



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Sihlquai 255
Postfach 1977, 8031 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Communiqué de presse

Prix des matières premières – les bouchers artisanaux et industriels pris en «sandwich» entre hausse des coûts et marge

La pression excessive sur les marges n'est plus tenable – les prix doivent être adaptés, au moins pour les charcuteries!

Zurich, le 8 mars 2019 – Alors que, depuis leur dernière adaptation en 2014, les prix des matières premières pour les charcuteries n'avaient subi que des fluctuations minimales, la situation a considérablement changé depuis le début de cette année. Ceci s'explique d'un côté par la canicule de l'été dernier qui a provoqué un nombre d'abattages de vaches comparativement élevé, et de l'autre par une baisse en parallèle de près de 40% des importations de demi-carcasses de vaches. Ces deux facteurs font que les prix, avant tout de la viande de bœuf pour la transformation, ont considérablement augmenté depuis le début de cette année, soit de près de Fr. 1.50 par kg, et cela devrait continuer. D'autre part, pour ce qui est de la viande de porc, et après des années d'offre excédentaire, on constate pour la première fois une baisse de l'offre qui a déjà provoqué une forte hausse des prix des porcs en général, et par conséquent aussi des prix de la viande de porc pour la transformation. Au vu de ces deux hausses parallèles des coûts pour les viandes à saucisses de bœuf et de porc, encore renforcées par la forte diminution des stocks, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande considère qu'il est absolument nécessaire d'augmenter sans plus tarder de 7 à 10% les prix des charcuteries, cela selon la situation individuelle de l'entreprise. Ainsi seulement il sera encore possible de proposer à l'avenir aux consommatrices et consommateurs suisses de la viande, resp. des produits carnés en quantités suffisantes, tout en respectant également les exigences pour le bien-être des animaux, les caractères régionaux et la haute qualité des produits.

Ces dernières semaines en particulier, l'évolution actuelle des prix pour les matières premières ainsi que la pression croissante sur les prix à la consommation, due au maintien à un niveau élevé du tourisme d'achat, soumettent à une pression considérable la marge financière disponible pour les charcuteries en particulier, et cela dans la boucherie-charcuterie artisanale tout comme pour les grandes entreprises de transformation de la viande.

Plusieurs causes à l'évolution des prix des matières premières

Il y a d'une part le développement des prix pour la viande de bœuf destinée à la transformation qui provient avant tout de vaches et dont l'augmentation, calculée depuis le début de l'année, atteint maintenant Fr. 1.50 par kg (+14%), mouvement qui va encore continuer. Ce sont là les répercussions de l'été dernier où, en raison de l'offre très diminuée de fourrage provoquée par la sécheresse, il a fallu abattre un plus grand nombre de vaches que d'habitude. Elles manquent maintenant face à un marché qui est aussi globalement très tendu. Pour cette même raison, soit l'augmentation des abattages de vaches l'été dernier, les importations de demi-carcasses de vaches ont diminué de près de 40% l'année dernière en comparaison avec 2017, une situation qui renforce encore la pénurie actuelle de viande de bœuf pour la charcuterie.

D'autre part on constate aussi depuis quelques semaines une baisse de l'offre pour la viande de porc, un marché qui a été marqué pendant des années par une offre excédentaire. Ceci s'explique par l'entrée en vigueur définitive, depuis le 1.9.2018, de l'interdiction du caillebotis pour les élevages de porcs dans le cadre de la législation sur la protection des animaux, de même que par la baisse de fertilité des truies due à la canicule de l'année dernière. Il n'est ainsi plus possible actuellement de couvrir la demande de porcs de boucherie. C'est ainsi que, depuis le début de l'année, leurs prix ont augmenté de 60 ct. par kg de poids mort (+ 16%), entraînant également un mouvement haussier qui se répercute toujours plus aussi sur les prix de la viande de porc pour la charcuterie.

A cela s'ajoute encore le fait que, selon ce que nous savons, dans de nombreuses entreprises les stocks de viande pour la transformation ont été vidés entre-temps, de sorte qu'ils ne réalisent plus que de manière limitée leur «fonction de soupape». Ceci exerce déjà maintenant, et va exercer dans un futur proche, une pression supplémentaire sur l'évolution des prix pour la viande pour les saucisses.

