

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

INFORMATIONS INTERNES sur
L'AGRICULTURE

La production et la commercialisation
de parties de volaille

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE
Direction Economie Agricole – Division Bilans, Etudes, Informations Statistiques

*La reproduction, même partielle, du contenu de ce rapport est subordonnée
à la mention explicite de la source*

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

INFORMATIONS INTERNES sur
L'AGRICULTURE

La production et la commercialisation
de parties de volaille

AVANT - PROPOS

La présente étude a été entreprise dans le cadre du programme d'études de la Direction Générale de l'Agriculture de la Commission des Communautés Européennes.

Les travaux ont été réalisés :

pour la R.F. d'Allemagne : Institut für Agrarpolitik und Marktlehre
(Abt. Marktlehre) der Christian-Albrechts-
Universität - KIEL (Direktor : Prof. Dr. H. STAMER)
von Dozent Dr. F. HÜLSEMEYER, Dipl.-Ing. agr.
L. WISCHHUSEN.

pour la France : Prof. J. LE BIHAN - Centre d'Etudes et de
Recherches des Industries Alimentaires (CERDIA) -
MASSY.

pour l'Italie : Dr. F. CATELLA - Unione Nazionale dell'Avicoltura -
ROMA.

pour les Pays-Bas : Dr. J.W.H. VAN DE LOO - Produktschap "Pluimvee en
Eieren" - ZEYST.

pour la Belgique et le
G.D. de Luxembourg : Mr. H. SYS - Conseiller Economique des Industries
de l'Alimentation Animale - BELLEGEM.

Le présent volume contient la Synthèse ainsi que les rapports établis pour chacun des Etats membres de la Communautés des "Six".

La division "Produits de l'aviculture" et la division "Bilans, Etudes, Informations statistiques" ont participé aux travaux.

La Synthèse a été rédigée par les services de la Direction Générale de l'Agriculture de la Commission des Communautés Européennes.

*
* *
*

Cette étude ne reflète pas nécessairement les opinions de la Commission des Communautés Européennes dans ce domaine et n'anticipe nullement sur l'attitude future de la Commission en cette matière.

SOMMAIRE (1)

- SYNTHÈSE
- RAPPORT "R.F. d'ALLEMAGNE"
- RAPPORT "FRANCE"
- RAPPORT "ITALIE"
- RAPPORT "PAYS-BAS"
- RAPPORT "BELGIQUE/GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG"

(1) Une table des matières détaillée figure à la fin de chaque rapport.

S Y N T H E S E

(Langue originale : Français)

Introduction

Au cours des dix dernières années, la production des viandes de volailles découpées a augmenté régulièrement dans tous les pays de la Communauté des six. Aux Pays-Bas, l'accroissement de la production a été la plus forte, tandis qu'en U.E.B.L., le taux de croissance fut le plus faible.

Les marchés de la Communauté sont approvisionnés par deux secteurs de production nettement distincts dont l'importance varie selon les pays. Pour l'Italie et la France, le secteur traditionnel (artisanal) est prépondérant tandis qu'aux Pays-Bas et en Allemagne la production industrielle est la principale source d'approvisionnement des marchés. Dans l'U.E.B.L. il est très difficile de faire la part de chacun des deux secteurs, sauf que la proportion destinée à l'exportation (30 %) relève entièrement du circuit du type industriel tandis que le marché intérieur est encore en grande partie alimenté par la production traditionnelle. Néanmoins, l'importance du secteur moderne de type industriel augmente au détriment du secteur traditionnel ou artisanal.

L'augmentation régulière de la production avait entraîné jusqu'en 1968 une diminution de la qualité qui se répercuta finalement sur les prix. Depuis lors, grâce aux progrès techniques et à des études de marchés plus poussées, la production de la viande de volaille a pu se diversifier et de nouveaux produits ont été créés, la gamme (dindes - pintades) s'est développée, une nouvelle industrie a vu le jour (conserveries - salaisonnières en produits avicoles). Bref, on assiste actuellement à une métamorphose complète de la problématique du secteur de la viande de volaille. Ajoutons encore que la législation sanitaire communautaire favorise la concentration des abattoirs et des centres de découpe.

A ce jour, plus de 200 produits à base de viande de volaille sont en vente. D'une part, on distingue les produits résultant de la découpe et d'autre part, les produits ayant subi une transformation complémentaire (jusqu'à et y compris les plats précuisinés). Il semble que les produits de cette deuxième catégorie connaissent un développement toujours plus important en France.

Dans les autres pays, la découpe reste encore la plupart du temps la dernière opération avant la commercialisation. Pour l'avenir, il est fort probable que la découpe sera l'avant-dernière opération, car la transformation gagnera en importance.

L'objet de l'étude était d'étudier d'une manière approfondie, la découpe des volailles entières, le point de départ de cette nouvelle industrie, son rôle, ses problèmes et son avenir.

Remarquons néanmoins que les renseignements statistiques repris dans cette étude sont à interpréter avec prudence car ils résultent dans la plupart des cas, faute d'autres sources, de recherches personnelles des experts.

I. Données de base relatives aux structures et à l'infrastructure

1. Abattoirs et ateliers de découpe

Sauf quelques cas exceptionnels, on ne trouve pas dans la Communauté des six de chaîne de découpe continue ayant un personnel spécifique. La découpe est le plus souvent effectuée dans les abattoirs en tant que dernier stade avant la commercialisation, de sorte que la concentration des centres de découpes est identique à la concentration des abattoirs. Ceci n'a pas toujours été le cas. En effet, dans les pays de la Communauté à six, la découpe au stade artisanal se pratique depuis toujours par les volaillers, en vue de satisfaire les besoins de leur clientèle. Les quantités qui y sont découpées sont très minimes (sauf en Italie et en France) et toujours présentées à l'état frais, le plus souvent produites en fonction de la demande saisonnière, mais surtout de l'évolution des prix des produits de substitution (porc - boeuf ...).

L'extension de la production avicole (dindes, pintades, canards) dans des unités à grande capacité entraîne une mutation dans la mise au marché et finalement, on constate que les centres de découpe s'implantent dans les régions à forte concentration avicole. En France, par exemple, 60 - 70 % de la production de dindes se retrouve en Bretagne et les principaux centres de découpes s'y trouvent également. Il a été créé quelques centres de découpes séparés des abattoirs en France. Ces ateliers ont été construits à proximité des centres de consommation, mais il serait prématuré de tirer des conclusions de ces exemples isolés. En Belgique, où le développement des "autres volailles" est très lent, on constate que la découpe en "partie de volailles" reste très faible, ce qui n'est pas le cas aux Pays-Bas et en Italie.

Aux Pays-Bas, il est intéressant de noter qu'une entreprise coopérative découpe les volailles de trois abattoirs faisant partie du même groupe, mais se propose surtout d'étendre le secteur de la transformation dans l'avenir.

En Allemagne, quatre entreprises d'abattage de type industriel font actuellement des parties de poulets et six entreprises font 80 % de la découpe de dindes.

TABLEAU I - Nombre d'abattoirs et d'ateliers de découpe
1970/1971

	Nombre d'abattoirs (type industriel)	dont faisant de la découpe	Nombre de tueries	dont faisant de la découpe
U.E.B.L.	12(a)	6	350	50
Allemagne	..	6
France	{ Poulets 14	14	1941	414
	{ Dindes 20	6		
Italie	-	-	-	-
Pays-Bas	155	28	790	..

Source : recherches personnelles des experts
(a) abattoirs de 5.000 T/an en moyenne.

.. = Non disponible

Pour l'Italie, il n'a pas été possible de comparer les chiffres avec les autres Etats membres.

Entreprises exclusivement spécialisées dans la découpe de la volaille	1
Entreprises exerçant le découpage à titre d'activité habituelle	20
Entreprises exerçant le découpage à titre d'activité de récupération	279
Total	<u>300</u>
Autres entreprises pratiquant exceptionnellement le découpage	100

2. Quantités découpées

En faisant abstraction de la découpe au stade artisanal (détail) on obtient le tableau suivant :

TABLEAU II - Quantités de découpes produites

(T)

	Découpes de poulets a)	Découpes de dindes b)	viandes et plats cuisinés	total transformé
France :				
1970	7.500	16.000	2.500	26.000
1971	15.000	35.000
Italie :				
1970	72.000	50.000	..	
Allemagne :				
1970	6.000	5.000	..	
1971	7.700	5.400	..	
Belgique :				
1970	2.550	150	inclus ds. a)b)	2.700
1971	3.220	220	inclus ds. a)b)	3.440
Pays-Bas :				
1970	38.000	2.000	inclus ds. a)b)	40.000
1971	46.000	4.000	inclus ds. a)b)	50.000

Source : Recherches personnelles des experts

.. = non disponible

La quantité des produits découpés, voir tableau II, est nettement plus élevée que celle relevée aux tableaux III et IV, même lorsqu'il ne s'agit que de la première découpe, car les hôtels, restaurants, cantines achètent des demis et quarts de poulets qui ne sont pas nécessairement inclus dans les chiffres ci-dessus.

Lorsque l'on recherche les causes ou les motifs qui engagent les abattoirs dans la voie de la découpe, on retrouve principalement les éléments suivants :

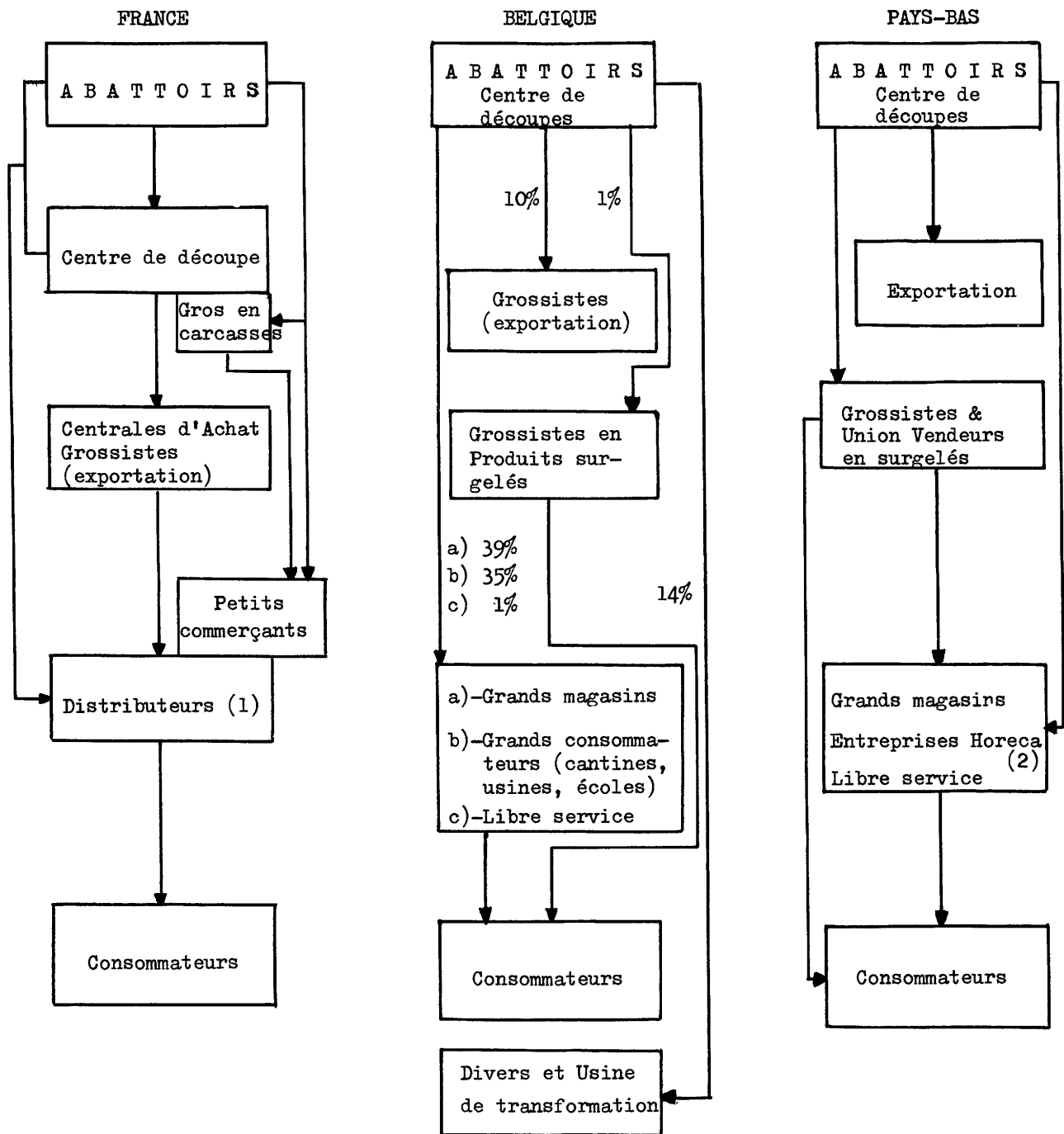
- a) le besoin de valoriser les viandes d'animaux déclassés (malformations - accidents)
- b) le besoin d'étendre la gamme de produits afin d'échapper aux contraintes de la concurrence
- c) le besoin d'élaborer des stratégies commerciales chez les grandes entreprises de distribution.

La diversité de cette motivation a pour effet de ne plus pouvoir donner des chiffres exacts concernant la production, car à tous les niveaux de la commercialisation existe une tendance à découper plus ou moins de poulets en fonction notamment de la conjoncture.

3. Les circuits de distribution

Les circuits de commercialisation des parties de volailles sont pratiquement les mêmes que ceux des volailles entières. Pour le marché intérieur, le circuit est généralement de type court, c'est-à-dire, abattoir - centre de découpe/distributeur ou consommateur. Le circuit s'allonge lorsqu'il s'agit de commerce international ou lorsque les produits passent par un grossiste spécialisé en distribution de produits surgelés. Toutefois, dans ce dernier cas, le distributeur final (détaillant) est très souvent éliminé. Pour les Pays-Bas, la Belgique et la France, on peut présenter les circuits comme suit :

Les circuits de distribution



(1) comprend : libre service
grandes surfaces

(2) Horeca = Hôtel, Restaurant, Cantine

Il est très intéressant de remarquer que si les trois pays cités ont des caractères communs en ce qui concerne leur circuit de distribution, il existe néanmoins des particularités dues aux habitudes du consommateur.

A cet effet, p.e., le déplacement du marché des volailles à Rungis, contribuera à augmenter le rôle des centrales d'achat en France, alors qu'en Belgique et aux Pays-Bas le rôle de cet intermédiaire aurait tendance à diminuer, du fait qu'une grande partie des volailles découpées sont surgelées.

Sans disposer de données chiffrées, il semblerait que les abattoirs, contrairement aux volaillers, s'orientent vers la distribution et la consommation de masse. Ceci aurait pour effet, comme l'indique la tendance en France, que lorsque la surface des grandes entreprises de distribution augmente, c'est surtout la gamme d'articles disponibles qui doit s'élargir. Ce phénomène devait être connu aux Pays-Bas et en Allemagne car le nombre de produits offerts par les abattoirs est élevé.

Pour un commerce en produits relativement nouveaux, il se confirme que si les formes modernes de distribution pour les parties élaborées gagnent en importance, ils ne possèdent cependant pas le monopole, et le consommateur continue à s'approvisionner aux circuits traditionnels, tel le commerce de détail spécialisé, le marché, et même le commerce ambulancier. Ceci est d'autant plus paradoxal que la durée de conservation des parties de volailles sous la forme "fraîche" est particulièrement limitée.

4. Les différentes découpes

Une remarque préliminaire s'impose. Le marché des parties de volailles est en pleine évolution, et de nombreux facteurs peuvent influencer dans l'avenir les méthodes de découper la volaille. En premier lieu, signalons les facteurs techniques qui influenceront la standardisation du produit. En second lieu, il faudra tenir compte du facteur "prix de vente" qu'il faut juger par rapport aux produits de substitution (viande bovine) dont la tendance est à la hausse depuis plusieurs années. Enfin, la demande du consommateur influencera incontestablement la découpe.

Toutefois, il serait utopique de croire que la qualité de la viande ne devra pas augmenter et qu'il sera possible de changer brutalement les habitudes des consommateurs à bref délai.

Au niveau des abattoirs on distingue actuellement comme résultat d'une première transformation, les principaux produits suivants (tant pour les dindes que pour les poulets) :

- CUISSE ENTIERE (avec peau et os)
- HAUT DE CUISSE (avec peau et os)
- PILON (avec peau et os)
- POITRINE (avec peau et os)
- ESCALOPE - filets (sans peau et sans os)
- SUPREME (sans peau, sans os, sauf clavicule en Italie)
- AILES (avec peau et os)
- ROTI DE DINDE (particulièrement en France, Allemagne et aux Pays-Bas).

A côté de ces produits, reste tout une gamme de viandes de volailles ayant subi une transformation plus poussée, ainsi qu'un ensemble de viandes pour brochettes, potages, petites viandes etc... où l'on trouve n'importe quoi sous des appellations des plus fantaisistes.

A l'exception de l'Allemagne, les cous, dos (backs and necks) ne sont pratiquement plus commercialisés au stade du commerce de détail.

Par contre, les abats comestibles, foies, coeurs, gésiers peuvent être trouvés au niveau de la distribution dans des emballages de 250,- à 500 grammes.

Les rapports des Etats membres, en particulier de la France et des Pays-Bas mentionnent une liste très étendue de produits dérivés de la viande de volaille.

5. La commercialisation - Organisation - Conditionnement

Sauf pour la France et pour l'Italie où la commercialisation de parties de volailles s'effectue essentiellement en produits frais, les autres pays commercialisent les découpes en frais mais la plupart du temps en "surgelé".

Le conditionnement se fait essentiellement en petits emballages contenant des portions de 250 à 1000 gr. en moyenne et en gros emballages destinés aux entreprises HORECA, aux collectivités et à l'exportation, d'une capacité de 3 à 15 kg de découpes présentées en vrac. Les abattoirs ont tendance à vendre sous leur nom ou sous leur marque commerciale. Les grandes chaînes de distribution cherchent néanmoins à pouvoir imposer leurs marques propres.

En ce qui concerne la Belgique, il est intéressant de noter que la découpe varie en fonction de l'acheteur et de la destination des parties de volailles.

Ce manque d'homogénéité se répercute sur la dimension des petits et des gros emballages, et finalement sur les prix de revient.

II. Formation des prix

1. Coûts de la découpe

Il semble délicat d'essayer d'établir une comparaison des coûts de la découpe entre les différents Etats membres. En effet, la valeur ajoutée à une volaille abattue entière par l'opération de la découpe varie en fonction du degré d'élaboration recherché, de la quantité découpée, de la destination des parties de volailles (ménages, hôtels-restaurants) etc...

En outre, le coût étant à la rigueur établi par kg de poulet, la répartition de celui-ci selon les diverses découpes obtenues sera fonction du marché, ou parfois même uniquement en fonction de la tendance du marché. En effet, les produits surgelés ne sont commercialisés qu'à terme, de sorte qu'il peut arriver que l'on recherche en cours de commercialisation à rétablir une nouvelle répartition de la valeur ajoutée.

D'après les quelques essais chiffrés retrouvés dans les monographies, il semblerait qu'au départ d'un prix par kg de volaille entière (poulets et dindes), il faut environ ajouter entre 25 et 30 %

pour obtenir 1 kg de parties de volailles découpées. Pour l'Italie, il semblerait que 15 % doivent pouvoir couvrir les frais de la découpe. D'une manière générale, on peut affirmer que la viande de volaille par unité de poids est compétitive par rapport à de nombreuses autres viandes, surtout bovine, ovine ou caprine.

Dans le rapport français, il est intéressant d'examiner en particulier l'étude du prix de revient du rôti de dindonneau, qui constitue déjà une élaboration plus avancée que les parties de volailles traditionnelles.

2. Aspects technico-économiques de la découpe des volailles

En Belgique, la découpe reste jusqu'à présent essentiellement une activité secondaire des abattoirs. Les sous-produits de la découpe ne pouvant être valorisés d'une manière intéressante, la façon de découper est faite de telle sorte que le volume de ces produits soit réduit au minimum.

Les chiffres repris aux tableaux III et IV ne peuvent dès lors être pris qu'à titre indicatif pour une période donnée.

Aux Pays-Bas et en Allemagne, même si les quantités découpées sont nettement plus importantes qu'en Belgique, la mécanisation n'est pas très poussée.

Actuellement, il ne semble pas possible de faire des études comparatives pour voir à quel moment et pour quelles quantités il devient plus intéressant de passer du stade artisanal manuel au stade mécanisé.

Aux Etats-Unis, où depuis de nombreuses années on utilise des machines à découper les volailles, on constate qu'une importante masse de viande est perdue car elle reste attachée aux carcasses. Dans l'avenir, ce problème sera peut-être résolu grâce à l'utilisation des machines à désosser qui produisent du "Scrab-meat" pouvant être utilisé jusqu'à 15 % en mélange dans les autres viandes de charcuterie sans que la nouvelle composition doive être signalée dans la préparation.

Si l'on se limite à examiner le premier stade de la découpe des volailles, on peut constater que des différences significatives subsistent, encore qu'il faille être très prudent dans l'interprétation des chiffres :

Tableau III - Pourcentage en poids des parties de poulets de la première découpe

	Pays-Bas (1)	U.E.B.L. (1100-1400gr) (1)	Allemagne (1000-1200gr) (2)
a) Poitrine	24 - 25 %	27 %	26 %
b) Cuisses entières	30 - 31 %	38,5 %	32 %
c) Dos	22 - 23 %	(c+e) 17,0 %	(c+e) 23 %
d) Ailes	13 - 14 %	12,5 %	12 %
e) Cous	5 %	.	.
f) Abats comes- tibles	4 - 5 %	3 %	
Pertes		2 %	7 %

(1) au départ de poulets "prêts à cuire"

(2) au départ de poulets "prêts à la broche"

Tableau IV - Pourcentage en poids des parties de dindes de la première découpe

	Pays-Bas (1)	U.E.B.L. (7,5kg) (1)	Allemagne (7,5kg) (1)	France ø 5 kg/10kg (1)
Poitrine	37 - 38 %	38,5 %	36 %	38 - 41 % (2)
Haut de cuisse	17 - 18 %	17,5 %	15 %	15 - 17 %
Pilon	11 - 12 %	10,0 %	11,5 %	11,0 %
Ailes	5,6-5,8 %	10,0 %	10,2 %	9,0 %
Dos Cous	} 24 %	19,0 %	19,3 %	-
Abats co- mestibles	3 - 4 %	3,0 %	.	-
Pertes	(peau) 1 %	2,0 %	8 %	-

(1) Au départ de carcasses de dindes éviscérées sans abats et sans cous.

(2) 24 à 27 % de la carcasse éviscérée, sans abats, sans cous ni les ailes ni les cuisses, c'est-à-dire 62/64 % de la carcasse.

3. Analyse des prix

D'une manière générale, il semble que les prix ne peuvent pas être analysés avec précision, car les facteurs qui les déterminent varient en fonction d'éléments exogènes qui ne sont pas comparables de pays à pays.

On constate en France, par exemple, que pour certains produits les prix des parties de volailles (escalopes p.e.) peuvent varier en fonction de l'évolution des prix des autres viandes (bovine - porcine) car, et ceci se remarque surtout dans le secteur des dindes à côté de la demande des viandes blanches, il n'y a pas toujours une demande parallèle de viandes rouges. On remarque aussi que pour le produit frais, il existe une certaine corrélation de prix entre la volaille en carcasse entière et la volaille découpée. (Ceci ne s'est pas vérifié en Belgique).

En Italie, par exemple, 2/3 des "parties vendues" sont produites par les détaillants et la plus grande partie produite dans les abattoirs est directement vendue aux supermarchés ou aux collectivités. Les raisons qui déterminent les prix sont dès lors totalement différentes.

En ce qui concerne les marges de commercialisation, il est impossible de s'en faire une idée précise, étant donné les faibles quantités traitées et les variations énormes dans les conditions de vente (livraison franco destination, franco frigo, avec ou sans marque commerciale, avec ou sans contrats de livraisons, ventes à terme etc...).

En outre, il arrive qu'au stade du commerce de détail, et en particulier dans les magasins "Grandes surfaces", on procède à des ventes promotionnelles.

Dans les pays où la commercialisation comprend des produits surgelés et des produits frais, on constate une différence de prix de 10 à 15 % de moins pour les premiers cités.

En Italie, un problème supplémentaire a surgi au moment de la mise en application de la T.V.A. A la production industrielle, celle-ci semble grèver beaucoup plus le prix du produit final que celui qui charge le poulet entier découpé au stade artisanal.

4. Cotations

Il n'existe aucune cotation des produits découpés au stade des abattoirs ou de centres de découpes sauf pour certains produits d'exportation ou d'importation. Au stade du commerce de détail, il a été possible pour certains pays de relever quelques prix significatifs. Deux remarques s'imposent concernant ces mercuriales. D'une part, pour certains produits il existe une assez grande stabilité de prix dans le temps, tandis que pour d'autres, les variations sont assez sensibles.

Les mercuriales relatives aux marchés des parties de volailles ne sont pas satisfaisantes, car les marchés de gros ne sont pas représentatifs et ne gagneront pas en importance dans le futur. Dès lors, on ne peut tenir compte des chiffres éventuels que l'on retrouve de temps en temps.

Par contre, des données relatives aux échanges commerciaux, il devrait être possible d'élaborer certaines mercuriales dans l'avenir, pour autant que le volume commercialisé de ces produits se développe.

Le Statistische Bundesamt de Wiesbaden (R.F.A.) publie certaines séries chronologiques de prix relatifs aux importations néerlandaises. Sans pouvoir faire une analyse précise de ces données, il faut constater une tendance à la baisse pour les 1/2 et 1/4 de poulets ainsi que pour les cuisses de poulets et de dindes. Par contre, les poitrines restent à des prix relativement constants, l'offre réduite sur le marché allemand pouvant seule être invoquée en cette matière.

Si en Allemagne, il semble qu'il y ait des cotations, il faut toutefois signaler qu'elles sont caractérisées par le fait qu'il s'agit de chiffres théoriques, ne tenant nullement compte des quantités traitées.

En France, l'offre croissante du rôti de dindonneau sur le marché permettrait d'établir des cotations au niveau du commerce de gros. Au niveau des abattoirs et du commerce de détail, il serait illusoire actuellement de vouloir établir un réseau d'information statistique des prix pour le rôti et a fortiori pour les autres parties de volailles.

Le manque d'homogénéité dans la présentation des produits, tout autant que le volume restreint de l'offre, semblent être les obstacles de fonds à l'organisation de cotations valables.

III. Commerce extérieur - Echanges commerciaux

Il est très difficile de faire un relevé des importations et des exportations par pays et pour chaque partie de volaille pour laquelle il existe des prix d'écluse et des prélèvements lorsqu'il s'agit de relations avec les pays tiers. Les Etats membres, en général, ne font pas de distinction en fonction de la nomenclature douanière du tarif douanier commun.

Afin d'établir un tableau comparatif (Tableau V) il a fallu regrouper certains postes que certains Etats membres avaient pu disséquer.

En regroupant les différents postes, parties désossées ou non et les abats, on relève 33.604 T à l'importation pour la C.E.E. dont 9.903 T des Pays tiers, tandis qu'à l'exportation on n'obtient que 31.154 T, ce qui indique que le bilan Pays tiers reste positif à l'importation pour 2.450 T environ.

Considérant le volume réduit des échanges commerciaux, il est impossible actuellement de déterminer la tendance pour l'avenir. Pour la France, il semble que le rôti de dinde (viande désossée) prend une position exportatrice très nette. Le rapport quantitatif volailles entières/parties de volailles va incontestablement dans le sens d'une augmentation des parties (3 % en 1970 - 8,5 % en 1971). En ce qui concerne la Belgique, pays exportateur net de volailles abattues, les importations de parties de volailles dépassent néanmoins les exportations.

L'Italie, qui est certainement le pays où les parties de volailles sont connues depuis bien longtemps, exporte relativement peu vers la C.E.E. et pratiquement rien vers les pays tiers.

Les Pays-Bas sont les plus importants exportateurs de parties de volailles. La plus importante partie est destinée à l'Allemagne, et 10 % environ sont exportés vers les pays tiers. Pour avoir une vue plus détaillée de la structure des exportations néerlandaises, il importe d'examiner les importations allemandes.

D'une manière générale, la position T.D.C. 02.02 BI est très imprécise, car à côté de produits de haute valeur (rôtis - roulades) ce poste comprend également des viandes de récupération (scrab meat).

Tableau V - Commerce extérieur de parties de volaille - 1971

(T.)

	IMPORTATIONS						EXPORTATIONS					
	Parties désossées		Autres sauf abats		Abats		Parties désossées		Autres sauf abats		Abats	
	CEE	Pays tiers	CEE	Pays tiers	CEE	Pays tiers	CEE	Pays tiers	CEE	Pays tiers	CEE	Pays tiers
D	2641	971	18863	7657	1180	264	-	212	22	644	-	402
F	-	-	47	74	-	2	-	-	1205	1537	151	30
I	-	8	17	537	-	-	-	-	1468	3	20	5
PB	-	-	155	257	28	-	-	-	19728	2252	1001	301
UEEBL	-	-	722	133	48	-	-	-	202	22	48	1
	2641	979	19804	8658	1256	266	-	212	22625	4458	1220	739

IV. La demande et les facteurs qui la déterminent

En premier lieu, il faut noter que la consommation de parties de volailles, vu le caractère artisanal d'une part importante de la découpe, manquera toujours de précision. Signalons cependant que suivant certaines estimations cette consommation se situerait environ comme suit dans certains pays

- France	: 1 kg/an/habitant en 1971
- U.E.B.L.	: 0,41 kg/an/habitant en 1971
- Pays-Bas	: 1,33 kg/an/habitant en 1971
- Allemagne	: 0,80 kg/an/habitant en 1971
- Italie	: (1)

(1) Impossible de déterminer, la majeure partie étant découpée et commercialisée par les boucheries.

Dans ces chiffres, la composition de la consommation peut encore varier en ce sens p.e. que pour la France, 0,3 kg sont composés de viande de poulet, le solde étant constitué principalement de viande de dinde.

Pour les autres pays, il n'existe pas de données disponibles.

Néanmoins, même à défaut de données précises, la tendance à l'augmentation de la consommation de parties de volaille est une réalité concrétisée par le développement du nombre de centres de découpe de niveau industriel.

Un autre facteur important qu'il faut signaler est que l'on constate dans tous les pays de la C.E.E. une augmentation plus rapide de la consommation de parties de volailles que de l'augmentation de volailles entières au cours des dernières années. C'est ainsi que, si de la consommation totale de viande de volaille, 5 % constituait le pourcentage de volailles découpées il y a quelques années, actuellement ce pourcentage est par exemple passé à 10 %, alors que peut-être la consommation totale n'a augmenté elle-même que de 10 %.

1. Facteurs déterminateurs de la demande

a) Pour la France :

Revenus : Les classes à revenus élevés consomment le plus de produits élaborés de volailles (goût des innovations - image de luxe).

Urbanisation : C'est dans les grandes agglomérations que le démarrage a été le plus rapide.

Régions : Région parisienne et le sud sont les plus grands consommateurs (tient au fait des grandes traditions culinaires de certaines régions).

b) Pour l'Allemagne :

Revenus : L'élévation du niveau de revenu d'une part, mais surtout l'augmentation très forte des prix de produits de substitution (viande boeuf, veau, porc (parties maigres)) sont à la base de l'augmentation de la consommation.

Modifications des structures des besoins :

Le goût, la valeur supposée du point de vue santé, la facilité complémentaire (service) sont des motifs qui font également augmenter la consommation.

c) Pour l'Italie :

Mode de présentation - habitudes des consommateurs - Prix - Préoccupations diététiques :

sont les éléments qui influencent en Italie le plus fortement la demande.

d) Pour les Pays-Bas :

Habitudes de consommations :

Les habitudes de consommations ont aux Pays-Bas une influence nettement plus grande sur l'évolution de la consommation que celle des revenus :

p.e. : 1) recherche de travail plus simple ;

- 2) recherche d'aliments moins énergétiques ;
- 3) gain de temps pour la ménagère ;
- 4) congés plus importants ;
- 5) modification dans les goûts ;
- 6) évolution du confort ménager ;
- 7) développement des points de vente

e) Pour l'U.E.B.L. :

Régions + Urbanisation :

La consommation augmente incontestablement plus vite dans les villes et centres à forte densité de population, grâce à la présence de supermarchés et grands magasins (grâce aux effets publicitaires).

Mutation dans les habitudes de consommation :

La réduction du temps de travail, mais aussi du temps libre à midi, a provoqué la multiplication des restaurants, cantines.

Dans ces entreprises, comme dans les hôpitaux, écoles et cliniques, les parties de volailles ont rapidement connu la faveur des gérants de cuisine, voyant dans ces produits une économie de main d'oeuvre.

Autres facteurs ayant une influence sur la demande :

- diminution de pertes
- possibilité d'un meilleur choix
- gain de place dans les congélateurs pour une même quantité de viande
- désaisonnalisation de la demande de viande de dinde.

Facteurs pouvant freiner la consommation :

- les prix encore trop élevés par rapport à la volaille entière
- de trop grandes différences de qualité, de mode de présentation
- manque de régularité dans l'offre.

2. Moyens utilisables pour stimuler la demande

Dans tous les Etats membres, on constate que le manque d'information auprès du consommateur constitue un frein au développement de la demande.

Dès lors, les campagnes publicitaires sont invoquées comme premier moyen utilisable pour stimuler la consommation.

Toutefois, le besoin pour les producteurs d'étendre la gamme de produits freine la demande étant donné que la continuité de l'offre ne peut pas toujours être assurée, ce qui explique les difficultés qui existent à faire de la publicité.

En ce qui concerne l'information en elle-même, elle devrait d'une part être axée sur le rapport "viande/prix des volailles entières et des parties, et d'autre part, viser à informer le consommateur sur les produits résultant de la deuxième transformation, complément inéluçtable de l'activité de la découpe.

Jusqu'à présent, les distributeurs ont pu, grâce à des diminutions de prix à des moments précis, encourager la consommation.

Toutefois, selon les experts des divers Etats membres, l'augmentation de la consommation des parties de volailles obtenue à l'occasion d'une promotion, se fait partiellement en remplacement de volailles entières. Néanmoins, toute action en faveur de ces produits entraîne finalement une hausse nette de la consommation de viandes de volailles.

A côté des moyens qui peuvent être utilisés pour augmenter la demande, il est évident que l'infrastructure des abattoirs, centres de découpe, grossistes et halles, doit être adaptée à la demande croissante, ce qui à ce jour s'effectue mais avec beaucoup d'hésitations.

A ce sujet, il serait peut-être intéressant d'engager des actions en faveur d'une plus grande collaboration entre les abattoirs, surtout dans les pays où la dimension moyenne de ceux-ci est réduite.

En ce qui concerne les prévisions de consommation, on peut, selon certains experts, espérer un accroissement de la demande qui, exprimé en chiffres, doublerait de 1970 à 1980.

Sous réserve d'une analyse économétrique, l'augmentation du revenu aura une influence favorable sur les quantités consommées.

Enfin, la réduction graduelle des travaux laborieux et pénibles en faveur d'activités à caractère intellectuel, montre et montrera encore plus dans l'avenir, le besoin grandissant en viande maigre. Sous ces aspects, les parties de volailles conviennent admirablement bien.

Pour résumer ce chapitre, il semble utile d'examiner ce point dans la monographie française, car des expériences faites pour le rôti de dinde en cette matière sont particulièrement riches en enseignement.

V. Aspects technologiques

Les opérations de découpe sont dans tous les pays essentiellement manuelles (1).

La mécanisation est éventuellement possible en amont de la découpe (convoyeur aérien, bandes transporteuses) ou en aval (emballage, mise sous filet ou film).

En ce qui concerne le coût d'une chaîne de découpe, il est pratiquement impossible d'avancer un chiffre représentatif, car les frais de machines sont englobés dans les investissements totaux de l'abattoir. D'après les résultats obtenus en U.E.B.L., on estime qu'une chaîne travaillant en continu, permet la production d'environ 5 T de volailles découpées (emballage et conditionnement inclus) avec un personnel d'atelier s'élevant à 21 unités.

(1) Il faut tenir compte du fait que l'on cherche à offrir au marché un produit de qualité, or la mécanisation (possible dans certains cas) aurait pour effet de détruire une part importante de l'aspect extérieur des parties de volailles.

En ce qui concerne l'avenir, on peut constater que tous les chefs d'entreprises consultés, cherchent à mécaniser la découpe, mais espèrent surtout trouver l'appareillage permettant de récupérer le maximum de viandes de carcasses. Il existerait une machine sur le marché qui parviendrait à séparer la viande des os dans la proportion de 50%/50 % pour l'ensemble des produits peu commercialisables tels que cous, dos, ailes (coût approximatif 325.000 à 350.000 U.C.). Il va de soi que cette machine doit être le point de départ d'une nouvelle production à base de viande de volaille (hamburgers, saucissons, pâtés, etc...).

VI. Conserves et autres produits élaborés

Dans le cadre de cette étude, il faut considérer les produits de charcuterie à base de viande de volailles, comme le complément non dissociable de la découpe de volailles.

Or, les conserves et les produits plus élaborés ont existé bien avant que l'on ne parle de découpe de volailles entières, de sorte que des rapports des experts qui ont traité du problème des conserves et autres produits, il ne se dégage pas de quelles conserves il s'agit.

Disons néanmoins que, sauf pour les spécialités régionales, il n'existe pas de difficultés en ce qui concerne la viande de dinde, les produits dérivés étant tous d'apparition récente sur le marché. En ce qui concerne les poulets, il n'est malheureusement pas possible de faire la distinction entre ce qui résulte de la récupération de la chaîne "découpe" et ce qui est fabriqué au départ de volailles entières.

Actuellement, les quantités traitées sont relativement réduites, sauf aux Pays-Bas où l'on peut parler d'une industrialisation de la conserve de volaille. En France, il existe, ainsi qu'il a déjà été signalé, une production de spécialités très importante qui s'est également développée au stade artisanal comme au stade industriel, mais statistiquement, il est impossible d'évaluer le tonnage de préparation et conserves mis au marché.

Conclusions

Comme il a été signalé dans chacune des monographies, et même dans la synthèse, le manque de matériel statistique n'empêche pas de se faire une idée assez exacte de la problématique de cette activité, nouvelle pour de nombreux pays, déjà ancienne pour d'autres.

Tout comme les experts, on constate au fur et à mesure où l'on approfondit le problème, que les difficultés naissent au moment de la valorisation optimum des produits de base. Chacun peut se rendre compte que la consommation de viande de parties de volailles peut augmenter pour autant que le public soit informé du produit et qu'il puisse l'acquérir dans des conditions économiques favorables. Or pour réaliser cette deuxième condition, il faudra résoudre le problème des sous-produits. Dans ce domaine, il s'agit bien plus d'un problème technique qu'économique.

Le problème actuel des abattoirs (et centres de découpes) se pose quant au volume à traiter. Le manque de données, l'insécurité quant à l'avenir, la dimension relativement faible des volumes disponibles, constituent des freins importants pour un accroissement spectaculaire de la production.

Au niveau commercial, il semble prématuré d'établir des mercuriales pour ces produits, l'offre étant par trop irrégulière et les produits n'étant pas toujours comparables entre eux dans le temps et dans l'espace.

Enfin, même si l'abattoir (centre de découpes) et le consommateur sont disposés à collaborer en vue d'une plus grande consommation de parties de volailles, il faudra espérer que la distribution sera à même de changer les habitudes ancestrales du commerce de la viande de volailles.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Introduction	1
I. Données de base relatives aux structures et à l'infrastructure	3
1. Abattoirs et ateliers de découpe	3
2. Quantités découpées	5
3. Les circuits de distribution	6
4. Les différentes découpes	8
5. La commercialisation - Organisation - Conditionnement	9
II. Formation des prix	10
1. Coûts de la découpe	10
2. Aspects technico-économiques de la découpe des volailles	11
3. Analyse des prix	13
4. Cotations	14
III. Commerce extérieur - Echanges commerciaux	15
IV. La demande et les facteurs qui la déterminent	17
1. Facteurs déterminateurs de la demande	18
2. Moyens utilisables pour stimuler la demande	20
V. Aspects technologiques	21
VI. Conserves et autres produits élaborés	22
Conclusions	23

R.F. ALLEMAGNE

(Langue originale : Allemand)

F. HÜLSEMEYER
L. WISCHHUSEN

INTRODUCTION

La saturation prévisible du marché en ce qui concerne les formes habituelles de viande de volaille, la préférence de plus en plus marquée du consommateur pour certaines parties de volaille ainsi que la demande croissante d'avantages et de services complémentaires contribuant à alléger le travail de la ménagère, obligent le secteur économique de la volaille abattue à faire face à un marché de plus en plus mouvant, caractérisé par un accroissement constant de la place prise par la découpe et la transformation de la volaille abattue.

La présente étude, soutenue essentiellement par les milieux intéressés du marché en particulier par le Bundesverband der Geflügelschlachtereien e.V. et ses entreprises affiliées, que nous remercions pour leur précieuse collaboration, a pour objet de donner les premières informations sur ce marché en évolution.

A partir de la structure de la production et de la commercialisation de parties de volaille, nous étudierons tout d'abord les aspects techniques et économiques de la découpe de la volaille. Elle sera suivie d'une analyse de l'évolution des prix. Dans une quatrième section nous décrirons l'insertion et la position concurrentielle du pays de référence dans le commerce intracommunautaire et international de parties de volaille. En conclusion, une analyse de l'évolution passée et future des débouchés complètera l'étude du marché.

La place absolument insignifiante de la découpe de volaille grasse dans la République Fédérale Allemande qui s'explique d'une part, comme le prouve le tableau 1, parce que le nombre d'abattages de canards et notamment d'oies dans des abattoirs pour volaille les plus importants est relativement peu élevé, d'autre part parce que la volaille grasse ne se prête guère à la préparation de morceaux dans la cuisine domestique, nous permet de limiter notre étude (dans la mesure où il s'agit de la production indigène) à la découpe et à la transformation de poulets et de dindes.

Une seconde réserve s'impose compte tenu de la situation dans d'autres pays. En effet, dans la République Fédérale d'Allemagne, on n'a pas, jusqu'à présent, pratiqué la découpe dans des abattoirs et des centres de découpe spéciaux, surtout parce que des réserves étaient formulées quant à la qualité de la volaille abattue achetée à l'étranger.

En conséquence, l'analyse structurelle ci-après sera essentiellement consacrée aux abattoirs avec atelier de découpe annexe.

Tableau 1 - Production de viande de volaille et abattages a) de volaille dans la RF d'Allemagne, 1966 - 1971 (t.)

Espèce	1966		1967		1968		1969		1970		1971	
	Production	Abattages	Production	Abattages	Production	Abattages	Production	Abattages	Production	Abattages	Production	Abattages
Poulets	79.000	77.490	102.000	97.294	107.000	101.094	123.000	116.275	152.000	146.671	170.000	160.938
Canards	24.000	3.920	25.000	4.406	25.000	4.526	26.000	3.611	24.000	4.339	24.000	5.842
Oies	6.000	198	6.000	168	5.000	133	5.000	120	4.000	128	4.000	105
Autres b)	9.000	621	10.000	1.088	13.000	1.111	14.000	2.566	16.000	9.936	16.000	10.749

a) Nombre d'abattages effectués par des abattoirs de volaille tenus d'en faire la déclaration.

b) La production comprend essentiellement des dindes; les abattages concernent exclusivement cette espèce de volaille.

Source : Zentrale Markt- und Preisberichtstelle für Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP), Die Agrarmärkte Bundesrepublik Deutschland, EWG und Weltmarkt : Eier und Geflügel, Bonn-Bad Godesberg, 1966 - 1971.

1. STRUCTURE DE LA PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DE PARTIES DE VOLAILLE DANS LA REPUBLIQUE FEDERALE D'ALLEMAGNE

1.1. Abattoirs avec atelier de découpe annexe

La structure de la production semi-industrielle de parties de volaille dans la République Fédérale d'Allemagne est caractérisée par une forte concentration des entreprises. Le secteur de la découpe et de la transformation de poulets comprend pour l'essentiel quatre entreprises.

Le tableau 2 indique la production des abattoirs allemands pour l'année civile 1971, qui, compte tenu d'une augmentation d'environ 5.700 t par rapport à la première année de référence, représente un total d'environ 7.500 t de parties de poulets (y compris les produits de seconde transformation). La plus grande partie de cette production a été assurée par les quatre entreprises susmentionnées, le reste par un nombre variable d'abattoirs, petits pour la plupart, qui ne pratiquent la découpe qu'occasionnellement contrairement aux entreprises de production mentionnées plus haut.

Tableau 2 - Production de parties de poulets et de dindes a) dans les abattoirs pour volaille de la R.F.A., 1968-1971 (tonnes)

PRODUIT	1968	1969	1970	1971
Parties de poulets	1.797	3.901	5.997	7.500 ^b
Parties de dindes	.	.	4.000 ^{c)}	5.400 ^{c)}

Source : Enquête du Bundesverbandes der Geflügelschlachtereien e.V., Bonn -
a) y compris les produits de seconde transformation
b) chiffre provisoire
c) estimation

La concentration est aussi élevée dans le secteur de la découpe et la transformation "industrielle" de dindes. En 1971 la production de tous les abattoirs allemands (5400 tonnes au total), a été assurée pour une part largement prépondérante par six entreprises.

De même, le reste de la production a été assuré par un nombre assez important mais variable d'abattoirs faisant occasionnellement de la découpe.

La plus grande partie de la production indigène de morceaux de poulets de chair a été vendue par la Geflügel-Kontor GmbH, Francfort (Main) agissant en tant qu'agence d'abattoirs, le reste par les départements commerciaux des entreprises de production; le commerce de gros représente le deuxième échelon de la distribution.

Les départements commerciaux des entreprises de production de parties de dindes ont l'exclusivité de la distribution de ces produits auprès des grossistes, avec qui ils traitent directement .

La répartition de la vente entre le commerce de détail et les consommateurs révèle que le secteur de l'alimentation est le partenaire de loin le plus important sur le marché des parties de poulets de consommation, les parties de dindes étant essentiellement commercialisées auprès des gros consommateurs.

Les importateurs des deux types de parties sont essentiellement les centrales du commerce de produits alimentaires et aussi le commerce de gros spécialisé dans la volaille, dont la part tend à régresser.

La gamme des produits est extrêmement variée; le tableau suivant donne un aperçu de cette diversité ainsi que des formes de présentation les plus courantes :

Parties de volaille découpées et formes de présentation

ARTICLE	Formes les plus courantes					
	Préparation		Emballage			
	Frais	congelé	En vrac	En ravier	enve- loppé	en boîte pliable
<u>Poulet</u>						
Poitrine	+	+	+	+		
Escalope ou filet	+	+	+	+		+
Cuisses	+	+	+	+		+
Ailes	+	+	+	+		
Viande non dénommée	+	+	+	+		
<u>Dinde</u>						
Poitrine	+	+	+		+	
Escalope ou steack	+	+	+	+		+
Rôti	+	+	+		+	+
Morceaux pour broche		+				+
Haut de gigue	+	+	+		+	
Bas de gigue	+	+	+		+	
Morceaux	+	+	+	+		
Viande non dénommée	+	+	+	+		

Source : Enquêtes effectuées par les auteurs de la présente étude.

En ce qui concerne la politique de marque, le producteur utilise essentiellement sa propre marque (marque de producteur) soit d'autres marques (marques commerciales). Comme propriétaire de marques notons le "Gutfriedrichsruh" représenté par la marque "Gutfried". Cette publicité est essentiellement axée sur la pauvreté en calories de la viande de volaille (tendance à consommer une nourriture plus légère).

Une partie de l'offre intérieure, essentiellement celle des petites entreprises est distribuée de façon anonyme surtout sous forme de produits frais.

1.2. Découpe artisanale au niveau du commerce de détail

La découpe artisanale de volaille de consommation au niveau du commerce de détail n'a qu'une importance assez secondaire.

Les transactions (il s'agit presque exclusivement de produits frais) concernent essentiellement le commerce de gibier et de volaille qui travaille d'une part, en fonction de la demande saisonnière et d'autre part, en fonction de l'évolution des prix des produits de substitution (essentiellement de la viande de boeuf et de porc) dans ce sens qu'une augmentation des prix de la viande rouge s'accompagnant de possibilités d'acheter toute la gamme de volaille de consommation à des prix avantageux, incite ce partenaire à s'orienter vers la production de parties de volaille.

Le secteur organisé du commerce de produits alimentaires fait appel aux services des abattoirs.

2. ASPECTS TECHNIQUES ET ECONOMIQUES DE LA DECOUPE DE VOLAILLE

2.1. Processus de découpe

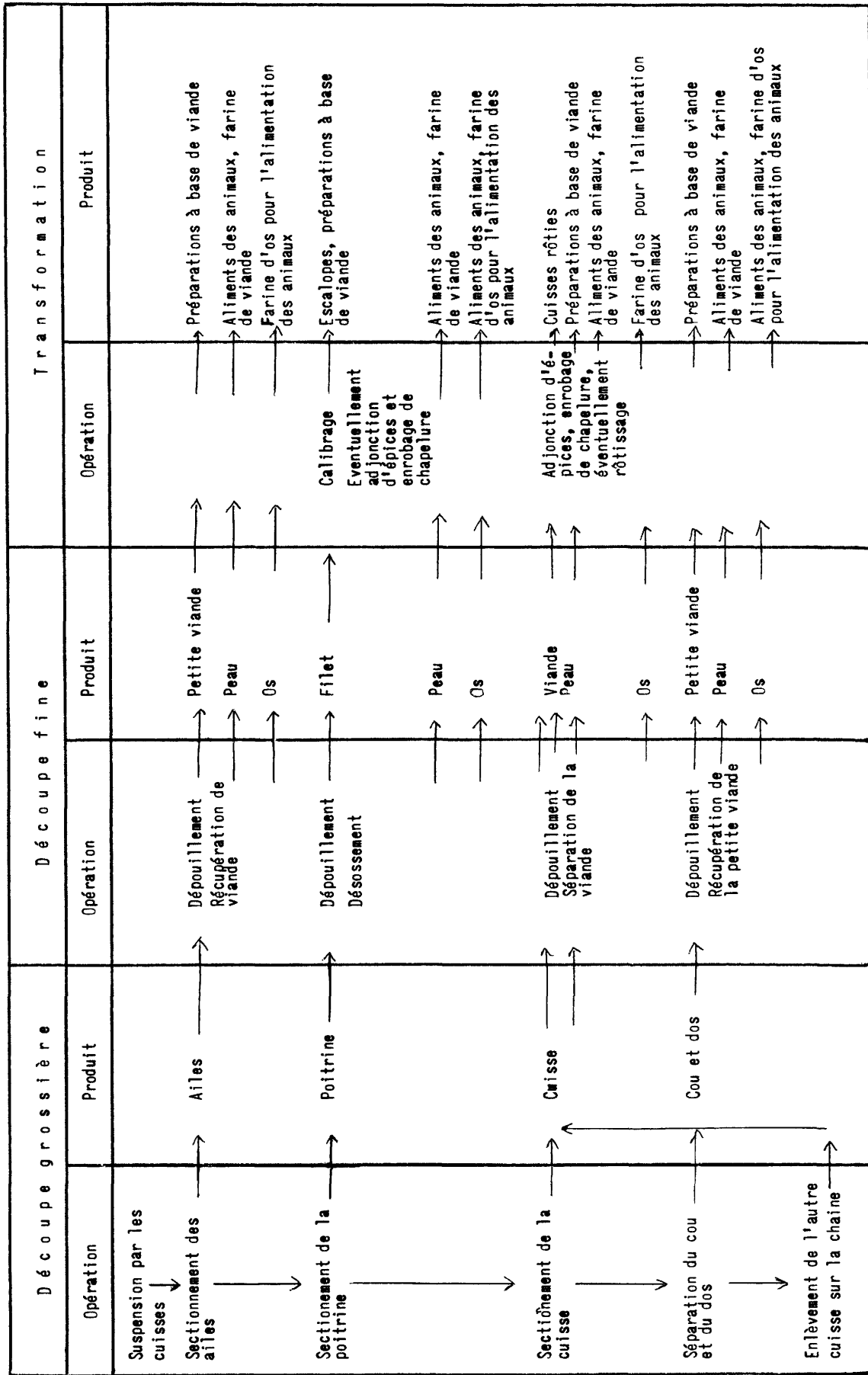
Les opérations liées à la préparation de la volaille prête à rôtir peuvent se classer en découpe grossière, découpe fine et transformation des morceaux en produits de deuxième transformation.

Les diagrammes 1 et 2 ci-après donnent un aperçu des opérations et de la production correspondante de parties de poulets, d'une part, et de dindes, d'autre part (1).

La découpe grossière pour laquelle la volaille prête à rôtir est suspendue soit par les cuisses (pilons) ou par la carcasse à une chaîne de découpe tournant en circuit, comprend la division de la volaille en ailes, poitrine, cuisses (pilons) ainsi qu'en dos et cous.

(1) Les diagrammes de travail présentés sont des exemples étant donné qu'ils ne sont pas pratiqués sous cette forme par toutes les entreprises. Les diverses opérations et leur succession chronologique dépendent naturellement, dans une large mesure, de l'équipement spécifique de chaque atelier de découpe.

Diagramme 1 : Schéma de travail de la découpe des poulets



Source : Enquêtes effectuées par les auteurs de la présente étude.

Diagramme 2 - Schéma de travail de la découpe des dindes

Découpe grossière		Découpe fine		Transformation	
Opération	Produit	Opération	Produit	Opération	Produit
Suspension par la carcasse, sectionnement des ailes	Ailes	Dépouillement, séparation de la viande	Petite viande	Production de rôtis	Préparations à base de viande Aliments des animaux Farine d'os pour l'alimentation des animaux
	Ailes supérieures		Peau		
Sectionnement des ailes en ailes supérieures et inférieures (partie moyenne et pointe)	Ailes inférieures	Dépouillement, désosage	Petite viande	Production de rôtis	Préparations à base de viande Aliments des animaux, farine de viande Farine d'os pour l'alimentation des animaux
	Cuisse		Peau		
Sectionnement des cuisses	Cuisse	Séparation en viande, peau et os	Viande de cuisson	Production de rôtis	Rôtis Préparations à base de viande Aliments des animaux, farine de viande Farine d'os pour l'alimentation des animaux
			Peau		
Séparation des cuisses en giges supérieures et giges inférieures	Giges supérieures	Séparation en viande, peau et os	Viande de giges supérieures	Production de rôtis	Préparations à base de viande Aliments des animaux, farine de viande Farine d'os pour l'alimentation des animaux
	Giges inférieures		Petite viande		
Sectionnement de la poitrine	Poitrine	Dépouillement, désosage	Filet	Calibrage évent, addition d'épices, enrobage de chapelure Fumage	Escalopes Rôtis Poitrine de dinde fumée Préparations à base de viande Alimentation des animaux, farine de viande Aliments des animaux, farine d'os pour l'alimentation des animaux
			Peau		
Décrochage, séparation du cou et du dos	Cou (bas morceau)	Récupération de la petite viande, dépouillement	Petite viande	Production de rôtis	Préparations à base de viande, farine de viande Aliments des animaux, farine d'os pour l'alimentation des animaux
	Dos (bas morceau)		Peau		
		Récupération de la petite viande, dépouillement, sectionnement du croupion	Croupion	Production de rôtis	Préparations à base de viande, farine de viande Aliments des animaux, farine d'os pour l'alimentation des animaux
			Os		

Source : Enquêtes effectuées par les auteurs de la présente étude.

Pour la dinde il est d'usage de procéder à une découpe supplémentaire qui consiste à découper les pilons en giges supérieures et giges inférieures ainsi que les ailes en ailes supérieures et ailes inférieures (partie moyenne et pointe).

Dans la République Fédérale d'Allemagne la découpe grossière est exclusivement manuelle. Toutes les recherches visant à la mécanisation de cette opération n'ont pas encore dépassé le stade expérimental. D'après l'avis unanime des abattoirs qui ont fait l'objet d'une enquête, cette mécanisation se heurte aussi et surtout à de graves objections quant à la qualité du travail, en ce sens que la machine ne permet pas d'obtenir une découpe nette des différents morceaux de volaille, mais seulement une découpe grossière qui ne suit pas le schéma de découpe optimal. Les morceaux provenant de la découpe grossière sont conditionnés, s'ils peuvent être commercialisés dans cet état, ou bien acheminés vers les tables de découpe où l'on procède manuellement à leur séparation en viande, peau et os, lesquels sont ensuite acheminés vers leur destination spécifique comme il ressort des diagrammes précédents.

La mécanisation de la découpe fine vise essentiellement à séparer nettement des os les restes de viande et la viande moins bien vendable. Ce processus, dont la mise au point technique par les "Fabrikate Paoli, Bibun und Behive" laisse encore à désirer prendra certainement encore plus d'importance à l'avenir, étant donné qu'il vise à une utilisation maximale de la production de viande, élément essentiel pour les ateliers de découpe fabriquant des produits de viande à base de volaille en tant qu'activité secondaire.

2.2. Coût de la découpe

Le calcul des coûts de la découpe de poulets et de dindes, dont le détail figure aux tableaux 5 et 6, comprend les postes suivants :

Coût des matières premières :

prix moyen de vente à l'abattoir des poulets et dindes (frais, prêts à griller) catégorie commerciale A, de l'année 1971 en R.F.A., en DM par kg.

Frais immobiliers et frais d'installations :

Ils diffèrent considérablement dans la pratique. En outre, la ventilation de ces frais entre l'abattoir d'une part et l'atelier de découpe en aval, d'autre part, soulève des difficultés. Les amortissements ont été calculés au taux de 12,5 % par an, les charges de capital à 8,5 % par an, de la moitié de la valeur de remplacement.

Frais d'équipement :

Les investissements varient en fonction du degré d'automatisation, le calcul des coûts est effectué sur la base d'un atelier de découpe relativement bien équipé. Le taux d'amortissement a été fixé à 20 % par an, les charges du capital à 7 % de la moitié de la valeur de renouvellement.

Coûts de main-d'oeuvre :

Ils dépendent du degré d'automatisation supposé. Les salaires horaires, échelonnés, selon les caractères distinctifs de l'activité des entreprises considérées, correspondent aux salaires versés actuellement dans les entreprises enquêtées. .

Pertes de découpe :

Elles comprennent, au stade de la découpe grossière, la perte de poids ou écoulement de jus de viande ainsi que les rognures et morceaux jetés. Au stade de la découpe fine elles comprennent la peau et les os qui, en tant que déchets, augmentent le coût de la production de la viande.

La production de parties et les pertes de découpe dépendent naturellement dans une large mesure du mode de découpe qui, de son côté, est déterminé par la destination des parties. Pour interpréter les taux moyens figurant au tableau 4 et résultant des recensements effectués dans les ateliers de découpe enquêtés, il faut donc mentionner la large dispersion constatée dans la pratique.

Frais de conditionnement :

Seuls les frais relatifs aux modes de conditionnement les plus courants à savoir l'emballage ménager en ravier recouvert d'une feuille de

Tableau 4 - Production de morceaux et pertes de découpe pour les poulets et les dindes (Moyenne des entreprises enquêtées)

Morceaux	Dinde (prête à griller)		Poulet (prêt à griller)	
	% du poids total	% du poids du morceau	% du poids total	% du poids du morceau
<u>Poitrine</u>	36,0	100,0	25,0	100,0
Viande	24,8	69,0	14,0	56,0
Peau	5,4	15,0	4,0	16,0
Os	5,8	16,0	7,0	28,0
<u>Pilon</u>	26,5	100,0	31,0	100,0
Viande	18,9	71,0	17,0	55,0
Peau	2,3	9,0	4,0	13,0
Os	5,3	20,0	10,0	32,0
<u>Gigue supérieure</u>	15,0	57,0	-	-
Viande	11,8	44,0	-	-
Peau	1,5	6,0	-	-
Os	1,7	6,0	-	-
<u>Gigue inférieure</u>	11,5	43,0	-	-
Viande	7,1	27,0	-	-
Peau	0,8	3,0	-	-
Os	3,6	14,0	-	-
<u>Aile</u>	10,2	100,0	12,0	100,0
Viande	2,9	28,0	4,0	33,0
Peau	} 7,3	} 72,0	3,0	25,0
Os			5,0	42,0
<u>Aile supérieure</u>	5,5	54,0	-	-
Viande	2,9	28,0	-	-
Peau	0,8	8,0	-	-
Os	1,8	18,0	-	-
<u>Aile moyenne et pointe</u>	4,7	46,0	-	-
<u>Dos et cou</u>	19,3	100,0	25,0	100,0
Viande	2,8	15,0	6,0	24,0
Peau et croupion	1,7	9,0	3,0	12,0
Os	10,5	54,0	12,5	50,0
Cou	4,3	22,0	3,5	14,0
<u>Perte de découpe</u>	8,8	.	7,0	.
Perte de poids	5,0	.	4,3	.
Rognure, morceaux jetés	3,0	.	2,7	.

a) Moyenne des coqs et des poules.

Source : Enquêtes et calculs effectués par les auteurs de la présente étude.

Cryovac ainsi que l'emballage pour grosse marchandise en vrac ont été évalués. Les frais spécifiques des bâtiments ont été pris en considération dans le poste de coûts correspondant.

Coûts de congélation :

Les coûts de réfrigération intermédiaire et de congélation finale éventuellement nécessaires ont été groupés. Pour les frais spécifiques, de bâtiments, voir ci-dessus.

Frais administratifs :

Ce poste comprend les salaires, les charges financières liées au capital investi dans l'équipement des bureaux, les amortissements sur le capital investi dans l'équipement de bureau et les dépenses en matériel. La valeur figurant dans le calcul des coûts représente la moyenne des chiffres fournis par les abattoirs questionnés.

Frais de distribution :

Ils représentent une valeur de coupe de la moyenne des entreprises et canaux de distribution sur lesquels a porté l'enquête.

