

OBSERVATOIRE

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

CHARCUTERIE



L'observatoire des prix, initialisé par la Chambre Régionale d'Agriculture Corse depuis 2008, est un outil de connaissance du marché local, en temps réel : prix, positionnement, approvisionnement ...

Utilisé par la profession, il se veut être un outil d'aide à la décision dans la négociation commerciale et, pour les futurs agriculteurs, une base de références.

Utilisé par les filières fruits d'été et légumes depuis sa création, il s'étend, depuis 2021, à la charcuterie, puis aux filières miel, fromage et vin.

L'observatoire économique bénéficie du concours financier de l'ODARC.

SOMMAIRE

Période et enseignes visitées 3

PARTIE 1 La charcuterie Corse en GMS

Une très forte présence en magasin d'un produit identitaire 4
Présentation 6
Produits & Qualité 7
Prix des charcuteries sans SOQ 8
Prix des charcuteries avec SOQ 10
Fournisseurs 13

PARTIE 2 La charcuterie dans les boutiques de produits Corses

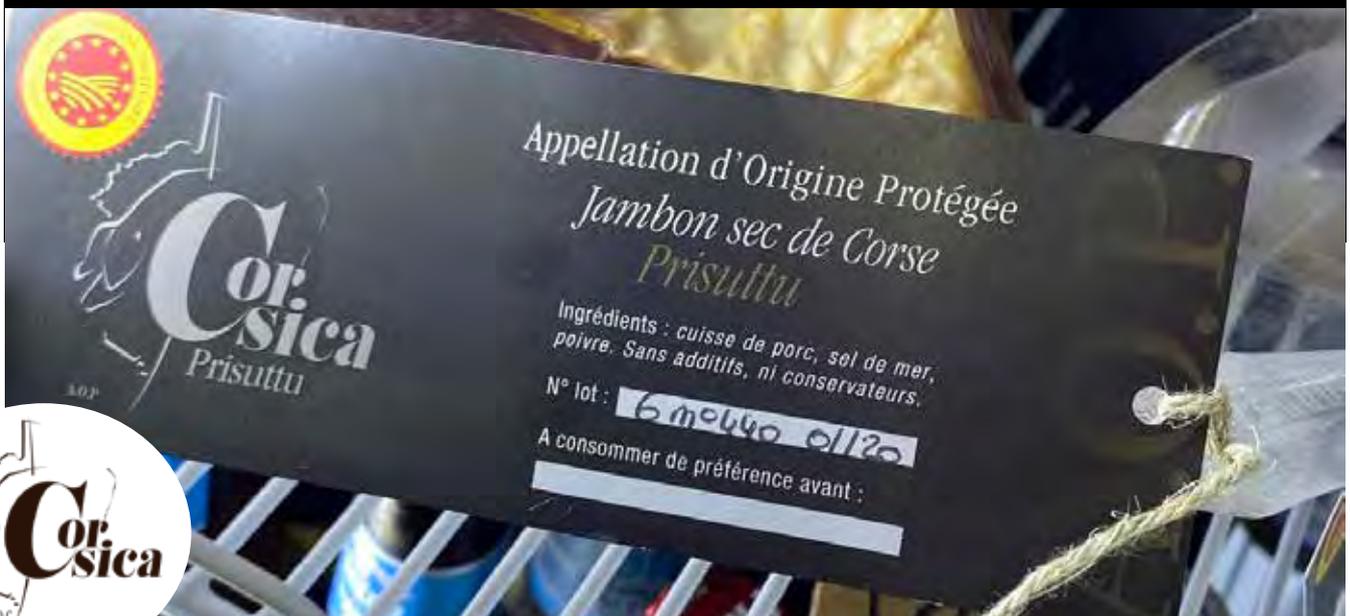
Signes Officiels de Qualité 15
Prix 16

AOP CHARCUTERIE DE CORSE

Depuis avril 2012, 3 pièces emblématiques de charcuterie corse sont désormais protégées par une AOP.

- l'AOP « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse – Prisuttu »,
- de l'AOP « Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse – Coppa di Corsica »
- de l'AOP « Lonzo de Corse » ou « Lonzo de Corse – Lonzu ».

Afin d'identifier ces produits sans risque de confusion possible, un scellé marqué par le logo du Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries de Corse « Salameria Corsa » est apposé sur tous les produits certifiés.



PÉRIODE

> Les relevés ont été réalisés du 24/06/2023 au 04/09/2023, par Chambre Régionale d'Agriculture de Corse, dans le cadre de l'observatoire des prix dans les GMS et les boutiques de proximités

GMS : 1 336 prix relevés

En rayon

La charcuterie corse est très présente en GMS, souvent à l'entrée du magasin et très bien mise en valeur. Dans certains points de vente, les présentoirs de charcuterie sont présents à différents endroits dans le magasin.

La visibilité de l'AOP est très limitée, que ce soit en GMS ou en boutique.

Les prix ont été relevés sur le rayon libre service.



LISTE DÉTAILLÉE DES GMS VISITÉES

46 enseignes visitées

Auchan : Sarrola Carcopino

Géant CASINO/ CASINO : Furiani | Calvi | Bastia | Porticcio | Porto Vecchio | Moriani | Corte | Propriano | Ajaccio

Leclerc : Bastia | Porto Vecchio | Folelli | Oletta | Ile Rousse | Ghisonaccia | Sarrola Carcopino | Aléria | Alistro | Ajaccio

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

Spar : Saint Florent | Monticellu | Belgodère | Ajaccio | Santa Lucia Moriani | Porto Vecchio

