

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Définitions	2
Les données de prix utilisées : données de base	4
Les données de prix utilisées : retraitements	5
Limites d'interprétation des résultats.....	7

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Définitions

Prix au stade production

- Prix perçu par le producteur laitier, s'applique au litre de lait collecté à la sortie de la ferme
- Vendeurs : producteurs de lait
- Acheteurs : laiterie, entreprise de transformation laitière

Prix au stade industrie :

- Prix perçu par l'industriel réalisant la transformation du lait en produit de grande consommation ou en produit industriel, s'applique au kg (ou au litre) de produit conditionné et sortie usine.
- Vendeurs : industriels de première ou deuxième transformation
- Acheteurs :
 - o détaillants pour les produits de grande consommation : GMS, crèmerie
 - o industries agro-alimentaires pour les produits industriels (poudre de lait, beurre industriel...)

Prix au stade détail

- prix perçu par le détaillant (GMS hors hard discount dans notre analyse), s'applique au kg (ou litre) de produits laitiers (lait, beurre, fromage, yaourts,...)

Marge brute à un stade donné

C'est la différence entre le prix observé à un stade de la transformation ou de la commercialisation du produit et le prix observé au stade précédent, ou entre le prix de vente et le prix d'achat, calculée sur un kg (ou litre) de produit homogène aux deux stades.

C'est donc la contribution d'un stade de la transformation ou de la commercialisation du produit à la formation de la valeur du produit final mis à disposition du consommateur.

La dénomination de « marge », consacrée par l'usage, peut prêter à confusion : la marge brute ainsi définie n'est qu'un résultat économique intermédiaire, grevé par les charges complémentaires à l'achat du produit, et non un résultat net.

Cette marge brute s'exprime par kg (ou litre) de produit.

Le lait collecté dans les élevages étant fractionné et transformé par l'industrie laitière en différents produits complémentaires (beurre / lait écrémé ...), donnant lieu à des valorisations différentes, le prix du litre de lait payé au producteur ne peut être comparé directement au prix des produits laitiers transformés (voir paragraphe sur le retraitement des données).

Marge nette

Ainsi définie, la marge brute à un stade donné de la filière peut être analysée comme une ressource devant couvrir les charges directement liées au produit (autres que l'achat de produit au stade précédent, déjà déduit dans la marge brute) telles que peut les identifier la comptabilité analytique de l'entreprise : frais de main-d'œuvre spécifique, frais de stockage spécifique, emballages...

Le solde entre la marge brute et ces charges directes constitue la « marge nette », ressource devant couvrir les charges que l'analyse n'a pas permis d'établir.

Le résultat net comptable

Le résultat net comptable se mesure au niveau de l'entreprise, et non pas au niveau d'un seul de ses produits particuliers (à la différence des marges) ; c'est la différence entre l'ensemble des produits comptables (production vendue et stockée, subventions, produits financiers,...) et des charges (achats de matière première et approvisionnement, frais de personnel, frais financiers, amortissements,...) de l'entreprise.

A noter qu'au stade détail, la marge nette s'apprécie plutôt au niveau d'un « rayon » (frais libre-service, par exemple) qu'au niveau d'un produit.

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Les données de prix utilisées : données de base

Au stade production¹, la référence de prix retenue par l'Observatoire est le prix moyen réellement payé aux producteurs, moyenne nationale établie mensuellement par le Service Statistiques et Prospectives (SSP) du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Ce prix moyen tient compte du paiement sur la composition réelle sur lait produit, ainsi que des différents compléments versés (dessaisonnalisation, qualité...).

Toutefois, un traitement sur ce prix payé aux producteurs est réalisé pour permettre la comparaison entre le coût théorique de la matière première laitière ayant servi à la fabrication du produit laitier final et la valorisation de ce produit laitier. En effet,

- le lait est constitué, en plus de l'eau, de trois composants principaux (la matière grasse, les protéines et le lactose) dont la valorisation est différente ;
- et chaque produit laitier est constitué d'un ou plusieurs de ses composants.

Par exemple, le beurre est essentiellement composé de la matière grasse du lait ; ainsi, la fabrication de beurre génère systématiquement des coproduits contenant l'essentiel des protéines et du lactose du lait (ex : lait écrémé, liquide ou en poudre).

Au stade de l'industrie,

Les références de prix retenues sont les suivantes :

- Les résultats, en valeur et annuels, de l'enquête annuelle menée par le SSP auprès des industries laitières.
- Les indices de prix de vente au niveau industriel (IPVI), établis mensuellement par l'INSEE.
- Les cotations hebdomadaires des produits industriels : beurre industriel, poudre de lait, et poudre de lactosérum établies par FranceAgriMer et ATLA.
- La cotation mensuelle de l'emmental établie jusqu'en février 2009 par le SIGF (Syndicat des Industriels du Gruyère Français) puis dès que possible par FranceAgriMer.

