

doc. 11

179

ECON41

Consultation sur le développement durable
de la production porcine au Québec

6211-12-007

**L'ANALYSE DES MARGES DANS LA
FILIÈRE PORCINE QUÉBÉCOISE**

Par Daniel-M. Gouin et al.



Groupe de recherche en économie
et politique agricoles

**L'ANALYSE DES MARGES DANS LA
FILIÈRE PORCINE QUÉBÉCOISE**

Par Daniel-M. Gouin et al.



Avant-propos

La présente étude a bénéficié de l'appui de la Table filière porcine du Québec et du soutien financier de la Fédération des producteurs de porcs du Québec et du Programme d'appui à la concertation en agroalimentaire administré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. C'est grâce à l'apport de tous ces partenaires que la réalisation de cette étude a été rendue possible.

Le travail de recherche menant au rapport final a été effectué en collaboration par le Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA) et le Groupe de recherche interdisciplinaire et de prospectives (GRIP) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Le chapitre 2 du rapport est directement issu des travaux de Mathieu Frigon et Maurice Doyon du GREPA, alors que le chapitre 3 a grandement bénéficié des travaux de Carol Gilbert et Claude Roy du GRIP et de Élisabeth Sénéchal du GREPA. Daniel-M. Gouin du GREPA a assumé la direction du projet et a réalisé la rédaction finale de l'ensemble du rapport.

Divers intervenants de la filière ont été rencontrés à diverses étapes de la recherche et nous tenons à les remercier de leur collaboration. Il nous faut souligner ici l'apport de la Fédération des producteurs de porcs du Québec, de la section Québec du Conseil des viandes et du Conseil canadien de la distribution alimentaire. La participation de Mme Jocelyne Dagenais, sous-ministre adjointe au MAPAQ, à plusieurs de ces réunions a permis de sensibiliser les intervenants rencontrés quant à l'importance du dossier pour la Table filière porcine.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| CHAPITRE 1 : Introduction | 1 |
| CHAPITRE 2 : Une analyse historique des marges..... | 3 |
| 2.1 Revue de littérature..... | 3 |
| 2.2 Description des données | 5 |
| 2.3 Présentation et analyse des résultats | 10 |
| 2.4 Conclusion | 17 |
| CHAPITRE 3 : Un observatoire des marges..... | 19 |
| 3.1 Une méthode de calcul de la marge des abattoirs..... | 21 |
| 3.2 Une méthode de calcul de la marge des détaillants | 29 |
| CHAPITRE 4 : Conclusion générale | 41 |
| BIBLIOGRAPHIE | 45 |
| LISTE DES ANNEXES : | |
| ANNEXE A : Les tests pour vérifier la symétrie de la transmission des prix | 47 |
| ANNEXE B : Résultats des tests statistiques sur la transmission des prix..... | 51 |
| ANNEXE C : Calcul hebdomadaire de la marge des abattoirs de porc, Québec, 1999..... | 53 |
| ANNEXE D : Calcul hebdomadaire de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc, selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, 1999..... | 61 |
| ANNEXE E : Calcul du prix d'achat hebdomadaire de 1 kg de viande de porc par les détaillants aux abattoirs, Québec, 1999 | 69 |
| ANNEXE F : Calcul hebdomadaire de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc, selon la proportion des coupes dans la carcasse et selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, 1999 | 73 |
| ANNEXE G : Calcul du prix hebdomadaire des coupes achetées par les détaillants aux abattoirs, selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, 1999 | 81 |
| ANNEXE H : Calcul des marges en \$/kg aux différents niveaux de la filière, première semaine de février 1999, Québec..... | 85 |

LISTE DES GRAPHIQUES

| | | |
|---------------|---|----|
| Graphique 2.1 | Évolution du prix à la production, de la marge des abattoirs et de la marge des détaillants | 10 |
| Graphique 3.1 | Évolution du prix payé par les abattoirs pour leur approvisionnement en porcs du Québec et du prix de gros reçu par les abattoirs pour leurs ventes de coupes sur le marché frais domestique, Québec, 1999 | 26 |
| Graphique 3.2 | Évolution de la marge des abattoirs de porc, Québec, 1999 | 28 |
| Graphique 3.3 | Évolution du coût d'achat des coupes primaires de viande de porc par les détaillants auprès des abattoirs (prix de gros) et de leur prix de vente au détail, selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, 1999 | 34 |
| Graphique 3.4 | Évolution de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc, selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, 1999 | 35 |
| Graphique 3.5 | Évolution de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc, selon la proportion des coupes dans la carcasse (1 ^{re} hypothèse) et selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché (2 ^e hypothèse), Québec, 1999 | 38 |
| Graphique 4.1 | Évolution du prix payé et du prix de gros reçu par les abattoirs pour leurs ventes de coupes sur le marché frais domestique et évolution du prix de gros payé par les détaillants et de leur prix de vente au détail, Québec, 1999 | 42 |
| Graphique 4.2 | Évolution du prix au producteur, de la marge des abattoirs et de la marge des détaillants, filière porcine, Québec, 1999 | 43 |

LISTE DES TABLEAUX

| | | |
|-------------|---|----|
| Tableau 2.1 | Résultats de l'estimation des facteurs explicatifs de la marge des abattoirs, période 1989 à 1998 | 12 |
| Tableau 2.2 | Résultats de l'estimation des facteurs explicatifs de la marge des détaillants, période 1988 à 1998 | 15 |
| Tableau 3.1 | Reconstitution de la carcasse sur la base de la découpe 1992 | 23 |
| Tableau 3.2 | Exemple du calcul du prix de gros de la carcasse reconstituée, Québec, semaine se terminant le 4 février 1999 | 25 |
| Tableau 3.3 | Coupes achetées par les détaillants aux abattoirs selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, première semaine de février 1999 | 32 |

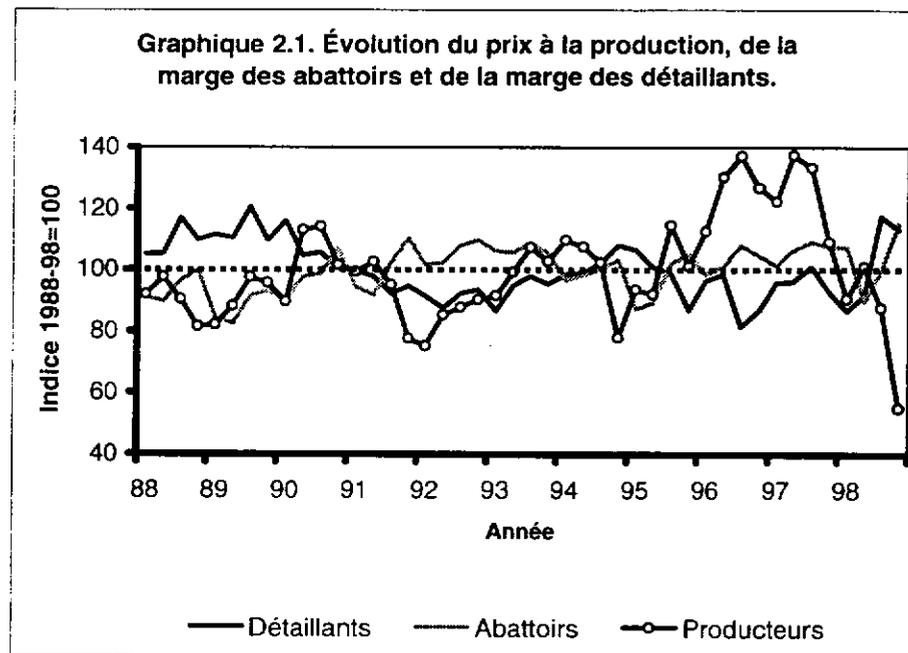
| | | |
|-------------|---|----|
| Tableau 3.4 | Coupes vendues au détail par les détaillants selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, première semaine de février 1999 | 33 |
| Tableau 3.5 | Coupes achetées par les détaillants aux abattoirs selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, première semaine de février 1999..... | 36 |
| Tableau 3.6 | Coupes vendues au détail, selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, première semaine de février 1999 | 37 |

équations présentées précédemment permettra donc de dégager si la transmission des prix s'est effectuée efficacement, c'est-à-dire de façon compétitive.

2.3. Présentation et analyse des résultats

a) Analyse graphique

Le graphique 2.1 expose l'évolution de 1988 à 1998 du prix à la production, de la marge des abattoirs et de la marge des détaillants en dollars courants. La moyenne du prix à la production, de la marge des abattoirs et de la marge des détaillants a été posée égale à 100. Ainsi, les courbes du graphique 2.1 doivent être interprétées par rapport à la ligne pointillée, c'est-à-dire par rapport à leur moyenne de l'ensemble de la période. Ces courbes ne nous renseignent donc pas sur le niveau absolu du prix à la production en relation aux marges, mais uniquement sur les variations du prix à la production et des marges par rapport à la moyenne de chacun.



Source : Compilation GREPA 1999.

La ligne noire accompagnée de cercle blanc dans le Graphique 2.1 montre l'évolution du prix à la production du porc. On remarque qu'entre le milieu de 1995 et 1997, les producteurs obtiennent un prix qui est constamment au-dessus de la moyenne de l'ensemble de la période atteignant quasiment un pic de 40 % au-dessus de la moyenne en 1996 et en 1997. Par contre, à

partir de 1998, le prix à la ferme est significativement en dessous de sa moyenne de la période tombant même sous la barre des 60 % au dernier trimestre.

