

L'augmentation de la consommation de charcuterie a tiré depuis une quinzaine d'années la consommation de porc mais depuis le début de l'année, cette dernière est en recul de 1 %.

Il y a un faisceau de causes : la crise économique, les reportages sur l'obésité, les dénigrements, les déréférencements, les chantages, la médiatisation de cet été. Cela n'affaiblit pas seulement les entreprises charcutières mais toute la filière.