

# OBSERVATOIRE

relevé de prix - analyses - synthèse des prix  
GMS & petits commerces

## FROMAGE





## SOMMAIRE

### PARTIE 1 LES ENSEIGNES EN CORSES

Implantation et enseignes visitées .....	4
Nombre de références par magasin .....	6
Présence des fromages fermiers .....	7

### PARTIE 2 LES FROMAGES CORSES EN MAGASIN

#### Présentation des fromages frais

Brocciu .....	10
Brousse .....	12
Fromage frais .....	14
Tomme .....	16
Pâte molle .....	21
Zoom sur le rayon coupe .....	27

### PARTIE 3 LES FROMAGES CORSES SUR LES DRIVES

# ECHANTILLON

## PERIODE

> Les relevés ont été réalisés du 19/06/2023 au 04/09/2023, par Chambre Régionale d'Agriculture de Corse, dans le cadre de l'observatoire des prix

## FOURNISSEURS

### Définition

Fermier : l'éleveur produit son propre lait et transforme son lait en fromage

Laitier : collecte le lait des apporteurs de lait et transforme le lait en fromage

### Remarque

L'étude ne permet de quantifier l'**effet volume**. Elle se base sur le nombre de références présentes en magasin.

**Nombre de données** : le nombre de données total qui permet de quantifier la présence des produits, diffère souvent du nombre de données permettant de calculer les prix (d'absence de prix ou de poids).

Ainsi le nombre de données utilisé pour calculer le prix moyen unitaire peut différer du nombre de données utilisé pour le calcul du prix au kg.



### Picto repère

Pour comparer les prix des produits, l'étude présente les prix au kg mais il est important de connaître le prix payé par le consommateur, repérable avec le picto ci-dessous.

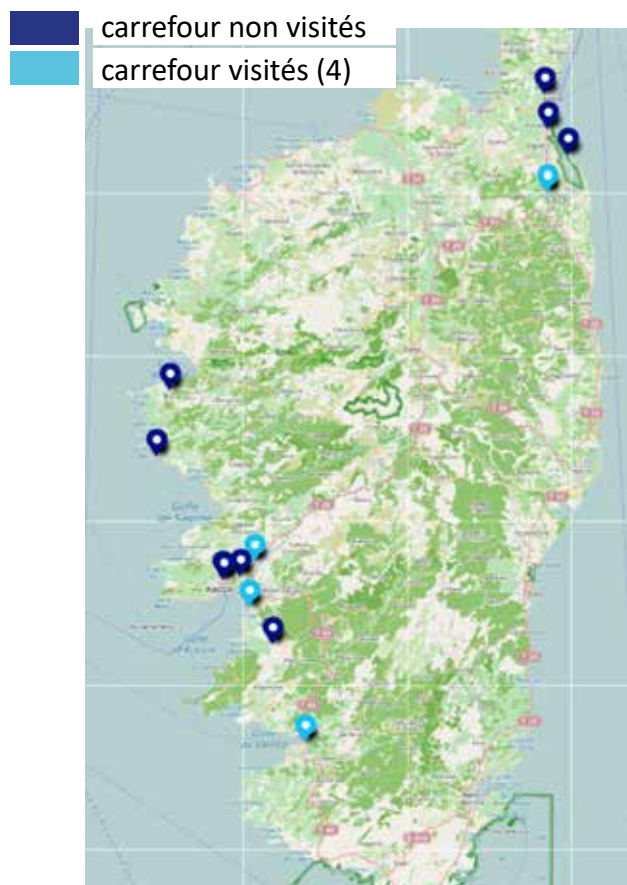
Un fromage dont le prix au kg peut être élevé mais vendu en portion, devient accessible pour le consommateur.

# partie 1 - ENSEIGNES en Corse

## 1/ Implantation des enseignes et enseignes visitées

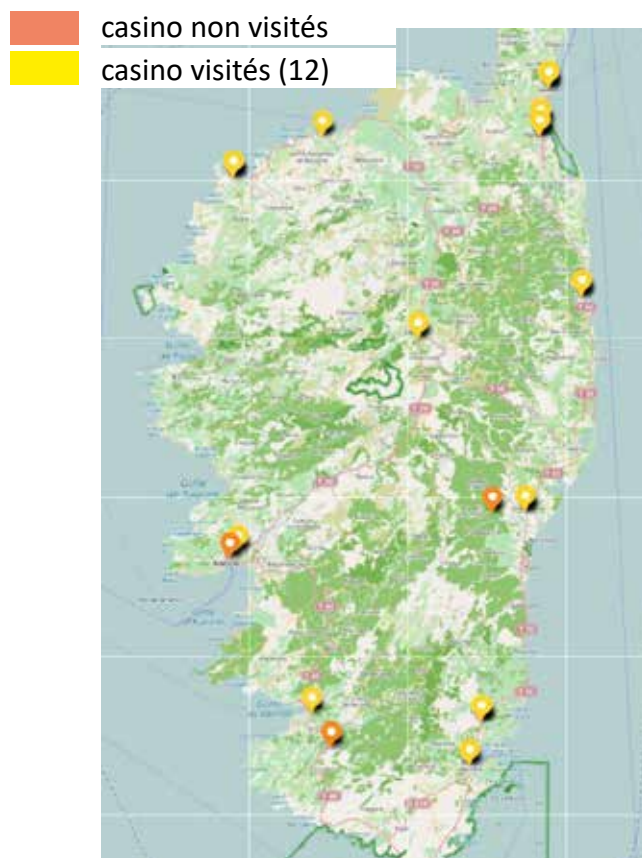
### CARREFOUR (13)

Carrefour / Carrefour market / Market express



### CASINO (15)

Casino / Géant Casino



### GROUPE U (19)

Super U / Utile/U express



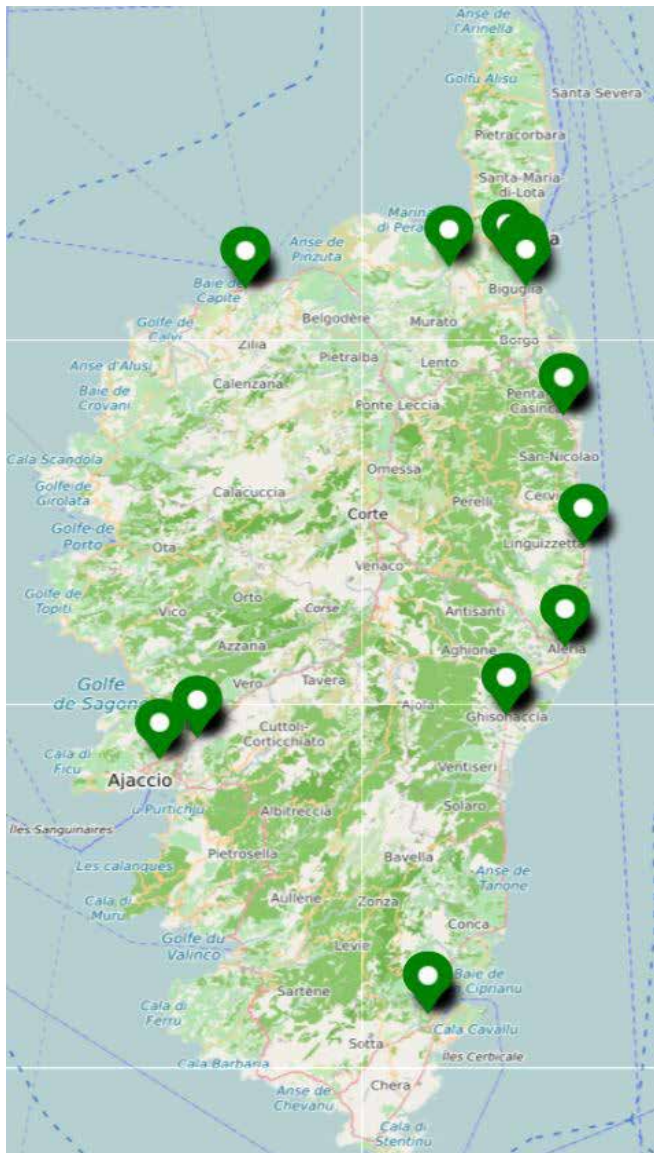
### SPAR (40)

Legend:  
■ Spar non visités (26)  
■ Spar visités (14)



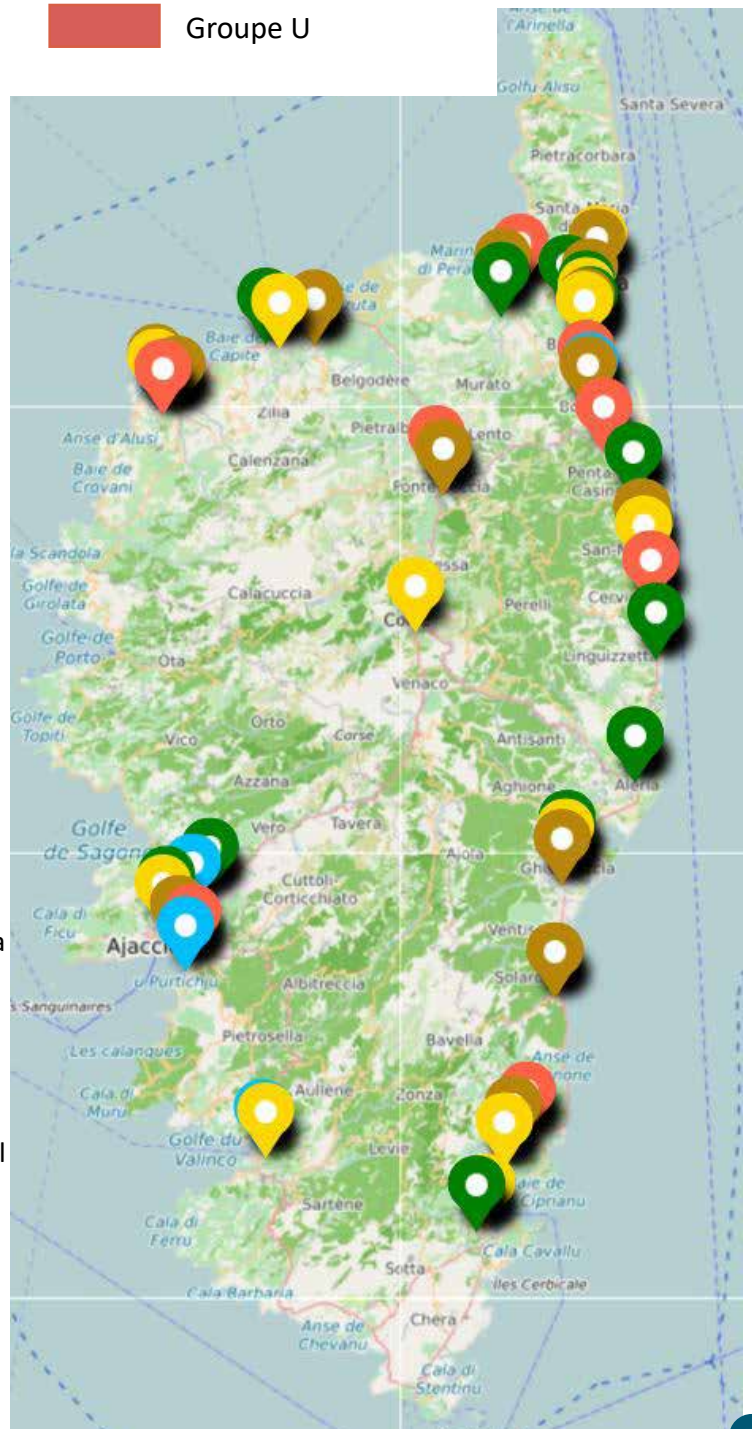
## LECLERC (11)