La ligne grise dans le graphique démontre quant à elle l'évolution de la marge des abattoirs. On remarque que contrairement au prix reçu par les producteurs, la marge des abattoirs varie relativement peu par rapport à sa moyenne. On note tout de même qu'elle connaît une importante hausse en 1998 puisqu'elle se pointe nettement au-dessus de sa moyenne de l'ensemble de la période.

La ligne noire dans le graphique 2.1 expose l'évolution de la marge des détaillants. L'année 1998 semble également être supérieure à la moyenne pour les détaillants. Toutefois, il est important de mentionner que dans les trois années précédant 1998, la marge des détaillants a constamment été en dessous de sa moyenne de l'ensemble de la période.

Deux constatations importantes peuvent être dégagées du graphique 2.1. Premièrement, le prix à la production est beaucoup plus instable que les marges des abattoirs et des détaillants. Les déviations du prix à la production par rapport à sa moyenne de la période sont beaucoup plus prononcées que celles des marges des autres acteurs de la filière. Deuxièmement, le graphique indique clairement à quel point l'année 1998 est une année exceptionnelle. Le prix à la production atteint un creux historique puisqu'il est de 45 % en dessous du niveau moyen de l'ensemble de la période, alors que les détaillants et les abattoirs y engendrent pratiquement leur meilleure performance du point de vue de la marge récoltée.

Il s'agit maintenant de vérifier si en moyenne de 1988 à 1998 les intermédiaires ont agi de façon efficace en ce qui concerne la transmission aux prix de gros et aux prix de détail des variations du prix à la production du porc. Un comportement non efficace réfère ici à une situation où les intermédiaires profitent de ces fluctuations pour soutirer une marge de plus en plus grande.

b) Résultats de l'analyse de la marge des abattoirs

La présentation des résultats de l'analyse de la marge des abattoirs est subdivisée en deux sous-sections. La première dégage les facteurs explicatifs de l'évolution de la marge des abattoirs

alors que la seconde présente les résultats concernant l'efficacité des abattoirs en regard de la transmission des prix.

Facteurs explicatifs de l'évolution de la marge des abattoirs

Le tableau 2.1 présente les résultats de l'analyse des facteurs explicatifs de la marge des abattoirs. Le coefficient de corrélation (CC) de 0,77 indique que le modèle économétrique utilisé a une capacité explicative acceptable de l'évolution de la marge des abattoirs. Rappelons que la marge des abattoirs est constituée de la différence entre le prix de gros et le prix à la ferme.

Tableau 2.1 : Résultats de l'estimation des facteurs explicatifs de la marge des abattoirs, période 1989 à 1998.

| Variables | Paramètres | Variables | Paramètres |
|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| CONSTANTE | -105,466 | RISQ | -275,058* |
| TENDANCE | -1,127* | TC | -68,816* |
| QABAT | 0,000016 | AUGPF | 0,154* |
| QENT | -0,00197** | DIMPF | 0,510** |
| MOABAT | 0,405** | DIMPFL1 | -0,184 |
| ELEC | 3,073** | DIMPFL2 | -0,199 |
| CC | 0,77 | | |

* Significativement différent de zéro au niveau 10 %.

** Significativement différent de zéro au niveau 5 %.

Au niveau des volumes disponibles, la quantité de porc congelée en entrepôt (QENT) apparaît être un facteur explicatif de l'évolution de la marge des abattoirs. Une augmentation de la quantité de porc en entrepôt réduit la marge des abattoirs. Ce résultat dénote sans doute le fait que les abattoirs veulent réduire au minimum leur stock en entrepôt et donc qu'ils sont prêts à baisser leur prix (donc leur marge) afin de ramener leur stock en inventaire à des niveaux plus acceptables.

Au niveau des coûts d'opération des abattoirs, le progrès technologique de même que les gains de productivité semblent avoir contribué à réduire la marge des abattoirs à travers le temps comme l'indique l'impact négatif de la variable de tendance (TENDANCE) sur la marge des abattoirs. Cette variable prend en compte la tendance à long terme de l'écart entre le prix de gros et le prix à la ferme exprimé en terme réel. Par conséquent, les gains de productivité permettant une réduction des coûts d'opération sont transférés, à tout le moins partiellement, aux autres intervenants de la filière.

Les résultats indiquent également qu'une augmentation dans les coûts de main-d'œuvre (MOABAT) et d'électricité (ELEC) résulte en une augmentation de la marge des abattoirs. Ce résultat n'est pas surprenant puisque la main-d'œuvre et l'électricité représentent plus de 60 % des charges variables des abattoirs (Lebeau et al., 1996)⁶. Ainsi, une augmentation du coût de ces intrants conduit les abattoirs à augmenter leur marge afin de maintenir leur taux de profit.

Au niveau des facteurs externes, le risque (RISQ) semble avoir un impact négatif sur la marge des abattoirs. Ce résultat est tout à fait contraire à ce qui était anticipé. Cela signifie que les abattoirs ne contrebalancent pas le risque lié à une certaine volatilité des prix de gros en augmentant leur marge.

Autre facteur externe, les résultats indiquent que la faiblesse du dollar canadien (TC) contribue à réduire la marge des abattoirs sur le marché domestique. Deux phénomènes peuvent être à l'origine de cette observation. Premièrement, le prix à la ferme au Québec est directement fonction de celui prévalant sur le marché américain. Ainsi, si toute chose est égale par ailleurs, un dollar canadien plus faible résultera en une augmentation du prix à la production du porc au Québec. Ainsi, cette augmentation peut réduire à très court terme la marge des abattoirs. Les abattoirs pourraient réagir en augmentant le prix de gros pour rétablir leur marge sur le marché domestique. Cependant, un dollar canadien plus faible rend le marché à l'exportation plus lucratif pour les abattoirs. Ces derniers peuvent donc être en mesure d'accepter une diminution de leur marge sur le marché domestique sans affecter grandement leur niveau de rentabilité. L'explication inverse prévaut lorsque le dollar canadien reprend de la vigueur.

Transmission des prix par les abattoirs

Les résultats (voir Annexe B) indiquent que les augmentations du prix à la ferme ne suscitent aucune réduction de la marge des abattoirs. Pour la période sous observation (1989-1998), les abattoirs semblent donc transmettre instantanément la hausse du prix à la ferme au prix de gros.

⁶ Il est à noter que nous avons décidé de ne pas inclure les frais d'emballage comme facteur explicatif de l'écart entre le prix de gros et le prix à la ferme malgré que ce coût constitue une part significative des charges des abattoirs. Des discussions préliminaires avec des représentants des abattoirs nous ont en effet indiqué que les abattoirs négociaient le prix de leurs boîtes plusieurs mois à l'avance ce qui rendait donc cette variable inadéquate pour expliquer les variations mensuelles de l'écart entre le prix de gros et le prix à la ferme.

Par contre, les résultats démontrent que la diminution du prix à la ferme provoque une expansion significative de la marge des abattoirs. Les abattoirs ne transmettent donc pas instantanément la baisse du prix à la ferme au prix de gros. Il faut attendre le deuxième mois après la variation à la baisse du prix à la ferme pour voir la marge des abattoirs retrouver sa magnitude originale. Sa magnitude originale est définie comme le niveau qui prévalait avant la variation à la baisse du prix à la ferme. Les abattoirs prenaient donc en moyenne, sur la période 1989-1998, deux mois pour transmettre complètement la baisse du prix à la ferme au prix de gros.

Ainsi, puisque le prix de gros prend plus de temps à s'ajuster à une baisse du prix à la ferme qu'à une hausse, les abattoirs ont sans doute bénéficié de profits additionnels à court terme grâce aux fluctuations du prix à la production du porc. Par contre, comme les résultats indiquent que tant les hausses que les baisses du prix à la ferme sont éventuellement complètement répercutées sur le prix de gros, ces profits additionnels ne perdurent pas de façon permanente. Ainsi, il existait une asymétrie de court terme seulement dans le processus de transmission des variations du prix à la ferme au prix de gros. Cela nous amène donc à conclure qu'en moyenne sur la période 1989-1998, les abattoirs pouvaient afficher un comportement non compétitif à court terme, mais compétitif sous un horizon de moyen et long termes.

Ce résultat concernant la transmission des prix par les abattoirs peut toutefois être dû en grande partie à la présence de l'année 1998 dans l'échantillon. Comme nous l'avons vu graphiquement, l'année 1998, particulièrement la fin de 1998, est une période qui sort de l'ordinaire en ce sens que la marge des abattoirs connaît une progression qui la place nettement au-dessus de sa moyenne de l'ensemble de la période. Afin d'isoler l'effet de l'année 1998 sur les résultats de la période, nous avons estimé de nouveau l'équation de la marge des abattoirs mais en enlevant cette fois l'année 1998 de l'échantillon sous analyse.

Les résultats indiquent alors qu'en moyenne tant les hausses que les baisses du prix à la production du porc sont transmises instantanément au prix de gros. Les abattoirs semblaient donc agir de façon très efficace dans la période pré-1998 pour ce qui est de la transmission des prix. L'année 1998 est tellement exceptionnelle en fait qu'elle se trouve à influencer les résultats de l'ensemble de la période lorsqu'elle est incluse dans l'analyse.

b) Résultats de l'analyse de la marge des détaillants

Tout comme pour la présentation de l'analyse de la marge des abattoirs, la présente partie est divisée en deux sous-sections. La première expose les facteurs explicatifs de l'évolution de la marge des détaillants, tandis que la seconde décrit le comportement des détaillants en regard de la transmission des prix.

