

OBSERVATOIRE DES PRIX CHARCUTERIE

GMS - Boutiques de produits locaux
en Corse



SOMMAIRE

Période et enseignes visitées 3

PARTIE 1 La charcuterie Corse en GMS

Conditionnement5
Charcuteries & Signe Officiel de Qualité6
Prix des charcuteries sans SOQ7
Prix des charcuteries bio et label rouge10
Fournisseurs12

PARTIE 2 La charcuterie dans les boutiques de produits Corses

Présence des charcuteries.....15
Prix des charcuteries en AOP.....15
Prix des charcuteries non AOP.....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 18/06/2024 au 17/09/2024, par Chambre Régionale d'Agriculture de Corse, dans le cadre de l'observatoire des prix.

GMS : 1 153 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 DES ENSEIGNES VISITÉES

Auchan : Sarrola Carcopino

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

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

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

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

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

Hyper U : Porto-Vecchio

Carrefour : Ajaccio

Carrefour market : Porticcio | Ajaccio | Borgo | Biguglia | Propriano

Changement d'enseignes en 2024 :

Leclerc Porto Vecchio ⇒ Hyper U
Casino Biguglia ⇒ Carrefour Market
Spar Solenzara ⇒ U Express

Nouveau magasin

Utile à Aregno (Balagne)

remarques :

- absence de magasin Leclerc dans le sud

- Reprise des 18 Casinos par le groupe Auchan au 15/10/2024.

Sont prévus : 4 hypers, 9 super, 3 enseignes de gros en LS et 2 drives

Partie 1 / La charcuterie Corse en GMS

Spécificité : 1ère année de vente des charcuteries en IGP

Reconnaissance de l'IGP «charcuterie de l'île de beauté», obtenue le 30 juillet 2023 pour le figatellu, la panzetta, la bulagna et le Salsiccia.



GMS 1/ CONDITIONNEMENT DES CHARCUTERIES

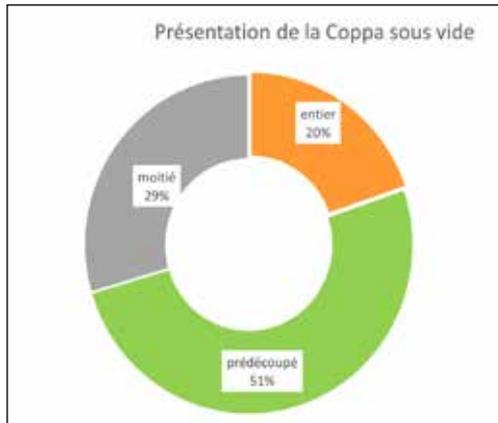
Les charcuteries corses sont vendues

- 81 % entier
- 12 % prédécoupées (remarque : 20 % en 2023)
- 7 % autres présentations (1/4, 1/2)

Le figatellu est vendu exclusivement en entier

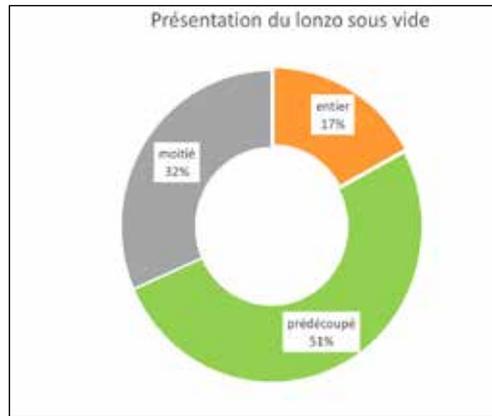
COPPA

- 76 % sont vendues entières
- 22 % sont vendues sous vide dont la majorité prédécoupées



LONZO

- 76 % sont vendus entiers
- 23 % sont vendus sous vide dont la majorité prédécoupées



SAUCISSON SEC NATURE

- 87 % sont vendus entiers
- 23 % sont vendus sous vide dont la+ majorité prédécoupées



Emballage avec papier



Emballage duo Coppa Lonzo





2/ CHARCUTERIE & SIGNES OFFICIELS DE QUALITE

Sans Signe officiel de qualité

89 % des charcuteries vendues en GMS sont sans de signe officiel de qualité.