11 visités



## 2/ vue générale des magasins visités en 2023 (46)

- Groupe Carrefour
- Casino
- Leclerc
- Spar
- Groupe U



## LISTE DÉTAILLÉE DES ENSEIGNES VISITÉES

**Auchan** : Sarrola Carcopino

**Géant Casino/ Casino** : Furiani | Calvi | Bastia | Sainte Lucie de Porto Vecchio | Porto Vecchio | Moriani | Corte | Propriano | Ajaccio | Biguglia | Ghisonaccia | Ile Rousse

**Leclerc** : Bastia Montesoro | Porto Vecchio | Foelli | Oletta | Ile Rousse | Ghisonaccia | Aléria | Alistro | Ajaccio | Baléone | Bastia Fangu

**Super U** : Calvi | Ponte Leccia | Ste Lucie de Porto Vecchio | Porticcio

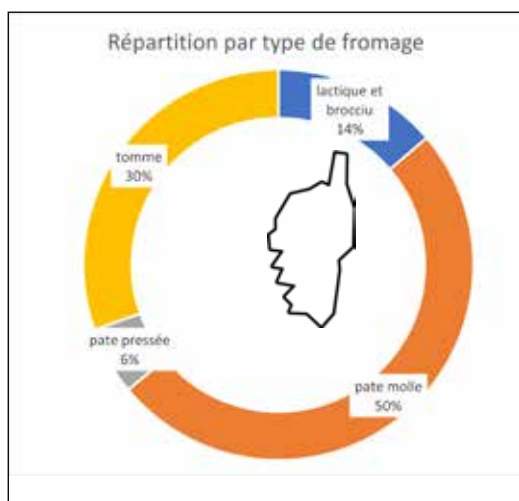
**Utile/U express** : Saint Florent | Vescovato | Cervione | Borgo

**Spar** : Saint Florent | Belgodère | Santa Lucia Moriani | Bastia Saint-Antoine | Biguglia | Calenzana | Calvi | Erbalunga | Furiani | Ghisonaccia | Lucciana | Ponte Leccia | Solenzara

**Carrefour / Carrefour market** : Ajaccio | Porticcio | Propriano | Lucciana

## 2/Nombre de références corses par magasin

	brocciu	Brousse	Fromage frais	total "frais"	% total	pate molle	% total	pate pressée	% total	tomme	% total	Total générale
Auchan Ajaccio	1	1	1	3	9%	14	41%	4	12%	13	38%	34
<b>CARREFOUR</b>												
Ajaccio		6	1	7	14%	21	41%	4	8%	19	37%	51
Lucciana	1		1	2	4%	20	44%	5	11%	18	40%	45
Porticcio	1	3		4	9%	24	53%	3	7%	14	31%	45
Propriano		3	1	4	12%	16	47%	4	12%	10	29%	34
<b>Casino</b>												
Biguglia	4	2		6	12%	28	56%	2	4%	14	28%	50
Calvi			1	1	5%	10	50%	4	20%	5	25%	20
Corte		4	2	6	13%	27	56%	3	6%	12	25%	48
Ghisonaccia	2	5	1	8	17%	28	58%	2	4%	10	21%	48
Ile Rousse		4	1	5	15%	17	52%	3	9%	8	24%	33
Propriano	2	8	1	11	19%	24	41%	4	7%	20	34%	59
Sainte Lucie de Porto Vecchio	4		2	6	8%	33	46%	4	6%	29	40%	72
<b>Géant Casino</b>												
Ajaccio	1	6	3	10	13%	36	46%	4	5%	29	37%	79
Furiani	5		3	8	11%	45	63%	2	3%	16	23%	71
Porto Vecchio	2	2		4	12%	21	62%	1	3%	8	24%	34
<b>Leclerc</b>												
Ajaccio Baléone	1		1	2	4%	20	38%		0%	31	58%	53
Ajaccio Rocade		3		3	5%	34	57%	4	7%	19	32%	60
Aléria	4	2	2	8	36%	10	45%		0%	4	18%	22
Alistro		3		3	11%	12	44%	2	7%	10	37%	27
Bastia Fangu	1	3	3	7	11%	35	56%	5	8%	16	25%	63
Bastia Montesoro	2		3	5	18%	17	61%	1	4%	5	18%	28
Folleli		7	3	10	22%	25	54%	2	4%	9	20%	46
Ghisonaccia		5	2	7	17%	19	46%	1	2%	14	34%	41
Ile Rousse	1	1	1	3	13%	13	54%		0%	8	33%	24
Oletta		8	3	11	19%	32	55%	3	5%	12	21%	58
Porto Vecchio	2	6	6	14	11%	70	56%	4	3%	36	29%	124
<b>Spar</b>												
Belgodère		3	1	4	15%	14	54%	2	8%	6	23%	26
Biguglia		7	3	10	19%	27	52%	2	4%	13	25%	52
Calenzana			1	1	10%	6	60%		0%	3	30%	10
Calvi		1		1	5%	13	59%	2	9%	6	27%	22
Erbalunga		1	1	2	11%	9	50%	3	17%	4	22%	18
Furiani		1	1	2	50%	2	50%		0%		0%	4
Ghisonaccia	2	3		5	11%	15	33%	4	9%	21	47%	45
Lucciana	1			1	17%	4	67%		0%	1	17%	6
Ponte Leccia			4	4	19%	5	24%	2	10%	10	48%	21
Saint Florent		2	2	4	19%	10	48%	1	5%	6	29%	21
Sainte Lucie de Moriani		1		1	8%	7	54%	3	23%	2	15%	13
Solenzara	1			1	3%	19	66%	1	3%	8	28%	29
<b>Super U</b>												
Calvi	5	2	4	11	18%	29	48%	5	8%	16	26%	61
Ponte Leccia	1	3	4	8	47%	3	18%		0%	6	35%	17
Porticcio		4	2	6	12%	18	35%	3	6%	24	47%	51
Sainte Lucie de Porto Vecchio	3	1		4	11%	21	60%		0%	10	29%	35
<b>u express</b>												
Borgo	1	4	4	9	28%	17	53%		0%	6	19%	32
<b>UTILE</b>												
Cervione	2	1	5	8	20%	21	51%		0%	12	29%	41
Vescovato	1	1	4	6	38%	7	44%	2	13%	1	6%	16



Près de 50 % des fromages corses sont des pâtes molles.

Tous les magasins proposent au moins soit une brousse, fromage frais ou du brocciu. Cette gamme de produit fera l'objet d'une seconde étude en période production (1er trimestre 2024).

### 3/ Présence des fromages fermiers/laitiers par magasin

	fermier	%	laitier	%	Total général
<b>Auchan</b>					
Ajaccio	4	12%	30	88%	34
<b>CARREFOUR</b>					
Ajaccio			52	100%	52
Lucciana	1	2%	45	98%	46
Porticcio	1	2%	46	98%	47
Propriano			36	100%	36
<b>CASINO</b>					
Biguglia			50	100%	50
Calvi	2	9%	20	91%	22
Corte	5	10%	44	90%	49
Furiani	11	15%	63	85%	74
Ghisonaccia	1	2%	47	98%	48
Ile Rousse	1	3%	32	97%	33
Porto Vecchio	2	6%	32	94%	34
Propriano			64	100%	64
Sainte Lucie de Porto Vecchio			72	100%	72
<b>Géant Casino</b>					
Ajaccio	3	4%	79		82
<b>Leclerc</b>					
Ajaccio Baléone	19	<b>37%</b>	32	63%	51
Ajaccio Rocade	1	2%	65	98%	66
Aléria	2	9%	20	91%	22
Alistro	2	7%	26	93%	28
Bastia Fangu	10	16%	53	84%	63
Bastia Montesoro	4	13%	27	87%	31
Folleli			47	100%	47
Ghisonaccia	5	12%	37	88%	42
Ile Rousse	15	<b>56%</b>	12	44%	27
Oletta	5	8%	54	92%	59
Porto Vecchio	6	5%	118	95%	124
<b>Spar</b>					
Belgodère	3	12%	23	88%	26
Biguglia	5	10%	47	90%	52
Calenzana	12	<b>80%</b>	3	20%	15
Calvi	1	5%	21	95%	22
Erbalunga	5	<b>28%</b>	13	72%	18
Furiani	2	<b>50%</b>	2	50%	4
Ghisonaccia	1	2%	44	98%	45
Lucciana			6	100%	6
Ponte Leccia	9	<b>43%</b>	12	57%	21
Saint Florent			22	100%	22
Sainte Lucie de Moriani	3	23%	10	77%	13
Solenzara	1	3%	28	97%	29
<b>Super U</b>					
Calvi	13	<b>21%</b>	50	79%	63
Ponte Leccia	6	<b>35%</b>	11	65%	17
Porticcio	8	15%	44	85%	52
Sainte Lucie de Porto Vecchio	2	5%	35	95%	37
<b>u express</b>					
Borgo	7	21%	26	79%	33
<b>UTILE</b>					
Cervione	35	<b>83%</b>	7	17%	42
Vescovato	4	<b>24%</b>	13	76%	17

**88 %** des fromages proviennent d'une laiterie avec plusieurs apporteurs.

Les Spar ont tendance à travailler davantage avec les producteurs fermiers, ainsi que les superettes.



partie 2  
Les fromages  
corses en GMS





# 1/ Brousse, Brocciu et Fromages frais

## 1/ PRESENTATION

La plupart des produits sont présentés en pot avec un couvercle en plastique. Les fromages fermiers ont davantage un couvercle film voire un emballage complet sous vide.

