L'industrie de charcuterie en Europe

Financeurs
FranceAgriMer, Inaporc
Contact
berengere.lecuyer@ifip.asso.fr

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le secteur de la charcuterie-salaison valorise la majeure partie de la production de viande de porc et contribue fortement à la compétitivité et au dynamisme de la filière er différents modèles, se rapprochant ou s'éloignant de la situation française (niveau de concentration, d'intégration à l'abattage-découpe, largeur de gamme, etc.).
Dans une étude réalisée en 2015, les principales caractéristiques du maillon charcuterie des producteurs et exportateurs majeurs européens (Espagne, Italie, Allemagne, Danemark, Pologne et Royaume-Uni) ont été décrites : production, structure du secteur et des entreprises, modalités d'approvisionnements et débouchés.

RÉSULTATS

Le secteur de la charcuterie en Europe est marqué par des tendances communes aux différents pays : concentration des opérateurs, difficulté de valorisation des produits face au pouvoir de marché croissant de la grande distribution et sur des marchés de consommation plutôt matures.
Dans la plupart des pays, l'industrie de la charcuterie-salaison a souffert de l'augmentation des prix des matières premières et des difficultés à répercuter ces hausses vers la grande distribution. Les résultats ont été particulièrement bas en 2012 en Italie.
En Espagne, les entreprises s'en sortent mieux. Malgré des différences importantes de structuration de la filière porcine (intégration à l'abattage-découpe et approvisionnements…), l'Espagne et l'Italie ont en commun d'accentuer leurs stratégies particulièrement tournées vers l'exportation, y compris vers les pays tiers, en s'appuyant sur l'image de leurs produits de qualité plus élevée. Par contre, leur marché intérieur a été freiné par la crise économique et la perte de pouvoir d'achat des ménages.

Production de charcuterie-salaison en Europe en 2014

	Prod. (1 000 t)	Prix moyen (€/kg)	Part du porc
Allemagne	3 590	4,20	78%
Italie	1 560	5,46	79%
Espagne	1 202	4,90	85%
France	1 287	5,77	79%
Danemark	308	3,46	Nc.
Royaume-Uni	1 390	4,60	63%
Pologne	1 390	2,70	74%

Source : IFIP d'après Prodcom-Eurostat

Avec un marché intérieur qui recule depuis le début des années 2010, l'Allemagne se positionne également comme un producteur très ouvert sur le commerce européen. Le secteur industriel de la charcuterie reste très atomisé, à l'inverse de l'abattage-découpe, plus concentré.
Au Royaume-Uni, les politiques menées pour mieux valoriser l'utilisation de porcs britanniques apparaissent plus difficiles à concrétiser pour les produits transformés que pour le porc frais. La concurrence entre distributeurs et la pression sur les prix sont très fortes. Bien qu'en progression, le taux d'auto-approvisionnement reste bas et la dépendance aux importations élevée. Le marché britannique est très lié à la production danoise, très majoritairement destinée à l'export.
Le développement des industriels danois est clairement orienté sur l'extérieur du pays, en termes de commercialisation des produits ou d'implantation de sites industriels.
Le marché de la charcuterie en Pologne évolue rapidement, sous l'impulsion de groupes étrangers qui s'y implantent. Le pays semble encore disposer d'un potentiel de développement et les circuits de commercialisation se structurent.

PERSPECTIVES

Il existe une grande diversité de stratégies dans le secteur européen de la charcuterie-salaison que ce soit en termes de richesse de gamme, de liens avec l'amont, de structures d'entreprises ou de débouchés. Comprendre ces stratégies permet de mieux apprécier le paysage concurrentiel auquel sont confrontées les entreprises françaises de la transformation.
Si la France est marquée par la grande diversité de son offre et par les capacités d'innovation du secteur, on peut s'inquiéter de ses faibles performances à l'export et de la croissance soutenue des courants d'importation.

VALORISATION

Publications

- *Lécuyer B., Legendre V., 2015. La charcuterie-salaison en Europe. Rapport d'étude, Collection IFIP, 142 pages.*
- *Lécuyer B., Legendre V., 2016. La charcuterie-salaison en Europe. JRP, février 2016*
- *Lécuyer B., Legendre V., 2015. La charcuterie-salaison en Europe. Les cahiers de l'IFIP, Vol. 2, 2015*
- *Lécuyer B., Legendre V., 2016. La charcuterie-salaison en Europe. La revue de l'observatoire des IAA en Bretagne, pp.16-22, N°121, avril 2016*
- *Baromètre porc n°461, p.8, Le jambon sec en Espagne et en Italie*