Utile/U express : Saint Florent | Vescovato | Cervione | Porto Vecchio

Carrefour : Ajaccio

Carrefour market : Porticcio | Ajaccio | Borgo

BOUTIQUES

17 boutiques visitées

Ajaccio

A Casa di Minà
Casa Napoléon
U Trastu

Bastia

Domaine Terra di Catoni

Calvi

Annie traiteur

Porto Vecchio

l' Oriu
Panier d'Annie

Propriano

A Piazzetta
SPAR Sollacaro
Tempi Fà
U Tavonu
Utile

Saint Florent

Angeli
Casa Antica
Epicerie scotto
U san petrone

Sartene

Casino

Group Carrefour

Leclerc

Casino

Groupe U

Partie 1 / La charcuterie Corse en GMS

1/ UNE TRES FORTE PRESENCE EN MAGASIN D'UN PRODUIT IDENTITAIRE

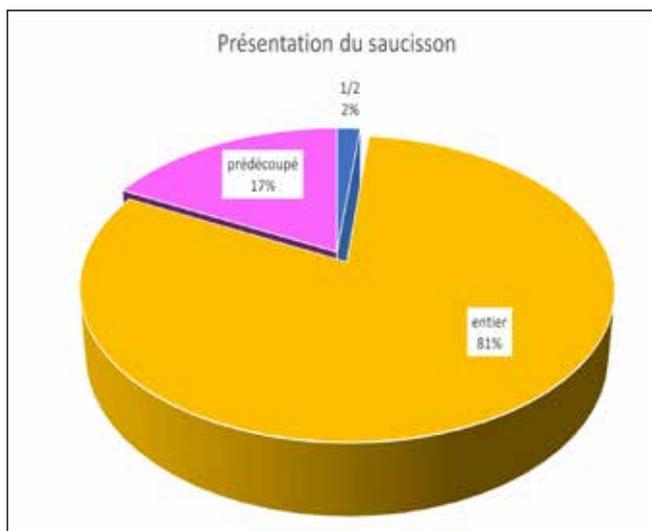
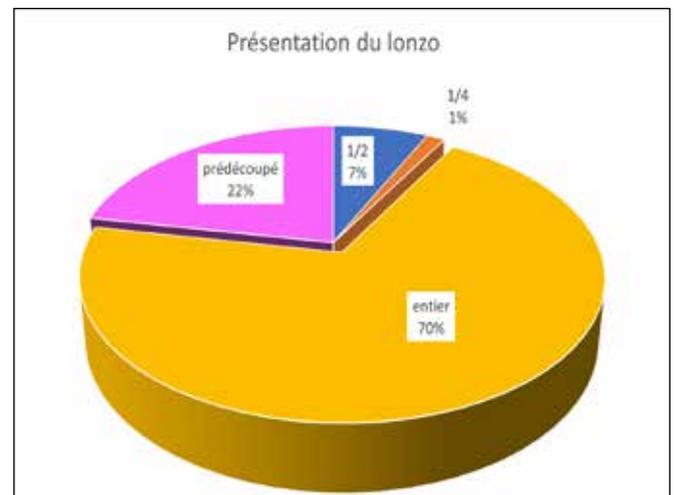
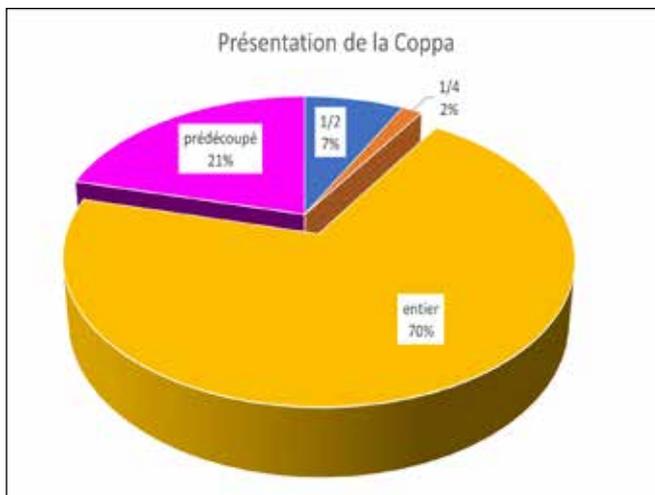
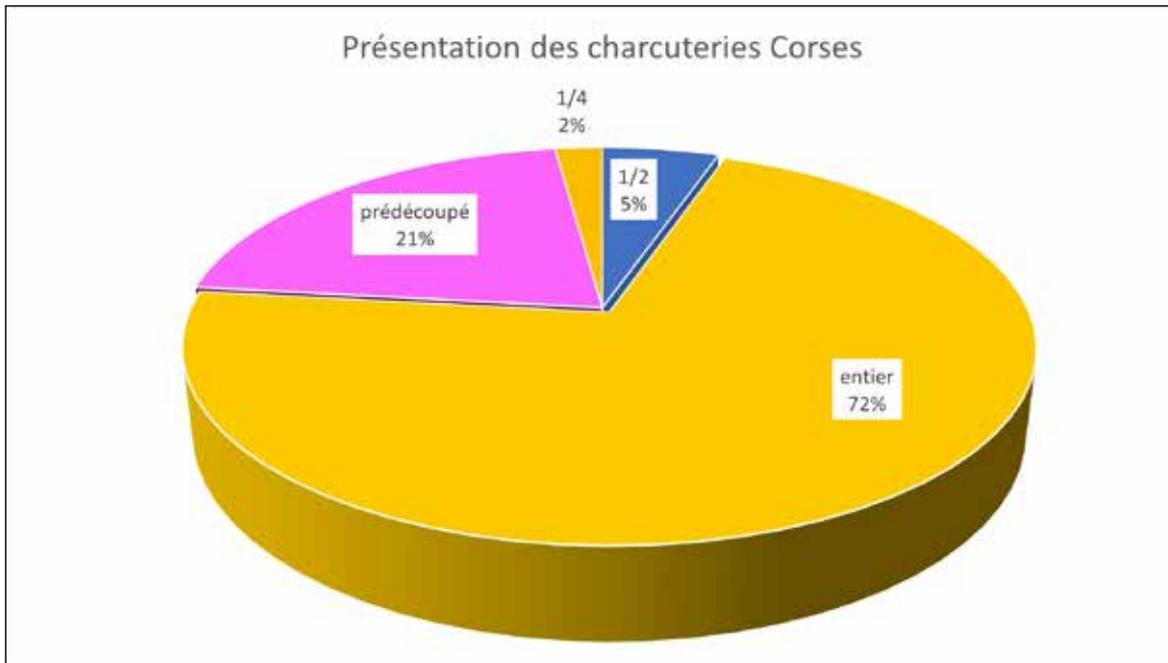
La charcuterie corse bénéficie d'une très bonne image de marque : un produit local et identitaire. Les marques travaillent sur la mise en valeur des produits avec une PLV recherchée, souvent placée à l'entrée des GMS, en plus d'un linéaire dédié à la charcuterie corse.





2/ PRÉSENTATION DES CHARCUTERIES

La majorité des charcuteries corses est vendue entière (868 références)



Près de 20 % des produits sont vendus prédécoupés.

Les figatelli sont vendus entiers

Sans Signe officiel de qualité

94 % des charcuteries vendues en GMS sont sans de signe officiel de qualité. Cette proportion devrait évoluer en 2024 avec la reconnaissance de l'IGP «charcuterie de l'île de beauté», obtenue le 30 juillet 2023 pour le figatellu, la panzetta, la bulagna et le saucisson sec.

