



La viande d'importation en tête des dépenses

Le consommateur suisse attache une grande importance à l'origine des denrées alimentaires. C'est particulièrement le cas de la viande. À cet égard, la Suisse est associée aux idées de production durable, de protection de l'animal, mais aussi à une tendance générale à la cherté. Il faut cependant corriger cette image, à la lumière des dernières analyses du marché : l'an dernier, les ménages suisses ont plus dépensé pour la viande d'importation que pour la viande suisse. Cette tendance tient surtout au fait que la plupart des morceaux nobles sont importés.

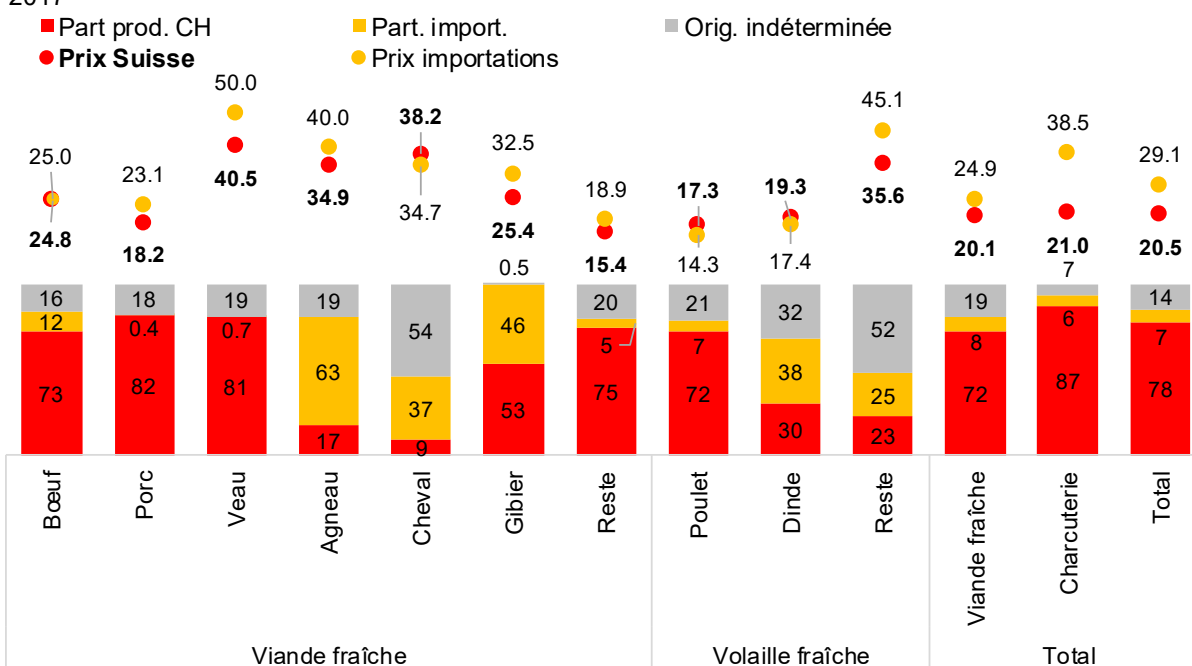
L'évaluation des données fournies par Nielsen sur le commerce de détail permet de distinguer sommairement les produits par origine (entre les catégories suivantes : produits suisses, produits d'importation et produits d'origine indéterminée). L'an dernier, la part de la marchandise suisse, mesurée en volume, se montait à au moins 72 %



pour la viande fraîche et à au moins 87 % pour la charcuterie. Inversement, la viande d'importation a représenté au moins 7 % des ventes sur l'ensemble des catégories de viande, la plupart du temps à un prix supérieur. Les chiffres de 2017 montrent que l'acheteur a payé un prix unitaire plus élevé pour les produits importés que pour les produits suisses ; il s'agit en particulier de la viande de veau fraîche (+23 %), de la viande d'agneau fraîche (+14 %) et des viandes de gibier fraîches (+28 %). Au total, les consommateurs ont payé la viande fraîche d'importation environ 25 francs le

Viande dans le commerce suisse de détail

Parts et prix de différentes catégories de viande, par origine
Parts en %, prix en CHF / kg (sauf foie gras, en CHF / 100g)
2017



Source : OFAG, secteur Analyses du marché ; Nielsen Suisse, panel de consommateurs selon définition OFAG

kilo en moyenne, et 20 francs le kilo la viande suisse (soit 24 % de plus pour la viande importée). La différence de prix est encore plus marquée au rayon de la charcuterie, puisque les consommateurs ont payé la charcuterie d'importation 80 % plus cher. Rapportée à l'ensemble des catégories de viande, cette différence se chiffre à 42 %. Signalons que le calcul des prix ne tient pas compte des produits dont l'origine n'est pas déterminable.

