

## Les prix dans la filière porcine française Une rupture majeure

Depuis 2006, les cours des matières premières végétales ont fortement augmenté. Le prix de l'aliment pourrait par conséquent se situer autour de 250€/t, en tendance après 2013. Le coût de revient en élevage se trouverait renchéri d'environ 0,35 €/kg (+30%). Cette rupture nécessiterait un réajustement des prix dans toute la filière. La transmission de la hausse du prix du porc engendrerait un renchérissement de 6 à 14% au minimum des produits vendus au détail.

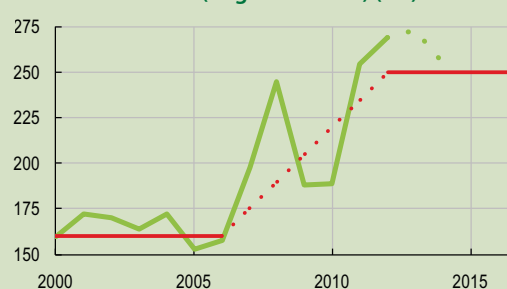
Les hausses des prix des céréales et oléo-protéagineux en 2007-2008, puis en 2011 et 2012, ont conduit à un renchérissement de 65% du prix de l'aliment IFIP entre la période 2002-2006 (163 €/t) et 2012 (269 €/t). Durant ces dernières années, la demande a été soutenue par la croissance économique mondiale qui a stimulé les besoins en viande et par le développement des biocarburants. Le ralentissement de la hausse des rendements agricoles au cours de la décennie 2000, le manque d'investissement dans l'agriculture et la faible extension des terres cultivables n'ont pas permis à l'offre de progresser suffisamment face à cette demande. Les stocks réduits à un niveau critique rendant les marchés très réactifs, ainsi que les perturbations climatiques qui ont affecté les récoltes de céréales et d'oléagineux, ont fait violemment fluctuer les cours. Les marchés agricoles ont aussi été influencés par la flambée des prix des matières premières (pétrole, métaux), par la dépréciation du dollar américain favorable à la demande et par la spéculation d'origine financière sur les matières premières.

### L'aliment resterait cher

Selon de nombreux experts, le prix de l'alimentation animale va rester élevé, traduisant une rupture marquée et durable par rapport à la situation d'avant 2007. Les scénarios récents des prix des matières premières élaborés par la Banque mondiale font apparaître comme vraisemblable une tendance du prix de l'aliment 'porc charcutier' en France (aliment IFIP) autour de 250 €/t. Ce point-tendance est inférieur aux valeurs moyennes de 2012 ou 2013, mais de nouvelles flambées ne peuvent être exclues. Comment la filière porcine peut-elle réagir à un tel choc ?

### Prix d'aliment : la rupture

Prix d'aliment IFIP (engraissement) (€/t)



### L'adaptation du prix du porc

Un scénario a été élaboré sur la base d'un prix d'aliment de 250€/t. Le coût de revient de la carcasse de porc, couvrant convenablement les autres facteurs de production, s'établirait alors à 1,60 €/kg, soit une hausse de 0,35 € par rapport à 2002-2006, tenant compte de l'amélioration des performances techniques. Le prix payé aux producteurs devrait trouver un équilibre autour de cette valeur, pour assurer la rentabilité de la production et la maintenir. Par rapport à la moyenne des années 2002-2006 (1,29 €/kg), il progresserait ainsi de 24%. Evidemment, des écarts conjoncturels autour de cette tendance sont susceptibles d'apparaître régulièrement.

### Impact jusqu'au prix de détail

Le marché des pièces de porc étant étroitement lié à celui du porc, le prix de chaque pièce répercuterait cette hausse en

fonction des caractéristiques de son propre marché. Un modèle établi par l'IFIP pour chacune des quatre pièces principales cotées à Rungis (longe, jambon, poitrine, hachage) permet d'estimer ces hausses. Le hachage subirait la hausse de prix la plus marquée de 30%. Les autres pièces (longe, jambon et poitrine) devraient progresser de plus de 25% pour atteindre cet équilibre de marché. Comme les éleveurs et les abatteurs, les transformateurs doivent bénéficier d'une hausse du prix de vente des produits finis pour rééquilibrer leurs comptes. L'ifip a calculé l'impact sur les prix de détail des produits du porc de la seule répercussion de la hausse de la matière première entrant dans leur composition (voir encadré). Les prix de détail des produits finis devraient progresser au minimum de 6 à 14%, les morceaux frais issus de la longe (côtes et rôtis) et les lardons ayant les augmentations relatives les plus fortes.

### Prix des matières premières et aliment porc 2006-2014

Euro/tonne	2006	2012	2013*	2014**
Blé	121	223	215	204
Maïs	128	226	226	210
Tourteau de soja	194	432	401	377
Aliment porc <sup>1</sup>	167	269	273	255

Blé : rapproché, départ Eure-et-Loir, T.Soja 48 Brésil, départ Montoir ; (1) aliment IFIP et prévision ; \* Prévisions 2013 : source IFIP d'après Banque Mondiale ; \*\* Projection 2014 : projections IFIP d'après scénarios de prix matières premières - Banque Mondiale - janvier 2013 ; Source : Ifip

### Des effets sur la filière

Le renchérissement du prix des produits de porc est nécessaire pour permettre à chaque maillon de la filière de retrouver une situation équilibrée après la rupture imposée par la hausse de l'aliment. La consommation pourrait en être affectée, même si les produits du porc, en viande fraîche en particulier, bénéficieraient d'un prix compétitif par rapport aux autres viandes, touchées elles aussi. Cette rupture constitue toutefois une crise majeure du « système-filière ». Elle exerce de fortes tensions et, pour passer le cap, des ajustements se produiront, des déplacements de production et de consommation, des réorganisations industrielles ou structurelles, des gains de productivité, des adaptations de produits... La filière porcine ne sera sortie de la crise que lorsque tous les maillons auront, en tendance, retrouvé une rentabilité satisfaisante.

### Impact du scénario sur les prix des pièces et des produits finis

#### Méthode - Hypothèses du modèle

La hausse du prix du porc est répercutée, par simulation, aux prix des pièces brutes et des produits au détail, mesurés en moyenne de 2002 à 2006. Les hypothèses suivantes sont appliquées :

- Le prix du porc, en tendance, s'aligne sur le coût de revient
- La hausse du prix du porc est transmise en valeur absolue aux prix de chaque pièce, selon une formule basée sur les prix observés.
- La variation du prix au détail ne répercute que la hausse du coût matière en valeur absolue, en tenant compte du rendement technique d'élaboration de chaque produit à partir des pièces principales. Les éventuels écarts de valorisation des coproduits de l'élaboration ne sont pas pris en compte.

	Prix moy 2002-2006 (€/kg)	Variation estimée €/kg	%
longe	2,2	+0,6	+27
jambon	2,0	+0,5	+26
poitrine	1,6	+0,4	+26
hachage	1,0	+0,3	+30
côte	5,5	+0,7	+12
rôti - filets	7,3	+0,7	+10
jambon cuit	10,9	+1,0	+9
jambon sec*	35,0	+2,1	+6
lardons	6,2	+0,8	+14

\*cas d'un produit haut de gamme ; Source : Ifip