Facteur explicatif de l'évolution de la marge des détaillants

Le tableau 2.2 expose les résultats de l'analyse des facteurs explicatifs de la marge des détaillants. Le coefficient de corrélation de 0,87 entre la valeur prédite par notre équation et la valeur réelle contenue dans l'échantillon implique une bonne capacité explicative du modèle.

Tableau 2.2. Résultats de l'estimation des facteurs explicatifs de la marge des détaillants, période 1988 à 1998

| Variabes | Paramètres | Variabes | Paramètres |
|-----------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| CONSTANTE | -452,891** | IPCV | 1,107** |
| TENDANCE | 1,525 | IPCB | 2,521** |
| QCONS | -0,000000171 | AUGPG | -0,807** |
| MODET | 0,855* | AUGPGLI | 0,453 |
| ELEC | 2,267 | DIMPG | 0,677** |
| IPPIGAZ | 0,080 | DIMPGLI | -0,652** |
| RISQ | 153,278 | CC | 0,87 |

* Significativement différent de zéro au niveau 10 %.

** Significativement différent de zéro au niveau 5 %.

En ce qui concerne les coûts d'opération, une augmentation des coûts en main-d'œuvre (MODET) se traduit par une augmentation de la marge des détaillants. Le coût en main-d'œuvre est la principale charge variable des détaillants et devant une augmentation de celui-ci, ils doivent donc augmenter leur marge pour maintenir leur niveau de profit. Il est à noter que les coûts en énergie (électricité et essence) (ELEC; IPPIGAZ) ne semblent pas affecter la marge des détaillants. Ce résultat peut être dû au fait que ces coûts représentent une part très restreinte des charges variables des détaillants. De plus, la variable utilisée (le coût en essence) représente une estimation très approximative de l'évolution des coûts de transport.

Au niveau des facteurs externes, l'incertitude liée au prix de vente de la viande de porc (RISQ) dans les comptoirs d'épicerie ne semble pas non plus avoir d'impact sur la marge des

détaillants⁷. Par contre, toujours pour les facteurs externes, une hausse du prix de détail des viandes substituts, nommément la volaille (IPCV) et le bœuf (IPCB), augmente la marge que les détaillants se gardent sur le porc. Ce résultat peut s'expliquer par le fait qu'une augmentation du prix de la volaille ou du bœuf pousse les consommateurs vers une viande concurrente, le porc en l'occurrence, ce qui exerce une pression à la hausse sur son prix de détail. Ainsi, la marge des détaillants sur le porc à court terme peut être augmentée en raison d'une hausse dans le prix des viandes substituts. Cette explication est corroborée par le fait que certains détaillants ont indiqué qu'il serait néfaste pour les producteurs de viande (porc, volaille, bœuf) qu'il y ait une trop grande différence de prix entre les diverses catégories de viande (*L'Alimentation*, mai 1999). Les détaillants s'efforcent donc de réduire la disparité entre le prix des diverses catégories de viande.

Transmission des prix par les détaillants

Dans le cas des détaillants, les résultats obtenus (voir Annexe B) démontrent que le prix de détail prend en moyenne un mois pour s'ajuster complètement à une hausse du prix de gros sur la période 1988-1998. De façon similaire, les résultats indiquent que le prix de détail prend en moyenne un mois pour s'ajuster à une baisse du prix de gros. Ainsi, le prix de détail s'ajuste de la même façon à une hausse et à une baisse du prix de gros. Les détaillants acceptent donc de réduire temporairement leur marge lors des hausses du prix de gros de la même façon qu'ils augmentent temporairement leur marge lors des baisses du prix de gros. On appelle cette pratique de la part des détaillants, où ceux-ci acceptent tour à tour d'en gagner et d'en perdre, le nivelage des prix. Il n'existe donc aucune asymétrie dans l'ajustement du prix de détail aux variations du prix de gros.

⁷ Ce résultat est contraire à celui dégagé par Schroeder et Mintert (1996). Ces auteurs ont observé que le risque avait un impact significatif sur la marge des détaillants. Par contre, comme ces auteurs ne prennent pas en compte le comportement des intermédiaires en regard de la transmission des prix dans leur modèle, il se peut que leur variable risque ait capturé une conduite non compétitive des détaillants.

Il est important de noter que le nivelage des prix n'a rien à voir avec un comportement non efficace des détaillants. Cette pratique n'a pas en effet pour but l'appropriation de profits supplémentaires, mais a plutôt simplement comme objectif de prévenir des changements de prix fréquents qui peuvent être coûteux, de même que d'éviter aux consommateurs une trop grande instabilité dans les prix de détail.

2.4 Conclusion

Pour conclure ce chapitre, reprenons les principaux résultats que nous avons obtenus. Pour la période s'échelonnant de 1989 à 1998, nous avons démontré que les abattoirs transmettaient instantanément la hausse du prix à la ferme au prix de gros, tandis qu'ils prenaient deux mois en moyenne pour transmettre complètement une baisse du prix à la ferme. Par contre, il a été illustré graphiquement à quel point 1998 est une année qui sort de l'ordinaire. En enlevant l'année 1998 de l'analyse, nous obtenons pour le reste de la période sous observation que les abattoirs ont transmis instantanément autant les hausses que les baisses du prix à la ferme au prix de gros, donc qu'ils ont agi de façon compétitive.

Du côté des détaillants, on a démontré qu'ils mettaient un mois en moyenne pour transmettre complètement autant les hausses que les baisses du prix de gros au prix de détail. Il y a donc un nivelage des prix par les détaillants ce qui correspond à un comportement efficace.

Cela dit, deux limites peuvent être dégagées de l'analyse exposée dans le présent chapitre. Tout d'abord, l'utilisation de données mensuelles altère la précision des résultats. Plutôt que d'exprimer les résultats en terme de semaine, les résultats sont exposés en terme de mois. De plus, les données mensuelles obligent à travailler avec un échantillon de plusieurs années. Par exemple, il est impossible d'établir un diagnostic précis pour 1998 seulement, car cet horizon temporel compte 12 mois, donc seulement 12 observations.

Deuxièmement, la qualité des données constitue une seconde limite d'importance. Les prix tiennent compte de quatre coupes de porc seulement autant au niveau du gros que du détail. Il aurait certes été préférable d'effectuer l'analyse avec des données qui reflètent davantage le prix de l'ensemble de la carcasse au niveau du gros et du détail. Finalement, les données que nous avons utilisées, en plus d'être disponibles sur une base mensuelle, ne peuvent être obtenus

qu'avec un certain délai dû à la production des statistiques officielles notamment par Statistique Canada.

En conséquence, les limites exposées font que le type d'analyse menée dans ce chapitre est inadéquat pour effectuer un suivi serré et rapide de l'évolution des marges des divers intervenants de la filière porcine. Ce type d'analyse ne peut donc pas permettre d'alerter, en temps réel, les intervenants de la filière, d'un certain « dérèglement » du marché pour une semaine ou un mois donné. La seule façon de corriger cette situation est d'établir un observatoire des prix dans l'avenir afin de pouvoir compter sur des données hebdomadaires et de reconstituer de façon plus complète le prix de la carcasse sur les marchés du gros et du détail. Cet observatoire permettrait de porter un diagnostic plus précis et plus rapide sur l'évolution des marges.

CHAPITRE 3. Un observatoire des marges

Afin de pouvoir suivre de façon plus étroite et, surtout, plus rapide l'évolution des marges, le présent chapitre s'intéresse à la faisabilité de mettre sur pied un observatoire permanent des marges dans la filière porcine. Pour avoir un portrait exact des marges à chaque niveau de la filière, nous devrions réunir les prix et les poids de toutes les coupes et de tous les produits du porc, tant sur les marchés frais et transformés que sur les marchés domestiques et d'exportation. Cependant, le suivi devient considérable et pratiquement impossible à réaliser si l'on considère qu'un porc se décompose en plusieurs sous-produits non-comestibles et en une multitude de produits comestibles : une dizaine de sous-produits (cœur, foie, rognons,...), quatre coupes principales qui sont désossées, découennées, dégraissées, parées, fumées, hachées, transformées en saucisses et de la parure, du gras, des os. De façon pratique et réaliste, il faut donc sélectionner les produits et les marchés à l'étude en fonction des sources de données disponibles.

C'est d'ailleurs sur cette base que l'évolution des marges est suivie par différents organismes. Au Québec, la Fédération des producteurs de porcs a élaboré une méthode de calcul de la marge des abattoirs. Ce calcul était publié jusqu'à tout récemment dans le *Glaneur* mensuel de la Filière porcine. Le calcul était basé sur une découpe « maison » de la carcasse de porc et la source des prix de gros provient du bulletin hebdomadaire publié par le courtier en alimentation Bonaventure. Le George Morris Centre en Ontario effectue aussi un calcul de la marge des abattoirs. La source des prix de gros provient d'un autre courtier en alimentation, Chisolm Ltd. La découpe est basée sur une mini-enquête qui a été effectuée auprès d'intervenants du secteur, utilisant comme point de départ l'Enquête sur le rendement boucher du porc (1992). Cependant, les résultats de cette mini-enquête ont dû être remaniés pour arriver à un total équivalent à 100 % de la carcasse⁸. Il en découle que ces coupes « maison » permettent de suivre la tendance des marges mais que leur imprécision quant à la représentativité de la découpe d'un porc rend hasardeux l'interprétation des valeurs absolues obtenues comme reflétant fidèlement la marge des abattoirs en dollars.

