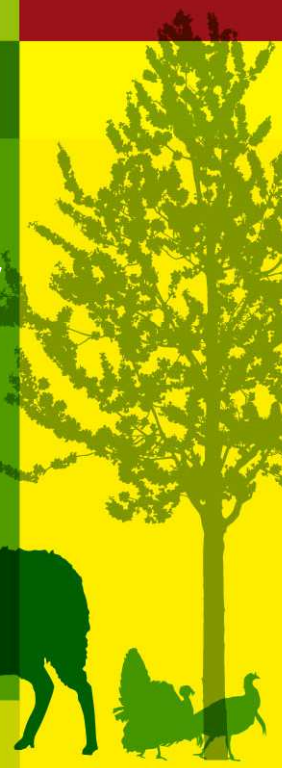


Comité PORCINS

Présentation par FranceAgriMer d'une
expérimentation de calcul d'évolution d'un indice
de coût d'achat des pièces pour la charcuterie

7 mars 2013 — FranceAgriMer
L'Arboreal



Contexte et méthodologie

- Suite aux réunions des GT sur la compétitivité de la filière porcine du 21/11 et 09/12/2012 et dans la suite des travaux de l'OfPM, lancement d'une expérience de calcul de l'évolution d'un indice de coût d'achat des pièces de découpe de porc pour la charcuterie.
- Contexte : flambée des prix des pièces, négociations commerciales avec la distribution.
- Présentation en GT du DIAA des premiers résultats de l'expérimentation le 9 janvier et le 20 février 2013.

Méthodologie

- Opération décidée à la suite de la réunion du GT du 9 décembre 2012 présidée par le DIAA.
- Elaboration par la FICT d'une grille des pièces concernées par le projet, faisant référence au CC Inaporc.
- Sur la base de cette grille, la FICT a demandé aux entreprises volontaires parmi ses adhérents de communiquer pour chaque pièce pour laquelle elle a réalisé des achats les informations suivantes :
 - quantités achetées (tonnes)
 - valeurs des achats (k€)

Données reçues pour les mois de janvier 2011 (retenu comme base 100), septembre, octobre, novembre, novembre 2012, janvier 2013.

Méthodologie

Le recueil et le traitement par FranceAgriMer, dans les conditions de confidentialité nécessaires, de ces informations va permettre de calculer un indice du prix de chaque pièce et d'en apprécier l'évolution de septembre 2012 à janvier 2013 par rapport à la base 100 de janvier 2011.

La participation des entreprises : 48 entreprises ont répondu pour décembre 2012; 46 pour janvier 2013. Certaines pour compte de plusieurs établissements ou filiales, ont fait parvenir un questionnaire traité par FAM (parmi 60 à 80 adhérents les plus importants sélectionnés par la FICT selon les familles de produits).

Il s'agit d'entreprises de toutes tailles.

Les points sensibles de cette expérimentation

- Représentativité des entreprises ?
- Les unités des données recueillies ont systématiquement été contrôlées à leur arrivée (demande de chiffres exprimés en tonnes et en milliers d'€).
- Il manque les mois intermédiaires (février 2011 à août 2012) pour mieux apprécier les évolutions.

La grille de saisie

	Janvier 2011		Septembre 2012		Octobre 2012		Novembre 2012	
	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)	Volume (tonne)	Valeur (milliers d'euros)
Pièces de découpe de porc								
1 - Carré bacon (Code 216)								
2 - Poitrine lardon n°1 (Code 417)								
2 bis - Poitrine cutter de coche 80/20								
3 - EpauLe 4D (Code 134)								
4 - Gras dur (Code 340)								
5 - Gorge découennée (Code 171)								
6 - Trimming 80/20 porc (Code 504)								
7 - Trimming 80/20 coche (Code 504)								
8 - Estomac (Code 544)								
9 - Chaudin (Code 541)								
9 bis - Chaudin (Code 542)								
10 - Jambon sans mouille (Code 300)								

Merci de retourner le fichier à l'adresse mail suivante avant

le 28 décembre 2012

pieces_charcut@franceagrimer.fr

Clause de confidentialité

"FranceAgriMer s'engage à conférer et maintenir la plus stricte confidentialité aux données qui lui sont confiées. Ses agents sont soumis au secret professionnel et au devoir de discrétion dans l'exercice de leurs missions."