Au stade du détail (prix au kg ou litre de produit laitier), les références de prix retenues sont les prix moyens d'achats pondérés par les volumes, calculés à partir des données de valeurs et de quantités achetées fournies à la société NIELSEN par un panel de 14.000 ménages.

Les prix d'achat moyens pondérés intègrent mieux l'effet des promotions sur l'achat par les consommateurs (et donc la vente par les GMS) de produits particulièrement sujets à de telles offres (un pot de yaourt gratuit dans un lot de 8, par exemple).

Ces données de base sont retraitées pour pouvoir valablement comparer les prix d'un stade à l'autre (cf. paragraphe : « Les données utilisées : retraitement des prix » page suivante).

¹ Sous-entendu, production *agricole*.

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Les données de prix utilisées : retraitements

Il est nécessaire, pour comparer valablement les prix à différents stades, et notamment calculer leur différence pour estimer les marges brutes aux différents stades, de rendre homogène tout au long de la filière, le produit dont on recherche les prix. On est donc amenés à procéder à des retraitements permettant de réaliser les comparaisons de prix sur un produit équivalent à tous les stades.

Au stade production, on décompose le prix du lait payé aux producteurs en trois prix théoriques pour chacun des composants du lait : matière grasse, matière protéique et lactose. Pour cela, on se base sur les évolutions comparées des prix des produits industriels (beurre industriel, poudre de lait 0 % MG et poudre de lactosérum).

a. On connaît, d'une part, la composition moyenne du lait, soit, pour un lait standard, 38 g de matière grasse (MG) par litre, 32 g de matières protéiques (MP) et 50 g de lactose.

D'autre part, on connaît la composition de deux produits industriels complémentaires dans la chaîne de fabrication :

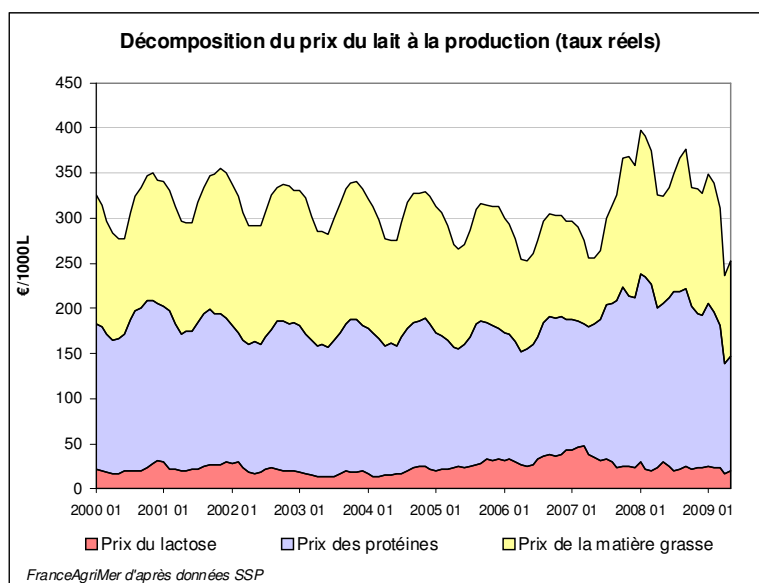
- le beurre composé de 820 g de MG par kg
- la poudre 0 % composée de 357 g de MP par kg.

Ainsi, à partir de 1.000 litres de lait, un industriel peut fabriquer 38.000 g de MG, soit environ 46 kg de beurre et 32.000 g de MP, soit près de 90 kg de poudre 0 %.

b. Comme on connaît les cotations industrielles de beurre et de la poudre 0 % et le prix du lait payé aux producteurs, on peut déterminer la marge brute de l'industriel laitier sur ce couple de produits (prix de 46 kg de beurre + prix de 90 kg de poudre – prix de 1.000 l de lait). Dès lors, on peut facilement calculer les parts du beurre et de la poudre dans la valorisation industrielle. Elles sont en moyenne de 40 % pour le beurre et 60 % pour la poudre.

c. En faisant l'hypothèse que la marge sur les produits industriels se distribue de la même façon sur le prix du lait, on obtient le prix théorique de la matière grasse (MG) (ex : 40 % du prix du lait) et celui de la matière sèche non grasse du lait (MSNG : protéine + lactose) (ex : 60 % du prix du lait). On procède ensuite de la même manière pour décomposer le prix de la MSNG en prix des protéines et prix du lactose.

Le graphique suivant illustre cette décomposition du prix du lait :



Filière Laitière

d. Enfin, comme on connaît la composition des produits laitiers vendus (lait UHT demi-écrémé, yaourts, beurre, emmental), on reconstitue le prix de la matière première laitière qui a servi à sa fabrication, qui diffère donc selon les produits étudiés.

Par exemple, la fabrication de 1 kg de yaourt nature nécessite 11 g de MG, 40 g de MP et 62,5 g de lactose. Le prix de la matière première laitière du yaourt est égale à

$11 \times \text{le prix du g. de MG du lait} + 40 \times \text{le prix du g. de MP du lait} + 62,5 \times \text{le prix du g. de lactose du lait.}$

Les références utilisées pour la composition des produits laitiers sont les tables CIQUAL publiées par l'AFSSA.