Sur la base des opérations découpe grossière et de découpe fine, telles qu'elles figurent dans le schéma de travail, la découpe des poulets est évaluée comme suit, compte tenu des conditions relatives aux établissements étudiés :

Coûts de la découpe des poulets en 1972 (capacité annuelle de l'atelier de découpe 1 800 t)

Opération principale	Poste de frais	Coût par kg de parties (Pf)
<p><u>Découpe grossière</u> du poulet prêt à griller (1000 à 1200 g) en parties donnant les proportions de poids suivantes :</p> <p>Poitrine avec la peau et les os 25 % Cuisses 31 % Ailes 12 % Dos et cou 25 % Perte 7 %</p>	<p>1. <u>Coût des matières premières</u> 270,0</p> <p>2. <u>Frais immobiliers et frais d'installation</u> 1.000.000 DM Amortissements : 12,5 % par an Intérêt : 8,5 % par an 9,3</p> <p>3. <u>Frais d'équipement</u> 75.000 DM Amortissements : 20 % par an Intérêts : 8,5 % par an 1,0</p> <p>4. <u>Coûts de la main-d'oeuvre</u> 24.000 heures de travail par an à 8 DM/h 192.000 DM 10,0</p> <p>5. <u>Perte de découpe</u> 7 % du poids initial pour un prix au kg de 2,70 18,9</p>	
<p><u>Découpe fine</u> Désossement de 450 t de poitrine avec la peau et les os, donnant 44 % de peau et d'os et 56 % de blanc (252.000 kg) destiné à la transformation</p>	<p>6. <u>Coûts des appareils et de l'installation</u> 300.000 DM Amortissements : 12,5 % par an Intérêts : 8,5 % par an 20,0</p> <p>7. <u>Coûts des appareils</u> 15.000 DM Amortissements : 20 % par an Intérêts : 8,5 % par an 1,4</p> <p>8. <u>Frais de main-d'oeuvre</u> 18.000 heures de travail à 8,5 DM/h 238.000 DM 54,4</p> <p>9. <u>Perte de découpe</u> 44 % du poids initial pour un prix au kg de 3,78 DM 166,0</p>	
<p><u>Découpe fine éventuelle</u> Des cuisses, ailes, dos et cou</p>	<p>10. <u>Perte lors de la découpe fine des cuisses</u> 45 % du poids initial pour un prix au kg de 5,02 DM 226,0</p> <p>11. <u>Perte lors de la découpe fine des ailes</u> 67 % du poids initial pour un prix au kg de 1,99 DM 133,0</p>	

(suite du tableau page 14)

Opération principale	Poste de frais	Coût par kg de parties (Pf)
	12. <u>Perte lors de la découpe fine des dos et cous</u> 76 % du poids initial pour un prix au kg de 1,46 DM	111,0
<u>Conditionnement</u>	13. <u>Coût des emballages</u> a) <u>emballage ménager (Tray)</u> dont : ravier 24,0 Pf/kg enveloppes 4,0 Pf/kg carton 28,0 Pf/kg b) <u>emballage pour gros (vrac)</u> dont : enveloppes 2,0 Pf/kg carton 7,0 Pf/kg	60,0 - 80,0 10,0 - 15,0
	14. <u>Coûts des machines et des appareils</u>	25,0
	15. <u>Coûts de la main-d'oeuvre</u>	10,0
<u>Congélation</u>	16. <u>Frais d'équipement</u>	5,7
	17. <u>Coûts de l'énergie et de l'eau</u>	5,0
	18. <u>Coûts de la main-d'oeuvre</u>	1,6
<u>Administration</u>	19. <u>Frais administratifs (moyenne des ateliers de découpe faisant l'objet de l'enquête)</u>	12,0
<u>Distribution</u>	20. <u>Frais de distribution (moyenne des entreprises et circuit faisant l'objet de l'enquête)</u>	25,0

Source : Enquête et calculs effectués par les auteurs de la présente étude.

Le calcul des coûts de la découpe grossière et de la découpe fine de dindes a donné les résultats suivants (en prenant de nouveau les mêmes bases que celles qui ont été admises pour le calcul des coûts relatifs à la découpe de poulets) :

Tableau 6 - Coûts de la découpe des dindes en 1972 (capacité annuelle de l'atelier de découpe : 1 800 t)

Opération principale	Poste de frais	Coûts par kg de parties(Pf)
<p><u>Découpe grossière</u> de la dinde prête à griller (7 500 g) donnant les proportions de poids suivantes:</p> <p>Poitrine avec la peau et les os 36 % Cuisses 26,5 % Ailes 10,2 % Dos et cou 19,3 % Perte 8,0 %</p>	<p>1. <u>Coûts des matières premières</u></p> <p>2. <u>Frais immobiliers et frais d'installation</u> 1.000.000 DM Amortissement : 12,5 % par an Intérêts : 8,5 % par an</p> <p>3. <u>Frais d'équipement</u> 400.000 DM Amortissement : 20 % par an Intérêts : 8,5 % par an</p> <p>4. <u>Coûts de la main-d'oeuvre</u> 24 000 heures de travail par an à 8,50 DM/h 204.000 DM</p> <p>5. <u>Perte de découpe</u> 8,0 % du poids initial pour un prix au kg de 4,20 DM</p>	<p>420,0</p> <p>9,3</p> <p>5,4</p> <p>11,3</p> <p>33,6</p>
<p><u>Découpe fine</u> Désossement de 648 t de poitrine avec la peau et les os donnant 31 % de peau et d'os ainsi que 69 % de blanc (447 120 kg) destiné à la transformation</p>	<p>6. <u>Coûts des appareils et de l'installation</u> 100.000 DM Amortissement : 12,5 % par an Intérêts : 8,5 % par an</p> <p>7. <u>Coûts des appareils</u> 100.000 DM Amortissement : 20 % par an Intérêts : 8,5 % par an</p> <p>8. <u>Coûts de la main-d'oeuvre</u> 35.000 heures de travail par an à 9 DM/h 315.000 DM</p> <p>9. <u>Perte de découpe</u> 31 % du poids initial pour un prix au kg de 6,75 DM</p>	<p>3,7</p> <p>5,4</p> <p>70,5</p> <p>209,0</p>
<p><u>Découpe fine éventuelle</u> Des cuisses, ailes, dos et cous pour la transformation</p>	<p>10. <u>Pertes lors de la découpe fine des cuisses</u> 29 % du poids initial pour un prix au kg de 4 DM</p> <p>11. <u>Pertes lors de la découpe fine des ailes</u> 72 % du poids initial pour un prix au kg de 1,80 DM</p>	<p>116,0</p> <p>130,0</p>

(suite du tableau page 16)

Opération principale	Poste de frais	Coût par kg de parties(Pf)
	12. <u>Pertes lors de la découpe fine des dos et cous</u> 85 % du poids initial pour un prix au kg de 0,90 DM	76,5
<u>Emballage</u>	13. <u>Coût des emballages</u> a) <u>Emballage ménager (Tray)</u> dont : ravier 24,0 Pf/kg enveloppes 4,0 Pf/kg carton 28,0 Pf/kg b) <u>Emballage pour gros (vrac)</u> dont : enveloppes 2,0 Pf/kg carton 7,0 Pf/kg	60,0 - 80,0 10,0 - 15,0
	14. <u>Coûts des machines et des appareils</u>	25,0
	15. <u>Coûts de la main-d'oeuvre</u>	10,0
<u>Congélation</u>	16. <u>Coûts des machines et des appareils</u>	5,7
	17. <u>Coûts de l'énergie et de l'eau</u> (Utilisation d'azote liquide)	5,0 (23,4)
	18. <u>Coûts de la main-d'oeuvre</u>	1,6
<u>Administration</u>	19. <u>Frais administratifs :</u> Moyenne des ateliers de découpe faisant l'objet de l'enquête	11,8
<u>Distribution</u>	20. <u>Frais de distribution</u> Moyenne des entreprises et circuits faisant l'objet de l'enquête	29,0

Source : enquêtes et calculs effectués par les auteurs de la présente étude.

Les calculs de coûts exposés ci-dessus permettent de constater dans l'ensemble que la découpe de volaille représente une opération exigeant très peu de capitaux et beaucoup de main-d'oeuvre, dont l'efficacité dépend très fortement de la proportion de pertes de découpe.

Il n'a pas été possible de procéder à un calcul complet des coûts de la découpe fine des cuisses (pilons) ailes, dos et cou à cause du manque de représentativité des informations disponibles qui permettent seulement de constater que la découpe fine, à l'exception de celle des cuisses et des pilons, implique outre des pertes considérables de découpe, des coûts de main-d'oeuvre élevés.

2.3. Transformation des sous-produits de la découpe

La production de morceaux indiqués au tableau 4 et les pertes résultant de la découpe des poulets et des dindes donnent une importante quantité de sous-produits de découpe grossière et de découpe fine. La transformation brute des sous-produits (nature, quantité, valeur et destination) est décrite dans les tableaux 7 et 8.

Tableau 7 - Sous-produits de la découpe des poulets (1000 à 1200 g, prêts à rôtir) et leur transformation en 1972

Opération principale	Sous - produits			
	Nature	Quantité ^{a)} (%)	Valeur (DM/kg)	Destination
<u>Découpe grossière</u>	1. Perte en jus de viande	4,3	-	-
	2. Rognures, morceaux jetés	2,7	0,40	Farine d'origine animale alimentation des animaux
<u>Découpe fine de la poitrine</u>	3. Os	4,0 ou 16,0	0,28	Farine d'os pour l'alimentation des animaux
	4. Peau	7,0 ou 28,0	0,28	Farine d'origine animale aliments des animaux
<u>Découpe fine éventuelle des cuisses</u>	5. Viande de cuisse	17,0 ou 55,0	4,20	Préparations à base de viande, farine d'os pour l'alimentation des animaux, farine d'origine animale, aliments des animaux.
	6. Os	4,0 ou 13,0	0,28	
	7. Peau	10,0 ou 32,0	0,28	
<u>Découpe fine éventuelle des ailes</u>	8. Petite viande	4,0 ou 33,0	4,20	Préparations à base de viande, farine d'os pour l'alimentation des animaux, farine d'origine animale, aliments des animaux.
	9. Os	3,0 ou 25,0	0,28	
	10. Peau	5,0 ou 42,0	0,28	
<u>Découpe fine éventuelle du dos et du cou</u>	11. Petite viande	6,0 ou 24,0	3,20	Préparations à base de viande, farine d'os pour l'alimentation des animaux, farine d'origine animale, aliments des animaux, bas morceaux de poulet.
	12. Os	3,0 ou 12,0	0,28	
	13. Peau et croupion	12,5 ou 50,0	0,28	
	14. Cou	3,5 ou 14,0	0,60	

a) voir tableau 4, p. 11

Source : Enquêtes effectuées par les auteurs

Si les carcasses ne sont que grossièrement découpées, les pourcentages de sous-produits utilisables sous forme de rognures et de morceaux jetés sont en moyenne les suivants : 2,7 % du poids de la carcasse de poulet, 3 % du poids de la carcasse de dinde.

Si l'ensemble des parties subissent une découpe fine, la proportion des sous-produits utilisables (viande non comprise) passe à 52,7 % du poids de la carcasse de poulet. Le chiffre correspondant pour la dinde prête à rôtir oscille entre environ 48 et 53 % suivant le poids de l'animal.

Tableau 8 - Sous-produits de la découpe des dindes et leur transformation en 1972 (poids prêt à griller : 7500 g)

Opération principale	Sous-produits			
	Nature	Quantité ^{a)} (%)	Valeur (DM/kg)	Destination
<u>Découpe grossière</u>	1. Pertes en jus de viande	5,0	-	-
	2. Rognures, morceaux jetés	3,0	0,40	Farine d'origine animale aliments des animaux
<u>Découpe fine de la poitrine</u>	3. Os	5,4 ou 15,0	0,28	Farine d'os pour l'alimentation des animaux
	4. Peau	5,8 ou 16,0	0,28	Farine d'origine animale aliments des animaux
<u>Découpe fine éventuelle des Cuisses</u>	5. Viande de gigue supérieure	11,8 ou 44,0	5,30	Rôti et autres préparations à base de viande
	6. Viande de gigue inférieure	7,1 ou 27,0	4,20	
	7. Peau	2,3 ou 9,0	0,28	Farine d'origine animale, aliments des animaux
	8. Os	5,3 ou 20,0	0,28	Farine d'os pour l'alimentation des animaux
<u>Découpe fine éventuelle des ailes</u>	9. Petite viande (partie supérieure)	2,9 ou 28,0	4,20	Préparations à base de viande
	10. Os	0,8 ou 8,0	0,28	Farine d'os pour l'alimentation des animaux
	11. Peau	1,8 ou 18,0	0,28	Farine d'origine animale, aliments des animaux
	12. Partie moyenne et pointe	4,7 ou 46,0	0,28	Aliments des animaux, transformation
<u>Découpe fine éventuelle des dos et cous</u>	13. Petite viande de dos	2,8 ou 15,0	3,20	Préparations à base de viande
	14. Peau et croupion	1,7 ou 9,0	0,28	Farine d'origine animale, aliments des animaux
	15. Os	10,5 ou 54,0	0,28	Farine d'os pour l'alimentation des animaux
	16. Cou	4,3 ou 22,0	0,60	Transformation

a) cf. tableau 4, p.11

Source: Enquêtes effectuées par les auteurs de l'étude.

3. PRIX DE VENTE ET COTATIONS

3.1. Nature et représentativité des cotations disponibles

Des cotations spéciales pour des parties de volaille d'origine indigène (1) ne sont publiées dans le pays de référence que depuis 1969 et ce, sous la forme de :

- prix nets de vente de l'abattoir, franco destinataire, congelés, et emballés, de catégorie commerciale A, cotés par la "Markt- und Preisberichtskommission Eier und Geflügel" auprès du "Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft" Francfort/Main,
- cotation de la volaille à la bourse de Cologne, prix d'achat du commerce de gros, T.V.A. non comprise pour produits congelés de la catégorie commerciale, présentés en raviers synthétiques
- prix de vente nets du commerce d'importation en gros, départ entrepôt, au commerce de détail, emballage commercial courant compris.

Ces indications de prix sont toutefois caractérisées par le fait qu'il s'agit de cotations effectuées par sondage d'opinion. Aussi, pour obtenir un compte rendu plus objectif des cours du marché, faut-il promouvoir à long terme une cotation fondée sur des chiffres réels. Ces cotations devraient être complétées par des données quantitatives.

L'institution chargée des cotations est la "Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land- und Ernährungs- wirtschaft GmbH (ZMP) (service central d'information sur les marchés et les prix des produits agricoles et alimentaires), Bonn, Bad Godesberg, à laquelle les abattoirs représentatifs indiquent déjà les prix nets départ abattoir pour les animaux entiers congelés.

Pour accroître la transparence du marché, il serait en outre souhaitable de disposer d'un éventail de cours plus large, ce qui devrait être relativement facile à réaliser, compte tenu des possibilités existantes.

(1) Les prix correspondants pour la marchandise importée sont également déterminés par les institutions susvisées, chargées des cotations.

3.2. Analyse des prix et leur évolution

L'évolution des prix indiqués dans les diagrammes 3 et 4 pour les trois années écoulées doit être interprétée de la manière suivante :

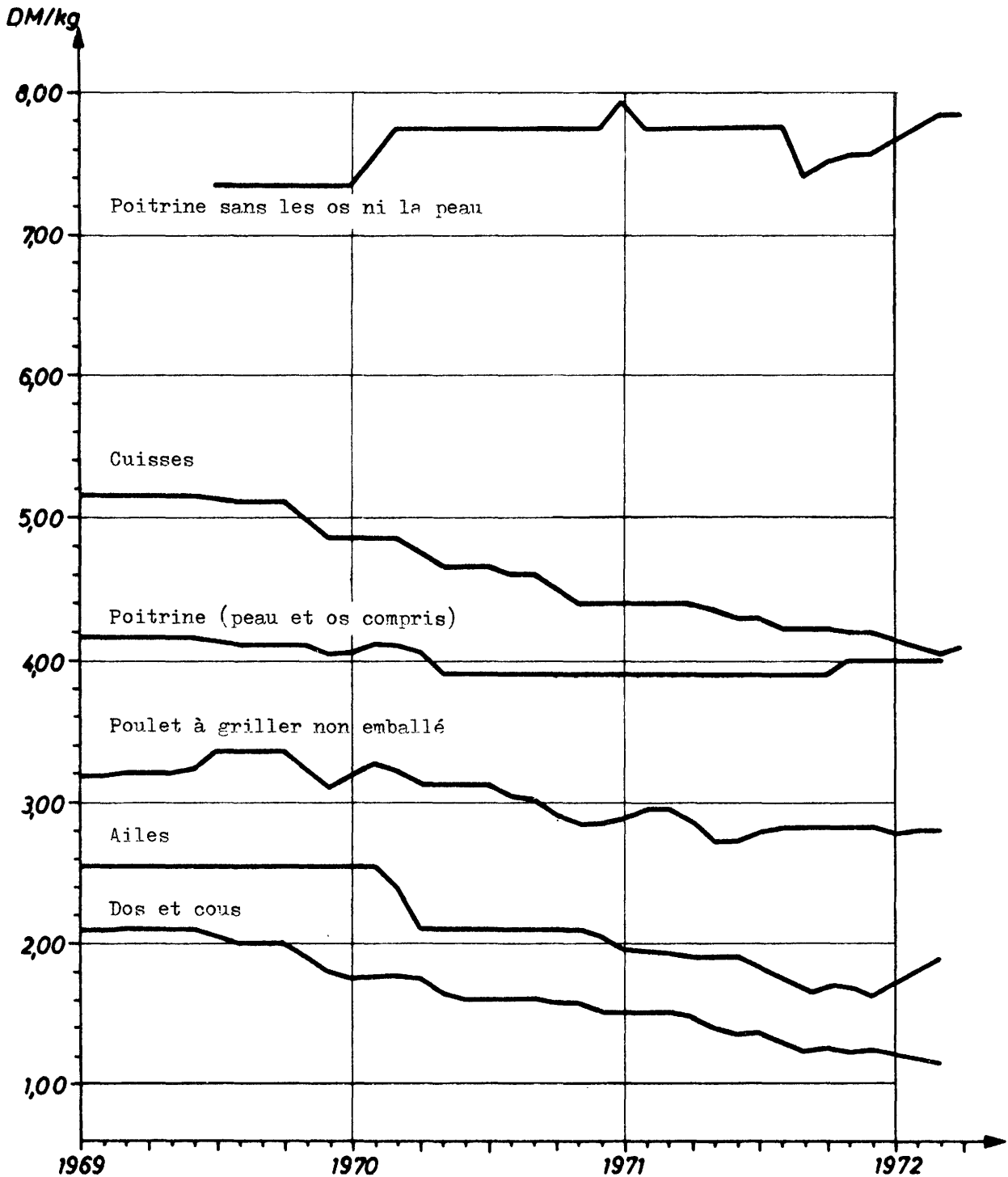
Alors que les cours du blanc sont restés pratiquement constants, voire en légère augmentation, les prix des autres morceaux ont eu tendance à baisser; la marge par rapport au produit entier étant restée à peu près constante les cours des parties de dindes ont été nettement supérieurs à ceux des parties de poulets.

Il faut noter les écarts marqués entre les prix des différentes parties qui reflètent clairement l'exigence de qualité de la demande. Alors que le blanc et les cuisses ou les gigues supérieures étaient cotés à un prix nettement plus élevé que le produit entier, les prix des dos et cous ainsi que des ailes étaient nettement plus bas.

On peut en outre faire une constatation importante à savoir que les cours de la marchandise fraîche à l'exclusion de la viande de poitrine sans la peau ni les os ont généralement été plus élevés et plus constants que ceux de parties congelées.

Diagramme n° 3

COTATIONS DE PARTIES DE POULETS CONGEELES EN R.F.A. (PRIX DE VENTE NETS DE L'ABATTOIR, FRANCO DESTINATAIRE, ENVELOPPE EN POLYETHYLENE ET EMBALLAGE COMPRIS, CATEGORIE COMMERCIALE A) 1969 - 1972



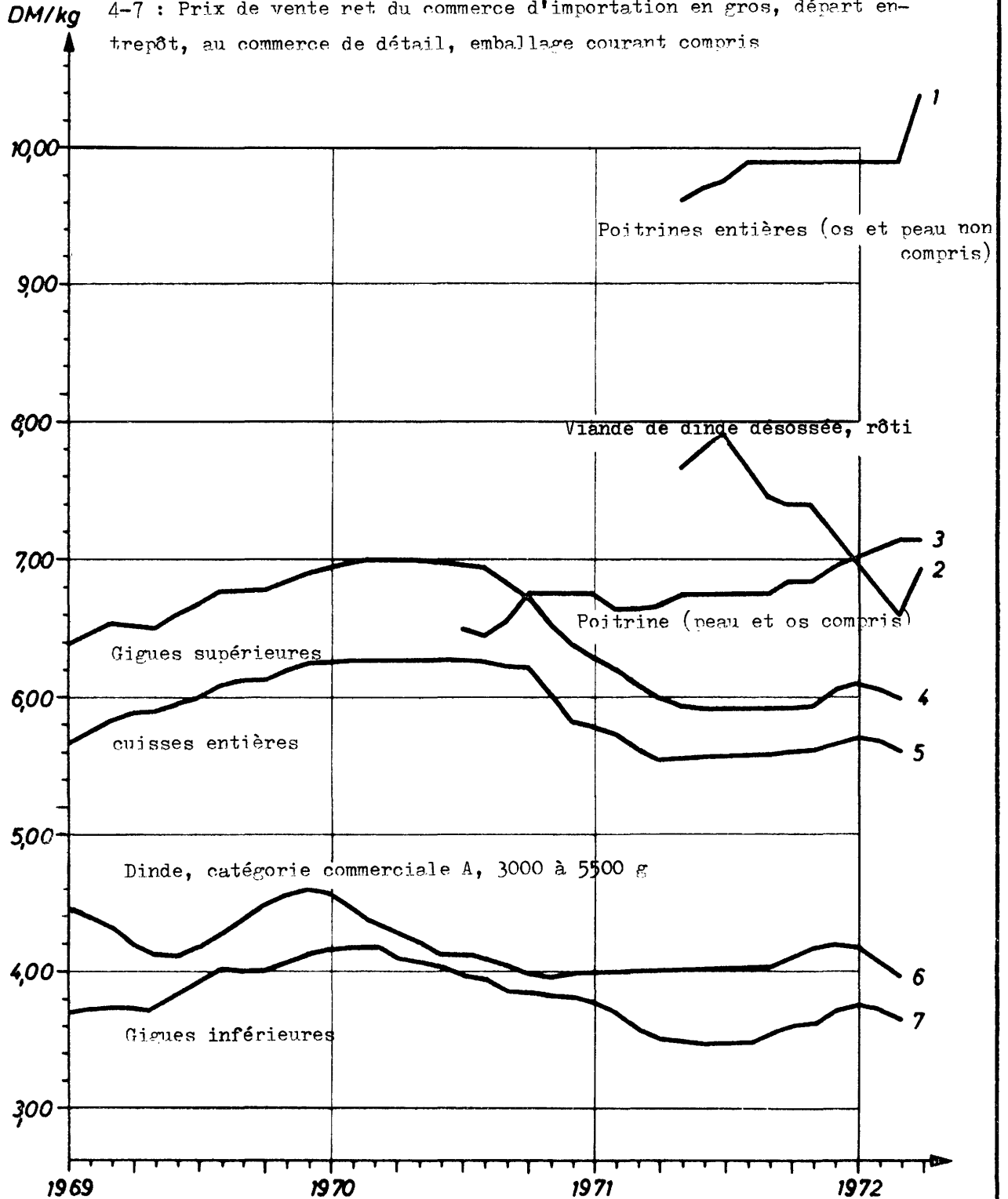
Source : voir page 19

Diagramme n° 1

COTATIONS DE PARTIES DE DINDES CONGELÉES EN R.F.A., 1969 - 1972

1-3 : Prix de vente net de l'abattoir, franco destinataire, enveloppe en polyéthylène et emballage compris, catégorie commerciale A

4-7 : Prix de vente net du commerce d'importation en gros, départ entrepôt, au commerce de détail, emballage courant compris



Source : voir page 19

4. LE COMMERCE EXTERIEUR DE LA R.F. D'ALLEMAGNE EN PARTIES DE VOLAILLE

4.1. Evolution et structure du commerce extérieur

Le commerce extérieur de la R.F. d'Allemagne en parties de volaille (exposé en détail dans les tableaux n° 9, 10 et 11) fait apparaître que ce pays est un grand importateur net. Si l'essentiel était constitué à l'origine par des importations en provenance des pays tiers, celles-ci représentaient en 1966 (tableau 9) près de 93 % du volume des importations totales. Un déplacement des importations s'est effectué dans les années suivantes à l'avantage des Etats membres de la C.E.E. qui, en 1971 ont pu s'attribuer les 2/3 des importations ouest-allemandes.

Le pays fournisseur le plus important est aujourd'hui les Pays-Bas, suivi par les Etats-Unis d'Amérique du nord, qui respectivement avec 59 % et 21 % couvrent ensemble 80 % des besoins allemands en importations; ils sont suivis de loin par la Pologne (7 %), l'Italie et la Hongrie (4 % chacun) ainsi que la France (2,5 %).

Les exportations de la R.F. d'Allemagne en revanche, quoique en augmentation, ne représentent que 3,3 % du volume des importations et restent relativement modestes. L'exportation se concentre pour près de 90 % sur les marchés des pays tiers parmi lesquels Hong-Kong (qui n'achète d'ailleurs que des abats comestibles) occupe nettement la première place, suivi par la Suisse et l'Autriche qui achètent surtout des produits de deuxième transformation. Parmi les pays membres de la C.E.E., les Pays-Bas et l'U.E.B.L. du moins tiennent une certaine place comme pays destinataires des exportations allemandes de parties de volaille.

Il n'est pas possible de procéder à une répartition exacte des entrées et des sorties par espèce de volaille, car les 3/4 des importations et 99 % des exportations de l'année 1971 ne comportent aucune spécification quant aux espèces de volaille. La statistique indique seulement que les importations de parties d'oies, dans la mesure où ces dernières sont relevées séparément (poitrines et cuisses ou parties de poitrines et de cuisses) provenaient à 99 % de l'Europe de l'Est, spécialement de Hongrie et de Pologne. En 1971 les poitrines et les cuisses de dindes ou parties de ces poitrines et cuisses ont été achetées à raison de 78 % aux Etats-Unis et 19 % aux Pays-Bas.

Tableau 9 - Importations de parties de volailles en R.F. d'Allemagne par pays fournisseur, 1966 - 1968

Pays fournisseur	Année	Volaille domestique						1/2 et 1/4 de poulets		1/2 et 1/4 de canards		1/2 et 1/4 d'oies		1/2 et 1/4 de dindes		Parties de volaille total
		Poitrines et cuisses (et parties de)		Dos et cous		Autres parties sauf 1/2 et 1/4 de volaille		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	
		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	
E.U.B.L.	1966	90,0	451,11	14,3	153,85	14,8	168,92	5,2	307,69	-	-	-	-	-	-	124,3
	1967	105,9	397,54	36,0	133,33	0,1	-	13,9	208,63	-	-	-	-	-	-	155,9
	1968	214,0	392,99	99,2	138,10	3,7	162,16	2,7	259,26	-	-	-	-	-	-	319,6
France	1966	1,4	-	1,9	105,26	1,5	933,33	0,2	-	-	-	-	-	-	-	5,0
	1967	-	-	-	-	16,6	813,25	-	-	-	-	-	-	1,5	866,67	18,1
	1968	19,9	582,91	51,8	59,85	69,4	723,34	-	-	-	-	-	7,6	473,68	148,7	
Italie	1966	737,3	372,57	149,5	148,49	-	-	54,8	354,01	-	-	-	-	-	-	941,6
	1967	811,6	393,05	613,1	132,44	0,2	-	49,0	385,71	-	-	-	-	-	-	1.429,8
	1968	1.101,4	412,29	700,4	122,93	16,3	460,12	-	-	-	-	-	39,1	301,79	1.857,2	
Pays-Bas	1966	282,9	515,02	421,2	158,15	115,5	195,67	230,6	378,14	2,1	428,57	-	-	4,3	372,09	1.116,6
	1967	1.427,3	423,74	1.342,3	162,85	185,2	275,38	138,2	329,96	16,4	237,80	-	-	-	-	3.109,4
	1968	3.455,4	420,53	3.554,2	137,50	453,6	404,32	60,9	289,--	2,2	227,27	-	-	3,7	459,46	7.530,0
CEE, total	1966	1.111,6	415,61	646,9	155,66	131,8	231,41	290,8	372,42	2,1	428,57	-	-	4,3	372,09	2.187,5
	1967	2.344,8	411,93	1.991,4	152,96	202,1	320,14	201,1	335,16	16,4	237,80	-	-	1,5	866,67	4.713,2
	1968	4.790,7	418,08	4.405,6	134,28	543,0	445,12	63,6	287,74	2,2	227,27	-	-	50,4	339,29	9.955,5
Grande-Bretagne	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0
	1967	-	-	5,4	55,56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,4
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0
Danemark	1966	81,7	353,73	-	-	129,1	380,32	31,0	303,23	-	-	-	-	1,7	352,94	243,5
	1967	25,9	351,35	2,2	136,36	93,1	415,68	11,9	394,96	-	-	-	-	-	-	133,1
	1968	4,0	375,--	4,0	50,--	136,4	406,89	1,9	263,16	-	-	-	-	-	-	146,3
Yougoslavie	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0
	1968	6,2	467,74	-	-	-	-	-	-	-	1,8	333,33	-	-	-	8,0
Pologne	1966	1.425,1	408,88	0,5	125,--	50,2	462,15	-	-	-	-	-	-	-	-	1.476,1
	1967	286,9	400,94	-	-	50,8	574,80	-	-	-	1.023,1	290,10	-	-	-	1.350,9
	1968	913,2	401,23	-	-	25,1	581,67	-	-	-	44,9	267,26	-	-	-	983,2
Tchécoslovaquie	1966	67,4	408,01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	67,4
	1967	61,0	398,36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	61,0
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0
Hongrie	1966	1.683,6	359,88	256,2	131,93	342,4	254,96	-	-	-	-	-	-	-	-	2.282,2
	1967	498,0	320,48	119,8	126,88	423,0	423,64	-	-	-	637,1	296,91	19,5	538,46	1.697,4	
	1968	1.149,7	390,01	129,9	133,18	214,5	188,81	-	-	-	106,2	218,46	-	-	-	1.670,3
Roumanie	1966	147,4	351,42	-	-	89,5	221,23	-	-	-	-	-	-	-	-	236,9
	1967	66,8	362,28	-	-	38,8	355,67	-	-	-	17,1	240,--	-	-	-	122,7
	1968	117,3	388,75	1,8	111,11	7,6	421,05	-	-	-	37,2	254,54	-	-	-	163,9
U.S.A.	1966	11.357,9	367,5	10.738,8	90,56	492,4	323,52	1,5	333,30	-	-	-	-	434,5	277,56	23.026,1
	1967	9.190,4	282,71	5.682,5	87,92	313,9	344,70	0,4	365,--	-	-	-	1.278,9	227,62	16.466,1	
	1968	8.202,2	246,23	1.900,2	85,52	465,4	318,87	-	-	-	-	-	432,8	218,81	11.000,6	
Canada	1966	-	-	19,0	78,95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19,0
	1967	43,1	301,62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	43,1
	1968	-	-	13,6	73,53	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13,6
Pays tiers, total	1966	14.763,1	370,67	11.014,8	91,50	1.103,6	306,90	32,5	304,61	-	-	-	-	436,2	277,85	27.350,2
	1967	10.172,1	289,36	5.809,9	83,82	919,6	401,37	12,3	390,24	-	-	1.677,3	297,08	1.298,4	232,29	19.399,6
	1968	10.392,6	277,54	2.049,5	88,41	849,0	308,83	1,9	263,16	-	-	190,1	238,30	432,8	218,81	13.915,9
Importations total	1966	15.874,7	373,81	11.661,7	95,92	1.235,4	298,84	323,3	365,60	2,1	428,57	-	-	440,5	278,80	29.537,7
	1967	12.516,9	312,32	7.801,3	101,46	1.121,7	386,73	213,4	338,33	16,4	237,0	1.677,3	292,08	1.299,9	233,02	24.602,8
	1968	15.193,1	321,88	6.455,1	119,71	1.392,0	361,99	65,5	287,02	2,2	227,27	190,1	238,30	483,7	251,37	23.771,4

Sources : Office statistique fédéral, Wiesbaden, série spécialisée G, sous série 2 : Commerce spécialisé par pays, Stuttgart et Mayence 1966-1968. Calculs effectués sur demande par le ministère fédéral de l'alimentation et des forêts, Francfort/Main 1966-1968.

Tableau 10 - Importations de parties de volailles dans la R.F. d'Allemagne, par pays fournisseur, 1969-1971

Pays fournisseur	Année	02.02.60		02.02.73		02.02.74		02.02.75		02.02.76	
		Parties de volailles, déossées		1/2 ou 1/4 de poulets		1/2 ou 1/4 de canards		1/2 ou 1/4 d'oies		1/2 ou 1/4 de dindes	
		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg
E.U.B.L.	1969	10,0	200,--	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	0,1	730,--	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	13,9	683,45	1,3	383,45	-	-	-	-	-	-
France	1969	77,9	740,69	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	286,0	725,52	0,4	-	-	-	-	-	0,7	857,14
	1971	489,2	675,18	-	-	-	-	-	-	2,7	962,96
Italie	1969	40,8	500,--	-	-	-	-	-	-	44,7	348,99
	1970	14,3	398,60	-	-	-	-	-	-	25,5	345,10
	1971	2,6	442,28	15,6	384,62	-	-	-	-	28,3	301,72
Pays-Bas	1969	972,2	598,03	64,8	307,10	1,7	235,29	0,5	-	-	-
	1970	1.180,8	648,20	45,3	315,67	-	-	-	-	-	-
	1971	2.135,7	611,32	64,0	271,88	0,1	-	-	-	-	-
CEE, total	1969	1.100,9	600,87	64,8	307,10	1,7	235,29	0,5	-	44,7	348,99
	1970	1.481,2	660,75	45,7	321,66	-	-	-	-	26,2	358,78
	1971	2.641,4	623,38	80,9	295,43	0,1	-	-	-	31,0	361,29
Danemark	1969	54,2	415,13	1,1	272,73	-	-	-	-	-	-
	1970	64,1	429,02	4,0	325,--	-	-	-	-	-	-
	1971	48,6	409,47	12,7	244,09	-	-	-	-	-	-
Yougoslavie	1969	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-
	1970	1,4	428,57	-	-	-	-	2,4	370,02	-	-
	1971	4,8	541,67	-	-	-	-	-	-	-	-
Pologne	1969	119,5	637,66	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	114,7	698,34	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	199,8	711,71	-	-	-	-	-	-	-	-
Tchécoslovaquie	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hongrie	1969	78,5	642,04	-	-	114,1	251,53	-	-	-	-
	1970	274,3	652,57	-	-	-	-	-	-	10,4	288,46
	1971	161,9	603,46	-	-	-	-	-	-	-	-
Roumanie	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	16,3	644,17	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	20,7	685,99	-	-	-	-	-	-	-	-
U.S.A.	1969	350,5	419,69	-	-	-	-	-	-	450,8	266,19
	1970	202,9	450,96	12,7	267,72	-	-	-	-	194,3	272,77
	1971	514,5	307,68	0,1	-	-	-	-	-	76,9	204,16
Canada	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	2,2	288,14
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Autres pays tiers	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	28,0	528,56	-	-	-	-	-	-	-	-
Pays tiers, total	1969	602,7	491,46	1,1	272,73	114,1	251,53	0,1	-	450,8	266,19
	1970	673,7	577,71	16,7	281,44	-	-	2,4	370,02	206,9	273,56
	1971	978,3	459,67	12,8	250,--	-	-	-	-	76,9	204,16
Importations, total	1969	1.703,6	562,16	65,9	306,52	115,8	251,29	0,6	-	495,5	273,65
	1970	2.154,9	634,78	62,4	310,89	-	-	2,4	370,02	233,1	283,13
	1971	3.619,7	579,13	93,7	289,22	0,1	-	-	-	107,9	249,30

Pays fournisseur	Année	02,02,80		02,02,81		02,02,82		02,02,83		02,02,84	
		Poitrines (et parties de) de dindes		Poitrines (et parties de) d'oies		Poitrines (et parties de) d'autres volailles		Pilons (et parties de) de dindes		Cuisses (et parties de) de dindes	
		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg
U.E.B.L	1969	-	-	-	-	19,1	345,55	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	0,4	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	3,6	500,--	5,4	314,81	8,4	476,19
France	1969	-	-	-	-	-	-	7,5	333,33	5,8	551,72
	1970	1,0	700,--	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	1,3	846,15	0,1	729,23	5,0	325,77	0,4	583,60	16,9	467,46
Italie	1969	5,9	745,76	-	-	-	-	30,2	394,04	28,2	546,10
	1970	0,9	755,03	-	-	-	-	12,6	379,30	31,0	545,16
	1971	-	-	-	-	-	-	12,1	286,88	54,8	558,39
Pays-Bas	1969	12,3	674,80	-	-	559,3	357,05	167,8	331,98	163,6	591,08
	1970	5,7	701,75	-	-	231,5	383,59	95,6	351,46	141,4	560,82
	1971	21,1	398,10	-	-	362,4	380,79	561,8	290,32	758,0	482,06
CEE, total	1969	18,2	697,80	-	-	578,4	356,67	205,5	341,12	197,6	583,50
	1970	7,6	710,53	-	-	231,9	383,79	108,2	254,90	172,4	558,--
	1971	22,4	424,11	0,1	729,23	371,0	381,13	579,7	296,50	839,1	486,70
Danemark	1969	-	-	-	-	1,4	357,14	16,3	245,40	-	-
	1970	-	-	-	-	173,9	427,83	10,9	266,06	0,3	-
	1971	-	-	-	-	64,0	364,06	68,0	174,18	1,4	214,29
Yougoslavie	1969	-	-	0,6	666,67	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	5,4	555,56	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	9,0	522,22	-	-	-	-	-	-
Pologne	1969	-	-	299,1	511,53	-	-	-	-	1,5	333,33
	1970	-	-	136,9	552,96	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	70,5	578,72	-	-	-	-	-	-
Tchécoslovaquie	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hongrie	1969	-	-	339,0	545,13	-	-	-	-	-	-
	1970	0,8	560,17	165,8	638,72	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	322,7	585,99	2,6	312,02	-	-	-	-
Roumanie	1969	-	-	50,8	599,06	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	40,5	664,20	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	52,0	642,31	-	-	-	-	-	-
U.S.A.	1969	143,2	553,77	-	-	0,2	-	4.712,8	254,92	2.536,0	294,40
	1970	42,8	518,69	-	-	-	-	5.271,7	247,47	3.623,5	355,03
	1971	67,0	480,60	-	-	-	-	3.991,9	201,56	1.405,8	238,94
Canada	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	12,0	216,67	23,6	364,41
	1971	-	-	-	-	-	-	19,8	196,97	22,2	256,06
Autres pays tiers	1969	-	-	2,4	583,33	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	10,2	687,02	1,0	400,--	-	-	-	-
Pays tiers, total	1969	143,2	553,77	691,9	531,87	1,6	375,--	4.729,1	254,89	2.537,5	294,42
	1970	43,6	520,64	348,6	606,71	173,9	427,83	5.294,6	247,48	3.627,5	355,09
	1971	67,0	480,60	464,4	592,38	67,8	362,43	4.079,7	201,09	1.429,4	239,19
Importations, total	1969	161,4	570,01	691,9	531,87	580,0	356,72	4.934,6	258,46	2.735,1	315,30
	1970	51,2	548,82	348,6	606,71	405,8	391,32	5.402,8	247,62	3.819,9	364,24
	1971	89,4	466,44	464,5	592,40	438,6	378,25	4.659,4	212,96	2.267,5	330,67

Pays fournisseur	Année	02.02.85		02.02.86		02.02.87		02.02.89		16.02.72		16.02.78		Parties de volailles
		Cuisses (et parties de) d'oies		Cuisses (et parties de) d'autres volailles		Cous et dos, croupions et pointes d'ailes		Autres parties d'ailes de volailles		Préparations & conserves contenant au moins 57 % de viande		Préparations et conserves contenant moins de 57 % de viande		
		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	
U.E.B.L.	1969	-	-	48,9	439,67	56,5	118,58	16,9	142,01	11,4	824,56	8,7	873,56	171,5
	1970	-	-	91,9	389,55	91,2	93,20	8,5	139,53	14,7	748,30	3,6	805,56	210,5
	1971	-	-	59,2	376,69	74,5	77,85	5,9	135,59	t :	27,1	DM/100 kg :	804,40	199,3
France	1969	-	-	-	-	40,8	51,47	-	-	26,7	1.794,01	9,9	454,55	168,6
	1970	-	-	1,5	600,--	19,6	71,43	0,2	-	56,3	1.337,48	7,9	329,11	373,6
	1971	-	-	1,6	437,50	191,3	51,75	7,6	92,11	t :	158,9	DM/100 kg :	801,63	874,9
Italie	1969	-	-	1.081,5	423,12	871,2	111,69	22,6	216,81	5,8	109,66	3,7	486,49	2.134,6
	1970	-	-	969,1	397,38	1.189,5	74,23	8,3	169,67	25,4	350,39	3,2	464,69	2.279,8
	1971	-	-	449,5	387,10	910,3	57,34	6,7	99,55	t :	15,8	DM/100 kg :	670,89	1.495,7
Pays-Bas	1969	1,6	437,50	3.179,1	462,68	4.696,3	135,92	740,4	186,52	367,2	460,78	494,8	375,10	11.421,6
	1970	0,6	-	4.393,7	428,73	6.912,6	127,84	384,1	180,68	619,3	518,97	427,4	324,99	14.438,0
	1971	0,2	500,--	5.940,7	398,17	8.869,1	102,24	424,2	145,45	t :	1.022,1	DM/100 kg :	411,21	20.159,4
CEE, total	1969	1,6	437,50	4.309,5	452,49	5.664,8	131,41	779,9	186,43	411,1	553,64	517,1	385,91	13.896,3
	1970	0,6	-	5.456,2	422,55	8.212,9	119,56	401,2	180,46	715,7	582,09	442,1	305,02	17.301,9
	1971	0,2	500,--	6.451,0	397,21	10.045,2	97,03	444,4	143,56	t :	1.223,8	DM/100 kg :	473,93	22.729,3
Danemark	1969	-	-	0,9	-	61,6	48,70	-	-	-	-	-	-	135,5
	1970	-	-	16,8	339,29	0,5	97,53	0,8	-	-	-	-	-	271,3
	1971	-	-	38,4	307,29	-	-	1,2	416,67	-	-	-	-	234,3
Yougoslavie	1969	0,5	410,--	-	-	-	-	-	-	58,0	494,83	-	-	59,2
	1970	1,0	388,09	-	-	-	-	-	-	97,8	507,16	-	-	108,8
	1971	12,5	424,--	-	-	14,5	110,34	-	-	t :	52,1	DM/100 kg :	608,44	92,9
Pologne	1969	372,6	511,81	-	-	-	-	-	-	1.106,6	190,76	919,1	188,66	2.818,4
	1970	223,6	500,20	-	-	-	-	-	-	591,0	194,92	1.307,2	192,63	2.373,4
	1971	211,5	552,72	-	-	-	-	-	-	t :	1.851,4	DM/100 kg :	179,70	2.333,2
Tchécoslovaquie	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	84,8	172,17	13,1	165,52	97,9
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	339,3	165,93	13,1	160,31	352,4
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	t :	170,3	DM/100 kg :	165,59	170,3
Hongrie	1969	473,8	404,59	106,7	323,34	-	-	-	-	32,4	419,75	-	-	1.144,5
	1970	534,3	521,24	185,7	356,72	-	-	-	-	58,7	621,81	5,1	372,55	1.235,1
	1971	569,1	569,70	197,4	332,78	-	-	-	-	t :	136,9	DM/100 kg :	349,38	1.379,6
Roumanie	1969	39,3	445,29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90,1
	1970	51,2	554,69	13,0	369,23	-	-	-	-	-	-	-	-	121,0
	1971	63,4	542,59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	136,1
U.S.A.	1969	-	-	191,4	342,21	1.039,7	85,06	24,4	168,03	677,4	410,98	102,5	210,73	10.137,3
	1970	-	-	159,3	204,38	468,2	78,39	-	-	216,0	721,30	26,4	189,39	10.216,9
	1971	-	-	73,3	256,49	259,9	76,57	4,0	206,20	t :	827,3	DM/100 kg :	347,99	7.220,7
Canada	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0
	1970	-	-	9,1	263,74	15,3	91,50	-	-	-	-	-	-	62,2
	1971	-	-	-	-	19,4	92,47	-	-	-	-	-	-	61,4
Autres pays tiers	1969	2,2	545,45	-	-	17,0	41,18	-	-	33,8	419,36	0,1	-	55,5
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	3,0	440,--	0,8	375,--	3,8
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	t :	20,1	DM/100 kg :	850,75	59,3
Pays tiers, total	1969	888,4	494,37	209,0	333,97	1.116,7	87,39	24,4	168,03	1.093,0	291,33	1.034,8	190,66	14.539,4
	1970	110,9	531,26	392,9	333,25	484,0	79,93	0,8	-	1.305,8	317,89	1.352,6	193,04	14.744,9
	1971	855,5	561,43	299,1	310,26	293,8	78,62	5,2	250,--	t :	3.058,1	DM/100 kg :	247,57	11.687,8
Importations total	1969	390,0	494,26	4.518,5	447,--	6.781,5	123,33	804,3	185,87	2.404,1	321,89	1.551,9	255,68	28.434,7
	1970	811,5	521,26	5.939,1	416,69	8.696,9	117,29	402,0	190,46	2.021,5	411,42	1.794,7	226,78	32.046,8
	1971	855,7	561,43	6.750,1	393,36	10.139,0	96,51	449,6	144,79	t :	4.221,9	DM/100 kg :	312,26	34.411,1

Source : Office statistique fédéral, Wiesbaden, série spécialisée G, sous série R, 2 : commerce spécialisé par pays, 1969-1971.
Calculs effectués sur demande par le ministère fédéral de l'alimentation et des forêts, Francfort/Main, 1969-1971.-

Tableau 11 - Exportations de parties de volailles de la R.F. d'Allemagne, par pays destinataire

Pays destinataire	Année	02.02.60		02.02.73		02.02.74		02.02.75		02.02.76	
		Parties de volaille, désossées		1/2 ou 1/4 de poulets		1/2 ou 1/4 de canards		1/2 ou 1/4 d'oies		1/2 ou 1/4 de dindes	
		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg
U.E.B.L.	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	1,9	684,21	0,1	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
France	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	5,8	534,48	2,1	523,80	-	-	-	-	-	-
	1970	1,3	538,46	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Italie	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	2,7	296,29	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pays-Bas	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	4,1	756,09	1,5	200,--	-	-	-	-	-	-
	1970	2,9	379,31	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CEE, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	12,8	562,50	3,6	306,80	-	-	-	-	-	-
	1970	6,1	508,19	0,1	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Suède	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Autriche	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	3,5	685,71	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	2,3	782,60	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Suisse	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	92,6	924,40	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	121,2	942,24	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	212,1	892,50	-	-	-	-	-	-	-	-
Hong Kong	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Autres pays tiers	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	6,4	765,62	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pays tiers, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	96,1	915,71	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	129,0	930,71	-	-	-	-	-	-	-	-
	1971	212,1	892,50	-	-	-	-	-	-	-	-
Exportation, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	108,9	874,19	3,6	306,80	-	-	-	-	-	-
	1970	136,0	911,76	0,1	-	-	-	-	-	-	-
	1971	212,1	892,50	-	-	-	-	-	-	-	-

à suivre

Pays destinataire	Année	02.02.80		02.02.81		02.02.82		02.02.83		02.02.84	
		Poitrines (et parties de) de dindes		Poitrines (et parties de) d'oies		Poitrines (et parties de) d'autres volailles		Pilons (et parties de) de dindes		Cuisses (et parties de) de dindes	
		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg
U.F.B.L.	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	0,4	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	1,4	-	-	-	0,1	-
1971	-	-	-	-	2,4	458,33	-	-	10,0	490,--	
France	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	0,9	-	-	-	-	-
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Italie	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Pays-Bas	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	0,2	-	28,8	371,52	-	-	-	-
	1970	-	-	0,3	-	17,5	320,--	-	-	-	-
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
CEE, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	0,2	-	29,2	373,28	-	-	-	-
	1970	-	-	0,3	-	19,8	333,33	-	-	0,1	-
1971	-	-	-	-	2,4	458,33	-	-	10,0	490,--	
Suède	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	6,4	500,--	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	400,--
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Autriche	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	2,3	652,17	-	-	9,4	404,25	-	-	7,5	346,67
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	11,1	441,41
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Suisse	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	0,6	-	-	-	12,0	491,66	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Hong Kong	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Autres pays tiers	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	1,5	666,67	-	-	27,8	464,02	-	-	-	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	0,1	-
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Pays tiers, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	4,4	657,89	0,2	-	57,0	417,53	-	-	7,5	346,67
	1970	-	-	0,3	-	19,8	333,33	-	-	12,7	440,94
1971	-	-	-	-	2,4	458,33	-	-	-	-	
Exportations, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	4,4	657,89	-	-	-	-	-	-	7,5	346,67
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	12,8	440,94
1971	-	-	-	-	-	-	-	-	10,0	490,--	

à suivre

Pays destinataire	Année	02.02.85		02.02.86		02.02.87		02.02.89		16.02.72 16.02.78		Parties de volailles, total	
		Cuisses (et parties de) d'oies		Cuisses (et parties de) d'autres volailles		Cous et dos, croupions et pointes d'ailes		Autres parties d'ailes de volaille		Préparations et conserves		t	DM/100 kg
		t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg	t	DM/100 kg		
U.E.B.L.	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	24,5	24,48	-	-	28,6	493,01	53,7	-
	1970	-	-	1,1	-	-	-	-	-	60,5	628,09	65,3	-
France	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	2,1	571,42	-	-	-	-	4,5	489,88	7,8	358,97
	1970	-	-	1,6	437,50	-	-	-	-	8,0	525,--	11,8	-
Italie	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	5,5	954,54	8,2	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	5,3	849,06	5,3	-
Pays-Bas	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	27,6	76,08	0,6	-	41,2	276,70	104,0	-
	1970	-	-	1,3	-	20,3	59,11	-	-	72,7	243,47	115,0	-
CEE, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	2,1	571,42	52,1	51,82	5,1	450,98	83,1	397,09	188,2	-
	1970	-	-	4,0	450,--	20,3	59,11	0,2	-	146,5	440,94	197,4	-
Suède	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	4,6	500,--	3,7	702,70	14,7	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	-
Autriche	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	79,8	403,50	-	-	8,5	-	79,9	236,54	190,9	-
	1970	-	-	-	-	-	-	4,6	434,78	91,6	188,86	109,6	-
Suisse	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	50,1	740,52	155,3	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	51,3	674,46	172,5	-
Hong Kong	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	3,0	-	126,7	195,35	-	-	45,4	118,94
	1970	-	-	5,0	240,--	-	-	422,0	210,42	-	-	427,0	-
Autres pays tiers	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	-	-	-	-	-	-	23,0	865,21	24,5	-
	1970	-	-	-	-	-	-	-	-	11,9	-	18,4	-
Pays tiers, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	79,8	403,50	3,0	-	193,8	195,62	156,7	500,95	569,1	-
	1970	-	-	5,0	240,--	-	-	426,6	208,62	154,1	390,48	729,0	-
Exportations, total	1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1969	-	-	81,9	407,80	55,1	51,82	198,9	202,17	239,8	464,96	757,3	-
	1970	-	-	9,0	333,33	20,3	59,11	426,8	208,62	300,3	402,55	926,4	-

Source : Office statistique fédéral, Wiesbaden, série spécialisée G, sous-série 2 : Commerce spécialisé non pays, 1966-1971.
Calculs effectués sur demande par le ministère fédéral de l'alimentation et des forêts, Francfort/Main, 1966-1971.

En ce qui concerne l'origine des parties de poulets on peut supposer que les Pays-Bas occupent une position privilégiée pour cette fourniture.

La ventilation possible des importations et des exportations par parties fait apparaître que la République Fédérale d'Allemagne achète surtout des cuisses ou des pilons (40 % de l'ensemble de ses importations), de cous et de dos, de croupions et de pointes d'ailes (30 %), de préparations et de conserves (12 %) ainsi que de parties de volailles désossées (11 %). Les exportations de ce pays concernent d'une part, presque exclusivement les autres parties d'ailes de volaille de moindre valeur qui, en 1971, représentaient 56 % de l'ensemble des exportations, d'autre part des produits du second stade de transformation, et notamment des préparations et des conserves (24 %) ainsi que des parties de volaille désossées (18 %).

4.2. Position concurrentielle de la République Fédérale d'Allemagne

L'approvisionnement de la République Fédérale d'Allemagne en parties de volailles repose essentiellement (comme le montre clairement la comparaison des chiffres de production indiqués plus haut avec ceux des importations) sur des importations (1970 : 73,9 %, 1971 : 71,7 %) provenant de plus en plus des Etats membres de la CEE; en face de ces importations des exportations relativement peu abondantes sont effectuées surtout vers les pays tiers.

Cet état de choses permet de tirer les conclusions suivantes :

(1) Le secteur ouest allemand de production de volaille de consommation a agi jusqu'ici très prudemment sur ce nouveau marché. Il s'y ajoute que la production de parties de volaille est encore pour une large part entreprise de façon sporadique en vue de la transformation. Jusqu'à présent peu d'entreprises sont en mesure de mener une politique de commercialisation efficace.

(2) Les importations en République Fédérale d'Allemagne de parties de volaille - la remarque vaut aussi pour la volaille entière - en provenance des pays membres de la C.E.E. sont manifestement soumises à des restrictions moins sévères que celles rencontrées par les exportations de la République Fédérale d'Allemagne vers les pays partenaires.

Un exemple significatif à cet égard nous est donné par la France et l'Italie, qui, au moyen de dispositions nationales restrictives, rendent pratiquement impossible l'exportation de parties de volaille (en ce qui concerne l'Italie, les mêmes dispositions s'appliquent aussi à la volaille entière) de la R.F.A. dans ces pays, tandis que les marchandises s'écoulent librement en sens inverse. L'application souvent nettement plus rigoureuse des prescriptions en matière de police sanitaire et de produits alimentaires aux frontières des pays membres va dans le même sens.

Il reste à voir dans quelle mesure les distorsions de la concurrence, actuellement manifeste dans le commerce intracommunautaire de parties de volaille seront éliminées, au moins en ce qui concerne les dispositions prévues pour les produits alimentaires et la police sanitaire à partir de 1973 lorsque entreront en vigueur les lois d'application de la directive de la C.E.E. applicables à la viande de volaille. Il serait en outre souhaitable de parvenir rapidement à une harmonisation de la législation sur les épizooties, qui relève encore des instances nationales afin de créer, dans ce secteur aussi, des conditions identiques pour tous les partenaires.

(3) Le déplacement des courants d'importation des pays tiers vers les Etats membres de la Communauté, tel qu'on peut l'observer, montre l'efficacité de la protection du commerce extérieur résultant de l'organisation du marché des animaux entiers par rapport aux importations des pays tiers. Cette remarque ne vaut toutefois pas pour les préparations et conserves de parties de volaille (positions tarifaires 16.02.72 et 16.02.78) dont les droits sont consolidés dans le cadre du GATT. C'est pourquoi les importations de la C.E.E. et spécialement de la République Fédérale d'Allemagne en provenance des pays tiers se déplacent de plus en plus vers des produits de ces catégories.

5. LA DEMANDE DE PARTIES DE VOLAILLE

5.1. Evolution de la demande

En République Fédérale d'Allemagne la consommation de viande de volaille a connu un essor extraordinaire depuis le milieu des années 50. Au début des années 50, cette consommation s'élevait à environ 60.000 tonnes par an, soit 1,2 kg par habitant; en 1971 il a été consommé 534.000 tonnes, soit 8,7 kg par habitant. Il ressort du tableau n° 12 que, pour les quatre dernières années, la consommation de parties de volailles a fortement bénéficié de cette évolution de la demande.

Espèce	1950	1960	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971
Volaille total	1,2	4,2	6,3	6,5	6,9	7,3	7,5	8,3	8,7
dont Parties	0,4	0,5	0,7	0,8

Sources : ZMP, Die Agrarmärkte BR Deutschland, EWG und Weltmarkt: Eier und Geflügel, Bonn, différentes années. Calculs effectués par les auteurs .

Si par rapport à la consommation totale de viande de volaille, le pourcentage des volailles découpées s'élevait au début de la période considérée à un peu moins de 5 %, ce pourcentage est passé par la suite à près de 10 %, la consommation par habitant ayant doublé (passant de 0,4 à 0,8 kg).

5.2. Facteurs déterminants de la demande

L'interprétation de l'évolution de la demande des années passées tout comme l'estimation des perspectives de débouchés pour les parties de volaille impliquent de connaître les facteurs qui ont déterminé la consommation dans le passé et leur évolution probable dans les années futures.

Les principaux facteurs déterminant la demande de produits alimentaires sont :

- les revenus des consommateurs,
- les prix des produits alimentaires,
- la structure des besoins et
- le chiffre de la population.

Ce qui a déterminé l'augmentation, supérieure à la moyenne, de la consommation de viande de volaille par le passé a été, outre l'évolution positive des revenus, la diminution considérable des prix effectifs à la consommation pour la viande de volaille, tandis que montaient les prix réels des produits de substitution les plus importants (viande de boeuf, viande de veau, parties maigres du porc).

Cependant, dans les années 70, le revenu réel ne devrait pas enregistrer des taux d'accroissement aussi élevés que dans la période précédente. Un taux moyen d'accroissement de 3,4 % est escompté, contre 4,8 % dans les années 60 et 8,2 % dans les années 50 (1).

En ce qui concerne l'évolution des prix, il faudra s'attendre à ce que le niveau des prix continue à baisser légèrement à cause du progrès technique. Pour les prévisions, on a retenu comme hypothèse de travail une diminution réelle des prix à la consommation de 6 % pour les années 70.

L'influence des modifications modérées des revenus et des prix, retenues ici, sur le volume de la demande - calculé à l'aide de l'élasticité par rapport aux revenus et aux prix - doit être estimée comme encore relativement importante, comme pour les autres types de viande très demandés : les prévisions font apparaître des valeurs de $\eta_{N_{X,E}} = 1,0$ et $\eta_{N_{X,P}} = 1,5$.

En outre, l'influence de certaines modifications de la structure des besoins ira grandissante, et ceci non seulement de manière relative, mais également en absolu. Les causes principales des modifications de la structure des besoins en produits alimentaires sont : le goût, la valeur réelle ou supposée du point de vue de la santé, la présentation avec les avantages et services complémentaires

(1) R. PLATE, G. NEIDLINGER, Agrammärkte und Landwirtschaft im Strukturwandel der 70er Jahre. Edité par le ministère fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts, Hilstrup près de Munster, 1971. Pages 33 et suivantes.

qui font gagner du temps à la ménagère, l'apparition de nouveaux articles, la publicité ainsi que l'influence de la variation de l'offre sur la structure des besoins. Il faut supposer que l'effet de ces causes multiples augmente avec l'accroissement du bien être. Par conséquent les modifications de la structure des besoins en produits alimentaires sont plus fréquentes et plus fortes actuellement que dans le passé et devraient être encore plus fortes à l'avenir. Cette situation devrait justement profiter à la demande en parties de volaille qui constituent un aliment concentré, facile à digérer, presque prêt à la consommation et aux présentations multiples.

En multipliant la consommation par tête par le chiffre de la population, on obtient la consommation absolue d'une zone économique (consommation totale). La population de la République Fédérale d'Allemagne augmentera, semble-t-il, plus faiblement dans les années 70 que dans les deux décennies précédentes. Si l'on prend pour base les estimations de l'office statistique fédéral de Wiesbaden, concernant l'évolution démographique naturelle et le solde migratoire supposé par PLATE et NEIDLINGER (1), le chiffre de la population à approvisionner en 1980 en République Fédérale sera de 64,6 millions contre 61,5 millions en 1970 et 55,4 millions en 1960.

5.3. Perspectives de débouchés à long terme

Les prévisions susvisées relatives à l'évolution probable des facteurs déterminant le volume de la demande et l'évolution des débouchés qui en résulte, sont résumées au tableau n° 13.

(1) R. PLATE, G. NEIDLINGER, Agrarmärkte und Landwirtschaft im Strukturwandel der 70er Jahre. Edité par le ministère fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts, Hiltrup près de Munster, 1971. Pages 68 et suivantes.

Tableau 13 - Estimation prévisionnelle de la consommation de parties de volailles en République Fédérale d'Allemagne, 1970 - 1980.

Facteur déterminant	Supposition ou consommation
Δ E, Revenu réel (en %)	+ 39,7
Δ P, Prix réel (en %)	- 6,0
η $N_{x,E}$, Elasticité-revenu	+ 1,0
η $N_{x,P}$, Elasticité-prix	- 1,5
Δ B, Population (en %)	+ 5,0
<u>Consommation totale (t)</u>	
1970	43.000
1980	70.000 - 100.000
1970 = 100	162 - 232

Cette analyse montre que l'évolution des débouchés des parties de volaille en République Fédérale doit être jugée comme étant encore favorable. La consommation totale devrait augmenter d'ici à 1980 de 62 à 132 % (base 1970 = 100). Cette prévision semble fort optimiste quant à la valeur maximale, mais peut se justifier parce que :

- les revenus augmentant, la demande d'avantages et services complémentaires qui contribuent à simplifier les tâches culinaires s'accroissent; or les parties de volailles sont souvent vendues prêtes à rôtir, voire rôties, donc prêtes à être consommées;
- le passage progressif d'activités physiques pénibles à des activités physiques plus légères ou à des activités intellectuelles, tel qu'il résulte du progrès technique, favorise la consommation de produits alimentaires concentrés, faciles à digérer, telle la viande de volaille pauvre en graisse et en calories.