Peu de brocciu présents, l'été n'étant pas la période de production. L'étude sera reconduite au cours du 1er trimestre 2024.

### Fromages frais

#### fermier



emballage papier et assiette en carton



emballage papier et barquette plastique



sous vide



#### laitier



### Brousses

#### fermier



#### laitier



2 modèles de couvercles



2 modèles de couvercles : fin et plus épais



### Brocciu

#### fermier



sous vide

#### laitier

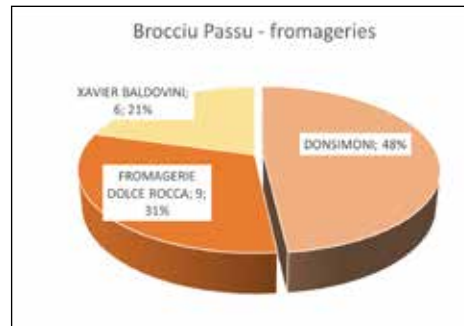
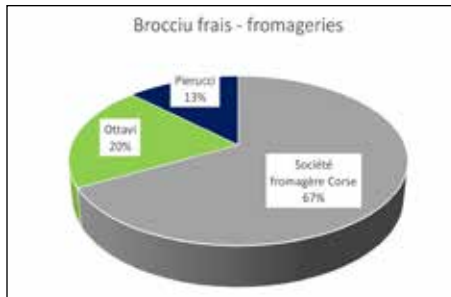


sous vide



### BROCCIU LAITIER

#### > Fournisseurs



### BROCCIU FRAIS

#### Prix en €/kg

Prix moyen et écarts de prix

Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
16	13.64 €	16.42 €	18.60 €	1.18 €

Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen

#### > Poids

- 250 g : 4 produits
- 450 g : 1 produit
- 500 g : 10 produits
- 550 g : 1 produit

#### > Prix de vente au consommateur du brocciu frais

Prix moyen selon le conditionnement



<b>prix moyens unitaires</b>	<b>500 g</b>
10 données	8.30€

## BROCCIU PASSU

### > Prix en €/kg

Prix moyen et écarts de prix

Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
29	15.42 €	26.32 €	37.60 €	5.11 €

*Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen*

*1 brocciu sans mention de prix*

### > Poids

- 31 % des produits ont un poids de 350 g (fromagerie Donsimoni)
- 14 % de 500 g (fromagerie Donsimoni et fromagerie Dolce Rocca)

### > Prix de vente au consommateur du brocciu passu

Prix moyen selon le conditionnement



<b>prix moyens unitaires</b>	<b>350 g</b>
9 données	8.89 €

*Pas assez de données pour calculer le prix moyen des brocciu en 500 g*

## BROCCIU FERMIER

Effet saison, peu de produits sur le marché

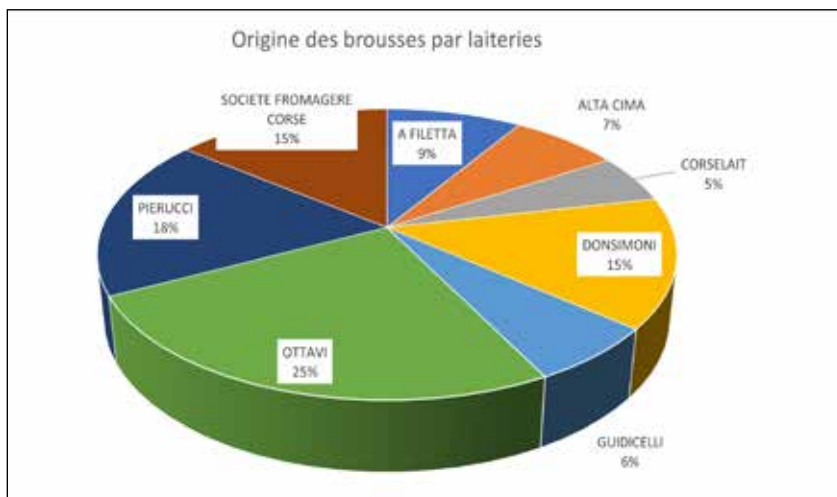
5 brocciu fermiers, dont 3 frais (lait de chèvre) et 2 passu (lait de brebis)

A noter, deux produits ne mentionnent pas le poids et sur un le prix n'était pas visible.

## BROUSSE LAITIERE

### > Fournisseurs

La plupart des laiteries corse proposent de la brousse en période estivale



### > Prix en €/kg

Prix moyen et écarts de prix

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	évol. 2023/2023	Prix max	Ecart type
<b>Brebis</b>	79	9.00 €	17.52 €	+12%	30.64 €	4.22 €
<b>Chèvre</b>	16	12.84 €	15.87 €	-	34.42 €	5.68 €

Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen  
17 brousses sans mention de prix dans le magasin

### Remarques

Lait de chèvre : une seule laiterie. Le calcul de l'évolution du prix n'est pas pertinente

Lait brebis et chèvre : 1 laiterie - 3 produits

## > Poids

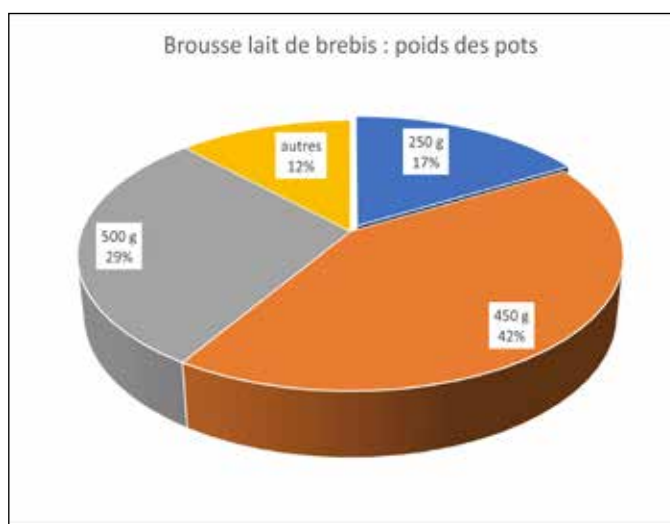
### Lait de brebis

85 % des brousses sont conditionnées dans des pots de :

- 250 g (Ottavi, Société fromagère Corse)
- 450 g (Ottavi, Société fromagère Corse, Pierucci)
- 500 g (A Filetta, Alta Cima, Corselait, Ottavi, Pierucci, Société fromagère Corse)

Remarque :

Augmentation du conditionnement en 250 g (15 données en 2023, 2 en 2022).



## > Prix de vente au consommateur des brousses

Prix moyen selon le conditionnement



prix moyens unitaires	250 g	450 g	500 g
lait de brebis	4.62 €	7.57 €	7.28 €
lait de chèvre	-	-	7.47 €

Ramené au prix de vente consommateur, la brousse en 250 g est plus chère que le brocciu frais (0.5 € d'écart). En revanche, sur le conditionnement en 500 g, l'écart de prix est de 1 € (brocciu plus élevé).

### A NOTER

Au cours du relevé de prix, nous avons relevé des erreurs d'étiquetage magasin sur les brousses dénommées brocciu.

## BROUSSE FERMIÈRE

Nombre de données : 5

Effet saison, peu de produits sur le marché

5 brousses dont 4 fabriquées par le Gaec Mariani (lait de chèvre), conditionnées en pot de 500 g.

Prix moyen : 17.77 € / kg

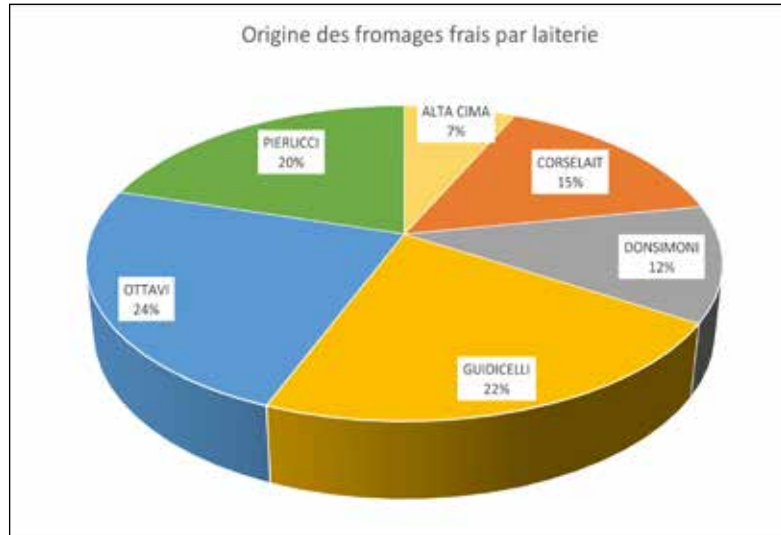
## 4/ FROMAGE FRAIS

### FROMAGE FRAIS LAITIER

Les fromages frais sont uniquement au lait de brebis.

#### > Fournisseurs

En période estivale, les laiteries Ottavi, Pierucci et Guidicelli, représentent 66 % des fromages frais.



#### > Prix en €/kg

Prix moyen et écarts de prix

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
lait de brebis	49	8.45 €	16.08 €	24.86 €	4.72 €

Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen

#### Remarques

10 produits n'ont pas de prix au kg visibles (prix unitaire mais sans mention de poids dans notre relevé)

L'échantillon ayant presque doublé par rapport à 2022 (236 références), le calcul de l'évolution du prix n'est pas pertinent (échantillon trop faible)

#### > Poids

Près de la moitié des fromages frais sont conditionnés dans des pots de 700 g.