Comparer ce qui est comparable

Les raisons qui expliquent les écarts de prix entre les différentes viandes importées deviennent plus claires lorsque l'on considère la nature des morceaux. La viande d'importation comprend une proportion beaucoup plus élevée de morceaux chers que l'ensemble des viandes de production suisse. Les [autorisations d'importation](#) accordées par la Confédération l'an dernier en témoignent. Près de 30 % de la viande de bœuf importée dans le cadre de contingents tarifaires consistaient en morceaux nobles (70 % en demi-carasses de vaches). La part des morceaux nobles étant beaucoup plus élevée dans les importations que dans la production suisse, les prix moyens ne peuvent être que différents entre les importations et la production nationale. Le constat est similaire en ce qui concerne les viandes de cheval, d'agneau et de gibier importées, constituées essentiellement de morceaux nobles.

Cette situation s'explique par le fait que toutes les parties des carcasses de production suisse sont écoulées en Suisse, sous une forme ou sous une autre (viande fraîche ou transformée). Par contre,

l'importation permet de satisfaire la demande de morceaux particuliers. Le pouvoir d'achat et les habitudes de consommation en Suisse sont tels qu'il existe une demande de morceaux nobles que la production indigène ne suffit pas à couvrir et qui est satisfaite grâce aux importations. Il peut donc en résulter que le prix de certaines viandes importées soit plus élevé, même si la comparaison directe révèle que les morceaux nobles importés sont meilleur marché que ceux de production suisse (par exemple le filet de bœuf).

La part des importations de viande de porc fraîche est très faible, car le degré d'autosuffisance alimentaire en ce qui concerne cette viande est supérieur à celui que présentent le marché de la viande de bœuf, celui de la viande d'agneau ou celui de la volaille.

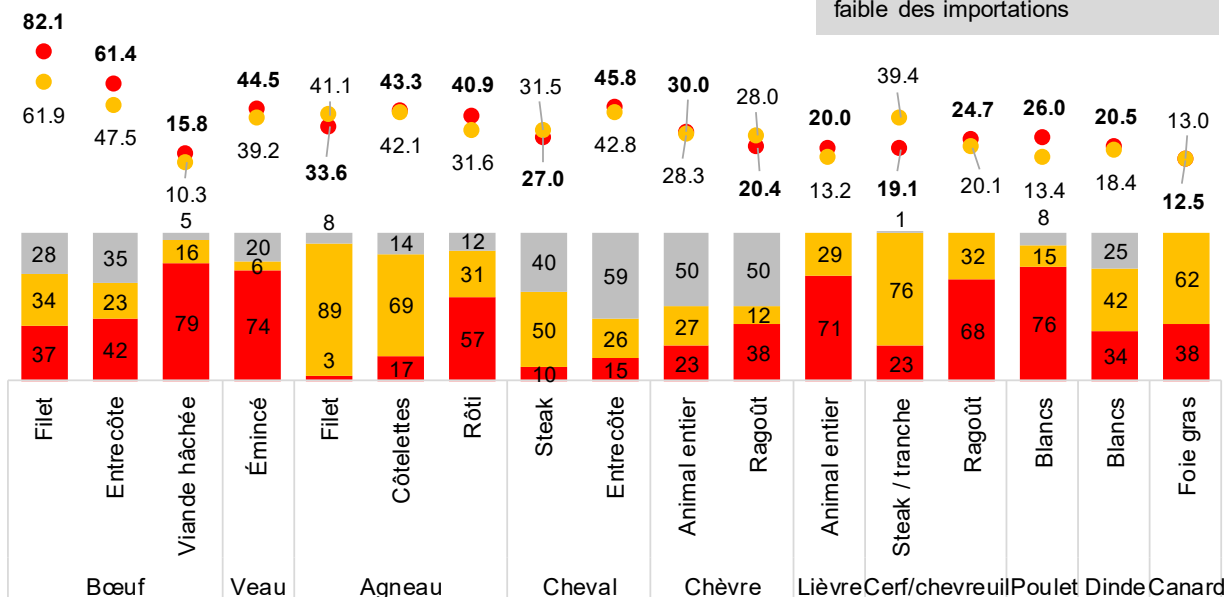
Différence plus marquée dans la charcuterie

L'analyse des habitudes de consommation débouche sur un constat similaire à celui qui concerne le tourisme d'achats des ménages suisses (cf. [Bulletin du marché de la viande, publié en août 2018](#)), surtout dans le domaine des ventes des viandes transformées. Bien que le panier-type présente une proportion élevée de viande d'importation, il contient nettement moins de charcuteries importées, du fait de la préférence pour les produits indigènes traditionnels tels que le cervelas, la saucisse de veau de St-Gall ou le saucisson vaudois. Ces saucisses sont bien meilleur marché que le jambon cru espagnol ou le salami d'Italie, qui constituent une part importante des importations de viandes transformées.