RESUME

1. L'augmentation des revenus et la diminution des prix effectifs à la consommation (les prix des principaux produits de substitution augmentant simultanément) liées à une élasticité de revenus et une élasticité de prix encore relativement élevées, du volume de la demande d'une part et des changements de la structure des besoins au sens d'une "nourriture plus digeste et d'une tendance vers une alimentation plus pratique, d'autre part, ont accru la consommation de parties de volaille au cours des années écoulées. L'évolution des débouchés dans les années 70 doit aussi être jugée favorablement compte tenu du taux d'augmentation prévu de la consommation globale de 162 à 232 % pour cette période.

2. L'approvisionnement de la République Fédérale d'Allemagne en parties de volaille provient, pour une très large part, (1971 : 71,7 %) des importations faites de plus en plus à partir d'Etats membres de la Communauté (1971 : 66 %); par rapport à ces importations les exportations, essentiellement vers les pays tiers, sont relativement peu abondantes. Ces faits nous permettent de tirer les conclusions suivantes :

- le secteur économique ouest-allemand de la volaille de consommation a adopté jusqu'à présent une attitude très prudente à l'égard de ce nouveau débouché
- les importations de parties de volaille en provenance de pays membres de la C.E.E. sont manifestement soumises à des restrictions plus légères que les exportations de la R.F.A. vers les pays partenaires
- le déplacement observé des courants d'importation, des pays tiers aux Etats membres de la Communauté montre l'efficacité de la protection du commerce extérieur contre les importations en provenance des pays tiers.

3. La structure de la production semi-industrielle de parties de volaille dans la République Fédérale d'Allemagne est fortement concentrée. La découpe et la transformation de poulets, qui représentent une production de 7.500 t environ en 1971 sont assurées pour une part largement prépondérante par quatre entreprises; la production de parties de dindes, qui représente 5 400 t environ en 1971, est assurée essentiellement par six entreprises.

Les principaux intermédiaires de la distribution sont la "Geflügel-Kontor GmbH" en tant qu'agence, les départements commerciaux des abattoirs, le commerce de gros et le secteur commercial de l'alimentation.

La gamme de produits est extrêmement variée tant du point de vue du nombre des articles que des formes de préparation et des emballages.

En ce qui concerne la politique de marque, le producteur utilise surtout sa propre marque. Comme propriétaire de marque, le plus grand fournisseur utilise la marque "Gutfried".

La découpe artisanale de volaille au niveau du commerce de détail (représenté presque exclusivement par le commerce de gibier et de volaille) n'a qu'une importance assez secondaire.

4. Les opérations liées à la préparation de la volaille prête à rôtir peuvent se classer en découpe grossière, découpe fine et transformation des morceaux en produits de deuxième transformation.

En République Fédérale d'Allemagne, la découpe grossière est exclusivement manuelle. Tous les efforts accomplis en vue de mécaniser cette opération en sont encore au stade expérimental.

La mécanisation de la découpe fine vise essentiellement à séparer nettement les restes de viande et la viande moins bien vendable. Ce processus qui, du point de vue technique n'est pas encore tout à fait au point prendra plus d'importance à l'avenir surtout pour les ateliers de découpe fabriquant des produits de viande à base de volaille en tant qu'activité secondaire.

Le calcul des coûts de la découpe des poulets et des dindes, effectué pour la première fois, nous permet de constater que la découpe de la volaille représente une opération nécessitant très peu de capitaux et beaucoup de main-d'oeuvre dont l'efficacité est essentiellement déterminée par l'importance des pertes de découpe.

5. Pour établir des mercuriales plus objectives, il conviendrait de remplacer à plus long terme la méthode actuelle d'évaluation des prix, qui se fonde exclusivement sur des cours recueillis par sondage d'opinion, par un calcul des prix fondé sur les transactions réelles.

L'évolution des prix pour les années écoulées a été caractérisée par des cotations pratiquement constantes ou en légère augmentation pour le blanc et des prix en baisse pour les autres parties, les cours des parties de dindes se situant à un niveau nettement plus élevé que ceux des parties de poulets.

Il faut aussi noter les écarts marqués entre les prix des différentes parties qui reflètent clairement l'exigence de qualité de la demande. Alors que le blanc et les cuisses ou les gigues supérieures étaient cotés à un prix nettement plus élevé que le produit entier, les prix des dos et cous ainsi que des ailes étaient nettement plus bas.

On peut au surplus faire une constatation importante et notamment que les cours de la marchandise fraîche (à l'exclusion de la viande de poitrine sans la peau ni les os) ont généralement été plus élevés et plus constants que ceux de parties congelées.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
1. <u>STRUCTURE DE LA PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DE PARTIES DE VOLAILLE</u>	3
1.1. Abattoirs avec atelier de découpe annexe	3
1.2. Découpe artisanale au niveau du commerce de détail	6
2. <u>ASPECTS TECHNIQUES ET ECONOMIQUES DE LA DECOUPE DE VOLAILLE</u>	6
2.1. Processus de découpe	6
2.2. Coût de la découpe	9
2.3. Transformation des sous-produits de la découpe	17
3. <u>PRIX DE VENTE ET COTATIONS</u>	19
3.1. Nature et représentativité des cotations disponibles	19
3.2. Analyse des prix et leur évolution	20
4. <u>LE COMMERCE EXTERIEUR EN PARTIES DE VOLAILLE</u>	23
4.1. Evolution et structure du commerce extérieur	23
4.2. Position concurrentielle de la R.F. d'Allemagne	31
5. <u>LA DEMANDE DE PARTIES DE VOLAILLE</u>	33
5.1. Evolution de la demande	33
5.2. Facteurs déterminants de la demande	33
5.3. Perspectives de débouchés à long terme	35
RESUME	36

FRANCE

(Langue originale : Français)

I N T R O D U C T I O N

L'étude de la diversification des viandes de volailles ne peut être dissociée de l'évolution historique de ce secteur. C'est pourquoi, nous allons faire un bref retour en arrière.

L'industrie des viandes de volailles a connu, en France, une croissance soutenue au cours des dix dernières années. La consommation par tête d'habitant est passée de 8,5 kg en 1960 à 14,2 kg en 1970 (autoconsommation comprise).

En fait, les viandes de volailles consommées actuellement par les français sont fournies par deux secteurs de production très nettement distincts et d'importance inégale.

- le secteur traditionnel, fournissant l'autoconsommation et les marchés locaux, dont la production s'est élevée à 260.000 tonnes en 1970. (Source = INRA - CERDIA)⁽¹⁾ et 250.000 tonnes en 1971 (CREDOC)⁽²⁾
- le secteur moderne de la production, rationalisé et plus ou moins industrialisé, qui a produit 450.000 tonnes de volailles en 1970. (INRA-CERDIA-CREDOC) 480.000 tonnes en 1971.

Ainsi, il faut être conscient que le secteur moderne ne représente que les 2/3 de la production totale de volailles en France. Néanmoins, la capacité globale de production du secteur traditionnel est en régression assez forte alors que la production du secteur industrialisé est appelée à une croissance de plus en plus forte actuellement. En effet, après la période de relative stagnation des années 1966 - 1968, le taux de croissance du secteur moderne (plus de 21 % en deux ans) tend à remonter au niveau de celui des années 1958-65. Après avoir connu une période de marasme entre 1966 et 1968 (désaffection des consommateurs pour un poulet sans goût, surproduction etc...) l'industrie des viandes de volaille manifeste à nouveau le dynamisme d'une industrie jeune par le rythme très élevé d'expansion qu'elle a retrouvé.

1) INRA-CERDIA = Institut National de la Recherche Agronomique - Centre d'Etudes et de Recherches des Industries alimentaires.

2) CREDOC = Cartes de Recherches et de Documentation sur la consommation.

L'une des raisons fondamentales de ce renouveau semble être le fait que la monoproduction du poulet a été abandonnée et que la diversification des activités est devenue un élément majeur de la politique des entreprises. Développement des produits et innovation sont actuellement les deux moteurs de l'industrie de la volaille. Cependant, il est difficile de faire rigoureusement la part de la diversification par la création de produits nouveaux et de la différenciation d'un produit ancien. Si le rôti de dindonneau et le pintadeau en carcasse ont été incontestablement des produits nouveaux sur le marché, le poulet prêt à cuire et le poulet sous label ou sous marque ne sont que des produits différenciés. Nous considérerons néanmoins que le terme "produit nouveau" pris dans son sens large, englobe toutes les innovations de produit à l'exclusion de la marque et du label.

Quoi qu'il en soit, le développement des produits s'est effectué dans trois directions :

- préparation (éviscération) et conditionnement (préemballage des carcasses) qui sont des phénomènes de différenciation
- le traitement d'espèces nouvelles qui ont connu un essor remarquable depuis trois ans (surtout la dinde et la pintade)
- la transformation des viandes.

On assiste ainsi actuellement à une offensive "tous-azimuts" dirigée par un groupe d'entreprises de pointe, offensive qui est en train de métamorphoser la physionomie de l'industrie des volailles en France.

En particulier, on peut dénombrer, au total plus de 200 produits différents de volailles (comme le montre la liste dressée à la fin de cette introduction). On peut estimer que 50 % de ces produits sont fabriqués industriellement (abattoirs, conserveurs, salaisonniers) et qu'une part croissante d'entre eux a atteint une échelle de production suffisante pour être commercialisée dans les magasins à grande surface. Certains de ces produits ne représentent, encore que des plats de luxe confectionnés dans des ateliers spécialisés de traiteurs.

Nous trouvons les volailles à l'origine d'un grand nombre de mets ayant contribué à la renommée de la cuisine française : les foies

gras, le coq au vin, les confits d'oie et de canard, etc... Ce sont généralement des préparations délicates, diversement réussies par les chefs et que l'on a rarement les moyens de réaliser chez soi.

L'industrie de la conserve a, cependant, été un des instruments de leur développement, ainsi que les salaisonniers et les traiteurs. Aujourd'hui, l'évolution des circuits de distribution et l'évolution des conditions de vie des consommateurs font connaître une expansion très forte aux préparations culinaires de fabrication industrielle. Il ne faut pas s'étonner, alors, que l'industrie des viandes de volailles ait décidé d'entreprendre elle-même la transformation de ses produits et sous produits (abats). Elle n'en est encore qu'au stade du démarrage dans cette intégration d'aval, mais il est certain que le champ d'action est très vaste.

En définitive, étant donné la diversité des produits, la multiplicité des fabricants, la complexité des circuits d'approvisionnement et de distribution, la rapidité de l'évolution, il n'est pas possible

1°) de considérer le problème de la transformation des viandes de volaille sous tous ses aspects

2°) de considérer une photographie actuelle de la situation comme étant très significative, le secteur envisagé étant en pleine mutation.

Quoi qu'il en soit, en dépit de l'absence manifeste d'informations statistiques disponibles, nous nous efforcerons dans cette étude, d'esquisser une image de la situation. Il n'en reste pas moins, cependant, que nous serons, le plus souvent, amenés à nous limiter aux produits de découpe du poulet et surtout de la dinde.

LISTE DE PRODUITS DE VOLAILLES(1) Carcasses entières en l'état.

- non vidé
- effilé frais
- effilé congelé
- éviscéré, sans abats, frais
- éviscéré, sans abats, congelé
- éviscéré, avec abats, frais
- éviscéré, avec abats, congelé

(2) Volailles découpées ou desossées, crues.

- Rôtis
- Filets
- Escalopes
- 4/4
- Cuisse entière
- Haut de cuisse
- Bas de cuisse = pilon
- Moitié
- Paupiettes
- Brochettes
- Steaks
- Grenadins (tournedos)

(3) Volailles entières et découpes, préparées et précuisinées, prêtes à consommer (farciées ou non) conserves, semi-conserves, surgelés)

- Cuisses de volailles en gelée
- Moitié en gelée
- 4/4 en gelée
- Blanc de poulet rôti
- Poulet fumé
- Poulet farci
- Coq au vin
- Chapon picard
- Pain de poulet

- Poulet (rôti en gelée, au curry, cocotte, aux chipolatas, fricassés, aux câpes, aux morilles, chasseur, basquaise, farci à la gelée, sauce suprême, sauce fermière, le suprême : froid ou en gelée, chaud - froid, sauté à différents parfums : champagne, grillé à l'américaine, Alexandra, la cocotte "bonne femme" le suprême : chimé, de la vallée d'Auge, Polignac, Marmelan, au muscadet, à l'estragon, au Xeres, au concombre...)
- Coquelet au whisky
- Poules (au curry, au pot)
- Hâché de poule
- Sticks de poule
- Poularde (sauce madère, farcie Henry IV, à la provençale, gasconne, sautée aux champignons, à la Neva, Sautée Archiduc à la crème, chasseur, aux morilles, aux champignons)
- Canard (à la gelée, aux olives, à l'orange, campagnarde)
- Dinde farcie
- Dindonneau aux chanterelles
- Dindonneau jardinière en gelée
- Pintades (farcie au foie gras, farcie aux marrons d'Ardèche, aux raisins, châtelaine, à la bigarade, au chambertin, à la Névé, farcie aux olives, à la provençale.
- Rôti de dindonneau cuit en gelée au porto
- Rôti de poulet fumé
- Quartiers d'oie confits à la graisse
- Fritons d'oie nourrie au maïs
- Alouettes farcies
- Bécasses au foie d'oie
- Cailles rôties et farcies (au foie gras, exquis, cailles Louise aux raisins)
- Dodine de faisan au foie de volailles
- Faisan (aux noisettes, farci au foie gras, rôti)
- Perdreau farci au foie gras

- Pigeon (en gelés, farci au foie d'oie)
- Palombe farcie au foie d'oie
- Confits (de canard, de dinde, d'oie, de poulards, de poule)
- Croquettes de volailles
- Salades composées = Julienne de volaille

(4) Plats mixtes précuisinés (conserves, semi-conserves, surgelés)

La viande de volailles ne représente qu'une partie de ces plats.

- Haricots cuisinés à la graisse d'oie
- Oie aux haricots
- Poule au riz
- Cocktail poulet-langouste à l'américaine
- Caneton nantais aux petits pois
- Pintade Henri IV aux fonds d'artichauts
- Pigeons aux petits pois

(5) Abats

- Abats de volaille (à la graisse, au madère)
- Cous d'oie farcie
- Foie gras truffé
- Foies d'oies

(6) Charcuterie

- Spécialités de saucissons
- Pâté
- Rillettes de volailles
- Mousse de foie
- Pâté mixte
- Pâté à base d'abats
- Pâté de foie
- Délices de foie de volailles
- Fluteaux de jambons au foie d'oie
- Galantine (canard, de dinde, de faisan, de foie, de palombe, de perdreau, de volaille)

VII

- Médaillons (du Périgord, de volaille aux morilles)
- Mousses (de canard nourri au maïs, de foie de dinde au cognac)
- Pâtés (de caille, de canard, de foie, de gibier, de grives, de volailles)
- Régail quercynois aux foies d'oie et truffes
- Rillettes d'oie
- Salmis (de grives, de palombes, de pintades)
- Suprême de foie de volailles
- Jambonnettes de dindonneau
- Terrine (faisan, caille, du Berry au foie de volaille, canard grive au genièvre, canard aux olives, canard au grand Marnier, perdreau, bécasse, faisan aux noisettes, dindes truffées, grives fourrées au foie gras, canard à l'orange, truffée, dinde aux noisettes, de caneton rôti en gelée, de foies de volailles aux amandes, cuisinée au porto, de sarcelles, bressanne)
- Quenelles de volailles (à la crème, oie sauce suprême, sauce poulette, sauce suprême, sauce madère, financière).

I - STRUCTURE ET PRODUCTION

A. Abattoirs et centres de découpe

1. Les abattoirs.

En ce qui concerne le problème des relations entre structures d'abattage et structures de découpe, deux points essentiels sont à signaler :

- Actuellement, il est difficile pour un abattoir, même de grande taille, d'assurer une activité "rationnelle" d'un atelier de découpe avec une main d'oeuvre spécifique, c'est-à-dire qui ne soit pas employée alternativement sur la chaîne d'abattage et à l'opération de découpe. En dehors de quelques abattoirs ayant un chiffre d'affaires relativement important en produits de dinde, il n'existe pratiquement pas d'ateliers de découpes spécifiques et rationalisés. Autrement dit, la taille d'une entreprise d'abattage ne peut pas être considérée comme un critère de rationalisation de l'activité découpe.

- Initialement, la dispersion et la diversité des structures d'abattage n'a pas constitué un frein important au développement de l'activité de découpe. Au contraire, il semble que ce sont les entreprises petites ou moyennes qui se sont lancées le plus rapidement (et souvent d'une façon aveugle) dans cette voie, probablement parce qu'elles souffraient le plus des conditions du marché et qu'elles espéraient ainsi trouver une solution à tous leurs maux. La phase de démarrage de cette activité a donc pu s'opérer en l'absence d'un régime de concurrence trop fort et sans que la domination technologique d'une firme particulière n'interdise l'accès du marché aux "nouveaux venus". Mais, par la suite, on peut estimer que ce sont les abattoirs d'une "certaine importance" qui sont devenus les principaux agents de la transformation des viandes de volailles.

Pour ce qui est de l'évolution des structures d'abattage, la nette concentration observée depuis quelques années en France (tableau 1) ne signifie pas pour autant, que l'industrie des viandes de volailles a atteint un degré de concentration très élevé, étant donné que les petites unités sont encore nombreuses et peu contrôlées et que les grandes unités ne développent pas leur capacité plus rapidement que la moyenne des abattoirs traitant plus de 2 000 tonnes par an

TABLEAU N° 1 - EVOLUTION DES EFFECTIFS DES CENTRES D'ABATTAGE DE VOLAILLES ENTRE 1967 ET 1970

Classes de dimension	1967	1968	1969	1970	$\frac{1970 \times 100}{1967}$	1971
- moins de 500 volailles par semaine	1 911	2 035	1 696	1 730	90	1 348
- de 500 à 1000 volailles par semaine	409	202	284	230	56	210
- entre 1000 volailles par semaine et 500 tonnes/an	283	249	225	223	79	
- de 500 à 1000 tonnes/an	56	57	64	56	100	
- de 1000 à 2000 t/an	41	46	50	54	132	398
- de 2000 à 5000 t/an	22	22	32	38	173	
- plus de 5000 t/an	6	9	9	14	233	
Ensemble	2 728	2 710	2 360	2 345	86	1 956

Source : D.S.V. - Direction des services vétérinaires

On remarque cependant que ce sont les centres d'abattage produisant plus de 2000 tonnes par an qui ont le plus grand développement. En 1970, ils fournissent 51 % du tonnage global de viandes de volailles bien qu'ils ne représentent que 2,2 % de l'effectif total (tableau 2)

TABLEAU N° 2 - LA CONCENTRATION DANS LA PRODUCTION DES VIANDES
DE VOLAILLES EN FRANCE - POURCENTAGES CUMULES
DES EFFECTIFS D'ABATTOIRS ET DES TONNAGES DE VIANDE
POUR DES CATEGORIES D'ABATTOIRS DE DIMENSIONS
CROISSANTES.

	Effectifs d'abattoirs				Tonnages de viandes			
	% dans la catégorie		% cumulé		% du tonnage dans la catégorie		% cumulé	
	1968	1970	1968	1970	1968	1970	1968	1970
Inférieure à 1 000 têtes par semaine	85,9	83,6	85,9	83,6	11,6	9,2	11,6	9,2
Entre 1 000 têtes/semaine et 500 T./an	9,3	9,5	95,2	93,1	20,5	10,9	32,1	20,1
Entre 500 et 1 000 T./an	2,1	2,4	97,3	95,5	11,1	9,9	43,2	30,0
Entre 1 000 et 2 000 T./an	1,7	2,3	99,0	97,8	20,9	8,9	64,1	48,9
Entre 2 000 et 5 000 T./an	0,8	1,6	99,8	99,4	19,4	27,5	83,5	76,4
Supérieure à 5 000 T./an	0,2	0,2	100	100	16,3	23,6	100	100
Total	100	100			100	100		

SOURCE : D.S.V.

Il est notamment significatif de constater que, pour les espèces nouvelles (dindes, pintades) la part du marché occupée par les grands établissements est plus forte que pour l'ensemble des volailles.

	% de la production industrielle en 1970	
	des 5 plus grands établissements	des 20 plus grands établissements
Ensemble des volailles	10,3	29,9
Pintade	19	42,5
Dinde	41,4	66,3

Source : D.S.V.

Plus précisément, en ce qui concerne l'industrie de la dinde, on assiste actuellement à un phénomène de concentration assez inédit dans l'aviculture française : l'effectif des entreprises augmente très faiblement et l'augmentation du tonnage abattu qui est considérable et qui résulte essentiellement de la croissance de la découpe est assurée exclusivement par les quarante plus grosses entreprises.

Classes d'abattoirs de dindes	Quantité de dindes abattues						Nombre d'abattoirs		
	1968		1969		1970		1968	1969	1970
	Tonn.	%	Tonn.	%	Tonn.	%			
- 50 T/an	3 958	27,8	4 411	25,2	4 278	14,9	250	249	256
50 à 100 T/AN	1 071	7,5	1 461	8,4	1 491	5,2	16	21	22
100 à 200 T/an	872	6,1	759	4,3	1 184	4,2	6	5	10
200 à 500 T/an	2 716	19,0	2 888	16,5	4 264	14,8	9	10	13
+ de 500 t/an	5 641	39,6	7 963	45,6	17 865	61,9	4	7	13
Total	14 258	100	17 482	100	28 882	100	285	292	314

Source : D.S.V. et INRA - CERDIA

Ainsi, si on considère la découpe comme une diversification au même titre que l'a été l'extension de l'activité du poulet aux volailles secondaires, on peut ainsi avancer que la découpe n'est pas aussi dispersée que l'abattage. Cette remarque s'avère en fait, particulièrement vraie pour ce qui est de l'industrie de la viande de dinde.

Localisation

La production de viandes de volailles s'est rapidement concentrée dans l'Ouest, le Centre, le Sud-Est et le Sud-Ouest. L'importance relative des quatre régions de programme concernées (Bretagne, pays de la Loire, Région Rhône Alpes, Centre) tend à s'accroître d'autant plus fortement que les structures qui se mettent en place pour les nouvelles productions (dindes, pintades,

canards) profitent du terrain favorable issu du développement de la production industrielle du poulet. Il est compréhensible que, initialement, les producteurs n'aient pas été incités à établir leurs activités de découpe dans d'autres régions que celles où ils étaient déjà installés.

La concentration géographique de la production de viande de volaille est donc un phénomène sensible. Mais c'est surtout la dinde, plus encore que le poulet et la pintade, qui est affectée par ce phénomène de concentration. A une production artisanale de dinde localisée dans le Sud-Ouest a, en effet, succédé une phase d'industrialisation qui n'a cessé de se développer dans les régions productrices de poulets de chair (Bretagne, Vendée, Sud-Est). Dans certains cas, la dinde s'est même substituée au poulet, utilisant son infrastructure. Compte tenu de cette industrialisation, on peut constater ainsi que le poids des régions les plus fortes productrices de dindes tend à s'accroître.

Régions productrices de dindes	1969		1971	
	Tonnes	% du tonnage national	Tonnes	% du tonnage national
Bretagne	8 013	45,9	25 942	53,5
Pays de la Loire	1 543	8,8	4 363	9,0
Centre	1 539	8,8	2 827	5,8
Lorraine	1 141	6,5	4 699	9,7
Rhone Alpes	1 133	6,5	3 135	6,5
Auvergne	957	5,4	1 608	3,3
Poitou Charente	788	4,5	1 734	3,6
FRANCE	17 452	100	48 457	100

Source : D.S.V. et INRA - CERDIA

Etant donné que l'augmentation de la production bretonne de dinde depuis 1969 résulte uniquement d'une croissance de l'activité de découpe des abattoirs, on peut estimer actuellement que 60 % des produits français de découpe de la dinde proviennent de la Bretagne.

En ce qui concerne la découpe de poulet, la production est, par contre, plus dispersée, dans la mesure où il n'existe pas de véritable rationalisation de cette activité qui ne constitue le plus souvent qu'une fonction annexe du processus de production de carcasses entières. Mais si le poulet est effectivement la production la moins concentrée géographiquement de toutes les volailles, il n'en reste pas moins que quatre régions suffisent à assurer 62 à 64 % de l'approvisionnement total du marché. C'est pourquoi, le principe suivant lequel le degré de concentration des deuxième et troisième transformations est d'autant plus élevé que le degré de concentration de la première transformation est plus grand, justifie le fait que la majeure partie du volume de la découpe totale de poulet reste localisée dans les quatre premières régions avicoles.

Régions productrices de viande de poulet	1970		1971	
	Tonnes	% du tonnage national	Tonnes	% du tonnage national
Bretagne	96 479	28,6	98 120	28,5
Pays de la Loire	46 633	13,8	50 471	14,6
Rhône-Alpes	36 781	10,9	34 113	9,9
Centre	30 864	9,2	32 483	9,4
Aquitaine	17 156	5,1	16 551	4,8
Poitou-Charente	16 879	5,0	15 928	4,6
Bourgogne, etc....	15 168	4,5	15 053	4,4
FRANCE	337 682	100	344 331	100

Source : D.S.V. et INRA - CERDIA

Cependant, un fait particulier est à signaler. En effet, on peut actuellement noter la présence d'ateliers de découpe importants localisés dans des endroits distincts de l'abattoir en dehors des lieux de production et à proximité des grandes agglomérations urbaines (exemple : près de Paris). Il s'agit encore de cas isolés (entreprises moyennes) et il serait audacieux d'y voir une tendance significative d'évolution. La plupart des entreprises estime, en effet, que les avantages apportés par la proximité du consommateur ne compensent pas certains inconvénients d'ordre technique (double conditionnement, chaîne du froid, etc....)

Equipement et capacité

Etant donné l'atomicité de la structure d'abattage, nous nous sommes davantage intéressés aux entreprises les plus importantes ; aussi l'information que nous possédons sur l'évolution de la découpe dans les petites unités est très fragmentaire.

L'activité de découpe étant nouvelle pour beaucoup d'abattoirs, les renseignements statistiques auxquels il est possible de se référer n'intègrent pas ce type de données. Aussi, pour retracer le développement "historique" de la production, nous ne pouvons nous référer qu'à des données très qualitatives à défaut de séries chronologiques.

Dans un premier temps, donc, ce sont les abattoirs de moyenne dimension qui se sont portés le plus activement et le plus loin dans la transformation, alors que les abattoirs importants se limitaient le plus souvent, à l'éviscération des carcasses. Bien que l'on puisse à peine parler de transformation dans ce cas, de nombreux professionnels considèrent encore ce "service" comme relevant du premier stade de l'élaboration !

Un certain nombre d'entreprises moyennes ont connu depuis 1968 un essor remarquable du fait de leur activité de découpe ; elles se sont parfois spécialisées : le développement de la production de dinde ou plus généralement de volailles secondaires dans ces entreprises est certainement un des facteurs explicatifs essentiels de leur expansion.

Par exemple, sur les 20 entreprises traitant un tonnage important de dindes, représentant quelques 20 000 tonnes de dinde au total, cinq d'entre elles dépassaient déjà le millier de tonnes en découpe et trois de ces entreprises étaient étroitement spécialisées. On peut estimer aujourd'hui que environ 50 % du marché du rôti de dinde est contrôlé par 5 à 6 firmes.

En 1970 et surtout en 1971 on a pu constater que les abattoirs de plus de 5 000 tonnes se sont orientés à leur tour vers ce type d'activité.

Dans les 14 abattoirs traitant plus de 5 000 tonnes en 1970 la découpe s'est généralisée et les extensions ou projets d'ateliers sont nombreux quand l'on interroge à ce propos les responsables des entreprises.

Si nous comparons le tonnage découpe entre les deux années 1970 - 1971, l'on constate dans ces grands abattoirs une progression considérable de la part relative des morceaux de volailles :

- d'abord pour la dinde, nous avons constaté que la production de dindes découpées a au minimum doublé, entre 1970 et 1971, dans chacun de ces abattoirs. Dans certains cas, elle a même quintuplé. Mais il est surtout intéressant de souligner que c'est la conception même de la production

qui a, bien souvent, changé dans ces grosses unités d'abattage "à façon" auprès d'ateliers de transformation ou d'abattoirs plus petits, ces gros abattoirs ont systématiquement développé, à partir de 1971, une activité propre de découpe amenée à couvrir sinon la totalité, du moins une part prépondérante de la production.

- pour les parties de poulet, la progression est moins spectaculaire tout en demeurant forte (doublement de la production dans de nombreux cas). Il n'est pas rare, de rencontrer des entreprises où le tonnage de poulet découpé a représenté 10 % du tonnage abattu en 1971, alors que ce pourcentage ne dépassait pas 3 à 5 % en 1970.

Pour l'année 1972 la conjoncture tout en restant favorable surtout du fait de la prise de conscience de débouchés de marchés à l'exportation et dans l'assurance de la demande potentielle intérieure, amène la profession après un premier "emballement" à "digérer" ses investissements, souder ses marchés affiner sa technicité et ses produits. Aussi les six premiers mois de 1972 marquent-ils un certain ralentissement dans la croissance qui semble particulièrement net dans les entreprises les plus avancées, peut-être un peu essouffées par le développement explosif et malheureusement souvent trop désordonné de leur gamme de production. Il semble qu'une phase de restructuration tant au niveau des produits que des entreprises elles-mêmes soit amorcée, phase devant précéder une poursuite du développement, plus réfléchi et organisé.

En définitive, les motivations qui ont poussé les abattoirs à s'engager dans la voie de la découpe sont de trois types :

- une motivation générale d'utilisation des animaux déclassés (essentiellement pour le poulet)
- un besoin d'innovation chez les entreprises moyennes pour échapper aux contraintes de la concurrence, ce qui se traduit par une prolifération un peu anarchique de produits divers.

- un besoin d'élaborer des stratégies commerciales chez les grandes entreprises, avec des gammes de produits (surtout pour la dinde) correspondant à une demande de consommation.

Ici les entrepreneurs cherchent à limiter les risques. Le problème crucial est alors celui de la rationalisation des ateliers de découpe en vue de la mise sur le marché de produits rentables. Il s'agit, autrement dit, du problème du passage d'un atelier artisanal à un atelier industriel. C'est seulement si elle est susceptible d'atteindre une échelle industrielle de production qu'une entreprise importante peut se lancer dans la fabrication d'un produit nouveau (C'est vrai en particulier, en ce qui concerne les produits très élaborés tels que les plats cuisinés).

2.- les ateliers de découpe spécialisée

Nous avons examiné jusqu'ici la découpe en tant qu'activité intégrée à l'abattoir de volailles, mais l'abattoir n'est pas le seul agent économique qui puisse réaliser cette transformation.

Il existe en effet des ateliers spécialisés qui n'intègrent pas les activités d'amont et s'approvisionnent en carcasses auprès des abattoirs directement ou auprès des divers circuits de distribution.

On distingue en fait deux types d'entreprises :

- les unes, souvent implantées dans les zones de production sont indépendantes,

- les autres, sont davantage liées à la distribution et le plus souvent situées dans les zones de consommation

il peut s'agir aussi bien de "laboratoires" ou de Centrales de découpe d'une chaîne de grands magasins, que d'unités approvisionnant un groupe de "grands consommateurs" : collectivités, entreprises de restauration....

Ces Sociétés se fournissent en carcasses qu'elles découpent elles-mêmes mais aussi en coffres (cuisses retirées). L'approvisionnement en morceaux se fait donc au niveau des abattoirs ; pour les carcasses le marché de gros est également utilisé. L'activité de ce genre d'entreprises est importante puisqu'elles traitent individuellement plusieurs centaines de tonnes de volailles par an et les menus dans lesquels entrent les volailles, sont très nombreux (40 % parfois de l'ensemble des menus). Malheureusement aucun recensement ou contrôle statistique qui permettrait une détermination de leur importance relative comparée aux abattoirs.... n'est en place actuellement.

3. Estimation de la production.

En conclusion sur la production de viandes de volailles, nous constatons que l'industrie a entrepris depuis peu la transformation de ses produits et sous produits (abats)

Bien que la fabrication de produits élaborés, tels que les viandes cuisinées (rôtis cuits, fumés, escalopes panées, croquettes, etc....) les plats cuisinés ou la charcuterie restent encore malaisés à appréhender, nos estimations⁽¹⁾ de la production de volailles transformées sont les suivantes⁽²⁾ :

1970

- Découpe de poulet	7.500 tonnes
- Découpe de dinde.....	16 000 tonnes
- Viandes et plats cuisinés charcuterie.....	2 500 tonnes

soit un total de	26 000 tonnes

1971

- Découpe de poulet.....	15 000 tonnes
- Découpe de dinde.....	35 000 tonnes

(1) Sources : I.N.R.A. - C.E.R.D.I.A

(2) Les tonnages indiqués sont exprimés en équivalent carcasse éviscérée

Il s'agit bien entendu de l'activité de découpe réalisée par les abattoirs. Pour le poulet, en particulier, la quantité découpée au niveau de la distribution et des ateliers spécialisés devrait sensiblement augmenter le tonnage indiqué.

Il apparaît ainsi que le tonnage des produits de deuxième et troisième transformation connaît une croissance rapide. Ce développement se confirme, en particulier, au niveau de l'évolution du volume de production du produit principal de la découpe, c'est-à-dire du rôle du dindonneau. Né en 1964, d'une première expérience visant l'utilisation des dindes de réforme, le rôti de dindonneau n'atteignit l'échelle industrielle de production avec la mise en place de dindonneaux destinés spécialement à cette fabrication qu'en 1966, date à partir de laquelle il remporta un succès considérable.

PRODUCTION DE ROTIS EN TONNES DE VIANDE NETTE ⁽¹⁾

1967	1968	1969	1970	1971	1972	1975
2 000 t	3 000 t	5 500 t	12 000 t	25 000 t	34 000 t ⁽²⁾	55 000 t ⁽²⁾

Rappelons que si on estime à 700 ou 800 le nombre total de fabricants de rôtis en France (y compris les détaillants) les 20 plus importants producteurs (abattoirs) n'en fournissent pas moins plus de 80 % de la production.

Enfin, toujours dans le domaine de la dinde, nous mentionnerons que la découpe de souches lourdes a pu être évaluée à 5 000 tonnes en 1971 (soit 15 % de la découpe de dinde) avec une très forte concentration de la production puisqu'une seule firme contrôle 90 % du marché.

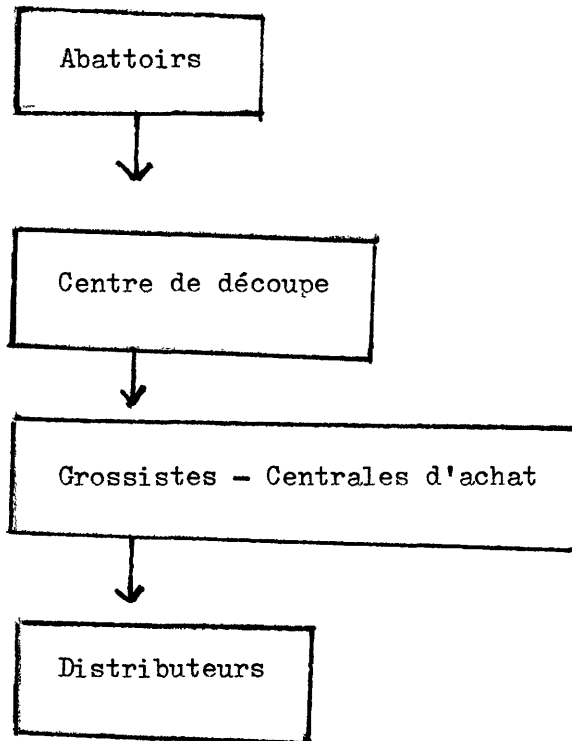
(1) Source : F. NICOLAS et A. CHARTREAU "Introduction à l'étude de l'industrie de la viande de dinde" INRA CERDIA - Décembre 1972

(2) Prévisions

B. Les circuits de distribution

1. Organisation du commerce

Les circuits empruntés par les parties de volailles font intervenir aussi bien les intermédiaires habituels de la production à la consommation :



que des systèmes court-circuitant un ou plusieurs éléments de la chaîne. Nous sommes donc en présence d'une variété de canaux de distribution d'autant plus grande que l'activité de découpe proprement dite, peut s'opérer, nous l'avons souligné précédemment, à des stades différents de la filière d'élaboration du produit.

Les grandes surfaces

Les formes modernes de vente ont d'avantage recours à des circuits assez directs pour leur produits frais, s'approvisionnant à l'abattoir, en carcasses s'ils transforment eux-mêmes ou en morceaux s'ils n'intègrent pas l'activité de découpe dans leur Laboratoire. Ce phénomène est d'autant plus net que la taille du magasin est plus importante; les petits magasins en libre - service (Supérettes...) recourent d'avantage aux services de leur centrale (si celle-ci commercialise des morceaux) car ils n'ont souvent qu'une activité de découpe limitée, à moins que leurs rayons ne soient pas en "livre-service" intégral : le vendeur complétant alors son activité par de la découpe. Le commerce moderne ne recourt donc qu'occasionnellement au marché de gros.

Il semble en fait que de nombreuses centrales, en matière de volailles, jouent avant tout un rôle de centralisation des commandes, en rendant une activité de services; les transferts physiques des marchandises s'opèrent alors directement de l'atelier de fabrication aux magasins de détail.

Il faut remarquer également que la présence des produits de volailles et de la découpe en particulier est fonction de la taille du linéaire. Quand la surface de celui-ci augmente les quantités présentées augmentent certes mais c'est surtout la gamme d'articles disponibles qui s'élargit, les produits de découpe n'apparaissent en fait que sur des linéaires d'une certaine importance.

Les ventes de volailles découpées ont atteint à la limite de 30% des ventes de volailles c'est-à-dire environ 5% du chiffre d'affaires "toutes viandes".

TABLEAU n°4 - PART DES DIFFERENTS PRODUITS DANS LE CHIFFRE
D'AFFAIRES VOLAILLES D'UNE CHAINE DE
MAGASINS POPULAIRES (1971)

	% du C.A.
Poulet prêt à cuire	32,0
Rôti de dindonneau	15,5
Poulet effilé	12,2
Lapin	9,4
Pintade prête à cuire	4,5
Poulet des Landes effilé	3,7
Poulet fumé	3,8
Coquelet prêt à cuire	2,5
Canard braisé prêt à cuire	2,2
Poulet surchoix	1,8
Découpes de volailles	2,7
Autres	9,7

En tout cas, parmi l'ensemble des produits de découpe, il faut noter la place particulière tenue par le rôti de dindonneau. Celui-ci s'est implanté dans les magasins à grande surface au point de représenter systématiquement 10 à 15 % des ventes totales de volaille. Il est devenu un article classique indiscutable dans les linéaires, car il se vend bien et parce qu'il offre une marge stable. Quant aux autres produits de découpe, ils s'imposent plus ou moins bien suivant les distributeurs, ceux-ci limitent parfois volontairement leur gamme à un ou deux produits "de pointe" (rôtis, escalopes).

Il faut convenir que certains problèmes de distribution au niveau des grandes surfaces n'ont pas été encore clairement résolus.

- Faut-il placer les produits de découpe dans le linéaire volailles ou dans le linéaire boucherie? Les réponses aussi bien des fabricants que des distributeurs restent très partagées. Une solution consiste à disposer d'un linéaire suffisamment grand pour pouvoir y insérer les articles de volailles entre les articles de boucherie et les articles de charcuterie.

- Le problème de la conservation : les produits de découpe sont, en général, des produits fragiles de conservation délicate (3 jours maximum) qui doivent être vendus rapidement. Or la chaîne du froid est souvent imparfaite et les conditions de préparation dans les abattoirs ne sont pas toujours suffisantes pour assurer une bonne conservation en linéaire. D'autre part, la température des linéaires n'est pas toujours optimale, particulièrement en raison des fluctuations journalières de vente qui se traduisent par un sous-emploi des meubles consacrés à la volaille en début de semaine et à une surcharge en fin de semaine. Quoiqu'il en soit, sans aller jusqu'à considérer l'étalement des ventes de volailles sur toute la semaine comme un objectif à atteindre, notons que la conservation pose beaucoup moins de problèmes avec des produits de bonne qualité, dont les rotations seront rapides.

Le commerce traditionnel

Ce type de commerce, s'approvisionne sur les marchés de gros. En fait, il n'y a guère que les petits commerçants pour emprunter ce circuit, surtout en ce qui concerne les produits de dinde et autres produits assez élaborés. Il est toutefois possible que la réorganisation des halles centrales de Paris, avec son transfert à Rungis, contribue à une transformation de la physionomie des acheteurs traditionnels et que l'on voit apparaître sur le marché certaines centrales de magasins à grandes surfaces qui pourraient recourir à ce type d'approvisionnement

L'on constate également que, quand l'approvisionnement en carcasses sur le marché de gros est possible, le commerce traditionnel se livre aussi à une activité de découpe qui lui permet alors d'intégrer une valeur ajoutée propre et une activité de service vis à vis de la clientèle. Les produits sont alors souvent présentés sans conditionnement spécifique. L'on ne saurait trop insister sur l'importance du commerce traditionnel en France, comparé à ce que l'on peut observer dans les autres pays et sur le rôle qu'il a pu jouer en familiarisant la ménagère avec des produits découpés ou élaborés par ses soins bien avant l'apparition "industrielle" de ces produits. De plus cette activité ne s'est pas cantonnée aux ~~volailles~~ seulement mais s'est étendue aussi aux bouchers et aux charcutiers. C'est donc l'éparpillement de la distribution de ce type de produits.

Finalement, il semble, en ne considérant que les produits une fois élaborés et conditionnés, que les circuits commerciaux soient très directs et les intermédiaires peu nombreux du moins pour ce qui est du "transit" physique des marchandises. Il est certain que les limites de conservation de ces produits frais, dues à leurs caractéristiques biologiques, sont surtout responsables de ce phénomène. Si l'activité de découpe se situe à l'aval de la filière, la diversification des circuits n'existe réellement, en fait, qu'au niveau de l'approvisionnement en matières premières.

Mais il faut souligner néanmoins qu'au niveau régional les grossistes jouent un rôle déterminant, ils permettent l'"éclatement" des marchandises pour des firmes spécialisées qui n'ont souvent qu'une gamme

réduite. C'est ainsi que la part de production de dinde des abattoirs commercialisés par le canal des grossistes, varie de 20 à 50 % suivant les entreprises et est, en moyenne, sensiblement égale à la part représentée par les centrales d'achat.

L'importance relative des différentes formes de commerce.

Les nomenclatures statistiques françaises ne sont pas détaillées au point de permettre une analyse de la distribution des morceaux de volailles pris isolément. Nous ne pouvons déterminer l'importance des différentes formes de commerce que globalement sans différenciation des phénomènes spécifiques aux produits élaborés. Il convient donc d'interpréter ces résultats avec beaucoup de prudence. Il en ressort néanmoins que les formes modernes de distribution sont loin de posséder le monopole de la vente des produits avicoles et que le consommateur reste attaché aux autres canaux de distribution (marchés, commerces spécialisés), ce qui est d'ailleurs un phénomène commun à l'ensemble des produits carnés.

Toutefois, le fait que les viandes de volailles soient amenées à perdre leur image de produits traditionnels ⁽¹⁾ en se présentant sous la forme d'une gamme étendue de produits "nouveaux" et "industriels", homogénéisés et standardisés, répond dans une certaine mesure, aux exigences et aux normes des formes modernes de commercialisation. C'est pourquoi, les viandes transformées de volaille bénéficient actuellement d'un développement plus rapide de leurs ventes dans les circuits modernes de distribution que les autres viandes pour lesquelles le commerce traditionnel demeure et demeurera encore longtemps prépondérant. A ce titre, on peut considérer que les viandes de volaille jouent un rôle précurseur en ce qui concerne l'insertion des produits carnés dans les mécanismes de la "Société de Consommation"

(1) L'image des "produits fermiers" subsiste et subsistera, mais elle ne peut être appliquée qu'à certaines catégories particulières de produits.

Signalons qu'une enquête réalisée en 1971 par l'I N R A auprès de fabricants de rôtis de dindonneaux⁽¹⁾ a précisé l'importance respective des principaux circuits de distribution pour ce produit :

Centrales d'achat	
et commerce organisé	: 43 %
Grossistes.....	: 39 %
Détaillants.....	: 9 %
Collectivités.....	: 9 %

Il est à noter cependant que cette répartition des ventes effectuées par les abattoirs ne préjuge en rien de la répartition des ventes au détail. En particulier, la part des grossistes comprend le circuit long des centrales d'achat et des collectivités ainsi que les quantités vendues aux Halles de RUNGIS. D'autre part, la fabrication propre des détaillants et de certaines collectivités n'est pas prise en compte ici.

(1) F. NICOLAS et A. CHARTREAU : "Introduction à l'étude de l'industrie de la viande de dinde" I N R A CERDIA - Décembre 1972

2. Conditions de vente

Il n'existe pas de données statistiques relatives à la production de produits élaborés de volailles sous forme congelée. Les produits de volailles sont essentiellement des produits frais, c'est dire que la situation est en France à peu près inverse de celle que l'on peut observer dans la plus-part des autres pays de la communauté où les produits de volailles congelés dominant. Mais l'équipement récent des abattoirs laisse à penser qu'une part croissante de la production est surgelée notamment pour les abattoirs qui développent leurs activités à l'exportation

D'un autre côté on peut estimer qu'une partie du marché des collectivités est susceptible de se développer sous la forme de produits surgelés tant pour les morceaux que pour des préparations plus élaborées ou pour des plats cuisinés.

Marques. Les produits de volailles sont, en général, commercialisés sous marque (producteur ou distributeur).

Il n'est pas rare cependant de rencontrer des produits sans marque dans le cas où la transformation a été effectuée par le détaillant, le distributeur ou une centrale d'achat. Mais, d'une façon générale, il faut insister sur le réel effort accompli par les producteurs pour imposer leurs marques aux distributeurs qui sont d'ailleurs d'autant plus enclins à les accepter que les firmes s'attachent à développer des opérations publicitaires de promotion.

A côté de quelques marques qui ont une diffusion nationale ou du moins étendue à plusieurs régions, une multitude d'autres marques, n'ont qu'un rayonnement limité régionalement ou d'une durée de vie éphémère. Par exemple, lors du lancement du rôti de dindonneau, nous avons pu assister à une floraison d'articles et de marques qui n'ont guère résisté. Si certaines marques régionales se défendent efficacement, il faut cependant admettre que la multiplication de marques à caractère éphémère ne fait souvent que traduire l'absence, au niveau des entreprises, de politiques commerciales cohérentes et d'hommes capables de mettre au point et de faire respecter ces politiques.

L'effet est parfois désastreux au niveau de la consommation. L'on peut voir, en effet, dans ce phénomène l'un des facteurs explicatifs d'une certaine désaffection à l'égard des produits de volailles du consommateur déçu par la qualité médiocre ou le manque de "suivi" de certaines dandrées.

le conditionnement. En ce qui concerne les produits frais, le conditionnement est assez standardisé : sur barquette en carton ou polyéthylène et sous films (pellicule semi-perméable); la présentation est parfois heureusement agrémentée de recettes....

Le conditionnement sous vide est aussi apparu il y a peu de temps, mais si cette présentation semble apporter du point de vue bactériologique une amélioration sensible, le consommateur français déjà assez méfiant à l'égard de la viande découpée et conditionnée en barquette, paraît un peu dérouté par l'aspect extérieur des produits. Nous sommes donc en présence du dilemme classique dans un problème de conditionnement les habitudes de la ménagère quant aux exigences relatives à son "inspection" visuelle et les contraintes opposées, liées aux conditions d'une bonne conservation des produits.

Pour les viandes désossées, plus particulièrement, la présentation est souvent tout à fait semblable (au moins dans les magasins à grande surface) à celle des viandes de boucherie.

Quant aux plats cuisinés, ils existaient déjà depuis longtemps sous forme de conserves (produits de luxe surtout). On voit cependant apparaître de plus en plus de produits de volaille très élaborés, frais ou congelés, en plats d'aluminium (avec pellicule plastique) réchauffables. Certains d'entre eux (canard à l'orange par exemple) sont présentés d'une façon très agréable.

Enfin, en ce qui concerne les livraisons de produits frais aux collectivités, le plus souvent les produits frais sont mis en vrac dans des boîtes (bois ou carton) ou dans des sacs (polyéthylène) d'une capacité usuelle de 5 kg ou 10 kg. Dans certains cas, le conditionnement pour les collectivités s'effectue sous vide.

Les différentes découpes

Quand l'opération de transformation n'est pas très poussée, c'est-à-dire les produits assez peu élaborés, les articles sont assez homogènes et les morceaux de découpe standardisés :

- pour le poulet
 - cuisse - haut de cuisse
 - pilon
 - cuisse + pilon
 - ailes
 - blancs : escalopes (100 g environ)

- pour la dinde la taille des morceaux obtenus lors de la découpe suivant le type d'animal ne permet pas une standardisation aussi homogène que pour le poulet :

- ailes
- gigue = cuisse + pilon
- cuisse = haut de cuisse
- pilons
- blancs : escalopes
- brochettes

En ce qui concerne les rôtis de dinde on distingue :

- le rôti mixte (viande rouge + viande blanche)
- le rôti de filet (viande blanche)

On trouve rarement des rôtis de viande rouge mais le pourcentage de peau, de barde et de "petites viandes" incorporées reste très variable suivant les fabricants. A ce sujet, il faut déplorer l'absence de définition et de réglementation pour ce type de produit. Le succès initial du rôti de dindonneau fut tel, que de très nombreux fabricants se sont rapidement lancés dans la confection de ce produit car ils y voyaient la possibilité de réaliser des marges appréciables sans pour cela devoir faire des investissements importants. La qualité s'en est souvent fortement ressentie avec l'utilisation de toutes les tricheries possibles (rôtis à base de dinde de réforme, ou de petites viandes ; pourcentage élevé de bardes, etc...)

C'est ainsi que le commerce intégré et les grossistes ont souvent été sollicités par les firmes avec des prix de rôtis défiant toute concurrence. Il va sans dire que les répercussions de cette situation au niveau de la consommation ont été très préjudiciables, de nombreux clients ayant été désappointés par leur premier achat.

Compte tenu du fait que souvent le prix n'est pas un critère de choix très fiable, il serait vivement souhaitable d'harmoniser la qualité et le prix des différents rôtis en mettant en place des normes précises de composition (taux de barde, de viande blanche, de viande rouge) avec des appellations différentes pour chaque produit. Il est néanmoins encourageant de constater que de nombreux distributeurs s'engagent dans une politique de qualité en testant la composition des produits. De leur avis, les rôtis de viande blanche présentent le défaut d'être trop secs alors que les rôtis mixtes paraissent mieux adaptés au niveau de la qualité gustative (moelleux) de la tenue à la cuisson et à la coupe et du prix. Il semble également qu'un rôti mixte de qualité doit être composé d'environ 2/3 de viande blanche, 1/3 de viande rouge et 10 % de barde.

Il n'en reste pas moins que peu d'entreprises ont été jusqu'à différencier nettement leurs produits en indiquant, en particulier, la composition sur l'emballage, ce qui suppose une politique de marque.

La charcuterie de volailles

Dans cette branche, il faut dissocier la charcuterie fine (ballotines, etc....) et la charcuterie classique. Dans le premier cas, il s'agit de produits connus, chers et réputés dont l'expansion apparait actuellement limitée. Dans le deuxième cas, seules les caractéristiques de la matière première importent c'est-à-dire la qualité de la viande et son prix et de nombreux professionnels y voient une porte intéressante d'avenir non seulement pour les petites

viandes de dinde mais aussi par exemple pour les poules et les dindes de réforme.

En particulier, la viande de dinde est une matière première très intéressante par ses propriétés physico-chimiques et biologiques (pouvoir de rétention d'eau et pouvoir émulsifiant élevés) et par son prix. Il s'avère que le kilo de protéines est nettement moins élevé pour les petites viandes de dinde que pour les parties des autres espèces (porc, bovins) utilisables en charcuterie.

	Petites viandes de dinde	"Hachage" de porc	Morceaux maigres d'avant de boeuf ou vache de réforme
Teneur en protéines	20 %	15 %	20 %
Prix/kg	6 F	5 F	8 F
Prix du kg de protéines	30 F	33 F	40 F

Cet avantage de prix reste valable au niveau des autres volailles et il est ainsi possible que la charcuterie mixte porc-volailles devienne la plus économique à l'avenir et la mieux placée. Dans cette optique, deux problèmes sont néanmoins à surmonter :

- 1°.- Un problème bactériologique : Des expériences d'incorporation de viandes de volailles se sont révélées désastreuses pour certains salaisonnières non préparés.
- 2°.- Un problème d'approvisionnement : le volume de production de petites viandes de dinde est limité. C'est pourquoi on a tendance à se tourner vers d'autres espèces (poules de réforme par exemple) même si leurs propriétés sont moins intéressantes ou vers les sous-produits (peau, cous, croupions, etc....)

II - ASPECTS TECHNICO ECONOMIQUES DE LA DECOUPE

A. Aspects techniques

D'une façon générale ni la découpe ni le désossage mécaniques n'ont été introduits dans les ateliers. Le travail reste donc essentiellement manuel. Mais le degré de rationalisation de ce travail varie beaucoup d'un atelier à l'autre, ce qui se traduit par des rendements horaires assez divers. Il faut y voir non seulement le résultat de la plus ou moins bonne organisation des tâches (répartition des postes, degré d'automatisation des opérations, etc....) mais aussi l'impact du choix des objectifs de l'entreprise en matière de stratégie commerciale. Une entreprise ne peut véritablement rationaliser sa production que si elle est en mesure de se définir une stratégie qui lui permette de contrôler activement son environnement. Dans tous les cas où elle se contente :

- soit de répondre passivement aux demandeurs,
- soit de mettre sur le marché les produits qu'il est possible de fabriquer en fonction des disponibilités de matières premières (utilisation de volailles invendues ou de catégorie inférieure),
- soit de proposer des denrées sous prétexte que leur mise au point industrielle est rendue possible par le "know-how" technologique (trop grande diversification de la gamme des produits)

il apparaît difficile de pouvoir rationaliser efficacement les opérations de deuxième et troisième transformations de volailles.

A ce niveau, par exemple, il importe de distinguer le caractère généralement artisanal de la découpe du poulet, qui reste le plus souvent axée sur l'utilisation de sous-produits de l'abattage, du caractère plus industriel de la découpe de dinde.

a - 1 - La découpe du poulet.

L'atelier de découpe du poulet est souvent conçu comme une annexe de l'abattoir avec une main d'oeuvre qui n'est pas spécifique. Deux types essentiels de découpe sont alors envisageables :

- 1) Une découpe du poulet en quatre parties,
- 2) Une découpe plus élaborée qui sépare les cuisses, les ailes, les pectoraux et la carcasse, mais qui reste néanmoins simplifiée au maximum puisque très souvent la carcasse n'est même pas grattée et est envoyée telle quelle à l'équarissage. Il faut noter cependant que l'utilisation des blancs de la poitrine peut donner lieu à certaines variantes (dépeçage : escalopes, rôtis, etc....) Par contre les ailes et les cuisses sont le plus souvent vendues telles quelles.

Ici, la découpe est effectuée sur table, chaque employé découpant entièrement un poulet - les rendements horaires moyens sont alors les suivants :

- 1) Poulet entièrement désossé sans peau (sauf ailes non désossées)
12 poulets/heure
- 2) Poulet entièrement désossé sans peau (sauf ailes et cuisses non désossées) - 20 poulets/heure
- 3) Poulet désossé avec peau (sauf ailes)
15 poulets/heure
- 4) Poulet désossé avec peau (sauf ailes et cuisses)
25 poulets/heure

Toutefois, il nous faut prendre en considération la mise en place récente d'au moins un atelier important de découpe rationalisée de poulets avec l'installation d'une véritable chaîne, chaque ouvrier se spécialisant dans une opération particulière (accrochage, enlèvement des ailes, fendage des cuisses, enlèvement des cuisses, levage des blancs, grattage des carcasses, décrochage). Il semble que le rendement horaire par personne soit supérieur d'environ 5 unités par rapport aux chiffres donnés précédemment. En tout cas ce procédé offre ici une gamme plus large de possibilités.

Pour ce qui est du schéma de travail de la découpe de poulet, nous pouvons nous inspirer du tableau N° 5 qui montre les opérations habituellement pratiquées. Il est à noter que le désossage des ailes est pratiquement inexistant et celui des cuisses assez rare.

Quant au tableau N° 6, il recense les poids respectifs moyens des différents éléments d'une carcasse éviscérée. Il faut néanmoins rester conscient que ces poids varient en fonction de divers facteurs et, en particulier, en fonction du type de découpe (emplacement des entailles, types de produits, etc....)

TABLEAU N° 5 OPERATIONS DE DECOUPE DU POULET

1ère phase	2ème phase	Destination des produits
Enlèvement des ailes	<p>→</p>	<p>→ 1) Vente d'ailes entières (en barquette ou en vrac)</p> <p>→ 2) Vente à des conserveurs</p> <p>→ 3) Equarissage</p>
Enlèvement des cuisses	<p>→ Eventuellement séparation du haut de cuisse et du pilon</p> <p>→ Eventuellement dépeçage et désossage</p> <p>→ viande</p> <p>→ peau</p> <p>→ OS</p>	<p>→ Vente de cuisses entières</p> <p>→ Vente en frais</p> <p>→ Préparations diverses</p> <p>→ Steaks - Préparations diverses</p> <p>→ Conserveurs - Aliments pour animaux</p> <p>→ Farines d'os, alimentation animale</p>
Enlèvement des blancs de la poitrine	<p>→ souvent dépeçage</p> <p>→ viande</p> <p>→ peau</p>	<p>→ Vente en morceaux frais</p> <p>→ Escalopes, rôtis, préparations diverses</p> <p>→ Conserveurs - Alimentation animale</p>
Carcasses	<p>→ Eventuellement dépeçage et grattage des petites viandes</p> <p>→ viande</p> <p>→ peau</p> <p>→ OS</p>	<p>→ Broyage - Alimentation animale</p> <p>→ Conserveurs - Charcuterie</p> <p>→ Conserveurs - Alimentation animale</p> <p>→ Farines, etc.....</p>

TABLEAU N° 6 - RENDEMENT DE LA DECOUPE D'UN POULET EVISCERE SANS ABATS ET SANS COU
(POIDS MOYEN 1100 G.)

	Viande	Os	PEAU + Graisse	TOTAL
<u>Cuisses</u>	24	9	2,5	35,5
dont				
Hauts de cuisses	14	4,5	1,5	20
Pillons	10	4,5	1	15,5
<u>Ailes</u>	5	6,5	1	12,5
<u>Carcasse</u> (sans cuisses ni ailes)	20	23,5	8,5	52
dont				
filets (poitrine)	15	-	-	-
Dos et petites viandes	5	-	-	-
TOTAL	49	39	12	100

Tous les chiffres
sont exprimés en
pourcentage du poids
total du poulet évis-
céré.

Source : Enquêtes auprès d'abattoirs

a - 2 - La découpe de la dinde.

A la différence du poulet, l'atelier de découpe de la dinde est rarement un simple appendice de l'abattoir. Certains ateliers de transformation sont même isolés et doivent s'approvisionner dans des abattoirs qui ne dépendent pas de la même société. Il y a donc une optique différente dans la mesure où la fabrication de produits élaborés est de plus en plus la raison d'être primordiale de la production de dindes. Mais que le pôle de développement soit l'abattoir ou l'atelier de découpe, les entreprises principales ont tendance à s'acheminer vers la constitution de complexes intégrés abattage-transformation qui permettent d'envisager un processus de fabrication ininterrompu de la dinde vivante jusqu'aux produits finis. Néanmoins, si les opérations d'abattage sont assez bien maîtrisées, de gros progrès restent souvent à accomplir dans la rationalisation des ateliers de transformation, même s'il s'agit plus d'un problème d'organisation du travail que d'investissements. Les modes ^{de} découpe restent très diversifiés depuis la découpe sur table (chaque ouvrier découpe entièrement une dinde) jusqu'au travail à la chaîne (répartition des tâches) avec bande transporteuse. D'autre part, les problèmes se posent différemment suivant l'étendue de la gamme proposée : si dans certaines entreprises un seul produit (rôti de dindonneau) est susceptible de représenter 80 % du volume de la fabrication, il existe certains ateliers qui ont été jusqu'à proposer plus de 80 produits différents. Il apparaît que dans le premier cas la définition d'une certaine stratégie a favorisé la mise en place d'une organisation d'ensemble adaptée de l'entreprise (structures organisationnelles, options technologiques, etc....) alors que dans le deuxième cas les structures d'organisation, étant liées beaucoup plus aux utilisations possibles de la matière première qu'aux fonctions à remplir sur le marché, restent soumises de façon plus sensible aux aléas de l'environnement.

Quoi qu'il en soit, si le travail à la chaîne apparaît plus rationnel, il est probable que la monotonie de ce travail n'est pas sans influence sur la qualité de la découpe. D'autre part, les limites de la productivité physique ainsi que le coût élevé de la main d'oeuvre sont actuellement des facteurs non négligeables en faveur d'une mécanisation accrue des opérations de la découpe et du désossage. Quant aux freins à cette mécanisation ils sont plutôt à situer au niveau de la qualité médiocre du découpage des parties (mauvais calibrage, chutes importantes)

Les diverses opérations de la découpe et du désossage de la dinde sont recensées dans le tableau N° 7. Le nombre de produits possibles est potentiellement beaucoup plus grand que dans le cas du poulet mais nous rappellerons que ce nombre est très variable suivant les ateliers. Il faut également noter que la succession des opérations n'est pas strictement définie.

En ce qui concerne le pourcentage des découpes, il est représenté dans le tableau N° 8. Il s'agit d'estimations moyennes étant donné que ces pourcentages varient en fonction :

- de la souche : C'est pourquoi nous avons distingué les souches lourdes des souches médium qui se caractérisent par des poids de viande nette assez différents
- de la race
- du sexe
- du poids d'abattage
- du mode de découpe : Par exemple, si un filet peut être à peu près globalement incorporé dans un rôti, une découpe d'escalopes ne prélèvera qu'environ 85 % de ce filet, ce qui laisse un surplus de petites viandes.