En plus de tout cela il faut aussi considérer l'évolution des prix pour les boyaux. C'est ainsi par exemple que les coûts pour les boyaux de porcs sont passés en très peu de temps de Fr. 0.78 à Fr. 1.06 par kg de chair à saucisses (+ 45%).

Cette baisse croissante des marges n'est plus supportable!

Au vu de ce qui précède on se rend vite compte qu'une telle évolution des prix pour les matières premières ne permet pas, à plus ou moins long terme, de maintenir les prix de vente aux consommateurs, au risque de «saigner à blanc» les boucheries-charcuteries artisanales ainsi que les utilisateurs de la viande, soit de mettre leur existence en danger. Dans ces conditions l'Union Professionnelle Suisse de la Viande considère qu'une **augmentation immédiate des prix des saucisses de 7 à 10%, selon la situation individuelle**, est inévitable. Cela s'applique aussi bien aux saucisses échaudées comme les cervelas, les wienerlis, les saucisses à rôtir, qu'aux saucisses crues comme les gendarmes ou le salami. Il faut ainsi considérer une hausse de près de 15 centimes pour 100g de cervelas, et de près de 20 centimes pour les wienerlis ou les saucisses à rôtir de veau. Et si l'on tient compte des probables nouvelles hausses des prix qui s'annoncent pour le bétail de boucherie des catégories bœuf et porc, on ne peut pas non plus exclure qu'il faille prévoir des hausses supplémentaires dans un proche avenir pour la viande fraîche et les autres produits carnés.

Contacts médias:

Dr. Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV,
tél.: 044 250 70 60, mail: r.hadorn@sff.ch

Service de presse: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, tél.: 044 385 99 99,
fax: 044 385 99 95, mail: contact@huber-partner.com

Informations supplémentaires:

Prix moyens pour la viande de fabrication et la vente au détail depuis 2010
(en francs par kg)

Prix moyens	2010	2013	2014-17	2018	Jan. 19	Fév. 19	Diff. 18 / fév. 19
Prix d'achat matière première Charcuterie							
- Viande de veau II	13.00	12.80	13.01	13.11	13.20	13.50	+ 3.0%
- Viande de bœuf II	8.00	8.20	8.77	10.18	10.70	12.00	+ 17.8%
- Viande de porc II*	7.80	7.10	6.83	6.52	6.80	6.80	+ 4.3%
- Lard de dos / à saucisse	1.70	2.15	2.12	2.32	2.40	2.35	+ 1.4%
- Lard de nuque	5.20	4.70	4.56	4.55	4.50	4.90	+ 7.7%
Prix commerce de détail							
- Entrecôte bœuf	62.28	64.46	69.67	69.38	71.20	71.15	+ 2.6%
- Rôti épaule bœuf	32.87	34.50	36.48	38.11	38.49	38.52	+ 1.1%
- Emincé veau	47.37	49.17	49.04	51.60	51.65	51.49	- 0.2%
- Côtelettes porc	22.24	25.69	25.13	26.56	27.65	28.58	+ 7.6%
- Tranches de jambon porc	30.61	31.21	30.34	31.18	30.96	31.96	+ 2.5%
- Cervelas	15.03	14.97	15.63	15.71	15.75	15.74	+ 0.2%
- Wienerli	21.51	21.45	22.58	22.66	22.70	22.69	+ 0.1%
- Saucisse à rôtir de porc	22.00	21.65	23.79	23.87	23.91	24.19	+ 1.3%
- Saucisse à rôtir de veau	21.53	21.42	21.95	21.42	21.91	21.88	+ 2.1%
- Gendarme	25.54	25.59	27.09	25.59	26.80	26.86	+ 5.0%
- Salami CH, 1 ^e qualité	46.68	46.71	48.81	49.00	49.10	49.14	+ 0.3%

Sources: MT Metzger Treuhand AG, Proviande

*Semaine 10: Fr. 7.83 par kg (+ 20.1% en comparaison avec la moyenne de l'année 2018)

T3 = charnure moyenne avec couverture de graisse moyenne (conformément au système de classification CH-TAX)