Avec Signes de qualité

L'AOP est présente dans 1 magasins (Leclerc Baléone sur le lonzo),

Le Bio,

Toujours un seul fournisseur, la maison Bartoli

Le Label rouge

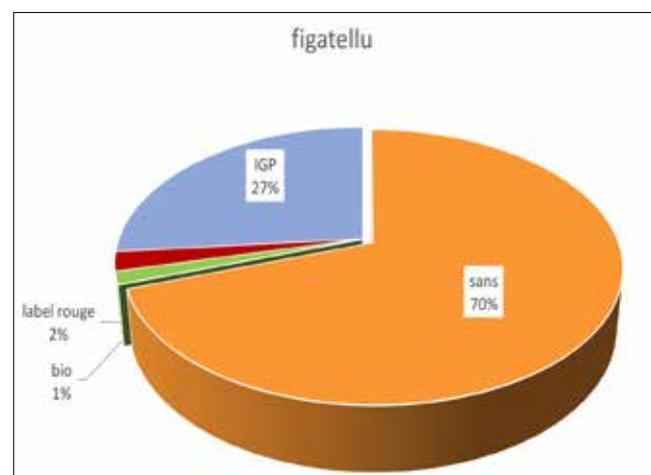
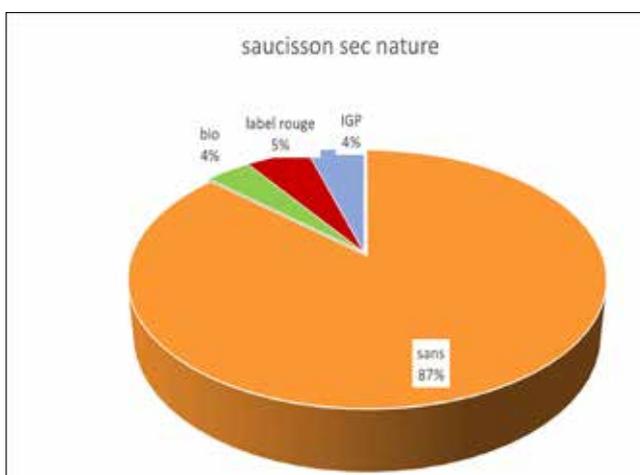
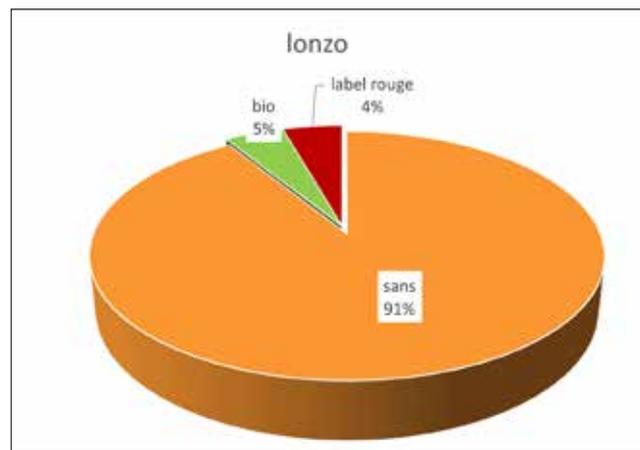
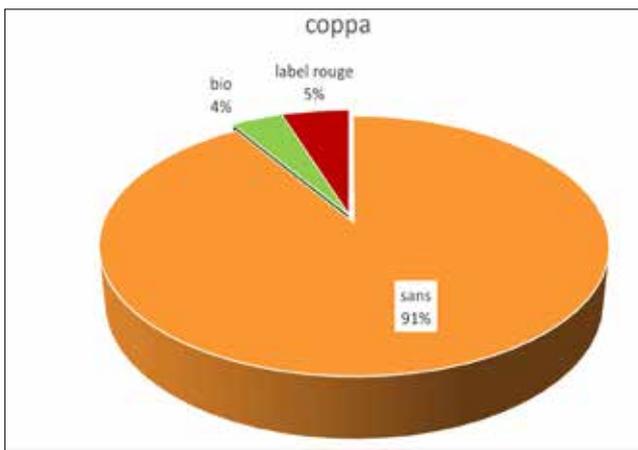
Fournisseurs : Ariola, Bastelica, Sampiero

L'IGP

Finalement peu présente sur le salsiccia (10 relevés) et sur la Bulagna (2 relevés).

