

## Les enjeux économiques de la qualité des viandes

*Journée qualité technologique des viandes*  
17/01/2017

**Béregère Lécuyer**  
IFIP Institut du porc – Pôle Economie  
Berengere.lecuyer@ifip.asso.fr

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 1- Qu'est ce que la qualité ?

- « Aptitude d'un ensemble de caractéristiques d'un produit ou d'un service à satisfaire des exigences » **Norme ISO 9000**
- Des composantes multiples en agroalimentaire
  - « 4S » (Mainguy, 1989) et « 2R »
  - Sécurité (qualité hygiénique/sanitaire)
  - Santé (qualité nutritionnelle : teneur en sel, gras, acide gras, etc.)
  - Satisfaction (qualité organoleptique : couleur, tendreté, flaveur, goût, etc.)
  - Service (facilité d'utilisation, aptitude à la conservation, prix, DLC, etc.)
  - Service (qualité technologique)
  - Régularité (faible variabilité au sein d'une catégorie de produit)
  - Rêve / Société (image, environnement, éthique, etc.)

Journée Qualité technologique de la viande de porc 17/01/2017 2

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 2 – Qualité de la viande, Pour qui, pour quel usage ?

```

    graph TD
      Production[Production] --> Abattage[Abattage-découpe]
      Abattage --> Salaison[Salaison]
      Salaison --> Grande[Grande distribution]
      Salaison --> RHF[RHF]
      Salaison --> Logistique[Logistique]
      Salaison --> Artisans[Artisans]
      Salaison --> Autres[Autres circuits de commercialisation]
      Grande --> Consommateurs[Consommateurs / Citoyens]
      RHF --> Consommateurs
      Logistique --> Consommateurs
      Artisans --> Consommateurs
      Autres --> Consommateurs
      Consommateurs --> Environnement[Respect de l'environnement et du BEA]
      Consommateurs --> Sante[Santé, sécurité sanitaire]
      Consommateurs --> Gustative[Qualité gustative / Praticité]
  
```

- Des composantes de la qualité différentes selon l'utilisateur (consommateur distributeur, industriel)
- Des caractéristiques recherchées différentes selon l'usage (cuit, sec, frais)

Journée Qualité technologique de la viande de porc 17/01/2017 3

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3- Segmenter l'offre pour répondre à la demande des consommateurs (2/2)

**Des attentes qui évoluent**

- Aspects nutritionnels et de santé, « clean label »
- Considérations éthiques
- Recherche de praticité / facilité / gain de temps
- Plaisir de consommer

**Enjeux : segmenter pour répondre à la diversité de ces attentes, notamment en porc frais**

- Répondre aux nouvelles attentes sociétales
- Rapprocher l'éleveur du consommateur
- S'adapter aux nouveaux usages
- Offre de produits haut de gamme à forte image




Journée Qualité technologique de la viande de porc 17/01/2017 4

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 4- Equilibre carcasse : valorisation optimale des quatre pièces

**Filières différenciées : valoriser toutes les pièces de la carcasse**

- Favoriser une caractéristique pour répondre à une demande spécifique peut entraîner des surcoûts à la production qu'il faut compenser par une valorisation optimale de la carcasse
- Des débouchés différents pour les quatre pièces de la carcasse

**Exemple : transformation du jambon sec**

- Filière AOP jambons secs en Italie
  - Utilisation de porcs lourds italiens certifiés AOP
  - Depuis 2012, les jambons secs italiens AOP ont perdu de la rentabilité
  - Plus-value jambons frais ne compensent plus suffisamment les surcoûts
  - Réflexion de la filière pour certifier les autres pièces de la carcasse
- Filière ibérique (collectif) et marques privées (Selecta Coren et Reserva Batallé, etc.) en Espagne
  - Production de porcs sous cahier des charges
  - Valorisation des jambons et épaules en sec et de la longe en frais (notamment en restauration et à l'export)




Journée Qualité technologique de la viande de porc 17/01/2017 5

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 5- La qualité technologique

**Enjeux : améliorer les rendements et réduire les pertes à la transformation**

**Exemple : Forte corrélation entre pH et rendement techno.**

- +0,1 point pH → +1point de rendement en jambon cuit
- Estimation des bénéfices (gains de matière première) si rendement technologique du jambon cuit français moyen augmente de 1 point
  - Entre 10 et 15 millions d'euros

**Quid des coûts pour obtenir cette qualité ?**

- Améliorer la qualité engendre des bénéfices mais également des coûts
  - Pour l'industriel : contrôle, complexification des relations
  - Et pour la filière : R&D, organisation verticale, etc.
- Analyse coût-bénéfice

Journée Qualité technologique de la viande de porc 17/01/2017 6

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 6- Optimiser le tri des carcasses et des pièces pour maximiser les résultats

**ifip**

- **Hétérogénéité de l'offre vs. hétérogénéité de la demande**  
Enjeux : faire correspondre les caractéristiques des carcasses/pièces avec les exigences qualité des clients pour maximiser les profits
- **Ex. 1 : tri carcasses (poids, TMP) au Danemark (Olsen et al., 2012) à l'aide d'un modèle mathématique**
  - Gain espéré max. : +7% de CA entre une situation sans tri et une situation optimisée
  - Facteurs limitant : précision mesure de la qualité des pièces
- **Ex. 2 : tri des pièces selon couleur et persillage au Canada (Chevillon et al., 2014)**
  - Morceaux les plus persillés pour export et circuits haut de gamme sur marché intérieur

**Inputs**

- Raw material base:
  - Carcasses (LMP, kg, etc.)
  - # sorting groups
- Product assortments (initially consistent products made of 4 carcasses)
- For each product:
  - Yield model (LMP, kg, etc.)
  - Quality requirements (LMP, kg, etc.)
  - Product specific variable costs
  - Price (p/kg)
  - Market limitations (min. max. sales)

**IT-tool GAMS optimization**

**Output**

- Optimum usage of carcasses:
  - Optimum product assortments
  - Corresponding set of sorting classes (groups)
- Value of raw material base (= scenario)
- Application examples:
  - Determination of optimum sorting plan
  - Analysis of developments in:
    - Market
    - Pig population

17/01/2017 7

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 7- Conclusion

**ifip**

- **La qualité de la viande, une notion complexe**
  - De nombreuses composantes
  - Diversité de l'offre
  - Diversité de la demande
- **La qualité, des bénéfices, mais également des coûts**
  - Analyse coût/bénéfice
- **Les enjeux de l'adaptation qualitative de l'offre à la demande s'apprécient à plusieurs niveaux**
  - Individuel : trouver la matière première qui correspond à mes besoins
  - Collectif de la filière (pays, région) : faire en sorte que la masse de l'offre corresponde à l'ensemble de la demande. Risque c'est d'importer la qualité souhaitée ce qui aurait des conséquences pour l'économie de l'ensemble de la filière

**INAPORC** Remerciement Inaporc pour le financement des études économiques de l'IFIP

Journée Qualité technologique de la viande de porc 17/01/2017 8

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Merci de votre attention

**ifip**  
Institut du porc

[www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---