

## Marges brutes et constitution des prix La part de la « viande » recule en 2014

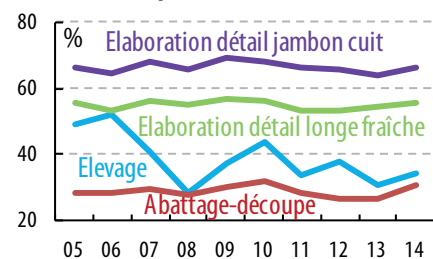
**En 2014, la valeur de la matière première « viande de porc » dans les prix de détail du porc frais et du jambon cuit a reculé par rapport à 2013. Le prix moyen au détail du porc frais n'a répercuté que partiellement la baisse de la valeur de la matière première. Au stade de la grande distribution, le résultat net du rayon boucherie reste négatif, très loin de celui du rayon charcuterie.**

En 2014, la marge brute sur coût alimentaire en élevage représente environ 34 % du prix du porc perçu (environ 52 cts €/kg), en hausse de 4 % par rapport à 2013. Le coût de l'aliment Ifip a reculé d'environ 13 %, mais le prix du porc a également chuté (-8 %). La part de la marge brute dans la valeur des porcs produits tend à reculer ces dernières années, le coût alimentaire occupant une place plus importante.

### Marges brutes en hausse

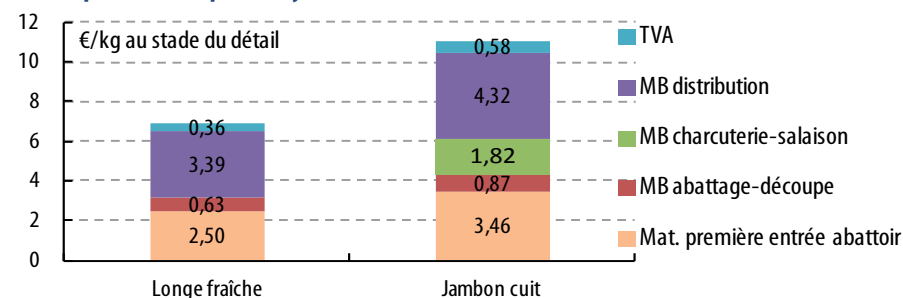
Aux maillons de l'abattage et de la découpe primaire, la marge brute s'établit autour de 30 % de la valeur de la carcasse obtenue (soit 66 cts €/kg). Elle a progressé de quatre points entre 2013 et 2014, du fait du recul du prix du porc. Cette marge brute rémunère les coûts des étapes d'abattage et de découpe primaire, mais pas celui de l'élaboration des pièces. Au stade de l'élaboration et du commerce de détail, la marge brute des produits frais issus de la longe est proche de 55 % du prix de détail, celle du jambon cuit de 65 %.

### Évolution des marges brutes dans la filière porcine



Source : d'après Observatoire des prix et des marges ;

### Décomposition du prix moyen annuel en GMS en 2014



Source : d'après Observatoire des prix et des marges ; MB = Marge brute

### Structure des coûts en grande distribution (%)

	Rayon Boucherie	Rayon Charcuterie
Chiffre d'affaires	100,0	100,0
Coût d'achat des produits	75,1	66,8
Marge brute	24,9	33,2
Charges du rayon	13,0	8,4
Répartition des charges du magasin	13,2	19,2
Résultat net	-1,2	+5,5

Source : d'après Observatoire des prix et des marges

### Recul de la valeur de la matière première

L'analyse de l'Observatoire des prix et des marges permet de décomposer les prix de détail dans les hypermarchés et supermarchés. Pour le porc frais, la valeur de la matière première « longe » (tenant compte des rendements techniques permettant de passer de la pièce brute au produit fini) totalise 36 % du prix de détail, le reste étant constitué de la marge brute des industriels, distributeurs et de la TVA. L'Observatoire estime qu'entre 2013 et 2014, la valeur de la matière première « longe » a reculé de 18 cts €/kg (de 2,68 € à 2,50 €) alors que le prix de détail n'a reculé que de 9 cts €/kg (de 6,97 à 6,88 €) : globalement, seule la moitié de la baisse aurait donc été transmise jusqu'au consommateur final. Pour le jambon cuit, la valeur de la matière première utilisée représente 31 % du prix final. Son recul entre 2013 et 2014 (-0,24 cts €/kg) n'a pas été répercuté aux consommateurs, le prix de détail augmentant de 1,1 %.

### Suivi conjoncturelle des marges :

L'Ifip estime les marges brutes aux différents stades de la filière, à partir des prix :

À la sortie de l'**élevage** : marge sur coût alimentaire, soit la différence entre prix du porc payé à l'éleveur et coût alimentaire pour un atelier naisseur-engraisseur.

À l'issue de l'**abattage** et de la **découpe primaire** : différence entre prix moyen de la carcasse reconstituée à Rungis (IMR) et prix du porc payé à l'éleveur.

Au stade de **détail**, après transformation secondaire et vente au détail, sur les produits frais issus de la longe (côtes, rôtis, etc.) et sur le jambon cuit : différence entre prix de détail du produit fini (tous circuits confondus) et valeur estimée de la matière première « viande » utilisée pour sa fabrication. Ces marges brutes rémunèrent les charges relatives à l'élaboration du produit (de la pièce brute au produit fini), qu'elle soit réalisée par un industriel ou un distributeur, et à la commercialisation dans les circuits de détail.

La part de la matière première dans le prix de détail des produits frais de longe est plus faible par rapport à la moyenne de 2000 à 2005, où elle atteignait 40 %. En revanche, elle était déjà au même niveau pour le jambon cuit, autour de 30 % du prix de détail.

### La boucherie déficitaire

Par ailleurs, les comptes de la grande distribution, compilés par l'Observatoire montrent pour 2013 une forte disparité entre les rayons boucherie et charcuterie. Pour la viande, la valeur des achats représente 75 % du chiffre d'affaires. L'affectation de l'ensemble des charges liées à l'activité du rayon et du magasin à la marge brute occasionne un résultat net négatif, équivalent à 1,2 % du CA, comme en 2012. Le résultat net de la charcuterie est parmi les plus élevés des rayons alimentaires, atteignant 5,5 % du CA.

Vincent Legendre

vincent.legendre@ifip.asso.fr