TABLEAU N° 7 - OPERATIONS DE DECOUPE DE LA DINDE

1ère phase	2ème phase	Destination des produits
Enlèvement des ailes ↓ Séparation en phalange moyenne et pointe et	→	Vente en frais
	→	Conserveurs
phalange supérieure	→	Conserveurs - Aliments pour animaux
	→	Vente directe - Conserveurs
	→	Charcuterie - Préparations diverses
	→	Conserveurs - Aliments pour animaux farines d'os
Enlèvement des giges	→	steaks - rôtis - préparations diverses
	→	viande
	→	peau os
Enlèvement des blancs	→	Vente directe - Préparations diverses
	→	Séparation en hauts de cuisse et pilons
	→	viande
	→	Escalopes Rôtis Préparations diverses
Carcasses	→	Divers (rôti, charcuterie)
	→	Petites viandes
	→	Peau
Carcasses	→	Petites viandes
	→	peau
	→	os

TABLEAU N° 8 - RENDEMENTS MOYENS DE LA DECOUPE DE DINDES EVISCERES SANS ABATS ET SANS COUS
(Chiffres exprimés en pourcentage du poids de la carcasse éviscérée)

	SOUCHES MEDIUM (5 kg)				SOUCHES LOURDES (10 kg)			
	Viande	Os	Peau	Total	Viande	Os	Peau	Total
Cuisses	17-18 %	5 - 6 %	3 %	26 - 27 %	20- 21 %	5 %	2 %	27 - 28 %
dont								
Hauts de Cuisses	11 - 12 %	2 - 3 %	2 %	15 - 16 %	13- 14 %	2 %	1 %	16 - 17 %
Pilons	7 %	3	1 %	11	7 %	3 %	1 %	11
Ailes	3 - 4 %	6 - 7 %	1 %	10 - 11 %	4 %	4 %	1 %	9 %
Carcasses (sans								
ailes ni cuisses)	28-30 %	25 - 27 %	7 - 8 %	62 - 63 %	30 - 33 %	23 - 26 %	7 - 8 %	63 - 64 %
dont								
- filet	24-25 %				25 - 27 %			
- dos	3 %				3 - 4 %			
-petites								
viandes	1 - 2 %				1 - 2 %			
TOTAL	50-52 %	36 - 38 %	11-12 %	100	55 - 57 %	32 - 35 %	10 - 11 %	100

B. Les coûts de production.

L'appréhension des coûts de production de la deuxième et de la troisième transformation est difficile à plus d'un titre :

- dans la mesure où l'atelier de découpe est souvent soit une annexe de l'abattoir soit une composante d'un complexe intégré abattage transformation, les entreprises effectuent rarement des calculs de coûts séparés pour l'activité de découpe
- le calcul d'un coût moyen est peu significatif, étant donné que ce coût varie en fonction de nombreux facteurs (volume de production de parties de volailles, mode de production artisanal ou industriel, organisation de la production, nature des produits élaborés, etc....)
- l'appréciation de certains éléments du coût est très délicate. Comment apprécier le coût d'une main d'oeuvre qui travaille alternativement à la chaîne d'abattage et aux tables de découpe ? Comment apprécier le coût d'un local qui n'est qu'une salle aménagée d'un abattoir ? etc.....

D'autre part il n'est pas possible de calculer un prix de revient par kg de produit fini, dans la mesure, en particulier, où l'on ne peut pas imputer un coût de la matière première à chacune des parties d'une volaille découpée. Les entreprises qui s'efforcent de maîtriser leurs prix de revient se voient obligées de mettre au point des clés d'imputation (par exemple, filet = 150; cuisses = 100 ; ailes = 80) qui leur sont propres et qui sont fixées de façon plus ou moins arbitraire dans la mesure où il n'y a pas de

lien très net entre les coûts de production et les prix du marché. En fait, la logique suivie par un certain nombre d'entreprises consiste à faire supporter par les trois produits principaux (filets, cuisses, ailes) l'ensemble des charges de la deuxième et de la troisième transformation.

C'est pourquoi nous avons préféré effectuer une évaluation des charges par kg de carcasse éviscérée, en choisissant chaque fois un certain volume de production. Il est clair, dans ces conditions, que les chiffres avancés sont à considérer avec une très grande prudence et qu'il serait illusoire de les envisager comme un point de repère significatif pour l'ensemble des ateliers de production français.

1. Le poulet.

Nous avons effectué les calculs pour un atelier traitant 3 000 tonnes/an de poulet prêt à cuire avec une organisation rationnelle du travail, ce qui représente en fait une extrapolation fictive de la réalité.

Les postes de coûts retenus ont été les suivants :

1. b. Coût de la matière première.

Notre connaissance des éléments du coût est relativement plus précise jusqu'au stade éviscéré grâce aux travaux effectués par l'I T A V I (Institut Technique de l'Aviculture).

Dans l'optique de la transformation des viandes de volailles le coût de la matière première intègre les postes suivants :

- le coût d'élevage
- le cout de transport (Frais d'approche)
- le coût d'abattage

Le prix de revient du kilo vif de poulet à la sortie de l'élevage correspond, d'après les enquêtes récentes de l'ITAVI à un prix hors taxes de 2,40 F (été 1971)

L'ITAVI suit depuis plusieurs années l'évolution des coûts d'élevage directement auprès des producteurs. Nous pouvons ainsi mentionner les résultats d'une enquête effectuée durant l'été 1970 auprès de 152 élevages répartis dans 17 groupements de producteurs.

	REGIONS ECONOMIQUES				
	Bretagne Pays de la Loire	Sud-Ouest	Sud-Est	Nord-Est Bassin Parisien	Moyenne France
Prix de revient par kg vif - hors taxes	2,281	2,408	2,431	2,594	2,331
Ecart par rapport à la moyenne	- 2 %	+ 3,4 %	+ 4,2 %	+ 11,2%	0

Les différences constatées sont essentiellement dues au poids des aliments (67 %)

Les rendements de transformation du poulet sont, en moyenne, les suivants :

- rendement effilé/vif = 82 %	
" éviscéré/vif = 64 %	eviscéré/effilé = 78 %
" net/vif = 32 %	net/éviscéré = 49 %

En tenant compte de ces rendements, on peut donc admettre que le coût d'élevage est, en moyenne, de :

- 2,40 F : 0,82 = 2,95 F/kg mort effilé
- 2,40 F : 0,64 = 3,74 F/kg eviscéré
- 2,40 F : 0,32 = 7,50 F/kg viande nette

Quant aux coûts d'abattage et d'approche, ils sont recensés de façon plus détaillée dans le tableau 8-1 (poulet effilé) et dans le tableau 8-2 (poulet éviscéré)

Il apparaît ainsi que le prix de revient du kg de poulet éviscéré - départ usine - est de 4,70 F. Les frais de conditionnement de l'éviscéré étant déduits (environ 0,20F) étant donné que le rendement net/éviscéré est de 49 %, le coût de la viande nette entrant dans les préparations de poulet pourrait être évalué à 9,20 F.

1.2. Coûts immobiliers.

L'investissement en bâtiments pour un traitement de 3 000 tonnes de carcasses a été évalué à 200 000 F se répartissant comme suit :

- Maçonnerie : 140 000 F.
- Isolation : 40 000 F.
- Revêtement : 20 000 F.

TABIEAU N° 8 - 1 - PRIX DE REVIENT D'UN KG DE POULET
EFFILÉ STANDARD (HORS TAXES)

en francs/kg carcasse effilée

VENTILATION DES CHARGES	FOURCHETTE DES COUTS			
	Minimum	Maximum	Moyenne	Pourcentage
Coût matière première	2,80	3,05	2,95	76,1
A) <u>Frais internes</u>				
1 - amortissements	0,030	0,090	0,054	1,4
2 - entretien	0,010	0,030	0,024	0,6
3 - eau + énergie			0,027	0,7
4 - personnel	0,200	0,300	0,237	6,1
5 - conditionnement			0,125	3,2
6 - frais fixes				
- frais financiers			0,041	1,1
- frais administratifs	0,010	0,060	0,052	1,3
- impôts et taxes	0,010	0,020	0,016	0,4
- assurances, divers			0,004	0,1
Total frais fixes	0,065	0,125	0,113	2,9
Total frais internes	0,457	0,697	0,580	14,9
B) <u>Régularisations</u>	0,030	0,070	0,051	1,3
Coût d'abattage	0,487	0,767	0,631	16,2
Prix de revient - usine			3,581	92,3
<u>Commercialisation</u>				
1 - transports sur ventes			0,157	4,1
2 - personnel			0,038	1,0
3 - commissions sur ventes			0,056	1,4
4 - frais divers			0,045	1,2
Total frais de commercialisation			0,296	7,7
Prix de revient d'un kg de poulet effilé- vendu client			3,877	100

Source : I T A V I

TABLEAU N° 8 - 2 - PRIX DE REVIENT D'UN KG DE POULET EVISCERE STANDARD
(HORS TAXES)

VENTILATION DES CHARGES	en Francs par Kg éviscéré	% du total
COÛT D'ELEVAGE	3,74	74,9
A - <u>Frais internes</u>	.	
Frais d'abattage	0,714	14,3
Frais de personnel du poste éviscération	0,144	2,9
Frais de conditionnement supplémentaires	0,041	0,8
Total frais internes	0,899	18,0
B - <u>Ramassage</u>	0,062	1,2
COÛT D'ABATTAGE	0,961	19,2
Prix de revient - usine	4,70	94,1
Frais commerciaux	0,296	5,9
Prix de revient d'1 kg de poulet éviscéré - Rendu client	5,00	100,0

Source : I T A V I

A titre d'information, le tableau 8-2 bis donne une idée des variations des coûts d'abattage du kg de poulet éviscéré en fonction de la taille des entreprises.

TABLEAU 8-2 bis - Coût d'abattage du kg de poulet éviscéré en fonction de la production

Ventilation des charges	Production totale abattoir			Moyenne Générale
	- 2 000 tonnes	2 000 à 8 000	Plus de 8 000 t.	
A) - <u>Frais internes</u>				
- Frais d'abattage	0,723	0,786	0,691	0,714
- Frais de personnel éviscération	0,062	0,122	0,159	0,144
- Frais conditionnement	0,039	0,068	0,036	0,041
Total frais internes	0,825	0,977	0,886	0,899
B) - Frais de ramassage	0,064	0,080	0,058	0,063
Coût abattage sortie abattoir	0,889	1,057	0,944	0,961
C) - Frais commerciaux	0,360	0,309	0,273	0,296
Coût abattage et commercialisation	1,249	1,366	1,217	1,257

Source : I.F.A.V.I.

Ce tableau montre que les économies d'échelle n'apparaissent qu'au delà d'une certaine taille.

Il est également à noter que les frais de personnel évoluent en fonction croissante de la dimension de l'abattoir.

La durée de vie de ces infrastructures est estimée à 20 ans (taux d'amortissement annuel de 5 %). Le taux d'intérêt a été fixé à 8 % par an.

1.3. Matériel de découpe et de désossage.

(Travail à la chaîne)

L'ensemble du matériel de découpe a été évalué à 70 000 F. Ce matériel est rapidement amorti (5 ans) avec un taux d'intérêt de 8 % par an.

1.4. Matériel de conditionnement.

Sa valeur à neuf est d'environ 150 000 F dont :

- calibreuse : 25 000 F.
- machine à emballer : 65 000 F.
- étiqueteuse-marqueuse de prix : 55 000 F

Amortissement : 5 ans

Intérêt : 8 % par an

1.5. Matériel de production de froid.

La valeur d'une installation frigorifique spécifique pour la capacité de production envisagée est de l'ordre de 100 000 F amortissables en 10 ans (Intérêt 8 %)

1.6. Coûts de la Main d'oeuvre.

La transformation de 3 000 tonnes de carcasses par an (soit 57,5 tonnes par semaine) exige la présence d'environ 66 salariés affectés aussi bien à la découpe qu'aux opérations de conditionnement. Ceci représente un potentiel de 137 000 heures de travail par an avec un rendement de 22 kg d'éviscéré par heure de travail soit

l'équivalent de 16 - 17 kg de produits finis (le conditionnement est compris dans ces rendements). Le coût d'une heure de travail a été évalué à 8 F, ce qui donne un coût annuel global de la main d'oeuvre de 1 096 000 F.

Pour détailler, nous pouvons préciser que la répartition de la main d'oeuvre pourrait être la suivante :

- Découpe et désossage : 50 personnes
- Conditionnement : 16 personnes

1.7. Coût de conditionnement.

Ce poste ne comprend que la valeur des emballages. Il varie assez fortement suivant le type de produit et suivant le type de conditionnement. Il est généralement compris dans une fourchette de 0,15 à 0,25 F/kg de prêt à cuire.

1.8. Frais divers de production.

Nous regroupons ici les frais d'entretien, la consommation d'énergie, d'eau, etc.... Ils s'élèvent à environ 0,10 F/kg de prêt à cuire.

1.9. Frais généraux.

Il est très difficile d'imputer des frais généraux financiers, administratifs, etc.... aux produits élaborés de volailles. Avec toutes les réserves qui s'imposent, nous avons retenu un chiffre de 0,15 F/kg que nous avons entendu prononcer une fois.

1.10. Frais commerciaux.

Ils comprennent les frais de transport, de publicité, les commissions sur ventes, etc... Ils peuvent être très variables d'une entreprise à l'autre. D'une façon générale, dans le domaine du poulet, ils sont élevés (0,50 F. à 1,00 F. par kg de marchandise) compte tenu des faibles quantités mises sur les marchés. Mais dans le cas d'un volume de production de 3 000 tonnes, on peut les estimer à 0,30 - 0,40 F par kg de prêt à cuire.

1.11. Récapitulation des coûts de la découpe.

Compte tenu des données précédentes, le coût de production global de parties de poulets a été évalué dans le tableau n° 8 - 3

Il apparait immédiatement à la lecture de ce tableau que les frais d'immobilisations sont négligeables vis à vis, en particulier des coûts de la main d'oeuvre et des frais de conditionnement.

1.12. Calcul théorique des prix de revient de la viande nette.

Il nous a paru intéressant d'effectuer le calcul du prix de revient de la viande nette, compte tenu du prix de la matière première (7,50 F/kg net) et compte tenu du coût du désossage calculé plus haut réduit des frais de conditionnement (0,30 F) et corrigé par le rendement net/éviscéré (49 %), ce qui donne :

- Matière première :	9,20 F/kg	viande nette
- Découpe	1 - 1,20 F/kg	" "
- Conditionnement :	0,30-0,40 F/kg	" "
Total	<hr/> 10,50 - 10,80 F/kg	" "

TABLEAU N° 8-3 - COUT DE LA DECOUPE DE POULET EN 1971

(Capacité de l'atelier : 3 000 tonnes d'éviscéré)

Tous les coûts sont exprimés en francs par kg de carcasse éviscérée sans cou et sans abats

COUT DE LA MATIERE PREMIERE	4,70 F
<u>Coûts de la découpe</u>	
- Coûts immobiliers	0,009 F.
- Matériel de découpe	0,006 F.
- Matériel de conditionnement	0,014 F.
- Matériel frigorifique	0,006 F.
- Main d'oeuvre	
dont - découpe et désossage	0,280 F.
- conditionnement	0,080 F.
- Coûts de conditionnement	0,15 - 0,25 F.
- Frais divers	0,10 F.
- Frais généraux	<u>0,15 F.</u>
Total des coûts de la découpe	0,80 - 0,90 F.
Frais commerciaux	0,30 - 0,40 F

Sources : Enquêtes et estimations effectuées par les auteurs de la présente étude.

Si les frais commerciaux étaient inclus, le kg de viande nette reviendrait ainsi à 10,80 - 11,20 F/kg. Il s'avère que ce prix est relativement peu élevé et qu'il place la viande de poulet dans une position très compétitive par rapport aux autres viandes (surtout si on le rapporte au prix du kilo de protéines).

1.13. Les sous-produits de la découpe.

Etant donné que, dans les entreprises de taille suffisamment importante, les carcasses sont ressuyées après l'abattage, les pertes proprement dites sont pratiquement inexistantes au moment de la découpe. Par contre, l'importance des sous-produits rend intéressante leur valorisation. Par exemple, dans le cas d'une entreprise qui pratique une politique de prix d'offre de façon à pouvoir couvrir les coûts de la découpe par la seule vente des produits principaux (ailes, cuisses, filets), la vente des sous-produits peut apporter des profits supplémentaires substantiels. En tout cas, il s'agit d'un élément de la diminution des prix de revient.

Nous ne reviendrons pas sur les destinations éventuelles de ces sous-produits puisqu'elles ont été exposées dans le tableau n° 5

Quant aux revenus apportés par la vente de ces sous-produits rapportés au kg de carcasse éviscérée, ils sont les suivants :

Sous produit	petites viandes	Os	Peau	Total
% du sous-produit par kg de carcasse évis-céré	4 %	39 %	12 %	55 %
Prix du kg de sous-produit	5 - 6 F	0,15 F	1 F .	-
Vente des sous-produits ramenée au kg de carcasse évis-cérée	0,20-0,25F	0,06 F	0,12 F	0,38-0,43F

Il apparait ainsi que la vente des sous-produits est susceptible d'abaisser le coût de la découpe de 0,40 F par Kg de poulet prêt à cuire, c'est-à-dire presque de moitié. Cependant, parvenir à atteindre cette performance n'est pas chose aisée car cela suppose qu'il y ait effectivement des débouchés pour ces sous-produits et que le grattage des carcasses en particulier soit systématiquement accompli.

2. La dinde.

Nous nous placerons dans le cas d'un atelier traitant 5 000 tonnes de carcasses ce qui est une taille déjà atteinte par certaines entreprises en France.

2.1. Coût de la matière première.

Deux souches sont utilisées en France : la souche médium (5 kg carcasse) et la souche lourde (10 kg)

	Médium	Lourde
Coût d'élevage (F/kg vif)	3,20 F.	3,60 F.
Rendement carcasse éviscéré/vif	75 %	77 %
Coût d'élevage (F/kg éviscéré)	4,30 F	4,70 F.
Rendement viande nette/vif	38 %	43 %
Coût d'élevage (F/kg net)	11,30 F.	10,90 F.

S'il existe donc une certaine différence au niveau des coûts d'élevage entre ces deux souches, il reste à savoir si la souche lourde bénéficie de coûts de transformation inférieurs. Les professionnels avancent généralement une réponse affirmative mais il faut reconnaître que cette réponse ne s'appuie pas réellement sur une connaissance précise des coûts comparatifs, qui est d'ailleurs d'autant plus difficile que la différence principale entre les deux souches est, en fait, de nature qualitative. En effet, alors que la médium permet la fabrication de rôtis mixtes de dindonneau, la lourde, si elle contient une proportion plus importante de viandes nobles (filet) est défavorisée pour ce qui est de la valorisation des viandes rouges. Ces viandes rouges sont d'ailleurs souvent présentées sous la forme de produits de découpe -stricto-sensu (cuisses, gigues, etc....) En définitive, la préférence est actuellement difficile à accorder à l'une ou à l'autre souche. Il faut cependant noter que certains abattoirs se sont orientés vers la transformation de souches intermédiaires telles que la médium alourdie (6 kg)

En ce qui concerne les frais d'abattage, il n'apparaît pas de différence marquée entre la souche lourde et la souche médium. Les abatteurs français sont, en général, mieux équipés pour traiter des dindes médium, si bien qu'abattre une dinde de 10 kg au lieu d'une

dinde de 5 kg est compensé par le fait que la charge en tonnage des camions d'approvisionnement est limitée et que l'on ne suspend les dindes lourdes sur la chaîne qu'à un crochet sur deux. Ainsi, les abattoirs qui traitent "à façon" n'opèrent pas encore de distinction de prix suivant le type d'animal abattu.

COÛTS D'EVISCERATION DE LA DINDE
en Francs/kg éviscéré 1971

Ramassage	0,110
Amortissements	0,143
Personnel	0,271
Conditionnement	0,250
Frais généraux	0,084
Frais administratifs	0,546
	<hr/>
Total frais d'abattage	1,404 F/kg éviscéré

Le prix de revient du kg de dinde éviscérée peut donc être estimée à

$4,30 + 1,40 = 5,70$ F. pour la Médium

$4,70 + 1,40 = 6,10$ F. pour la lourde

Si on déduit le coût de conditionnement de l'éviscéré (0,25 F) et si on tient compte des rendements net/éviscéré, on aboutit à un coût de la matière première exprimé en Francs par kg de viande nette compris entre 10,90 et 11,20 F.

2.2. Coûts immobiliers.

Investissements : 300 000 F. à amortir en 20 ans

Intérêt : 8 %

2.3. Matériel de découpe et de désossage.

Valeur d'investissement retenue : 75 000 F. à amortir en 5 ans (Intérêt : 8 %)

2.4. Matériel de conditionnement.

Valeur d'investissement retenue : 150 000 F.

Durée d'amortissement : 5 ans - Intérêt : 8 %

2.5. Matériel de production de froid.

Valeur d'investissement retenue : 120 000 F.

Durée d'amortissement : 10 ans - Intérêt : 8 %

2.6. Coût de la main-d'oeuvre.

Le nombre de personnes à employer pour transformer 5 000 tonnes de carcasses est variable suivant le type de souche, le type de produits fabriqués, etc.... Si 20 personnes environ sont nécessaires pour assumer les fonctions de conditionnement, le personnel requis pour découper et désosser est compris entre 60 et 70 personnes. Le volume annuel total de travail est donc de 165 000 à 185 000 heures de travail, ce qui représente un rendement de l'ordre de 27 à 30 kg d'éviscéré par heure de travail.

Etant donné que le prix d'une heure de travail est de 8 F., le coût global annuel de la main d'oeuvre est donc approximativement de 1 320 000 F à 1 480 000 F.

2.7. Coûts de conditionnement.

Ils sont équivalents à ceux du poulet et varient aussi fortement : 0,15 à 0,25 F/kg éviscéré.

2.8. Frais divers de production.

Ils ont été fixés à 0,10 F/kg éviscéré

2.9. Frais généraux.

Le même problème d'imputation que dans le cas du poulet se pose ici. Nous avons choisi, un peu arbitrairement il est vrai, 0,15 F/kg éviscéré.

2.10. Frais commerciaux.

Les frais commerciaux sont en général plus élevés pour la dinde que pour le poulet dans les abattoirs à grande capacité, essentiellement en raison de frais publicitaires et promotionnels plus importants. Nous les avons estimés à 0,40 - 0,50 F/kg éviscéré.

2.11. Récapitulation des coûts de la découpe de dinde.

Cette récapitulation a été effectuée dans le tableau N° 8-4. Il est à remarquer que le coût de découpe de la dinde a tendance à être inférieur au coût de découpe du poulet. Cette tendance s'accentuerait probablement si on ramenait ces coûts au kg de produit fini.

Par ailleurs, le tableau N° 8-5 donne une idée du coût de fabrication du produit le plus répandu, à savoir le rôti de dindonneau, les frais ayant été exprimés par rapport au kg de produit fini, pour un abattoir ayant produit 8 0 0 tonnes de rôtis en 1971.

TABLEAU N° 8 - 4 - COUT DE LA DECOUPE DE LA DINDE EN 1971

(Capacité de l'atelier : 5 000 tonnes)

Tous les coûts sont exprimés en francs par kg de carcasse éviscérée sans cou et sans abat

Coût de la matière première	5,70 - 6,10 F.
<u>Coûts de la découpe</u>	
- Coûts immobiliers	0,008 F.
- Matériel de découpe	0,004 F.
- Matériel de conditionnement	0,008 F.
- Installations frigorifiques	0,004 F.
- Main d'oeuvre	
dont - découpe et désossage	0,26 - 0,30 F.
- conditionnement	0,07 F.
- Coûts de conditionnement	0,15 - 0,25 F.
- Frais divers	0,10 F.
- Frais généraux	0,15 F.

Total des coûts de la découpe	0,75 - 0,90 F.
Frais commerciaux	0,40 - 0,50 F.

Source : Enquêtes et estimations effectuées par les auteurs de cette étude.

TABLEAU N° 8-5 - COUT DE FABRICATION DU ROTI DE DINDONNEAU (1)

en centimes/kg -1971

<u>Frais de découpe et désossage</u>	
Sciage	2,93
Finition	5,87
Désossage	38,24
Découpe de la barde	2,35
Salage	6,45
Filet	5,87
<hr/>	
Total frais de découpe et désossage	61,71
<hr/>	
Main d'oeuvre de remplacement et nettoyage	6,40
<hr/>	
<u>Frais de conditionnement</u>	
Barde	39,20
Sel poivre	0,20
Filet	9,00
Cellophane	2,67
Etiquette	1,86
Barquette	2,32
<hr/>	
Total frais de conditionnement	55,25
<hr/>	
<u>Frais d'équipement (Intérêts + amortissements)</u>	
Balance	2,28
Tapis	4,56
Table	1,52
<hr/>	
Total frais d'équipement	8,36
<hr/>	
TOTAL COUT DE FABRICATION	131,72
<hr/>	
COUT DE LA MATIERE PREMIERE (KG DE VIANDE NETTE)	1100,00
<hr/>	
COUT DE 1 KG DE ROTI	1232,00

(1) Les frais de bâtiments ne sont pas pris en compte mais on peut les considérer comme minimes.

2.12. Calcul théorique du prix de revient de la viande nette.

Compte tenu des prix de la matière première déjà indiqués et compte tenu des rendements net/éviscéré corrigeant le coût de la découpe (frais de conditionnement otés) le prix réel de la viande nette de dinde serait le suivant

	Médium	Lourde
Matière première	10,90 F.	11,20 F/kg viande nette
Découpe	1,60 F.	1,45 F/kg "
Conditionnement	0,40-0,50F.	0,40-0,50 F/kg " "
Total	12,90-13 F.	13 - 13,10 F/kg

Frais commerciaux inclus, le kg de viande nette revient donc à environ 13,50 F.

2.13. Les sous-produits de la découpe.

Ce qui a été dit pour le poulet reste également valable pour la dinde. Les prix de vente des sous-produits sont les mêmes.

Sous produit	Petites viandes	Os	Peau	Total
% du sous produit par kg de carcasse éviscéré	4-6 %	34-37%	11%	49-54 %
Prix du kg de sous produit	5-6 F	0,15 F	1 F	-
Vente des sous-produits ramenée au kg de carcasse éviscérée	0,20-0,35 F.	0,05	0,11	0,36 - 0,51 F.

Ici également, la valorisation des sous produits peut s'avérer avantageuse, avec les réserves qui ont déjà été exprimées dans le cas du poulet.

C. Prix de vente et cotation

Il n'existe aucune cotation des produits de découpe. Aussi nous ne reproduirons qu'un éventail limité de prix que nous avons pu relever auprès des distributeurs en 1971 et au début de 1972. Nous pensons néanmoins que les données de prix que nous présentons (tableau 9) sont suffisamment significatives, notamment pour des articles comme les rôtis et les escalopes, pour pouvoir en tirer les observations suivantes :

En dehors d'une tendance générale à la hausse de prix de détail qui n'est pas un phénomène particulier aux produits de volailles, nous remarquons une très grande variabilité de prix pour les articles de diffusion limitée (steaks de dinde - rôti de poulet, rôtis de dinde cuits). Par contre pour le rôti de dindonneau s'est instauré un régime de concurrence assez âpre qui a eu pour effet non seulement une stabilisation du prix au stade de détail mais aussi un nivellement dans les écarts entre fabricants.

Il semble d'autre part, que la réduction des marges pour des articles comme le rôti, a contribué à accentuer les mouvements de hausse des prix sur les escalopes de dindes aussi bien que de poulet, hausse qu'une demande assez soutenue ne contribue pas à enrayer (1).

Il faut remarquer, en outre, que les prix des morceaux de poulet ne dépassent pas ceux du kg de carcasse d'un poulet de "qualité". La qualité ou le service "découpe" ramenant le kg de produit au même niveau de prix.

Enfin l'on n'observe pas de différences significatives de prix de détails entre les différentes formes de distribution pour des qualités comparables.

(1) La hausse est due aussi à ce que l'offre en escalopes est limitée car il faut avoir un débouché parallèle pour les viandes rouges.

TABLEAU N° 9 - PRIX DE DETAIL (FF)

	Juillet 1971	Mars 1972
<u>POULET</u>		
Morceaux de poulet	7,60 - 7,20	8,50 - 8,35
Cuisses de poulet	9,45	9,20 - 10,00
Escalope	12,90	18,40
Rôti de poulet cuit fumé	18,60	16,80 - 19,00
<u>DINDE</u>		
Rôti de dindonneau	16,60 - 15,20	14,10
de filet	17,80 - 17,90	17,00 - 18,00
cuit	-	15,50 - 18,00
Escalope de dinde	18,50 - 19,00	19,50 - 21,00
Blanc de dinde		11,00
Morceaux de dinde	9,90	
Haut de cuisse dinde	16,90	
Cuisse de dinde	12,60 - 15,40	
Pilon " "	9,80	
Steaks "		16,20 - 18,30
Paupiette "	16,80	16,80

Source : Enquêtes de l'INRA - CERDIA

Cotation

Etablir une cotation des parties de volailles poserait d'abord le problème du choix des articles à retenir.

Etant donné l'extrême diversité des produits, il apparaît illusoire de chercher à retenir une cotation faisant intervenir un éventail relativement large de produits. C'est pourquoi il ne peut être envisageable de créer une cotation que pour les articles présentant une diffusion suffisante car, même si elle était significative, la cotation d'un produit trop marginal ne présenterait pas un intérêt pratique.

Certes la découpe de volaille peut représenter un tonnage important mais la diversité des circuits et des agents transformateurs complique l'établissement d'une cotation qui devrait se faire alors à plusieurs stades :

{ abattoirs ou ateliers de transformation
 Gros
) Détail

Néanmoins pour certains produits qui présenteraient une diffusion ou une présence tangible sur le marché, une cotation pourrait être envisageable. Ainsi pour le rôti de dindonneau sa présence sur le marché de gros de Paris commence à être sensible, du fait des approvisionnements du commerce traditionnel en particulier, ce qui permettrait vraisemblablement une cotation. Aux autres stades une telle mise en place serait plus lourde ou plus délicate : un contrôle des prix auprès des abattoirs rencontrerait l'hostilité des professionnels s'ils le perçoivent au sens fiscal et risquerait alors d'être illusoire, sans compter que les fabricants ont une gamme de prix adaptée à chaque type de client. Au stade du détail l'instauration d'une cotation requiert une infrastructure importante quant au recueil et à l'exploitation des données. Enfin une cotation supposerait une définition exacte du produit pour être représentative et rassembler des articles suffisamment homogènes pour ne pas confondre par exemple des rôtis de filet avec d'autres types de rôtis.

Pour les autres parties de volailles c'est peut-être encore plus le faible volume des produits considérés que l'hétérogénéité entre produits qui risque d'être l'obstacle majeur à un système de cotation représentatif.

III - LE COMMERCE EXTERIEUR

Toutes les informations chiffrées relatives au commerce extérieur de la France, en ce qui concerne essentiellement d'une part les parties de volailles et d'autre part les préparations et conserves à base de viande ou d'abats de volailles, ont été obtenues au Service de Statistiques de la Direction Générale des Douanes.

Ces informations disponibles n'en présentent pas moins le grave inconvénient de ne pas nous permettre de discuter de façon précise de l'évolution chronologique des importations et exportations des produits concernés. En effet, au cours des cinq dernières années, il a été introduit, pour ces produits, trois modifications importantes dans la nomenclature du Tarif Douanier :

- la nomenclature des produits de deuxième transformation a été modifiée dans le courant de l'année 1967 pour tenir compte des pourcentages de viandes de volailles incorporés dans ces produits. C'est pourquoi, pour l'année 1967, il a fallu regrouper dans le poste "préparations et conserves diverses" certains postes correspondant à l'ancienne nomenclature de 1966 et ne portant aucune mention du pourcentage de viande incorporée (tels que: plats cuisinés de volailles, conserves de viande sans os, conserves de viandes avec os etc...)

- à partir de 1969, pour les parties découpées de volailles seule la distinction entre parties désossées et parties non désossées a été maintenue. Aussi, il n'a été possible d'avoir connaissance d'une différenciation par espèces et par types de produits que pour les années 1967 et 1968

- enfin, en 1971, parties de volailles désossées et parties non désossées ont été malheureusement regroupées sous une même rubrique.

Quoi qu'il en soit, les renseignements obtenus ont été exposés dans les tableaux 10 à 19. Il résulte des perturbations précédemment décrites que les comparaisons d'une année sur l'autre ne sont pas toujours très significatives. Il a été néanmoins dressé les deux tableaux comparatifs et un peu plus synthétiques 20 et 20 bis qui permettent d'avoir une idée un peu plus précise des grands axes de l'évolution récente des échanges extérieurs.

D'autre part, certains produits issus de la volaille et qui jouent un rôle important dans le commerce extérieur de la France, n'ont pas été pris en considération. Il s'agit essentiellement des foies d'oies et de canards. Il a été jugé que ces produits de luxe ont une place trop particulière dans la mesure où il s'agit de produits avicoles principaux et non de sous produits, pour pouvoir être retenus.

TABLEAU N° 10 - IMPORTATIONS 1967

		U.S.A.	Divers	Z.F.	H.Z.F.	dont C.E.E.	Total
Parties de volailles désossées	T		2		2	2	2
	V		11		11	11	11
Parties de volailles non désossées	T		137		137	86	137
	V						
dont							
Poitrines et morceaux de poitrine d'oies	T		8		8	8	8
	V		40		40	40	40
Cuisses et morceaux de cuisses d'oies	T		7		7		7
	V		37		37		37
Autres parties de volailles	T		11		11	8	11
	V		60		60	46	60
Abats comestibles Autres que les foies	T		2		2		2
	V		5		5		5
Foies de volailles Autres que oies et canards	T	343	1		344		344
	V	806	2		808		808
Préparation et con- serves de viandes ou d'abats contenant 57 % ou plus de viande	T		2		2	1	2
	V		11		11	6	11
Préparation et conserves diverses	T		1		1	-	1
	V		7		7	3	7

T = Quantités en tonnes

V = Valeurs en millions de FF

ZF = Zone Franc

HZF = Hors Zone Franc

TABEAU N° 11 - EXPORTATIONS 1967

		U.E.B.L.	R.F.A.	Italie	Suisse	Autriche	Royaume-Uni	Portugal	Turquie	U.S.A.	Afrique du Sud	Guadeloupe	Martinique	Guyane Française	Divers	Z.F.	H.Z.F.	dont C.E.E.	Total
Parties de volailles désossées	T	33	14		60	25									22	20	134	47	154
	V	338	139		563	183									110	96	1237	477	1333
Parties de volailles non désossées dont	T											66	28	11	100	202	3	-	205
	V											284	129	52	318	754	29	1	783
1/2 ou 1/4 de coqs, poulets et poules															1	1			1
															8	8			8
1/2 ou 1/4 de dindes	T														-	-			-
	V														1	1			1
1/2 ou 1/4 de pintades	T														1	1			1
	V														3	3			3
Dos, cous, Dos avec cous, croupions	T														36	36			36
Pointes d'ailes	V														38	38			38
Pilons et morceaux de pilons de dindes	T														1	1			1
	V														6	6			6
Cuisses et morceaux de cuisses de dindes	T														4	4			4
	V														23	23			23
Poitrines de dindes	T														2	2			2
	V														23	23	1		23
Cuisses d'autres volailles	T											34	28	11	11	84			83
	V											163	129	52	49	393			393
Poitrines d'autres volailles	T											12			15	27			27
	V											53			64	117			117

TABLEAU N° 11 Bis - EXPORTATIONS 1967 (Suite)

		U.E.B.L.	R.F.A.	Italie	Suisse	Autriche	Royaume-Uni	Portugal	Turquie	U.S.A.	Afrique du Sud	Guadeloupe	Martinique	Guyane Française	Divers	Z.F.	H.Z.F.	dont C.E.E.	Total
Ailes entières même sans la pointe	T											20			21	41			41
	V											68			68	136			136
	T														8	7	1		8
	V														35	29	6		35
Autres parties de volailles	T																		
	V																		
	T																		
	V																		
Abats comestibles Sauf foies	T		65												65	50	80	65	130
	V		103												89	85	107	103	192
	T		46												18	1	63	47	64
	V		174												36	23	237	181	260
Foies de volailles autres que oies et canard	T																		
	V																		
	T																		
	V																		
Préparations et conserves de viandes et achats contenant plus de 57% de viande	T		12		15		8			7					23	2	63	29	65
	V		185		120		157		51						339	64	788	320	852
	T														4	-	4	2	4
	V														45	5	40	12	45
Préparations et conserves contenant de 25 à 57 % de viande	T																		
	V																		
	T		34	148	88	10	49	3	4	6	3				70	21	394	206	415
	V		776	746	903	83	1246	74	100	50	76				663	205	4511	1686	4716
Préparations et conserves diverses (1)	T																		
	V																		
	T																		
	V																		

T = Quantités en tonnes - V = Valeur en milliers de FF

(1) A la suite d'un changement de nomenclature effectué dans le courant de l'année 1967, nous avons regroupé sous cette rubrique divers postes de l'ancienne nomenclature de 1966 (tels que plats cuisinés de volailles) ne portant aucune mention au pourcentage de viande de volaille contenu.

ZF = Zone Franc

HZF = Hors Zone Franc

TABLEAU N° 12 - IMPORTATIONS 1968

		Danemark	Pologne	U.S.A.	Divers	Z.F.	H.Z.F.	dont C.E.E.	Total
Parties de volailles désossées	T				8		8		8
	V				41		41		41
Parties de volailles non désossées	T		230		26		256	14	256
	V		1058		117		1175	67	1175
dont 1/2 ou 1/4 d'oies	T		41				41		41
	V		152				152		152
Poitrines et morceaux de poitrines d'oies	T		139		-		139		139
	V		638		4		642		642
Cuisses et morceaux de cuisses d'oies	T		50				50		50
	V		268				268		268
Poitrines et morceaux de poitrines d'autres volailles	T				-		-	-	-
	V				1		1	1	1
Cuisses d'autres volailles	T				21		21	9	21
	V				96		96	50	96
Ailes entières même sans pointe	T				2		2	2	2
	V				5		5	5	5
Autres parties de volailles	T				3		3	3	3
	V				11		11	11	11
Foies de volailles autres que oie et canard	T	25		302	18		345	-	345
	V	89		669	49		807	1	807
Préparations et conserves de volailles avec plus de 57 % de viande	T				8		8	5	8
	V				57		57	49	57
Autres préparations et conserves de viandes	T				3		3	3	3
	V				16		16	16	16

T = Quantités en tonnes

V = Valeurs en milliers de FF

ZF = Zone Franc

HZF = Hors zone Franc

TABLEAU N° 13 - EXPORTATIONS 1968

		U.E.B.L	R.F.A.	Italie	Turquie	Royaume-Uni	Suisse	Autriche	U.S.A.	Afrique du Sud	Australie	Guadeloupe	Martinique	Divers	Z.F.	H.Z.F.	Dont C.E.E.	Total
Parties de volailles désossées	T	97	116				102	12						12	6	333	213	339
	V	988	993				870	93						89	54	299	1981	3033
Parties de volailles non désossées dont	T											34	22	71	110	17	17	127
	V											139	94	168	371	30	30	401
1/2 ou 1/4 de poules, coqs, poulets	T											34	22	8	63	1	1	64
	V											139	94	37	268	2	2	270
1/2 ou 1/4 de canards	T													3	3	-	-	3
	V													6	3	3	3	6
1/2 ou 1/4 de dindes	T													1	1			1
	V													2	2			2
dos, cou, dos avec cous, croupions pointes d'ailes	T													32	19	13	13	32
	V													29	19	10	10	29
Ailes entières même sans pointe	T													7	7			7
	V													21	21			21
Pilons et morceaux de pilons de dindes	T													2	-	2	2	2
	V													9	1	8	8	9
Cuisses de dindes	T													1	-	1	1	1
	V													9	2	7	7	9
Cuisses d'autres volailles	T													8	8			8
	V													39	39			39
Autres parties de volailles	T													9	9			9
	V													16	16			16
Abats comestibles	T		85											66	25	126	85	151
	V		74											72	44	102	74	146
Foies de volailles autres que oies et canards	T		23															
	V		92											113	12	195	96	207

TABLEAU N° 13 bis - EXPORTATIONS 1968 (Suite)

		U.E.B.L	R.F.A.	Italie	Turquie	Royaume-Uni	Suisse	Autriche	U.S.A.	Afrique du Sud	Australie	Guadeloupe	Martinique	Divers	Z.F.	H.Z.F.	dont C.E.E.	Total
Préparations et conserves de foies de volailles autres que oies et canards	T	8					57		21					25	4	107	19	111
	V	68					350		140					250	62	746	139	808
Préparations et conserves de viandes avec au moins 57 % de viande	T		33	6	7	77	30		12	7	53			24	7	242	48	249
	V		865	136	179	1651	480		110	182	185			288	104	3972	1064	4076
Préparations et conserves de viandes de volailles avec 25 à 57 % de viande	T			73			11							15	1	98	84	99
	V			394			96							143	23	610	464	633
Autres préparations et conserves de viandes de volailles	T	42	7	34			31							37	26	123	84	151
	V	194	153	157			157							292	178	775	516	953

T = Quantités en tonnes

V = Valeurs en milliers de FF

ZF = Zone Franc

HZF = Hors Zone Franc

o

TABLÉAU N° 14 - IMPORTATIONS 1969

		R F A	Pays Bas	Danemark	Pologne	U S A	Canada	Divers	Z F	H Z F	dont C.E.E.	Total
Parties de volailles désossées	T		64					2		66	64	66
	V		513					11		524	514	524
Parties de volailles non désossées	T	18			67			34		119	45	119
	V	107			399			115		621	185	621
Foies de volailles autres que oies et canards	T			21		405	53			479		479
	V			80		1195	154			1429		1429
Préparations et conserves de viandes de volailles avec moins 57 % de viande	T							6		6	6	6
	V							62		62	60	62
Préparations et conserves de viandes de volailles avec 25 à 57 % de viande	T							-		-	-	-
	V							2		2	2	2
Autres préparations et conserves de viande ou d'abats de volailles	T							4		4	4	4
	V							44		44	44	44

T = Quantités en tonnes
V = Valeur en milliers de FF

ZF = Zone Franc
HZF = Hors Zone Franc

TABLEAU N° 15 - EXPORTATION 1969

		U.E.B.L	R.F.A.	Pays-Bas	Italie	Suisse	Autriche	Royaume-Uni	Turquie	Guadeloupe	Martinique	Guyane Française	U.S.A.	Afrique du Sud	Divers	Z.F.	H.Z.F.	dont C.F.E	Total
Parties de volailles désossées	T	90	89			61									22	16	246	180	262
	V	872	916			525									182	130	2365	1794	2495
Parties de volailles non désossées	T									37	30	25			18	95	15	14	120
	V									125	60	91			45	289	32	24	324
Achats comestibles	T		93												40	40	93	93	133
	V		110												85	85	110	110	195
Foies de volailles autres que oies et canards	T						11								14	-	25	6	25
	V						60								86	6	140	43	146
Préparations et conserves de viandes de volailles avec au moins 57 % de viande	T	9	51	4	17	30		74	7				7	6	23	16	212	81	228
	V	88	1055	62	185	455		1669	175				50	165	295	178	4021	1390	4195
Préparations et conserves de viandes de volailles avec 25 à 57 % de viande	T		6			9									18	5	28	11	33
	V		58			94									203	48	307	98	355
Autres préparations et conserves de viandes ou d'abats de volailles	T	67			71	47							22		58	43	222	141	265
	V				341	275							202		437	294	1305	722	1599

T = Quantités en tonnes
V = Valeurs en milliers de FF
ZF = Zone Franc
HZF = Hors Zone Franc

TABLEAU n° 16 - IMPORTATIONS 1970

		Italie	Pays Bas	Pologne	Roumanie	Israël	U S A	Canada	Divers	Z F	H Z F	dont C F F	Total
Parties de volailles désossées	T		45						1		46	46	46
	V		419						5		424	424	424
Parties de volailles non desossées	T			40	18	10			22		90	17	90
	V			272	128	53			139		592	99	592
Achats comestibles	T								2		2	2	2
	V								15		15	14	15
Foies de volailles autres que oies et canards	T	34					331	90	17		472	37	472
	V	100					956	240	90		1386	122	1386
Préparations et conserves de viandes de volailles avec au moins 57 % de viande	T								11		11	2	11
	V								70		70	27	70
Préparations et conserves de viandes de volailles avec 25 à 57 % de viande	T								2		2	2	2
	V								21		21	21	21
Autres préparations et conserves de volailles	T								7		7	6	7
	V								68		68	60	68

T = Quantités en tonnes
V = Valeur en milliers de FF

ZF = Zone Franc
HZF = Hors Zone Franc

TABLEAU N° 17 - EXPORTATIONS 1970

		U.F.R.L.	R.F.A.	Italie	Suisse	Autriche	Royaume Uni	Turquie	Guadeloupe	Martinique	Guyane Française	Nouvelle Calédonie	Réunion	Divers	Z.F.	H.Z.F.	dont C.F.E.	Total
Parties de volailles désossées	T	127	304		193	19			22	21				20	62	644	431	706
	V	1300	3316		2031	170			109	114				166	381	6825	4616	7206
Parties de volailles non désossées	T								25	35	16			56	80	52	48	132
	V								72	98	88			139	275	122	109	397
Abats comestibles	T		101											46	46	101	101	147
	V		175											109	109	175	175	284
Foies de volailles autres que oies et canards	T					103								37	-	140	11	140
	V					335								181	6	510	73	516
Préparations et conserves de viandes de volailles 57% de viande	T	17	92	10	49		50	5		11				39	38	235	121	273
	V	204	1509	204	620		1011	125		64				440	346	3831	1932	4177
Préparations et conserves de viande de volailles avec 25 à 57% de viande	T		9	107	12							5		22	11	144	123	155
	V		135	636	139							62		287	146	1113	836	1259
Autres conserves et préparations de viandes de volailles	T	18	347	55								12	8	65	66	439	370	505
	V	130	2107	325								74	77	557	491	2779	2307	3270

TABLEAU N° 18 - IMPORTATIONS 1971

		U E R L	Pays Bas	Italie	Pologne	U S A	Israël	Divers	Z F	H Z F	dont C.E.E.	Total
Parties de volailles désossées et non désossées	T			29	48	16	11	18		120	47	120
	V			59	361	73	98	18		609	75	609
Abats comestibles	T							2		2		2
	V							12		12		12
Foies de volailles autres que oies et canards	T					168		48	-	216	4	218
	V					465		206	9	662	17	671
Préparations et conserves de viandes de volailles avec 57 % de viande au moins	T		4					12		16	15	16
	V		109					58		167	159	167
Préparations et conserves de viandes de volailles avec 25 à 57 % de viande	T							-		-	-	-
	V							5		5	5	5
Autres préparations et conserves de viandes de volailles	T	7						4		11	10	11
	V	65						36		101	98	101

T = Quantités en tonnes
V = Valeur en milliers de FF

ZF = Zone Franc
HZF = Hors Zone Franc

TABLEAU N° 19 - EXPORTATIONS 1971

	Parties de volailles désossées et non désossées		Achats comestibles		Boies de volailles autres que oies et canards		Préparations et conserves avec au moins 57% de viande		Préparations et conserves avec 25 à 57 % de viande		autres préparations et conserves	
	T	V	T	V	T	V	T	V	T	V	T	V
U E B L	357	3704					51	566			48	350
BFA	785	5903	143	206			69	1411	4	66	9	78
Pays Bas	57	589			26	76	4	53				
Italie					2	101	15	310	255	1670	15	89
Royaume Uni	484	890					136	2868	4	61		
Suisse	467	5473			13	59	66	929	13	152	80	465
Autriche	52	481			130	443						
Portugal											9	96
Grèce					67	233						
Turquie							8	170				
Roumanie	32	148										
U S A	50	72										
Hong Kong	113	112										
Guadeloupe	94	389										
Martinique	173	623	19	51			11	93				
Guy. française	33	196					10	73				
Réunion							19	145			13	110
Nouvelle-Calédonie	5	58					14	160	7	90	18	162
Polynésie-Française	7	65					7	114	3	54		
Divers	13	135	19	43	15	39	24	330	18	203	56	494
Z F	321	1428	29	84			72	715	15	153	63	524
H Z F	2401	17410	152	216	253	951	362	6507	289	2103	185	1320
Dont C.E.E.	1199	10196	151	213	42	204	138	2340	265	1792	78	541
Total	2722	18838	181	300	253	951	434	7222	304	2296	248	1844

TABLEAU N° 20 - SOLDE DU COMMERCE EXTERIEUR EN QUANTITIFS (tonnes) 1967 à 1971

	Parties de volailles désossées		Parties de volailles non désossées		Total des parties de volailles désossées et non désossées		Abats comestibles		Foies de volailles autres que oies et canards		Préparations et conserves avec 57 % de viande de volailles		Préparations et conserves avec 25 à 57% de viande de volailles		Autres préparations et conserves de viandes de volailles	
	I	E	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S
1967	20	202	26	3	26	3	2	50	1	2	2	1	21	21	21	+ 21
1968	6	110	17	17	126	17	126	25	46	7	242	5	26	3	125	+ 26
1969	16	95	15	15	110	15	110	85	25	16	212	11	43	4	222	+ 43
1970	62	80	90	52	201	38	201	46	40	38	235	15	66	7	439	+ 66
1971					152		152	29	253	72	362	15	63	11	185	+ 63
1967	2	134	26	3	80	23	80	78	63	63	63	4	394	1	394	+ 393
1968	8	333	256	17	126	239	126	126	46	242	8	98	3	125	3	+ 122
1969	66	246	119	15	110	114	110	110	25	212	6	28	4	222	4	+ 218
1970	46	644	90	52	201	38	201	99	40	235	11	144	7	439	7	+ 432
1971					152		152	150	253	37	16	289	11	185	11	+ 174
1967	2	47	16	- 16	65	16	65	65	47	29	1	2	206	2	206	+ 206
1968	213	213	14	3	85	3	85	85	24	48	5	84	3	84	3	+ 81
1969	64	180	45	14	110	31	110	110	6	81	6	11	4	141	4	+ 137
1970	46	431	17	48	101	31	101	99	11	121	2	123	6	370	6	+ 364
1971					151		151	151	42	138	15	265	10	78	10	+ 68
1967	2	154	26	205	130	179	130	128	64	65	2	4	1	415	1	+ 414
1968	8	339	256	127	151	129	151	151	46	249	8	99	3	151	3	+ 148
1969	66	262	119	110	195	9	195	195	25	228	6	33	4	265	4	+ 261
1970	46	706	90	132	147	42	147	145	140	273	11	155	7	505	7	+ 498
1971					181		181	179	53	434	16	304	11	248	11	+ 237

I = Importations
E = Exportations
S = Solde

Tableau n° 20 bis - SOLDE DU COMMERCE EXTERIEUR EN VALEUR (milliers de FF) 1967 à 1971

	Parties de volailles désossées			Parties de volailles non désossées			total des parties de volailles désossées et non désossées			Abats comestibles			Foies de volailles autres que oies			Préparations et conserves avec au moins 5% de viande			Préparations et conserves avec 25 à 57% de viande			Autres préparations et conserves de viande			
	I	E	S	I	E	S	I	E	S	I	E	S	I	E	S	I	E	S	I	E	S	I	E	S	
1967		96	+ 96		754	+ 754					85	+ 85		23	+ 23		64	+ 64			5	+ 5		205	+ 205
1968		54	+ 54		371	+ 371					44	+ 44		12	+ 12		104	+ 104			23	+ 23		178	+ 178
1969		130	+ 130		289	+ 289					85	+ 85		6	+ 6		178	+ 178			48	+ 48		294	+ 294
1970		381	+ 381		275	+ 275					109	+ 109		6	+ 6		346	+ 346			146	+ 146		491	+ 491
1971								1428	+ 1428		84	+ 84		- 9			715	+ 715			193	+ 193		524	+ 524
1967	11	1237	+ 1226	137	29	- 108				5	107	+ 102	808	237	- 571	11	788	+ 777			40	+ 40	7	4511	+ 4504
1968	41	2979	+ 2938	1175	30	- 1145					102	+ 102	807	195	- 612	57	3972	+ 3915			610	+ 610	16	775	+ 759
1969	524	2365	+ 1841	621	32	- 589					110	+ 110	1429	140	- 1289	62	4021	+ 3959	2		307	+ 305	44	1305	+ 1261
1970	424	6825	+ 6401	592	122	- 470				15	175	+ 160	1386	510	- 876	70	3831	+ 3761	21		1113	+ 1092	68	2779	+ 2711
1971							609	17410	+ 16801	12	216	+ 204	562	951	+ 289	167	6507	+ 6340	5		2103	+ 2098	101	1320	+ 1219
1967	11	477	+ 466	86	1	- 85					103	+ 103		181	+ 181	6	320	+ 314			12	+ 12	3	1686	+ 1683
1968		1981	+ 1981	67	30	- 37					74	+ 74	1	96	+ 95	49	1064	+ 1015			464	+ 464	16	516	+ 500
1969	514	1794	+ 1280	185	24	- 161					110	+ 110		43	+ 43	60	1390	+ 1330	2		98	+ 96	44	722	+ 678
1970	424	4616	+ 4198	99	109	+ 10				14	175	+ 161	122	73	- 49	27	1932	+ 1905	21		836	+ 815	60	2307	+ 2247
1971							75	10196	+ 10121		213	+ 213	17	204	+ 187	159	2340	+ 2181	4		1792	+ 1788	98	541	+ 443
1967	11	1333	+ 1322	137	783	+ 646				5	192	+ 187	808	260	- 548	11	852	+ 841			45	+ 45	7	4716	+ 4709
1968	41	3033	+ 2992	1175	401	- 774					146	+ 146	807	207	- 600	57	4076	+ 4019			633	+ 633	16	953	+ 937
1969	524	2495	+ 1971	621	321	- 300					195	+ 195	1429	146	- 1283	62	4199	+ 4137	2		355	+ 353	44	1599	+ 1555
1970	424	7206	+ 6782	592	397	- 195				15	284	+ 269	1386	516	- 870	70	4177	+ 4107	21		1259	+ 1238	68	3270	+ 3202
1971							609	18838	+ 18229	12	300	+ 288	671	951	+ 280	167	7222	+ 7055	5		2296	+ 2291	101	1844	+ 1745

I = Importations
E = Exportations
S = Solde

		Z P		H Z P		dont C. P. E.		Total	
		% en quantité	% en valeur	% en quantité	% en valeur	% en quantité	% en valeur	% en quantité	% en valeur
Parties de volailles désossées et non désossées	1967	62	40	38	60	13	23	100	100
	1968	25	12	75	88	49	58	100	100
	1969	30	15	70	85	52	65	100	100
	1970	17	9	83	91	56	62	100	100
	1971	12	8	88	92	44	54	100	100
Préparation et conserves avec au moins 57 % de viande	1967	3	7	97	93	45	38	100	100
	1968	3	2	97	98	19	26	100	100
	1969	7	4	93	96	35	33	100	100
	1970	14	8	86	92	44	46	100	100
	1971	17	10	83	90	32	32	100	100
Préparation et conserves avec 25 à 57 % de viande	1967		11	99	89	50	27	100	100
	1968	1	4	99	96	85	73	100	100
	1969	15	14	85	86	33	28	100	100
	1970	7	11	93	89	79	66	100	100
	1971	5	8	95	92	87	78	100	100
Autres prépara- tions et conserves	1967	5	4	95	96	50	36	100	100
	1968	17	19	83	81	56	54	100	100
	1969	16	18	84	82	53	45	100	100
	1970	13	15	87	85	73	70	100	100
	1971	25	29	75	71	31	29	100	100

Répartition des exportations exprimée en pourcentage

A. Structure et évolution du Commerce Extérieur.

Pour les produits étudiés, la France apparaît globalement comme un pays exportateur.

En effet, les importations sont très faibles surtout pour ce qui est des préparations et conserves et des parties de volailles désossées. Il faut néanmoins noter l'existence de certains courants d'importation en ce qui concerne les foies de volailles (essentiellement en provenance des USA) et les parties d'ois non désossés (en provenance de Pologne). Ces produits importés peuvent être considérés comme des matières premières destinées à une confection ultérieure de produits plus élaborés (pâtés, confits d'oie etc...)

Quant aux exportations, elles ont connu une progression sensible depuis 1967. Mais cette progression s'est souvent accompagnée d'une modification de la structure de ces exportations : (cf tableau 21)

- parties de volailles : A l'origine, les parties de volailles étaient essentiellement exportées vers les pays de la zone Franc (62 % en tonnage en 1967). Il s'agissait avant tout de sous produits de l'abattage, ayant alors peu de débouchés en France et dans les pays HZF. Puis, peu à peu, les exportations de parties de volailles non désossées ont regressé au profit, des parties désossées c'est-à-dire de produits plus élaborés. Ce nouveau courant d'exportation s'est établi surtout avec les pays n'appartenant pas à la zone Franc et en particulier avec les pays de la C.E.E. (environ 50% en tonnage, et 60 % en valeur), si bien qu'en 1971 les pays de la Zone Franc n'absorbent plus que 12 % du tonnage total de parties de volaille exporté.

Les exportations de parties de volailles désossées ont ainsi connu un essor assez considérable surtout entre 1970 et 1971 (154 tonnes en 1967, 706 en 1970 et 2722 en 1971), si bien que les parties de volailles en arrivent globalement à représenter, en 1971, 8,5 % du tonnage des viandes de volailles exportées par la France (contre 3 % en 1970) et 16,5 % de la valeur de ces exportations (contre 7 % en 1970). C'est évidemment au rôti de dindonneau essentiellement que cet essor est dû. Les pays destinataires restent en premier lieu la R. F. A. (30 % du tonnage et de la valeur en 1971). La Suisse (17 % du tonnage, 29 % de la valeur en 1971 et l'U.E.B.L. (13 % du tonnage, 20 % en valeur en 1971). On peut

envisager sans erreur une continuation de la croissance de ces exportations.

- Abats et foies : Pour les abats, les exportations sont stationnaires (150 à 180 tonnes). Pour les foies de volailles (autres que oies et canards) les exportations ont progressé, surtout en direction de l'Autriche, de telle sorte que la France est devenue légèrement excédentaire en 1971. Cette progression résulte probablement du développement de l'éviscération des poulets de chair.

- Préparation et conserves : Ces produits ont vu leurs exportations s'accroître sensiblement au cours des dernières années, surtout en ce qui concerne les préparations contenant un pourcentage suffisamment élevé de viandes. Le tonnage et la valeur des exportations pour l'ensemble de ces préparations ont ainsi doublé entre 1968 et 1971. Il ne semble pas cependant que la France ait un comportement bien défini et que les courants d'exportation soient très stables, comme le montrent, par exemple, les variations d'une année sur l'autre de la part de la C.E.E. - l'Italie reste néanmoins notre principal client, suivie de la Suisse, de la R.F.A., du Royaume Uni et de l'U.E.B.L.

B. La position concurrentielle de la France et les obstacles.

Malgré un potentiel de production relativement important dans le secteur avicole, la France n'est jamais apparue comme étant un exportateur particulièrement efficace dans ce domaine. Ce n'est que depuis peu (après la période de stagnation 1965 - 1968) que l'industrie des viandes de volailles manifestent un dynamisme encourageant caractérisé par un taux d'expansion élevé. Ce renouveau a déjà pour conséquence de la part des firmes françaises, une recherche plus vigoureuse de débouchés sur les marchés extérieurs. Mais, si elle a gardé une implantation dans les marchés des pays de la zone Franc pour des produits de qualité moyenne, la France se heurte dans les autres nations (dans la C.E.E. en particulier) à une forte concurrence de certains pays (Pays-Bas, entre autres) bien équipés en abattoirs spécialisés dans la congélation à l'eau. Face à ces exportations de masse de produits de qualité suivie mais relativement médiocre la France s'efforce actuellement de s'implanter sur les mêmes marchés en offrant des produits élaborés et de qualité, c'est-à-dire des préparations

et des parties de volailles désossées (rôtis de dindonneau frais ou préparés, rôtis de poulet, plats cuisinés, etc...) Les tentatives semblent avoir eu un succès très net vis à vis de la R.F.A. en particulier et il faut s'attendre à une évolution de plus en plus marquée dans ce sens, d'autant plus que la France ne manque pas de spécialités culinaires traditionnelles utilisables.

Les obstacles à la compétitivité des entreprises françaises dans la C.E.E. sont d'ordre économiques. Ils tiennent aux techniques de préparation employées dans les autres pays (U.S.A., Pays-Bas) pour le traitement des viandes de volailles dans les abattoirs et en particulier à l'emploi du procédé de réfrigération dit "spinchiller" qui s'y trouve généralisé alors que très peu d'entreprises l'utilisent en France. Il est connu que ce procédé, dont l'emploi sous sa forme actuelle sera interdit à partir de 1976, présente deux inconvénients majeurs :

- il favorise les proliférations microbiennes (salmonelles en particulier) même si les viandes ainsi réfrigérées sont congelées ou surgelées. Les Pouvoirs Publics en France ont ainsi été amenés à imposer des conditions strictes sur la qualité bactériologique des importations de viandes de volailles en provenance des autres pays.
- les carcasses réfrigérées par le spinchiller s'imbibent d'eau (environ 10 %). Même s'il se produit une certaine déperdition d'eau au cours de la découpe, il est certain que l'addition d'eau a pour conséquence de permettre une réduction du prix de revient du kg de viande. Ce phénomène a conduit à des conditions de concurrence par les prix sur certains marchés extérieurs (R.F.A.) qui sont anormales dans la mesure où l'on peut considérer qu'elle est menée avec des produits dénaturés. Actuellement les principaux abattoirs français s'efforcent de promouvoir des produits de qualité (dans 50 % des cas, les carcasses sont séchées après éviscération).

A partir du moment où les produits élaborés sont destinés à représenter la majeure partie des exportations françaises, une distorsion de concurrence risque de jouer (comme elle joue actuellement) à l'encontre des exportateurs.