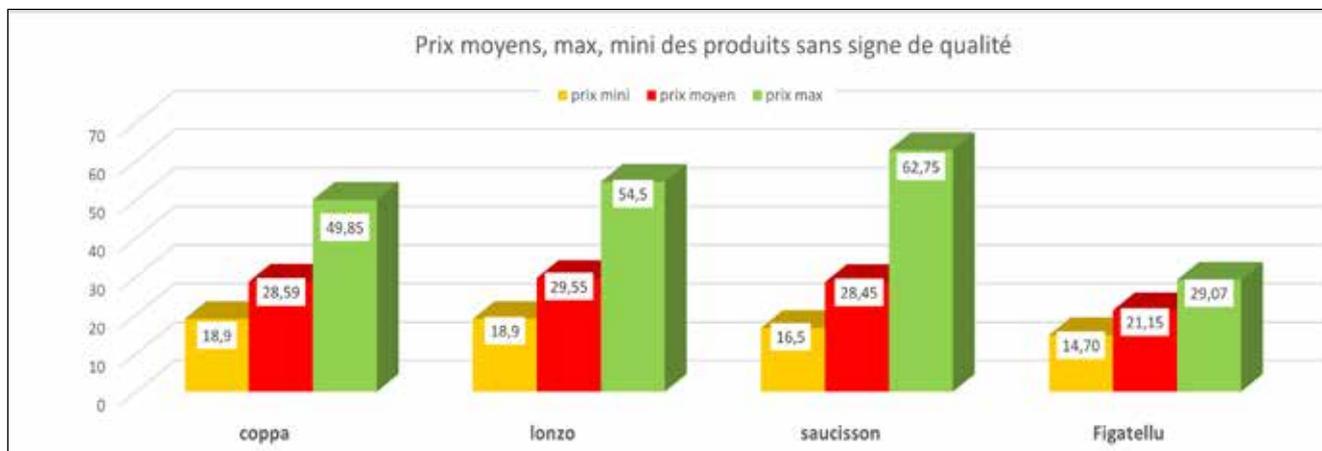
L'IGP est plus présente sur le figatellu (33 relevés)

Répartition des produits selon les signes officiels de qualité



3.1 Prix au Kg

prix en €/kg des produits entiers en 2024



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

COPPA (227 prix relevés) - **prix moyen : 28.59 €/kg**

Evolution du prix par rapport à 2023 : prix stable (-0.3 %)

Ecart type : 5.71 €

- > Offre spéciale/promotion : 6 produits
Charcuteries Costa - Sampiero - Fontana

LONZO (223 prix relevés) - **prix moyen : 29.55 €/kg**

Evolution du prix par rapport à 2023 : baisse du prix moyen (-2.2 %)

Ecart type : 5.69 €

- > Offre spéciale/promotion : 4 produits
Charcuteries Costa - Sampiero - Fontana

SAUCISSON SEC NATURE (187 prix relevés) - **prix moyen : 28.45 €/kg**

Evolution du prix par rapport à 2023 : prix stable (-0.6 %)

Ecart type : 6.78 €

- > Offre spéciale/promotion : 2 produits
Charcuterie Costa - Fontana

IGP : pas de valorisation sur le prix de vente (10 références)

Prix moyen : 26.75 €/kg

FIGATELLU (91 prix relevés) - **prix moyen : 21.15 €/kg**

Evolution du prix par rapport à 2023 : baisse du prix moyen (-4.4 %)

Ecart type : 2.64 €

IGP : pas de valorisation sur le prix de vente (33 références)