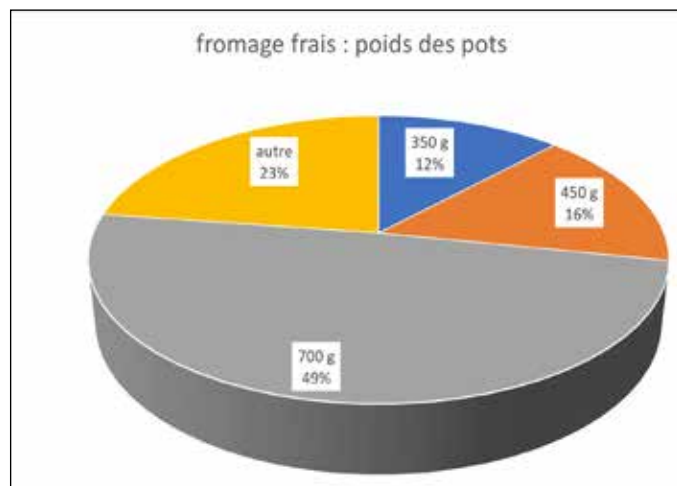
##### • En poids fixe :

350 g : laiterie Donsimoni

450 g : Corseilait

700 g : Alta Cima, Ottavi, Pierucci

##### • En poids variable (de 304 g à 1 kg) : Guidicelli



## > Prix de vente au consommateur du fromage frais

Prix moyen selon le poids



	450 g	700 g
nbr de données	7	25
prix unitaire	5.74 €	9.40 €

## FROMAGE FRAIS FERMIER

Nombre de données : 18

### Provenance

10 producteurs commercialisent le fromage frais sur le circuit de la grande distribution

### Lait

5 producteurs en lait de chèvre et 5 en lait de brebis

### Poids

Seulement 3 références ont un poids indiqué

### Distribution

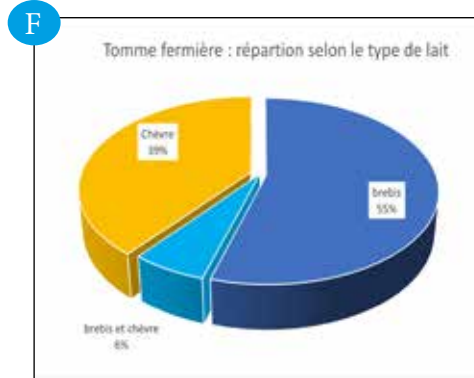
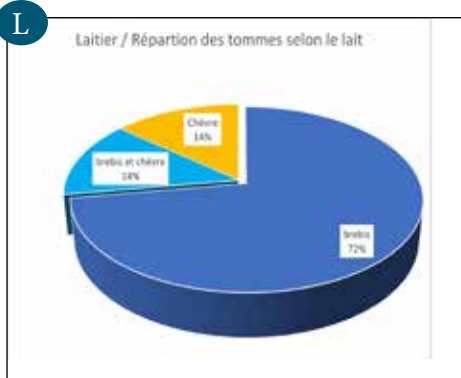
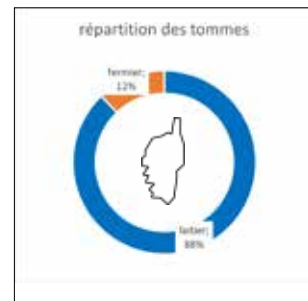
Les fromages frais sont commercialisés en Haute-Corse et dans les petites surfaces (sauf Leclerc Ile Rousse)

Enseigne	Ville	région	Producteur
Spar	Calenzana	Balagne	GAEC MARIANI
Super U	Calvi	Balagne	GAEC CAMARIO
Super U	Calvi	Balagne	Gaec LICCIONE
Super U	Calvi	Balagne	GAEC MARIANI
Leclerc	Ile Rousse	Balagne	GAEC MARIANI
u express	Borgo	Bastiaise	GAEC MARIANI
spar	Ponte Leccia	Corte	GAEC MARIANI
spar	Ponte Leccia	Corte	GAEC U PASTORE
Super U	Ponte Leccia	Corte	GAEC MARIANI
Super U	Ponte Leccia	Corte	SIMONPIERI ANTHONY
Super U	Ponte Leccia	Corte	MANICCIA NICOLAS
UTILE	Cervione	Plaine orientale	SCHELTERLE JEROME
UTILE	Cervione	Plaine orientale	FROMAGERIE MUTERI
UTILE	Cervione	Plaine orientale	GAEC MARIANI
UTILE	Cervione	Plaine orientale	EARL U MARSULINU
UTILE	Cervione	Plaine orientale	GAEC U PASTORE
UTILE	Vescovato	Plaine orientale	GAEC MARIANI
UTILE	Vescovato	Plaine orientale	PISCHEDDA

> La plupart des producteurs fermiers sont présents dans un seul magasin (effet proximité), excepté pour le Gaec Mariani dont les fromages frais sont distribués dans 7 magasins (Région Balagne et Plaine orientale).

## 5/ TOMME

92% des tommes corses proviennent d'une fromagerie de type laitière.

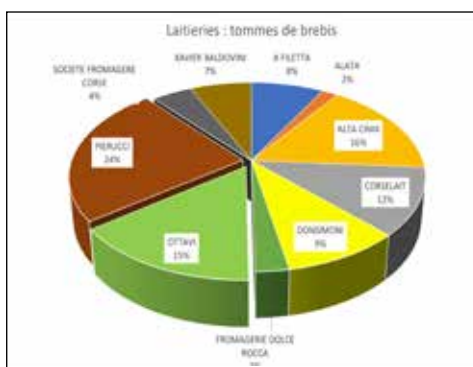
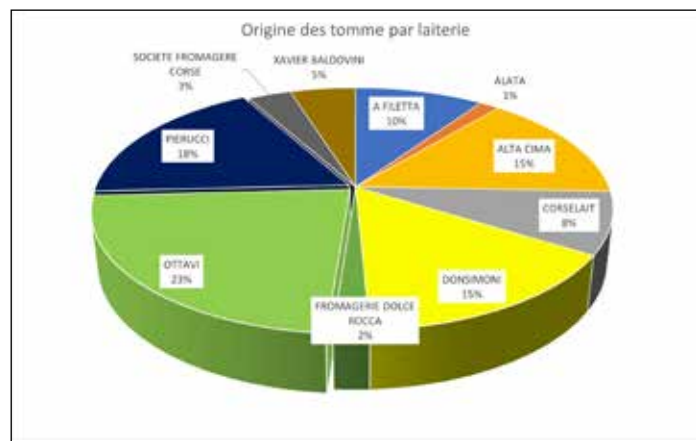


La majorité des tommes sont fabriquées avec du lait de brebis (72 % pour les laiteries et 55 % pour les fermiers).

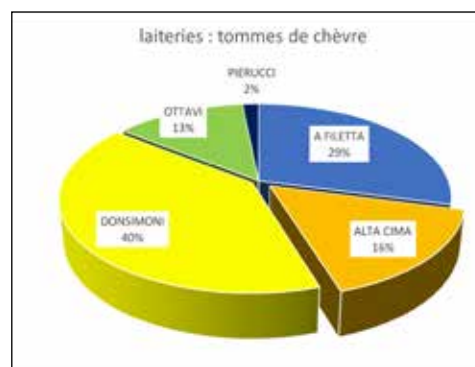
## LAITIER

### > Fournisseurs

Ces graphiques indiquent une présence des produits. Il ne peut pas être traduit en volume commercialisé.



Sur les tommes de brebis, la laiterie Pierucci représente 25 % des tommes.



Sur les tommes de chèvre, la laiterie Donsimoni est la plus présente avec 27 % des tommes. Augmentation également des autres laiteries (Alta Cima (+10 points), A filetta + 20 points)

## SE DEMARQUER

- Tomme à la truffe (Alta Cima)
- Tomme à la bière Pietra (Pierucci)



## > Prix en €/kg

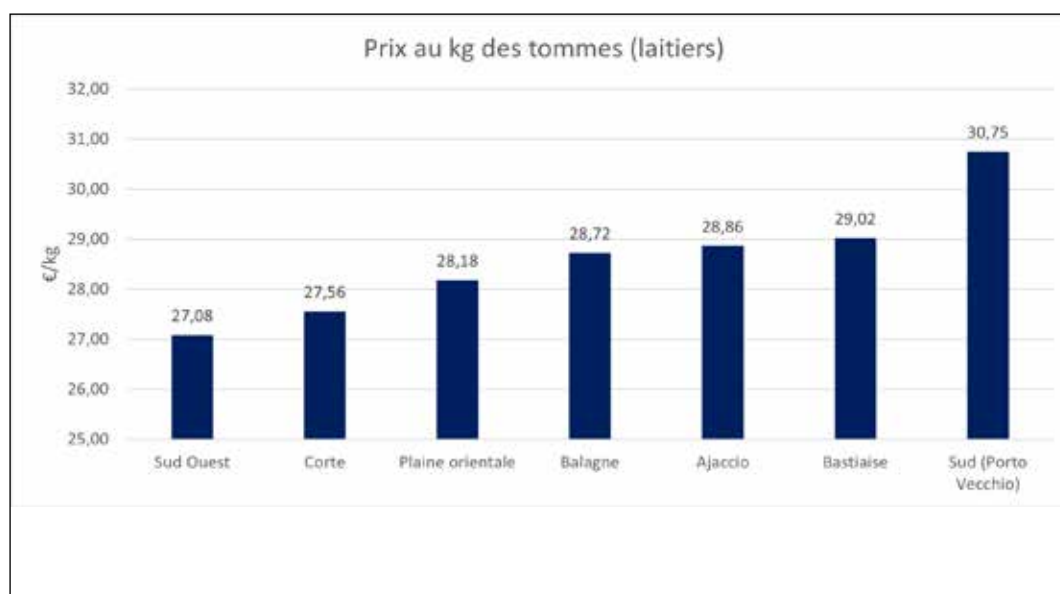
Prix moyen et écarts de prix

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Evol. 2023/2022	Prix max	Ecart type
<b>Brebis</b>	318	20.96 €	28.24 €	+11 %	43.33 €	3.96 €
<b>Chèvre</b>	61	20.96 €	32.52 €	+20 %	47.10 €	4.29 €
<b>Brebis + Chèvre</b>	58	22.27 €	29.43 €	+5.10 %	39.86 €	4.65 €

Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen

Remarque : 39 tommes n'ont pas d'indication de poids et ne sont pas prises en compte dans le calcul du prix au kg

## Effet région sur le prix ?



Tendance à des prix plus élevés sur la région sud (Ajaccio et sud-Porto Vecchio).  
avec un écart de 3.70 € au kg entre les tommes du sud Ouest et celles de Porto Vecchio