Avec Signes de qualité

L'AOP est présente dans 2 magasins (Leclerc Baléone et Super U Ponte Leccia), avec 3 références. un *prosciutto* à la coupe, un lozzo de Buresi et un prisuttu de Pierre Marie Bartoli

Le Bio, présente dans 21 enseignes / 46 et représente 27 références (dont 8 coppa et 8 lonzo)
1 fournisseur : maison Bartoli

Le Label rouge est présent dans 12 enseignes / 46.

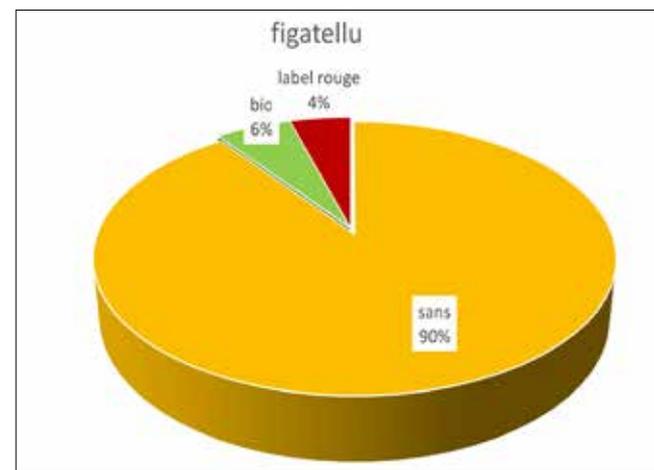
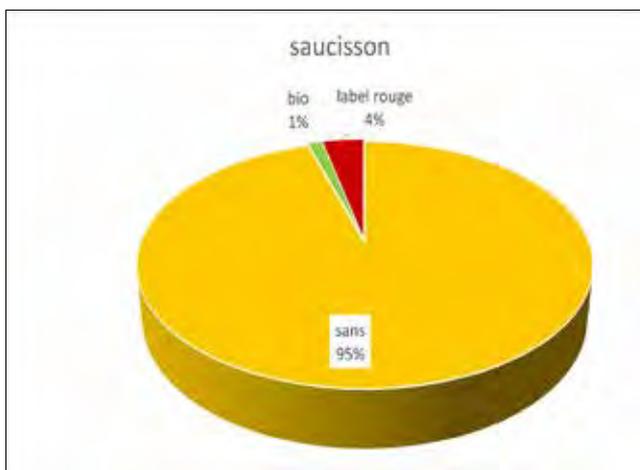
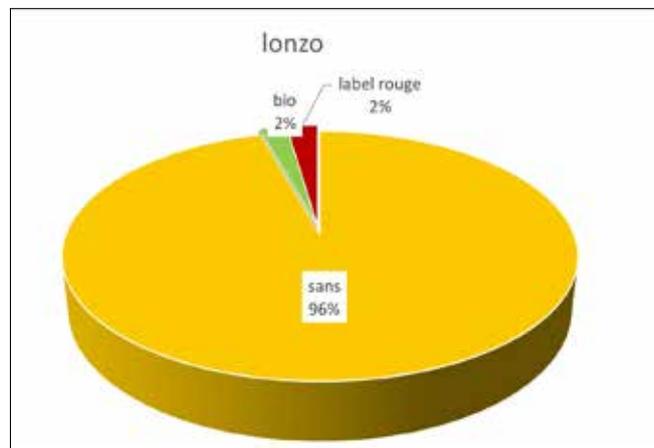
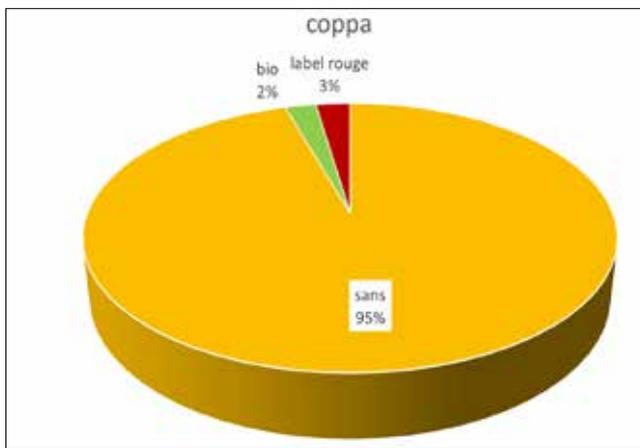
Avec 34 références, il représente 2.5 % des références (en baisse par rapport à 2022 où il représentait 10 % de notre échantillon).

5 Fournisseurs : Ariola, Bastelica, Sampiero, L'Aziana et le producteur Claude et Sauveur Nunzi

Remarque

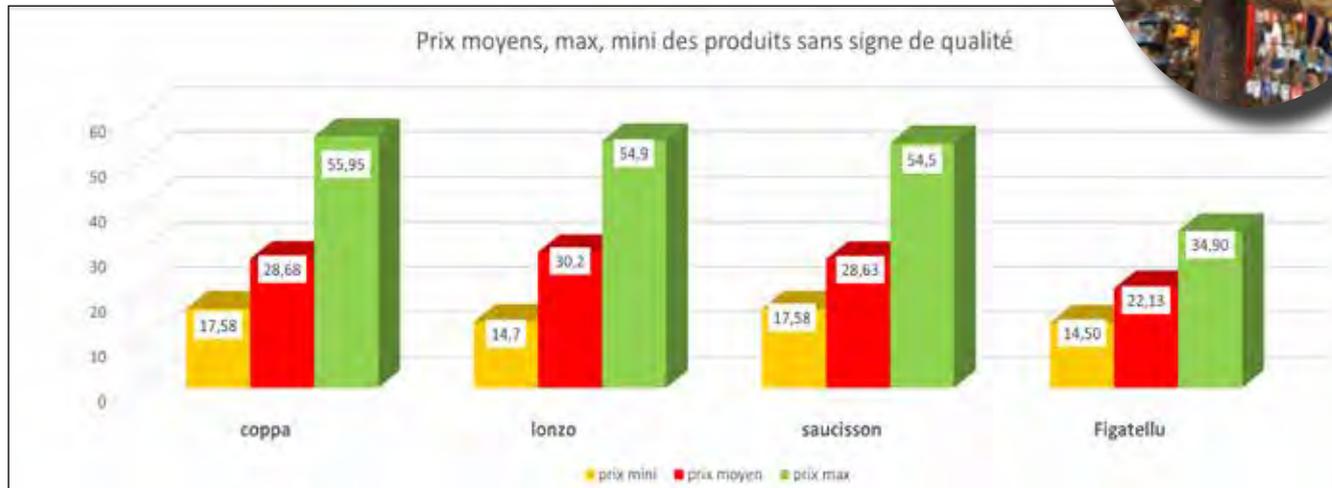
24 références «fermières»- Bien que la dénomination fermière ne soit pas un signe officiel de qualité, les charcuteries «fermières» représentent une catégorie à part en raison de leur prix plus élevé.