Prix moyen : 20.79 €/kg

Rayon COUPE

2 magasins Leclerc (Oletta et Baléone) proposent de la charcuterie Corse

- Prix moyens en €/Kg

COPPA : 31.69

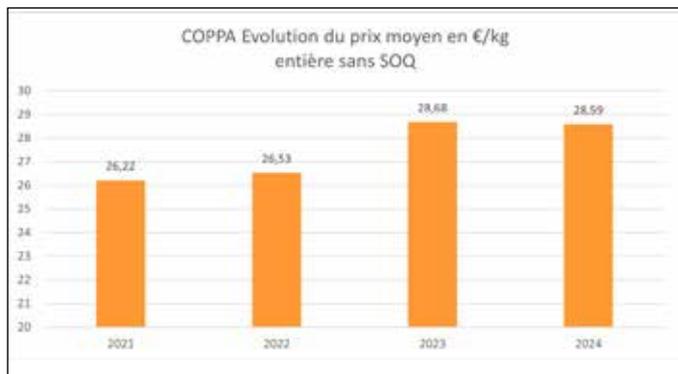
LONZO : 39.89

- Fournisseurs

Charcuteries Costa, Folacci, Ceccaldi



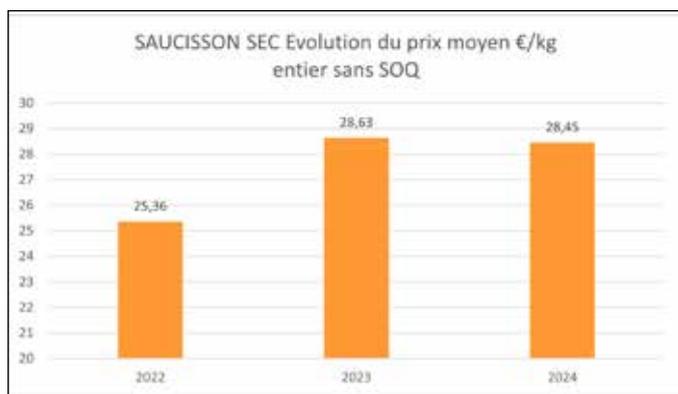
Evolution des prix au kg de 2021 à 2024



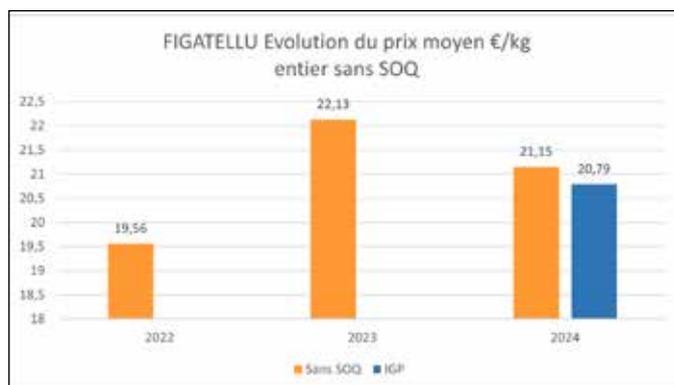
24/23 prix stable (-0.3 %)



24/23 baisse du prix moyen (-2.2 %)



24/23 : prix stable (-0.6 %)



24/23 : baisse du prix moyen sans IGP (-4.4 %)

3.2 Produits entiers -sans SOQ - Prix moyens payés par le consommateur

prix moyen unitaire et poids moyen en 2024

	Poids moyen	Prix moyen payé par le consommateur €
Coppa	624 g	18.03 €
Lonzo	595 g	17.66 €
Saucisson	315 g	10.31 €
Figatelli	272 g	5.67 €