Ajaccio : Ajaccio , Porticcio

Sud Ouest : Propriano

Balagne : Calvi, Calenzana, Ile Rousse, Belgodère, Oletta, saint Florent

Bastiaise : Bastia, Erbalunga, Biguglia, Borgo, Furiani, Lucciana

Corte : corte, Ponte Leccia

Plaine Orientale : Aléria, Alistro, Cervione, Follèli, Ghisonaccia, Ste

Lucie de Moriani, Vescovato

Sud (Porto Vecchio) : Porto Vecchio, Ste Lucie, Solenzara

## > Poids

### > Poids moyen d'une tomme corse : 395 g

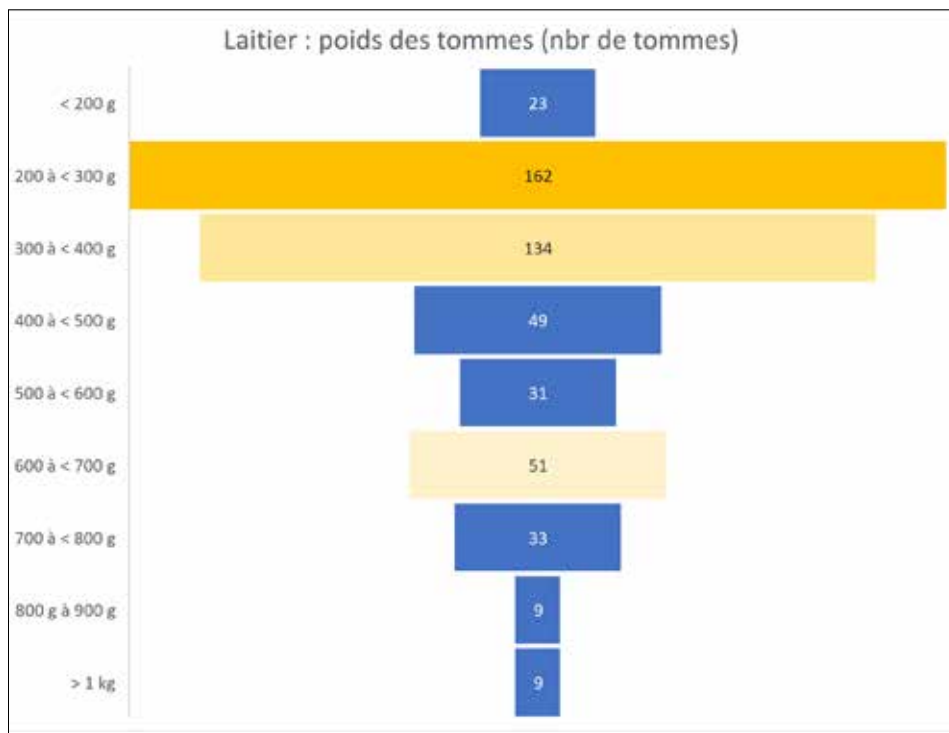
Poids mini : 122 g - poids max : 1.868 kg (tomme entière)

### > Gamme de poids entre :

200 et moins de 300 g : 36 % des tommes,  
300 et moins de 400 g : 25 % des tommes

### > Poids fixes

- 200 g Pierucci, Ottavi
- 300 g Corselait, Donsimoni
- 360 g Ottavi



## > Prix de vente au consommateur des tommes

Prix moyen selon le poids



prix moyens unitaires	200 g	300 g	360 g
	5.73 €	10.88 €	9.60 €

## Foccus sur ... Les pâtes pressées



	Nbr de produits	Poids moyen	Prix moyen €/kg	Prix de vente au consommateur €
<b>Amore Dolce</b> brebis ou brebis et chèvre	28	663 g	25.32 €	16.81 €
<b>Fior di Capra</b> chèvre	24	353 g	32.67 €	11.55 €
<b>U pecurinu</b> brebis	14	fixe 250 g	31.41 €	7.71 €
	14	fixe 350 g	29.19 €	10.22 €

# TOMME FERMIÈRE

> 33 producteurs fermiers commercialisent dans le circuit de la grande distribution  
 80 % des producteurs commercialisent dans un seul magasin.  
 Les Gaec Mariani et Varesi-Bonci commercialisent respectivement dans 5 et 6 magasins.

## > Prix en €/kg

Prix moyen et écarts de prix

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Evol 23/222	Prix max	Ecart type
<b>Brebis</b>	29	20.45 €	29.88 €	+ 6 %	44.95 €	5.46 €
<b>Chèvre</b>	21	28.00 €	37.40 €	-	51.02 €	6.16 €

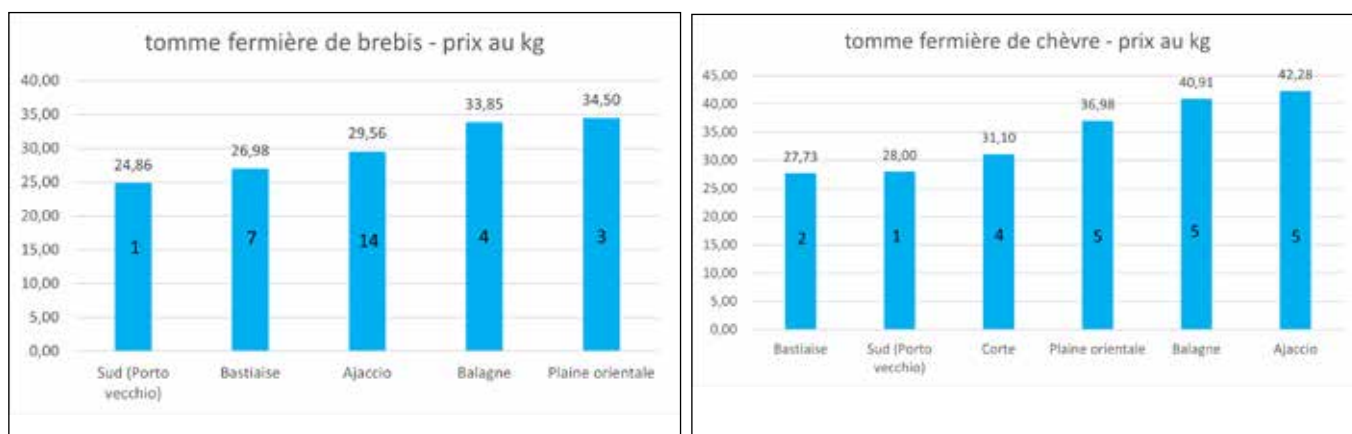
Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen

Remarques :

> en 2022, notre échantillon comprenait seulement deux références en tommes de chèvre, avec des écarts de prix trop importants pour réaliser un prix moyen.

> pas de mention de poids sur 14 fromages

## Effet région sur le prix ?



Le chiffre indiqué dans chaque barre correspond au nombre de données.

Variation importante du prix selon les régions, plus importante en tomme de chèvre.

Ajaccio : Ajaccio , Porticcio

Sud Ouest : Propriano

Balagne : Calvi, Calenzana, Ile Rousse, Belgodère, Oletta, saint Florent

Bastiaise : Bastia, Erbalunga, Biguglia, Borgo, Furiani, Lucciana

Corte : corte, Ponte Leccia

Plaine Orientale : Aléria, Alistro, Cervione, Folleli, Ghisonaccia, Ste

Lucie de Moriani, Vescovato

Sud (Porto Vecchio) : Porto Vecchio, Ste Lucie, Solenzara

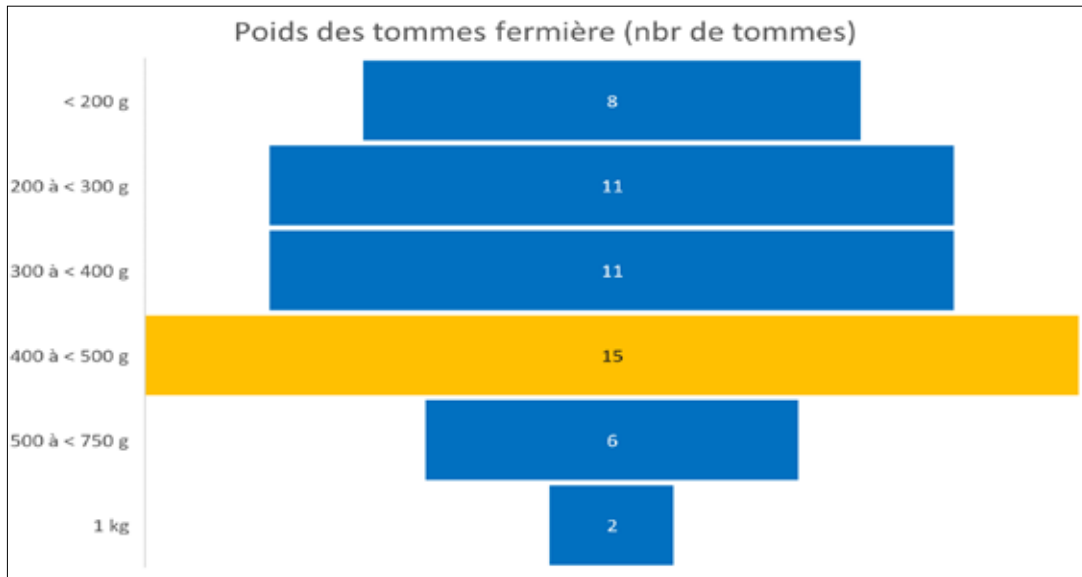
## > Poids

Pas de poids fixe sur les tommes fermières

Poids moyen d'une tomme fermière corse : 378 g

Poids mini : 146 g - poids max : 1 kg

> La gamme de poids entre 200 et moins de 400 g représente 42 % des tommes, celle entre 400 et moins de 500 g 28 %.