IV - LA DEMANDE ET LES FACTEURS QUI LA DETERMINENT

A. Estimation de la consommation

En l'absence de statistiques officielles ou d'enquêtes disponibles réalisées auprès des ménages, il est difficile d'avancer des chiffres précis sur les quantités de parties de volailles consommées en France. Les segments de marché sont, d'ailleurs, d'autant plus délicats à cerner que, d'une part l'opération de découpe se situe encore souvent au niveau du magasin de vente et que d'autre part un pourcentage non négligeable des produits concernés est destiné à des collectivités. Dans ces conditions, les estimations de la consommation de parties de volaille indiquées ci-dessous ne peuvent être que très approximatives.

TABLEAU N° 22 - POIDS EN EQUIVALENT CARCASSE EVISCERE

	Dinde		dont Rôti		Poulets		Volailles incluses dans les plats cuisinés	
	Total en tonnes	C/tête kg	Total en tonnes	C/tête kg	Total en tonnes	C/tête kg	Total en tonnes	C/tête kg
1970	16.000	0,3	11.500	0,22	7.500	0,15	2.500	0,05
1971	35.000	0,7	25.000	0,50	15.000	0,3	5.000	0,1

Dans la mesure où la découpe d'autres volailles (oies canards etc...) est négligeable, on peut donc estimer que actuellement la consommation par tête de volailles découpées est voisine de 1,0 kg, alors que la consommation par tête de volailles est d'environ 9 kg (1) par an.

(1) Il s'agit de la consommation de volailles achetées. La prise en compte de l'auto-consommation aboutit à une consommation par tête supérieure à 12 kg.

Environ 3,5 % des poulets vendus seraient consommés sous forme découpée (0,3 kg par tête et par an pour une consommation totale de poulets de 7 kg par tête et par an). Mais, c'est la dinde, qui reste la volaille la plus vendue sous forme découpée. Le Français consomme en moyenne 1 kg de dinde par an, dont 0,5 kg de dinde découpée. Le rôti de dindonneau est de loin le produit qui s'est le mieux implanté puisqu'il représente 40 % environ de l'ensemble de la consommation de volailles découpées. Il est incontestable cependant que l'escalope de dinde et certaines préparations (paupiettes, tournedos, brochettes de dindes) gagnent du terrain.

Pour ce qui est des produits de 2ème transformation, le tonnage de viandes de volailles consommé ainsi est très difficile à apprécier et les chiffres indiqués sont fortement sujets à caution. Néanmoins tout laisse penser que ce tonnage est en croissance rapide.

En définitive, ces quelques estimations chiffrées si elles laissent apparaître une croissance assez forte de la consommation de viandes découpées de volailles, n'en montrent pas moins que cette consommation se situe à un niveau encore relativement faible.

En outre, diverses informations obtenues ont montré que cette consommation ne se répartit pas de façon homogène suivant les diverses classes de consommateurs :

- Revenus et catégories socio-professionnelles : ce sont les classes à revenus élevés qui consomment actuellement le plus de produits élaborés de volailles. Il faut sans doute voir dans ce phénomène le fait que ces consommateurs ont un goût plus marqué pour les innovations et qu'ils jouent habituellement un rôle de "lesdex" dans ce domaine et le fait que ces nouveaux produits gardent encore une certaine image de produits de luxe. Il est prévisible, néanmoins, que les autres couches de la population seront de plus en plus attirées par ces produits dans la mesure, où le facteur revenu deviendra moins important.

- Urbanisation : C'est, sans aucun doute, dans l'agglomération Parisienne que la consommation de ces produits a le plus vite démarré. Il semblerait cependant que les autres agglomérations soient entrain de combler leur retard. Quoi qu'il en soit la consommation est

actuellement d'autant plus forte que l'agglomération est plus grande. En tout cas, la consommation dans les zones rurales est très faible, certainement parce que l'autoconsommation de volailles y tient une place encore importante.

- Régions : Il semble que les grandes régions consommatrices soient la Région Parisienne et le Sud de la France (n'oublions pas que le Sud-Ouest en particulier, a de solides traditions culinaires en ce qui concerne les volailles). Par contre, la consommation paraît être plus réduite dans l'Est et surtout dans l'Ouest.

En fait étant donné le faible niveau de la consommation par tête, il est peu probable que les disparités régionales soient très importantes.

B. Les facteurs d'évolution de la demande.

L'étude des motivations des consommateurs apparaît relativement complexe pour deux raisons essentielles.

1) La date d'apparition à grande échelle de ces produits est relativement récente. Aussi, à partir du moment où il s'agit de produits nouveaux en phase d'expansion, les motivations des consommateurs évoluent également plus ou moins rapidement. Le comportement actuel de consommateur français ne peut pas être considéré comme étant très significatif d'autant plus que les gammes de produits présentés sont assez fluctuantes. L'imprécision de la plupart des entreprises en matière de politique des produits et le fait que certains produits soient retirés de la distribution très peu de temps après leur première apparition ne contribuent pas à assurer la stabilité du comportement des consommateurs. Rappelons, enfin que la ménagère a été ainsi confrontée rapidement à quelques 200 produits de volaille ! ...

2) La diversification des produits de volailles apparaît en France, comme une opération assez unique en son genre. Seule la diversification des produits à base de poisson pourrait soutenir la comparaison mais le français n'est qu'un faible consommateur de poisson (contrairement au Royaume Uni, par exemple). C'est pourquoi il est certain que la ménagère française a été un peu surprise et que les facteurs purement subjectifs ont joué et jouent encore un rôle primordial.

D'autre part, il ne faut pas sous-estimer certains traits caractéristiques du consommateur français.

- Le français est déjà non seulement le plus gros consommateur de viande de la C.E.E. (à 9) mais aussi l'un des plus gros consommateurs de viande du monde (93 kg en 1969), contre 110 kg aux U.S.A. et 111,5 à la Nouvelle Zélande. Si l'on ajoute que cette forte consommation porte sur une gamme déjà très large de viandes fraîches (boeuf = 23 kg ; veau = 8 kg ; Porc = 30 kg ; mouton = 3 kg ; volailles = 12 kg ; lapin = 5 kg ; abats + gibier + cheval = 12 kg), ce qui n'est jamais le cas dans les autres pays, il est certain que la propension du français à consommer de la viande va en diminuant sans qu'il soit encore possible de parler véritablement de saturation. Dans ces conditions, il est logique que l'introduction de produits nouveaux sur un marché déjà bien rempli puisse se concevoir en termes de substitution de produits. (dinde - veau par exemple)

- En ce qui concerne l'alimentation, la ménagère française est restée très traditionnelle, ce qui se traduit en particulier par le fait qu'elle continue à manifester une vive méfiance vis-à-vis des produits alimentaires préparés industriellement. Ce comportement est particulièrement net pour la volaille. La ménagère aime soupeser, toucher, examiner ce qu'elle achète, ce qui est difficile à accomplir si le produit est soigneusement emballé dans un emballage en polyéthylène. Aussi, ne faut-il pas s'étonner de l'importance de la place encore tenue (50 à 60 %) dans le volume des ventes par les volailles simplement effilées au détriment de produits plus élaborés, et du rôle encore joué (40%) par les détaillants spécialisés (volailleurs) qui ont le mérite d'apprêter et même parfois de découper, devant la ménagère, la volaille choisie. Il est vrai que le développement des formes modernes de la distribution, l'évolution des conditions de vie et la mise en place de nouvelles législations (1) sont entrain de modifier profondément cette image de la ménagère française. Quoi qu'il en soit, les habitudes

(1) Directive du Conseil des Communautés Européennes du 15 février 1971.

alimentaires du français sont bien enracinées et le repas à domicile continue à exiger des produits de bonne qualité ayant des propriétés organoleptiques bien définies. En tout cas, malgré les arguments publicitaires, le consommateur est peu enclin à considérer systématiquement qu'un produit nouveau est de meilleure qualité que le produit ancien, si bien que les erreurs commises par les professionnels s'avèrent toujours difficilement rattrapables. (1)

Compte tenu des considérations générales qui viennent d'être brièvement exposées, nous allons donc étudier les caractéristiques des produits concernés par rapport à trois groupes de critères

a) les critères économiques : prix revenus

Nous avons déjà signalé que la consommation de parties de volailles est actuellement une fonction croissante du revenu. Bien qu'il soit probable que l'élasticité revenu de ces produits soit assez forte (voisine de 1) nous ne pensons pas devoir accorder ici à ce concept d'élasticité-revenu (ainsi qu'au concept d'élasticité-prix) une très grande signification économique d'une part parce que le bien considéré est la somme d'un produit et d'un service et d'autre part, et surtout) parce que l'ensemble de ces produits est très hétérogène. Ainsi, s'il est vraisemblable que les ménagères à revenus élevés sont les consommateurs les plus importants de produits élaborés (viandes désossées, viandes cuites) qui gardent une image de luxe ou une image de nouveauté, il est vrai également que les ménages à faibles revenus (personnes âgées, familles nombreuses), pour lesquels certaines viandes sont peu abordables (mouton, veau, boeuf...) ont la possibilité de porter une partie de leurs achats sur des produits tels que les morceaux non désossés ou les rôtis de dindonneau, dont les prix sont avantageux.

Les prix des produits étudiés sont, en effet, très concurrentiels non seulement par rapport aux prix des volailles non transformées

(1) Le fait que les premiers poulets fumés aient été vendus demi-cuits sans que ce soit explicitement écrit sur l'emballage, explique en grande partie le peu de succès de ce produit.

mais aussi par rapport aux prix des autres viandes. Pour ce qui est du premier point, tous les offreurs s'accordent pour affirmer que la ménagère est prête à payer plus cher pour un produit incorporant un service de qualité (découpe, cuisson, fumaison, préparation etc...). A ce niveau il ne semble donc pas que le prix soit un facteur décisif dans la préférence du consommateur pour un produit transformé par rapport à une volaille simplement effilée ou éviscérée. Par contre, le facteur prix peut jouer un rôle prépondérant dans les phénomènes de substitution de produits de volailles à certaines viandes de boucherie. L'exemple le plus marquant est celui de la substitution dinde-veau. L'INSEE a montré que l'élasticité de substitution de la volaille en général, au veau est élevée (+0,4). Bien qu'il soit impossible de le confirmer statistiquement, tout laisse penser que certains produits de dinde (escalope, rôti, paupiette) qui présentent de fortes analogies par leur aspect et leur qualité avec la viande de veau, sont des substituts potentiels sérieux de cette viande, d'autant plus que la dinde a un prix beaucoup moins élevé.

	Filet de dinde	Veau	Prix de détail au kg en 1971
Escalope	18.50 - 19 F	26,50 - 27 F	
Rôti	17 - 18 F	22 F	

En outre, l'offre de veau croît beaucoup moins vite que la demande si bien que les prix du veau connaissent une croissance plus rapide que les prix des produits de dinde. Aussi l'offre devenant de plus en plus un facteur limitant (1) et les prix devenant de plus en plus excessifs dans le cas du veau, il est prévisible que la dinde sera un dérivatif appréciable pour le consommateur "frustré".

Par ailleurs, il est possible qu'il existe des phénomènes de substitution entre le porc et les volailles découpées (pas seulement au niveau de la charcuterie) mais il n'existe encore aucune étude disponible permettant de le confirmer.

(1) De nombreuses études ont montré que les chances d'une augmentation sensible de l'offre étaient très réduites.

D'autre part, l'étude du problème de la substitution des viandes de volailles aux autres produits carnés doit être compliquée par la distinction qu'il est nécessaire d'établir entre les viandes blanches et les viandes rouges en particulier dans le cas de la dinde.

S'il existe une indiscutable similitude d'aspect entre les viandes blanches de dinde, de veau et même de porc, il est par contre largement reconnu que les valeurs diététiques de ces produits sont très différentes.

	Escalope de dinde	Escalope de veau	Tranche de porc
Protéines	24 %	20 %	15 %
Matières grasses	1 %	10 %	25 %
Calories/kg	1 200	1 800	3 000

D'un point de vue diététique, le filet de dinde se rapproche, en fait, beaucoup plus du poisson en présentant deux rapports particulièrement favorables :

- le rapport protéines/calories : Il est de 20 % pour la dinde contre 11 % pour le veau et 5 % pour le porc
- le rapport protéines/prix : Le prix du kilo de protéines de viande blanche est évalué à 75 F pour la dinde contre 100 F pour le porc et 150 pour le veau.

Par contre, la dinde trouve plus difficilement sa place dans la gamme des viandes rouges. Si les morceaux de viande de cuisse peuvent constituer une viande intéressante pour la préparation de plats en sauce (Goulash, Bourguignon), la dinde ne peut pas prétendre pouvoir concurrencer la viande rouge en imitant ses formes de présentation (steak saignant, gigot, etc....)

Il est cependant assez paradoxal de constater que si l'aspect de la viande rouge de dinde est très différent de celui des autres viandes, les valeurs diététiques restent équivalentes.

	Steack de dinde	Steack de boeuf
Protéines	20 %	20 %
Matières grasses	5 %	8 %

En définitive, hormis certains phénomènes particuliers (substitution, dinde-veau, notions de luxe et de nouveautés attachées à certains produits etc...) nous ne considérons pas les critères économiques -stricto sensu- comme étant les plus importants. Dans la mesure où les prix des produits concernés sont "raisonnables", l'influence du facteur revenu diminuera (du moins pour des produits courants) au fur et à mesure que se modifieront les habitudes du consommateur.

b) Les critères liés aux conditions de vie.

Les conditions de vie évaluent incontestablement suivant un processus que l'on pourrait qualifier "d'urbanisation". Ce processus peut se caractériser par un certain nombre de paramètres bien connus qui sont la croissance du taux d'urbanisation, l'augmentation du taux de transport, l'extension de la journée continue et du travail féminin, une recherche accrue de loisirs, la fatigue nerveuse, la réduction de la taille des ménages etc... Cette évolution a quatre repercussions principales sur le comportement alimentaire des ménages :

- Recherche de facilités d'approvisionnement et de conservation
- Recherche d'une variété plus grande dans les menus
- Diminution du temps de préparation des repas
- Augmentation du nombre des repas pris hors du domicile ou en collectivité.

Les facilités d'approvisionnement et de conservation des produits sont évidemment liées au développement des formes de distribution et de l'équipement de conservation (magasins et ménages). On pourrait penser que les produits transformés de volailles ont trouvé une voie toute tracée pour leur expansion dans les formes modernes de la distribution (magasins à grande surface). En fait, si ces produits répondent bien aux normes des distributeurs modernes (standardisation, homogénéité, marque), il ne semble pas qu'ils répondent aux normes d'approvisionnement du consommateur. On peut estimer, en effet, que 30 % au maximum) seulement de ces produits sont vendus dans les magasins à grande surface.

Ce pourcentage (qui est égal au pourcentage global de volailles vendu par ce circuit de distribution) ne paraît pas évoluer sensiblement. Autrement dit, l'incorporation de services n'a pas influencé de manière probante les habitudes d'achat de la ménagère. Celle-ci continue à s'approvisionner essentiellement auprès des magasins spécialisés (bouchers-volailleurs), qui semblent ainsi avoir bénéficié directement et involontairement, de la diversification des produits de volaille y compris les produits industriels. Il faut dire que la ménagère s'était habituée depuis longtemps à constater chez les détaillants la présence de morceaux de volailles préparés ou cuisinés mais sans emballage c'est-à-dire gardant l'apparence de produits frais. Il serait imprudent, cependant, de considérer la situation comme figée et de sous-estimer le rôle futur des circuits modernes de distribution.

En ce qui concerne la conservation des produits, il est certain que la découpe et la préparation augmentent les risques sanitaires ce qui ne sécurise pas la ménagère. Actuellement, la faible durée de conservation, le plus ou moins bon stockage dans les "linéaires", les ruptures de la chaîne du froid sont plutôt des obstacles au développement de la consommation. La boîte métallique serait sans aucun doute le meilleur emballage, mais elle a le grave défaut de cacher complètement le produit. Quant à la surgélation, si elle offre des perspectives intéressantes pour certains types de consommateurs : collectivités, exportations.... son développement reste actuellement limité comparativement aux produits frais.

* Il n'est pas utile d'insister sur le fait que ces produits sont susceptibles d'introduire une plus grande diversité dans les menus et qu'ils vont dans le sens d'une réduction du temps de préparation des repas. Rappelons simplement que le consommateur français dispose déjà de nombreuses possibilités de menus mais que l'élaboration de plus en plus poussée des

produits présente l'avantage supplémentaire de faire réapparaître à sa portée des recettes culinaires appréciées (canards à l'orange, rôti en gelée au porto etc...) mais difficiles et longues à préparer.

* L'une des caractéristiques de l'évolution du genre de vie est l'augmentation du nombre des repas pris en collectivités (1). Il est incontestable que par leur présentation, et par la compétitivité de leurs prix, les produits diversifiés de volailles ont un marché important à conquérir auprès des collectivités. Dans le domaine de la restauration, la situation est moins sûre, mais le développement de restaurants à service rapide peut favoriser l'essor de ces produits.

c) Critères liés au produit : qualité et goût.

Des enquêtes réalisées par l'INSERM ont montré clairement que les critères qualité et surtout goût sont des critères primordiaux dans le choix des consommateurs français.

* Le concept de qualité n'est pas très aisé à définir, car il recouvre chez le consommateur un ensemble de critères assez disparates tels que la couleur, la tendreté, l'influence sur la santé, les propriétés nutritives, diététiques etc... Pour ce qui est de la couleur, de la tendreté et des propriétés nutritives les produits présentés soutiennent la comparaison avec les autres viandes. Les produits de découpe de la dinde, par exemple, ont un aspect analogue à celui de la viande de veau (escalope surtout) et ils permettent également des préparations culinaires variées. Il ne semble pas cependant que la tenue à la cuisson (perte d'eau) des viandes de volailles soit aussi bonne que celle des viandes de boucherie. Par contre, la ménagère est beaucoup plus méfiante vis-à-vis de ces produits en ce qui concerne leurs propriétés sanitaires. Il est certain que les risques d'altération bactériologique sont plus importants que pour les autres viandes. Quant aux vertus diététiques, elles semblent être reconnues (légereté, absence de gras, santé), bien que leur présentation ne confère généralement pas un aspect "naturel" à ces produits et on peut y voir "un créneau" possible pour la charcuterie de volaille. En tout cas, il est parfaitement clair que la qualité des produits ne doit aucun doute aux yeux de la ménagère, d'autant plus que la décision d'achat se fait à la suite d'une inspection visuelle et n'est pas encore suffisamment liée à la réputation (ou marque) du produit.

(1) On peut évaluer ce nombre actuellement à 10 %.

La question du goût apparaît plus controversée. Par exemple, la charcuterie de volaille (rillettes de dinde, saucisses de poulet) en raison de son manque de goût s'avère actuellement incapable de concurrencer la charcuterie de porc et ne peut pas s'implanter efficacement. Si on laisse de côté les parties non désossées de volaille qui ne sont pas concernées directement par ce critère, les avis semblent assez divergents pour ce qui est des parties désossées. Les amateurs de viandes relevées telles que le mouton et le boeuf reprochent à la dinde (entre autre) sa fadeur, alors que certains consommateurs estiment que la dinde a des qualités organoleptiques comparables voire même supérieures à celles du veau (qui est lui même assez fade, mais qui a une forte valorisation subjective). Quoiqu'il en soit, les offreurs se sont efforcés avec un certain succès, il semble, de relever le goût de leurs produits par divers procédés (fumaison, farce, sauces, alcool etc...). Cette tendance apparaît irréversible et il faut s'attendre à un développement de plus en plus accentué de l'industrialisation de recettes culinaires traditionnelles et appréciées. En ce qui concerne l'avenir de la transformation de la volaille, de nombreux professionnels estiment ainsi que les plats cuisinés constituent une voie d'expansion inéluctable.

Conclusion.

Pour résumer et pour donner un aperçu plus synthétique de la situation des problèmes concernés par rapport aux critères de choix des consommateurs nous avons dressé le tableau suivant :

	Favorable	Assez favorable	Indifférent	Assez défavorable	Défavorable
Revenu		←	→		
Prix	←	→			
Facilités d'approvisionnement			←	→	
Facilités de conservation				→	
Variétés des menus		←	→		
Temps de préparation	←	→			
Utilisation dans les collectivités		←	→		
Couleur tendreté etc...		←	→		
Qualités diététiques	←	→			
Qualités sanitaires			←	→	
Goût		←	→		

La lecture de ce tableau 23 doit être prudente et doit tenir compte des trois remarques suivantes :

- le caractère favorable ou défavorable attribué aux produits par rapport à un critère déterminé correspond à ce que semble être le jugement actuel des consommateurs français. Or ce jugement n'est pas nécessairement objectif.

- L'étendue de la gamme des produits concernés ne nous permet pas d'être précis.

- Le choix du consommateur dépend non seulement de la "note" accordée aux produits pour chaque critère mais aussi de la pondération des critères les uns par rapport aux autres. Par exemple, le fait que le prix des produits soit jugé favorablement n'implique pas nécessairement que ce soit un facteur décisif de choix, si le critère prix a un poids très inférieur à celui des autres critères.

Malgré ces restrictions et malgré le fait que nous n'ayons pas construit des tableaux comparatifs pour les autres viandes, nous pouvons affirmer que l'ensemble des facteurs considérés n'est pas actuellement susceptible d'influencer la demande d'une façon décisive. Autrement dit, outre leur caractère "nouveau", ces produits présentent aux yeux de la ménagère des qualités et des défauts tels que le comportement du consommateur à leur égard est encore instable.

C'est pourquoi, il est fort probable que les facteurs prépondérants de l'évolution de la demande ne sont pas à rechercher du côté des consommateurs mais du côté des offreurs. En effet, ceux-ci ont non seulement à présenter des produits de qualité compétitifs, mais aussi à convaincre le consommateur par des actions appropriées. Qu'en est-il dans la réalité?

C. Moyens mis en oeuvre pour favoriser la demande.

Un certain nombre d'actions ont été entreprises par des offreurs (producteurs et distributeurs), pour stimuler la demande des produits transformés de volailles. On peut situer ces actions de promotion à trois niveaux :

- Niveau des mass-médias. Des campagnes publicitaires relativement importantes ont été effectuées par les principales firmes pour le rôti de dindonneau. Les deux premières campagnes (1969 - 1970) furent des actions de promotion collective regroupant un grand nombre de producteurs (représentant 60 % de la production de rôti). La télévision

avait été choisie comme canal de diffusion et ces deux campagnes collectives furent très bien orchestrées. En particulier, le succès de la première campagne a été si rapide et si grand que les producteurs, devenus incapables de satisfaire la demande, furent contraints d'arrêter leurs opérations publicitaires.

A cette promotion collective a succédé depuis 1971 une promotion de marques (des firmes les plus importantes) par l'intermédiaire de la télévision, de la radio et beaucoup plus rarement, de la presse.

Il faut noter que ces actions n'ont concerné que le rôti de dindonneau et qu'elles n'ont eu d'autre but que de faire connaître l'existence du produit à la masse des consommateurs. Aucune information n'a été fournie sur les propriétés de ce produit.

Par contre, les producteurs sont plus précis et plus détaillés dans les actions promotionnelles qu'ils entreprennent auprès des distributeurs, en particulier, par l'intermédiaire de revues spécialisées pour une gamme beaucoup plus étendue de produits.

- Niveau des points de vente - Un certain nombre d'opérations ont été entreprises au niveau de la vente en particulier dans les magasins à grande surface (micro, affiches, etc...) Il faut signaler que la publicité faite sur les articles ainsi promotionnés porte presque exclusivement sur les prix.

Par ailleurs, les produits de découpe sont couramment présentés dans le linéaire des viandes de boucherie, ce qui favorise le choix de la ménagère.

Enfin, l'étendue de la gamme exposée et le fait que ces produits soient le plus souvent présentés sous une marque connue (producteur - distributeur) font, des magasins à grande surface, des vecteurs promotionnels. Les détaillants en bénéficient directement, par contrecoup, en vendant soit des produits frais soit des produits présentés sous une marque peu connue.

- Niveau du produit : Les actions se situent essentiellement au niveau de l'image qui veut être donnée du produit. En ce qui concerne les parties de volailles, la présentation sous forme de portions est déjà une forme de concurrence pour les portions de viandes de boucherie. Mais, il est surtout clair que les offreurs s'efforcent de faire perdre aux parties désossées leur image de viande de volaille non seulement par la préparation (escalope, rôti, paupiette, brochette, tournedos) mais aussi par l'emballage (barquette, film, etc...) de façon à valoriser ces produits par rapport aux viandes de boucherie.

Par contre, pour ce qui est des produits très élaborés (plats cuisinés tels que le coq au vin, ou le canard à l'orange) l'image de la viande de volaille est renforcée de façon à mettre l'accent sur les qualités gastronomiques du produit.

A ce niveau, on distingue donc bien deux voies d'expansion différentes.

En définitive, le milieu avicole français est caractérisé par manque d'esprit de marketing. A part deux ou trois entreprises dynamiques qui, par une politique de marque, jouent un rôle de locomotive, l'ensemble des producteurs ne fait rien pour accélérer ou orienter les ventes. Une attitude assez typique consiste à mettre un produit sur le marché et à regarder ce qui se passe, quitte à retirer le produit au bout de quelques mois en invoquant le fait que le consommateur n'en veut pas. En outre, certaines erreurs commises au niveau de la conception des produits (en particulier en ce qui concerne le degré de cuisson) accentuent le caractère assez désordonné et aveugle de la politique commerciale des firmes (1).

En tout cas le budget consacré par les firmes à la publicité et à la promotion des ventes n'a jamais dépassé 2 % du chiffre d'affaires d'affaires. Le rôti de dindonneau en a été pratiquement le bénéficiaire exclusif. Les opérations n'ont alors visé qu'à faire connaître l'existence du produit, mais sans insister sur les qualités (prix, diététique, etc...)

(1) Ceci contraste d'ailleurs vivement avec l'esprit d'innovation rencontré dans la plupart des entreprises lorsqu'il s'agit de techniques de fabrication et de produits

de ce produit et sans essayer de corriger les mauvaises notes accordées par le consommateur à certains critères (qualités sanitaires, goût, etc...)

Néanmoins, ce manque d'esprit de marketing n'est sans doute pas sans raisons. Au niveau de la distribution la place encore importante tenue par les grossistes et les Halles limite probablement la portée de certaines politiques commerciales. Quant aux structures de production, elles paraissent peu aptes actuellement à supporter des coûts publicitaires élevés et à pouvoir répondre rapidement à une demande fortement stimulée. Les actions collectives ont été des succès, faut-il y voir une solution ?

V - ASPECTS TECHNOLOGIQUES

A. NATURE DES TRAVAUX.

Les opérations de découpe proprement dites sont essentiellement manuelles et constituent, dans l'état actuel de l'équipement des ateliers, le goulet d'étranglement de la productivité.

A titre d'exemple nous indiquerons la durée et la nature des travaux sur une chaîne de fabrication de rôtis de dindonneau.

TABLEAU 24

OPERATIONS	Nombre de personnes	Débit horaire par personne (unités)
Sciage	1	230
Finition	2	114,6
Désossage	13,3	17,2
Découpe de la barde	0,8	286,6
Salage - poivrage	2,2	104,2
Filet	2	114,8

A ces données il faut ajouter : 1 personne qui effectue les remplacements et 15 minutes de nettoyage pour 18 personnes.

Le travail mécanique touche les opérations d'approche et de transport des produits :

- convoyeur aérien
- bandes transporteuses

En aval les opérations de conditionnement sont beaucoup plus mécanisées :

- mise sous filet (900 pièces/heure)
- machine à préemballer
 - film étirable 350 pièces/heure
 - film rétractable 800 pièces/heure
 - machines automatiques 1500 à 1800 pièces/heure
- machine à conditionner sous vide : 800 pièces/heure/
2 personnes
- Etiqueteuses - balances automatiques imprimantes
- Film

Pour ce qui est des investissements en dehors du coût en machines et divers matériaux que l'on peut obtenir auprès des différents fabricants, nous n'avons pu analyser ce poste au niveau des abattoirs. Ceux-ci ne disposent bien souvent, quand ils consentent à les indiquer, que de chiffres trop globaux recouvrant l'ensemble des investissements (terrains, bâtiments...). Le montant de ces investissements est, de plus, fort différent d'une entreprise à l'autre, en moyenne il devrait osciller autour de 2 à 5 % du chiffre d'affaires.

B. POSSIBILITES FUTURES DE MECANISATION.

Le degré de rationalisation du travail et le degré d'automatisation sont très variables suivant les ateliers de découpe. Mais, à partir du moment où la rationalisation de la découpe et du désossage est plus un problème d'organisation du travail que d'investissements élevés, on peut envisager à plus ou moins longue échéance une évolution vers des chaînes quasi continues des animaux vivants jusqu'aux produits finis. Il semble, par exemple, que la mécanisation de la découpe ne présente pas de difficultés techniquement insurmontables. Si l'on se réfère au poisson, par exemple, des machines automatiques ou semi-automatiques à séparer les filets sont fabriquées en Allemagne ou en Suède. Des appareils de découpe positionnant la volaille en face de couteaux auraient également été mis au point aux Etats Unis. De même les opérations de conditionnement pourraient être aisément automatisées. Mais, par contre, il apparaît difficile d'automatiser l'opération de désossage.

En supposant même que l'automatisation ne permette pas un travail aussi soigné que la découpe manuelle et que la quantité de déchets laissés sur les carcasses soit supérieure, certains appareils disponibles permettent de traiter ces carcasses, ce qui peut être intéressant si on dispose de débouchés pour les bouillies de viande obtenues.

Quoi qu'il en soit, le problème crucial à ce niveau est celui de la carence des constructeurs de matériel aussi bien français qu'étrangers. Si les principaux constructeurs sont susceptibles de mettre au point des chaînes d'abattage ou de livrer des abattoirs complets, il semble que le marché des appareils spécifiques pour les ateliers de transformation ne soit pratiquement pas couvert. C'est pourquoi, les entrepreneurs en sont souvent réduits à concevoir eux-mêmes leur matériel de découpe, pour le faire réaliser ensuite dans les ateliers des constructeurs (par exemple : machine à désosser les cous de dindes).

VI . C O N C L U S I O N

En raison du manque d'informations disponibles, il est difficile de déterminer avec certitude si la tendance actuelle de l'intégration de l'activité de découpe par l'amont au niveau de l'abattoir ou de l'atelier de transformation situé en zone de production se poursuivra au même rythme. Pour le piéçage, c'est-à-dire la découpe simple de carcasses en morceaux commercialisés en l'état, on peut penser que la distribution maintiendra ce genre d'activité, ne serait-ce que pour écouler les invendus.... Mais, il est certain qu'actuellement les abattoirs s'orientent vers une transformation plus poussée (et notamment vers le désossage). La diversification de l'activité des abattoirs vers des produits plus élaborés est en mouvement sensible qui ne devrait pas rencontrer d'opposition de l'aval à condition que les produits présentés soient adaptés qualitativement à la demande aussi bien des distributeurs que des autres utilisateurs (collectivités, compagnies de restauration) qui sont des secteurs d'expansion vers des produits très élaborés.

D'autre part, étant donné les caractères propres à la consommation déjà très développée et diversifiée de produits carnés en France, s'il est certain qu'une demande potentielle pour les produits de volaille existe, on peut penser que cette demande latente ne se manifesterait pas spontanément. S'il est vrai, par exemple, que le succès du rôti de dindonneau est le résultat d'une convergence des besoins du consommateur et de la technologie, il n'en est pas moins vrai que cette convergence n'a été rendue possible que par la mise en place d'une politique commerciale efficace. Aussi les professionnels devront-ils nécessairement recourir à un certain nombre de moyens pour stimuler la consommation, tout en s'efforçant d'éviter les déboires ou les demi-succès qu'ont connus de nombreux produits lancés inconsidérément sur le marché sans étude sérieuse préalable et sans le moindre esprit de marketing.

Le problème principal, qui se posera alors, sera celui de l'adéquation des moyens à mettre en oeuvre dans une politique commerciale et des possibilités qu'aura la production de répondre aux exigences dévoilées des consommateurs (1).

Certes, la toute jeune industrie des viandes de volailles fait preuve d'un dynamisme certain et a atteint un degré de concentration notable si on la compare à certains autres secteurs de production. Mais, au stade actuel, le faible volume de la production nécessite obligatoirement une action concertée des entreprises. Il est difficile de savoir si celles-ci se donneront les moyens d'atteindre une dimension économique suffisante.

Les perspectives d'avenir sont larges, surtout si l'intégration du progrès technologique au niveau des nombreuses opérations manuelles, permet aux entreprises d'accéder à un stade véritablement industriel, sans préjudice pour la qualité et la rentabilité des produits alors élaborés. Dans cette hypothèse, on peut, par exemple, envisager une implantation beaucoup plus forte de la viande de volaille dans le secteur de la charcuterie surtout si ses vertus diététiques sont habilement mises en relief et si ces qualités bactériologiques ne sont plus mises en doute, ce qui n'est pas encore le cas.

En définitive, l'avenir de ces activités de transformation est considéré plutôt favorablement par les industriels qui les ont démarrées. Ils y voient la possibilité de mieux utiliser le potentiel de production des élevages et des abattoirs : l'extension des débouchés pour des tonnages de viandes plus importants, une amélioration de la rentabilité de toute la filière. Mais les risques sont importants. Déjà, les entreprises ayant effectué une recherche systématique de produits nouveaux ont constaté le faible pourcentage des idées qui sont menées jusqu'à la fabrication. Quant aux risques du marché, ils sont à la mesure de la réussite à laquelle tout produit nouveau peut théoriquement aboutir, tant plus que la force et le dynamisme manifestes de certaines entreprises ont imposé d'emblée une concurrence sévère principalement au niveau de la distribution.

(1) Il en résulterait un coût de commercialisation nettement supérieur à celui consenti actuellement

T A B L E D E S M A T I E R E S

	<u>Pages</u>
INTRODUCTION	I
LISTE DES PRODUITS DE VOLAILLE	IV
I. STRUCTURE ET PRODUCTION	1
A. Les abattoirs et les centres de découpe	1
1. Les abattoirs	1
2. Les ateliers de découpe	11
3. Estimation de la production	12
B. Les circuits de distribution	14
1. Organisation de commerce	14
2. Conditions de vente	21
II. ASPECTS TECHNICO ECONOMIQUE DE LA DECOUPE	26
A. Aspects techniques	26
B. Coût de production	35
C. Prix de vente et cotation	55
III. LE COMMERCE EXTERIEUR	58
A. Structure et évolution du commerce extérieur	75
B. La position concurrentielle de la France et les obstacles	76
IV. LA DEMANDE ET LES FACTEURS QUI LA DETERMINENT	78
A. Estimation de la consommation	78
B. Les facteurs d'évolution de la demande	80
C. Moyens mis en oeuvre pour favoriser la demande	90
V. ASPECTS TECHNOLOGIQUES	94
A. Nature des travaux	94
B. Possibilités futures de mécanisation	95
VI. CONCLUSIONS	97

I T A L I E

(Langue originale : Italien)

Introduction

Les données présentées ci-après constituent la synthèse d'une enquête par sondage réalisée auprès de 300 abattoirs et d'une enquête directe menée dans 21 abattoirs.

Le sondage a été stratifié par catégories de taille et en fonction de l'implantation géographique des établissements.

Parmi les 300 abattoirs pris en considération (sur les 400 existants)³⁵ ont été examinés; 20 d'entre eux sont implantés dans le Nord, 10 dans le Centre et 5 dans le Sud;

10 d'une capacité d'abattage supérieure à 1.000 têtes/heure;

20 d'une capacité comprise entre 200 et 1.000 têtes/heure;

5 d'une capacité inférieure à 200 têtes/heure.

L'enquête par sondage a porté sur :

- les quantités produites
- les circuits de distribution
- les conditions de vente
- les échanges internationaux
- l'évolution de la demande et les facteurs qui la déterminent
- les aspects techniques (nature du travail).

L'enquête directe a été réalisée au moyen du questionnaire joint en annexe. Le questionnaire devait être rempli par les abattoirs puis discuté; malheureusement, deux abattoirs seulement ont été en mesure de nous renvoyer le questionnaire et encore partiellement et très souvent incorrectement rempli.

Il a donc fallu chaque fois aller enquêter sur place.

Tous les coûts de production en particulier ont été obtenus par une enquête directe ce qui a soulevé des problèmes considérables.

On a ensuite exploité l'ensemble du matériel recueilli suivant la méthode proportionnelle pour obtenir les données moyennes reproduites ci-après.

A. ANALYSE DES DONNEES ECONOMIQUES DE BASE

I. Eléments de structure et d'infrastructure

a) Abattoirs et ateliers de découpe

Il est établi que le découpage de la volaille est une pratique relativement ancienne au niveau du commerce de détail, mais très récente au niveau des établissements d'abattage.

La présentation au consommateur de "parties" de volaille au lieu de poulets (ou dindes) entiers s'explique par la nécessité de satisfaire les exigences des consommateurs, qui varient en fonction de l'importance de la famille (peu nombreuse, la famille sera encline à demander des "parties") et des goûts pour les parties à chair dite blanche (poitrine) ou les parties à chair dite rouge (cuisses).

Le découpage de la volaille, c'est-à-dire la subdivision du volatile entier en vue de sa vente au consommateur (soit directement, soit par l'intermédiaire de grossistes; à l'état frais, congelé ou surgelé) présente des aspects très divers qui peuvent se résumer comme suit :

- Le découpage peut constituer l'activité principale d'un établissement : dans ce cas, la volaille peut être produite directement par l'établissement lui-même (ou par des entreprises intégrées), achetée vive sur les marchés ou déjà abattue dans d'autres abattoirs (ce dernier cas est exceptionnel en Italie et se présente dans un seul abattoir d'une certaine dimension).
- Le découpage peut constituer une activité annexe, mais habituelle d'un abattoir avicole. La proportion des volailles découpées par rapport aux volailles abattues varie beaucoup selon les entreprises. Elle peut également varier à l'intérieur d'une même entreprise en fonction de facteurs multiples (évolution des marchés, difficultés contractuelles avec la main-d'oeuvre, orientation de la commercialisation).
- Le découpage comme activité annexe permanente des abattoirs avicoles porte sur 40 % de poulets et 50 % de dindons abattus, en moyenne. Les abattoirs qui exercent cette forme d'activité sont au nombre de 20, dont certains sont parmi les plus importants du secteur.
- Le découpage peut constituer une activité annexe irrégulière de l'abattoir. C'est le cas des abattoirs qui procèdent au découpage des volailles qui ne sauraient être écoulées d'une autre manière (défauts divers, brûlures, déchirures de la peau, fractures, etc.) ou encore des abattoirs qui pratiquent le découpage lorsque le marché de la volaille entière est saturé ou que certains lots ne trouvent pas de débouché traditionnel, etc.

Toutes les entreprises d'abattage pratiquent cette forme de récupération à des degrés naturellement très divers en raison du très grand nombre des facteurs qui la déterminent.

- Le découpage peut être effectué par des détaillants, grosso modo, pour les raisons déjà indiquées ci-dessus : récupérer la volaille abîmée, promouvoir les ventes en attirant la clientèle, développer la consommation de parties moins demandées (cuisses, abats, etc.) ou pour utiliser la main-d'oeuvre pendant les périodes creuses.

Cette activité est loin d'être négligeable : exercée par tous (ou presque tous) les revendeurs (bouchers et marchands de volaille), elle assure la majeure partie des ventes totales de parties de volaille en Italie. Pour le moment, les parties préparées industriellement représentent environ 40 % de la production totale face aux 60 % environ pour les quantités préparées et vendues par le commerce de détail.

1. Les entreprises d'abattage recensées pratiquant le découpage à des fins de récupération sont au nombre de 279 (quelques 100 autres abattoirs non identifiés exercent probablement aussi cette activité à titre exceptionnel).

. Les entreprises d'abattage qui pratiquent le découpage à titre d'activité ordinaire sont au nombre de 20.

. Une seule entreprise s'est spécialisée dans le découpage.

Résumé :

- Entreprise exclusivement spécialisé dans le découpage de la volaille	1
- Entreprises exerçant le découpage à titre d'activité habituelle	20
- Entreprises exerçant le découpage à titre d'activité de récupération	279
Total	300
- Entreprises non identifiées pratiquant l'abattage et exceptionnellement le découpage	100
Total	400

- Tous les abattoirs pratiquant le découpage à titre d'activité habituelle ou spécialisée sont situés en Vénétie, en Lombardie et dans l'Emilie, à savoir 4 dans la province de Vérone, 4 dans la province de Brescia, 1 à Padoue, 2 à Venise, 2 à Forli, 1 à Ravenne, 2 à Bergame,

1 à Cremona, 1 à Coni, 1 à Udine et 1 à Trente.

- Le nombre de personnes préposées au découpage varie de 150 (2 entreprises) à 20-30 dans les autres.

- L'équipement comprend :

* des locaux spéciaux répondant à des normes de constructions particulières (planchers et murs imperméables et lavables, badigeon insecticide et antiparasitaire, climatisation: température, aération et humidité), contrôlés par le Ministère de la santé conformément aux règles d'hygiène en vigueur;

* chaînes de dépeçage à bandes transporteuses horizontales ou verticales ou encore tables de travail fixes dans les installations plus petites;

* scies électriques pour la préparation des demis et des quarts;

* couteaux et ciseaux;

2. La quantité totale de volaille découpée par les firmes spécialisées et par les abattoirs pratiquant cette activité à titre habituel se situe aux alentours de 1.200.000 kg par semaine, soit 640.000 q. environ par an (voir tableau ci-après).

A ce chiffre, il convient d'ajouter quelque 50/100.000 q. de parties préparées par des abattoirs à des fins de récupération et 500.000 q. de dindes. Les abattoirs découpent ainsi près de 10 % de la production totale italienne de viande de volaille et 50 % de celle de dindes.

- Il est impossible d'établir des séries chronologiques. Les plus anciens abattoirs procédant au découpage des parties de volaille datent de 1961 environ; la majeure partie d'entre eux ne fonctionne pas en permanence et ne traite des quantités importantes que depuis 1967, 1968 et 1969.

3. L'organisation commerciale a pour clients :

- les bouchers et volaillers; les supermarchés et les collectivités.

QUANTITES DE VOLAILLE DECOUPEE

Abattage des poulets	Nombre d'abattoirs	Quantités abattues par an (en q)	Dont découpées en parties (en q.)	Volaille découpée en % du total
Abattoirs pratiquant le découpage en permanence	21	1.600.000	640.000	40 %
Abattoirs pratiquant le découpage de récupération	279	1.200.000	70.000	5 %
Abattoirs ne pratiquant qu'exceptionnellement le découpage	100	1.200.000	10.000	1 %
Total		4.000.000	720.000	18 %
Abattage des dindes				
Abattoirs pratiquant le découpage en permanence	12	1.000.000	500.000	50 %
Découpage par les détaillants				
Quantités de poulets découpés par le commerce de détail (estimation)	=	=	1.000.000	=
Quantités de dindes découpées par le commerce de détail ou les distributeurs (estimation)	=	=	400.000	=
Total poulets		4.000.000	1.720.000	43 %
Total dindes		1.000.000	900.000	90 %

Les parties de volaille sont achetées par les mêmes clients que les volailles entières. Les grandes entreprises d'abattage à caractère national ont pour principaux clients les supermarchés et les collectivités, tandis que les abattoirs à caractère artisanal ou même régional vendent la quasi totalité de leur production de parties de volaille aux bouchers et volaillers.

Les conditions de distribution des grandes chaînes exigent des normes de qualité qui ne peuvent être garanties que par les grandes entreprises d'abattage. La découpe n'a pas encore été normalisée et les distributeurs comme les abattoirs procèdent actuellement à des sondages pour connaître les préférences des consommateurs.

Les parties les plus vendues sont actuellement les suivantes:

- la poitrine, sans peau avec clavicule
- la poitrine sans peau ni clavicule (suprêmes)
- les demis postérieures (avec le dos)
- les quarts postérieurs (avec le dos)
- les cuisses (hauts de cuisse et pilons) sans le dos:
cuisses à l'allemande
- les hauts de cuisse
- les pilons
- les ailes

Les abattoirs produisent une cinquantaine d'autres découpes.

- . 90 % des parties sont vendues fraîches; 10 % surgelées.
- . Le conditionnement se fait le plus souvent sous emballages de PVC (ou produits similaires). Les emballages individuels sont destinés aux supermarchés et les gros emballages aux détaillants traditionnels.
- . Presque toutes les parties ainsi conditionnées sont marquées, soit sur les emballages, soit au moyen d'un cachet apposé sur la viande elle-même.

b) Découpage artisanal au niveau du commerce de détail

Il est impossible (sans enquête spéciale à tout le moins par sondage) d'établir, même approximativement, la quantité de parties de volailles vendue et préparée par les détaillants traditionnels (bouchers et volaillers).

Le total des ventes de volaille de ces commerçants est, en effet, très difficile à déterminer. Il est évalué à quelque 60/70 % du total, soit environ 3/3.500.000 quintaux par an (poulets et poules).

On admet que le détaillant découpe le tiers des produits qu'il vend, de sorte que la quantité annuelle de parties de volailles ainsi préparées peut être estimée à un peu plus d'un million de quintaux.

Comme déjà indiqué, le découpage effectué par les détaillants est traditionnel et s'explique par des raisons diverses et de concurrence.

Tout d'abord, il y a la nécessité pour le détaillant de satisfaire les clients dont la famille est trop petite pour consommer un poulet entier cela est encore plus vrai et devient pratiquement la règle pour les dindes qui ne sont achetées entières que par les collectivités et surtout par les restaurants) ou qui désirent la "poitrine" classique pour les enfants et les vieillards.

Cette habitude date de l'époque où les cuisses des poulets et poules élevés à l'état libre ("brads") étaient fibreuses et coriaces si bien que la poitrine constituait la partie de choix. De plus on croit encore aujourd'hui, à tort, que la valeur nutritive d'une viande dépend de sa consistance (voire de son caractère tendineux et fibreux) si bien que les aliments qui se mastiquent aisément, fromages à pâte molle, laitages, etc. passent pour être plus digestibles, mais moins nourrissants.

En second lieu il y a la nécessité de valoriser les poulets présentant des défauts (déchirures de la peau, pattes ou ailes brisées, etc.).

Enfin la troisième raison, qui est loin d'être négligeable, est qu'il faut conférer une valeur ajoutée à la marchandise vendue (poulet) afin d'amortir une main-d'oeuvre inemployée autrement. Il s'agit de faire découper les poulets par le personnel inoccupé lorsque la vente se ralentit.

Le même phénomène se rencontre d'ailleurs dans toutes les autres activités commerciales alimentaires : les bouchers préparent des "ossi-buchi", des escalopes, des hamburgers, etc.; les marchands de fruits préparent des fruits cuits, des olives au naturel, des marrons au sirop, etc. et les marchands de légumes, des salades mixtes, des légumes hachés pour minestrone, etc.

Ces activités étaient beaucoup plus courantes à l'époque (antérieure au développement industriel) où il était demandé aux détaillants de préparer des confitures, des conserves de tomates, etc.

Il est indéniable que les industries alimentaires se sont largement substituées aujourd'hui à ces activités artisanales et il en sera de même pour ce qui concerne le découpage de la viande au fur et à mesure que les produits découpés et pré-cuits, frais ou surgelés, de fabrication industrielle feront leur apparition sur le marché.

Cela ne se fera cependant pas si vite ni sans résistances inévitables de la part des détaillants. Ces résistances ne doivent pas être sous-estimées dans la mesure où les lois draconiennes qu'il faudrait arrêter pour interdire le découpage des poulets, par exemple, au niveau du commerce de détail risquent d'avoir des conséquences plus négatives que positives pour les consommateurs comme pour les producteurs, du moins tant que le secteur industriel ne sera pas en mesure de satisfaire économiquement et "pratiquement" les exigences d'un marché encore très morcelé.

II. Formation des prix

a) Etude des éléments du coût de production (dans les abattoirs et centres ou ateliers spécialisés)

1. Coût moyen de la matière première (poulet à l'arrivée à l'atelier de découpage) pendant la période 1971 - 1972;

350 lit/kg de poids vif

590 lit/kg de poids abattu (valeur fiscale sans abats)

610 lit/kg, y compris les frais d'abattage, de plumaison, d'éviscération, etc.

- l'emploi éventuel d'animaux de second choix n'a pas été pris en considération, car il n'est généralement pas procédé à une sélection de cette nature. Cela n'aurait d'ailleurs pas d'influence sur les coûts de production mais pourrait éventuellement se traduire par un rapport moins élevé.

2. Coût global de la main-d'oeuvre préposée au découpage. Dans une chaîne multiple (4 à 5 types d'opérations), 25 ouvriers découpent 1.200 kg/heure, soit 50 kg/heure/ouvrier.

Le coût total de la main-d'oeuvre à la fin de 1972 (la convention collective est sur le point d'expirer et l'on prévoit des augmentations) est de 1.400 lires/h.

- Le découpage revient ainsi à 300 lires/kg environ.

3. Autres coûts de production.

- Amortissement des installations. Une chaîne d'une capacité de 1200 kg/heure coûte environ 300 millions de lires et s'amortit en trois ans (surtout pour cause s'obsolescence). Si l'on considère que la production de la chaîne au cours de la même période s'élève à 7.500.000 kg, l'amortissement est de 4 lires/kg. Il y a lieu d'ajouter une lire/kg pour les travaux de maçonnerie, les services, etc. L'amortissement total des installations s'établit à 5 lires/kg.
- Grands emballages : 10 lires/kg
- Petits emballages individuels, étiquetage (y compris la main-d'oeuvre): 15/25 lires/kg.
- Eau, électricité, désinfectants, nettoyage, climatisation des locaux: 10 lires/kg.
- Frais généraux, intérêts débiteurs : 20 lires/kg.

4. Total des coûts du découpage:

Eviscération	610 lit/kg
Main-d'oeuvre	30 lit/kg
Grands emballages	10 lit/kg
Petits emballages (étiquetage et marquage)	20 lit/kg
Amortissements	5 lit/kg
Eau, électricité, climatisation des locaux	10 lit/kg
Frais généraux et intérêts débiteurs	20 lit/kg
	Total 705 lit/kg

b) Prix moyen de vente en gros, non compris les frais de distribution

1. Types de découpes du poulet

Premier type de découpe

Moitié postérieure (cosciotto)	470 lit/kg	52%	= 245 lit.
Poitrine entière sans peau, avec clavicule	1.680 lit/kg	28%	= 429 lit.
Ailes à trois phalanges	300 lit/kg	12%	= 36 lit.
		90%	710 lit.
Déchets	6 lit/kg	10%	0,60
		100%	710,60
		=====	=====

Deuxième type de découpe

Moitié postérieure (cosciotto)	470 lit/kg	52%	=	245 lit.
Poitrine sans peau ni clavicule (suprêmes)	1.350 lit/kg	34%	=	459 lit.
Ailes à deux phalanges	150 lit/kg	5%	=	8 lit.
				<hr/>
		91%		712 lit.
Déchets	6 lit/kg	9%		0,50
				<hr/>
		100%		712,50
		=====		=====

Troisième type de découpe

Poitrine sans peau ni clavicule (suprêmes)	1.350 lit/kg	34%	=	459 lit.
Cuisses à l'allemande (1)	610 lit/kg	40%	=	241 lit.
Ailes à deux phalanges	190 lit/kg	9%	=	8 lit.
				<hr/>
		7%	=	711 lit.
		21%		1,50
				<hr/>
		100%		712,50

Ces moyennes ont été établies sur la base de prix de vente n'ayant pas dépassé un écart de 50 lires/kg entre les prix maxima et les prix minima pratiqués au cours d'une même période et de 195 lires/kg pour des périodes différentes. Il s'ensuit que l'écart de prix d'un abattoir à l'autre est très faible (50 lires/kg au maximum et 20 lires/kg d'écart en moyenne), alors que les prix de vente peuvent présenter des différences très sensibles (comme l'écart maximal de 195 lires/kg enregistré pour les poitrines), qui sont fonction de l'évolution générale du marché de la viande de volaille et étroitement liées à l'évolution du marché de la volaille vivante. L'écart indiqué se rapporte à la période 1971/72 où le marché n'a pas connu de crise grave et il pourrait devenir plus important dans l'hypothèse peu souhaitable d'un effondrement des prix de la volaille vivante. Pour plus de clarté, nous donnons ci-après une description des parties prises en considération dans les trois découpes types:

(1) si l'on divise les cuisses en hauts de cuisse en pilons, les pourcentages s'établissent à 22 % pour les hauts de cuisse et à 18 % pour les pilons.

Moitié postérieure
("cosciotto")

- C'est la partie obtenue par le découpage transversal du poulet "vidé" (sans abats, pattes, tête ni cou) dans le plan formé par la pointe du bréchet, le long d'une ligne dorsale équilibrante des ailes et des cuisses).

Cette découpe permet d'obtenir par division transversale ce que l'on appelle la "coscetta" (quart postérieur comportant un morceau du dos).

Poitrine entière
avec clavicule

- Elle est accompagnée de la partie "ailes à trois phalanges".

La clavicule reste, en effet, attachée à la poitrine, alors que ce n'est pas le cas des trois phalanges.

Poitrine entière sans
clavicule

- Elle est accompagnée de la partie "ailes à deux phalanges". En effet, la clavicule est enlevée de la poitrine, mais la première phalange lui reste attachée. La proportion des os est donc relativement plus élevée que dans la "partie" précédente.

Cuisses à l'allemande
("coscia tedesca")

- Cette partie correspond à la moitié postérieure dans le dos et présente donc un tas de déchets relativement moindre, comme le montrent d'ailleurs les pourcentages de déchets obtenus dans la première et la deuxième découpe (9 à 10 %) par comparaison avec la troisième (21 %). La différence tient précisément au dos qui va au rebut dans la troisième forme de découpage.

La différence entre la paire de cuisses ("coscia tedesca") et la moitié postérieure ou encore entre une cuisse et un quart postérieur tient à l'absence ou à la présence du dos (absent s'il s'agit de la cuisse et présent dans la moitié ou le quart postérieur).

2. Il paraît prématuré de chercher un système de cotation pour diverses raisons :

- comme déjà indiqué, les deux tiers des parties vendues sont produits par des détaillants;
- la majeure partie de la production des abattoirs est directement vendue à des supermarchés et à des collectivités;
- les mercuriales relatives au marché de la volaille abattue et vivante ne sont pas satisfaisantes, car elles sont relevées sur les marchés de gros dont l'importance diminue ainsi que leur représentativité.

Il convient de préciser que l'Italie dispose actuellement de deux sources d'enregistrement des prix des produits agricoles : un relevé est établi par l'IRVAM (1) dont les agents opèrent sur les marchés de gros, dans les grandes entreprises productrices vendant directement à des détaillants (supermarchés, collectivités, chaînes de commerçants) et auprès des acheteurs les plus importants (supermarchés, collectivités, associations de détaillants); l'autre relevé est établi sur base des prix des marchés de gros, parmi lesquels une longue tradition veut que le marché de Milan soit le plus représentatif.

On constatera sans difficulté que les prix de la mercuriale de Milan concernant les produits avicoles sont souvent inférieurs aux prix relevés par l'IRVAM, ce qui se comprend aisément lorsque l'on sait que la mercuriale de Milan porte exclusivement (en raison de dispositions formelles du règlement) sur les marchandises négociées et "matériellement présentes" dans les locaux du marché même.

Nul n'ignore que pour l'ensemble des produits agricoles (et en particulier pour les oeufs et la volaille), le marché de gros perd de son importance relative dans la mesure où les détaillants et les producteurs étendent leurs activités et concluent de plus en plus des transactions directes à long terme.

(1) Institut pour les Recherches et Informations de Marché et la Valorisation de la Production Agricole -Rome.

Il s'ensuit que la mercuriale de Milan reflète pratiquement la partie des produits avicoles commercialisée par l'intermédiaire des marchés de gros, c'est-à-dire celle qui est offerte par les producteurs les moins importants et acquise par les détaillants non organisés. En d'autres termes, elle reflète les transactions faites aux conditions les plus basses.

Et pourtant, toujours par suite d'une longue tradition, le prix "de référence" pris en considération dans les transactions est presque toujours celui du marché de Milan. Les producteurs italiens cherchent actuellement à modifier cela.

Pour les "parties" de volaille Milan n'établit pas de mercuriale étant donné que ces produits ne sont pas négociés sur le marché.

Pour des raisons identiques l'IRVAN ne publie pas de cours pour les parties de volaille.

Dans l'état actuel des choses et surtout eu égard à la proportion élevée des parties de volailles préparées et vendues par les détaillants - il paraît difficile de procéder à des relevés représentatifs des prix au seul niveau des abattoirs sans prendre en considération la production des détaillants. Des relevés seront possibles lorsque le marché des parties produites par les abattoirs constituera plus de la moitié du volume total des ventes; il faudra alors procéder à des types de relevés :

- l'un auprès des abattoirs
- l'autres au niveau du commerce de détail.

Les difficultés resteront grandes, car il s'agira de ventes directes (pour l'essentiel) entre les abattoirs et les détaillants et l'on se heurtera à une réserve compréhensible de la part des intéressés alors tenus de préciser leurs stratégies de vente et d'achat.

Il n'est pas exclu que l'application de la T.V.A. à partir du 1er janvier 1973 puisse faciliter les relevés en question.

En effet, contrairement à l'IGE (Impôt sur les recettes) la T.V.A. devrait inciter les producteurs (dans leur propre intérêt) à enregistrer toutes les parties vendues à leur prix réel ou à agir plus ouvertement que dans le cadre du régime antérieur.

Les prix moyens des parties sont les suivants:

Moitiés postérieures ("cosciotto")
(boucheries) 650 - 750 liras

Poitrine avec clavicule (supermarchés) 2.000 - 2.200 liras

Ailes (en gros, ne se vendent pas au détail)
450 - 500 liras

Poitrine sans clavicule (supermarchés) 1.700 - 1.800 liras

Cuisses à l'allemande ("coscia tedesca")
(boucheries) 800 - 900 liras

Il a été précisé chaque fois les lieux de vente, car les cuisses à l'allemande et les moitiés postérieures ne se vendent ordinairement pas dans les supermarchés. Les prix sont évidemment indicatifs et reflètent l'évolution des prix actuels (relevés pendant le semestre 1972) à Rome, Florence, Milan, Turin et Naples, dans certains supermarchés et dans des boucheries des quartiers du centre.

Les prix des parties préparées et vendues par les détaillants dans les centres moins importants et dans les banlieues peuvent être beaucoup moins élevés. Les mêmes parties préparées et vendues dans les quartiers résidentiels par certains détaillants bien particuliers peuvent atteindre des prix nettement supérieurs.

III. Commerce extérieur

1. Les échanges de parties de volaille à l'intérieur de la Communauté sont extrêmement faibles.

Comme le montre le tableau des importations et des exportations, les quantités échangées ne constituent pas un marché véritable.

C'est ainsi que l'on peut observer une certaine régularité du courant des importations de parties de dindes en provenance des Etats-Unis, mais aussi des modifications parfois brusques et importantes en volume d'une année sur l'autre, sans rapport direct avec l'évolution de la consommation et des prix et exclusivement imputables à l'action des différents importateurs (commerçants ou encore entreprises d'abattage).

Les importations de parties de volaille s'expliquent surtout par des spéculations commerciales passagères ou effectuées à titre expérimental

Importations de parties de volaille en Italie

en quintaux

	1967	1968	1969	1970	1971
<u>Parties de dindes</u> Total	7.721	1.452	2.008	465	2.127
dont en provenance de:					
Etats-Unis	7.702	1.452	1.995	465	1.958
Autres pays	19	-	12	-	169
<u>Parties d'autres volatiles</u> Total	4.634	1.790	1.658	903	3.470
dont en provenance de:					
Hongrie	3.600	-	-	-	-
Autres pays	1.034	1.790	-	-	-

Exportations italiennes de parties de volaille

en quintaux

	1969	1970	1971
<u>Demis et quarts de poulets</u> Total	7.286	6.724	1.786
dont à destination de:			
Allemagne	7.286	6.722	1.760
Autres pays	-	2	26
<u>Dos, cous, etc.</u> Total	8.690	12.335	8.799
Allemagne	8.558	12.335	8.799
Autres pays	132	-	-

en vue de connaître les caractéristiques qualitatives des parties produites dans d'autres pays et leur coût .

Les exportations italiennes de demis et quarts de poulets sont exclusivement destinées à l'Allemagne et sont en diminution par suite d'une plus grande ouverture du marché intérieur et en raison de l'évolution des prix.

Notons, en revanche, une certaine régularité du courant des exportations des parties de volaille moins prisées, qui sont difficiles à écouler sur le marché intérieur.

Nous répétons en tout état de cause que les importations et les exportations de parties de volaille jouent actuellement un rôle négligeable face à la production et à la consommation nationale.

Les opérations d'importation et d'exportation sont effectuées directement par l'abattoir ou par l'intermédiaire de grossistes.

Le commerce des parties de volaille avec les pays tiers est pratiquement inexistant.

2. Obstacles au commerce entre Etats

Le principal obstacle aux exportations italiennes de parties de volaille vers les autres pays membres de la CEE et les pays tiers semble tenir à la qualité des produits, qui est supérieure à la moyenne européenne et étrangère, ainsi qu'à des coûts de production plus élevés. Or, le marché n'est pas encore capable de discerner la qualité et donc de la rémunérer en conséquence.

La "meilleure qualité" de la production italienne tient au poids moyen du poulet découpé (qui est supérieur de 2/300 gr au poids moyen de poulet généralement découpé dans les autres pays), à la coloration de la peau (jaune foncé), à son alimentation à base de maïs Plata (qui donne sa coloration à la peau) qui influe sur la saveur de la viande, au refroidissement par courant d'air (et non pas par bain d'eau: Spin-Chiller) se traduisant par la présence de moindres quantités d'eau dans la viande, à la méthode d'élevage au sol désormais généralisée.

Les importations de parties de volaille en Italie sont freinées par la qualité inférieure des produits étrangers (coloration et présentation surtout) que le consommateur italien n'apprécie pas.

En outre, les lois sanitaires italiennes, n'autorisent que les importations réalisées par des installations d'abattage préalablement agréées et contrôlées par des fonctionnaires.