3.3 Le prédécoupé : une forte plus value

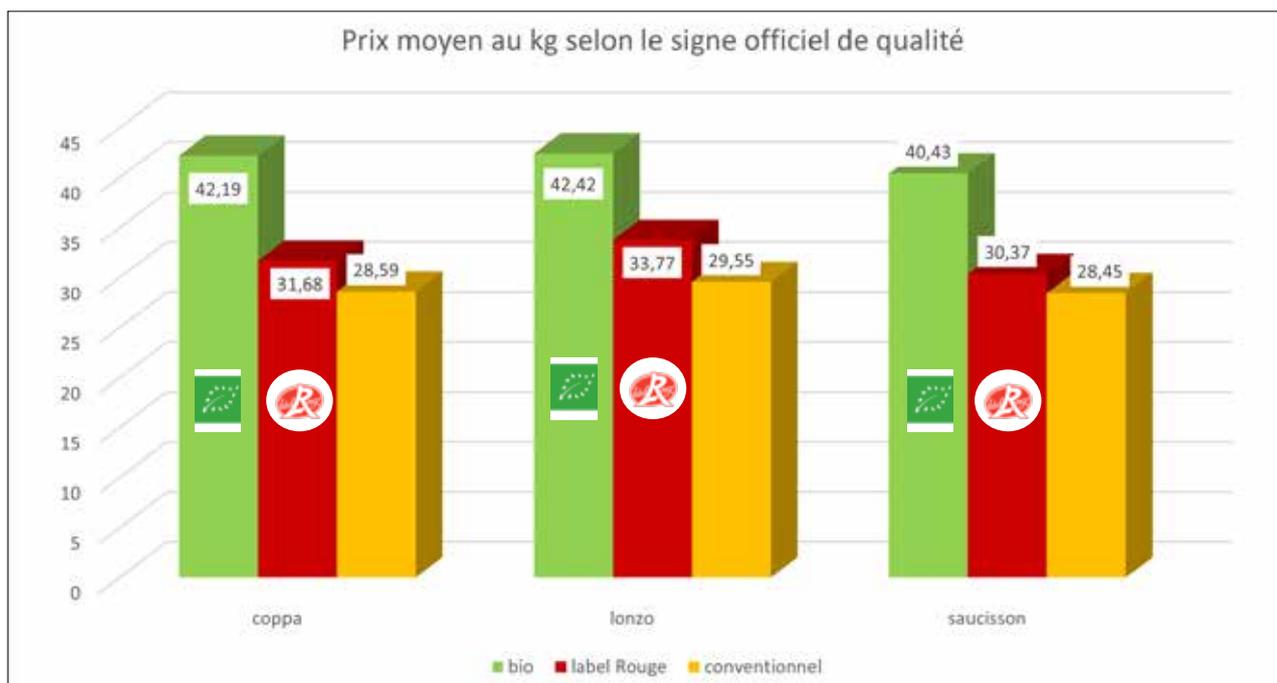
Emballé pré découpé	Nbr de références	Poids	Prix au kilo	Prix payé par le consommateur
Coppa	34	102 g	45.30 €/kg	4.63 €
Lonzo	37	102 g	47.49 €/kg	4.78 €
Saucisson	20	110 g	46.27 €/kg	4.83 €
Jambon sec	31	117 g	67.60 €/kg	5.88 €

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

De plus en plus de charcuteries proposent du prédécoupé :

Costa, Fontana, Sampiero, Folacci, Frédéric Navarra, Pierre Louis Pistorozzi, Salaisons réunies, Ariola

4.1 Prix au kg : bio, label rouge comparés au conventionnel



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

Remarque : Figatellu bio (2 références) et en label rouge (3 références)

COPPA

	Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
	Bio	10	31.06 €	42.19 €	54.15 €
	Label rouge	13	25.57 €	31.68 €	41.72 €

Evolution des prix moyens par rapport à 2023

- BIO : -9.2 %
- Label rouge : +7.1 %

LONZO

	Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
	Bio	11	33.60 €	42.42 €	54.15 €
	Label rouge	11	28.85 €	33.77 €	41.72€

Evolution des prix moyens par rapport à 2023

- BIO : -9.2 %
- Label rouge : +7.4 %

SAUCISSON SEC NATURE

	Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
 Bio		8	32.35€	40.43 €	49.93 €
 Label rouge		11	26.50 €	30.37 €	38.41 €

Evolution des prix moyens par rapport à 2023

- BIO : -9.1 %
- Label rouge : -6.6 %

4.2 Prix moyens payés par le consommateur et poids moyens

Poids moyen

- Les Coppa et Lonzo bio et en label rouge ont un poids similaires.
- Pour le saucisson, le poids moyen est moins élevé en bio qu'en label rouge.