Aux États-Unis, le Economic Research Service (ESR) du USDA effectue aussi un suivi des écarts de prix dans la filière porcine, de la ferme jusqu'au détail. Ils sont basés sur l'équivalent d'une livre de porc au détail à chaque niveau précédent de la filière. Ces écarts de prix ne doivent

⁸ Information obtenue auprès de Kevin Grier, Senior Market Analyst, George Morris Centre.

pas être interprétés, selon le USDA, comme représentant les marges réelles ou les profits des divers intervenants de la filière. Ils ne font que donner une perspective de l'évolution des différences de prix dans le temps à divers niveaux de la filière (Duewer 1999). Le USDA souligne par ailleurs que de suivre l'équivalent d'une livre de porc vendue au détail jusqu'à la ferme est un exercice difficile. Ainsi, certaines coupes ne font pas partie du calcul des écarts de prix (Duewer et Nelson 1997). On assume aussi que les coupes de détail sont vendues en proportion de la carcasse. La réalité peut évidemment être toute autre, à cause notamment des proportions différentes de chacune des coupes qui sont destinées à différents marchés ou à des produits surtransformés. Finalement, aucun ajustement n'est fait pour tenir compte de l'effet des promotions sur les volumes vendus. L'écart de prix peut alors être surévalué puisqu'il ne tient pas compte des volumes additionnels vendus qui résultent d'une promotion une semaine donnée sur une des coupes (Duewer et Nelson, 1997).

À ce sujet, une étude du General Accounting Office (GAO), publiée en décembre 1999, concluait que l'analyse des écarts de prix publiée par le USDA au plus fort moment de la crise porcine en 1998 n'était pas parfaitement à jour. Deux éléments essentiels sont soulignés dans le rapport pour expliquer cette conclusion. Premièrement, au moment de l'effondrement du prix du porc, les méthodes utilisées par le USDA pour recueillir les prix à la production ne reflétaient pas le système de prix en vigueur dans l'industrie. Notamment, près de 70 % des volumes de porcs vendus en 1998 l'ont été au travers de contrats ou dans le cadre d'ententes d'intégration verticale, alors que le prix de marché à la production utilisé par le USDA, basé sur le marché au comptant (spot market), ignorait ces méthodes de mise en marché. Deuxièmement, au niveau du détail, les ventes de viande de porc compilées par le USDA représentaient les prix des coupes de porc au détail pondérées par leur proportion dans la carcasse, sans prendre en compte les volumes vendus de chacune des coupes. Ainsi, l'étude du GAO conclut qu'en décembre 1998, au pire de la crise, les prix de détail utilisés par le USDA étaient surestimés de 14 %. Pour réaliser cette estimation, le GAO a acheté auprès d'une firme spécialisée les données issues des lecteurs optiques des épiceries, données qui permettent de prendre en compte l'impact des promotions sur les volumes des ventes de chacune des découpes de viande de porc.

Des réserves déjà exprimées avant même la publication du rapport du General Accounting Office, le USDA concluait que diverses hypothèses étant à la base des calculs, une modification de ces hypothèses pourrait produire des séries historiques différentes. Ainsi, le changement dans les

écarts de prix d'une période à l'autre est techniquement plus significatif que les niveaux absolus eux-mêmes (Dewer 1999).

Les limites rencontrées ailleurs ne peuvent malheureusement pas être résolues dans l'état des données disponibles au Québec. Tout d'abord, au niveau de la découpe, nous nous sommes référés, essentiellement, à l'Enquête sur le rendement boucher du porc (1992), réalisée en collaboration avec la Station de recherche Lacombe d'Agriculture Canada, le Conseil canadien du porc et le Conseil des viandes du Canada (voir tableau 3.1). La dissection du porc avait alors été étudiée dans neuf abattoirs au Canada de façon détaillée. Cependant, cette découpe qui date de 1992 ne correspond peut-être plus tout à fait à la réalité actuelle de l'industrie. Le poids moyen d'abattage des porcs est maintenant plus élevé qu'en 1992, 84,5 kg en 1999 contre 81,7 kg en 1992, de même que l'indice de classement qui est passé de 105,2 à 109,3 sur la même période (GREPA 2000). La proportion de chaque coupe primaire, des divers sous-produits et des coupes secondaires dans la carcasse totale peut donc avoir changé. Nous avons tout de même choisi de conserver la découpe de 1992, préférant nous en remettre à cette référence officielle plutôt que d'utiliser une découpe « maison » qui ne pourrait que prêter à interprétation. De toute façon, à ce stade-ci de la recherche, il s'agit plus d'élaborer une méthodologie de calcul, les sources de données pouvant être bonifiées au fur et à mesure de la disponibilité de nouvelles références officielles. À ce sujet, la filière porcine québécoise est à élaborer une nouvelle enquête sur le rendement boucher dont les résultats devraient être rendus disponibles au printemps 2000. Les résultats de cette enquête pourront être intégrés à l'observatoire des marges et venir remplacer la découpe de 1992.

3.1 Une méthode de calcul de la marge des abattoirs

La découpe de la carcasse

Le modèle de découpe de la Station de recherches de Lacombe (1992) permet une reconstitution de la carcasse. Nous avons utilisé pour ce faire les compilations effectuées sur la base de la découpe de 1992 par André Fortin de la Station de Lacombe à la demande de Canada Porc International (CPI) qui nous a fourni les tableaux détaillés de cette découpe. Tout d'abord, le rendement boucher indique que le porc vivant de 102 kg se partage en carcasse de 81,5 kg et en sous-produits de 20,5 kg. Dans ces 20,5 kg sont inclus des produits peu valorisés tel que le

cinquième quartier. La carcasse vendable se partage quant à elle en coupes primaires qui représentent 65,2 kg (80 %) et en sous-produits qui représentent 16,3 kg (20 %).

En ce qui concerne la découpe de la carcasse en coupes primaires, selon la pratique en vigueur dans les abattoirs du Québec⁹, seuls le jambon et le picnic sont vendus avec le gras et la couenne. Ainsi, le jambon est considéré d'un seul morceau et constitue 18,98 kg de la carcasse. La longe est composée d'une longe de 12,53 kg (incluant la coupe papillon, la fausse viande maigre, les petites côtes et l'os), d'un filet de 2,01 kg (incluant la longe filet et le filet) et de 3,04 kg de couenne et gras. Quand au soc, il se partage ainsi : 6,81 kg pour le soc et 1,30 kg de couenne et gras. Le picnic est considéré d'un seul morceau et pèse 7,81 kg. Le flanc est divisé en flanc de 8,92 kg, en côtes levées de 2,17 kg et en couenne et gras totalisant 1,64 kg. Quant aux sous-produits, ils se partagent ainsi : les bajoues (1,85 kg), l'os du cou (1,61 kg), le jarret (1,51 kg), les pieds (2,08 kg), la queue (0,36 kg), les reins (0,27 kg), la parure (0,27 kg), la tête (4,76 kg), la panne (1,49 kg) et les pertes et réduction¹⁰ (2,10 kg). Il est à noter que la découpe Lacombe de 1992 ne donne pas le détail des poids des pièces du cinquième quartier, certaines de ces pièces ayant pourtant une valeur commerciale.

⁹ Conseil des viandes du Canada, Section Québec, réunion de travail du 21 septembre 1999.

¹⁰ La réduction du poids de la carcasse chaude à la carcasse froide.

Le tableau 3.1 suivant regroupe les différentes coupes de la carcasse ainsi que le poids et le pourcentage que chacune représente.

Tableau 3.1. Reconstitution de la carcasse sur la base de la découpe 1992

| COUPES | Poids (kg) | % carcasse |
|----------------------------|-------------------|-------------------|
| Longe totale | 17,58 | 21,57 |
| - Longe | 12,53 | 15,37 |
| - Filet | 2,01 | 2,47 |
| - Couenne et gras | 3,04 | 3,73 |
| Fesse | 18,98 | 23,29 |
| Flanc total | 12,73 | 15,62 |
| - Flanc | 8,92 | 10,94 |
| - Côtes levées | 2,17 | 2,66 |
| - Couenne et gras | 1,64 | 2,01 |
| Soc total | 8,11 | 9,95 |
| - Soc | 6,81 | 8,36 |
| - Couenne et gras | 1,3 | 1,60 |
| Picnic | 7,81 | 9,58 |
| Sous-total coupes | 65,21 | 80 % |
| Sous-produits | | |
| - Queue | 0,36 | 0,44 |
| - Jarret | 1,51 | 1,85 |
| - Os du cou | 1,61 | 1,98 |
| - Bajoues | 1,85 | 2,27 |
| - Parure | 0,27 | 0,33 |
| - Pieds | 2,08 | 2,55 |
| - Reins | 0,27 | 0,33 |
| - Tête | 4,76 | 5,84 |
| - Panne | 1,49 | 1,83 |
| Pertes et réduction | 2,10 | 2,58 |
| Sous-total | 16,30 | 20 % |
| TOTAL | 81,50 | 100 % |

Source : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI.

Il importe de rappeler que ce modèle de reconstitution de la carcasse présente certaines limites. Les carcasses de porc vendues actuellement diffèrent de celles du début des années 90, entraînant une incertitude quant à la répartition exacte des coupes et des poids.

Le prix de la carcasse à la sortie de l'abattoir

Les références de prix utilisées pour calculer la valeur de la carcasse à ce stade de la filière sont celles du courtier en alimentation Bonaventure. Ce dernier publie ses prix dans un bulletin hebdomadaire. La principale raison qui justifie l'utilisation de cette source est qu'elle est reconnue comme étant fiable par les partenaires de la filière porcine, malgré qu'elle représente un marché résiduel¹¹.