Plus précisément, la législation italienne prévoit l'examen sanitaire de la volaille morte importée.

Or, un tel examen comprend l'inspection des viscères, qui ne peut pas être réalisée dans le cas des parties de volaille.

Pour contourner la règle qui aurait empêché toute importation de parties de volaille, des accords ont été conclus entre des pays exportateurs et le ministère de la Santé italienne, celui-ci pouvant autoriser, cas par cas, des importations de parties de volaille en provenance des pays qui en font la demande et ce uniquement pour les produits d'abattoirs inspectés et agréés par des vétérinaires du ministère de la Santé publique italienne.

Les exportations vers les pays tiers sont conditionnées par le montant des restitutions fixées par la C.E.E.

Dans la mesure où ces restitutions assureront une parité réelle entre les prix des pays exportateurs de la C.E.E et ceux des pays tiers, les exportations de volaille, en général, et de parties de volaille, en particulier, pourront se développer et peut-être constituer un élément de commerce d'un certain intérêt.

3. Sauf pour les parties de dindes, les importations de parties de volaille en Italie sont actuellement si faibles qu'elles n'entrent pas en concurrence avec la production nationale.

La poitrine d'origine polonaise et hongroise, de bonne qualité, est vendue à des prix compétitifs. Les parties de volaille provenant des Etats-Unis sont de qualité inférieure, mais leurs prix sont compétitifs, car les coûts de production sont plus élevés en Europe (prélèvement sur les céréales fourragères, droits de douane sur la farine de poisson etc.). Il ne faut pas non plus négliger un autre aspect particulier: la majeure partie des produits à base de viande de volaille relève de la position 16.02 du tarif douanier commun. Or, dans le cadre du GATT, le tarif douanier a été consolidé à un niveau de 21 % dans un premier stade, puis à un niveau de 17 %.

L'incidence du régime de protection commerciale est ainsi limitée à un maximum de 17 % de la valeur des produits en question. Le prélèvement sur la viande désossée est d'un tiers moins élevé que celui applicable aux parties de volaille. Si cette situation semble favorable à celles-ci, en fait, elle gêne et préoccupe tous les abattoirs qui pratiquent le découpage et la préparation de viandes de volaille. L'unique moyen d'éviter une invasion possible des marchés européens, notamment par les produits américains, serait de "déconsolider" le tarif douanier cité.

IV. La demande et les facteurs qui la déterminent

- Il est impossible de déterminer l'évolution de la demande de parties de volaille en raison de la prépondérance, déjà signalée, de la production "artisanale" au niveau du commerce de détail, par rapport à la toute récente production des abattoirs industriels. Il est probable (et les avis des experts le confirment), que la consommation de parties de volaille augmente à un rythme légèrement supérieur à celui de la consommation de viande de volaille en général et ce, au profit des parties de volaille, disons industrielles, et au détriment des produits de type "artisanal": aucune donnée statistique ne peut cependant être avancée.

Il y a des consommateurs dans toutes les catégories sociales, mais surtout dans les familles où la femme exerce également une profession.

L'année prochaine, une enquête Doxa, déjà programmée, permettra de fournir des données plus sûres.

- La demande est surtout influencée par la présentation des parties de volaille dans les points de vente, par le mode de présentation, les habitudes des consommateurs (emploi aisé et rapide), le prix, les préoccupations et les finalités diététiques: ces dernières influencent la consommation dans un sens positif ou négatif. En faveur des parties de volaille militent des considérations de régime et d'alimentation pour les enfants et les personnes âgées (la poitrine de volaille est considérée comme très digeste). Contre elles militent les préoccupations et les préjugés habituels concernant l'ensemble des viandes de volaille: comment les volailles sont-elles alimentées et élevées? Quels produits chimiques a-t-on utilisés pour en accélérer la croissance? etc.

On a cependant aussi observé que les préjugés sont moins forts à l'égard des parties de volaille que pour la volaille entière.

L'image de la partie est moins liée à l'idéal fallacieux du poulet traditionnel si bien que les parties de volaille sont mieux acceptées sous forme de produits "de marque" que le poulet entier.

- Les moyens à mettre en oeuvre pour stimuler la demande sont avant tout les suivants:

a) la propagande sous ses deux formes principales: promotion et publicité. La promotion consiste à mettre en valeur les facteurs qui déterminent déjà la consommation des parties de volaille:

digestibilité, valeur nutritive élevée, qualités diététiques pour les enfants et les personnes âgées, teneur extrêmement faible en matières grasses (régimes amaigrissants) rapidité et facilité d'emploi, hygiène.

La publicité repose sur les mêmes facteurs, mais l'accent est mis sur "la marque", l'attrait du conditionnement et le mode de présentation.

b) une distribution attentive, très ramifiée et régulière;

c) une présentation suggestive.

- Les obstacles à une augmentation de la diffusion (outre les préjugés déjà cités) sont:

a) la prépondérance des produits de type "artisanal".

Sans cette production, les ventes actuelles de parties de volaille seraient de 60 à 70 % moins élevées ce qui aurait des répercussions négatives sur la consommation totale de viande de volaille. Il n'en demeure pas moins que le développement futur de la consommation des parties de volaille reposera presque entièrement sur les parties de volaille dites "de marque" qui entrent actuellement en concurrence avec les produits de type "artisanal" et dont la diffusion est freinée par le nombre insuffisant des points de vente.

b) l'octroi ("Dazio" = impôt communal à la consommation) en vigueur en Italie jusqu'au 31/12/72 a freiné la diffusion des parties de volaille en raison de son incidence élevée (bien supérieure proportionnellement à celle de l'impôt correspondant sur le poulet entier) L'entrée en vigueur de la T.V.A. le 1er janvier 1973 supprimera cet obstacle.

Bon nombre de consommateurs sont encore à la recherche du poulet de ferme ("ruspante") et n'acceptent pas les produits de marque. Cette attitude est bien évidemment néfaste pour la diffusion des parties de volaille.

V. Sous-produits du découpage

Le découpage proprement dit donne de 7 à 20 % de déchets suivant la découpe.

Certaines découpes cependant sont effectuées pour permettre des utilisations secondaires: les cuisses sont désossées pour la fabrication de roulades ("arrotolati") et la peau sert à envelopper celles-ci; la poitrine sert à d'autres préparations.

La viande récupérée lors d'une première opération sur les résidus sert à la fabrication de roulades ou de charcuteries. Ensuite les déchets, sont vendus à 5/6 liras le kilo et transformés en vue de leur incorporation dans les aliments pour animaux.

A N N E X E

Questionnaire utilisé pour l'Italie

QUESTIONNAIRE

Abattoir:

Localité:

De quel équipement disposez-vous pour la découpe (locaux, machines, outillages, etc.):

.....
.....
.....

Nombre de personnes s'occupant de la préparation des parties:

Quantités de parties préparées en une année:

Depuis quand procédez-vous à la découpe des parties?.....

.....

Indiquer, si possible, l'évolution de la production par année:

.....

A qui vendez-vous les parties? Par l'intermédiaire de quelle organisation commerciale?

.....

Quels types de parties préparez-vous?

.....

Quelle en est la présentation? (à l'état frais, surgelé ou congelé; autres caractéristiques):

.....

Mode de conditionnement (types d'emballage et nombre de morceaux contenus dans chacun d'eux):

Avec ou sans marque (si oui, en indiquer la nature: étiquette, cachet etc.):

.....

Combien coûte le poulet (ou le dindon) à l'entrée de la section de "découpe" (indiquer deux ou trois prix si les activités portent sur deux ou trois types de volaille; par exemple, 1ère et 2ème qualité, poulet de rebut etc.):

.....

.....

Coût de la main-d'oeuvre préposée à la découpe (indiquer le coût global, puis établir approximativement l'incidence du coût de la main-d'oeuvre pour la préparation d'une quantité déterminée ou d'un nombre déterminé de chaque partie):

.....
.....

Caractéristiques des opérations requises pour chaque forme de découpage (description détaillée: préciser les opérations qui sont mécanisées, celles qui sont susceptibles de l'être, les opérations manuelles. Le cas échéant, indiquer aussi le degré et la forme de mécanisation déjà réalisée dans d'autres pays):

.....
.....
.....
.....

Autres coûts de production (amortissement, équipements, lumière, eau, intérêts débiteurs, emballages, surgélation éventuelle etc.); en indiquer l'incidence globale:

.....

Importance des investissements nécessaires pour une installation de découpe:

.....
.....

Prix de vente moyens (mercuriales, lorsqu'elles existent):

.....
.....

Quelles suggestions faites-vous en vue de la création d'un système rationnel de cotation ?

.....
.....
.....

Observations concernant les échanges intracommunautaires (ampleur du phénomène, ses caractéristiques, risques, inconvénients, avantages; indiquer qui participe à ces échanges: l'abattoir, l'importateur ou le grossiste; indiquer également les modes de règlement, les commissions etc.):

.....

Mêmes questions en ce qui concerne les échanges internationaux (avec les pays tiers):

.....
.....

Quels sont les principaux obstacles aux échanges internationaux: obstacles sanitaires, commerciaux, économiques ?

.....
.....

Caractéristiques des produits (parties de volaille) importés; leurs avantages et leurs inconvénients par rapport à la production nationale. Indiquer en particulier la position concurrentielle actuelle et prévisible des produits nationaux vis-à-vis des produits des pays tiers.

.....
.....
.....

Quelle a été l'évolution et quelle est l'évolution prévisible de la demande des parties de volaille. Indiquer les tendances en quantités, suivant les types de parties et, si possible, suivant les catégories de consommateurs.

.....
.....

Les facteurs qui déterminent la demande (habitudes de consommation, possibilités de substitution de certains produits par les parties, inclusion d'un "service" plus grand dans les parties, motifs diététiques etc.)

.....
.....

Moyens de stimuler la demande (indiquer également les expériences faites à l'étranger):

.....
.....

Obstacles à une plus grande diffusion des parties octroi différentiel ("Dazio differenziato"), impôts, concurrence entre les parties préparées par les abattoirs et les parties préparées par le détaillant: marchand de volaille):

.....
.....

Sous-produits de la découpe; indiquer le type, les quantités, la valeur, la destination (autres industries alimentaires et non alimentaires etc):

.....
.....

Sous-produits de la découpe destinés à une seconde transformation (charcuterie, conserves, plats préparés etc.); indiquer le type, les quantités, la valeur et la destination. Indiquer le rôle que l'utilisation de ces sous-produits destinés à une seconde transformation pourrait jouer dans le développement des parties :

.....
.....
.....

Indiquer votre avis concernant le rôle que les parties de volaille joueront dans l'alimentation des italiens, en précisant si elles sont destinées à se développer au détriment d'autres substances protéiques (viande bovine, viande porcine, poulet entier) ou à combler le déficit protéique qui croît chaque année avec l'augmentation de la consommation par habitant et le développement démographique :

.....
.....
.....

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Introduction	1
<u>A. ANALYSE DES DONNEES ECONOMIQUES DE BASE</u>	1
I. Eléments de structure et d'infrastructure	1
a) Abattoirs et ateliers de découpe	1
b) Abattoirs	
II. Formation des prix	8
a) Etude des éléments du coût de production	8
b) Prix moyen de vente en gros, non compris les frais de distribution	9
III. Commerce extérieur	14
IV. La demande et les facteurs qui la détermine	18
V. Sous-produits de la découpe	20
QUESTIONNAIRE	22

PAYS - BAS

=====

(Langue originale : Néerlandais)

J.W.H. VAN DE LOO

INTRODUCTION

La production et la commercialisation de parties de volaille et leur transformation en viandes de volaille et spécialités a connu ces dernières années aux Pays-Bas un rythme élevé d'expansion.

Il est incontestable que la coopérative d'abattage (Wezep) - faisant actuellement partie du groupe FRIKI N.V. - a donné, aux Pays-Bas, une impulsion sensible à la production "industrielle" de parties de volaille et de produits transformés.

C'est en 1964 déjà, après une étude de marché et une enquête technologique soigneusement préparées, que cet abattoir a entrepris la production de parties de poulets de consommation, suivie en 1967 de parties de dindes.

On s'est rendu compte rapidement que la mutation du mode de vie de la population des Pays-Bas et de l'Allemagne fédérale serait susceptible d'entraîner un accroissement de la demande de parties de volaille.

Plusieurs abattoirs ont été créés par la suite, la production "artisanale" des marchands de volaille ayant cependant suivi le rythme. Une production importante a vu le jour dont l'évolution pourrait contribuer à améliorer la mise en valeur des produits provenant de ce secteur.

Cette amélioration est d'ailleurs nécessaire compte tenu de l'évolution de la production et de la consommation sur le marché communautaire. La production de volaille a augmenté de 95 % entre 1962 et 1972 tandis que la demande n'a connu qu'un accroissement de 55 %. Cette évolution était accompagnée de perturbations récurrentes dans les relations entre l'offre et la demande sur le marché communautaire entraînant à plusieurs reprises des prix au producteur relativement bas, parfois pendant de longues périodes.

C'est pourquoi il est important d'examiner non seulement les aspects techniques et économiques de la production et de la commercialisation de parties et produits transformés de volaille, mais également les possibilités et les conditions d'une évolution future dans le cadre d'une organisation communautaire du marché de la volaille de consommation, le présent rapport pouvant peut-être apporter à ce sujet une certaine contribution.

La production de parties de canards domestiques, d'oies et de pintades n'est pas prise en considération dans la présente enquête, parce que la production de canards est exportée presque exclusivement sous forme d'animaux entiers et la production d'oies et de pintades est pour ainsi dire insignifiante aux Pays-Bas.

Il ne faut pas s'attendre, dans les années à venir, à un accroissement de la production de parties de canards, d'oies et de pintades aux Pays-Bas.

Nous avons tenté, dans toute la mesure du possible, d'analyser la production et la commercialisation de parties de poulets et de dindes du point de vue quantitatif bien que les données exactes disponibles à ce sujet soient inexistantes ou très peu nombreuses.

Il en va de même en ce qui concerne l'évolution des prix tant sur le marché national que sur les marchés de vente à l'étranger. De même, il n'a pas semblé possible, en combinant les données, estimations et renseignements publiés au sujet des milieux professionnels, de procéder à une analyse valable qui permettrait d'obtenir un aperçu de l'évolution de ces secteurs "additionnel" - pour autant que l'on puisse s'exprimer ainsi.

En ce qui concerne les cotations des prix il convient de signaler d'ores et déjà que ce ne sera qu'au cours d'une phase ultérieure - lorsque sera réalisée une certaine uniformité en matière de présentation, indication et emballage - qu'il sera possible de mieux comprendre l'évolution des prix et les relations de prix entre les différents produits.

CHAPITRE 1

Production et structure de la commercialisation de parties de volaille et produits transformés

1.1. En ce qui concerne la production de parties de volaille, il convient d'établir la distinction suivante pour les Pays-Bas :

- a) production industrielle;
- b) production de parties par l'industrie de la conserve;
- c) production artisanale.

Cette subdivision, due principalement à des raisons de technique d'exploitation, nous aidera à déterminer l'ampleur de la production totale de parties.

Il n'existe aucune donnée sur les quantités de poules/poulets et dindes abattus chaque mois ou chaque année dans les abattoirs.

De même, les données font défaut en ce qui concerne les quantités de parties produites après la première découpe de poules, poulets et dindes. Par conséquent, nous avons dû tenter, par des moyens indirects, de dégager une méthode permettant d'établir une estimation la plus précise possible de la production totale.

A cet égard nous avons eu recours aux données exactes en matière de production de poules, poulets et dindes en 1969-70-71 (poids vif), les quantités de volaille exportées, les quantités totales exportées de parties, la consommation de volaille par personne, par an, ainsi que les résultats de l'enquête de marché effectuée aux Pays-Bas en 1969-70-71 auprès des consommateurs et les données relatives à la consommation dans l'exploitation hôtelière ainsi qu'auprès de divers gros consommateurs tels que hopitaux, institutions, etc.

Nous avons également tenu compte des quantités de poules/poulets transformées par l'industrie de la conserve de volaille pour autant qu'il ne s'agisse pas de volailles entières ou de demi-volailles non désossées conservées en vue d'être exportées ultérieurement (voir chapitre 6).

Des calculs détaillés ont abouti aux résultats repris dans le tableau 1.

Il ressort de ce tableau que la production de parties de poulets a augmenté en deux ans d'environ 40 %. L'augmentation de la production de parties de dindes est de l'ordre de 300 %. Cette production ne s'est affirmée réellement qu'au cours des dernières années.

La production totale de parties de volaille a augmenté en 1971 de 47 % par rapport à celle de 1969.

Une ventilation des quantités produites respectivement par l'industrie et l'artisanat ne peut être faite qu'avec d'expresses réserves quant à l'exactitude, car on dispose de trop peu de données sur les quantités acheminées par les divers canaux de distribution, ainsi que sur les industriels/fournisseurs assurant les livraisons.

Le tableau 1 indique non seulement un accroissement important de l'exportation de parties mais aussi une augmentation régulière de la consommation de parties de volaille aux Pays-Bas. En 1971, la consommation de parties de volaille et de produits transformés représentait déjà plus d'un cinquième de la consommation totale de volaille.

Production de volaille et de parties de volaille, exportation de volaille, consommation de volaille et de parties de volaille

	1969	1970	1971
Production *)	342.171 tonnes poids vif	404.649 tonnes poids vif	424.763 tonnes poids vif
Exportation de volaille abattue	170.279 t.	202.294 t.	226.257 t.
dont parties	13.216 t.	17.143 t.	24.381 t.
Exportation de conserves	3.894 t.	4.702 t.	4.180 t.
Consommation par habitant par an	5,4 kg	6,- kg	6,3 kg
dont parties y compris le poulet	13,½ % (725 gr)	17 % (1050 gr)	21 % (1325)
Production de parties :			
poules/poulets	33.000 t.	38.000 t.	46.000 t.
dindes	1.000 t.	2.000 t.	4.000 t.
Total **)	34.000 t.	40.000 t.	50.000 t.

*) Production de poules 34.420 t. poids vif 39.900 t. poids vif 35.900 t. poids vif
 Production de poulets 287.040 t. poids vif 338.976 t. poids vif 362.706 t. poids vif
 Production de dindes 11.863 t. poids vif 14.876 t. poids vif 18.759 t. poids vif

**) Y compris la production de parties et produits transformés par l'industrie de la conserve et la production "artisanale" des marchés de volaille.

1.2. Production industrielle

On entend par production industrielle la production sur une grande échelle de parties et produits transformés dans les abattoirs où les opérations de découpe et d'emballage des poulets et dindes abattus sont mécanisées au maximum.

A la fin de 1971 on comptait aux Pays-Bas 155 abattoirs de volaille produisant annuellement plus de 15 tonnes de volaille abattue par abattoir.

Au 1er janvier 1972, 124 d'entre-eux étaient enregistrés comme abattoirs de volaille pouvant toutefois exercer également les fonctions de grossiste.

Un certain nombre d'abattoirs moins importants exercent leur activité à la fois au niveau du commerce de gros et du commerce de détail.

Outre les 124 abattoirs/marchands de gros, on compte encore 116 sociétés ne possédant pas d'abattoirs et qui peuvent intervenir dans la vente ou la distribution au commerce de détail et aux gros consommateurs en tant que marchand de gros et/ou grossiste.

Il est permis de croire que dans la pratique seuls quelque 30 marchands de gros sans abattoir prennent part au processus de distribution de la volaille.

Parmi les 28 exportateurs/abattoirs de parties et produits transformés en 1971, on comptait 20 abattoirs faisant partie du groupe de 22 abattoirs qui ont transformé ensemble en 1971, 85 % environ de la production totale de poulets en 1971.

On dénombrerait en outre quelques petits abattoirs s'occupant exclusivement de commerce frontalier.

On ne connaît aux Pays-Bas qu'une seule exploitation (Oosterwolde) possédant un laboratoire de contrôle et des locaux équipés pour la production de parties et de produits transformés à partir de matière premières (poulets et dindes prêts à griller) acheminées dans des conteneurs réfrigérés en provenance de 3 abattoirs appartenant à l'exploitation.

La livraison aux clients de parties et produits transformés au départ de cette exploitation spécialisée s'effectue journalièrement dans des conteneurs dont la température est inférieure à 0° ou sont stockés dans des chambres froides en vue d'une distribution ultérieure.

Cette entreprise exploitera pleinement ses capacités en 1973.

1.3. Production de parties par l'industrie de la conserve de volaille

Pour de plus amples informations sur cette production, prière de se référer au chapitre 6.

1.4. Production artisanale

La production "artisanale" de parties et produits transformés est assurée, aux Pays-Bas, par un groupe déterminé faisant partie du commerce de détail qui s'est spécialisé dans la vente de gibier et de volaille au consommateur: les marchands de volaille. A la fin de 1971 on comptait 790 marchands de volaille qui pour être habilités à exercer leurs fonctions devaient satisfaire à une réglementation nationale en matière d'établissement.

Ces marchands de volailles, qui auparavant achetaient directement au producteur des volailles vivantes à abattre, se sont tournés de plus en plus ces dernières années, en raison du manque de personnel combiné avec un accroissement sensible de la vente de parties de volailles et de produits transformés - principalement des produits frais et, pour une part limitée, des produits prérôtis, bouillis ou fumés - vers l'achat aux abattoirs de poules, poulets et dindes abattus.

Selon le "Nederlandse Bond van Poeliers en Wildhandelaren" (Association néerlandaise des marchands de volaille et de gibier) - bureau coordonnateur des marchands de volaille - il y avait encore dans tout le pays, en 1971, environ 200 marchands de volaille qui procédaient eux-mêmes à l'abattage. Dans le Randstad-Holland, les marchands de volaille n'abattent pratiquement plus eux-mêmes. C'est encore le cas cependant dans le nord des Pays-Bas, tandis que, dans le sud et l'est du pays, les marchands de volaille abattent encore eux-mêmes en dehors des pointes saisonnières.

Les marchands de volaille qui n'abattent plus eux-mêmes achètent au commerce de gros ou aux abattoirs la volaille éviscérée ou prête à cuire à la poêle. La préférence va à la volaille éviscérée qui peut être conservée plus longtemps en vue de la transformation en parties et spécialités.

En outre, de l'avis des marchands de volaille, le poulet éviscéré se prête mieux à la préparation de la spécialité appelée "farce" (poule, poulet ou dinde farcis).

Le 18 février 1973 entrera en vigueur aux Pays-Bas la directive du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viande fraîche de volaille, qui prévoit l'inspection obligatoire par un vétérinaire officiel de toutes volailles abattues et parties de volaille destinées à l'exportation.

Pour les grands abattoirs de volaille qui produisent à la fois pour la vente aux Pays-Bas et pour l'exportation, cela signifie concrètement que toute la volaille abattue doit être soumise à une inspection par un vétérinaire officiel et que la livraison d'animaux entiers abattus n'est plus possible que sous la forme de volaille "prête à cuire à la poêle ou à griller" (avec ou sans organes comestibles).

A partir du 18 février 1973, les marchands de volaille ne pourront donc plus acheter de la volaille éviscérée à ces abattoirs.

Par contre, l'achat d'animaux entiers éviscérés aux abattoirs ne produisant que pour le marché national reste possible jusqu'au 15 février 1976.

A partir de cette date, la directive entrera pleinement en vigueur en ce qui concerne les échanges intérieurs, et tous les animaux abattus devront donc faire l'objet d'une inspection officielle et être présentés sous forme de volaille "prête à cuire à la poêle" tant par les abattoirs que par les marchands de volaille.

La production et la vente de parties et spécialités auxquelles l'organisation des marchands de volaille consacre une attention particulière et qui s'accompagnent de cours spéciaux - varient selon les endroits et les magasins.

Grosso modo, il est permis de dire que les marchands de volaille vendent 20 % de la volaille abattue en animaux entiers, à l'état frais 30 % en parties et 50 % en produits transformés et spécialisés.

On est forcé de constater ces dernières années un fort accroissement de la vente de parties et produits transformés, principalement pendant les week-end et les mois d'été.

1.5 Circuits de distribution

La distribution des parties et produits transformés, en tant que produits finis de la production industrielle et dont la destination finale est le consommateur au sens large du terme (ménages, exploitations hôtelières et gros consommateurs tels que institutions, hôpitaux, etc.) s'effectue par les abattoirs de volaille directement ou par le biais de marchands de gros/grossistes.

La "diepvriesunie" - service pour la promotion des ventes, vente et distribution au profit des 10 entreprises indépendantes dont la fabrique Friki N.V. et autres exploitations s'occupant de produits congelés - peut être considérée comme un important grossiste. En procédant à des combinaisons avec d'autres produits congelés tels que les légumes, poissons et viandes -, il est possible d'obtenir une distribution optimale au départ des centrales de congélation situées près des centres de consommation.

Evidemment, la distribution de parties fraîches et produits transformés pose d'autres exigences que celle des produits congelés.

Les circuits de distribution pour la vente de produits frais dans le pays doivent évidemment être limités.

On ne dispose que de peu de données sur les circuits de distribution par lesquels les consommateurs néerlandais procèdent à leurs achats de parties et produits transformés de volaille.

L'enquête de marché qui a lieu aux Pays-Bas en ce qui concerne le lieu d'achat de toute la volaille, a donné les résultats suivants :

Achats effectués par les ménages, par 100 ménages, pendant une période de 12 semaines se terminant le 10 juillet 1971

Magasins de denrées alimentaires (self-service)	55 %
Magasins de denrées alimentaires (autres que self-service)	3 %
Marchands de volaille	12 %
Marchands ambulants	4 %
Marchés	11 %
Bouchers	6 %
Autres circuits	9 %

Il semble peu probable que ce résultat s'applique également aux parties de volaille. Le pourcentage de parties de volaille vendues par des marchands ambulants est négligeable. Le pourcentage vendu sur le marché est incontestablement beaucoup plus faible. La vente sur le marché et de porte à porte est effectuée par les marchands de volaille et les commerçants ambulants (très petits abattoirs). Il est permis de croire que la vente par l'intermédiaire des bouchers a un pourcentage plus important que la vente par l'intermédiaire du marchand de volaille.

En ce qui concerne la distribution par les boucheries, il est permis de s'attendre à ce que le pourcentage de parties et produits transformés (cuisses de poulets, escalopes, croquettes, boulettes, etc.) continue d'augmenter, étant donné qu'à partir du 29 avril 1971, les dispositions selon lesquelles les boucheries ne peuvent vendre de la volaille qu'avec l'autorisation du vétérinaire et si elle a été emballée individuellement sont abrogées.

La production artisanale trouve sa destination dans les magasins des marchands de volaille et auprès des gros consommateurs (exploitations hôtelières, institutions etc.).

Selon une enquête menée dans les exploitations hôtelières, les marchands de gros/grossistes et les abattoirs occupent une place aussi importante dans les livraisons de parties et produits transformés que les marchands de volaille (50/50).

En ce qui concerne les livraisons aux institutions, hôpitaux etc., les abattoirs et marchands de gros/grossistes occuperaient une place plus importante que les marchands de volaille. Le pourcentage de la consommation de produits congelés dans les institutions est plus élevé que dans les exploitations hôtelières.

1.6 Parties de volaille et produits transformés les plus courants

La présentation au consommateur de parties et de produits transformés selon la sorte, la préparation et l'emballage est encore en pleine évolution. Il existe déjà un choix très large de produits. Les produits les plus courants sont repris dans le tableau 2. Ce tableau ne doit être considéré que comme un "instantané".

L'on peut s'attendre à ce que tôt ou tard d'autres produits viennent s'y ajouter. Outre les facteurs techniques et économiques, les facteurs organoleptiques, physiques et nutritifs, joueront un rôle de plus en plus important compte tenu des goûts et des habitudes des pays d'Europe occidentale.

La nouvelle évolution des produits (convenience food) ne doit pas être mise en relation avec les produits "préparés" tels qu'on les trouve aux Etats-Unis.

Pour l'application de l'organisation commune des marchés de la volaille, il serait certainement erroné de considérer les produits américains comme un prototype pour définir les normes de la protection nécessaire, dans la Communauté, de ces produits transformés à l'égard des importations en provenance de pays tiers. Dans la mesure où les besoins de transformation de parties brutes de volaille, sous leurs diverses formes, se déplacent vers la préparation de produits bouillis, rôtis ou fumés, il y a lieu de craindre que ces produits nouveaux n'obtiennent pas une protection suffisante dans le cadre de l'organisation commune des marchés.

Ces nouveaux produits devraient être classés sous le n° 16.02 B I a, b et c ou sous le n° 02.06 C II b du tarif douanier commun.

Les produits classés sous le n° 16.02 B I a, b et c tombent sous le coup de l'organisation commune des marchés de la volaille, et les prélèvements à l'importation de ces produits sont consolidés dans le cadre du G.A.T.T. par un droit ad valorem de 17 %.

Les produits classés sous le n° 02.06 C II b ne tombent sous le coup d'aucune organisation des marchés.

Dans l'intérêt d'une valorisation intérieure, il serait regrettable de voir se créer une situation équivalent en fait à ce qu'un produit transformé de grande valeur à l'état frais ou réfrigéré (par exemple la viande de volaille désossée), qui bénéficie d'une protection raisonnable dans le cadre de l'organisation commune des marchés, perde presque entièrement le bénéfice de cette protection après une transformation ultérieure, de sorte qu'il devient impossible de soutenir la concurrence des pays tiers, puisque la valeur d'importation est illimitée et qu'elle constitue une donnée sur laquelle se fonde la fixation d'un droit ad valorem fixe à l'importation.

Parties de volaille et produits transformés les plus courants

Article	Forme de préparation			Emballage		
	frais	congelé	en vrac	sur balance + emballage	autre petit emballage	grand emballage
<u>Poulets :</u>						
Bas de cuisses (pilons)	x	x	x	500 gr	-	6x2,5 kg
Haut de cuisses	x	x	x	500 gr	-	6x2,5 kg
Cuisses	x	x	x	500 gr	-	6x2,5 kg
Poitrines avec os	x	x	x	500 gr	-	12 kg
Poitrines désossées	x	x	x	250 gr	-	-
Ailes	x	x	x	500 gr	-	5 lbs
Demis poulets non rôtis	x	x	x	1 ou 2 sur balance	-	-
Demis poulets rôtis	x	x	x	1 ou 2 sur balance	-	-
Quarts de poulets non rôtis	x	x	x	2 ou 4 sur balance	-	-
Quarts de poulets rôtis	x	x	x	2 ou 4 sur balance	-	-
Paupiettes	x	x	x	700 gr	-	-
Saté	x	x	x	2/3 morceaux en étuis pli- ants (sous vide)	-	-
Chachliks	x	-	x	-	-	-
Foies (y compris de poules)	x	x	x	250 gr	en ton- nelets	-
Haché (y compris de poule)	x	x	x	-	-	-
Viande de volaille pour potage (aussi de poule)	x	x	x	250/500 gr	-	-
<u>Dindes :</u>						
Cuisses	x	x	x	-	600/1200 gr emballage poly	-
Drumsticks	x	x	x	-	800/1200 gr emballage poly	-
Paupiettes de dindes non rôties	x	x	x	-	700/1000 gr emballage poly	-
Paupiettes de dindes rôties	x	x	x	-	700/1000 gr emballage poly	-
Foies	-	x	-	-	-	en vrac par 5 kg
Dos et cous	-	x	-	500/900 gr	-	"

Autres préparations

Ragoût de poule/poulet

Poule/poulet (entiers ou moitiés) en bocal ou boîte de conserve

Viande de volaille en blocs, cuite/congelée

Viande de volaille en poudre, cuite/séchée

Potages de poule (également en poudre)

Escalopes de dinde (blanc pané sans peau) - deux morceaux en cartouche - également en boîtes - regroupement de 15 kg - congelé et frais

Cordon bleu et côtelette suisse de dinde - blanc pané (boîtes de 36 x 100 g) avec fromage

Rondo de dinde - semblable à la côtelette suisse sans fromage

Haché (épicé - viande de volaille désossée) frais/congelé (4 morceaux en emballage poly - prêt-à-cuire ou non)

Croquettes - fraîches/congelées - 5 morceaux en emballage poly - 5/10 kg en boîtes - regroupement

Boulettes - fraîches/congelées - 10 morceaux en emballage poly

Petites saucisses - épicées - panées ou non - 4 pièces en étuis pliants - 250 g.

CHAPITRE 2

Aspects techniques et économiques de la production de parties de volaille

La production industrielle de parties de volaille, conçue à l'origine, aux Pays-Bas, pour valoriser la qualité B de la volaille destinée à l'abattage - qui a été obtenue au moyen de l'application des dispositions générales en matière de qualité lors de l'exportation - s'est développée pour devenir une production spécifique de parties de volaille, où la transformation des produits de qualité B ne revêt pratiquement plus d'importance.

Compte tenu des exigences auxquelles est soumise la découpe de la volaille, la fabrication de parties et d'autres préparations doit s'effectuer en grande partie manuellement et exige, par conséquent, un travail particulièrement intensif (voir paragraphes 2.3 et 2.4).

Aux Etats-Unis, où cette production a vu le jour au début des années 60, on s'emploie continuellement à améliorer le système de la découpe mécanique. Casbarro, Grainsville et Barcas et récemment R.E. Russell du "Agricultural Engineering Research Service Centre," fabriquent des machines ayant pour but de réduire au maximum le coût du travail et de porter la capacité de transformation à 30 poulets à la minute, débités en moitié, quarts ou cinquièmes, et 15 poulets à la minute débités en neuvièmes.

Un inconvénient de cette découpe mécanique réside dans le fait que trop de viande reste attachée à la carcasse. Il a été possible, entre-temps, de remédier à ce dernier inconvénient en utilisant des machines à désosser (Bibun, Paoli et Beehive) spécialement conçues à cet effet, permettant d'obtenir un rendement d'environ 50 % d'os moulus et 50 % de "scrab-meat" dont aux Etats-Unis 15 % au maximum peuvent être transformés en certaines sortes de viande sans qu'il soit nécessaire de mentionner la transformation dans l'appellation.

Le système de découpe mécanique n'existe pratiquement pas aux Pays-Bas. Au cours des dernières années, le facteur "travail" subit aux Pays-Bas, la forte influence de l'évolution générale des salaires et des conditions de travail secondaires, influencées par une inflation continue des prix et des coûts. Il convient de réduire le plus possible cet accroissement des coûts grâce à la rationalisation du processus de production.

L'accroissement de la productivité du travail est cependant soumise à des limites physiques.

Un travail long et monotone, à la chaîne, peut compromettre la qualité optimale recherchée dans le travail de découpe. Il est permis de concevoir qu'à la fin d'une journée de travail ou à la fin de la semaine, les découpes sont moins bien faites qu'au début de la journée ou de la semaine, ce qui exerce une incidence défavorable sur le rendement technique total.

Cette méthode de travail soumet la gestion de l'exploitation à de dures exigences. Pour les exploitations qui ne produisent pas des parties de volaille selon un processus continu, il se pose en outre un problème de rationalité de la gestion.

Compte tenu de l'augmentation de la production de parties et produits transformés et de la diminution du prix des dos et cous, certains abattoirs des Pays-Bas ont adopté le désossage mécanique des dos et cous en vue de leur valorisation.

En ce qui concerne la transformation de la "scrab-meat" en vue de la fabrication de produits de volaille, les possibilités sont limitées. Une solution à ce problème résiderait, entre autres, dans une modification rapide de l'article 10 de la "Vlees - en vleeswarenbesluit van de Warenwet" (Décret portant modalités d'application de la loi sur les marchandises en ce qui concerne la viande et les produits de la viande) et une adaptation de la législation vétérinaire pour les fabriques de produits de viande aux Pays-Bas.

2.1 Déroulement du processus de découpe des poulets

Le tableau 3 décrit schématiquement le processus de production appliqué dans la plupart des abattoirs. Le système du "hot-cutting" - la découpe directement après la chaîne d'abattage - n'existe pas aux Pays-Bas.

Les pourcentages des découpes - lère phase, peuvent être obtenus à l'aide du schéma suivant :

	Sur la base du poids du poulet prêt à griller	Recalculé en fonction du poids du poulet prêt à cuire à la poêle
Poitrine (varie)	26 - 27 %	24 - 25 %
Cuisses "	33 - 34 %	30 - 31 %
Dos "	25 - 26 %	22 - 23 %
Ailes "	14 - 15 %	13 - 14 %
Cous "		5 %
viscères comestibles		4 - 5 %

Ces chiffres tiennent compte des pertes de découpe et de poids qui représentent 390.

Le poids des différentes parties est fonction, entre autres :

- de la race;
- du sexe (mâle ou femelle);
- du poids de l'animal abattu;
- de la place des diverses entailles.

En ce qui concerne ce dernier point, des glissement sont possibles vers la poitrine (moins de cuisses) ou vers les cuisses (moins de blanc).

La situation du marché détermine dans une large mesure les glissements possibles de sorte que les pourcentages moyens de découpe ne peuvent être indiqués qu'approximativement.

2.2 Déroulement du processus de découpe des dindes

Le tableau 4 décrit de façon schématique ce processus tel qu'il est appliqué le plus souvent.

Les pourcentages des découpes (première phase) sont en général les suivants:

	Sur la base du poids de la dinde prête à griller	Recalculé en fonction du poids de la dinde prête à cuire (à la poêle)
Bas de cuisse (pilons - drumsticks)	12 %	11 - 12 %
Hauts de cuisse	18 %	17 - 18 %
Poitrine + peau	39 %	39 - 38 %
Aile (phalange centrale) + pointe)	6 %	5,6 - 5,8%
Carcasse (dos + sternum + haut de l'aile désossé)	24 %	23 - 24 %
Peau	1 %	1 %
Organes	-	3 - 4 %

Les remarques relatives au poids des différentes parties, figurant dans le paragraphe précédent (2.1.) sont également valables dans le cas présent.

A la différence du schéma relatif à la découpe des poulets abattus, la découpe des ailes de dindes s'effectue entre la phalange centrale et supérieure des ailes.

La chair de la phalange supérieure est enlevée avec la chair du sternum.

Les pertes de découpe et de poids à l'abattage représentent 5 %.

Les pourcentages de déchets pour les dindes moyennes (4 à 7 kg) et les dindes lourdes (7 kg et plus) diffèrent à par qu'on a retenu des variations moyennes de l'ordre de 1 % pour les deux catégories.

Déroulement du processus de découpe des poulets (sans organes comestibles et sans cou) après refroidissement, après passage sous la chaîne de lavage et triage en fonction du poids selon la ligne de découpe (cut up line)

1ère phase	2ème phase	Destination - éventuellement transformation ultérieure
<u>1er traitement :</u> Découpe des ailes *)	-	1. vente d'ailes entières avec ou sans pointe 2. Industrie de la conserve 3. Machine à désosser
<u>2ème traitement :</u> Découpe de la 1ère cuisse	Eventuellement écorchement pas de séparation de la chair des os	1. Vente avec ou sans peau 2. Si la peau est enlevée - peau destinée à la transformation en farine animale ou considérée comme abat.
<u>3ème traitement :</u> Découpe de la poitrine	Eventuellement désossage écorchement	1. Désossée sans peau - paupiettes, filet et autres préparations 2. Désossée avec peau
<u>4ème traitement :</u> Découpe de la 2ème cuisse de la carcasse restante	Eventuellement écorchement pas de séparation de la chair des os	Voir destination 1ère cuisse

(*) Dans le cas où les pointes des ailes sont découpées ou rognées, cette opération constitue le premier traitement, avant que les ailes ne soient détachées du corps entier .

<u>1ère phase</u>	<u>2ème phase</u>	Destination - éventuellement transformation ultérieure
<u>5ème traitement :</u> Rassemblement du dos et du reste de la carcasse		<ol style="list-style-type: none">1. Vente en tant que dos et cous2. Destinée à l'industrie alimentaire3. Destinée à la fabrication de potages ou de conserves4. Machine à désosser5. Destinée à la production de farine animale

Déroulement du processus de découpe des dindes (sans organes comestibles et sans cous) après refroidissement et après passage sous la chaîne de lavage, selon la ligne de découpe (cut up line)

<u>1ère phase</u>	<u>2ème phase</u>	<u>Destination</u>
<p><u>1er traitement :</u></p> <p>Découpe des bas de cuisses (pilons, drumsticks)</p>	<p>Pas de séparation de la peau, de la chair et des os</p>	<p>Vente en tant que (pilons, drumsticks) frais ou congelés</p>
<p><u>2ème traitement :</u></p> <p>Découpe des hauts de cuisses</p>	<p>Eventuellement désossage et écorchement</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avec peau et os vendus en tant que hauts de cuisses frais ou congelés 2. Sans peau avec os en tant que produits de viandes 3. Sans peau et sans os en vue de paupiettes et autres produits de viande 4. Les os sont destinés à la fabrication de farine animale ou à l'industrie alimentaire 5. Peau destinée à la fabrication de farine animale ou considérée comme abat.
<p><u>3ème traitement :</u></p> <p>Découpe des phalanges centrales et des pointes d'ailes</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Machine à désosser 2. Industrie de la conserve 3. Fabrication de farine animale 4. Abats

<u>1ère phase</u>	<u>2ème phase</u>	<u>Destination</u>
<p><u>4ème traitement :</u></p> <p>Découpe de la poitrine + phalange supérieure des ailes</p>	<p>Désossage</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Désossée avec peau2. Désossée sans peau pour obtenir des paupiettes et autres produits de viande3. Morceaux de carcasses + phalange destinés à la machine à désosser
<p><u>5ème traitement :</u></p> <p>Rassemblement des carcasse et phalange supérieure des ailes</p>		<ol style="list-style-type: none">1. Machine à désosser2. Vente en tant que dos et cous3. Industrie des conserves et potages4. Production de farine animale

2.3 Coûts de production de parties de poulets

On constate aux Pays-Bas dans les abattoirs de volaille en activité une grande diversité, notamment en ce qui concerne :

- l'ampleur de la production de parties de volaille;
- les locaux réservés dans l'exploitation à la production;
- les machines et appareillages utilisés;
- les procédés de pesage et d'emballage;
- l'emploi de la main-d'oeuvre (continu et discontinu) dans les différentes exploitations.

Il est évident que les coûts de production des différentes exploitations de production varient fortement entre eux en fonction de leur nature et qu'il est, par conséquent, particulièrement difficile pour les Pays-Bas, voire impossible, de calculer de façon valable les coûts moyens de production.

Si néanmoins l'on tente d'obtenir une idée de ce que peuvent représenter les coûts de production, il convient d'estimer le résultat obtenu avec toutes les réserves qui s'imposent.

Il serait certes inexact de tirer du calcul ci-dessous des conclusions pouvant être utilisées comme critère pour toutes les entreprises productrices.

Nous nous sommes basés sur une production continue de 5.000 tonnes (poids prêt à cuire à la poêle), sur une base annuelle, dans des locaux d'exploitation répondant aux nécessités et où la production est mécanisée au maximum. Il n'en reste pas moins que la production exige une somme importante de travail.

En ce qui concerne la quantification des coûts, nous nous sommes fondés sur les éléments de base suivants se référant à la situation de 1971

Prix des matières premières

Le prix du poulet abattu, prêt à griller (1.200 - 1.400 g) y compris les pertes à l'abattage et non compris les coûts inhérents normalement à un

poulet congelé prêt à griller; c'est-à-dire les coûts du produit jusqu'à la phase du lavage inclusivement.

La base retenue pour le calcul du prix du poulet abattu prêt à griller est de 1,55 franc le kg de poids vif, pour le producteur (situation 1971) prix minimal nécessaire pour obtenir un revenu équitable compte tenu de l'augmentation constante des coûts, (y compris T.V.A.)

Bâtiments

Base retenue : 200.000 francs de frais d'investissement à amortir en 25 ans (4 % par an), contre un intérêt de 8 % l'an.

Machines + appareillage de découpe

Frais d'investissement : 100.000 francs. Compte tenu de l'usure et de l'adaptation nécessaire et rapide à l'évolution technique un tel investissement est généralement amorti aux Pays-Bas en 5 ans (intérêt 8 %). Cette procédure d'amortissement est également autorisée par la législation fiscale.

Machines pour le pesage et l'emballage

Frais d'investissement 200.000 francs, à souscrire également en 5 ans (intérêt 8 %).

Salaires

Ceux-ci sont fixés à 11 fl par heure de production y compris toutes les charges sociales. La dernière compensation salariale de 1972 y est incorporée. On compte 2.000 heures productives par an par travailleur. Pour la découpe on compte 25.000 hommes/heure et pour l'emballage et les travaux supplémentaires y compris le transport interne, 85.000 hommes/heures.

Emballage

Une distinction est établie dans les coûts d'emballage: petits emballages 50 % (destinés aux consommateurs - sur balance y compris la feuille d'emballage) et grand emballage (50 %).

Frais de congélation

Frais de mise en chambre froide, de congélation, de sortie de chambre froide, intérêt et assurance pendant le stockage.

Autres frais de production

Consommation d'eau, d'électricité, de gaz, frais d'entretien et de réparation des bâtiments et des machines.

Frais généraux

Frais de gestion, d'administration, de recherche et de vente, non compris cependant les bénéfices de l'entrepreneur.

Il n'est pas possible d'établir un calcul ventilé par parties de poulet (postes de coûts).

Si un abattoir veut ou doit produire des parties déterminées pour répondre à la demande de l'acheteur sur le marché en combinaison par exemple, avec la production de poulets prêts à cuire à la poêle, il en résulte pour l'abattoir, d'une part que les animaux abattus doivent être distribués complètement selon la première phase (tableau 3) ou selon une variante de cette phase, et d'autre part que les parties restantes devront peut-être être vendues au prix de marché, ce qui implique des pertes pour la production totale.

Etant donné que les prix de marché des parties de volaille sont indépendants des coûts de production, il ne reste plus alors à l'abattoir qu'à recalculer si le montant de la recette de toutes les parties de volaille diminué des frais d'exploitation couvre suffisamment le prix des matières premières utilisées, du point de vue de la rentabilité du processus de production.

Les résultats de ces différents postes sont repris au tableau 5 ci-après.

Coûts de production de parties de poulets (première phase) sur la base de 5.000 tonnes par an (voir tableau 3)

1. <u>Prix des matières premières</u>	230 ct/kg
2. <u>Bâtiments</u> - Investissement 200.000 francs	
Amortissement 4 % par an	
Intérêt 8 % par an	0,48 ct/kg
3. <u>Machines</u> , y compris les appareillages de découpe	
Investissement 100.000 francs	
Amortissement 20 % par an	
Intérêt 8 % par an	0,56 ct/kg
4. <u>Machines</u> pour le pesage et l'emballage sur balance (50 %) 200.000 fl.	
Amortissement 20 % par an	
Intérêt 8 % par an	2,2 ct/kg
5. <u>Salaires</u>	
110.000 heures de travail à 11 fl l'heure	
salaire par kg en petit emballage	35 ct/kg
salaire par kg en grand emballage	13 ct/kg
6. <u>Emballage</u> sur balance + étui pliant	25 ct/kg
en grand emballage	
y compris boîte-regroupement	13 ct/kg
7. <u>Coûts de congélation</u>	8 ct/kg
8. <u>Autres coûts de production</u>	5 ct/kg
9. <u>Coûts généraux</u> y compris les coûts de vente non compris les bénéfices de l'entrepreneur	30 ct/kg
10. Coûts totaux des produits en petit emballage	336,24 ct/kg
" " " " " grand emballage	302,24 ct/kg

2.4 Coût de production de parties de dindes

(Situation 1971)

Les remarques générales qui ont été faites dans le paragraphe précédent (2.3.) valent également pour le calcul des frais de production de parties de dindes.

Les éléments de base se présentent comme suit :

Prix des matières premières

Le prix des dindes abattues sans viscères et sans cou (7.000 g ou plus) y compris les pertes à l'abattage et non compris les autres coûts normaux de production, d'emballage, de congélation, etc.

Pour les dindes abattues on a adopté un prix de base à la production de 2,25 fl. par kg de poids vif.

Bâtiments

Base retenue : frais d'investissement 100.000 fl à amortir en 25 ans (4 % par an) à un intérêt de 8 % par an.

Machines et appareillages de découpe

Frais d'investissement estimés : 60.000 fl à amortir en 5 ans, intérêt 8 %.

Machines y compris l'appareillage de pesage et d'emballage

Seulement pour pilons et cuisses : 15.000 fl - à souscrire également en 5 ans - intérêt 8 %.

Salaires

En ce qui concerne le niveau des salaires se référer au paragraphe 2.3. La découpe nécessite 25.000 heures de travail.

Le pesage et l'emballage des bas de cuisse (pilons) et des hauts de cuisse : 10.000 heures de travail.

Emballage

Une distinction est établie entre les frais d'emballage individuel en emballage plastique et le gros emballage.

Frais de congélation - autres frais de production - frais généraux
(Voir paragraphe 2.3.)

Les résultats de ces différents postes sont repris au tableau 6 ci-après.

TABEAU 6

Coûts de production de parties de dindes (première phase) sur la base de 2.500 tonnes par an (tableau 4)

1. <u>Prix des matières premières</u>	330 ct/kg
2. <u>Bâtiments</u> - Investissement 100.000 fl Amortissement 4 % par an Intérêt 8 % par an	0,48 ct/kg
3. <u>Machines</u> y compris l'appareillage de découpe Investissement 60.000 fl Amortissement 20 % par an Intérêt 8 % par an	0,68 ct/kg
4. <u>Machines</u> y compris l'appareillage de pesage et d'emballage de bas de cuisses (pilons) et hauts de cuisses de dindes, 15.000 fl Amortissement 20 % par an Intérêt 8 % par an	0,60 ct/kg
5. <u>Salaires</u> 25.000 heures de travail à 11 fl l'heure pour la découpe 10.000 heures de travail à 11 fl l'heure pour l'emballage des cuisses et hauts de cuisses (750 t)	11 ct/kg 15 ct/kg
6. <u>Emballage</u> - en emballage plastique en gros emballage	22 ct/kg 13 ct/kg
7. <u>Frais de congélation</u>	8 ct/kg
8. <u>Autres frais de production</u>	5 ct/kg
9. <u>Frais généraux</u> y compris les frais de vente et non compris les bénéfices de l'entrepreneur	30 ct/kg

CHAPITRE 3

Evolution des prix et cotations

3.1 Prix à l'exportation

Aux Pays-Bas, l'on dispose chaque semaine des prix moyens à l'exportation pour une livraison franco frontière Allemagne fédérale de poulets, poussins et canards de Pékin de qualité A, prêts à cuire (à la poêle).

En outre, le "Centraal Bureau voor de Statistiek" (CBS) publie chaque mois (avec un retard d'environ 8 semaines) les quantités exportées et la valeur de l'exportation en ce qui concerne les moitiés et les quarts de poules, poulets et coqs, des moitiés et des quarts d'autres volailles, des abats comestibles, foies d'oies et de canards et des foies d'autres volailles et enfin d'autres parties de volailles et ce vers les principaux pays de destination.

Ces données permettraient donc de calculer les prix moyens à l'exportation par mois.

Le poste principal "autres parties de volaille" qui est le plus intéressant, ne permet cependant pas de suivre régulièrement les prix à l'importation pour les différentes sortes de parties, étant donné que ce poste groupe de nombreux produits. En fait, ce poste devrait faire l'objet d'une spécification.

La seule possibilité permettant actuellement d'avoir un aperçu de l'évolution des prix à l'exportation aux Pays-Bas pendant les années 1969 à 1971 réside dans l'utilisation des statistiques officielles des importations de l'Allemagne fédérale, qui sont analysées de façon plus approfondie dans le tableau 7.

Toutefois, pour une analyse valable de l'évolution des prix et du marché des parties de volaille au cours des années passées, l'on ne peut utiliser que partiellement les prix calculés, étant donné qu'il faudrait pouvoir disposer, en outre, des prix et quantités mensuels comparables des abattoirs allemands et des prix et quantités importés des autres pays fournisseurs, majorés, si nécessaire, des prélèvements normaux en vigueur pour les pays tiers, des prélèvements de prix d'écluse et d'éventuelles compensations des changes.

Cela n'est pas possible dans le cadre de la présente enquête. En outre, il faudrait suivre de près l'évolution du marché et celle des prix.

Il est possible que des faits marquants se soient produits et qu'ils aient eu une incidence sur l'aspect du marché dans son ensemble. Cela ne ressort pas automatiquement des prix figurant dans le tableau 7.

Les prix à l'exportation de moitiés et quarts de poulets (I.I.) indiquent pour 1971 une forte tendance à la baisse, ce qui est dû vraisemblablement aux prix très bas cette année des poulets prêts à cuire (à la poêle).

En ce qui concerne les importantes exportations de cuisses de poulets (I.2.) l'on peut constater d'année en année une diminution progressive des prix à l'exportation. Un accroissement de l'offre sur le marché d'Allemagne fédérale en est vraisemblablement la cause.

Les prix assez constants des poitrines de poulets au cours des années 1969-1971 (I.3.) ont peu d'importance, étant donné le volume relativement négligeable des quantités exportées.

En ce qui concerne les prix de poitrines de dindes avec cuisses (2.I.) il faut attirer l'attention sur les très fortes fluctuations de prix qui affectent des quantités insignifiantes. Aux Pays-Bas, les poitrines de dindes sont désossées et transformées en paupiettes, etc.

Les prix de hauts de cuisses et de cuisses de dindes (2.2.) et drumsticks (pilons) de dindes (2.3.) accusent pour 1971 par rapport à 1969 et 1970 une baisse régulière.

Par contre, les prix des volailles désossées (1969-1971) sont assez constants.

Par contre, les prix de parties de volaille (4.0.), dos et cous de volaille (5.0.) et abats (6.0.) offrent un aspect tout différent. La cause en est peut-être à l'accroissement de l'offre de ces parties sur le marché de l'Allemagne fédérale.

3.2 Cotations

Bien que le rapport entre les prix de parties congelées de poulets et de dindes et les prix à l'exportation de poulets et dindes entiers congelés ne fasse pas directement l'objet du paragraphe 3.1., il est néanmoins permis de constater que les prix de parties par rapport aux animaux entiers sont relativement élevés, étant entendu que l'estime médiocre où le consommateur tient certaines parties de volaille (ailes, dos et cous, organes comestibles, abats) entraîne à l'étranger des prix généralement inférieurs et que d'autres produits plus appréciés sont payés plus cher. C'est une condition nécessaire à la rentabilité de toute la production de parties de volaille.

Il n'existe pas aux Pays-Bas d'abattoir produisant des parties de poulets et de dindes destinées exclusivement à l'exportation.

La question peut donc se poser de savoir si les prix à l'exportation peuvent être assimilés aux prix du commerce de gros au départ de l'abattoir. Il n'est pas possible de donner à cette question une réponse positive ou négative. Il est permis de croire que les prix à l'exportation, du fait de la concurrence, sont inférieurs à l'étranger aux prix pratiqués dans le pays au départ des abattoirs, prix qui s'impose si l'on veut que l'ensemble de l'exploitation soit rentable.

Si les prix à l'exportation devaient être assimilés aux prix du commerce de gros au départ de l'abattoir, il serait peut-être possible, grâce à une estimation de la marge entre le commerce de gros et le commerce de détail, de calculer les prix au consommateur. Une enquête plus approfondie a démontré que cette méthode est provisoirement inapplicable.

Il est tout à fait impossible de se rendre compte des marges appliquées. Les conditions de livraison sont très différentes (livraison au départ d'entrepôts frigorifiques, franco destinataire, grands magasins, différences de fret, livraison sous marque commerciale ou sans la marque du grand magasin intéressé, existence ou non d'obligations contractuelles pour une période de livraison prolongée).

On constate en outre, du moins dans les grands magasins, des offres-réclames à des prix relativement bas pour un ou plusieurs jours, ce qui brouille encore le tableau d'ensemble des possibilités.

L'on peut constater qu'en général les prix des parties de volailles fraîches dans les grands magasins et chez les détaillants spécialisés (marchands de volailles) sont de 10 à 15 % supérieurs à ceux des produits congelés.

Afin d'obtenir un aperçu du niveau des prix auxquels sont vendus au consommateur les parties de poulets et de dindes, nous avons tenté finalement de rassembler pendant une certaine période des données valables puisées à une dizaine de sources réparties dans tous les Pays-Bas.

Bien que nous éprouvions déjà des doutes sérieux avant d'entreprendre ce travail, il est apparu clairement qu'il est totalement impossible, pour les premières années, d'obtenir un aperçu valable et régulier de l'évolution des prix aux consommateurs des parties de volaille produites "industriellement" et ce, pour les raisons suivantes :

- pas de continuité dans l'offre des différentes parties de volaille: l'existence ou non de possibilités d'exportation et les influences saisonnières jouent à cet égard un rôle important;
- la dénomination sous laquelle certains produits sont offerts n'offre pas de base permettant de comparer les prix, étant donné la nature et la composition différentes du produit;
- modifications survenues entretemps, du mode de présentation ou de préparations (avec ou sans peau, panée ou non, etc...);
- emballage différent;
- différence en matière de tri selon le poids;
- offre sous marque commerciale (des abattoirs) ou avec la marque de grands magasins ou de filiales;
- pas de relation fixe de prix entre les différentes parties de volaille.

Prix néerlandais à l'exportation exprimés en DM par kg franco
frontière Allemagne fédérale

("Statistisches Bundesamt Wiesbaden")

("Office statistique fédéral de Wiesbaden")

I.1. Moitiés et quarts de poulets

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	3.06	3.33	3.50
Février	2.76	3.33	3.08
Mars	2.95	3.10	2.73
Avril	3.60	3.18	3.04
Mai	2.82	3.33	2.—
Juin	2.96	3.37	2.08
Juillet	3.09	3.06	2.85
Août	3.08	3.—	2.29
Septembre	4.—	3.08	1.97
Octobre	3.33	3.48	2.85
Novembre	3.33	2.70	2.87
Décembre	3.16	3.16	3.10
<u>Moyenne annuelle</u>	3.07	3.16	2.72

I.2. Cuisses de poulets

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	4.67	4.55	4.04
Février	4.68	4.55	4.08
Mars	4.68	4.50	4.09
Avril	4.74	4.44	4.01
Mai	4.67	4.42	3.88
Juin	4.65	4.27	3.94
Juillet	4.62	4.30	3.92
Août	4.62	4.22	4.01
Septembre	4.54	4.21	4.—
Octobre	4.82	4.15	3.94
Novembre	4.60	4.11	3.93
Décembre	4.57	4.21	3.96
<u>Moyenne annuelle</u>	4.62	4.29	3.98

1.3. Poitrines de poulets non désossées

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	3.91	3.72	3.94
Février	3.55	3.89	3.70
Mars	3.60	3.77	4.--
Avril	3.85	4.03	3.96
Mai	3.41	3.92	3.86
Juin	3.45	4.03	3.80
Juillet	3.53	3.77	3.58
Août	3.40	3.66	3.92
Septembre	3.59	3.77	3.60
Octobre	3.77	3.80	3.98
Novembre	3.29	3.78	3.72
Décembre	3.74	3.82	3.71
<u>Moyenne annuelle</u>	3.57	3.84	3.81

2.1. Poitrines de dindes non désossées

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	8.18	-	-
Février	7.56	7.27	10.--
Mars	10.--	-	-
Avril	5.--	10.--	5.--
Mai	6.67	10.--	7.69
Juin	10.--	-	-
Juillet	10.--	5.--	3.07
Août	-	-	7.--
Septembre	-	-	-
Octobre	-	5.--	5.--
Novembre	10.--	9.35	7.--
Décembre	10.--	-	7.--
<u>Moyenne annuelle</u>	6.75	7.--	4.--

2.2. Hauts de cuisses et cuisses de dindes

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	5.61	5.94	4.35
Février	5.63	6.09	3.73
Mars	5.94	6.25	5.12
Avril	5.63	5.85	5.06
Mai	5.18	5.88	4.94
Juin	5.95	6.11	4.27
Juillet	5.92	4.78	4.84
Août	6.--	5.78	4.82
Septembre	5.64	5.43	4.36
Octobre	6.12	5.40	4.79
Novembre	6.18	5.30	4.95
Décembre	6.23	5.29	4.89
<u>Moyenne annuelle</u>	5.91	5.61	4.82

2.3. Bas de cuisses de dindes (pilons, drumsticks)

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	3.27	3.40	3.28
Février	3.19	3.48	3.14
Mars	3.27	3.60	3.05
Avril	2.77	3.51	3.20
Mai	3.22	3.44	2.64
Juin	3.23	3.46	2.95
Juillet	3.33	3.60	2.89
Août	3.50	3.45	2.93
Septembre	3.28	3.83	2.89
Octobre	3.57	3.33	2.78
Novembre	3.45	3.62	2.87
Décembre	3.57	3.27	2.99
<u>Moyenne annuelle</u>	3.33	3.31	2.90

3.0. Viande de volaille désossée

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	4.94	6.40	5.93
Février	5.05	6.62	6.58
Mars	5.89	6.45	6.45
Avril	5.38	6.08	6.62
Mai	6.19	6.73	6.40
Juin	6.64	6.33	5.95
Juillet	6.06	6.65	6.22
Août	5.60	6.43	6.14
Septembre	5.84	6.90	5.65
Octobre	6.21	6.52	5.71
Novembre	6.30	6.31	5.99
Décembre	7.26	6.42	6.35
<u>Moyenne annuelle</u>	5.98	6.48	6.11

4.0. Parties de volaille (ailes, pointes d'ailes et croupions)

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	1.82	1.92	1.32
Février	1.85	1.84	1.68
Mars	1.75	1.84	1.60
Avril	1.78	2.08	1.56
Mai	1.86	1.79	1.54
Juin	1.85	1.49	1.42
Juillet	1.91	2.--	1.29
Août	1.94	1.84	1.72
Septembre	1.86	1.87	1.06
Octobre	2.02	1.85	1.53
Novembre	1.88	1.55	1.41
Décembre	1.85	1.69	1.49
<u>Moyenne annuelle</u>	1.87	1.81	1.45

5.0. Dos et cous de volailles

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	1.39	1.40	1.06
Février	1.45	1.48	1.06
Mars	1.62	1.40	1.05
Avril	1.36	1.48	1.02
Mai	1.38	1.44	1.02
Juin	1.24	1.25	1.02
Juillet	1.37	1.18	1.03
Août	1.38	1.19	1.05
Septembre	1.35	1.15	1.01
Octobre	1.34	1.11	0.99
Novembre	1.38	1.19	0.99
Décembre	1.26	1.06	0.97
<u>Moyenne annuelle</u>	1.36	1.28	1.02

6.0. Abats (non compris les foies)

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	1.20	1.24	0.86
Février	1.22	1.12	0.73
Mars	1.14	1.27	0.64
Avril	1.24	1.17	0.93
Mai	1.36	1.27	0.81
Juin	1.16	1.20	0.86
Juillet	1.33	1.37	0.64
Août	1.20	1.14	0.93
Septembre	1.33	1.19	0.64
Octobre	1.21	0.80	0.78
Novembre	1.03	0.85	0.58
Décembre	1.20	1.17	0.63
<u>Moyenne annuelle</u>	1.23	1.08	0.71

CHAPITRE 4

Exportation de parties de volaille en fonction de la quantité

On ne dispose jusqu'à présent que de peu de données valables en ce qui concerne les exportations néerlandaises de parties de volailles.