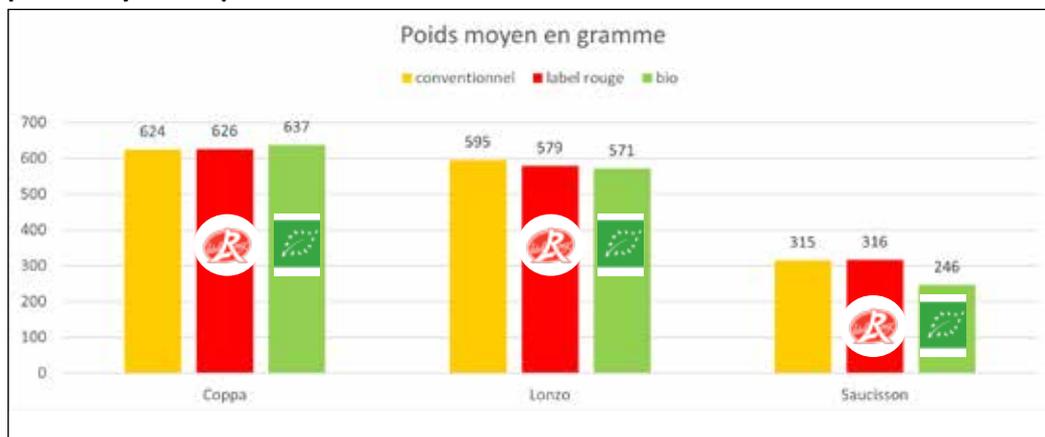
Prix moyen

Le prix payé par le consommateur pour le bio est plus élevé par rapport au label rouge :