Viande fraîche dans le commerce suisse de détail

Parts et prix de différents morceaux de viande fraîche, par origine
Parts en %, prix en CHF / kg (sauf foie gras, en CHF / 100g)
2017

■ Part prod. CH ■ Part. import. ■ Orig. indéterminée
● Prix Suisse ● Prix importations



Critères de sélection produits

- Importance du chiffre d'affaires
- Part minimale dans production suisse ou importations
- > Viande de porc non représentée en raison de la part trop faible des importations

Source : OFAG, secteur Analyses du marché ; Nielsen Suisse, panel de consommateurs selon définition OFAG

Prix généralement plus élevés en Suisse

La comparaison des prix de la viande fraîche, produit par produit, révèle d'un côté que la part des produits importés, surtout les morceaux nobles à cuisson rapide comme l'entrecôte, le steak ou le filet, est en moyenne très supérieure à ce qu'elle est dans l'ensemble des produits (par exemple le filet de bœuf provient à 34 % d'importations). D'un autre côté, les produits suisses sont majoritairement plus chers que leurs homologues importés ; c'est le cas de l'entrecôte (61.4 CHF/kg contre 47.5, soit +29 % pour le produit suisse), la côtelette d'agneau (43.3 CHF/kg contre 42.1, soit +3 %) et le civet de cerf (24.7 CHF/kg contre 20.1, soit +23 %).

Remarques concernant l'analyse

L'origine d'une grande partie des marchandises en question ne peut pas être déterminée. Pourquoi ? Cette origine est pourtant indiquée sur chaque emballage.

La société Nielsen ne va pas elle-même relever aux étalages les données du commerce de détail, mais reçoit périodiquement des séries de données contenant des valeurs déjà agrégées par les divers acteurs du commerce de détail. Les informations sur le produit sont tirées du code EAN (un code standardisé), qui ne permet pas toujours de connaître précisément l'origine du produit. De plus, l'évaluation intègre des données relatives aux consommateurs, tirées du panel de consommateurs (cf. [page 3 du Bulletin du marché de la viande d'août 2018](#)), qui ne permettent pas toujours de spécifier l'origine des produits. Il faut donc faire preuve de prudence dans l'interprétation des données Nielsen, dès lors qu'il s'agit de déterminer l'origine des produits.

Contrairement à cette tendance, la production suisse était meilleur marché en ce qui concerne le filet d'agneau (33.60 CHF/kg contre 44.50, soit -18 % pour le produit suisse) ainsi que le steak de chevreuil ou de cerf (19.1 CHF/kg contre 39.4, soit -52 % pour le produit suisse), deux produits de saison. Dans les deux cas, certains distributeurs ont proposé des produits suisses à des prix promotionnels au début de la saison (en automne, saison du gibier), la plupart des produits importés étant proposés toute la saison à des prix supérieurs. C'est pourquoi il existe un décalage de l'offre entre les produits suisses et les produits d'importation.

Actualités du marché

3000 tonnes de plus de viande de poulet

La production suisse de poulets a continué d'augmenter le premier semestre de l'année 2018 (de janvier à août). Cette production s'est chiffrée à 64 357 tonnes, soit 5,4 % ou 3000 tonnes de plus qu'à la même période de l'an dernier. La situation est différente en ce qui concerne la viande de porc, puisque la production a baissé de 0,6 % le premier semestre (de janvier à septembre), et même de 14,2 % pendant le seul mois de septembre.

Faiblesse des prix de la viande de porc

La faiblesse des prix du porc de boucherie (AQ franco ferme : 3.45 CHF/kg PM en septembre), tire vers le bas ceux du reste de la filière. Les recettes nettes franco grossiste ont diminué de 7,8 % et de 1,8 % dans le commerce de détail. La valeur ajoutée brute a augmenté de 1 % dans le commerce de détail, mais a chuté de 8,9 % dans le commerce de gros destiné à la restauration.

Pays voisins : chute des prix des vaches et stabilisation de ceux du porc

Les producteurs allemands et autrichiens de vaches de boucherie ont réalisé en août des recettes inférieures à celles de juillet et d'août 2017. Par contre, les prix du porc de boucherie ont connu une hausse tout en restant inférieurs à ceux de l'année précédente.

Vous trouverez les chiffres détaillés du marché de la viande sous :

[Le bulletin du marché de la viande en chiffres](#)

Formulaire de commande d'abonnements : [Formulaire de commande en ligne](#)

Pour toute question relative à la responsabilité, à la protection des données, au copyright et autres, cf. : www.disclaimer.admin.ch

Source de l'image : www.pixabay.com (accès le 1 novembre 2018)