Répartition des produits



4.1 Produits entiers

en €/kg des produits entiers



Des écarts de prix importants entre le prix le bas et le prix le plus élevé .
Très peu de promotions.

COPPA (270 prix relevés) - prix moyen : 28.68 €/kg

Ecart type : 5.94 €

> 75 % des coppas ont un prix compris entre 20 et moins de 30 €/kg
et 16 % entre 30 € et moins de 40 €/kg

> Offre spéciale : 10 produits - prix moyen : 27.66 € /kg
Charcuterie Costa - L'Aziana - Fontana

LONZO (259 prix relevés) - prix moyen : 30.20 €/kg

Ecart type : 6.05€

> 65% des lonzos ont un prix compris entre 20 €/kg et moins de 30 €/kg
24 % ont un prix compris entre 30 et moins de 40 €/kg

> Offre spéciale : 7 produits - prix moyen : 30.41 €/kg
Charcuterie Costa - L'Aziana - Salaisons réunies

SAUCISSON SEC CLASSIQUE (241 prix relevés) - prix moyen : 28.63 €/kg

Ecart type : 6.22 €

> 71% des saucissons ont un prix compris entre 20 €/kg et moins de 30 €/kg
18 % ont un prix compris entre 30 et moins de 40 €/kg

> Offre spéciale : 4 produits - prix moyen : 26.11 €
Charcuterie Costa - Riola



FIGATELLU (78 prix relevés) - prix moyen : 22.13 €/kg

Ecart type : 3.38 €

> 30% des figatelli ont un prix inférieur à 20 €/kg et 70 % ont un prix compris entre 20 et 30 €/kg

> Offre spéciale : 5 produits - prix moyen : 21.77 €/kg

Charcuterie Costa - Nostra

4.2 Produits entiers - Prix payés par le consommateur



	Poids moyen	Prix unitaire €
Coppa	625 g	17.38 €
Lonzo	581 g	17.66 €
Saucisson	311 g	8.99 €
Figatelli	264 g	5.78 €

Remarque

non comptabilisés dans ce tableau, car absence de poids et prix unitaire
36 coppa, 39 lonzo, 3 figatelli et 11 saucissons

4.3 Le prédécoupé

Emballé pré découpé	Poids	Prix au kilo	Prix payé par le consommateur
Coppa (81)	143.55 g	44.54 €/kg	5.82 €
Lonzo (82)	136.11 g	46.25 €/kg	5.85 €
Saucisson (52)	118.30 g	43.28 €/kg	4.98 €



Le prix au kg est très supérieur au produit entier mais ramené au prix de vente, cette présentation permet un prix plus attractif.

Les charcuteries Costa, Fontana, Sampiero et Folacci représentent 60 % des références en prédécoupé

dont : 28 % Costa

16 % Sampiero

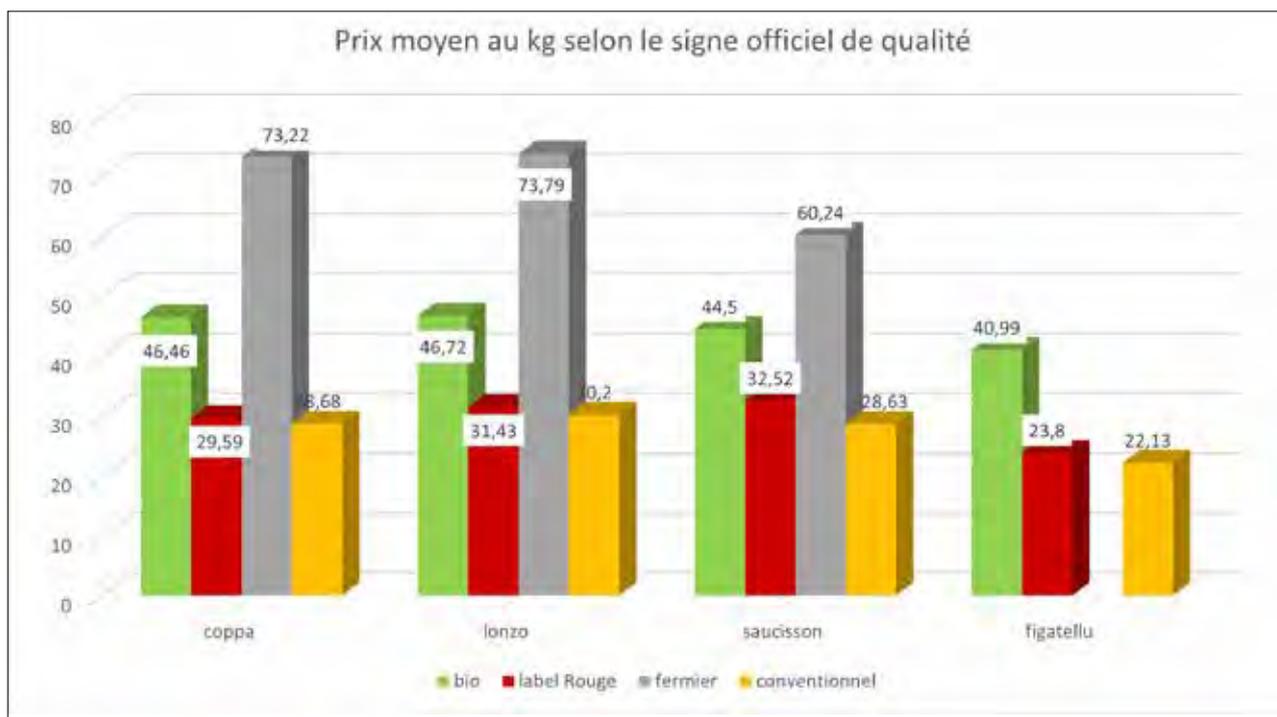
15 % Fontana

9 % Folacci



5/ PRIX - CHARCUTERIE sous SOQ

5.1 Prix au kg



Les productions fermières ont un prix nettement plus élevé (gamme de produit différente). Attention, échantillon faible (Coppa 6, Lonzo 7, saucisson 11).

Le prix moyen du bio reste le plus élevé alors que les prix des labels rouges et le conventionnel sont similaires.