## > Prix de vente au consommateur des tommes fermières

Prix moyen selon la gamme de poids

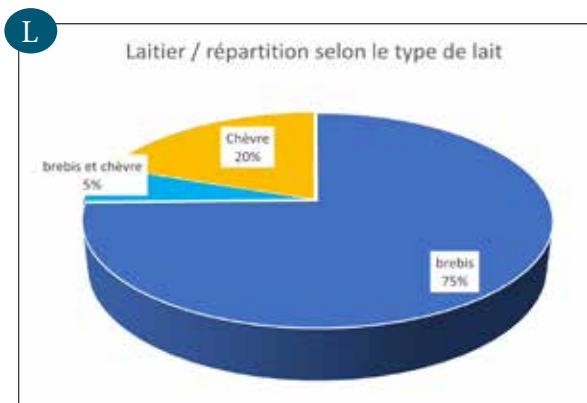
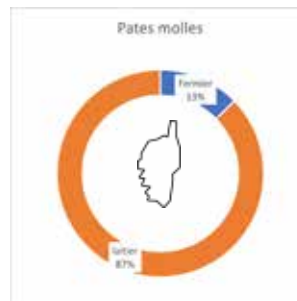


<b>prix moyens unitaires</b>	<b>&lt; 200 g</b>	<b>de 200 g à moins de 300 g</b>	<b>de 300 g à moins de 400 g</b>	<b>de 400 g à moins de 500 g</b>	<b>de 500 g à 746 g</b>
tomme fermière	5.76 €	9.33 €	10.38 €	12.30 €	18.53 €

# FROMAGES A PATE MOLLE

nombre de données : 887

En laitier, la majorité des fromages à pâte molle est fabriquée avec du lait du brebis. En fermier, autant de références en chèvre qu'en brebis.

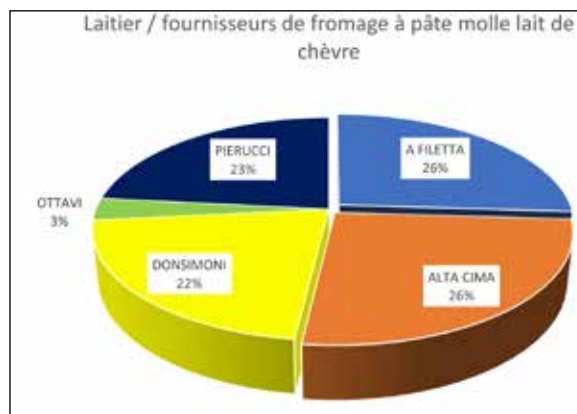
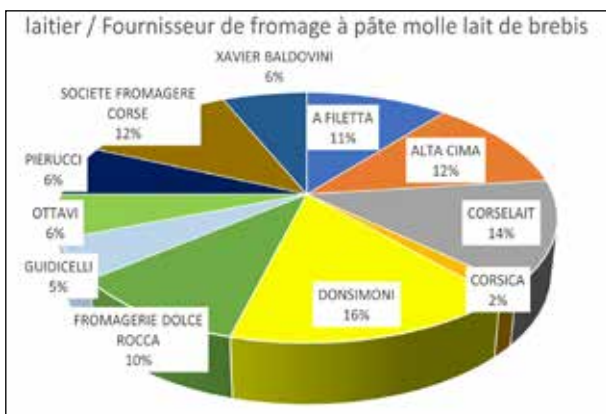
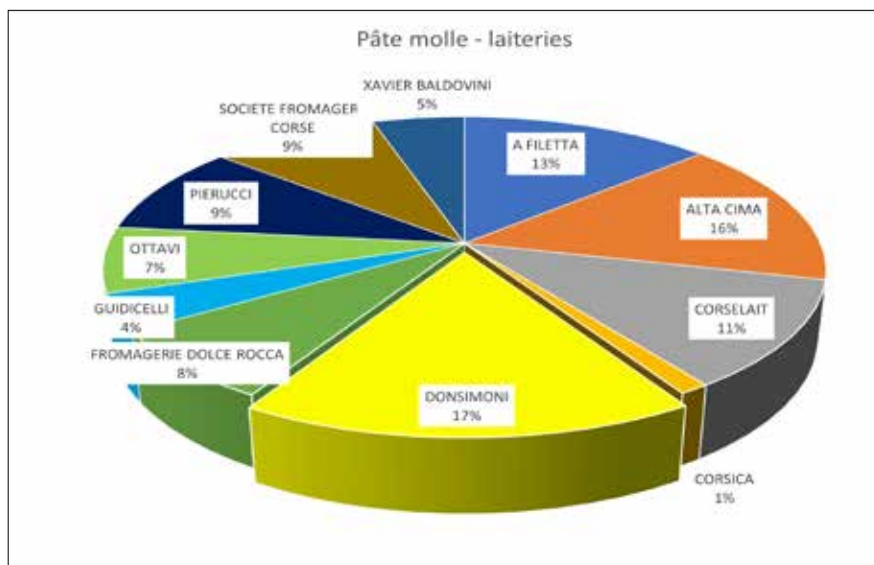


## LAITIER

### > Fournisseurs

11 laiteries se partagent le marché des pâtes molles.

Attention, cette répartition ne reflète pas les volumes commercialisés.



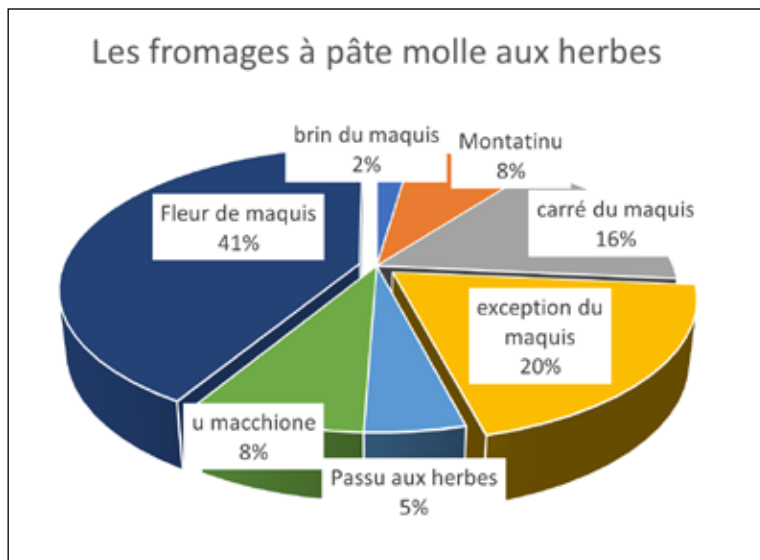
Répartition équilibrée entre 4 fromageries

## > Foccus sur ... le fromage aux herbes

Nombre de données : 88

7 fromages sur le marché

- Brin du maquis - A Filetta (poids variable)
- Carré du maquis - Corselait - 300 g
- Exception du maquis - Donsimoni - 360 g
- Fleur du maquis - Ottavi - 220 g
- Montatinu - Alta Cima (poids variable)
- Passu aux herbes - Donsimoni - 350 g
- U Macchione - Dolce Rocca - (poids variable)



### SE DEMARQUER AUTREMENT

- Société fromagère Corse :  
Fromages à la bière et clémentine - édition limitée  
Fromage à la bière de châtaigne
- Corsica Fromage affiné à la châtaigne

## > Prix en €/kg

Prix moyen et écarts de prix

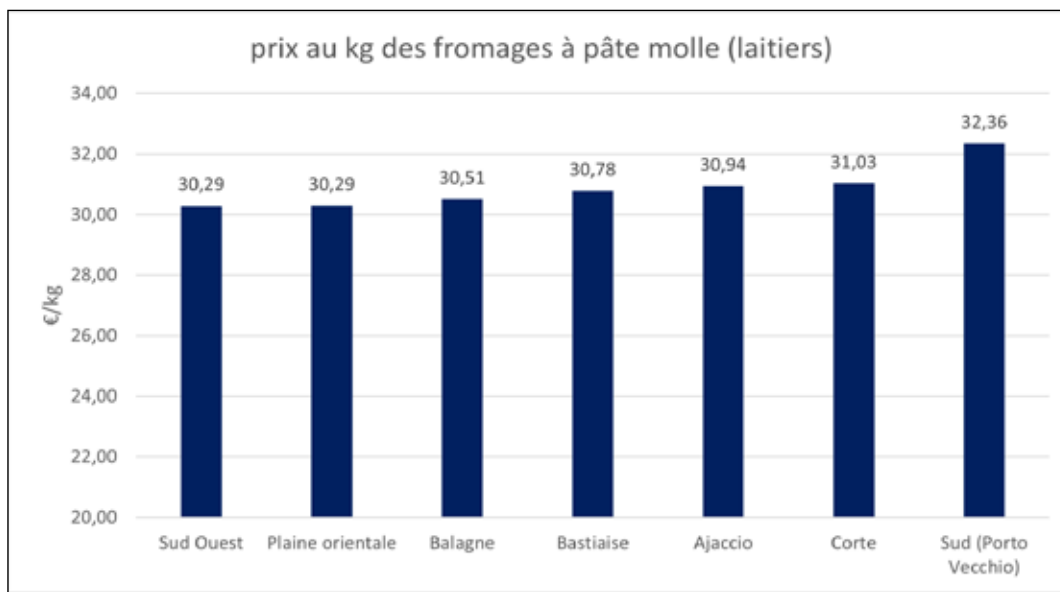
Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Evol. 2023/2022	Prix max	Ecart type
Brebis	544	17.00 €	30.31 €	+ 13 %	59.64 €	5.58 €
Chèvre	138	21.46 €	34.40 €	+14 %	47.28 €	4.07 €
Brebis + Chèvre	39	22.14 €	29.28 €	+ 8 %	42.55 €	5.72 €

Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen

Remarque

61 fromages n'ont pas de prix visible par le consommateur. Non pris en compte dans le tableau ci-dessous.