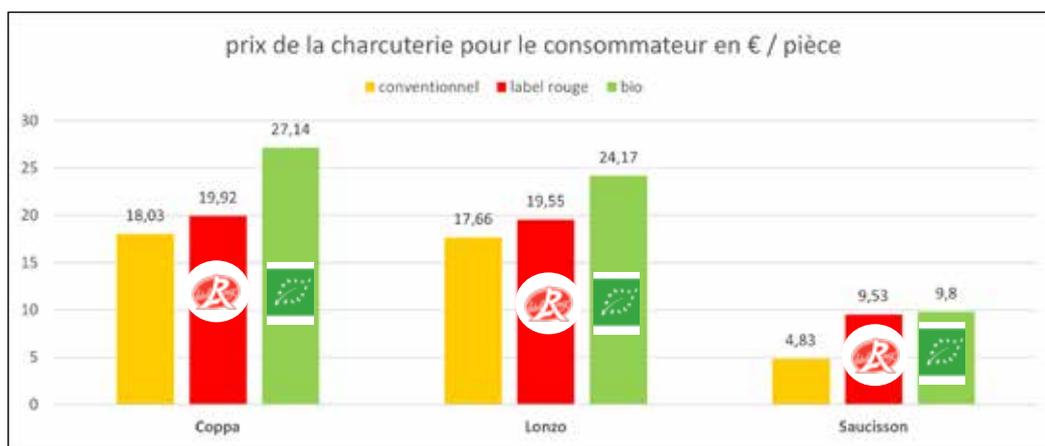
Coppa : + 7.22 €

Lonzo : + 4.62 €

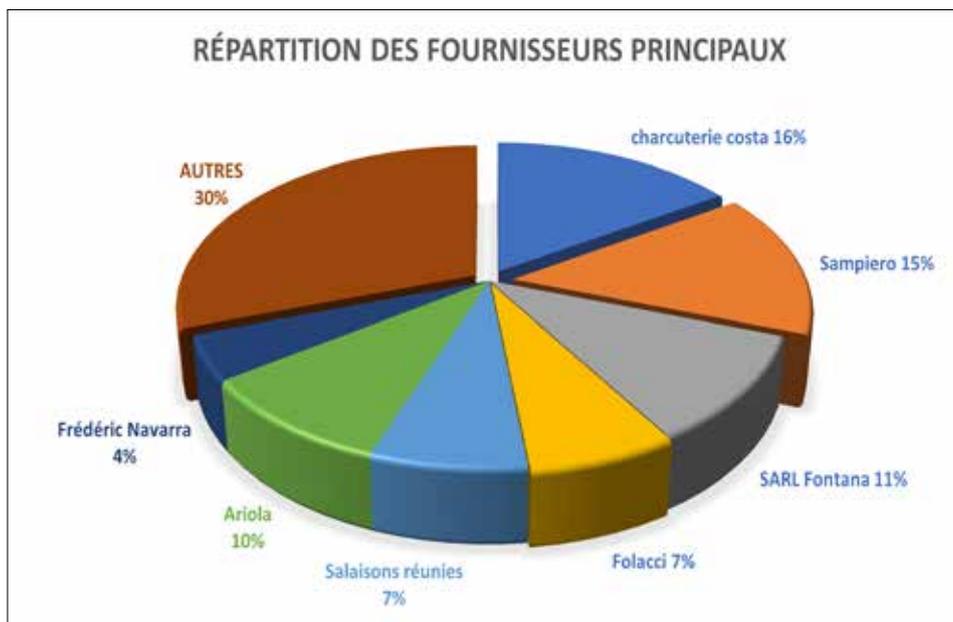
poids moyen des produits entiers



Prix moyen unitaire des produits entiers



Fournisseurs ayant plus de 50 références dans l'étude.
 Autres : fournisseurs ayant moins de 50 références dans l'étude



Les charcuteries Costa, Fontana et Sampiero représentent 42 % du marché des charcuteries en GMS.
 1/3 des charcuteries proviennent de plus petites salaisons.

Vu au Leclerc Baléone : Valorisation de la charcuterie non Corse



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



Ajaccio

A Casa di Minà
Casa Napoléon
U Trastu

Bastia

Terra di Catoni
Monoprix
U Paese
A Volta
U Montagnolu

Calvi

Annie traiteur
A Loghja
L'orée du pin

Ile Rousse

Saveurs Balanines
A Meria

Porto Vecchio

l'Oriu
Panier d'Annie

Propriano

A Piazzetta
U tavonu
Tempi Fà

Saint Florent

L'immortelle
Angeli
Casa Antica
Epicerie Scotto

202 références

L'enquête a été réalisée sur **22 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, SARL Fontana

1/ PRÉSENCE

- 88 % des produits n'ont pas mention en référence à un signe officiel de qualité.
 - En **AOP** dont 5 Coppa, 6 lonzu et 2 prisuttu
- Remarque :
- utilisation de la dénomination prisuttu et lonzu sans mention de l'AOP sur plusieurs produits
 - utilisation de l'AOP sur du saucisson et du figatellu

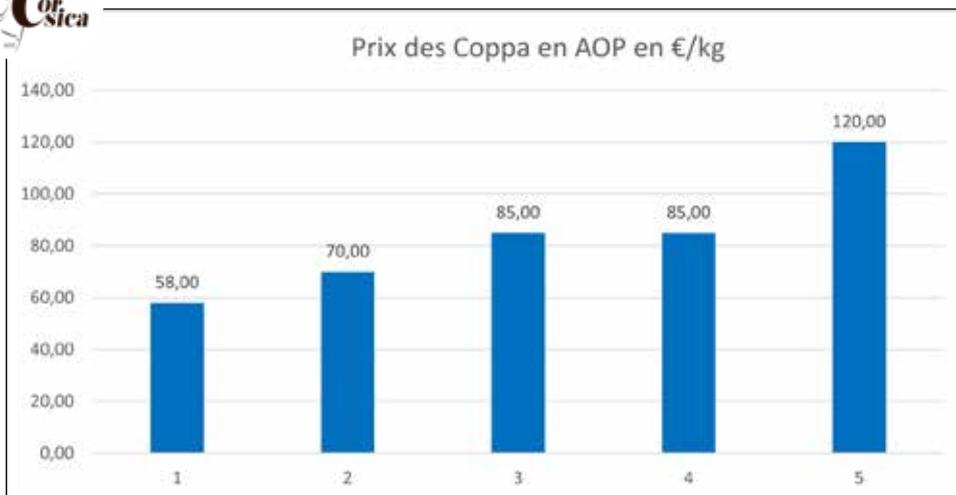
Il y a probablement plus de charcuteries en AOP mais la mention n'est pas indiquée ou non visible.