L'exemple qui suit représente le calcul du prix de gros de la carcasse de porc pour la semaine se terminant le 4 février 1999. Pour effectuer ce calcul, nous considérons que les pourcentages des coupes énumérés dans le tableau 3.1 représentent la répartition de ces produits dans un kilogramme de carcasse vendable. Ensuite, le pourcentage de chaque coupe reconstituant un kilogramme de carcasse est multiplié par le prix de Bonaventure, donnant ainsi le prix de gros d'un kilogramme de carcasse à la sortie de l'abattoir. À cette étape-ci, nous supposons que la couenne et le gras sont vendus en tant que gras de coupe. Le tableau 3.2 présente les données nécessaires pour effectuer ce calcul.

Il faut mentionner que le calcul du prix de la carcasse à ce stade de la filière ne représente pas nécessairement la valeur exacte des ventes totales des abattoirs. Les prix publiés par Bonaventure concernent avant tout des produits vendus sur le marché frais domestique. Ces prix peuvent être influencés par l'activité exercée à l'exportation par les abattoirs, l'exportation rendant indisponible certains volumes pour le marché frais. Ainsi, l'offre de coupes sur le marché frais domestique, et donc les prix de gros, ne sont pas sans lien avec les activités à l'exportation. Cela dit, les prix de Bonaventure ne représentent pas une mesure directe du prix des coupes vendues à l'exportation, d'autant plus que le marché d'exportation relève en bonne partie de canaux d'écoulement spécifiques pour lesquels n'existe aucune source des prix de gros. De la même façon, les volumes destinés au marché de la transformation, surtout si les transactions s'effectuent sur une base contractuelle ou d'intégration verticale entre les abattoirs et les transformateurs, ne passent pas tous par le réseau des courtiers en alimentation et la source de prix utilisée ne peut refléter parfaitement le comportement de ce marché.

¹¹ Conseil des viandes du Canada. Section Québec, réunion de travail du 21 septembre 1999; et CCDA, réunion de travail du 19 novembre 1999.

En conséquence, en ne prenant pas en compte tous les volumes destinés à l'exportation et à la transformation, et ne disposant pas d'une source de prix représentative de l'ensemble du marché, nous obtenons en fait une marge ne représentant qu'une certaine proportion des produits réellement vendus par les abattoirs, proportion variable tout au long d'une année en fonction des contrats de vente obtenus par les abattoirs sur les différents marchés.

Tableau 3.2. Exemple du calcul du prix de gros de la carcasse reconstituée, Québec, semaine se terminant le 4 février 1999

| COUPES | % carcasse | Prix de gros (\$/kg) | Prix de vente par \$/kg |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | (1) | (2) | (1) x (2) |
| Longe totale | 21,57 | | |
| - Longe | 15,37 | 2,57 | 0,395 |
| - Filet | 2,47 | 9,25 | 0,228 |
| - Couenne et gras | 3,73 | 0,45 | 0,02 |
| Fesse | 23,29 | 1,42 | 0,33 |
| Flanc total | 15,62 | | |
| - Flanc | 10,94 | 2,1 | 0,23 |
| - Côtes levées | 2,66 | 2,95 | 0,08 |
| - Couenne et gras | 2,01 | 0,45 | 0,009 |
| Soc total | 9,95 | | |
| - Soc | 8,36 | 1,6 | 0,13 |
| - Couenne et gras | 1,60 | 0,45* | 0,01 |
| Picnic | 9,58 | 1,05 | 0,10 |
| Sous-total coupes | 80 % | | 1,53 \$ |
| Sous-produits | | | |
| - Queue | 0,44 | 0,75 | 0,003 |
| - Jarret | 1,85 | 0,8 | 0,015 |
| - Os du cou | 1,98 | --** | -- |
| - Bajoues | 2,27 | 0,4 | 0,009 |
| - Parure | 0,33 | 0,7 | 0,002 |
| - Pieds | 2,55 | --** | -- |
| - Reins | 0,33 | 0,4 | 0,001 |
| - Tête | 5,84 | 0,22*** | 0,013 |
| - Panne | 1,83 | 0,45* | 0,008 |
| Pertes et réduction | 2,58 | 0,00 | 0,00 |
| Sous-total | 20 % | | 0,052 \$ |
| TOTAL | 100 % | | 1,58 \$ |

Notes : * Valeur fixée arbitrairement au prix de vente du gras de coupe.

** Informations sur les prix non disponibles pour ces items dans Bonaventure. Leur valeur est toutefois minimale.

*** Comme nous ne disposons pas de la répartition de la tête entre ses différents sous-produits et pertes, nous utilisons le tiers de la valeur de la « viande de tête » afin de tenir compte des pertes.

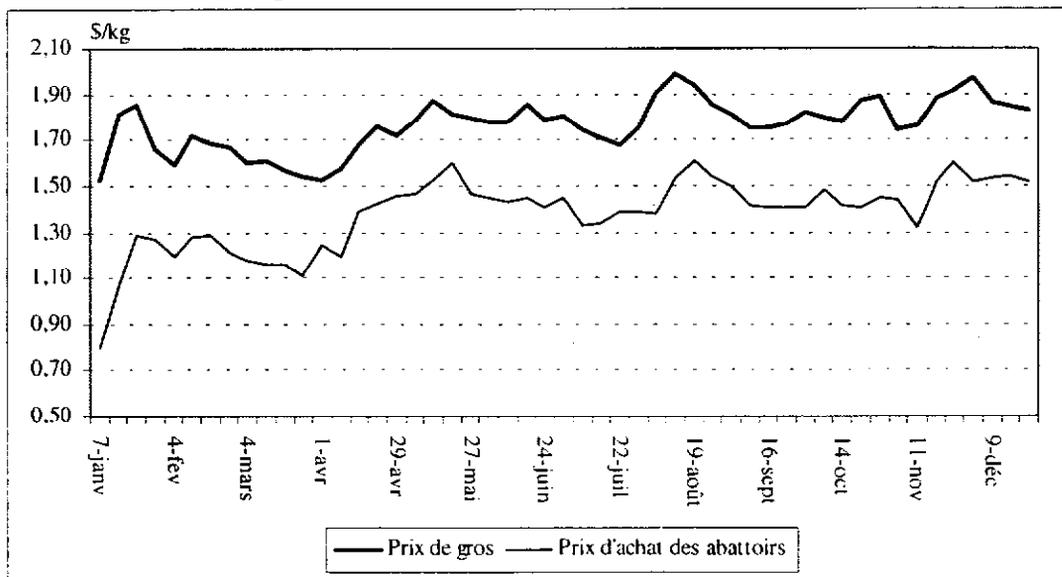
Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; et Compilation GREPA 1999.

Selon les calculs effectués, le prix d'un kilogramme de carcasse vendu en découpes à la sortie de l'abattoir était de 1,58 \$/kg la semaine se terminant le 4 février 1999. Le graphique 3.1 ci-après illustre l'évolution de ce prix pour l'ensemble de l'année 1999.

La marge des abattoirs

Les données du graphique 3.1 donnent le prix vendant des abattoirs, ce qui fait que pour déterminer leur marge brute d'opération, il faut soustraire le prix d'achat des carcasses de porc par les abattoirs. Dans le contexte québécois, avec un canal unique de mise en marché des porcs vivants des producteurs vers les abattoirs, cette information est facilement disponible, contrairement à la situation qui prévaut aux États-Unis¹². Nous utilisons donc le prix moyen de vente¹³ aux abattoirs obtenu par le système de mise en marché, prix moyen qui est multiplié par l'indice de classement moyen des porcs. Cette information est disponible hebdomadairement auprès de la Fédération des producteurs de porcs du Québec.

Graphique 3.1. Évolution du prix payé par les abattoirs pour leur approvisionnement en porcs du Québec et du prix de gros reçu par les abattoirs pour leurs ventes de coupes sur le marché frais domestique, Québec, 1999



Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Fédération des producteurs de porcs du Québec; et Compilation GREPA 1999.

¹² L'information disponible sur les prix à la production et aux divers niveaux de la filière aux États-Unis devrait s'améliorer suite à la présentation d'un projet de loi qui a pour objectif de forcer les divers partenaires de la filière à transmettre les informations requises au USDA.