Premiers résultats : représentativité des chiffres au 20 février 2013

Part (%) des répondants au questionnaire dans les tonnages réalisés en 2011 par famille de produits

	Volume producteurs enquêtés* (tonnes)	Volumes * à fin décembre 2012 (t)	Représentativité à fin décembre 2012
Ensemble produits	529 010	446 661	84%
Jambon cuit	189 779	178 281	94%
Lardons/poitrines	82 429	63 704	77%
Saucissons secs	91 140	63 030	69%
Andouilles/andouille	12 854	9 013	70%
Saucisses pâte fine	72 870	65 910	90%
Pâtés	55 887	46 087	82%
Rillettes	24 051	20 636	86%
<i>* hors cessions internes</i>			

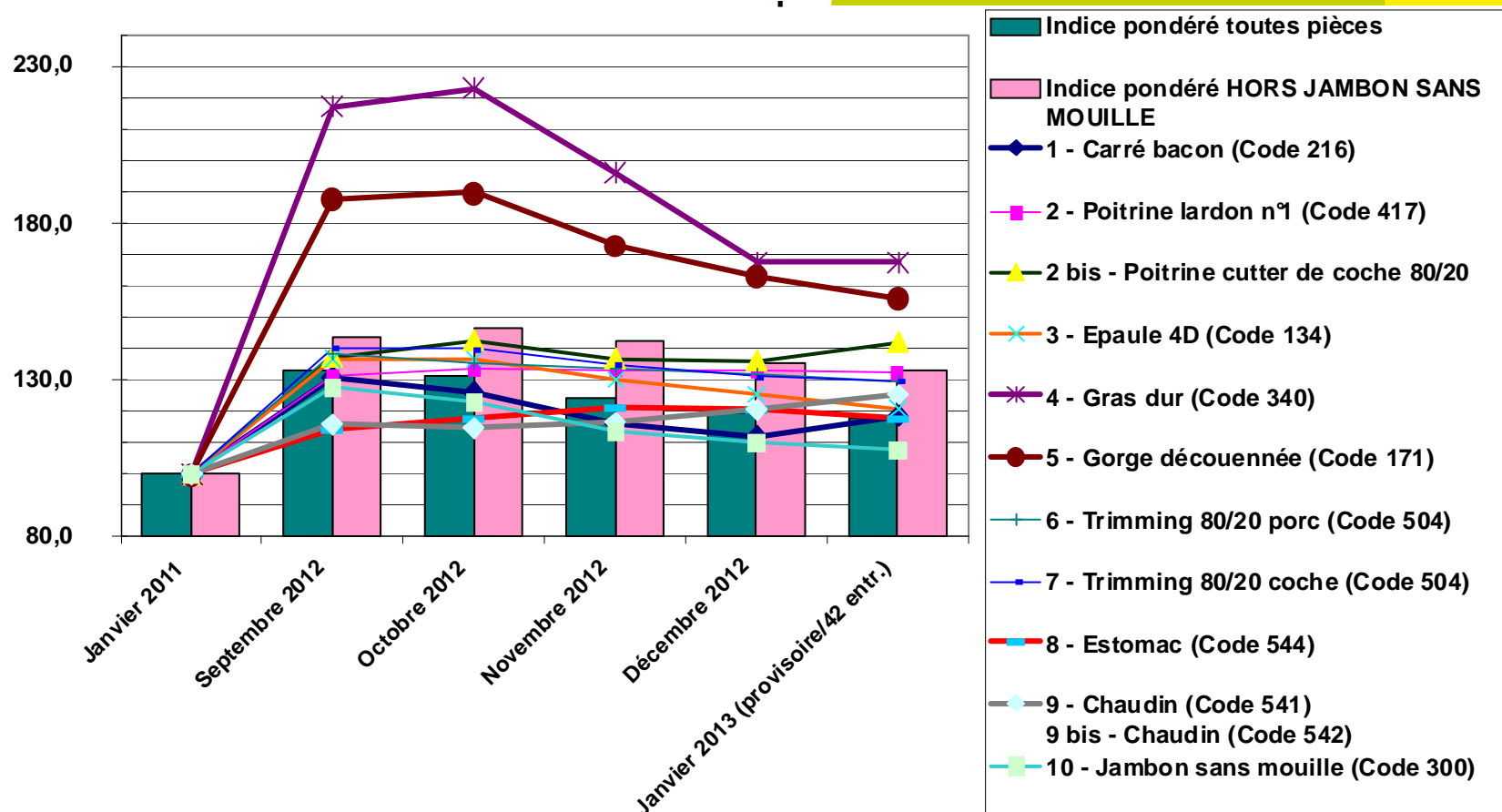
En comparaison, les tonnages de pièces achetées par les 46 répondants représentent en moyenne 26 000 t/mois entre septembre 2012 et janvier 2013, soit 312 000 t/an.

