

**Systemes d'information et outils de pilotage du secteur élevage
dans les pays du Sud
Postures et méthodes
Atelier de formation collective
Montpellier 11-13 juillet 2011**

**Observation et contrôle des marges dans la filière
viande : réflexion à partir de l'Observatoire des
prix et des marges en France et d'autres situations
dans les pays du Sud**

Jean-Pierre BOUTONNET
INRA
UMR SELMET
Montpellier

boutonnet@supagro.inra.fr

La viande : Une consommation ancienne, Une production récente

Trois sources de viande pour l'homme :

- Depuis que l'homme existe : **La chasse**
 - ❑ Très nombreuses espèces
 - ❑ Alimentation très carnée

- Depuis le néolithique : **L'élevage**
 - ❑ Nombre d'espèces très réduit
 - ❑ Viande réservée aux fêtes et aux élites

- Depuis la fin du XIXe siècle : **La Production**

Elevage

- Suite à la domestication
 - ☐ Maîtrise de la reproduction
 - ☐ Protection des animaux contre les prédateurs

- Viande = sous-produit
 - ☐ Chien : protection, compagnie
 - ☐ Bovins, chevaux, chameaux : travail + lait
 - ☐ Ovins : laine + lait
 - ☐ Caprins : lait
 - ☐ Volailles : œufs, plumes
 - ☐ Porcs

- Animaux jamais concurrents de l'Homme pour leur nourriture
 - ☐ Parcours
 - ☐ Déchets

- Prix déterminé par la demande : en fonction des substituts

La production

- Spécialisée
 - ❑ Bovin laitier ≠ Bovin allaitant : UK 1860
 - ❑ Volailles pondeuses ≠ volailles de chair : USA 1930
- Nourri avec des plantes cultivées
 - ❑ Prairies artificielles, cultures fourragères
 - ❑ Céréales
- Le prix doit être suffisant pour couvrir les coûts de production, entièrement affectés à la viande

Les trois étapes du négoce

Producteur

- **Collecte**
 - **Vente en Gros**
 - **Vente au détail**
-

Consommateur

Les trois étapes du négoce

Producteur

☐ **Prix à la production**

➤ **Collecte**

☐ **Prix**

➤ **Vente en Gros**

☐ **Prix de gros**

➤ **Vente au détail**

☐ **Prix au détail**

Consommateur

Les étapes de la production des viandes

Processus

- Production des parents
- Naissage
- Elevage
- Engraissement
- Abattage
- Découpe
- Tranchage
- Cuisson

Produit

cheptel reproducteur
veau ou agneau nouveau né
« store stock »
animal gras
carcasse
pièces
morceaux
plat

Caractéristiques du marché des viandes de Ruminants

- Peu de Valeur ajoutée segmentation difficile
- Peu d'économies d'échelle concentration faible
- Peu de croissance voire régression peu attractif
- Entrée dans la branche nécessite plus de savoir faire que de capitaux – sauf abattoir

➔ Tissu de PME

- Croissance mondiale faible (négative pour ovin)
- Coopératives d'éleveurs
- Segmentation du marché faible (marques propres ou collectives)

Caractéristiques du marché des viandes de Volailles

- Segmentation élevée par la qualité (Labels) et/ou la présentation/service (découpe, cuisson, etc.).
- Economies d'échelle ➔ concentration forte dans la génétique (production de parentaux).
- Croissance mondiale forte.
- Entrée dans la branche nécessite intégration verticale, sauf produits de qualité.
- Segmentation du marché (marques propres ou collectives)

Enseignements tirés de l'étude de l'observatoire des prix et des marges des produits alimentaires

Prix et marges dans la filière viande bovine : première
approche à partir de la valeur de la carcasse
(décembre 2010) par

- Ministère de l'agriculture
- France Agrimer

Objectif et méthode

- Objectif technique principal : mesurer régulièrement la part des différents stades de production et de mise en marché dans la formation des prix de détail
- Raisonnement sur une marge brute agrégée sur carcasse

Définition de la marge brute choisie ici

- marge brute = différence de prix entre produits homogènes,
- exprimée au kg de carcasse, (donc d'exprimer les valeurs au détail dans la même unité que le prix de la matière première).
- La marge brute agrégée sur carcasse définie ici est la différence entre la valeur du kg de carcasse reconstituée à partir des prix des morceaux au détail et la valeur du kg de carcasse issue des cotations entrée abattoir.

Sources et stade

- Prix d'achat = moyenne des cotations des différentes classes de conformation de carcasse, pondérées par leur représentativité pour chacun des deux types raciaux (type lait, type viande), puis repondérées par le poids estimé de chaque type racial dans les ventes de viande bovine de la grande distribution.
- Source = cotation entrée abattoir réalisée par FranceAgriMer.

Sources et produits

- Prix au détail = prix moyen des différents morceaux de viande bovine vendus en GMS, pondéré par leur poids relatif dans une carcasse. La source des prix de chaque morceau vendu en GMS est le panel de consommateurs Kantar WorldPanel.

Comparaison

- Mais ce prix au détail est celui de viandes « sans os » : il ne peut être comparé directement au prix du kg de carcasse entrée abattoir, lequel intègre des os, non valorisés et extraits de la carcasse aux différentes étapes de l'industrie et du commerce.
- ➔ coeff de correction

Composante en euro / kg carcasse du prix moyen au consommateur de la viande bovine 2000 - 2010

•	2000	2010
• Carcasse payée à l'éleveur :	2.54	2.75
• Marge agrégée Industrie – distribution :	2.83	3.89
• Valeur HT au détail :	5.37	6.65
• TVA :	0.30	0.37

Composante en % du prix moyen au consommateur de la viande bovine 2000 - 2010

•	2000	2010
• Carcasse payée à l'éleveur :	47	41
• Marge agrégée Industrie – distribution :	53	59
• Valeur HT au détail :	100	100

Viande ovine à M'sila (Algérie)

Février 2011

- Prix sur le marché au bétail de M'sila du 24/2/2011 :
 - Antenais 50 kg p.vif (25 kg carcasse) : 18 000 DA
- Boucher de M'sila le 24/2/2011 :
 - Viande 780 DA/kg x 23 = 18 000 DA
 - Abats (tête, foie, cœur) = 3 000 DA
- Frais d'abattage \cong prix de la peau \cong 200 DA/animal
- Marge totale du circuit : 3 000/21 000 \cong 15% du prix consommateur