Les publications du "Centraal-Bureau voor de Statistiek" à ce sujet sont insuffisantes pour permettre de suivre les courants commerciaux de parties de volailles.

Le CBS ne publie mensuellement que des données (chiffres arrondis) relatives aux quantités et valeurs des exportations de moitiés et quarts de poules, poulets et coqs, moitiés et quarts d'autres volailles, abats comestibles, foies de volailles et foies d'oies et de canards, préparation et conserves et autres parties, selon les principaux pays de destination.

En comparant ces données, il est possible de constater un accroissement des exportations. Le tableau 8 donne un aperçu plus clair de l'évolution de ces exportations des divers types de parties de volailles pendant les années allant de 1969 à 1971.

Les Pays-Bas sont principalement concernés par l'exportation de cuisses de poulets, ailes de poulets, dos et cous de poulets, hauts de cuisses et drumsticks de dindes, viandes de volailles désossées, autres parties de volailles (dont la viande de volaille pour potage), foies et abats. La destination de ces parties de volailles ne ressort cependant pas de ce tableau.

Avant de pouvoir identifier le courant d'exportation vers l'Allemagne fédérale, nous avons fait usage des statistiques officielles allemandes en matière d'importation pendant les années 1969 - 1970 - 1971.

Les données relatives aux principaux produits en ce qui concerne les importations mensuelles et annuelles en provenance des Pays-Bas et une comparaison de ces importations avec le montant total des importations en Allemagne fédérale sont reprises dans le tableau 9.

Les exportations néerlandaises de moitiés et quarts de poulets (9.1.1.) sont sans importance. Etant donné qu'en 1971 l'Allemagne fédérale importait des Pays-Bas 68 % de ces parties et que les exportations néerlandaises ne représentaient que 64 t, il est permis de conclure qu'en République Fédérale Allemande le commerce d'importation ne s'y intéresse guère.

L'exportation de cuisses de poulets (9.1.2.) est plus importante pour les Pays-Bas.

L'exportation accuse une augmentation très régulière et la part des Pays-Bas dans les importations totales de l'Allemagne fédérale s'est accrue très fortement au cours des dernières années.

L'exportation de poitrines de poulets non désossées (9.1.3.) - encore intéressante pendant la première moitié de 1969 - a diminué. Les chiffres relatifs au deuxième semestre de 1971 indiquent une légère reprise bien que le total des importations de l'Allemagne fédérale ne se soit pas accru au cours des dernières années.

L'Allemagne fédérale ne s'intéresse que peu aux poitrines de dindes non désossées (9.2.1.). Cette exportation n'offre pas d'intérêt pour les Pays-Bas. Les poitrines de dindes abattues sont le plus souvent désossées, aux Pays-Bas, en vue de la production d'autres produits transformés.

L'exportation de hauts de cuisses/cuisses de dindes (9.2.2.) et de drumsticks de dindes (9.2.3.) - encore peu importante en 1969 et en 1970 - s'est accrue considérablement au cours de la deuxième moitié de 1971 bien que la part des Pays-Bas dans les importations totales de l'Allemagne en 1971 ne représente que 14 %.

L'exportation de volaille désossée (9.3.0.) accuse une augmentation constante; il en va de même pour les importations totales allemandes. L'ensemble des exportations de volaille désossée englobe une diversité de produits: depuis les produits transformés ayant une grande valeur commerciale (paupiettes, etc.) jusqu'aux produits ayant relativement moins d'importance (scrab-meat de volaille) destinés à la fabrication de potages.

Le problème de la complexité de la position 02.02 B I du T.D.C. dans le cadre de l'organisation des marchés, apparaît ici clairement.

Les exportations de parties de volailles (9.4.0.) restent importantes pour les Pays-Bas bien que les importations totales de l'Allemagne fédérale soient en régression. En ce qui concerne l'écoulement des dos et cous, le marché de l'Allemagne fédérale représente pratiquement le seul débouché (9.5.0.), 86 % des importations totales de ce produit en Allemagne fédérale en 1971 provenaient des Pays-Bas.

De même en ce qui concerne l'écoulement des abats (9.6.0.) le marché de l'Allemagne fédérale est important. La dernière année (1971) accuse une nette augmentation des exportations néerlandaises et un accroissement des importations totales allemandes, l'attention devant toutefois être attirée sur le fait qu'il n'est pas toujours possible de classer rigoureusement les produits sous les positions tarifaires du TDC, n° 02.02 B II b, TDC n° 02.02 B II f et TDC n° 02.02 C (abats de poules et poulets et ailes).

Il n'y a pratiquement pas eu d'exportations de moitiés et quarts de canards, oies, pintades et dindes vers l'Allemagne fédérale. Il en va de même pour les cuisses et poitrines d'oies.

Le tableau 10 donne une comparaison entre les exportations totales néerlandaises de parties vers l'Allemagne fédérale et les importations totales allemandes pendant les années allant de 1965 à 1971. Ce sont principalement les années de 1969-1970-1971 qui ont connu une forte croissance.

L'exportation vers d'autres Etats membres est encore pratiquement insignifiante. L'exportation vers la Belgique n'a commencé qu'au cours de la seconde moitié de 1971 (198 tonnes).

Jusqu'à présent il n'est pas possible d'exporter vers l'Italie et la France, compte tenu des entraves actuelles d'ordre vétérinaire en matière d'importation.

Lorsque le 15 février 1973 le contrôle obligatoire, conformément aux dispositions de la directive du Conseil du 15 février 1971, sera devenu une réalité aux Pays-Bas, ces entraves à l'importation devront disparaître.

Etant donné que les chiffres en matière d'exportation des Pays-Bas (tableau 8) et les chiffres relatifs aux importations allemandes en ce qui concerne les Pays-Bas (tableau 10) ne sont pas tout à fait parallèles à cause notamment des délais d'enregistrement différents, il est permis de croire qu'environ 90 % des exportations totales de parties s'effectuent à destination de l'Allemagne fédérale.

Les autres exportations sont dirigées vers la Guadeloupe, Hong-Kong, le Japon,

la Malaisie, le Liberia, Malte, la Martinique, la Nouvelle Calédonie, la Réunion, Singapour et la Suisse (dans une mesure très restreinte).

Les exportations vers Hong-Kong, le Japon, la Malaisie et Singapour concernent principalement les ailes et les abats.

Les exportations de parties vers les autres territoires ne peuvent s'effectuer que très difficilement. Il s'agit ici de régions qui ont une préférence pour les parties de volailles provenant des Pays-Bas.

Cette préférence ressort de l'analyse du marché mais la réalisation de ces exportations vers ces régions est entravée par l'absence ou l'insuffisance de restitutions à l'exportation. Le niveau des prix des principales parties de volaille sur le marché mondial, est si bas que la différence entre le niveau des prix sur le marché communautaire et le marché mondial ne peut pas être comblée suffisamment au moyen de restitutions à l'exportation sur la base de l'élément "céréale" des prélèvements appliqués aux importations en provenance des pays tiers.

Les Pays-Bas n'importent pratiquement pas de volaille abattue en provenance des Etats membres ou des pays tiers. Les exportations en provenance des pays tiers qui s'effectuent aux Pays-Bas, sont destinées au transit.

Exportations de parties de volailles (en tonnes)

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Moitiés et quarts de poulets	30	53	29
Poitrines de poulets	991	263	396
Cuisses de poulets	3.023	4.253	5.571
Hauts de cuisses de poulets	311	283	468
Bas de cuisses (drumsticks) de poulets	92	107	99
Ailes de poulets	1.126	1.489	2.036
Dos et cous de poulets	4.764	5.975	7.969
Poitrines de dindes	12	-	6
Cuisses de dindes	3	2	3
Hauts de cuisses de dindes	163	190	822
Bas de cuisses (drumsticks) de dindes	167	131	587
Volailles désossées	574	1.590	2.429
Autres parties de volailles (dont la viande de volaille pour potage)	773	1.450	1.542
Foies (données du CBS)	605	742	1.123
Abats (données du CBS)	582	615	1.301
Total	<u>13.216</u>	<u>17.143</u>	<u>24.381</u>

Exportations néerlandaises, en tonnes, à destination d'Allemagne fédérale
 ("Statistisches Bundesamt Wiesbaden")
 ("Office statistique fédéral de Wiesbaden")

1.1. Moitiés et quarts de poulets

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	4.9	3.-	2.-
Février	2.9	11.1	2.6
Mars	4.4	8.7	7.4
Avril	2.5	2.2	2.3
Mai	7.1	1.5	2.-
Juin	5.4	3.1	2.7
Juillet	30.4	3.6	7.7
Août	1.3	4.-	4.8
Septembre	1.-	1.3	6.1
Octobre	1.2	2.3	5.6
Novembre	1.8	2.6	10.8
Décembre	1.9	1.9	10.-
<u>Exportations totales</u>	64.8	45.3	64.-
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	98 %	73 %	68 %

1.2. Cuisses de poulets

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	248	275	479
Février	219	285	462
Mars	297	374	468
Avril	175	337	394
Mai	290	376	504
Juin	297	318	490
Juillet	268	365	488
Août	248	338	440
Septembre	308	425	523
Octobre	377	414	540
Novembre	221	448	629
Décembre	230	437	524
<u>Exportations totales</u>	3178	4392	5941
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	70 %	75 %	88 %

1.3. Poitrines de poulets non désossées

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	43	14	19
Février	86	17	20
Mars	64	17	30
Avril	35	21	26
Mai	101	18	27
Juin	108	18	39
Juillet	29	18	21
Août	27	16	37
Septembre	22	28	42
Octobre	15	22	32
Novembre	15	26	38
Décembre	15	18	32
<u>Exportations totales</u>	560	233	363
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	96 %	57 %	82 %

2.1 Poitrines de dindes non désossées

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	2.2	-	-
Février	4.1	1.1	1.-
Mars	0.1	-	-
Avril	5.-	0.1	0.2
Mai	0.3	0.1	1.3
Juin	0.1	-	-
Juillet	0.1	0.2	16.3
Août	-	-	1.-
Septembre	-	-	-
Octobre	-	0.8	0.2
Novembre	0.2	3.4	1.7
Décembre	0.2	-	0.3
<u>Exportations totales</u>	12.3	5.7	21.1
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	8 %	11 %	24 %

2.2. Hauts de cuisses et cuisses de dindes

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	4	10	15
Février	13	18	19
Mars	13	16	8
Avril	2	6	8
Mai	6	9	9
Juin	8	2	16
Juillet	18	7	19
Août	5	2	12
Septembre	30	5	38
Octobre	41	9	104
Novembre	18	28	189
Décembre	6	30	321
<u>Exportations totales</u>	164	142	758
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	6 %	4 %	33 %

2.3. Bas de cuisses de dindes (drumsticks)

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	17	5	7
Février	12	11	3
Mars	21	13	2
Avril	7	10	3
Mai	9	6	3
Juin	13	5	9
Juillet	13	6	38
Août	12	3	35
Septembre	27	6	53
Octobre	20	4	103
Novembre	17	15	207
Décembre	1	10	99
<u>Exportations totales</u>	169	94	562
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	3 %	2 %	14 %

3.0. Volailles désossées

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	59	78	159
Février	63	74	117
Mars	47	71	148
Avril	74	111	98
Mai	84	87	122
Juin	53	121	141
Juillet	84	78	175
Août	78	84	164
Septembre	126	92	179
Octobre	113	138	250
Novembre	117	138	307
Décembre	74	109	276
<u>Exportations totales</u>	972	1181	2136
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	57 %	55 %	59 %

4.0. Parties de volailles (ailes, pointes et croupions)

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	51	19	54
Février	54	30	46
Mars	90	28	40
Avril	72	34	34
Mai	54	24	27
Juin	67	36	34
Juillet	58	42	39
Août	47	31	19
Septembre	72	27	34
Octobre	96	43	30
Novembre	54	43	32
Décembre	26	27	35
<u>Exportations totales</u>	740	384	424
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	91 %	95 %	94 %

5.0. Dos et cous de volailles

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	482	767	910
Février	380	579	710
Mars	423	545	890
Avril	303	591	748
Mai	323	459	575
Juin	423	453	694
Juillet	400	594	641
Août	272	534	546
Septembre	455	601	808
Octobre	430	673	763
Novembre	443	603	773
Décembre	363	514	811
<u>Exportations totales</u>	4697	6913	8869
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	69 %	79 %	86 %

6.0. Abats (non compris les foies)

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Janvier	10	23	30
Février	18	18	72
Mars	8	13	111
Avril	9	17	68
Mai	25	12	40
Juin	16	18	54
Juillet	12	18	98
Août	10	10	58
Septembre	10	27	97
Octobre	15	45	79
Novembre	20	48	172
Décembre	8	27	136
<u>Exportations totales</u>	161	276	1015
en % des importations totales de l'Allemagne fédérale	31 %	51 %	70 %

Comparaison entre les importations de parties de volailles en Allemagne fédérale, en provenance des Pays-Bas (*) et les importations totales de l'Allemagne fédérale (en tonnes).

	Pays-Bas	Importations totales de l'Allemagne fédérale
1965	348	28.863
1966	1.017	29.537
1967	3.109	24.647
1968	7.530	23.771
1969	10.560	24.468 **)
1970	13.667	28.228 **)
1971	20.372	30.135 **)

*) A l'exception des foies et des abats

**) Non compris l'importation de volailles désossées

CHAPITRE 5

Demande de parties de volailles

Le tableau 1 (chapitre 1) reproduit les calculs du pourcentage de parties par rapport à la consommation totale de volaille aux Pays-Bas au cours des années 1969-1970-1971 ainsi que la consommation absolue de parties.

Il apparaît que l'accroissement relatif du pourcentage de parties par habitant, de 1969 à 1971 s'est accru de 56 % tandis que l'accroissement relatif de la consommation totale de volaille (y compris les parties) par habitant n'a été que de 17 %.

L'augmentation absolue de la quantité de parties destinées à la consommation a été, en deux ans, de 8.000 t, soit 84 %.

Si l'on compare la consommation de volaille aux Pays-Bas avec les chiffres relatifs à la consommation de la Communauté, la consommation totale de volaille aux Pays-Bas est inférieure à la consommation moyenne de l'Allemagne fédérale et de la Communauté.

En kg, par habitant

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Pays-Bas	5,4	6,-	6,3
Allemagne fédérale	10,2	10,4	10,9
Total pays de la CEE	9,1	9,5	9,9

Pour expliquer cette évolution aux Pays-Bas au cours des années passées, il est important d'examiner les facteurs qui l'ont déterminée et d'essayer de savoir si leur importance restera déterminante pour l'évolution future.

Dès 1969 une enquête a été menée régulièrement à ce sujet, et il est apparu que ce ne sont pas les facteurs directement économiques (accroissement du revenu réel du consommateur moyen ou des prix de la volaille par rapport à d'autres produits de la viande) qui ont influencé la consommation de volaille. L'explication doit être recherchée plutôt dans les goûts alimentaires et les habitudes des consommateurs.

Il existe un ensemble de facteurs qui déterminent le schéma de consommation de la volaille, qu'il n'est pas possible de définir directement du point de vue quantitatif mais qui n'en restent pas moins important et qu'il convient de mentionner :

- modification des conditions de travail (travail moins dur);
- diminution des besoins en denrées alimentaires riches en calories moins de graisses et faciles à digérer;
- gain de temps (pour la ménagère et la femme au travail);
- week-end prolongé et vacances;
- modification des goûts;
- confort (familles possédant un réfrigérateur);
- dispersion plus poussée des points de vente (supermarchés - filiales - magasins self-service - marchands de volailles - boucheries);
- présentation et emballages (vitrines - réfrigérateurs).

Il est évident que promotion de vente, présentation du produit aux consommateurs, information et publicité, peuvent exercer une influence importante sur plusieurs des facteurs précités, qui à leur tour peuvent avoir une incidence favorable sur la consommation.

Les résultats de l'enquête de marché qui a eu lieu aux Pays-Bas de 1969 à 1971 auprès de 2.000 ménages donnent une image claire de l'évolution déjà signalée.

Les tableaux II A et II B donnent, en pourcentages, les achats ménagers de parties de volailles (par 100 ménages) selon le poids acheté et la valeur d'achat, la période de référence s'étendant sur 12 semaines. Les pourcentages de parties congelées et de parties fraîches accusent un net accroissement, tandis que le pourcentage de poulets reste assez constant. On constate une forte consommation au cours des mois d'été et de vacances ces dernières années. Dans les tableaux II C et II D sont repris les pourcentages de parties par classe sociale en fonction du poids acheté et de la valeur d'achat (par 100 ménages).

Pour information, signalons que l'on entend par

- AB - les classes aisées
- C - les classes moyennes
- D 1 - les ouvriers qualifiés
- D 2 - les ouvriers non qualifiés

Il ressort de ces tableaux que ce sont non seulement les classes aisées AB mais également la classe D 2 qui accusent les augmentations relativement les plus élevées.

Pour une analyse plus poussée - certes intéressante - nous renvoyons, par souci de brièveté, aux tableaux susmentionnés.

L'on trouve dans les tableaux II C et II D, sous les pourcentages des périodes de 12 semaines, une série spéciale horizontale de 3 chiffres. Ils ont trait aux pourcentages de produits congelés, frais et à la viande de volaille pour potage.

Il n'a pas été possible de faire apparaître dans ces tableaux la consommation des différentes catégories de parties de volailles par les ménages étant donné que ce point n'a pas été prévu lors de la mise en oeuvre de l'enquête de marché.

La question se pose de savoir si l'évolution actuelle de la consommation de parties se poursuivra selon la même tendance. Il faut s'attendre à ce que la demande s'oriente de plus en plus vers les produits plus élaborés.

A. Résultats de l'enquête sur les achats de parties de volailles effectués par les ménages (par 100 ménages) en fonction du poids acheté

12 semaines se terminant le :

Pourcentage des parties	25/1 ^{er} 69	19/4 ^{er} 69	12/7 ^{er} 69	1/11 ^{er} 69	24/1 ^{er} 70	18/4 ^{er} 70	11/7 ^{er} 70	31/10 ^{er} 70	23/1 ^{er} 71	17/4 ^{er} 71	10/7 ^{er} 71	30/10 ^{er} 71	22/1 ^{er} 72
Parties de poulets congelés	1	2	2	2	2	2	3	2	3	3	3	3	3
Parties de poulets frais	6	5	5	7	7	8	9	7	8	10	12	12	10
Viande de volaille pour potage	4	6	6	5	5	6	6	5	4	5	5	5	5
Total	11	13	13	14	14	16	18	14	15	18	20	20	18

B. En fonction de la valeur d'achat

- 51 -

Pourcentage des parties	25/1 ^{er} 69	19/4 ^{er} 69	12/7 ^{er} 69	1/11 ^{er} 69	24/1 ^{er} 70	18/4 ^{er} 70	11/7 ^{er} 70	31/10 ^{er} 70	23/1 ^{er} 71	17/4 ^{er} 71	10/7 ^{er} 71	30/10 ^{er} 71	22/1 ^{er} 72
Parties de poulets congelés	2	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4
Parties de poulets frais	7	7	7	9	8	11	12	10	11	14	17	17	15
Viande de volaille pour potages	5	6	6	6	6	7	6	5	4	6	6	6	5
Total	14	16	16	18	17	21	22	18	19	24	27	27	24

Pourcentage de parties par classe sociale - Poids acheté - Valeur d'achat (par 100 ménages)

C. En fonction du poids acheté

Classe sociale

12 semaines se terminant le :

	25/1169	19/4169	12/7169	1/11169	24/1170	18/4170	11/7170	31/10170	23/1171	17/4171	10/7171	30/10171	22/1172
AB	10	12	18	15	16	17	25	16	18	16	21	22	21
	2-5-3	1-4-7	2-5-11	4-5-6	2-7-7	3-6-8	6-13-6	1-9-6	5-7-6	3-10-3	3-12-6	3-13-6	3-13-5
	12	16	16	16	19	20	19	15	17	20	17	21	21
C	1-7-4	2-7-7	3-8-5	2-8-6	4-8-7	2-10-8	2-10-7	2-7-6	3-9-5	3-11-6	3-9-5	4-12-5	4-10-7
	10	10	11	12	11	15	14	12	14	17	21	19	16
D11	1-5-4	2-4-4	2-4-5	1-6-5	2-6-3	1-9-5	3-8-3	2-7-3	2-8-4	2-10-5	3-13-5	3-11-5	3-9-4
	8	11	12	13	11	12	20	14	12	15	24	19	18
D2	1-3-4	1-4-6	0-4-8	2-5-6	2-5-4	2-3-7	3-6-11	3-6-5	4-4-4	2-8-5	2-16-6	2-12-5	2-12-4
	11	13	13	14	14	16	18	14	15	18	20	20	18
TOTAL	1-6-4	2-5-6	2-5-6	2-7-5	2-7-5	2-8-6	3-9-6	2-7-5	3-8-4	3-10-5	3-12-5	3-12-5	3-10-5

D. En fonction de la valeur d'achat

<u>Classe sociale</u>	<u>12 semaines se terminant le :</u>												
	25/1'69	19/4'69	12/7'69	1/11'69	24/1'70	18/4'70	11/7'70	31/10'70	23/1'71	17/4'71	10/7'71	30/10'71	22/1'72
AB	13	14	22	19	19	22	32	23	24	22	28	31	27
	2-7-4	2-4-8	3-7-12	6-7-6	3-8-8	5-8-9	8-17-7	2-14-7	8-11-5	4-14-4	5-17-6	5-19-7	4-18-5
C	16	19	22	21	19	25	23	19	22	27	24	24	26
	2-8-6	3-9-7	5-11-6	3-11-7	4-8-7	3-13-9	3-14-6	4-9-6	4-13-5	5-16-6	5-14-5	6-19-6	5-14-7
D 1	13	14	12	15	14	18	19	17	19	24	27	24	21
	2-7-4	3-6-5	3-4-5	2-8-5	2-8-4	2-11-5	4-11-4	3-10-4	2-12-4	4-14-6	2-18-5	4-16-4	4-13-4
D 2	11	14	15	15	14	15	25	21	17	19	30	27	26
	1-5-5	1-6-7	0-6-9	2-6-7	2-7-5	2-5-8	4-9-12	3-9-5	6-6-5	2-11-6	2-21-7	3-17-7	4-18-4
Total	14	16	16	18	17	21	22	18	19	24	27	27	24
	2-7-5	3-7-6	3-7-6	3-9-6	3-8-6	3-11-7	4-12-6	3-10-5	4-11-4	4-14-6	4-17-6	4-17-6	4-15-5

CHAPITRE 6

Production et écoulement des conserves de volailles

La production de conserves de volailles est assurée pratiquement par 5 fabricants. Parmi les produits "traditionnels" fabriqués par cette industrie, on peut citer les produits suivants :

- poule entière en boîte de conserve;
- poulet entier en boîte de conserve;
- poule désossée ou filets de poule en boîte de conserve ou en bocaux;
- poule désossée transformée en produits semi-finis sous forme de viande de volaille congelée, cuite ou en poudre (grains) destinée à l'industrie de denrées alimentaires.

Ces produits sont principalement destinés à l'exportation; selon les estimations, moins de 5 % sont destinés au marché national.

L'exportation de poules désossées, filets, poules entières en boîte s'oriente principalement vers le Royaume-Uni; c'est la raison pour laquelle les poids et emballages sont adaptés aux poids anglais (par exemple les filets dans un emballage de 3 onces, poitrines dans un emballage de 3 1/4 - 3 3/4 onces, poules entières en boîte de conserve de 3 livres et poules désossées dans un emballage de 4 - 4,5 onces). En vue de favoriser les exportations néerlandaises des dispositions ont été prises dès 1959 en ce qui concerne les conditions auxquelles doivent répondre les matières premières; il s'agit de dispositions concernant la nature de l'emballage et les indications à y apporter en ce qui concerne le produit. Ces conditions de qualité et d'emballage sont contrôlées au moment de l'exportation par les autorités au moyen de prélèvements d'échantillons; ces échantillons sont examinés selon une méthode précise.

Le tableau ci-dessous fournit une indication quant aux quantités de matières premières transformées par cette industrie :

<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Transformation de		
5.200 t de poules	5.500 t de poules	5.400 t de poules
poids prêt à cuire	poids prêt à cuire	poids prêt à cuire
(à la poêle)	(à la poêle)	(à la poêle)
	1.500 t de poulets	600 t de poulets
	poids prêt à cuire	poids prêt à cuire
	(à la poêle)	(à la poêle)
<hr/>	<hr/>	<hr/>
5.200 t	7.000 t	6.000 t
900 t pour la production	1.000 t de conserves dé-	1.000 t de conserves non
de conserves non	sossées	désossées
désossées		
4.350 t pour la production	6.000 t de conserves dé-	5.000 t de conserves dé-
de conserves	sossées	sossées
désossées		

Les matières premières - poules et poulets - proviennent principalement du marché national. Compte tenu des prix relativement élevés pour les poules âgées, en 1969 et 1970 (jusqu'au mois de mai) on a importé au cours de ces années respectivement 1.000 et 900 t de poules lourdes en provenance de la Belgique.

Contrairement aux années précédentes, en 1970 environ 20 % des matières premières ont été transformées en tant que poulets d'abattage à cause du prix relativement bas des poulets d'abattage au cours des trois derniers mois de cette année-là (1,52 fl. par kg, poids vif moyen). En 1971, également les prix des poulets d'abattage étaient bas (moyenne annuelle 1,50 fl par kg, poids vif) mais le prix des poules âgées destinées à l'industrie de la conserve était plus intéressant (prix moyen en 1970: 1,14 fl par kg de poids (vif - en 1971 1,03 florin par kg poids vif)

Le tableau 12 reproduit les indications concernant l'évolution des exportations de conserve et préparations de volaille. Les exportations sont dirigées principalement vers le Royaume-Uni (65 %) et l'Allemagne fédérale (23 %).

On a assisté, en outre, à un accroissement des ventes à la Belgique durant ces deux dernières années (1970 et 1971). Les Pays-Bas ont atteint en 1965 un niveau élevé d'exportation avec 4.202t -représentant une valeur d'exportation de 18.696.000 fl. Un fléchissement a ensuite fait baisser le niveau en 1968 à 3.762 t représentant une valeur d'exportation de 15.206.000 fl.

La situation s'est légèrement redressée en 1971, la quantité exportée s'élevant à 4.180 t représentant une valeur de 18.009.000 fl. Ces dernières années les exportations ont augmenté, principalement en ce qui concerne les préparations, grâce à une nouvelle valorisation des parties de volaille sous forme de produits rôtis, cuits ou fumés. C'est pourquoi il est impossible d'établir une distinction entre les conserves et les préparations en ce qui concerne les exportations des années 1969 - 1970 - 1971.

Une première indication en ce qui concerne la nouvelle évolution est fournie par le tableau 13, où figurent les exportations des Pays-Bas au cours du 1^{er} semestre de 1972 ventilées en fonction de la quantité et de la valeur spécifiques des conserves et préparations.

Les importations de conserves aux Pays-Bas au cours des années 1969 - 70 - 71 figurent dans le tableau 14.

L'on a déjà remarqué que le Royaume-Uni constitue le principal débouché de l'industrie de la conserve néerlandaise.

Les exportations néerlandaises de l'ordre de 2.685 t en 1965, se sont élevées à 3.357 t en 1967 pour retomber ensuite à 2.477 t en 1971.

Il ressort du tableau 15 qu'en 1971, le Royaume-Uni a importé 650 t en provenance des Etats-Unis. En 1965, ces importations s'élevaient encore à 1.891 t. Les importations en provenance de la Pologne ont suivis la même évolution (1965 - 331 t - 1971 - 93 t). Les importations totales anglaises ont augmenté de 5.984 t en 1965 à un maximum de 6.368 t en 1967 pour retomber ensuite à 3.770 t en 1971.

La participation néerlandaise dans les importations anglaises était encore en 1971 de 66 %.

L'évolution des importations de conserves (sans les foies) en Allemagne fédérale au cours des années 1969-70-71 est reproduite dans le tableau 16. En 1965, les Pays-Bas ont connu une importante exportation de 1.297 t représentant une valeur d'exportation de 5.145.000 DM. Ces exportations ont diminué jusqu'à 727 t en 1968 (valeur à l'exportation 2.855.000 DM), pour connaître ensuite un léger redressement jusqu'à 1.022 t représentant une valeur d'exportation de 4.203.000 DM.

Les importations totales allemandes ont baissé de 10.057 t en 1965 à 4.379 en 1971.

Les exportations américaines sont tombées de 8.364 t en 1965 à 825 t en 1971.

En revanche, les importations en provenance de la Pologne ont augmenté fortement.

En 1965, 235 t seulement ont été importées en provenance de ce pays. A la fin de 1971, les importations avaient augmenté passant à 1.914 t. De même, les importations en provenance de la Hongrie sont en augmentation.

L'évolution relativement défavorable des exportations néerlandaises de conserves de volaille est due principalement aux raisons suivantes :

1. Naissance de l'industrie anglaise de la conserve et bas prix des matières premières
2. Dévaluation de la livre sterling anglaise suivie des cours de changes flottants
3. Absence d'une préférence normale du marché communautaire par rapport aux pays tiers à la suite de la consolidation dans le cadre du Gatt des prélèvements à l'importation en un droit ad valorem, qui est de 17 % pour les importations de conserves de volaille et préparations, relevant de la position tarifaire T.D.C. 16.02 B I a, b et c.

L'évolution future de la vente de conserves de volaille, néerlandaises sur le marché anglais est déterminée principalement par la question de savoir si l'industrie anglaise de la conserve restera concurrentielle.

Cette industrie peut maintenir sa position jusqu'au 1er janvier 1973 grâce à des prix très bas des matières premières.

Dans les cinq années à venir cependant ces prix atteindront progressivement le niveau du marché communautaire et, de ce fait, l'absence d'une préférence communautaire, posera pour les Pays-Bas aussi un problème plus urgent d'une année à l'autre.

Exportations de conserves et préparations de volaille

Destination	1969		1970		1971	
	Quantité en kg	Prix fac- ture en fl.	Quantité en kg	Prix fac- ture en fl.	Quantité en kg	Prix fac- ture en fl.
Royaume-Uni	2.953.574	12.776.695	3.160.569	14.037.677	2.684.909	12.214.234
Allemagne Fédérale	827.684	3.009.957	942.807	3.654.937	971.792	4.037.149
Belgique	29.265	106.819	481.479	994.149	317.408	870.367
Mozambique	25.814	62.940	21.686	62.246	33.458	74.055
Indonésie	1.415	5.502	2.143	7.109	16.838	33.120
Australie	8.093	27.706	11.252	29.064	7.515	22.177
Suisse	5.109	69.692	18.370	160.774	6.096	78.982
Malte	5.093	15.291	5.470	15.800	5.055	18.914
France	2.640	6.188	3.459	10.890	4.395	69.468
Luxembourg	2.032	6.337	5.624	25.345	2.821	15.124
Forces alliées	6.195	23.213	4.178	17.789	2.253	14.810
Rép. Sud. Afri- caine	4.732	9.332	4.189	8.037	1.390	2.974
Suède	11.866	77.780	3.614	23.156	-	-
Autres destinations	9.990	66.564	36.865	135.965	126.173	557.586
Total	3.893.502	16.264.016	4.701.705	19.182.938	4.180.103	18.008.960

Exportations de conserves et préparations de volaille, articulées en conserves et préparations (période du 1er janvier - 30 juin 1972)

Destination	<u>conserves</u>		<u>préparations</u>	
	Quantité en tonnes	Prix facture x 1.000 fl.	Quantité en tonnes	Prix facture x 1.000 fl.
Allemagne Fédérale	465	1.519	234	1.516
Autres Etats membres	7	23	163	819
Royaume-Uni	1.073	5.729	267	1.015
Autres destinations	45	178	113	260
Total	1.590	7.449	787	3.610

Importations de conserves et préparations de volaille

Origine *)	1969		1970		1971	
	Quantité en kg	Prix fac- tures en fl.	Quantité en kg	Prix fac- tures en fl.	Quantité en kg	Prix fac- tures en fl.
Yougoslavie	-	-	108	540	75.519	274.270
Allemagne Fédérale	8.541	52.308	34.874	122.468	37.568	150.646
Etats-Unis	68.722	259.664	35.753	244.385	32.769	176.617
France	5.896	169.848	13.393	242.867	17.634	317.401
Danemark	4.379	40.493	3.353	32.573	6.727	26.127
Belgique	6.326	58.017	9.059	76.755	3.482	25.226
Royaume-Uni	10.056	45.540	37.676	106.471	10	48
Autres pays	20.661	113.862	5.501	27.328	22.537	53.343
Total	124.581	739.732	139.717	853.387	196.246	1.023.678

*) Origine . Le pays le plus éloigné d'où sont expédiées les marchandises à destination des Pays-Bas, que l'expédition ait été effectuée ou non directement ou via un ou plusieurs autres pays.

Importations de conserves de volaille du Royaume-Uni (en tonnes)(Intelligence Bulletin)

Pays d'origine	1969	1970	1971
Pays-Bas	2.836	2.830	2.477
Etats-Unis	488	509	650
Rép. de Chine	138	108	109
Pologne	91	64	93
Irlande	432	85	91
Hongrie	75	73	80
Canada	77	30	35
Autres pays	57	71	61
Total	4.194	3.770	3.596

Importations de conserves de volaille (sans les foies) en République fédérale
allemande ("Statistisches Bundesamt Wiesbaden")

Pays d'origine	<u>1969</u>		<u>1970</u>		<u>1971</u>	
	en tonnes	1.000 DM	en tonnes	1.000 DM	en tonnes	1.000 DM
Pays-Bas	863	3.550	1.047	4.603	1.022	4.203
France	37	530	65	789	164	1.320
UEBL	21	177	26	1971	28	223
Italie	10	30	29	104	27	126
Total CEE	931	4.287	1.167	5.687	1.241	5.872
Pologne	2.120	4.333	2.019	4.314	1.914	3.686
Etats-Unis	780	3.000	242	1.608	825	2.862
Tchécoslovaquie	105	192	352	584	170	282
Hongrie	48	237	64	384	137	595
Yougoslavie	58	287	98	496	52	317
URSS	-	-	-	-	11	42
Royaume-Uni	17	47	1	6	2	25
Autres pays tiers	24	135	13	92	26	187
Total pays tiers	3.152	8.231	2.789	7.484	3.138	7.996
Total général	4.083	12.518	3.956	13.171	4.379	13.868

CHAPITRE 7

Synthèse et conclusions

- La production industrielle de parties et produits transformés a connu un essor rapide aux Pays-Bas, ce qui a contribué à améliorer la valorisation des produits du secteur des animaux abattus. L'on a constaté une augmentation de la production de 47 % en deux ans. En 1971, plus de 20 % de la consommation totale de volaille aux Pays-Bas se composait de parties et produits transformés.
Parallèlement à la production industrielle, on constate aux Pays-Bas une production "artisanale" active.
- On assiste à un glissement des parties de volaille vers les produits plus élaborés, qui sont insuffisamment protégés dans l'organisation du marché communautaire étant donné la consolidation des droits ad valorem dans le cadre du GATT. La valorisation plus poussée de ces produits, qui est nécessaire, pourrait être ralentie si ces droits n'étaient pas déconsolidés. Il est urgent de procéder à la déconsolidation également dans l'intérêt de l'industrie de la conserve de volaille.
- La complexité de la production et de la vente de parties de volailles impose de sérieuses exigences à la gestion des entreprises. La production de parties déterminées en liaison avec des possibilités de ventes attrayantes n'est valable que si le rendement total de la production ne met pas en danger la rentabilité de ce procédé. Dans le cas contraire, cette pratique ne touche pas seulement l'exploitation en question, mais aussi indirectement les autres producteurs, qui peuvent s'assurer eux-mêmes une production lucrative.
- Les coûts relativement élevés du travail et de l'emballage exigent non seulement une estimation scrupuleuse mais aussi une étroite surveillance des coûts et un contrôle, étant donné que les prix de ventes se forment indépendamment des frais de production.
- En ce qui concerne l'évolution des prix à l'exportation des Pays-Bas et des quantités de parties de volaille, il ne sera possible de se baser provisoirement que sur les données allemandes en matière d'importation.

Il ne semble pas que le CBS sera à même de procéder, à court terme, à une spécification plus poussée des quantités exportées et des valeurs pouvant être utilisées afin de suivre l'évolution du marché des prix. Les rapports entre les prix des différentes parties ont déjà subi certaines modifications.

Il faudra examiner si, dans le cadre de la mise en oeuvre de l'organisation des marchés dans le secteur de la volaille, les coefficients appliqués en vue de la fixation des prélèvements, doivent être adoptés.

- L'enquête de marché qui a été menée aux Pays-Bas permet de constater un nouvel accroissement de la consommation de parties, qui aura indirectement pour effet de faire augmenter la consommation moyenne par habitant (beaucoup plus fortement) que cela n'a été le cas au cours des dernières années.
- Les futures possibilités de ventes de conserves de volaille sur le marché anglais sont incertaines. Pour l'industrie de la conserve anglaise aussi, la question se pose de savoir si cette industrie pourra rester concurrentielle dans la Communauté élargie à partir du 1er février 1973, étant donné l'absence d'une préférence par rapport aux pays tiers.
- Les mesures prises par les Etats membres entravant les importations devront être abolies au 13 février 1973 dans le cadre de l'application de la directive du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viande fraîche de volaille, qui prévoit l'inspection obligatoire par un vétérinaire officiel de la viande de volaille aux Pays-Bas.
- Compte tenu de l'évolution rapide que connaît la production de parties de volaille et produits transformés, la présente étude ne doit être considérée que comme une photographie instantanée de la situation du moment.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
CHAPITRE 1 - Production et structure de la commercialisation de parties de volaille et produits transformés	3
1.1. La production de parties de volaille	3
1.2. Production industrielle	6
1.3. Production de parties par l'industrie de la conserve de volaille	7
1.4. Production artisanale	7
1.5. Circuits de distribution	9
1.6. Parties de volaille et produits transformés les plus courants	10
CHAPITRE 2 - Aspects techniques et économiques de la production de parties de volaille	14
2.1. Déroulement du processus de découpe des poulets	15
2.2. Déroulement du processus de découpe des dindes	16
2.3. Coûts de production de parties de poulets	22
2.4. Coûts de production de parties de dindes	26
CHAPITRE 3 - Evolution des prix et cotations	28
3.1. Prix à l'exportation	28
3.2. Cotations	30
CHAPITRE 4 - Exportation de parties de volaille en fonction de la qualité	37
CHAPITRE 5 - Demande de parties de volaille	48
CHAPITRE 6 - Production et écoulement des conserves de volaille	54
CHAPITRE 7 - Synthèse et conclusions	63

BELGIQUE - GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

(Langue originale : Néerlandais)

Introduction

Exception faite des données statistiques du commerce international, le présent rapport a été entièrement rédigé sur la base d'informations et des données recueillies auprès des firmes concernées et autres milieux professionnels.

Lorsqu'on entreprend une telle étude, on a trop souvent tendance à considérer que les informations à recueillir sont localisées dans quelques entreprises. Après un certain temps, on se rend nettement compte de la complexité des problèmes et de la dispersion tant de la production que de la distribution sur de nombreuses entreprises et personnes intéressées.

C'est précisément à cause de ces contacts nombreux et répétés que toutes les données n'ont pu être réunies. La poursuite de l'examen reste par conséquent nécessaire pour approfondir le sujet.

Comme le montrera le rapport, les données concernant la Belgique et le Luxembourg ont trait à de très petites quantités. La production et la commercialisation de parties de poulet et autre volaille a connu une évolution plus lente que dans les pays voisins. La Belgique et le Luxembourg avaient cependant acquis une place honorable dans le secteur de la volaille d'abattage en général. De 1960 à 1970, la production totale a pratiquement doublé. Actuellement, la Belgique exporte 25 % environ de sa production totale. Etant donné le déplacement de la demande de poulets entiers vers la demande de parties de poulet, la croissance risque d'être freinée dans ce secteur si la production de parties n'est pas entreprise sur une plus grande échelle. On constate toutefois que la plupart des entreprises ont noté cette évolution et que des initiatives sont prises partout pour développer la production de parties.

Dans le secteur de la préparation et de la transformation de produits de poulet, la Belgique et le Luxembourg ne jouent pas non plus un rôle de premier plan. On s'attend cependant à une augmentation absolue de la consommation de viande de poulet principalement à la suite de l'évolution dans ce secteur. D'une façon générale, la Belgique et le Luxembourg n'occupent pas traditionnellement une place de premier plan dans l'industrie de transformation de la viande.

Il est possible que la Belgique et le Luxembourg n'occupent aussi qu'une place mineure dans cette expansion.

On constate néanmoins que des plans pleins d'espoir sont également mis au point dans cette direction.

Les secteurs de la distribution suivent également avec beaucoup d'intérêt l'évolution de la demande de produits de volaille et les possibilités qui sont actuellement offertes pour développer la consommation de produits de volaille par une extension de la gamme de produits. Si l'offre reste trop réduite sur les marchés belge et luxembourgeois, il est clair que les grandes entreprises de distribution s'approvisionneront sur les marchés étrangers.

Bien que le présent rapport ait trait à des quantités réduites, il donne un premier inventaire de la production, de la consommation et du commerce international de parties de volaille. En outre, il donne un aperçu des nombreux problèmes qui se posent tant dans le secteur de la production que dans l'évolution de la demande.

Il faut s'attendre à ce que ce premier inventaire soit rapidement dépassé par l'évolution imminente dans ce secteur. Il peut toutefois apporter une contribution à cette évolution et constituer un point de départ pour un traitement plus approfondi de la matière.

CHAPITRE I

ANALYSE DES DONNEES ECONOMIQUES DE BASE

Section 1. Données concernant la structure et l'infrastructure

A. Abattoirs et ateliers de découpe

Lorsqu'on examine les lieux de production de poulets ainsi que de produits préparés et transformés, on a l'image suivante:

1. Lieux de production:

a) Les abattoirs de volaille destinée à l'exportation

Il existe en Belgique une douzaine d'abattoirs de volaille destinée à l'exportation reconnus; il s'agit d'abattoirs de volaille dont l'installation et l'équipement satisfont aux normes légales qui ont été arrêtées pour la production de produits pouvant être exportés. Ils représentent ensemble 25 % environ de la production totale de volaille d'abattage en Belgique. Six de ces abattoirs s'occupent déjà de la production de parties de poulet et deux d'entre eux préparent et transforment déjà des produits de volaille. Il faut toutefois s'attendre à ce que les autres abattoirs pour l'exportation passent aussi à la production de parties dans un proche avenir. Les entreprises productrices sont toutes situées dans les quatre provinces flamandes.

Au Luxembourg, les abattoirs de volailles ne produisent que pour le marché intérieur.

En Belgique, la production de parties de volaille dans les abattoirs pour l'exportation consiste essentiellement en produits congelés.

Au stade où se trouve actuellement la production de parties de volaille, il n'y a guère d'installations spéciales pour la découpe de poulets et autre volaille.

Le plus souvent l'atelier de découpe dépend étroitement de l'abattoir proprement dit dont il représente actuellement le dernier échelon.

Ce département ne comprend généralement qu'une chaîne spéciale où les poulets sont découpés à la main ainsi qu'un certain nombre de machines de conditionnement pour l'emballage des différentes parties avant qu'elles ne soient placées dans l'installation de congélation. Comme la description et le calcul des coûts de production ainsi que l'aperçu des possibilités de mécanisation le montreront, la production en est encore au stade artisanal en Belgique. Avant 1972, il n'était pas question d'une production industrielle proprement dite. Actuellement, quelques abattoirs pour l'exportation se reconvertissent pour organiser une production industrielle. L'activité de découpe ne s'accomplit donc pas dans un bâtiment séparé; elle est pour ainsi dire intégrée dans l'abattoir. Les poulets sont d'abord triés en fonction du poids, certains d'entre eux sont accrochés à la chaîne pour être découpés. Les autres sont conduits directement au frigo. A quelques exceptions près, l'atelier de découpe est encore actuellement le dernier département. A l'avenir, il sera vraisemblablement l'avant-dernier, puisqu'on y ajoutera la production de viandes préparées en charcuterie, de conserves et autres formes de viandes de poulet transformées. (A ce sujet, voir plus loin dans le rapport). Il n'est pas non plus question de personnel spécialisé s'occupant à proprement parler de la découpe. L'atelier de découpe ne s'est pas encore développé en une unité indépendante comportant un personnel spécialisé fixe. L'atelier de découpe est avant tout un tampon pour une réserve de main-d'oeuvre. Il n'y a pas de production constante. Si quelques membres du personnel sont par exemple absents à l'abattoir, on aura tout d'abord recours au personnel du département découpe. Même en cas de production, le personnel n'est pas toujours au complet de sorte que la production ne se fait pas suivant un schéma déterminé comme c'est le cas dans l'abattoir. Le mode d'exécution et la répartition des tâches varient en fonction du nombre de personnes occupées dans l'atelier de découpe.

b) Les abattoirs de volaille destinée au marché intérieur

Outre les abattoirs de volaille destinée à l'exportation, il existe en Belgique et au Luxembourg quelque 350 abattoirs de volaille pour le marché intérieur.

Il n'a pas été possible d'en faire un inventaire complet. Au Luxembourg, il n'existe qu'une dizaine d'abattoirs de volaille dont un seul est relativement important. Ils représentent ensemble 1 % de la production totale de volaille de l'U.B.L. Sur la base de sondages et d'informations recueillies, on a pu estimer de façon assez précise la production de parties de volaille de ces entreprises. D'une façon générale, on peut dire que les quantités découpées sont très réduites et que cette activité est purement artisanale. On a estimé qu'il existe en Belgique une cinquantaine d'abattoirs de volaille destinée au marché intérieur qui produisent en même temps des parties de poulet. La production de parties de poulet et autre volaille est extrêmement réduite au Luxembourg. La production dans les entreprises belges concerne presque exclusivement des "produits frais". Cette règle générale souffre cependant de quelques exceptions intéressantes. Il s'agit d'entreprises disposant d'un département spécialisé pour la production de parties de volaille. Dans ce cas la production ne porte pas tellement sur la forme traditionnelle de poitrines, de cuisses, d'ailes mais sur des produits préparés et/ou sur des plats préparés, par exemple du poulet au curry, du poulet au riz et autres. Dans un autre cas, il s'agit uniquement de la découpe de dindons d'un poids supérieur à 6 kg. Il faut s'attendre à la création prochaine d'entreprises spécialisées, liées ou non à un abattoir. A l'heure actuelle il est cependant très difficile de prendre connaissance de tous les plans dans ce domaine mais les milieux professionnels contactés affirment qu'il y a un grand intérêt pour des investissements dans ce secteur.

c) Les entreprises transformatrices de viandes

Il s'agit ici des entreprises traditionnelles qui transforment la viande de porc et de boeuf. Quelques-unes de ces entreprises transforment aussi de la volaille en charcuterie et/ou en conserves, mais les quantités produites actuellement sont très réduites.

2. Quantités découpées:

Lorsqu'on donne un aperçu de la production totale, il faut faire une distinction entre les "produits congelés" et les "produits frais".

La production totale de parties de volaille répartie sur les deux catégories précitées est la suivante:

Tableau 1 : Production de parties de volaille en Belgique, 1967-1971

Parties de:	1967	1968	1969	1970	1971
<u>Poulets</u>					
à l'état congelé	400	560	1.080	1.900	2.370
à l'état frais	50	100	300	650	850
TOTAL	450	660	1.380	2.550	3.220
<u>Dindons</u>					
à l'état congelé	-	-	30	100	150
à l'état frais	-	-	-	50	50
TOTAL	-	-	30	150	200

Source : Estimation de l'auteur

Il faut ajouter que les chiffres ont dû être estimés sur la base d'un inventaire incomplet, principalement en ce qui concerne les produits frais. Le choix du sondage n'a cependant pas été arbitraire. Dans les entreprises où la production de parties fraîches est la plus élevée, cette production atteint pratiquement 10 % de leur production totale de volaille d'abattage. Pour avoir une idée de ce que représente la production de parties dans l'ensemble de la production de volaille en Belgique et au Luxembourg, on a donné dans le tableau 2 un aperçu de la production totale de produits de volaille.

Tableau 2 : Production totale de volaille en Belgique et au Luxembourg

(Chiffres arrondis)

(en milliers de tonnes)

Catégorie	1967	1968	1969	1970	1971
Poulets à l'en- grais (poulardes)	80	75	75	84	87
Poulets de grains (coqs)	2	2	2	3	3
Poules à bouillir	17	19	21	24	24
Production pour la consommation propre	1	1	1	1	1
Production totale	100	97	99	112	115
Importations	-	1	2	2	2
Exportations	30	24	24	31	32
Consommation	70	73	78	82	85
Production: dindons et autres	1	1	1	1	1

Source : Ministère de l'agriculture - Institut économique agricole

Il ressort de la comparaison avec le tableau 1 que la production de parties de volaille en Belgique et au Luxembourg est encore très réduite, à savoir 3 % en 1971. Les données actuellement disponibles permettent cependant de conclure que la production augmentera plus fortement en 1972 que pendant la période de 1967 à 1971.

Il est pratiquement impossible de ventiler les quantités produites par type de produit fini. On constate en effet que les diverses entreprises pratiquent une découpe de la volaille très différente en fonction du client auquel les produits sont destinés. La plupart des entreprises peuvent difficilement valoriser leurs abattis à des prix qui rendent la production totale de parties rentable. Aussi la découpe de la volaille est-elle très souvent adaptée pour réduire autant que possible la quantité d'abattis. Il existe au moins cinq façons différentes de découper les poitrines et les cuisses.

Il faut ensuite encore tenir compte de la catégorie de poids des animaux découpés. Les poulets découpés se situent le plus souvent dans les catégories de poids de 1100 à 1400 g. Il n'y a pas non plus d'uniformité entre les abattoirs. Sur la base de quelques chiffres de production détaillés dans quelques abattoirs, la production totale au cours des dernières années peut être répartie comme suit, selon les différentes parties, en partant de poulets et de dindons prêts à rôtir, et en tenant compte d'une perte de 2 % d'humidité :

<u>Poulets</u> : poitrines (non désossées)	27,0 %
cuisses	38,5 %
ailes	12,5 %
dos et cou	17,0 %
foie	1,5 %
gésier et coeur	1,5 %
perte	2,0 %
	<hr/>
	100,0 %

<u>Dindons</u> : poitrines	38,5 %
cuisses	17,5 %
pilons	10,0 %
ailes	10,0 %
dos et cou	19,0 %
foie, coeur et gésier	3,0 %
pertes	2,0 %
	<hr/>
	100,0 %

Comme cela a été précisé, ces pourcentages ont été calculés sur une production annuelle pendant laquelle diverses méthodes de découpe ont été appliquées. C'est ainsi, par exemple, que pour la découpe des cuisses de poulet, on découpe soit depuis le milieu du dos (principalement pour les exportations vers l'Allemagne) ou bien on ne découpe que la cuisse proprement dite sans partie du dos (principalement pour le marché intérieur). Selon que l'une ou l'autre méthode est adoptée, on obtient naturellement des pourcentages différents pour les cuisses et les dos. En ce qui concerne la répartition précitée des parties de dindon, il faut souligner qu'elle a été basée sur une production ayant trait essentiellement à la catégorie de poids de 7 à 8 kg.

La gamme de parties de volaille produites est toutefois encore beaucoup plus vaste que celle mentionnée mais d'une façon générale, on peut dire que leur volume reste minime par rapport à l'ensemble de la production de volaille d'abattage. C'est ainsi qu'on rencontre aussi, par exemple, la production de demi poulets et de quarts de poulets. Cependant cette découpe concerne presque exclusivement la production "fraîche" et elle est surtout destinée aux entreprises du secteur hôtelier. Il faut dire en général que cette production est toutefois réduite en Belgique et au Luxembourg. On trouve également dans cette gamme des roulades (principalement de dindons), des plats préparés comme le poulet au curry avec du riz, le poulet à l'estragon, la viande de volaille cuite ou précuite, ainsi que des produits transformés comme le pâté de poulet et le boudin au poulet.

3. Production artisanale:

Il faut surtout mentionner ici deux catégories.

a) Les volaillers

Il s'agit de détaillants indépendants spécialisés dans la vente de gibier et de volaille; il arrive très souvent actuellement qu'ils vendent aussi de la charcuterie et des plats préparés. On ne connaît pas le nombre exact de volaillers qui existent en Belgique et au Luxembourg.

Leur nombre est estimé à 500; ils sont établis le plus souvent dans les agglomérations urbaines. Les volaillers transforment aussi eux-mêmes un certain nombre de poulets en parties de volaille et ils préparent eux-mêmes des plats pour leur clientèle locale. La production à cet échelon a également dû être déterminée par un sondage. Il en est ressorti cependant que les quantités produites sont réduites. On constate par ailleurs que, si le nombre de volaillers diminue, leur sphère d'activité s'étend (principalement la vente accessoire de plats préparés et aussi de produits d'épicerie).

b) Les firmes de produits congelés

Enfin, il faut souligner que de très petites quantités de parties de volaille sont produites par des firmes de produits congelés. Il s'agit ici d'entreprises qui se sont spécialisées dans la vente directe aux consommateurs de viande congelée (viande de boeuf, de porc et de poulet), de poisson, de crème glacée, de légumes et autres.

Dans les ateliers de découpe de ces firmes, où l'on découpe des quartiers de viande de boeuf et des demi-porcs, on découpe également un certain nombre de poulets qui sont ensuite congelés.

B. Circuits de distribution

1. Organisation du commerce

a) Au départ des abattoirs pour l'exportation, les principaux clients sont, en ce qui concerne les parties congelées de volaille:

1. Les grands magasins
2. Les communautés: couvents, écoles, cantines, usines, etc.
3. Les acheteurs étrangers
4. Les commerçants en produits congelés: il s'agit de firmes de produits congelés qui ne préparent pas elles-mêmes des parties de volaille d'abattage
5. Les magasins libre-service
6. Toutes sortes d'intermédiaires (principalement pour les abattis).

L'importance de chaque catégorie ne peut être indiquée que pour 50 % de la production parce que ces données n'ont pu être obtenues dans tous les abattoirs pour l'exportation. Il ressort toutefois des renseignements obtenus que les grands magasins et les communautés sont les principaux acheteurs de parties de volaille (à savoir: poitrines, cuisses et ailes), voir tableau 3. A l'encontre de ce qui se passe pour les autres catégories de viande, les grands magasins de Belgique et du Luxembourg n'ont pas encore leur propre centre de découpe pour poulets et volaille.

Tableau 3 : Vente de parties congelées produites par les abattoirs pour l'exportation: ventilation par quantités vendues

(en %)

1. Grands magasins	39 %
2. Communautés	35 %
3. Acheteurs étrangers	10 %
4. Commerçants en produits congelés	1 %
5. Magasins libre-service	1 %
6. Divers intermédiaires	14 %
	<hr/> 100 %

Source : Estimation de l'auteur portant sur 50 % environ de la production.

b) Les débouchés pour les produits "Frais" sont les suivants :

- Magasins spécialisés dans la vente de volaille : 50 %
- Restaurants : 30 %
- Boucheries : 20 %

Les grands magasins ont également vendu pendant un certain temps des parties de volaille "à l'état frais". Cette vente a toutefois cessé parce qu'elle était trop peu rentable.

c) On ne connaît en Belgique et au Luxembourg aucune enquête de marché permettant de voir de quelle façon le consommateur de parties de volaille est touché.

On peut en avoir une idée approximative en interprétant les données relatives aux sources d'approvisionnement de volaille en général, qui ont été recueillies lors des deux enquêtes de consommation effectuées en 1968 par l'Institut économique agricole, et dont les résultats ont été publiés dans "Exigences du consommateur belge en matière de viande de volaille" I.E.A. Cahier n° 92/R-53, octobre 1968, page 25

Numero code	Fournisseurs de volaille aux consommateurs	% de réponses	
		Enq. 1	Enq. 2
1	Aviculteur ou producteur -agriculteur	10	5
2	Autre producteur	8	5
3	Marchand ambulant	1	2
4	Marché	2	4
5	Boucher	21	23
6	Volailleur	18	30
7	Grand magasin	18	17
8	Autre magasin de détail des produits d'alimentation	10	5
9	Producteurs ou marchands	-	1
10	Magasins (1)	6	6
11	Toutes origines (1)	6	2
		100	100

(1) Etant donné que certains ont fourni plus d'une réponse, il a été nécessaire de regrouper les fournisseurs dans de nouvelles catégories.

En ce qui concerne les catégories 1, 2, 4, 5, 8, 9 et 11, on peut dire qu'il ne s'agit pas de fournisseurs de parties de volaille. En ce qui concerne la catégorie 3, les marchands ambulants, seuls les marchands ambulants en produits congelés doivent être considérés comme fournisseurs de parties de volaille. Dans l'ensemble de la vente ils ne représentent cependant qu'une fraction très réduite, moins de 1 %.

Les principaux fournisseurs de parties de volaille aux consommateurs sont sans aucun doute les volaillers et les grands magasins. Ensemble ils représentent 40 à 50 % environ des produits de volaille commercialisés en général (la catégorie 10 doit être rangée essentiellement dans ces catégories).

Tenant compte de la production totale de parties de volaille qui sont livrées aux autres secteurs de distribution, on peut calculer par approximation la quantité de parties de volaille que les grands magasins et les volaillers vendent en supposant que la répartition en pourcentage des sources d'approvisionnement reste la même pendant la période de 1968 à 1970.

En 1971, la consommation intérieure totale a été de 86.000 t (voir tableau 2). Dans l'hypothèse précitée, + 17,5 % au total ont été vendus par les grands magasins et + 24 % par les volaillers (pourcentages moyens de l'enquête 1 et de l'enquête 2 suivant le tableau p.12), soit respectivement :

- grands magasins	:	15 050 t
- volaillers	:	20 640 t

Les parties de volaille vendues par les grands magasins représentent :

a) + 39 % de la production des abattoirs pour l'exportation (voir tableau 3, page 11) soit :

$2\ 370 + 150 = 2\ 560\ t$ (voir tableau 1, p. 6) $\times 39\ \% = 987\ t$

b) la quasi-totalité des importations, soit:

$830\ t$ (voir tablea 6, p.24) = 830 t

Total 1 817

Cela représente par conséquent 12,1 % de la quantité totale de produits de volaille d'abattage vendus par eux, à savoir 15 050 t.

Les principaux grands magasins déclarent que 20 % de leur chiffre d'affaires de volaille d'abattage sont réalisés par la vente de parties de poulet. Etant donné que le prix des parties de poulet commercialisées est sensiblement supérieur au prix moyen des poulets entiers, l'estimation de 12,1 % de la quantité pourrait parfaitement coïncider avec un chiffre d'affaire de 20 %.

Les parties vendues par les volaillers représentent:

$850 + 50$ (voir tableau 1, p.6) = $900 \times 50\%$ (voir p. 12 sub b.)
= 450 t, soit 2,2 % du total des produits de volaille d'abattage vendus par eux, à savoir 20 640 t.

2. Conditions de vente

En Belgique et au Luxembourg, les parties de volaille qu'il s'agisse de produits congelés ou de produits frais, sont commercialisées en petit emballage dans des raviers (en polyéthylène ou en carton) recouverts d'un film transparent. Certains produits préparés (par exemple du poulet au riz et au curry et autres) sont présentés soit dans un emballage sous vide, soit dans un ravier en aluminium avec couvercle en aluminium ou couvert d'un film transparent. Le poids moyen des parties de volaille en petit emballage est de 300 g à 1 kg. Il est la plupart du temps de 500 g environ. Il n'y a toutefois guère de poids standards sur le marché. Les grands magasins et les volaillers vendent presque exclusivement en petit emballage. On livre aussi en gros emballage (boîtes de 8 à 12 petits emballages). Il n'existe pas non plus d'uniformité dans les gros emballages. Le poids moyen est de + 5 kg et la gamme totale s'étend de 3 kg à 15 kg. Les livraisons des abattoirs pour les revendeurs (volaillers, magasins, grands magasins, bouchers) ainsi que pour l'exportation se font surtout en gros emballage.

En ce qui concerne les Communautés, les abattoirs pour l'exportation livrent souvent dans des emballages autres que des boîtes en carton sans conditionnement préalable en petit emballage. Il en va de même pour la livraison d'abattis aux entreprises de transformation.

Les produits portent presque exclusivement la marque des abattoirs. Les grands magasins envisagent toutefois la possibilité de commercialiser les parties de volaille sous leur propre marque.

En ce qui concerne la présentation, on constate une grande diversité entre les différents abattoirs, ce qui empêche toute uniformité dans le commerce. Ces différences sont principalement dues aux différentes façons de découper et à la diversité de poids. D'une façon générale, le secteur de la distribution estime que l'impression du film en plastique recouvrant les produits belges laisse encore à désirer.

Section 2. Formation des prix

A. Etudes des éléments des coûts de production

(dans les abattoirs et dans les ateliers de découpe spécialisés)

Avant d'entamer l'étude proprement dite des coûts de production, il convient de renvoyer à la description des opérations nécessaires pour la découpe (voir chapitre II - Aspects techniques).