## Effet région sur le prix ?



Plus de 2 euros d'écart au kg entre la région sud Ouest et le Sud Porto Vecchio

Ajaccio : Ajaccio , Porticcio

Sud Ouest : Propriano

Balagne : Calvi, Calenzana, Ile Rousse, Belgodère, Oletta, saint Florent

Bastiaise : Bastia, Erbalunga, Biguglia, Borgo, Furiani, Lucciana

Corte : Corte, Ponte Leccia

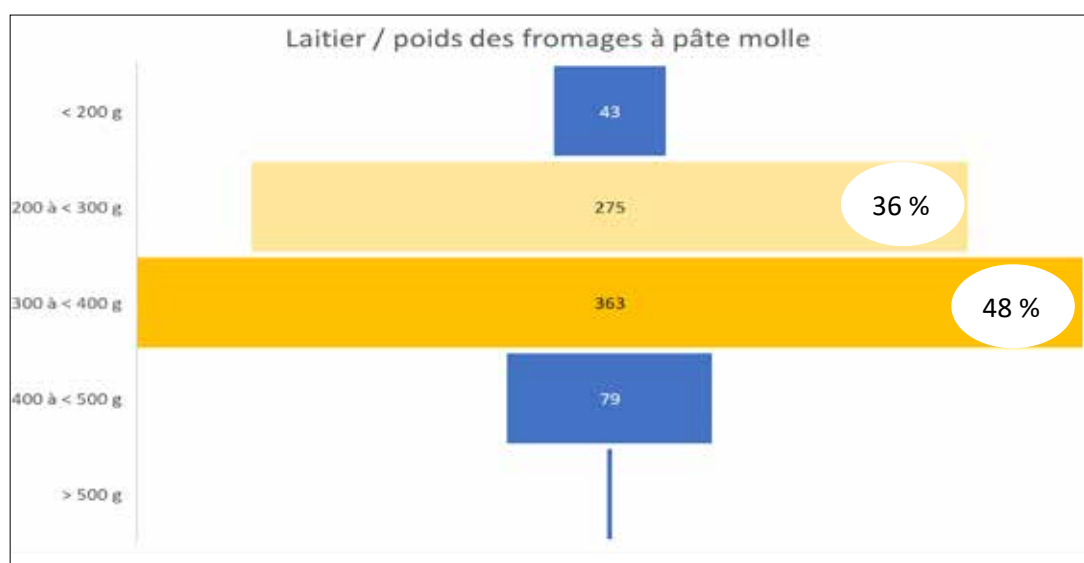
Plaine Orientale : Aléria, Alistro, Cervione, Folleli, Ghisonaccia, Ste Lucie de Moriani, Vescovato

Sud (Porto Vecchio) : Porto Vecchio, Ste Lucie, Solenzara

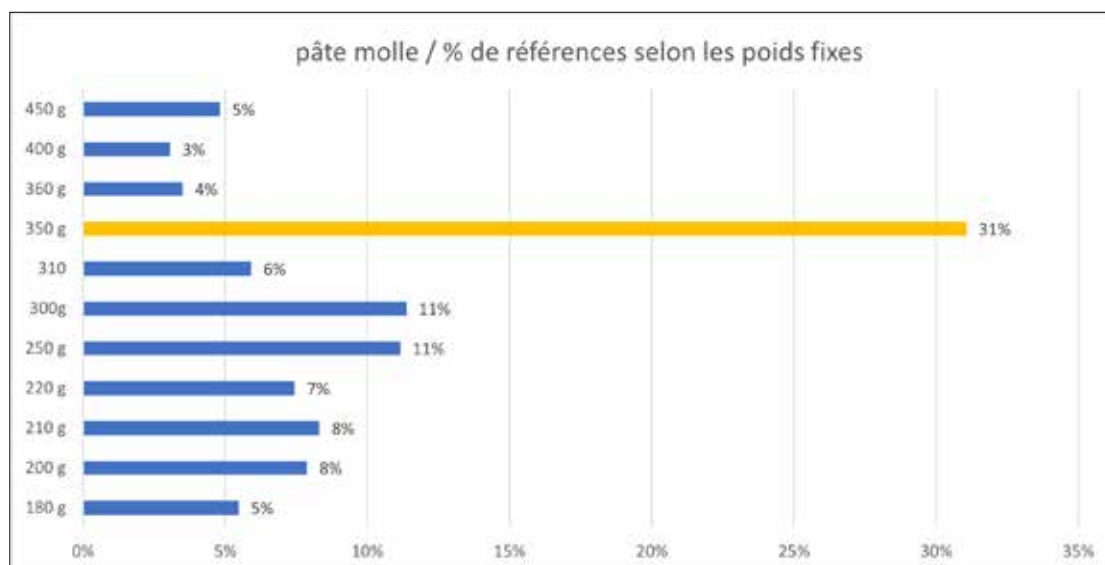
## > Poids

> **Poids moyen d'un fromage corse à pâte molle : 360 g** (sur 762 fromages mentionnant un poids)

Poids mini : 150 g - poids max : 544 g



## Zoom sur les poids fixes : 60 % des fromages à pâte molle ont un poids fixe



### Fromages à pâte molle avec poids fixe

Poids	Marque et laiteries
180 g	le petit brebis (Donsimoni) Société fromagère Corse
200 g	Corsetin, le petit Baldo (Xavier Baldovini)
210 g	Casanu, Casgiu di pecura (Société fromagère Corse)
220 g	Fleur de maquis (Ottavi)
250 g	Le Cynos (Corselait)
300 g	Carré du maquis (Corselait)
310 g	U Campagnolu- U Girandulone - U Bosciu du Nebbiu - fromage vieux( Donsimoni)
350 g	U Campagnolu- U Girandulone - U Bosciu du Nebbiu - fromage vieux (Donsimoni) A pasturella - Kalliste - le crémeux (Corselait) U bel fiurtu (Pierucci)
360 g	Exception du maquis (Donsimoni)
400 g	Le carré Corse (Corselait)
450 g	le carré Corse (Corselait) Casanu (Société fromagère Corse)

### > Prix de vente au consommateur des fromages à pâte molle

Prix moyen selon la gamme de poids



prix moyens unitaires	< 200 g	de 200 à moins de 300 g	de 300 g à moins de 400 g	de 400 g à moins de 500 g
	6.66 €	7.62 €	10.00 €	12.95 €



## FERMIER

> 47 producteurs fermiers commercialisent dans le circuit de la grande distribution.  
75 % commercialisent dans un seul magasin.

Quelques producteurs élargissent leur distribution :

Le Gaec Sabiani, commercialise dans 15 magasins, la fromagerie Lancône-Varesi-Bonci dans 8 magasins - (de Porto Vecchio à Erbalunga)

### > Prix en €/kg

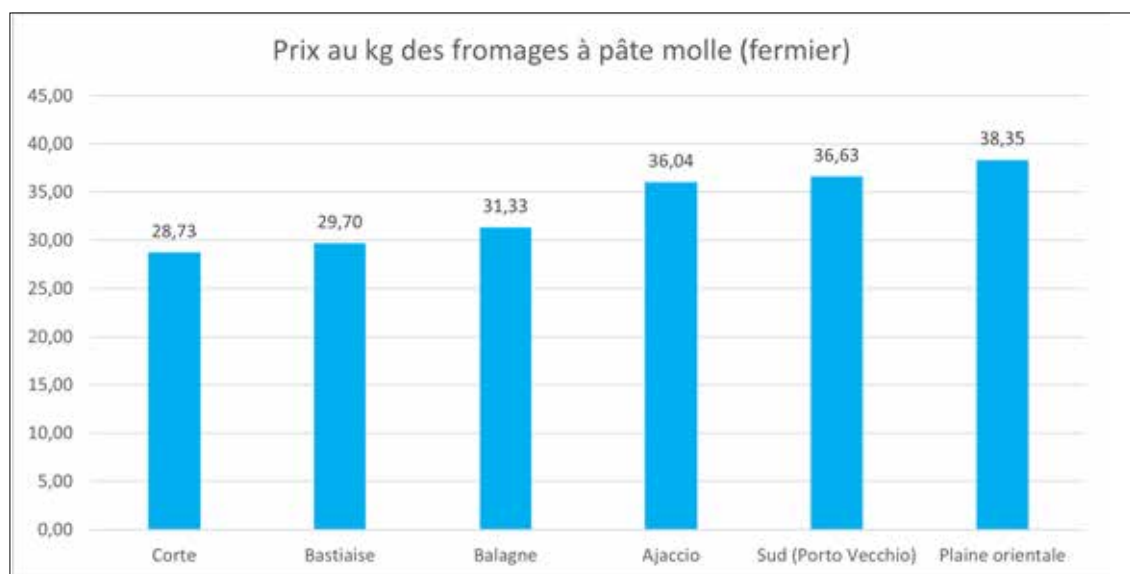
Prix moyen et écarts de prix

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Evol 2023/2022	Prix max	Ecart type
Brebis	30	23.41 €	30.27 €	=	47.99 €	7.39 €
Chèvre	24	23.60 €	37.71 €	+ 8 %	52.37 €	8.01 €

Ecart type : estime de la dispersion des prix par rapport au prix moyen

48 % fromages ne permettent pas de calculer le prix au kg (absence de poids ou de prix)

### Effet région sur le prix ?



Plus de 9 euros d'écart entre la région Corte et la Plaine orientale.

Attention, échantillon faible sur Corte (3) et Balagne (5).

Tendance à des prix plus élevés sur la région Sud (Ajaccio, Sud Porto Vecchio).

Ajaccio : Ajaccio , Porticcio

Sud Ouest : Propriano

Balagne : Calvi, Calenzana, Ile Rousse, Belgodère, Oletta, saint Florent

Bastiaise : Bastia, Erbalunga, Biguglia, Borgo, Furiani, Lucciana

Corte : corte, Ponte Leccia

Plaine Orientale : Aléria, Alistro, Cervione, Folleli, Ghisonaccia, Ste Lucie de Moriani, Vescovato

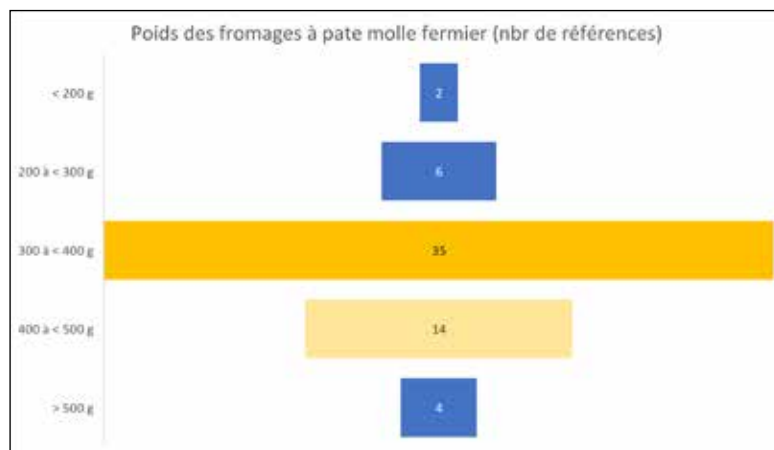
Sud (Porto Vecchio) : Porto vecchio, Ste Lucie, Solenzara

## > Poids

sur un échantillon de 61 fromages ayant une indication de poids.