- En **IGP** : saucisson 2, Figatellu 1,

2/ PRIX MOYEN DES CHARCUTERIES EN AOP

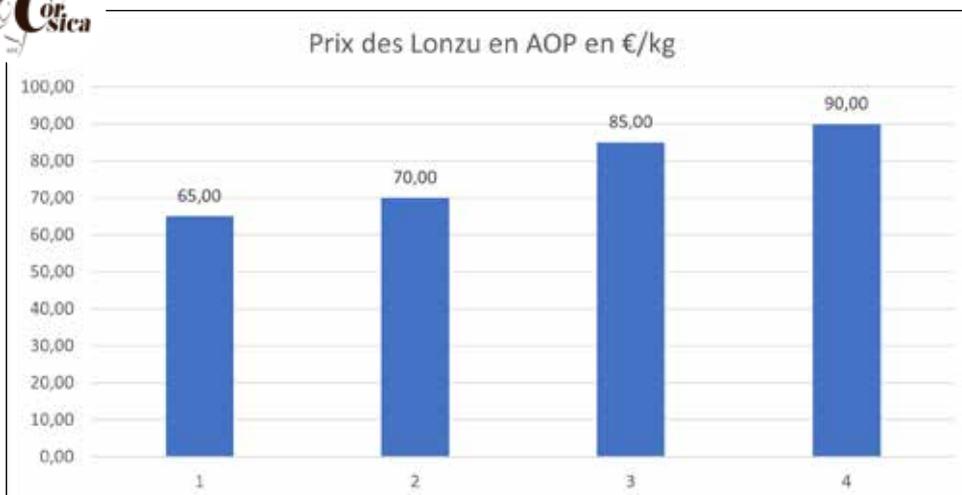
Les écarts sont très importants

2.1 COPPA



COPPA
Prix moyen sans AOP
51.80 €/kg

2.2 LONZO



LONZO
Prix moyen sans AOP
52.82 €/kg

3/ PRIX MOYEN DES CHARCUTERIES NON AOP

Les prix de vente dépendent du fournisseur, salaisons industrielles ou producteur fermier transformateur et du magasin.

3.1 COPPA

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
producteurs fermiers	31	25.86 €	55.03 €	110.00 €
salaison type industrielle	12	21.00 €	41.56 €	80.00 €

3.2 LONZU

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
producteurs fermiers	35	26.11 €	56.17 €	95.00 €
salaison type industrielle	10	28.70 €	43.36 €	80.00 €

3.3 SAUCISSON

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max
producteurs fermiers	36	23.28 €	53.78 €	90.00 €
salaison type industrielle	11	26.63 €	45.06 €	80.00 €

3.4 JAMBON

salaisons de type industrielle : 2 références - prix 26 et 36 €/kg

producteurs fermiers : 3 références - prix mini : 68 €/kg - prix max : 98 €/kg

4 jambons dénommés **prisuttu** : prix mini : 62 €/kg - prix max : 150 €/kg

3.5 FIGATELLU : peu de produits, l'été n'étant pas la saison.

salaisons de type industrielle: 6 références - le prix varie de 19.02 € à 36.00 €/kg (IGP)

producteurs fermiers : 12 références - prix mini : 31.00 €/kg - prix max : 38.00 €/kg





Observatoire Charcuterie 2024

Relevé des prix

Chambre Régionale d'Agriculture Corse : Laura Baldassari – Elisa Bisson - 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

octobre 2024

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