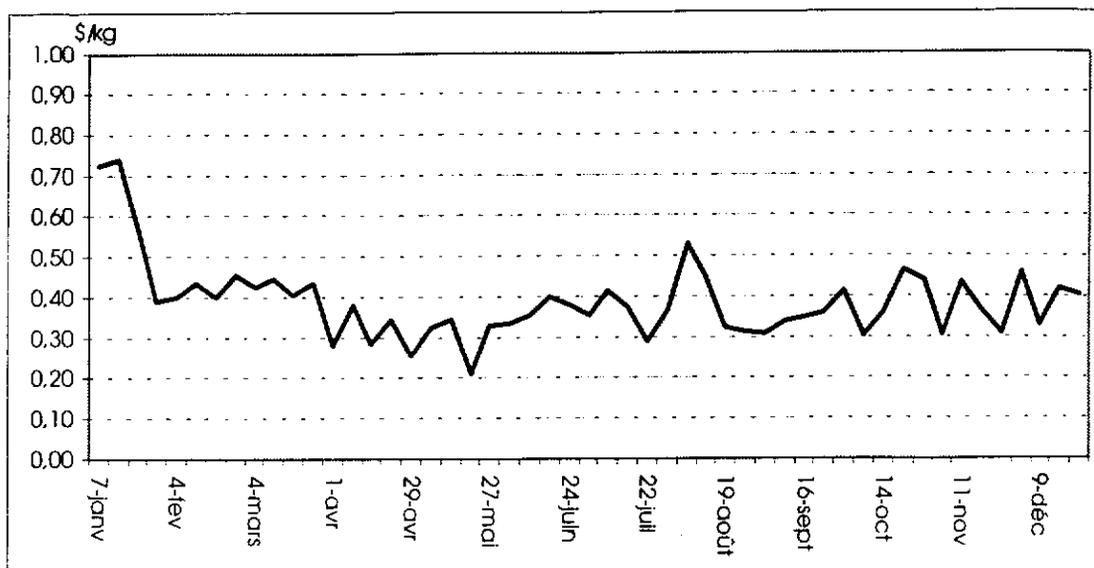
¹³ Le prix moyen de vente payé par les abattoirs est légèrement supérieur au prix de pool reçu par les producteurs à cause des frais de mise en marché imputés aux producteurs.

Ainsi, pour obtenir la marge de la semaine se terminant le 4 février 1999, nous avons utilisé le prix moyen de vente de la carcasse de porc pour la semaine se terminant le 5 février 1999. Ce dernier étant de 119,48 \$/100kg donc de 1,19 \$/kg, la marge des abattoirs était alors de 0,39 \$/kg, soit 1,58 \$/kg moins 1,19 \$/kg. Il est à noter que, bien entendu, il existe un délai entre la vente d'un porc à la ferme et sa vente à la sortie de l'abattoir. Étant donné que l'on dispose de peu d'information sur la durée de celui-ci, les prix de la même semaine sont utilisés pour effectuer le calcul de la marge entre ces deux niveaux de la filière.

Le graphique 3.1 présente l'évolution pour l'ensemble de l'année 1999 du prix moyen de vente aux abattoirs de porcs québécois et le prix d'un kilogramme de carcasse vendu en découpes à la sortie de l'abattoir, ou autrement dit le prix de gros reçu par les abattoirs. La différence entre les deux courbes donne l'évolution de la marge des abattoirs. Nous pouvons constater, sans surprise d'ailleurs, que les variations du prix à la production et du prix de gros sont en général de même sens, ce qui est cohérent avec l'analyse de long terme menée au chapitre 2. Cependant, les variations hebdomadaires à la hausse ou à la baisse du prix de gros et du prix à la ferme ne sont pas de même amplitude, ce qui a pour effet de faire varier la marge d'une semaine à l'autre.

Afin de permettre de mieux visualiser cette évolution de la marge des abattoirs, le graphique 3.2 présente le résultat de nos compilations pour l'ensemble de l'année 1999 pour cette seule donnée, c'est-à-dire la marge des abattoirs en dollars par kilogramme de carcasse de porc acheté. D'une marge à un niveau exceptionnel et inhabituel en début d'année, ce qui a été documenté et discuté au chapitre 2, les abattoirs sont passés rapidement dès le début de février à des niveaux de marge variant dans une moins grande amplitude d'une semaine à l'autre. Cela dit, les variations autour de la moyenne, qui se situe à 0,38 \$/kg pour l'année 1999, sont tout de même importantes certaines semaines avec un sommet de 0,52 \$/kg la semaine du 5 août et un minimum de 0,21 \$/kg la semaine du 20 mai, en plus du pic inhabituel de janvier à 0,73 \$/kg. Un observatoire des marges conduit sur une base permanente permettrait justement de déceler ces mouvements subits des niveaux de marge pour en informer rapidement les membres de la filière porcine.

Graphique 3.2. Évolution de la marge des abattoirs de porc, Québec, 1999



Note : Voir l'annexe C pour le détail des données pour chacune des semaines de l'année.

Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Fédération des producteurs de porcs du Québec; et Compilation GREPA 1999.

Les limites des résultats obtenus

Il est important en terminant cette section de rappeler les limites de la démarche, limites qui influencent l'interprétation que l'on peut faire des résultats obtenus. Premièrement, la découpe Lacombe utilisée date de 1992 et ne correspond probablement plus tout à fait à la découpe d'un porc aujourd'hui. Deuxièmement, la source de prix utilisée pour estimer les prix de gros obtenus par les abattoirs n'est pas représentative de l'ensemble des canaux de vente de ces derniers, notamment des volets exportation et transformation de leurs activités commerciales.

Ainsi, une modification des pourcentages relatifs de chacune des coupes primaires dans la carcasse totale peut avoir un impact significatif sur la valeur de la marge absolue calculée pour les abattoirs. Dans le même sens, une prise en compte formelle des activités à l'exportation des abattoirs pourrait aussi influencer le résultat de la marge absolue calculée, mais une telle prise en compte est impossible étant donné les sources de données disponibles. En conséquence, si le USDA, malgré les ressources considérables investies dans les analyses des écarts de prix, doit signifier des réserves importantes quant à la signification des valeurs absolues calculées pour inciter à la plus grande prudence dans l'interprétation des résultats, à plus forte raison ces réserves s'appliquent à la méthode de calcul que nous venons d'exposer, méthode qui s'appuie sur des moyens nettement plus modestes que ceux à la disposition du USDA. Comme l'indiquent les

auteurs américains ou les experts du George Morris Centre en Ontario cités auparavant, de tels calculs de marge doivent servir à juger de l'évolution de la tendance et non des niveaux absolus des marges.

Finalement, il faut aussi rappeler que la marge des abattoirs ne mesure pas le niveau de profit que ces derniers retirent de leurs opérations. Par exemple, comme nous l'avons déjà exposé au chapitre 2, une augmentation des coûts de main-d'oeuvre et d'électricité conduit les abattoirs à augmenter leur marge afin de maintenir éventuellement leur niveau de profit, pas de l'augmenter. Dans ce cas, la marge des abattoirs augmente, ce qui n'est pas en soi une indication d'une amélioration de leur niveau de profit. Nous avons donc mesuré la différence entre le coût des approvisionnements en porc des abattoirs et le prix de vente qu'ils peuvent retirer de l'ensemble de la carcasse de porc une fois découpée en pièces primaires et en sous-produits. Cette marge sert à couvrir l'ensemble de leurs coûts d'opération et inclut un certain profit. Ce dernier élément, le profit, ne peut être isolé du reste de la marge (les coûts d'opération) en utilisant les données couramment accessibles.

3.2 Une méthode de calcul de la marge des détaillants

Les produits vendus au détail

Pour obtenir les informations sur les coupes de viande de porc vendues au détail, que nous appellerons coupes secondaires, nous avons utilisé une source d'information indirecte. Les consultants Raynald Roy nous ont fourni pour chaque semaine de l'année 1999 les informations sur les prix de vente des principales chaînes de détail oeuvrant au Québec, soit Métro, Provigo et IGA pour un certain nombre de coupes secondaires. Cette liste de prix était accompagnée des « expertises » des détaillants, c'est-à-dire des proportions dans les coupes primaires que représentent les coupes secondaires vendues au consommateur. Ces expertises sont mises à jour périodiquement. Cependant, tout comme pour les travaux du USDA aux États-Unis, nous ne disposons pas des volumes vendus pour chacune des coupes secondaires. De plus, nous ne disposons pas des données requises pour effectuer le suivi des produits transformés du porc, par exemple les saucisses, le bacon, les plats préparés, etc. Malheureusement, ce manque d'informations conduit à « échapper » une part relativement importante du volume total des

ventes de viande de porc au détail. Également, les informations disponibles ne permettent pas de séparer les activités de distribution par les chaînes et la vente au détail en magasin.

Cela dit, nous pouvons tout de même établir un calcul de marge des détaillants à partir des données disponibles mais dont l'analyse devra être faite avec prudence étant donné les limites énoncées. Nous disposons tout de même du prix de gros, sortie abattoir, pour un certain nombre de coupes primaires, sur la base des données du courtier en alimentation Bonaventure. Nous disposons aussi du prix de vente au détail des coupes secondaires tirées des coupes primaires chez les détaillants, sur la base des données des consultants Raynald Roy. Une marge des détaillants peut donc être estimée.

L'achat et la vente des coupes par les détaillants

En se basant sur les données des expertises des détaillants, on considère que seules les principales coupes sont achetées par les détaillants. Celles-ci sont la fesse, la longe, le filet, les socs avec os, le flanc, les côtes levées et le picnic. Au total, ces produits représentent 72,7 % de la carcasse vendue par l'abattoir. Le reste de la carcasse, soit 7,3 % de gras et couenne résultant des opérations de découpe des abattoirs et 20 % de sous-produits (bajoue, cou, tête, parure, etc.), est orienté par les abattoirs vers d'autres types de marché.

Les détaillants effectuent une redécoupe de certains produits avant de les vendre aux consommateurs. La fesse achetée aux grossistes est découpée en rôti extérieur, en escalopes, en rôti de pointe, en cubes à ragoût, en languettes, en porc haché maigre avec des résidus de couenne, gras et os. La longe peut-être vendue désossée ou non-désossée. Nous faisons ici l'hypothèse que, comme c'est le cas dans l'industrie américaine, 40 % des longues sont vendues non-désossées (Duewer 1999). Les expertises des détaillants indiquent que la longe non-désossée se répartit selon les découpes suivantes : la longe bout des côtes, la longe bout du filet, les côtelettes régulières et un certain pourcentage de perte. La longe désossée longue constitue donc 60 % des longues vendues et se répartit ainsi : les côtelettes désossées papillon, le rôti longe filet, le rôti longe côte, le porc haché et le gras. Le filet, le soc avec os, le flanc, les côtes levées et le picnic ne sont pas transformés en d'autres coupes. Cependant, il faut considérer que les détaillants peuvent effectuer un certain travail sur ces coupes et, par conséquent, une certaine perte de poids sur chacune est attribuable à l'extraction de gras ou d'os.