AOP : 1 seul produit (lonzo à 85.95 €/kg)

COPPA

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
Bio	9	33.56 €	46.46 €	55.54 €
Label rouge	10	25.50 €	29.59 €	36.90 €
Fermier	6	73.22 €	73.22	99.59 €

LONZO

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
Bio	8	44.75 €	46.72 €	53.22 €
Label rouge	9	25.50 €	31.43 €	46.90 €
Fermier	7	55.95 €	73.79 €	105.90 €

SAUCISSON SEC CLASSIQUE

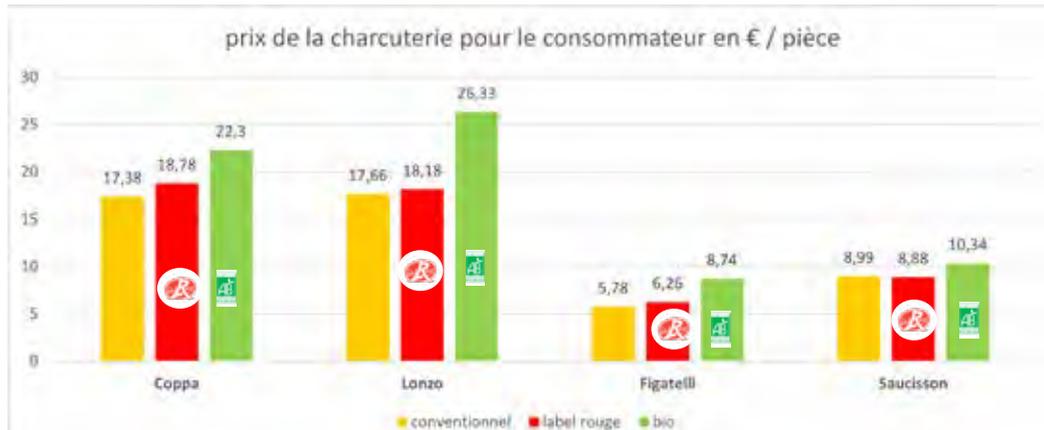
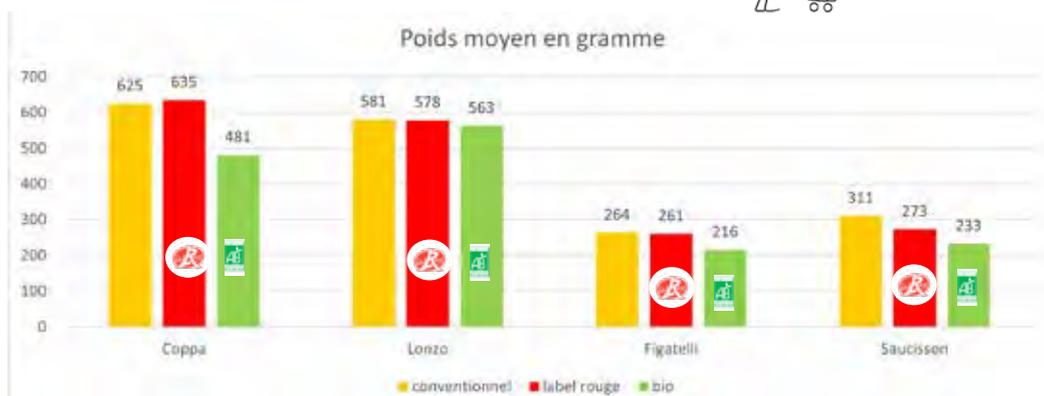
Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
Bio	4	43.10 €	44.50 €	47.89 €
Label rouge	11	25.50 €	32.52 €	40.87 €
Fermier	11	50.75 €	60.24 €	71.90 €

FIGATELLU

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
Bio	5	35.10 €	40.99 €	49.84 €
Label rouge	4	20.90 €	23.80 €	27.50 €

5.2 Prix moyens payés par le consommateur

(€/pièce - produit entier et poids moyen)



Les charcuteries bio ont un poids moyen inférieur que les charcuteries conventionnelles et label rouge.

En revanche, le prix payé par le consommateur est plus élevé :

Coppa : + 3.52 €

Lonzo : + 8.15 €

Figatelli : + 2.50 €

Saucisson : + 1.46 €

produit entier

S'il n'y avait pas d'augmentation significatives entre 2022 et 2021, les prix ont augmenté depuis 2022

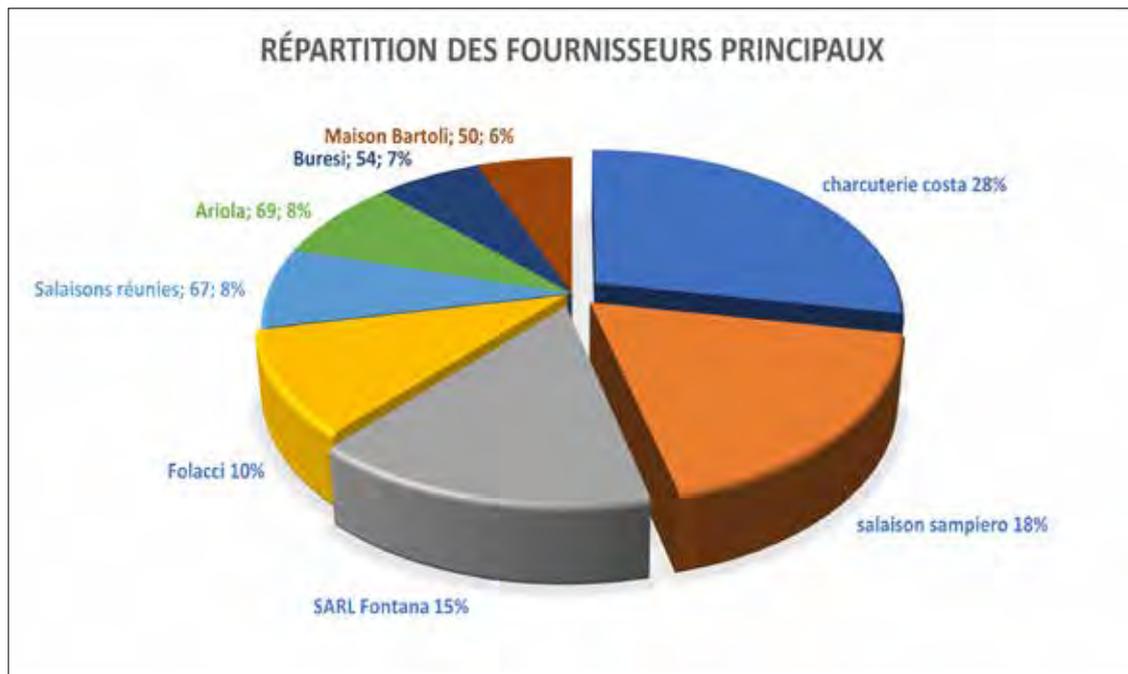
L'enquêtes réalisées en période estivale et sur les mêmes magasins