Etant donné qu'il est impossible de procéder au calcul d'un prix de revient pouvant être considéré comme représentatif pour la production belge et luxembourgeoise, le calcul doit se faire pour une entreprise type, c'est-à-dire une entreprise qui, par son importance et son équipement correspond à la situation de production la plus courante en Belgique et au Luxembourg. De même, les investissements en équipement et en matériel de conditionnement doivent correspondre à une moyenne. Comme cela a déjà été mentionné, la production de parties demande beaucoup de main-d'oeuvre et est peu mécanisée en Belgique et au Luxembourg. Dans la plupart des entreprises, il n'y a pas de production en continu. Le calcul des coûts de production directs doit cependant se faire sur la base d'une production journalière réalisée avec le personnel au complet. Les amortissements et les charges financières sont ventilés par la force des choses sur une production annuelle. L'entreprise moyenne choisie a un département de production de parties qui ne peut être distingué du reste de l'abattoir et qui a une production annuelle de + 300 t de parties de volaille. La division du travail et l'équipement mécanique correspondent à la description figurant au chapitre II - Aspects techniques.

La production se fait sur la base de poulets prêts à rôtir et ne comprend que les activités mentionnées au chapitre II.

Toutes les autres formes de transformation tels que par exemple le désossement des poitrines et autres sont exclues.

Les différents éléments du prix de revient sont:

1. Prix des matières premières

Etant donné que la production de parties de volaille porte dans l'exemple donné sur des poulets prêts à rôtir il faut avant tout calculer le prix de revient de poulets prêts à rôtir. Ce prix de revient comprend tout d'abord le prix de revient du poulet vivant augmenté du coût de l'abattage:

a) Prix du poulet vivant: ce prix est calculé sur la base du prix moyen du marché de Deinze pendant la période de 1969 à 1971. Une fois arrondi, ce prix est de 24,70 Fr.

b) Les coûts d'abattage s'élèvent à 6,5 F/kg.

Le prix de revient total d'un poulet prêt à rôtir de 1,250 kg est par conséquent de 51,80 F, soit 41,45 F/kg (un poulet prêt à rôtir de 1,250 kg correspond à un poulet vivant de 1,820 kg x 24,70 F = 45,30 F + 6,5 F = 51,80 F).

Etant donné qu'on subit une perte de 2 % pendant la production de parties, le prix des matières premières par kg de parties produites est de $41,45 \times 100$

$$\frac{\quad}{98} = 42,30 \text{ F.}$$

2. Coûts de la main-d'oeuvre

Pour la découpe et l'emballage de 5 t de poulets prêts à rôtir, les coûts de la main-d'oeuvre peuvent être estimés à 25.200 F pour l'année 1971 (21 personnes x 1.200 F par jour (8 h), soit 5,04 F par kg de poulet prêt à rôtir. Par coût de la main-d'oeuvre, il faut entendre: les salaires bruts, les charges sociales et les assurances contre les accidents du travail du personnel qui participe directement à la production.

Pour les poulets d'un poids moyen de 1,250 kg par exemple, cela représente 6,05 F par poulet.

Pour calculer les coûts de la main-d'oeuvre par kilo de parties de volaille produites, il faut également tenir compte de la perte de poids des poulets prêts à rôtir (2 %), soit:

$$\frac{5,04 \times 100}{98} = 5,14 \text{ F}$$

Comme cela a déjà été souligné dans le présent rapport, l'atelier de production de parties de volaille travaille rarement au complet. Il faut noter que si le personnel est, par exemple, réduit de moitié, la productivité tombe plutôt plus bas que lorsqu'il y a le plein emploi; chaque personne devant alors exécuter souvent plus d'une opération, ce qui ne favorise pas la productivité. D'autre part, il faut noter que l'occupation de main-d'oeuvre, telle qu'elle est décrite au chapitre II, atteint un niveau très élevé dans le service chargé du conditionnement. Une mécanisation partielle permettra certainement de libérer quelques personnes dans ce service. Il faut ajouter ici que les coûts de la main-d'oeuvre calculés ont trait à la production de la gamme de produit la plus fréquente, à savoir: les poitrines non désossées, les cuisses et les ailes. Cependant, quelques abattoirs, procèdent déjà au désossement des poitrines. Dans ce cas, on vend uniquement de la viande blanche, habituellement sous la dénomination de "filets". Les coûts moyens de la main-d'oeuvre pour le désossement des poitrines est de 5 F par kilo de produit désossé, soit plus ou moins 30 F par poulet de 1,150 kg.

3. Autres coûts de production

a) Amortissements:

Il n'est pas facile de calculer séparément les investissements réalisés dans l'atelier de découpe, étant donné que ce département est fortement intégré dans l'ensemble de l'abattoir.

En procédant par approximations, nous pouvons toutefois dire que les chiffres suivants ont été retenus:

1. Bâtiments	600.000 fr
2. Matériel de production	250.000 fr
3. Matériel de conditionnement	200.000 fr

Total 1.050.000 fr

Les amortissements sont estimés à 3 % pour les bâtiments et à 20 % pour le matériel de production et de conditionnement. En Belgique le fisc admet 20 %, mais calculés selon la méthode dégressive (c'est-à-dire sur le solde).

Par conséquent, le total des amortissements est le suivant:

1. Bâtiments	600.000 x 3% = 18.000 fr
2. Matériel de production	250.000 x 20% = 50.000 fr
3. Matériel de conditionnement	200.000 x 20% = 40.000 fr

Total 108.000 fr

Ventilé sur une production annuelle de 300 tonnes de parties, l'amortissement revient ainsi à 0,36 F/kg de parties de volaille produites.

b) Conditionnement :

Les coûts du conditionnement peuvent être présentés comme suit:

1. Petit emballage : 1 F pour le ravier
1 F pour le film en plastique transparent
par ravier
2. Gros emballage : Au coût total du petit emballage il faut ajouter un franc pour la boîte du gros emballage (8 à 12 petits emballages).

Pour les livraisons aux communautés, les coûts du conditionnement jouent un rôle réduit parce que les parties de volaille sont livrées en vrac.

Il faut prévoir en moyenne deux raviers par kilo de poulet prêt à rôtir en sorte que les coûts du conditionnement s'élèvent ici à 4 F/kg pour le petit emballage.

c) Coût de conservation dans l'installation frigorifique :

Ce coût s'élève à 0,06 F par semaine et par kilogramme de parties de volaille dans les abattoirs disposant d'un bon équipement.

La durée moyenne de stockage est de 4 semaines, ce qui représente 0,24 F/kg de parties.

d) Locaux spécialement aménagés :

Jusqu'à présent, la production ne se fait pas dans des locaux spécialement aménagés. A cet égard, il faut vraisemblablement s'attendre à ce qu'une réglementation rende obligatoire la séparation entre l'atelier de découpe et l'abattoir comme c'est le cas pour le gros bétail.

e) Coûts indirects :

1. Frais financiers : calculés sur la base de 7 % des investissements totaux, soit :

$$1.050.000 \times 7 = 73.500 \text{ fr}$$

Ventilés sur une production de 300 tonnes de parties, ces frais représentent 0,25 F par kilogramme de parties de volaille produites.

2. Autres coûts : ce poste comprend les coûts administratifs et les coûts de fonctionnement, les coûts des locaux, les coûts de l'entretien, l'électricité, l'eau, les coûts de la vente. Ces coûts sont estimés en moyenne à 25 % des coûts directs (prix des matières premières exclu) soit :

Coût de la main-d'oeuvre	: 5,14 fr/kg
Conditionnement	: 4,- fr/kg
Coûts de conservation	: 0,25 fr/kg
Frais financiers	: 0,25 fr/kg
Amortissements	: 0,36 fr/kg
	<hr/>
	10,00 fr/kg

Ce groupe de coûts s'élève par conséquent à 2,50 F/kg.

Récapitulation :

Dans le tableau 4 ci-après, sont repris les éléments qui composent le prix de revient de parties de volaille qui s'élève en moyenne à 54,79 F/kg.

Tableau 4 : Prix de revient de parties de poulet

Eléments du prix de revient	Prix brut
Coût de la matière première	42,30
Coût de la main-d'oeuvre	5,14
Amortissements	0,36
Conditionnement	4,00
Coût de conservation	0,24
Frais financiers	0,25
Autres coûts indirects	2,50
Total	54,79

Source : Calcul de l'auteur

B. Prix de vente et cotations

1. Analyse des prix

Il n'a pas été possible de trouver une cotation pouvant être considérée comme suffisamment représentative. Tout d'abord, le nombre de données disponibles pour la cotation des prix dans le commerce de détail est trop réduit (trois firmes); d'autre part, ces données ne portent pas sur une période suffisamment longue (trois ans) et ont trait à une trop grande diversité de produits. Toutefois, pour donner une idée, on trouvera ci-après les prix moyens du commerce de détail de trois grandes entreprises de distribution en 1969/70 et en 1971 (il s'agit chaque fois de la moyenne du mois d'août (voir tableau 5)).

Ces données partielles permettent toutefois de faire quelques constatations importantes, à savoir :

- a) Le prix par kilogramme de poitrines et de cuisses est pratiquement le même.
- b) Le prix par kilogramme d'ailes représente toujours pratiquement 55 % du prix des poitrines et des cuisses.
- c) Le niveau de prix de ces produits est approximativement le même pour les différentes firmes.

Pendant les mois d'été de 1972 ils étaient pour :

- les poitrines et les cuisses 78 à 80 F/kg
- pour les ailes 42 à 44 F/kg

- d) Les prix sont très stables dans le commerce de détail et ne sont guère influencés par les fluctuations de prix des poulets vivants. Il y a trois ans, les prix mentionnés sub c) n'étaient inférieurs que de quelques francs.
- e) Malgré la grande stabilité des prix du commerce de détail, le prix est fortement manipulé par les grands magasins pendant de courtes périodes pour stimuler la consommation. C'est ainsi que le prix des poitrines peut par exemple baisser subitement de 10 à 20 % de sa valeur normale.

Tableau 5 : Aperçu de la moyenne mensuelle des prix de détail des parties de poulet

(F/kg)

Catégories de produits	août 1969	août 1970	août 1971
Poitrines congelées (non désossées)	78,25	79	77 (1)
Cuisses congelées	79,00	80	80,5
Ailes congelées	39,75	41,5	41,5

Source : Calcul de l'auteur

(1) Ce prix est influencé par le fait qu'une firme a vendu des poitrines à 74 F/kg pendant 3 semaines.

2. Système de cotation

Il est très difficile de créer sur le marché actuel une cotation de prix représentative.

La seule possibilité réside dans la cotation de quelques parties spécifiques vendues sous forme congelée. Dans ce cas, la cotation pourrait se faire en collaboration avec un certain nombre de grands magasins. Etant donné la grande diversité de poids, de présentation et même de qualité entre les produits des différentes firmes, il faudrait même dans ce cas, encore surmonter un certain nombre de difficultés.

Une cotation représentative de produits frais dans les magasins spécialisés est difficilement réalisable.

Une autre possibilité résiderait dans la cotation des prix à l'exportation. Cela impliquerait toutefois pour la Belgique et le Luxembourg une plus grande présence sur les marchés étrangers.

Section 3. Le commerce extérieur

Les données statistiques concernant les importations et les exportations de parties de poulets à rôtir et autre volaille qui sont publiées par l'Institut National de Statistique sont très réduites. Il faut tout d'abord mentionner que le commerce international ne distingue que quatre catégories de produits, à savoir :

- Demis et quarts de coqs, de poulets et de poussins
- Parties de volaille (autre)
- Abattis de volaille
- Foies de volaille.

Etant donné que ce sont essentiellement les parties de volaille (autre) qui ont quelque intérêt tant pour les importations que pour les exportations, on a cherché comment il serait possible d'obtenir plus de données détaillées à ce sujet.

En ce qui concerne les importations, on a pu obtenir plus de données détaillées auprès des importateurs. Les importations sont en effet effectuées par un nombre relativement restreint de firmes, de sorte qu'une enquête directe a pu fournir des résultats satisfaisants.

En ce qui concerne les exportations, on a eu recours aux statistiques d'importation de la R.F. d'Allemagne. Les exportations belgo-luxembourgeoises sont principalement orientées vers le marché allemand.

Les quantités mentionnées dans les statistiques d'importation allemandes ne coïncident pas, il est vrai, avec les quantités mentionnées dans les statistiques d'exportations belgo-luxembourgeoises, celles-ci n'ayant une valeur générale que lorsqu'on compare des statistiques concernant le commerce international, mais on a pu, toutefois, avoir une meilleure idée de la composition des parties de poulet exportées.

Dans les données concernant le commerce international des parties de poulet, il n'y a pas non plus de distinction nette selon qu'elles proviennent des pays de la CEE ou de pays tiers ou qu'elles leur sont destinées. Les importations et les exportations sont par conséquent traitées dans leur ensemble; dans la mesure du possible, on mentionnera toutefois les principaux pays d'origine ou de destination.

En ce qui concerne les importations et les exportations de parties transformées de volaille et de conserves de volaille, il est absolument impossible d'en donner une idée, étant donné que ces catégories ont été assimilées, dans les données publiées, aux chiffres d'importation et d'exportations d'autres variétés de viande.

A. Les importations de parties de volaille

1. Quantités importées

Le tableau 6 donne un aperçu des quantités de parties de volaille importées pendant la période de 1967 à 1971.

Du point de vue relatif, il ressort de cet aperçu que les importations augmentent sensiblement chaque année. En chiffres absolus, les quantités sont cependant réduites et n'atteignent pas encore 1 % de la production totale de volaille en 1971.

Du point de vue relatif, les quantités importées sont toutefois importantes :

- Tout d'abord, les importations globales atteignent, en 1971, 25 % environ de la production totale de parties de volaille.
- Ensuite, on constate que les importations de parties de dindons dépassent même la production propre.

Tableau 6 : Importations de parties de volaille dans l'UEBL

(en tonnes)

Catégories de produits	1967	1968	1969	1970	1971
Demis ou quarts de coqs, de poulets, de poussins	5	-	5	5	-
Parties de volailles (autres)	224	353	393	637	830
Abattis	4	-	-	-	-
Foies de volaille	5	5	5	6	-
Total	238	350	403	648	830

Tableau 7 : Principaux pays d'origine des quantités de parties de volaille importées dans l'UEBL.

(en tonnes)

Pays d'origine	1969	1970	1971
U.S.A.	266	354	132
France	9	138	391
Pays-Bas	126	113	297

Source : Institut National de Statistiques (I.N.S.)

De ce tableau indiquant l'origine des différents produits et des informations obtenues auprès des importateurs on peut déduire

que les importations provenant des Etats-Unis et de la France ont essentiellement trait à des parties de dindons.

De ce même tableau, on peut conclure que la France s'est bien établie sur le marché belgo-luxembourgeois au cours de ces dernières années. Le produit le plus importé est le "rôti de dindonneau".

Les importations provenant de la France ont entraîné une diminution des importations de parties de dindons des Etats-Unis.

Les Pays-Bas également portent de plus en plus vers la Belgique. Les importations provenant de ce pays portent sur les cuisses, les poitrines et les ailes congelées.

Elles sont une conséquence typique de la production réduite de parties de poulet en Belgique et au Luxembourg.

Aux Pays-Bas, cette production s'est déjà fortement développée et il est par conséquent normal que les grandes entreprises de distribution belges s'approvisionnent à l'étranger si l'offre sur le marché intérieur est trop faible.

2. La valeur des quantités importées

On ne connaît pas les prix des différents produits à l'importation. La seule donnée disponible est la valeur globale par année et par catégorie suivant les statistiques publiées. Le tableau 8 en donne un aperçu.

Etant donné que la valeur globale de chaque catégorie ne peut être ventilée par type de produits, les prix moyens n'ont guère de signification.

Tableau 8 : Valeur des parties de volaille importées dans l'UEBL

(en milliers de F.)

Catégories de produits	1967	1968	1969	1970	1971
Moitiés ou quarts de coqs, de poulets, de poussins	-	-	340	348	-
Parties de volaille (autres)	12.377	20.104	22.151	39.990	58.257
Abattis	230	-	-	-	-
Foies de volaille	2.304	2.512	3.303	3.958	-
Total	14.911	22.616	25.794	44.296	58.257

B. Les exportations de parties de volaille

1. Quantités exportés

Le tableau 9 donne le détail des quantités exportées ventilées sur les quatre catégories de produits qui figurent dans la statistique du commerce international.

Il ressort de cet aperçu que les exportations totales ont été très importantes par rapport à la production en 1967 et 1968. Au cours des années suivantes, elles sont restées relativement stables. En tous cas, on ne constate aucune augmentation pendant les dernières années; au contraire, 1971 connaît une forte baisse. Les exportations proviennent toutes de Belgique. Le Luxembourg n'exporte pas de parties de volaille. Etant donné que toutes les statistiques du commerce international ont trait aux deux pays (UEBL), cette dénomination a été maintenue dans le titre du tableau.

Tableau 9 : Exportation de parties de volaille par l'UEBL

(en tonnes)

Catégories de produits	1967	1968	1969	1970	1971
Moitiés ou quarts de coqs, de poulets, de poussins	-	-	8	10	-
Parties de volaille (autres)	211	288	119	225	195
Abattis	50	68	78	79	-
Foies de volaille	17	14	13	4	-
Total	278	372	218	318	195

Source : Institut National de Statistique

La rubrique la plus importante de produits exportés est celle des parties de volaille (autres que des moitiés et des quarts). Les exportations d'abattis sont également importantes bien qu'on constate un changement à cet égard en 1971.

Les principaux pays de destination pour les parties de volaille (autres) figurent dans le tableau 10.

Le débouché principal est l'Allemagne occidentale. C'est également le cas pour les abattis et les foies de volaille qui sont exportés exclusivement vers l'Allemagne. Ces exportations sont effectuées uniquement par les abattoirs de volaille destinés à l'exportation. Selon les renseignements obtenus auprès des firmes, les exportations portent principalement sur les cuisses, les cous et les dos.

Le fait que les importateurs allemands de cuisses de poulets exigent que les produits soient livrés selon un poids standard (par exemple 500 g avec trois cuisses de 167 g) place les firmes belges devant la difficulté de devoir calibrer les parties. Etant donné que les investissements nécessaires à cet effet sont élevés pour une seule firme, les coûts de la main-d'oeuvre augmentent considérablement.

Tableau 10 : Quantités de parties de volaille autres que des moitiés et des quarts exportées vers les principaux pays de destination (UEBL)

(en tonnes)

Pays de destination	1967	1968	1969	1970	1971
Allemagne occidentale	170	259	89	160	130
Pays-Bas	31	21	-	43	43

Source : Institut National de Statistique

2. Valeur des quantités exportées

Aucun prix n'est connu en ce qui concerne les exportations de parties de volaille de l'UEBL vers l'Allemagne. Les mercuriales officielles allemandes pour les prix à l'importation de volaille et de parties de volaille (publiées dans le ZMP Marktbericht Geflügel, Bad Godesberg) ne mentionnent que les prix des importations provenant des Pays-Bas et non de Belgique. Il ne faut toutefois pas s'en étonner si l'on pense que les Pays-Bas exportent au moins cent fois plus de parties de poulet que la Belgique. La présence de la Belgique sur le marché allemand est presque inexistante et ne constitue en fait qu'un complément de nos exportations de poulets entiers vers ce pays. La valeur des produits ne peut par conséquent être mentionnée que globalement par catégorie (tableau 11).

Il ressort de ce tableau que la valeur des produits exportés est faible en chiffres absolus. Du point de vue relatif, la valeur est également plus faible que pour les importations; on peut en déduire qu'on exporte moins de parties nobles qu'on en importe.

Pour avoir quelque peu une idée de la nature des produits exportés vers l'Allemagne, on a dressé un inventaire sur la base des statistiques d'importations allemandes (tableau 12).

Tableau 11 : Valeur des parties exportées par l'UEBL

(en milliers de F.)

Catégories de produits	1967	1968	1969	1970	1971
Moitiés ou quarts de coqs de poulets, de poussins	-	-	326	252	-
Parties de volaille (autres)	9.343	12.512	4.770	9.836	6.741
Abattis	755	1.329	1.277	1.704	-
Foie de volaille	618	481	256	155	-
Total	10.716	14.322	6.629	12.027	6.741

Source: Institut National de Statistique (I.N.S.)

Tableau 12 : Ventilation des parties de volaille exportées vers la R.F. d'Allemagne

Nature du produit	1969		1970	
	Quantité (en t)	Valeur (en 1000 DM)	Quantité (en t)	Valeur (en 1000 DM)
Poitrines de poulets	19,1	66	0,2	2
Cuisses de poulets	48,9	215	91,9	358
Viande de volaille désossée	10	20	0,1	1
Autres parties de poulet	16,9	24	86	12
Total des parties de poulet	94,9	325	178,2	373
Cous et dos	56,5	67	91,2	85
Abattis	6,6	10	7,9	11
Foies	3,5	11	0,4	2
Total des abattis de poulet	66,6	88	99,5	98
Total général	161,5	413	277,7	471

Source : Statistiques des importations de la République fédérale d'Allemagne

Si l'on compare avec le tableau 10, on constate que les quantités de chiffres relatifs aux parties de volaille exportée ne sont pas identiques :

Année	Statistique UEBL	Statistique R.F. d'Allemagne
1969	89 t	94,9 t
1970	160 t	178,2 t

Les écarts représentant 5 à 10 % du total. En chiffres absolus, cela ne représente toutefois qu'une quantité minime.

Il ressort d'une comparaison avec le tableau 9 que les cous et les dos figurent parmi les abattis dans la statistique de l'UEBL.

Les statistiques des importations de la R.F. d'Allemagne confirment les informations obtenues, à savoir que les exportations de la Belgique vers ce pays consistent essentiellement en cuisses, cous et dos et en toutes sortes d'abattis.

C. Entraves aux échanges entre les Etats

Les abattoirs belges pour l'exportation mentionnent comme seule entrave aux échanges entre les Etats l'interdiction en France et en Italie d'importer des parties de volailles.

En France, cette interdiction repose sur un ancien décret. Les raisons de cette interdiction résident dans la différence entre les mesures sanitaires en France et celles en vigueur dans les autres pays. La France estime qu'une production de parties dans les abattoirs des autres pays qui repose sur d'autres mesures sanitaires que celles qui s'appliquent à la production dans les abattoirs français, doit être interdite sur le marché français. La législation en vigueur prévoit toutefois des dérogations s'il peut être démontré que l'abattoir d'où provient la production a abattu dans les mêmes conditions que celles prévues par la législation française. Dans la pratique, aucune dérogation n'est cependant accordée.

En Italie, l'interdiction repose sur le même motif mais la législation y est plus récente. La législation italienne prévoit également la possibilité de dérogations. Celles-ci sont parfois appliquées mais les cas sont rares.

Section 4. La demande et les facteurs qui la déterminent

A. Evolution quantitative de la demande selon le type de produit fini et selon les groupes de consommateurs.

- L'évolution de la consommation de parties de volaille peut difficilement être déterminée sur la base de la production et des chiffres relatifs aux importations et aux exportations.

Tableau 13 : Evolution de la consommation de parties de volaille en Belgique et au Luxembourg

(en tonnes)

Année	Consommation totale	Par tête d'habitant (kg)
1967	410	0,04
1968	638	0,06
1969	1.595	0,16
1970	3.030	0,30
1971	4.045	0,41

Source : Calculs de l'auteur

Bien qu'en 1971 la consommation en chiffres absolus ait été quatorze fois supérieure à celle de 1967, la consommation par tête d'habitant atteint un chiffre très modeste: 0,41 kg par habitant. Par rapport aux autres pays de la CEE, ces chiffres occupent la dernière place.

Par rapport à la consommation de volailles d'abattage par tête en général, à savoir :

1967 : 7,5 kg
1968 : 7,8 kg
1969 : 8,3 kg
1970 : 8,8 kg
1971 : 9,3 kg

la consommation de parties de volaille ne représente que 4,5 % du total. Il faut souligner que ces chiffres ont trait à des poulets et à des dindons. Puisqu'il n'est pas possible de faire la ventilation précise des importations et des exportations par catégories, on n'a gardé que le chiffre général.

- Les données disponibles ne permettent pas non plus de répartir les produits consommés par type de produit. A cet égard, on ne peut recueillir qu'une seule donnée partielle, à savoir la ventilation du chiffre d'affaires des principaux grands magasins (calculé en quantités) sur les principaux types de produits sans faire de distinction sur la nature de la volaille. L'année de référence est 1971. On ne peut pas non plus donner d'évolution. La ventilation en pourcentage sur les principaux produits donne l'image suivante :

cuisses	:	39 %
poitrines	:	29 %
ailes et autres produits	:	32 %
		<hr/>
		100 %

Le pourcentage élevé que représente la vente d'ailes et d'autres produits est dû au fait qu'il comprend également les produits préparés et transformés.

- On ne dispose d'aucune donnée provenant d'enquêtes de marché détaillées permettant de voir auprès de quel groupe de consommateurs l'augmentation de la consommation a été la plus forte. Quelques conclusions peuvent être toutefois tirées des structures de production et de distribution :

- 1) La consommation a sans aucun doute surtout augmenté dans les villes et dans les zones à forte densité de population. Sur le plan de la distribution, la consommation a été essentiellement stimulée par les grands magasins et, bien que dans une mesure moindre, par les volaillers.

Au cours de la période étudiée, les grands magasins ont fourni la contribution publicitaire la plus importante de tous les secteurs concernés par la vente. L'étalage des produits et l'octroi de réductions de prix importantes ont familiarisé la masse des consommateurs avec les parties de poulet. C'est principalement cette publicité qui pourra exercer une forte influence sur la consommation au cours de la période à venir.

Il est bien connu que les grands magasins sont surtout établis dans les zones à forte densité de population. Dans les centres plus petits, la distribution est encore assurée par les producteurs et par des marchands ambulants; il faut aussi tenir compte de la production propre.

- 2) La consommation a également subi une forte augmentation dans les diverses communautés, à savoir les cantines, les usines, les couvents, les cliniques, etc. Ces gros consommateurs s'approvisionnent en parties de poulet directement auprès de l'abattoir. La plupart des abattoirs sont néanmoins trop petits pour pouvoir faire de la publicité indirecte sur une grande échelle.

C'est pourquoi ils cherchent le contact direct avec les gros consommateurs. Cela leur donne encore l'avantage de pouvoir livrer en vrac, ce qui limite les coûts d'investissement et de main-d'oeuvre et leur permet par conséquent de vendre à des prix intéressants.

B. Facteurs influençant la demande

Il existe évidemment un grand nombre de facteurs qui influencent la demande de parties de volaille. Théoriquement, on peut en formuler un certain nombre dès le départ : groupe socio-professionnel, zone de résidence, type de famille, habitudes de consommation, gamme des produits offerts, revenu de la famille, prix et autres. En l'absence de résultats précis d'enquêtes de marché, on a élaboré une liste des facteurs que l'on retrouve de façon constante dans les informations fournies par le secteur de la production et de la distribution :

- le fait de ne plus avoir de déchets lors de la consommation, ce qui facilite également la préparation du produit;

- un meilleur choix selon les préférences personnelles du consommateur ;
- les parties de volailles prennent beaucoup moins de place dans le congélateur et ceci pour une plus grande quantité de viande ;
- la consommation de dindon a toujours un caractère saisonnier : les dindons ne sont demandés que vers la Noël. Les parties de dindons sont consommées toute l'année parce que la quantité n'est pas tellement grande ;
- les prix constituent encore un obstacle. Les cuisses et les poitrines sont encore considérées comme produits chers par rapport à un poulet entier ;
- il existe une trop grande diversité dans la production en ce qui concerne la qualité et la présentation ;
- les consommateurs ignorent encore qu'en achetant des parties de volaille au lieu d'un poulet entier ils reçoivent plus de viande.

C. Moyens à mettre en oeuvre pour favoriser la demande

- le principal moyen d'influencer et de favoriser la demande est l'information du consommateur. Jusqu'à présent, les entreprises de distribution ont stimulé elles-mêmes la consommation en fixant le prix des produits aussi bas que possible pendant certaines périodes. Les grandes entreprises de distribution sont pratiquement toutes d'accord sur le fait que la consommation de parties de poulets se substitue à la consommation de poulets entiers à concurrence de 75 % environ et qu'elle représente une augmentation absolue de 25 % environ de la consommation de viande de poulet. Pour les dindons, ces rapports sont de 50 % - 50 % environ.

Les producteurs estiment qu'à la vente de poulet entier il faudrait substituer intégralement la vente de parties de poulet. Pour les dindons, le rapport est estimé à 70 % - 30 %.

La publicité devrait essentiellement revêtir deux formes :

- 1) Comparaison entre l'achat de parties de poulets entiers pour montrer combien de viande l'acheteur reçoit en plus pour un prix supérieur. Le prix supérieur effraie à cause de l'ignorance dans laquelle se trouve le consommateur.
- 2) La stimulation de la consommation de parties devrait aller de pair avec la stimulation de la vente de produits de poulet de deuxième transformation. Ici, c'est surtout la publicité pour les plats préparés et les spécialités qui devrait développer la consommation. Plus la gamme de produits offerts sera étendue, plus l'augmentation absolue de la consommation de viande de poulets et de viande d'autre volaille sera forte.

- Simultanément, des mesures doivent être prises dans le secteur de la production. Les investissements doivent être encouragés, d'une part pour accroître la productivité du travail actuel et comprimer de ce fait le prix de revient et d'autre part pour valoriser les abattis. Dans ce domaine, il faut éventuellement envisager une collaboration entre un certain nombre d'abattoirs. Actuellement les abattoirs belges et luxembourgeois risquent de perdre le contrôle du marché "parties de volaille". L'étranger possède de grands abattoirs bien organisés qui produisent de façon efficace. Il ne fait aucun doute que le secteur de la distribution importera des parties de volaille pour satisfaire la demande toujours croissante.

Cela portera préjudice à notre marché tant en ce qui concerne la production que les abattoirs.

Section 5. Les sous-produits de la découpe

a) Les sous-produits de la découpe sont :

- les cous
- les dos
- le foie
- le gésier
- le coeur

Ensemble, ils représentent 20 % du poids des poulets prêts à rôtir transformés en parties. Il faut ajouter à cela une partie des ailes produites. En effet, on constate d'une façon générale dans les abattoirs de volaille belges que toutes les ailes ne sont pas commercialisées comme ailes entières. La demande de poitrines et de cuisses est en effet supérieure à la demande d'ailes.

b) Au stade actuel de la production, les sous-produits sont valorisés en Belgique de façon insatisfaisante. Il s'agit d'un gros handicap pour rentabiliser la production dans ce secteur. Les raisons principales sont les suivantes :

1) L'absence presque totale de machines à désosser dans les départements de production des abattoirs : si l'on dispose d'une machine à désosser, les ailes, les cœurs et les dos peuvent avoir des destinations rentables. La viande récupérée constitue la matière première pour de nombreux produits transformés à base de viande de volaille. C'est d'ailleurs de cette production secondaire qu'on peut attendre une consommation accrue de volaille d'abattage.

Le succès de la découpe d'autres variétés de viande est la conséquence de la transformation rentable de morceaux moins nobles et d'abattis en produits transformés très nombreux et très variés.

Dans les pays limitrophes de la Belgique, nous voyons très nettement que les entreprises qui ont entamé la production de poulets et autre volaille à l'échelon véritablement industriel se sont appliqués à produire une gamme très étendue de charcuterie à base de viande de poulet ainsi qu'à transformer les morceaux en plats préparés, etc.

Comparées aux entreprises qui travaillent réellement à l'échelle industrielle dans ce secteur, les entreprises belges occupent un rang secondaire et on peut se demander si elles seront à même de réaliser les nouveaux investissements qu'implique la valorisation des sous-produits.

2) L'industrie transformatrice de viande en général n'est guère développée en Belgique, aussi la demande de ce secteur en produits de volaille en vue de leur transformation est-elle faible.

Il n'est pas possible d'avoir des données précises sur la production et le commerce international de conserves de volaille; les statistiques belges les confondent avec celles qui concernent les autres variétés de viande. Ce n'est que sur la base des statistiques d'importation allemandes qu'un certain nombre de données a pu être réunie à ce sujet.

La R.F. d'Allemagne est le seul pays vers lequel nous exportons ces produits :

Tableau 14 : Exportation de produits transformés de volaille d'abattage vers la R.F. d'Allemagne de 1967 à 1970

(en tonnes)

Nature des produits	1967	1968	1969	1970
Préparations à base de foies de volaille	0,5	1,5	3,6	5,2
Préparations à base d'autres viandes de volaille	5,7	11,8	20,1	18,3
Total	6,2	13,3	23,7	23,5

Source : Statistiques d'importation de la République fédérale d'Allemagne.

Tout en existant, les exportations belgo-luxembourgeoises de préparations de volaille sont toutefois très réduites comme on peut le déduire de ce tableau.

- 3) En Belgique et au Luxembourg, les abattis de volaille n'ont pas non plus trouvé de destination dans les industries de farines et d'aliments pour animaux.
- c) La valorisation des sous-produits est actuellement la suivante:

- 1) Les méthodes de découpe ont avant tout comme objectif de réduire autant que possible l'importance des sous-produits (principalement les dos).
 - 2) 45 % environ sont vendus à des intermédiaires qui travaillent pour le compte d'autres entreprises transformatrices de viandes ou pour de petites entreprises qui sont déjà spécialisées dans la transformation de produits de poulet au deuxième degré.
 - 3) + 7 % sont vendus à l'industrie produisant de la soupe.
 - 4) En outre, 35 % environ sont vendus comme tels aux Communautés et à divers clients.
 - 5) Enfin, 13 % environ sont préparés ou transformés par les abattoirs mêmes en boudin au poulet, en pâté de poulet et autres conserves.
- d) Les prix, départ abattoirs, obtenus en moyenne en 1971 pour les abattis sont :

cou	:	5 fr/kg
dos	:	10 fr/kg
coeur	:	10 fr/kg
gésier	:	10 à 15 fr/kg
foie	:	35 à 40 fr/kg .-

CHAPITRE II

ASPECTS TECHNIQUES

A. Opérations nécessaires pour la découpe

Comme cela a déjà été mentionné dans le présent rapport, la découpe de poulets ne se fait pas de la même façon en Belgique et au Luxembourg. Les opérations de découpe varient très fort en fonction de l'abattoir et suivant la destination donnée aux produits. Il est par conséquent impossible de tracer un schéma de production valable d'une façon générale.

Une caractéristique qu'on retrouve toutefois dans tous les abattoirs est que le département de découpe n'est guère autonome et que son degré de mécanisation n'est pas très élevé. Les opérations se font surtout à la main. Les opérations décrites ci-après ont trait à une fabrication continue pendant un jour dans une entreprise qui produit essentiellement sur la base du travail manuel et qui, en ce qui concerne les investissements, correspond à l'installation que l'on rencontre actuellement dans la plupart des abattoirs.

1. Nature des activités, durée et coût

Lorsque la capacité d'un service "découpe" est entièrement utilisée pendant 8 heures, l'emploi de main-d'oeuvre est le suivant pour les diverses opérations qui doivent être effectuées :

Tableau 15 : Aperçu des opérations techniques et de l'emploi de main-d'oeuvre pour la découpe de poulets prêts à rôtir

Nombre de personnes	Type d'opération
<u>A. Découpe proprement dite</u>	
1	Tri
1	Accrocher les poulets à la chaîne
1	Découper les ailes
1	Détacher la poitrine
1	Découper la poitrine
1	Enlever le dos
1	Sectionner les cuisses
1	Découper les cuisses
1	Transport vers la chaîne d'emballage.
<u>B. Emballage et conditionnement</u>	
1	Peser les ailes
1	Peser les dos
1	Placer les poitrines dans les ravieres
1	Placer les cuisses dans les ravieres
3	Fermer les ravieres
4	Peser les poitrines et les cuisses, noter et étiqueter
1	Transport vers l'installation frigorifique
21	

Source : Calculs de l'auteur

Une telle équipe peut découper et emballer 5 tonnes environ de poulets prêts à rôtir en 8 heures. Pour un poids moyen de 1,150 kg, cela représente + 4.300 poulets. Le nombre de minutes est de 480 par personne, soit en moyenne 10 secondes environ pour chacune des opérations et par personne.

Le travail mécanique est réduit dans ce schéma :

- une chaîne continue à laquelle les poulets sont accrochés pendant la découpe
- des bandes transporteuses du local de découpe vers le local d'emballage
- trois emballeuses pour couvrir les raviers d'un film en matière plastique
- le matériel de transport pour le transfert des produits emballés vers l'installation de congélation

2. Investissements nécessaires et coûts de fonctionnement

(voir formation des prix section 2 - A. 2. et 3.)

B. Possibilités futures de mécanisation

Cet aspect fait actuellement l'objet d'un examen approfondi. Un meilleur équipement doit en effet permettre une réduction des coûts de production des opérations mêmes et une valorisation des sous-produits. Sur la base de la documentation rassemblée dans ce domaine, on peut résumer comme suit les diverses possibilités :

1. Mécanisation partielle du processus de production actuel

Il existe quelques possibilités d'exécuter mécaniquement certaines tâches dans le processus de production décrit ci-dessus :

- peser les parties, inscription et étiquetage
- transport vers l'installation frigorifique
- amélioration des emballeuses.

Les investissements nécessaires à cet effet sont limités (+ 150.000 à 200.000 F par machine). Ils présentent toutefois l'inconvénient que le travail manuel reste prépondérant et que les sous-produits ne sont toujours pas valorisés.

2. Mécanisation de la découpe

Il existe aux Etats-Unis une machine pour découper le poulet en différentes parties. Les coûts des investissements ne sont pas connus de façon précise.

3. Machine à désosser

Il existe sur le marché des machines à désosser permettant de récupérer la viande des abattis, des cous et des dos et partiellement aussi des ailes. L'installation complète (rupture des morceaux et deux machines de séparation viande-os) coûte actuellement + 1.650.000 F (y compris la T.V.A. non déductible). Le rendement d'une machine à désosser est approximativement de 50 % de viande - 50 % d'os et de déchets.

4. Chaîne à fabriquer des "hamburger"

Cette chaîne sert à transformer la viande récupérée à la machine à désosser en "hamburger" et autres produits. Le prix total d'acquisition est actuellement de + 800.000 F (y compris la T.V.A. non déductible).

X X X X X X X X X X

Aucun des investissements mentionnés sous 2, 3 et 4 ne peut être réalisé actuellement par un seul abattoir avec la certitude d'une exploitation rentable. La capacité des machines dépasse de très loin la quantité de produits à transformer. Par conséquent, il faudrait susciter dans ce domaine une collaboration entre différents abattoirs ou avec les entreprises qui traitent d'autres catégories de viande. Si une telle collaboration n'est pas possible, il faut procéder à une restructuration des entreprises existantes, celles-ci devant conquérir un marché beaucoup plus vaste pour la vente de parties de poulets.

CHAPITRE III

CONCLUSIONS

1. La production de parties de poulet et autre volaille atteint un niveau bas en Belgique et au Luxembourg. Cette production connaît une croissance plus lente que celle de poulets et autre volaille entiers. Cette croissance est également plus faible par rapport aux pays voisins. La cause doit en être recherchée essentiellement dans la structure des entreprises de production. Il n'existe aucune entreprise qui a pu organiser la production de parties de poulet à l'échelle industrielle. Les investissements qui sont nécessaires à cet effet sont trop élevés par rapport à l'importance actuelle de ces entreprises. La même conclusion s'applique à l'organisation du marché; l'extension de la production présuppose la conquête d'un marché plus vaste, qui exige un développement de l'entreprise dans son ensemble. La situation du marché des parties de volaille et des produits préparés et transformés est très complexe. Elle exige une étude constante et une présence commerciale pour conquérir une place. Une deuxième cause réside dans la publicité relativement réduite qui est faite pour ces produits en Belgique et au Luxembourg. Exception faite des grands magasins, les entreprises de production et les entreprises de distribution ne font guère d'efforts dans ce domaine.
2. Il est toutefois incontestable qu'à l'avenir la demande de produits de volaille portera de plus en plus sur des parties de volaille et des produits préparés et transformés. Le secteur de la distribution estime que les parties de poulet font augmenter la consommation de viande de poulet de 25 % en moyenne; et que 75 % de cette consommation sont considérés comme une substitution à la consommation de poulets entiers. En ce qui concerne le dindon, le rapport est estimé à 50 % - 50 % parce que la consommation de parties de dindon est moins liée aux saisons que celle de dindons entiers.

Les conditions de vie des consommateurs évoluent en ce sens que la consommation de ces produits sera mieux adaptée que la consommation traditionnelle de poulets entiers. A cet égard, cette nouvelle demande constitue en quelque sorte une substitution à une demande déjà existante.

D'une façon générale les milieux professionnels sont également d'accord pour admettre que la consommation de produits de volaille transformés conduit surtout à une augmentation absolue de la consommation de viande de volaille. On doit donc s'attendre à une extension de la vente.

3. En ce qui concerne à présent la consommation en Belgique et au Luxembourg en particulier, la question est de savoir dans quelle mesure l'augmentation de la consommation profitera aux producteurs et aux abattoirs de volaille. Si l'offre n'augmente pas plus rapidement ou si la production ne peut se faire d'une façon rationnelle, les produits étrangers prendront vraisemblablement une place relativement plus grande sur le marché.
4. Les produits offerts en vente connaissent une grande diversité en ce qui concerne la composition, le poids, le conditionnement, etc... Il y a très peu de standardisation. Bien que cette situation présente des avantages parce qu'elle laisse un choix plus vaste au consommateur, elle soulève cependant aussi des objections graves, par exemple en ce qui concerne les exportations.

L'absence de produits uniformes pouvant être produits sur une échelle suffisamment vaste et livrés régulièrement porte atteinte à la conclusion de contrats à long terme.

5. En ce qui concerne la position concurrentielle des produits de l'UEEBL par rapport aux produits de pays tiers et des pays partenaires de la Communauté économique européenne, il faut mentionner que le secteur de la distribution estime d'une façon générale que les parties de volaille belges peuvent faire face à la concurrence des produits tant de pays tiers que des autres pays de la CEE. Cela ne signifie pas que des modifications ne puissent être apportées (voir principalement point 4. des conclusions); en outre, il faut encore fournir un plus gros effort de publicité. Il s'agit là d'une des armes les plus fortes du secteur de production américain pour la vente de poulets et de dindons en Europe.
6. Les coûts de production sont encore trop élevés. De ce fait, les parties de poulet sont vendues au consommateur à des prix élevés. Les coûts de production doivent être réduits d'une part en rationalisant la production, en remplaçant la main-d'oeuvre par des machines et d'autre part en valorisant mieux les abattis. Dans ce domaine, une collaboration devrait se créer entre les différents abattoirs pour l'exportation.

Les investissements sont toutefois trop élevés et les quantités produites trop faibles pour qu'un seul abattoir ou quelques abattoirs puissent les réaliser séparément. Il faut en outre tenir compte du fait que les abattoirs de volaille travaillent à perte depuis quelques années de sorte que le plus souvent les réserves nécessaires pour de nouveaux investissements n'existent même plus dans les entreprises.

7. Tout indique que la Belgique et le Luxembourg ne joueront pas non plus de rôle important dans le domaine de la production de produits de poulet du deuxième degré de transformation. Ici aussi, les investissements dépassent la puissance financière des entreprises individuelles. La Belgique et le Luxembourg ne se trouvent d'ailleurs pas à l'avant-garde pour l'ensemble du secteur de la transformation de la viande. L'absence de tradition dans ce domaine sera par conséquent un obstacle supplémentaire aux créations qui doivent intervenir dans ce domaine. C'est cependant de la vente de cette gamme de produits qu'il faut attendre la plus forte augmentation de la consommation de viande de poulet en général.
8. Les entraves aux importations en vigueur en France et en Italie doivent être supprimées par une harmonisation des législations sanitaires afin de permettre une libre concurrence entre les Etats membres.

T A B L E D E S M A T I E R E S

	Page
INTRODUCTION	1
CHAPITRE I. - <u>ANALYSE DES DONNEES ECONOMIQUES DE BASE</u>	3
Section 1. Données concernant la structure de l'infrastructure	3
A. Abattoirs et ateliers de découpe	3
1. Lieux de production	3
2. Quantités découpées	5
3. Production artisanale	9
B. Circuits de distribution	10
1. Organisation de commerce	10
2. Conditions de vente	14
Section 2. Formation des prix	15
A. Etudes des éléments des coûts de production	15
1. Prix des matières premières	16
2. Coûts de la main-d'oeuvre	16
3. Autres coûts de production	17
B. Prix de vente et cotations	20
1. Analyse des prix	20
2. Système de cotation	22
Section 3. Le commerce extérieur	22
A. Les importations de parties de volaille	23
1. Quantités importées	23
2. La valeur des quantités importées	25
B. Les exportations de parties de volaille	26
1. Quantités exportées	26
2. Valeur des quantités exportées	28
C. Entrave aux échanges entre les Etats	30

	Page
Section 4. La demande et les facteurs qui la déterminent	31
A. Evolution quantitative de la demande selon le type de produit fini et selon les groupes de consommateurs.	31
B. Facteurs influençant la demande.	33
C. Moyens à mettre en oeuvre pour favoriser la demande.	34
Section 5. Les sous-produits de la découpe.	35
CHAPITRE II. <u>ASPECTS TECHNIQUES</u>	39
A. Opérations nécessaires pour la découpe.	39
B. Possibilités futures de mécanisation.	41.
CHAPITRE III. <u>CONCLUSIONS.</u>	43

Informations internes sur L'AGRICULTURE

	Date	Langues
N° 1 Le boisement des terres marginales	juin 1964	F ⁽¹⁾ D ⁽¹⁾
N° 2 Répercussions à court terme d'un alignement du prix des céréales dans la CEE en ce qui concerne l'évolution de la production de viande de porc, d'œufs et de viande de volaille	juillet 1964	F ⁽¹⁾ D ⁽¹⁾
N° 3 Le marché de poissons frais en république fédérale d'Allemagne et aux Pays-Bas et les facteurs qui interviennent dans la formation du prix du hareng frais	mars 1965	F ⁽¹⁾ D ⁽¹⁾
N° 4 Organisation de la production et de la commercialisation du poulet de chair dans les pays de la CEE	mai 1965	F ⁽¹⁾ D ⁽¹⁾
N° 5 Problèmes de la stabilisation du marché du beurre à l'aide de mesures de l'Etat dans les pays de la CEE	juillet 1965	F D
N° 6 Méthode d'échantillonnage appliquée en vue de l'établissement de la statistique belge de la main-d'œuvre agricole	août 1965	F ⁽¹⁾ D ⁽²⁾
N° 7 Comparaison entre les «trends» actuels de production et de consommation et ceux prévus dans l'étude des perspectives «1970» 1. Produits laitiers 2. Viande bovine 3. Céréales	juin 1966	F ⁽¹⁾ D
N° 8 Mesures et problèmes relatifs à la suppression du morcellement de la propriété rurale dans les Etats membres de la CEE	novembre 1965	F ⁽¹⁾ D
N° 9 La limitation de l'offre des produits agricoles au moyen des mesures administratives	janvier 1966	F D
N° 10 Le marché des produits d'œufs dans la CEE	avril 1966	F ⁽¹⁾ D ⁽¹⁾
N° 11 Incidence du développement de l'intégration verticale et horizontale sur les structures de production agricole – Contributions monographiques	avril 1966	F ⁽¹⁾ D
N° 12 Problèmes méthodologiques posés par l'établissement de comparaisons en matière de productivité et de revenu entre exploitations agricoles dans les pays membres de la CEE	août 1966	F ⁽¹⁾ D
N° 13 Les conditions de productivité et la situation des revenus d'exploitations agricoles familiales dans les Etats membres de la CEE	août 1966	F D
N° 14 Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « bovins – viande bovine »	août 1966	F D
N° 15 Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « sucre »	février 1967	F D ⁽¹⁾
N° 16 Détermination des erreurs lors des recensements du bétail au moyen de sondages	mars 1967	F ⁽¹⁾ D ⁽³⁾

(1) Epuisé.

(2) La version allemande est parue sous le n° 4/1963 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

(3) La version allemande est parue sous le n° 2/1966 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

		Date	Langues
N° 17	Les abattoirs dans la CEE I. Analyse de la situation	juin 1967	F D
N° 18	Les abattoirs dans la CEE II. Contribution à l'analyse des principales conditions de fonctionnement	octobre 1967	F D
N° 19	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles - « produits laitiers »	octobre 1967	F D ⁽¹⁾
N° 20	Les tendances d'évolution des structures des exploitations agricoles - Causes et motifs d'abandon et de restructuration	décembre 1967	F D
N° 21	Accès à l'exploitation agricole	décembre 1967	F D
N° 22	L'agrumiculture dans les pays du bassin méditerranéen - Production, commerce, débouchés	décembre 1967	F D
N° 23	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE - Partie I	février 1968	F D
N° 24	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles - « céréales »	mars 1968	F D
N° 25	Possibilités d'un service de nouvelles de marchés pour les produits horticoles non-comestibles dans la CEE	avril 1968	F D
N° 26	Données objectives concernant la composition des carcasses de porcs en vue de l'élaboration de coefficients de valeur	mai 1968	F D
N° 27	Régime fiscal des exploitations agricoles et imposition de l'exploitant agricole dans les pays de la CEE	juin 1968	F D
N° 28	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE - Partie I	septembre 1968	F D
N° 29	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE - Partie II	septembre 1968	F D
N° 30	Incidence du rapport des prix de l'huile de graines et de l'huile d'olive sur la consommation de ces huiles	septembre 1968	F D
N° 31	Points de départ pour une politique agricole internationale	octobre 1968	F D
N° 32	Volume et degré de l'emploi dans la pêche maritime	octobre 1968	F D
N° 33	Concepts et méthodes de comparaison du revenu de la population agricole avec celui d'autres groupes de professions comparables	octobre 1968	F D
N° 34	Structure et évolution de l'industrie de transformation du lait dans la CEE	novembre 1968	F D
N° 35	Possibilités d'introduire un système de gradation pour le blé et l'orge produits dans la CEE	décembre 1968	F D
N° 36	L'utilisation du sucre dans l'alimentation des animaux - Aspects physiologiques, technologiques et économiques	décembre 1968	F D

(¹) Epuisé.

		Date	Langues
N° 37	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE – Partie II	février 1969	F D
N° 38	Examen des possibilités de simplification et d'accélération de certaines opérations administratives de remembrement	mars 1969	F D
N° 39	Evolution régionale de la population active agricole – I : Synthèse	mars 1969	F D
N° 40	Evolution régionale de la population active agricole – II : R.F. d'Allemagne	mars 1969	F D
N° 41	Evolution régionale de la population active agricole – III : Bénélux	avril 1969	F D
N° 42	Evolution régionale de la population active agricole – IV : France	mai 1969	F
N° 43	Evolution régionale de la population active agricole – V : Italie	mai 1969	F D
N° 44	Evolution de la productivité de l'agriculture dans la CEE	juin 1969	F D
N° 45	Situation socio-économique et perspectives de développement d'une région agricole déshéritée et à déficiences structurelles – Etude méthodologique de trois localités siciliennes de montagne	juin 1969	F I
N° 46	La consommation du vin et les facteurs qui la déterminent I. R.F. d'Allemagne	juin 1969	F D
N° 47	La formation de prix du hareng frais dans la Communauté économique européenne	août 1969	F D
N° 48	Prévisions agricoles – I : Méthodes, techniques et modèles	septembre 1969	F D
N° 49	L'industrie de conservation et de transformation de fruits et légumes dans la CEE	octobre 1969	F D
N° 50	Le lin textile dans la CEE	novembre 1969	F D
N° 51	Conditions de commercialisation et de formation des prix des vins de consommation courante au niveau de la première vente – Synthèse, R.F. d'Allemagne, G.D. de Luxembourg	décembre 1969	F D
N° 52	Conditions de commercialisation et de formation des prix des vins de consommation courante au niveau de la première vente – France, Italie	décembre 1969	F D
N° 53	Incidences économiques de certains types d'investissements structurels en agriculture – Remembrement, irrigation	décembre 1969	F
N° 54	Les équipements pour la commercialisation des fruits et légumes frais dans la CEE – Synthèse, Belgique et G.D. de Luxembourg, Pays-Bas, France	janvier 1970	F

		Date	Langues
N° 55	Les équipements pour la commercialisation des fruits et légumes frais dans la CEE - R.F. d'Allemagne, Italie	janvier 1970	F
N° 56	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale I. Autriche	mars 1970	F D
N° 57	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale II. Danemark	avril 1970	F D
N° 58	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale III. Norvège	avril 1970	F D
N° 59	Constatation des cours des vins de table à la production I. France et R.F. d'Allemagne	mai 1970	F D
N° 60	Orientation de la production communautaire de viande bovine	juin 1970	F
N° 61	Evolution et prévisions de la population active agricole	septembre 1970	F D
N° 62	Enseignements à tirer en agriculture d'expérience des «Revolving funds»	octobre 1970	F D
N° 63	Prévisions agricoles II. Possibilités d'utilisations de certains modèles, méthodes et techniques dans la Communauté	octobre 1970	F D
N° 64	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale IV. Suède	novembre 1970	F D
N° 65	Les besoins en cadres dans les activités agricoles et connexes à l'agriculture	décembre 1970	F D
N° 66	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale V. Royaume-Uni	décembre 1970	F D
N° 67	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VI. Suisse	décembre 1970	F D
N° 68	Formes de coopération dans le secteur de la pêche I. Synthèse, R.F. d'Allemagne, Italie	décembre 1970	F D
N° 69	Formes de coopération dans le secteur de la pêche II. France, Belgique, Pays-Bas	décembre 1970	F D
N° 70	Comparaison entre le soutien accordé à l'agriculture aux Etats-Unis et dans la Communauté	janvier 1971	F D
N° 71	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VII. Portugal	février 1971	F D
N° 72	Possibilités et conditions de développement des systèmes de production agricole extensifs dans la CEE	avril 1971	F D
N° 73	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VIII. Irlande	mai 1971	D

		Date	Langues
N° 74	Recherche sur les additifs pouvant être utilisés comme révélateurs pour la matière grasse butyrique – Partie I	mai 1971	F ⁽¹⁾
N° 75	Constatation de cours des vins de table II. Italie, G.D. de Luxembourg	mai 1971	F D
N° 76	Enquête auprès des consommateurs sur les qualités de riz consommées dans la Communauté	juin 1971	F D I
N° 77	Surfaces agricoles pouvant être mobilisées pour une réforme de structure	août 1971	F D
N° 78	Problèmes des huileries d'olive Contribution à l'étude de leur rationalisation	octobre 1971	F I
N° 79	Gestion économique des bateaux pour la pêche à la sardine – Recherche des conditions optimales – Italie, Côte Méditerranéenne française I. Synthèse	décembre 1971	F I
N° 80	Gestion économique des bateaux pour la pêche à la sardine – Recherche des conditions optimales – Italie, Côte Méditerranéenne française II. Résultats des enquêtes dans les zones de pêche	décembre 1971	F I
N° 81	Le marché foncier et les baux ruraux – Effets des mesures de réforme des structures agricoles I. Italie	janvier 1972	F D
N° 82	Le marché foncier et les baux ruraux – Effets des mesures de réforme des structures agricoles II. R.F. d'Allemagne, France	janvier 1972	F D
N° 83	Dispositions fiscales en matière de coopération et de fusion d'exploitations agricoles I. Belgique, France, G.D. de Luxembourg	février 1972	F
N° 84	Dispositions fiscales en matière de coopération et de fusion d'exploitations agricoles II. R.F. d'Allemagne	février 1972	D
N° 85	Dispositions fiscales en matière de coopération et de fusion d'exploitations agricoles III. Pays-Bas	février 1972	N
N° 86	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale IX. Finlande	avril 1972	F D
N° 87	Recherche sur les incidences du poids du tubercule sur la floraison du dahlia	mai 1972	F D
N° 88	Le marché foncier et les baux ruraux – Effets des mesures de réforme des structures agricoles III. Pays-Bas	juin 1972	F D
N° 89	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale X. Aperçu synoptique	septembre 1972	D

(1) Etude adressée uniquement sur demande.

	Date	Langues
N° 90 La spéculation ovine	Septembre 1972	F
N° 91 Méthodes pour la détermination du taux d'humidité du tabac	Octobre 1972	F
N° 92 Recherches sur les révélateurs pouvant être additionnés au lait écrémé en poudre	Octobre 1972	F ⁽¹⁾ D ⁽¹⁾
N° 93 Nouvelles formes de collaboration dans le domaine de la production agricole - I : Italie	Novembre 1972	F I
N° 94 Nouvelles formes de collaboration dans le domaine de la production agricole - II : Benelux	Décembre 1972	F N
N° 95 Nouvelles formes de collaboration dans le domaine de la production agricole - III : R.F. d'Allemagne	Décembre 1972	F D
N° 96 Recherche sur les additifs pouvant être utilisés comme révélateurs pour la matière grasse butyrique - Partie II	Janvier 1973	F ⁽¹⁾ D ⁽¹⁾
N° 97 Modèles d'analyse d'entreprises de polyculture-élevage bovin - I : Caractéristiques et possibilités d'utilisation	Janvier 1973	F D
N° 98 Dispositions fiscales en matière de coopération et de fusion d'exploitations agricoles - IV : Italie	Janvier 1973	F I
N° 99 La spéculation ovine II. France, Belgique	Février 1973	F
N° 100 Agriculture de montagne dans la région alpine de la Communauté I. Bases et suggestions d'une politique de développement	Février 1973	F D I
N° 101 Coûts de construction de bâtiments d'exploitation agricole - Étables pour vaches laitières, veaux et jeunes bovins à l'engrais	Mars 1973	F en prép. D
N° 102 Crédits à l'agriculture I. Belgique, France, G.D. de Luxembourg	Mars 1973	F D
N° 103 La spéculation ovine III. R.F. d'Allemagne, Pays-Bas	Avril 1973	F
N° 104 Crédits à l'agriculture II. R.F. d'Allemagne	Avril 1973	D
N° 105 Agriculture de montagne dans la région alpine de la Communauté II. France	Mai 1973	F D
N° 106 Intégration verticale et contrats en agriculture I. R.F. d'Allemagne	Juin 1973	F D
N° 107 Agriculture de montagne dans la région alpine de la Communauté III. R.F. d'Allemagne	Juin 1973	F D

(¹) Etude adressée uniquement sur demande.

		Date	Langues
N° 108	Projections de la production et de la consommation de produits agricoles - «1977» I. Royaume-Uni	Août 1973	F D E en prép.
N° 109	Projections de la production et de la consommation de produits agricoles - «1977» II. Danemark, Irlande	Août 1973	F D E en prép.
N° 110	Nouvelles formes de collaboration dans le domaine de la production agricole IV. Synthèse	Septembre 1973	F D
N° 111	Modèles d'analyse d'entreprises de polyculture-élevage bovin II. Données technico-économiques de base Circonscription Nord-Picardie et région limoneuse du Limbourg belge	Septembre 1973	F
N° 112	La consommation du vin et les facteurs qui la déterminent II. Belgique	Septembre 1973	F N
N° 113	Crédits à l'agriculture III. Italie	Octobre 1973	F I
N° 114	Dispositions législatives et administratives concernant les résidus dans le lait, les produits laitiers et les aliments pour le cheptel laitier	Octobre 1973	F D
N° 115	Analyse du marché du porcelet dans l'optique d'une stabilisation du mar- ché du porc	Octobre 1973	F en prép. D
N° 116	Besoins de détente en tant que facteurs pour le développement régional et agricole	Novembre 1973	F
N° 117	Projections de la production et de la consommation de produits agricoles - «1977» III. Italie	Décembre 1973	F D en prép.
N° 118	Nouvelles formes de collaboration dans le domaine de la production agricole V. France	Décembre 1973	F D en prép.
N° 119	Intégration verticale et contrats en agriculture II. Italie	Décembre 1973	F E I
N° 120	Projections de la production et de la consommation de produits agricoles - «1977» IV. R.F. d'Allemagne	Janvier 1974	F en prép. D
N° 121	Production laitière dans les exploitations ne disposant pas de ressources fourragères propres suffisantes	Janvier 1974	F D en prép. N
N° 122	Le rôle des ports de la Communauté pour le trafic de céréales et de farines I. Synthèse pour les principaux ports français et italiens	Février 1974	F
N° 123	Le rôle des ports de la Communauté pour le trafic de céréales et de farines II. Monographies pour les principaux ports français de la Manche	Février 1974	F
N° 124	Le rôle des ports de la Communauté pour le trafic de céréales et de farines III. Monographies pour les principaux ports français de l'Atlantique	Février 1974	F

		Date	Langues
N° 125	Le rôle des ports de la Communauté pour le trafic de céréales et de farines IV. Monographies pour les principaux ports français de la Méditerranée	Février 1974	F
N° 126	Le rôle des ports de la Communauté pour le trafic de céréales et de farines V. Monographies pour les principaux ports italiens de la côte Ouest	Février 1974	F
N° 127	Le rôle des ports de la Communauté pour le trafic de céréales et de farines VI. Monographies pour les principaux ports italiens de la côte Est	Février 1974	F
N° 128	Projections de la production et de la consommation de produits agricoles - « 1977 » V. Pays-Bas	Mars 1974	F D
N° 129	Projections de la production et de la consommation de produits agricoles - « 1977 » V. Résultats pour la Communauté européenne	Avril 1974	F D
N° 130	Utilisation de produits de remplacement dans l'alimentation animale	Mai 1974	F E en prép.
N° 131	Recherche sur les additifs pouvant être utilisés comme révélateurs pour la matière grasse butyrique - Partie III	Juin 1974	F
N° 132	La consommation du vin et les facteurs qui la déterminent III. Pays-Bas	Juin 1974	F en prép. N
N° 133	Les produits dérivés de la pomme de terre	Août 1974	F
N° 134	Projections de la production et de la consommation de produits agricoles - « 1977 » VII. Belgique, Grand-Duché de Luxembourg	Septembre 1974	F D en prép.
N° 135	La pêche artisanale en Méditerranée - Situation et revenus	Octobre 1974	F I en prép.
N° 136	La production et la commercialisation de parties de volaille	Octobre 1974	F D en prép.