Résultats au 6 mars 2013 auprès de 46 entreprises

Indice d'évolution du coût des pièces (base 100 = janvier 2011)

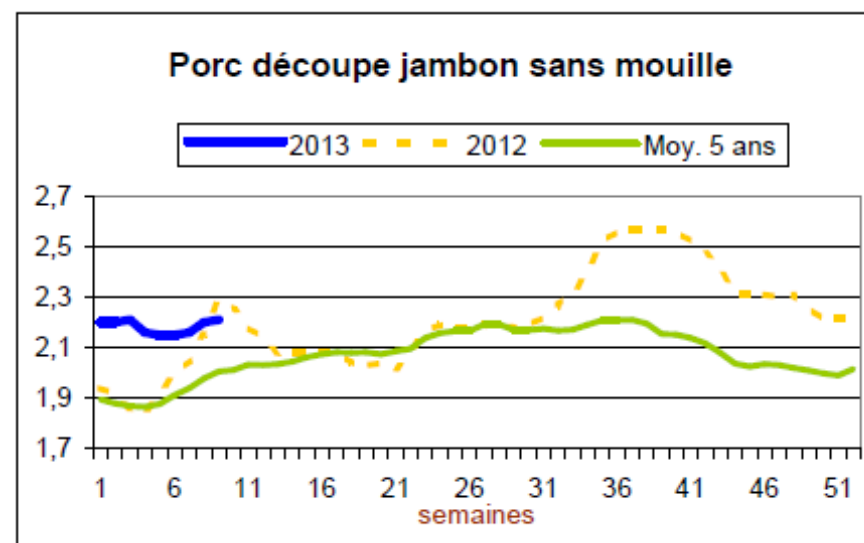
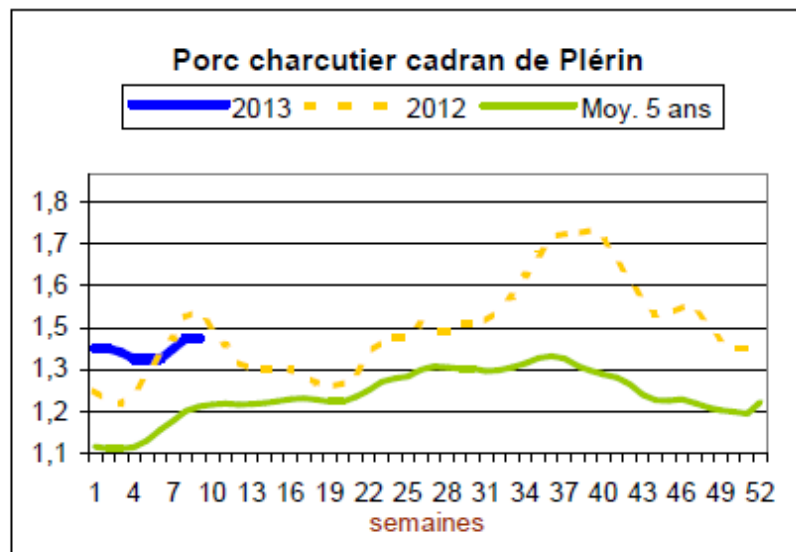
Pièces de découpe de porc	Janvier 2011	Septembre 2012	Octobre 2012	Novembre 2012	Décembre 2012	Janvier 2013 (46 entr)
1 - Carré bacon (Code 216)	100,0	130,9	126,1	116,0	112,0	116,1
2 - Poitrine lardon n°1 (Code 417)	100,0	131,3	133,4	133,2	132,8	131,7
2 bis - Poitrine cutter de coche 80/20	100,0	137,4	142,6	136,5	135,9	142,0
3 - Epaule 4D (Code 134)	100,0	136,7	136,5	130,2	125,3	121,0
4 - Gras dur (Code 340)	100,0	217,1	223,0	195,8	167,5	168,3
5 - Gorge découennée (Code 171)	100,0	187,6	189,6	172,8	163,2	156,0
6 - Trimming 80/20 porc (Code 504)	100,0	138,2	135,6	133,9	133,2	133,1
7 - Trimming 80/20 coche (Code 504)	100,0	140,2	139,9	135,0	131,2	129,6
8 - Estomac (Code 544)	100,0	114,3	117,9	121,3	120,6	117,3
9 - Chaudin (Code 541)	100,0	115,9	114,7	116,6	120,4	117,2
9 bis - Chaudin (Code 542)	100,0	115,9	114,7	116,6	120,4	117,2
10 - Jambon sans mouille (Code 300)	100,0	127,5	122,9	113,8	110,0	107,8
Indice pondéré toutes pièces	100,0	132,7	131,5	124,5	119,9	117,3
Indice pondéré HORS JAMBON SANS MOUILLE	100,0	143,3	146,4	142,6	135,5	132,1

Indice d'évolution du coût des pièces (base 100 : janvier 2011)



**En moyenne, toutes pièces : + 17,3% de janvier 2011 à janvier 2013,
+32,1% hors jambon**

Evolution des prix du porc charcutier au cadran de Plérin et du jambon sans mouille à Rungis de janvier 2011 à sem. 9/2013



Les pics de prix sont observés en septembre-octobre 2012



Merci de votre attention !