Coppa en €/kg	Bio	Conventionnel
2021	43.50 €	26.22 €
2022	43.78 €	26.53 €
2023	46.46 €	28.68 €
<i>Evol. 23/22</i>	+6.1%	+8%

Lonzo en €/kg	Bio	Conventionnel
2021	43.50 €	26.70 €
2022	43.90 €	27.57 €
2023	46.72 €	30.20 €
<i>Evol.23/22</i>	+6.4 %	+9 %

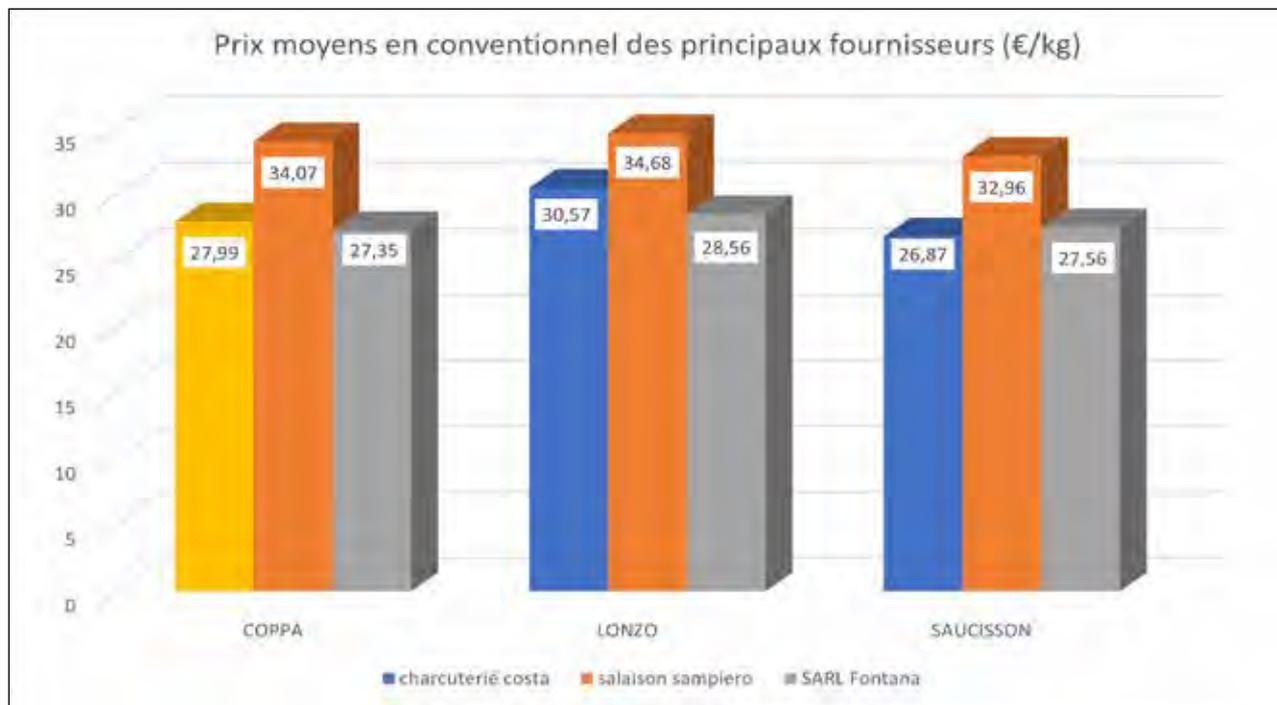


Fournisseurs ayant plus de 50 références dans l'étude.



Les charcuteries Costa, Fontana et Sampiero représentent 60 % du marché des charcuteries en GMS.

Prix moyens des charcuteries en conventionnel et présentation «entier»



La charcuterie Sampiero a un positionnement de prix supérieur aux charcuteries Costa et Fontana.

Déjà constaté la campagne précédente

prix des autres fournisseurs sur demande (non publié car échantillon trop petit)

Partie 2 / La charcuterie Corse dans les boutiques de produits locaux



L'enquête a été réalisée sur **17 boutiques** spécialisées en produits corses. Les produits vendus sont, pour la plupart, ceux des producteurs locaux qui ne commercialisent pas en GMS.

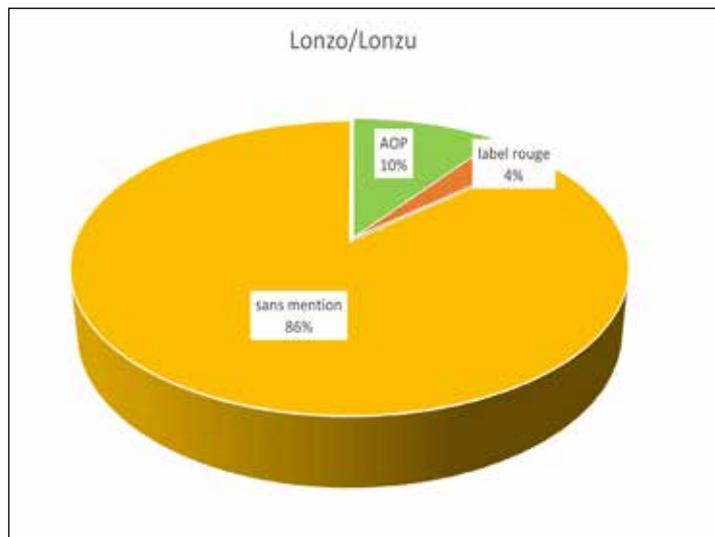
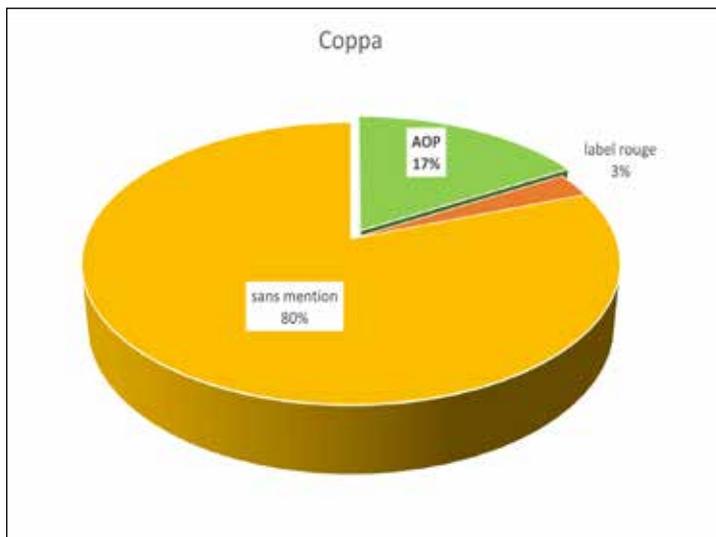
Les principaux fournisseurs des GMS ne sont pas présents en boutiques.