Au stade industrie,

A partir des données annuelles (prix en valeur) issues des enquêtes du SSP, et des indices mensuels (IPVI) de l'INSEE, un prix de vente industriel est recalculé mensuellement.

Au stade du détail : les prix au détail sont corrigés en déduisant la TVA (qui n'est évidemment pas un élément la marge brute).

SOURCES DES DONNÉES, MÉTHODES DE TRAITEMENT, LIMITES DES RÉSULTATS

Limites d'interprétation des résultats

Les références de prix disponibles ne sont pas complètement adaptées...

Au stade production, outre des limites du retraitement évoqué ci-dessus, la référence retenue est un prix moyen national, qui gomme des disparités régionales, liées à des différences d'utilisation et de valorisation. Par ailleurs, il est primordial de retenir que le prix du lait à la production connaît des variations saisonnières régulières (liées à la saisonnalité de la production de lait), à distinguer de la volatilité.

Au stade industrie,

. les indices de l'INSEE retenus regroupent une grande palette de produits laitiers, pas toujours parfaitement homogènes au vu de l'exercice que nous menons : c'est le cas pour l'IPVI yaourts qui comprend à la fois les yaourts nature et ceux aromatisés ou aux fruits ou encore celui de l'IPVI Fromages qui englobe tous les fromages y compris ceux produits à partir de lait de chèvre ou de brebis, et l'IPVI Emmental en portions préemballées qui n'inclut pas l'emmental râpé.

. les périmètres d'enquête de l'INSEE (pour les indices mensuels) et du SSP (pour les prix annuels) ne coïncident pas toujours parfaitement.

. les cotations industrielles du beurre et de la poudre représentent le prix à un instant donné des ces produits. Les comparer directement avec le prix du lait (ou de la matière première laitière) nécessaire à leur fabrication au même instant est peu significatif. En effet, ces produits industriels sont, par nature et dans une certaine mesure, stockables, ce qui permet aux fabricants de les vendre au moment qu'ils estiment opportuns en fonction du marché, de leur situation propre, des coûts de stockage... Dans ce cas, il est donc d'autant plus important de prêter attention aux évolutions à moyen terme plus qu'aux données instantanées.

Au stade détail : l'échantillon de 14.000 ménages de NIELSEN est représentatif de la population métropolitaine, mais tient moins compte de certaines personnes : étudiants, personnes âgées, foyers d'origine étrangère,... De plus, les achats comptabilisés sont ceux destinés uniquement à une consommation ordinaire au domicile et tient donc mal compte des achats pendant les congés notamment.

Les produits dont les prix sont relevés à un stade donné ne proviennent pas tous du stade précédent...

Au stade détail, on observe des prix de produits laitiers dont certains peuvent provenir d'autre pays de l'UE, tandis que notre référence au stade production porte sur la production française. De même, une partie de la production française est exportée.

Toujours au stade détail, les observations portent sur les prix en GMS. Bien que dominante, cette forme d'approvisionnement du consommateur n'est pas la seule, elle coexiste avec les crémeries, les marchés... la restauration hors foyer et d'autres formes de distribution non prise en compte (petites supérettes, hard-discount,...). Or, en amont, les prix relevés portent sur des produits qui peuvent avoir ces diverses destinations.

Filière Laitière

Les produits industriels sont une nécessité dans la chaîne de fabrication des produits laitiers de grande consommation...

L'industrie laitière doit, tout au long de l'année, collecter l'intégralité du lait produit par les éleveurs même si elle ne dispose pas immédiatement des débouchés équivalents en produits de grande consommation. Elle transforme donc l'excédent du lait en produits industriels stockables (beurre et poudres), destinés à l'industrie agroalimentaire.

Par ailleurs, au-delà de l'écrêtage des excédents saisonniers ces produits sont aussi, comme on l'a vu, des coproduits incontournables de la fabrication des produits laitiers de grande consommation.

Ces produits ne sont pas toujours rentables à produire, en fonction des fluctuations des marchés, et viennent grever la marge globale des industriels qui doivent en tenir compte dans la vente de leurs produits de grande consommation. La marge d'un industriel laitier est notamment le fruit de l'équilibre entre les différents produits issus de ses chaînes de fabrications.

La prise en compte de cette nécessaire coexistence des produits industriels et des produits de grande consommation, ainsi que de la notion de saisonnalité, sont indispensables la compréhension des équilibres de la filière.

Attention à la précision illusoire...

Toute moyenne calculée sur un échantillon ou panel, et non sur des données exhaustives, ne cerne la « vraie » valeur qu'avec une certaine marge d'erreur... C'est donc le cas des références de prix utilisées ici ; il faut donc être prudent dans l'interprétation de faibles variations de prix ou de différences de prix entre stades qui, étant susceptibles de se situer dans cette marge d'erreur, ne peuvent pas être interprétées.