- Pas de poids fixe sur les fromages à pâte molle fermiers
- Poids moyen d'un fromage à pâte molle fermier corse : 360 g
- Poids mini : 150 g - poids max : 518 g

> La gamme de poids entre 300 à moins 400 g représente plus de la moitié des fromages fermiers à pâte molle (57 %) et la gamme de 400 g à moins de 500 g près d'un quart (23 %)



## > Prix de vente au consommateur des fromages fermiers à pâte molle

Prix moyen selon la gamme de poids



prix moyens unitaires	prix moyen (tous poids confondus)	de 300 g à moins de 400 g	de 400 g à 500 g
brebis	11.28 € (47 données)	11.50 €	12.15 €
Chèvre	12.43 € (49 données)		

# ZOOM SUR ...LE RAYON COUPE

## FROMAGES AU LAIT DE BREBIS



Le rayon coupe n'est pas présent dans tous les magasins. Si le rayon n'existe pas, les fromages sont pré emballés et présentés en libre service.

Une étude complémentaire permettrait d'affiner ce constat.

	Nombre de données	Prix moyen au kg
<b>laitier</b>		
<b>Corse</b>		
pate molle	3	27,90
pâte pressée	8	26,15
tomme	72	29,81
<b>France</b>		
pate molle	4	28,95
pâte pressée	4	30,71
roquefort	15	24,54
tomme	1	23,25
<b>Italie</b>		
tomme	1	27,90
<b>pays basque</b>		
tomme	12	28,67
<b>Pyrennes Atlantiques</b>		
tomme	2	
<b>Fermier Corse</b>		
tomme	18	36,43

- Pâte molle France :  
dont Lou Perac bleu de brebis
- Pâte pressée France :  
dont Etorki, Istarsa
- Italie :  
dont 2 fromages sardes

Le prix des fromages corses est du même ordre que les fromages non corses au lait de brebis.

# partie 3

## Les fromages corses sur les drives

relevé du 01/08/2023



## > Drive et part des fromages corses dans les drives



- > Casino : tendance à proposer plus de fromages Corses
- > Leclerc, super U : variable
- > Auchan : aucun
- > Carrefour : très peu

### Remarque

Pas de mise en valeur des produits Corses dans les pages fromages, donc une forte concurrence.

> Dans l'application drive **super u**, fromages corses présents dans pages produits locaux mais pas sur les pages fromages. Absence de classement dans la rubrique produits locaux.

> Application **Leclerc** : tous les fromages corses présents sur la page fromage ne sont pas présents dans la rubrique produits locaux.

> Application **Super U** : identification "le meilleur du local" : à savoir : quels sont les critères pour cette attribution

### Recommandations

Améliorer la visibilité des produits corses sur les drives tant sur les pages dédiées à la thématique et un meilleur rubricage sur la page produits locaux. Cette action pourrait être menée régionalement pour l'ensemble des produits agricoles corses (miel, huile d'olive, fromage, vin)

Dans plus d'un tiers (35%) des drives, la part des fromages corses est comprise entre 1 à 5 % et dans un peu moins d'un tiers (30%), cette part est supérieure à 20 %.

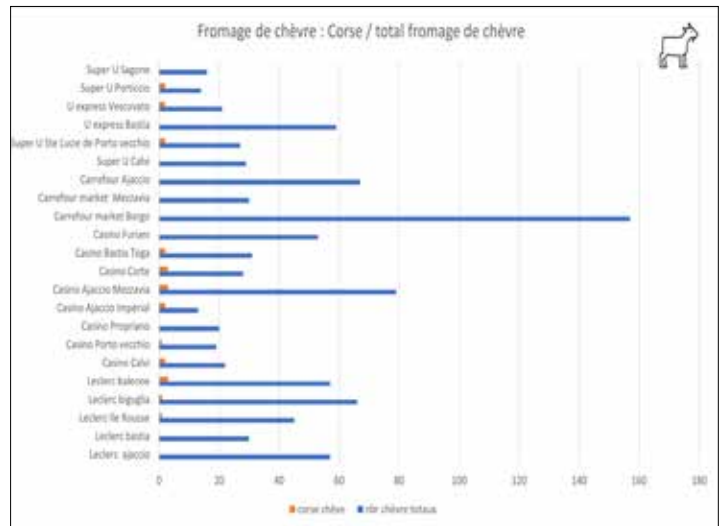
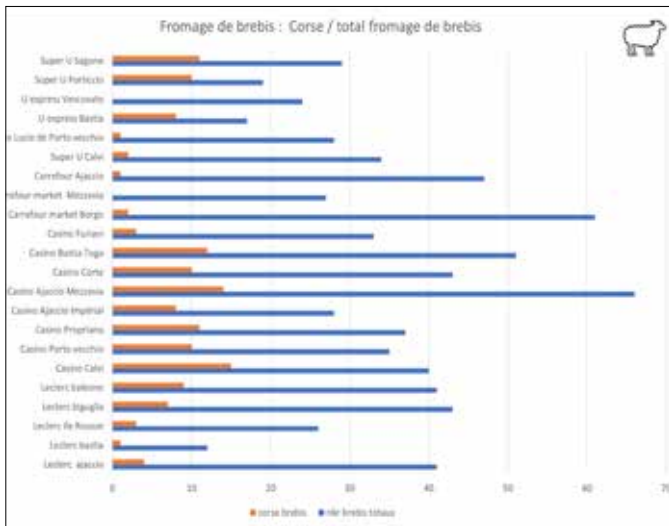
## LAITIER

### > Laiteries présentes sur les drives

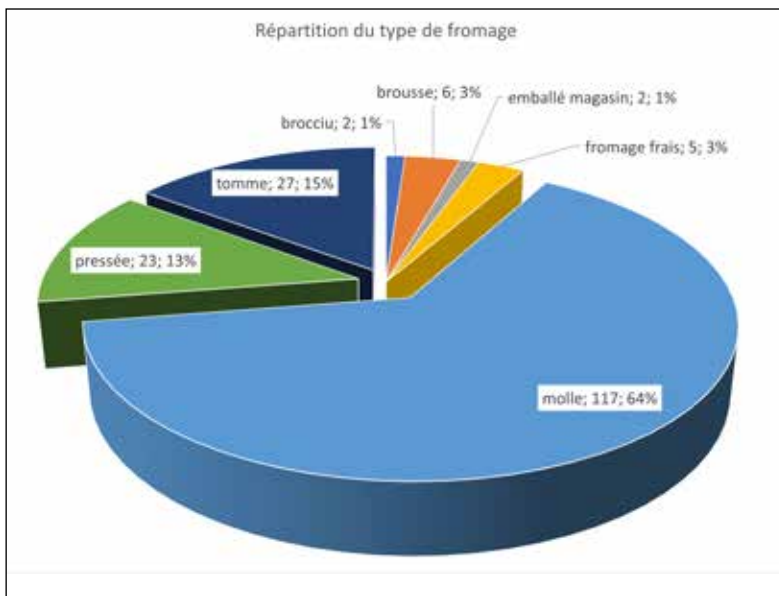
	Leclerc (6)	Casino (8)	Carrefour (3)	Groupe U (6)
A Filetta		1		1
Alta cima	1			2
corselait/Germain	3	2		
Corsica		3	2	2
Donsimoni	1	7	1	1
Ottavi	4	3		4
Pierucci	2	8		2
sté fromagère corse	2	7		2
Testa Mora		1		
Xavier Baldovini		1		

### > Fromages corses par type de lait

		fromage			part Corse/ totaux	
		total Corse	nbr brebis totaux	nbr chèvre totaux		totaux hors Corses
Leclerc	ajaccio	4	41	57	98	4%
Leclerc	bastia	1	12	30	42	2%
Leclerc	Ile Rousse	3	26	45	71	4%
Leclerc	biguglia	10	43	66	109	9%
Leclerc	baleone	10	41	57	98	10%
Casino	Calvi	21	40	22	62	34%
Casino	Porto vecchio	12	35	19	54	22%
Casino	Propriano	14	37	20	57	25%
Casino	Ajaccio Impérial	9	28	13	41	22%
Casino	Ajaccio Mezzavia	17	66	79	145	12%
Casino	Corte	14	43	28	71	20%
Casino	Bastia Toga	16	51	31	82	20%
Casino	Furiani	6	33	53	86	7%
Carrefour	Borgo	3	61	157	218	1%
Carrefour	Mezzavia	0	27	30	57	0%
Carrefour	Ajaccio	2	47	67	114	2%
Super U	Calvi	2	34	29	63	3%
Super U	Ste Lucie de Porto vecchio	1	28	27	55	2%
U express	Bastia	10	17	59	76	13%
U express	Vescovato	0	24	21	45	0%
Super U	Porticcio	16	19	14	33	48%
Super U	Sagone	13	29	16	45	29%



### > Type de fromages corses



### Zoom sur les fromages «frais»

	brocciu	brousse	fromage frais
Casino Calvi			
Casino Bastia Toga			
Casino Corte			
Casino Propriano			
Leclerc Biguglia			
Leclerc Ile Rousse			
Super U Porticcio			

  présent

#### Brocciu

Présent uniquement au drive de super u Porticcio :  
Laiteries Pierucci et Donsimoni

#### Brousse

Présent dans 4 drive (Casino Calvi, Casino Propriano, Leclerc Biguglia, Leclerc Ile Rousse  
Laiteries Pierucci et Ottavi

#### Fromage frais

Présent dans 5 drive (Casino Bastia Toga, Calvi, Corte, Propriano et Leclerc Biguglia)  
Laiteries Pierucci et Ottavi

## FERMIER

Nombre de données : 9

> Uniquement des pâtes molles de 3 producteurs

> Poids :

- 220 g (Fior di latte - Camembert)

- 310 g (Gaec Zaccaraccio)

- 250 g Gaec Sabiani

> Prix moyen : 30.56 €/kg

Prix de vente consommateur : 10.77 €/produit

Magasin		Producteur
Casino	Bastia Toga	Gaec Sabiani
Casino	Calvi	Gaec Sabiani
Casino	Corte	Gaec Sabiani - Gaec Zaccaraccio
Casino	Porto vecchio	Gaec Zaccaraccio
Casino	Propriano	Gaec Zaccaraccio
Casino	Ajaccio mezzavia	Gaec Zaccaraccio
Super U	Sagone	Fiore di latta
U express	Bastia	Gaec Sabiani





Observatoire 2023

Relevé des prix

Laura Baldassari - Paule Delcroix – Sandrine Suissa – Chambre Régionale d'Agriculture Corse

Synthèse : Analyse et rédaction

Sandrine SUISSA - Chambre Régionale d'Agriculture Corse

Novembre 2023