Egalement présents : L'Alziana, Salaisons réunies, Maison Bartoli, Nostra, Navarra.

1/ SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

83 % des produits n'ont pas mention en référence à un signe officiel de qualité.

Sur 100 références relevées, 17 sont en **AOP** et 3 en label rouge.



> Sur 6 coppa en AOP, 2 sont en bio
2 sont affinés au moins 1an

> Sur 3 lonzu en AOP, 1 est en bio

> **AOP également,**

1 prisuttu bio et 3 saucissons (alors que le produit n'est pas en AOP)

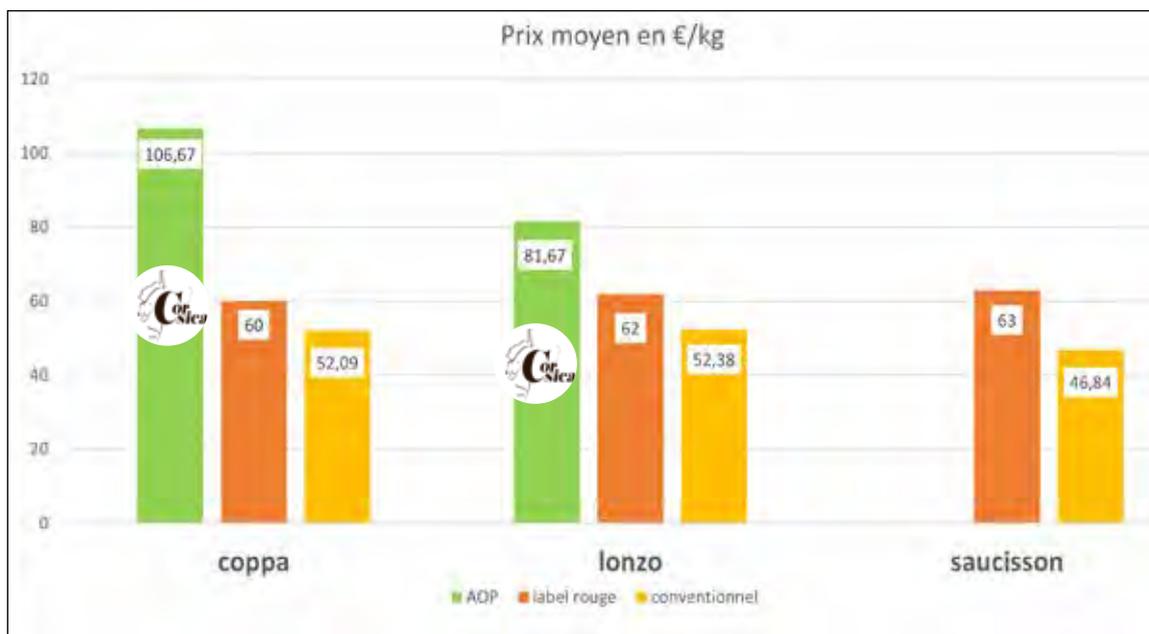
> sans mention,

27 saucissons et 8 figatelli



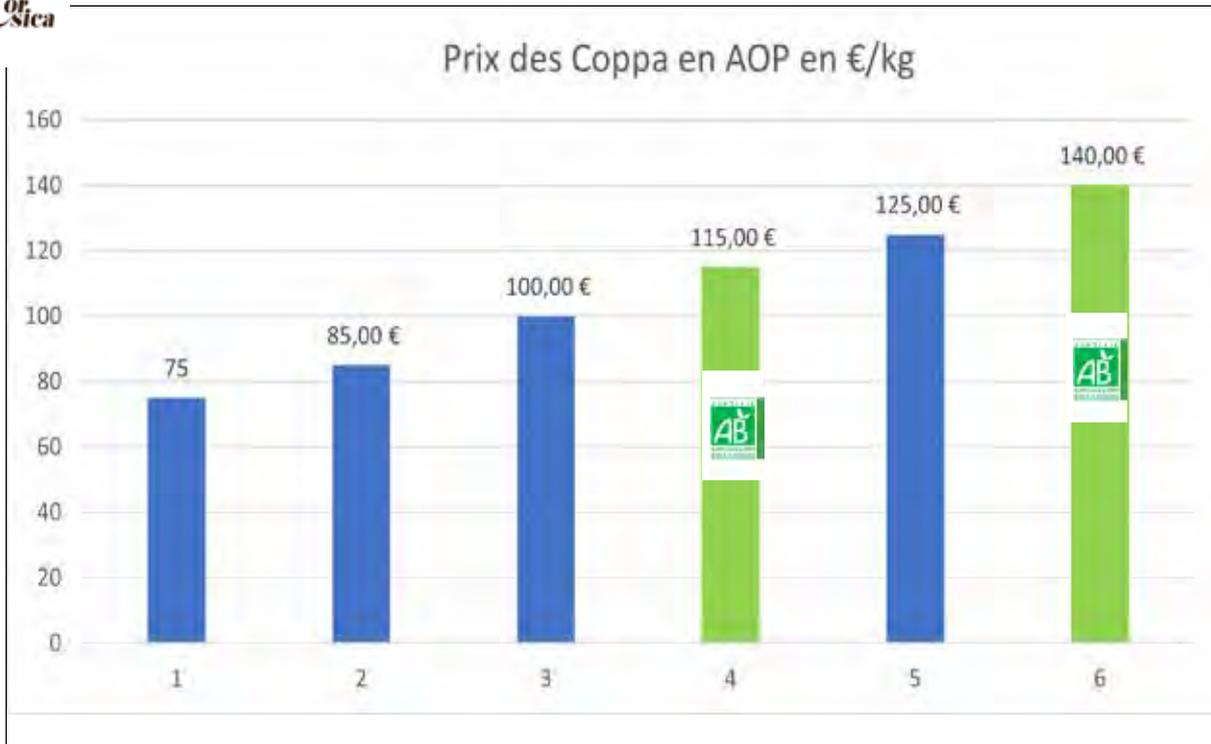
2/ PRIX : bonne valorisation de l'AOP

COPPA ET LONZO/LONZU



Attention: 1 seule référence en label rouge

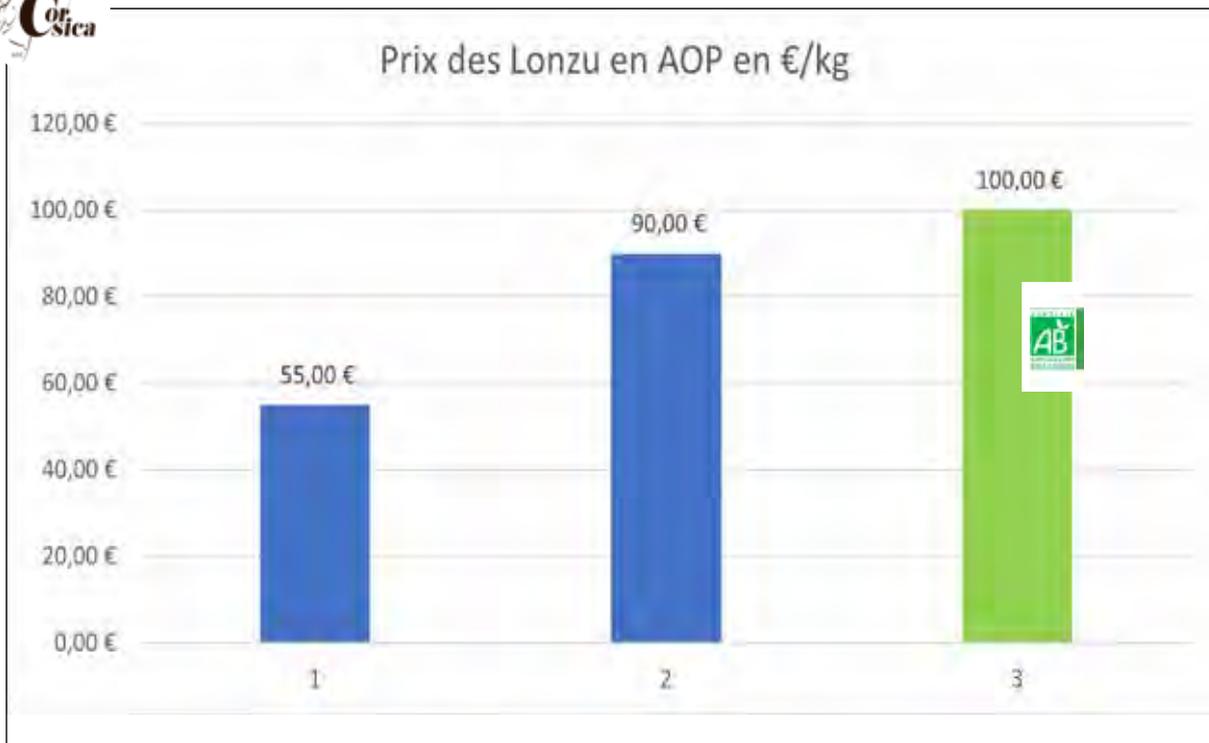




Les écarts sont très importants (effet boutique)

Les coppas à 125 € et 140 € avaient la mention «affinée 1 an».

Les coppas à 100 € et 125 € avaient la mention «porc nustral»



PRISUTTU



Echantillon faible

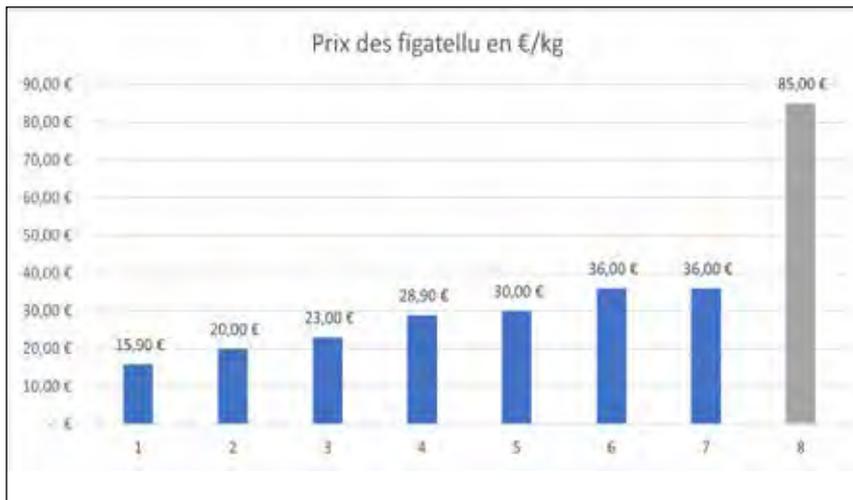
> sans mention : prix moyen : 66.17 €/kg (6 références)
prix mini : 25.90 €/kg - prix max : 98 €/kg

un jambon vendu 26 €/kg si acheté en entier, soit 208 € le jambon

Vendu à la coupe :

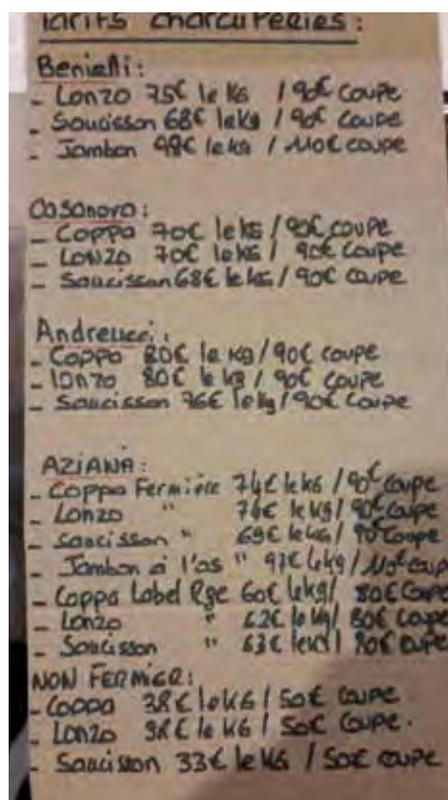
Prix au kg	Prix coupé
98,00 €	110 €/kg
97,00 €	110 €/kg

FIGATELLU



Echantillon faible : effet saison/production, peu de produits à la vente

Le figatellu fermier (en gris) est issu « de porc noir nustrale », avec un prix très soutenu par rapport aux figatelli conventionnels







Observatoire Charcuterie 2023

Relevé des prix

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

Chambre d'agriculture de Corse du Sud : Paul Cucchi - Jean-André Canarelli

Synthèse : Analyse et rédaction

Sandrine SUISSA - Chambre Régionale d'Agriculture Corse

septembre 2023

Action réalisée avec le soutien financier de l'Odarc et du syndicat salamaria Corsa AOP