La marge des détaillants (1^{re} hypothèse)

La marge des détaillants est la différence entre le prix d'un kilogramme acheté par ceux-ci à l'abattoir et le prix d'un kilogramme vendu aux consommateurs. Comme mentionné dans les sections précédentes, les prix de gros utilisés dans les calculs sont ceux de Bonaventure. Les prix de détail sont une moyenne simple des prix de vente d'IGA, de Provigo et de Métro et sont issus des rapports hebdomadaires des consultants Raynald Roy. Cette estimation suppose donc que les trois chaînes comptent pour une même proportion des ventes de viande de porc au Québec et, comme nous l'avons déjà mentionné, ne tient pas compte des volumes réellement vendus de chacune des coupes secondaires, et donc de l'effet des promotions sur les volumes vendus, cette information ne nous étant pas accessible actuellement.

Le tableau 3.3 regroupe les données permettant de calculer le coût d'achat des différentes coupes par les détaillants tandis que le tableau 3.4 présente le calcul de leur prix de vente au consommateur. Le résultat des deux tableaux permet d'estimer la marge des détaillants pour la première semaine de février 1999. Le tableau 3.3 permet donc de reconstituer les achats des détaillants pour lesquels nous disposons d'une information suivie tout au long de l'année 1999, soit 72,7 % de la carcasse. Nous faisons ici l'hypothèse que les détaillants achètent les coupes primaires pour les vendre en coupes secondaires au détail dans la même proportion que ce que ces coupes représentent dans la carcasse d'un porc. Autrement dit, la fesse représente 23,3 % de la carcasse et représentera donc dans notre calcul 23,3 % divisé par 72,7 % (la part de la carcasse achetée par les détaillants), soit 32 %. Nous considérons donc que les pourcentages des coupes énumérés dans la colonne intitulée « % des achats des détaillants » du tableau 3.3 représentent la répartition de ces produits dans un kilogramme total de coupes de viande de porc acheté par les détaillants. Par exemple, si un détaillant n'achetait qu'un kilogramme de viande de porc, il achèterait 320,5 grammes de fesse, 211,5 grammes de longe, 34 grammes de filet, 115 grammes de soc avec os, etc. La colonne intitulée « coût d'un kilogramme d'achat », est le résultat du pourcentage de chaque coupe reconstituant un kilogramme d'achat par les détaillants multiplié par le prix de Bonaventure, donnant ainsi le prix de gros d'un kilogramme de viande de porc acheté par les détaillants à la sortie de l'abattoir, soit 2,06 \$/kg pour la première semaine de février 1999.

Les coupes secondaires tirées de la fesse seront aussi additionnées jusqu'à concurrence du total de 32 % (23,3 % divisé par 72,7 %) que représente la fesse dans les achats des détaillants.

Les données sur les coupes secondaires tirées de chacune des coupes primaires sont présentées au tableau 3.4. De la même façon que précédemment, le pourcentage que représente chaque découpe secondaire dans les ventes des détaillants est multiplié par le prix de détail de chacune des coupes, donnant ainsi le prix de détail par kilogramme de l'ensemble des coupes secondaires vendues par les détaillants.

Tableau 3.3. Coupes achetées par les détaillants aux abattoirs selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, première semaine de février 1999

| Coupes achetées par les détaillants | % de la carcasse | % des achats des détaillants | Prix à la sortie de l'abattoir (\$/kg) | Coût d'un kg d'achat \$/kg |
|-------------------------------------|------------------|------------------------------|--|----------------------------|
| Fesse | 23,29 | 32,05 | 1,42 | 0,46 |
| Longe | 15,40 | 21,15 | 2,57 | 0,54 |
| Filet | 2,47 | 3,40 | 9,25 | 0,31 |
| Soc avec os | 8,36 | 11,50 | 1,60 | 0,18 |
| Flanc | 10,94 | 15,05 | 2,10 | 0,32 |
| Côtes levées | 2,66 | 3,66 | 2,95 | 0,11 |
| Picnic | 9,58 | 13,18 | 1,05 | 0,14 |
| Total | 72,70 % | 100 % | | 2,06 \$ |

Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; et Compilation GREPA 1999.

Tableau 3.4. Coupes vendues au détail par les détaillants selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, première semaine de février 1999

| Coupes vendues par les détaillants | % de la carcasse | % des ventes des détaillants | Prix de détail (\$/kg) | Prix d'un kg de vente (\$/kg) |
|------------------------------------|------------------|------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| <i>Fesse</i> | 23,29 | 32,05 | | |
| Rôti extérieur | 4,86 | 6,68 | 7,01 | 0,47 |
| Escalopes | 2,73 | 3,75 | 11,46 | 0,43 |
| Rôti de pointe | 1,16 | 1,60 | 8,29 | 0,13 |
| Cubes à ragoût | 0,96 | 1,31 | 6,65 | 0,09 |
| Languettes | 1,15 | 1,58 | 10,61 | 0,17 |
| Porc haché maigre | 3,53 | 4,86 | 6,01 | 0,29 |
| Couenne | 3,34 | 4,60 | 0,00 | 0,00 |
| Gras | 2,89 | 3,97 | 0,00 | 0,00 |
| Os | 2,67 | 3,67 | 0,00 | 0,00 |
| <i>Longe régulière</i> | 6,15* | 8,46 | | |
| Longe bout des côtes | 1,55 | 2,13 | 5,01 | 0,11 |
| Longe bout du filet | 1,79 | 2,47 | 5,30 | 0,13 |
| Côtelettes régulières | 2,65 | 3,64 | 8,46 | 0,31 |
| Perte | 0,15 | 0,21 | 0,00 | 0,00 |
| <i>Longe désossée longue</i> | 9,22 | 12,69 | | |
| Côtelettes désossées papillon | 3,51 | 4,83 | 11,49 | 0,56 |
| Roti longe filet | 2,64 | 3,63 | 8,21 | 0,30 |
| Roti longe côtes | 2,09 | 2,87 | 7,84 | 0,23 |
| Porc haché maigre | 0,71 | 0,98 | 6,01 | 0,06 |
| Gras | 0,26 | 0,36 | 0,00 | 0,00 |
| Filet | 2,47 | 3,40 | 20,27 | 0,69 |
| Soc désossé | 7,29 | 10,03 | 3,59 | 0,36 |
| Os | 1,07 | 1,47 | 0,00 | 0,00 |
| Flanc frais avec os | 10,94 | 15,05 | 4,81 | 0,72 |
| Côtes levées de flanc | 2,66 | 3,66 | 6,85** | 0,25 |
| Picnic | 7,33 | 10,08 | 3,05 | 0,31 |
| Os | 1,44 | 1,98 | 0,00 | 0,00 |
| Couenne et gras | 0,81 | 1,11 | 0,00 | 0,00 |
| Total | 72,70 % | 100 % | | 5,59 \$ |

Notes : * La longe régulière compte pour 40 % des longues vendues, soit 40 % de 15,4 % de la carcasse pour un résultat de 6.15 %; la longe désossée longue compte donc pour 9.22 % (60 % de 15,4 %).

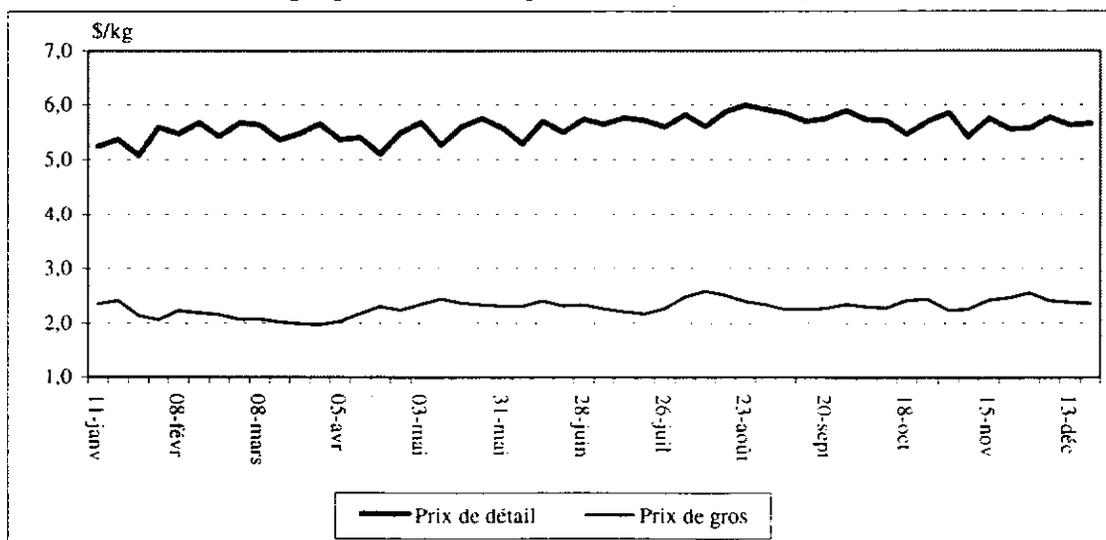
** Moyenne des prix des côtes levées du 24 mai au 6 décembre car la série de prix est disponible seulement à partir du 24 mai 99.

Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Les consultants Raynald Roy 1999; et Compilation GREPA 1999.

Il est à noter que les répartitions en pourcentage des coupes secondaires de la fesse et des longes proviennent des expertises des détaillants. Les répartitions des autres coupes proviennent de la découpe Lacombe 1992. Cependant, les poids des coupes primaires utilisés dans les expertises ne concordent pas avec les poids des coupes issus de Lacombe 1992. Nous avons contourné ce problème en travaillant uniquement avec les pourcentages, ce qui induit tout de même une certaine imprécision des résultats obtenus. De plus, pour certaines coupes primaires achetées par les détaillants, nous avons supposé, étant donné les informations disponibles, qu'il n'y avait aucune perte lors de la préparation des coupes secondaires chez les détaillants. Tel est le cas du filet, du flanc et des côtes levées, qui ont gardé exactement le même volume de viande entre la sortie des abattoirs et la vente par les détaillants.

L'ensemble de la procédure exposée dans les tableaux 3.3 et 3.4 permet donc de déterminer la marge des détaillants pour la première semaine de février 1999. Les détaillants paient 2,06 \$/kg pour les coupes qu'ils achètent et, après certaines transformations, ils revendent au détail les coupes secondaires qu'ils en obtiennent à 5,59 \$/kg. Il en résulte une marge de 3,53 \$/kg pour les détaillants. Le graphique 3.3 présente l'évolution pour l'ensemble de l'année 1999 du coût d'achat des coupes primaires par les détaillants auprès des abattoirs et de leur prix de vente au détail.

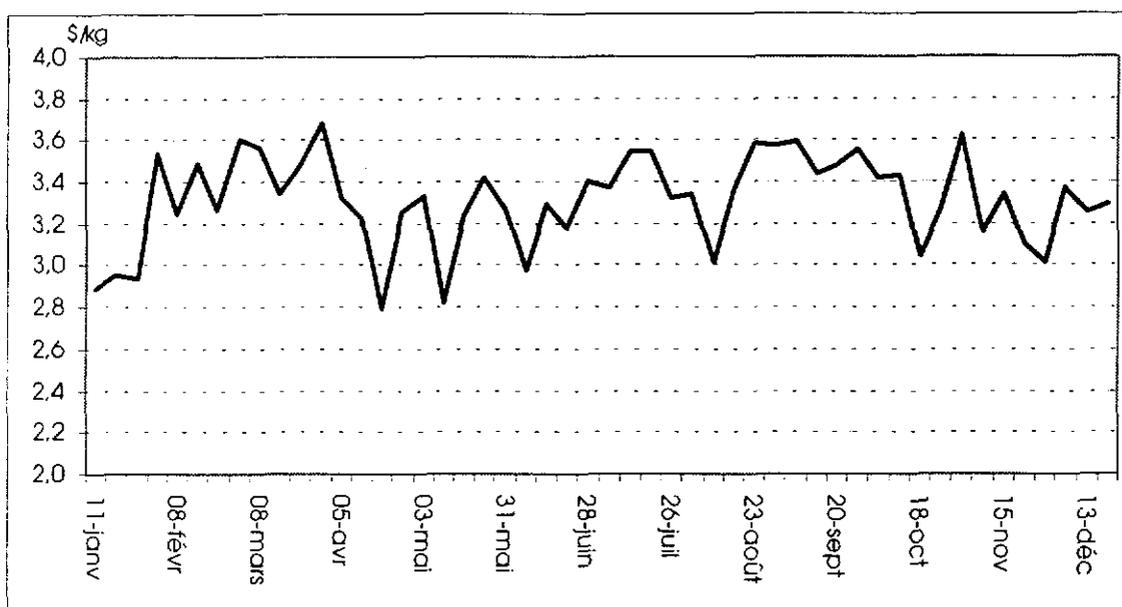
Graphique 3.3. Évolution du coût d'achat des coupes primaires de viande de porc par les détaillants auprès des abattoirs (prix de gros) et de leur prix de vente au détail, selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, 1999



Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Les consultants Raynald Roy 1999; et Compilation GREPA 1999.

La différence entre ces deux courbes représente donc la marge des détaillants qui est aussi illustrée de façon isolée au graphique 3.4. Les variations de la marge autour de la moyenne, qui se situe à 3,31 \$/kg pour l'ensemble de l'année 1999, sont appréciables certaines semaines. Le sommet de l'année, à 3,68 \$/kg, a été atteint la semaine débutant le 29 mars alors que la semaine débutant le 19 avril a affiché le niveau minimal, soit 2,80 \$/kg.

Graphique 3.4. Évolution de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc, selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, 1999



Note : Voir les annexes D et E pour le détail des données pour chacune des semaines de l'année.
Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Les consultants Raynald Roy 1999; et Compilation GREPA 1999.

La marge des détaillants (2^e hypothèse)

Afin de montrer la sensibilité des résultats obtenus aux hypothèses émises dans la méthodologie de calcul, nous avons effectué un autre calcul de marge des détaillants. Plutôt que de répartir les achats des détaillants en proportion des coupes dans la carcasse, nous avons utilisé des informations obtenues d'intervenants du marché, informations qui mériteraient d'être validées par des sources de données précises. Ainsi dans ce calcul, nous avons supposé que la longe et le filet comptaient pour 60 % des achats de viande de porc fraîche des détaillants et non pas 24,5 % comme dans le calcul précédent. Bien entendu, toutes les autres coupes compteront alors pour une proportion moindre que leur poids dans la carcasse, ce qui est particulièrement sensible pour les coupes du flanc et du picnic qui sont essentiellement dirigées vers le marché de la transformation.

Le tableau 3.5 montre la répartition des achats des détaillants dans chacune des coupes selon ce type de données provenant du marché.

Tableau 3.5. Coupes achetées par les détaillants aux abattoirs selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, première semaine de février 1999

| Coupe | % de la carcasse | % des achats des détaillants | Prix à la sortie de l'abattoir (\$/kg) | Coût d'un kg d'achat \$/kg |
|--------------|------------------|------------------------------|--|----------------------------|
| Fesse | 23,29 | 27,00 | 1,42 | 0,38 |
| Longe | 15,37 | 51,71 | 2,57 | 1,33 |
| Filet | 2,47 | 8,29 | 9,25 | 0,77 |
| Soc avec os | 8,36 | 5,50 | 1,60 | 0,09 |
| Flanc | 10,94 | 1,00 | 2,10 | 0,02 |
| Côtes levées | 2,66 | 3,60 | 2,95 | 0,11 |
| Picnic | 9,58 | 3,00 | 1,05 | 0,03 |
| TOTAL | 72,70 % | 100 % | | 2,73 \$ |

Source : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; et Compilation GREPA 1999 sur la base d'informations provenant d'intervenants du marché.

Tableau 3.6. Coupes vendues au détail, selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, première semaine de février 1999

| Coupes vendues par les détaillants | % de la carcasse | % des ventes des détaillants | Prix de détail (\$/kg) | Prix d'un kg de vente (\$/kg) |
|------------------------------------|------------------|------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| <i>Fesse</i> | 23,29 | 27,00 | | |
| Rôti extérieur | 4,86 | 5,63 | 7,01 | 0,39 |
| Escalopes | 2,73 | 3,16 | 11,46 | 0,36 |
| Rôti de pointe | 1,16 | 1,35 | 8,29 | 0,11 |
| Cubes à ragoût | 0,96 | 1,11 | 6,65 | 0,07 |
| Languettes | 1,15 | 1,33 | 10,61 | 0,14 |
| Porc haché maigre | 3,53 | 4,10 | 6,01 | 0,25 |
| Couenne | 3,34 | 3,88 | 0,00 | 0,00 |
| Gras | 2,89 | 3,35 | 0,00 | 0,00 |
| Os | 2,67 | 3,10 | 0,00 | 0,00 |
| <i>Longe régulière</i> | 6,15 | 20,68 | | |
| Longe bout des côtes | 1,55 | 5,22 | 5,01 | 0,26 |
| Longe bout du filet | 1,79 | 6,04 | 5,30 | 0,32 |
| Côtelettes régulières | 2,65 | 8,91 | 8,46 | 0,75 |
| Perte | 0,15 | 0,52 | 0,00 | 0,00 |
| <i>Longe désossée longue</i> | 9,22 | 31,01 | | |
| Côtelettes désossées papillon | 3,51 | 11,82 | 11,49 | 1,36 |
| Rôti longe filet | 2,64 | 8,89 | 8,21 | 0,73 |
| Rôti longe côtes | 2,09 | 7,02 | 7,84 | 0,55 |
| Porc haché maigre | 0,71 | 2,40 | 6,01 | 0,14 |
| Gras | 0,26 | 0,89 | 0,00 | 0,00 |
| Filet | 2,47 | 8,29 | 20,27 | 1,68 |
| Soc désossé | 7,29 | 4,80 | 3,59 | 0,17 |
| Os | 1,07 | 0,70 | 0,00 | 0,00 |
| Flanc | 10,94 | 1,00 | 4,81 | 0,05 |
| Perte | | | | |
| Côtes levées | 2,66 | 3,60 | 6,85* | 0,25 |
| Picnic | 7,33 | 2,30 | 3,05 | 0,07 |
| Perte | | | | |
| TOTAL | 72,70 % | 100 % | | 7,67 \$ |

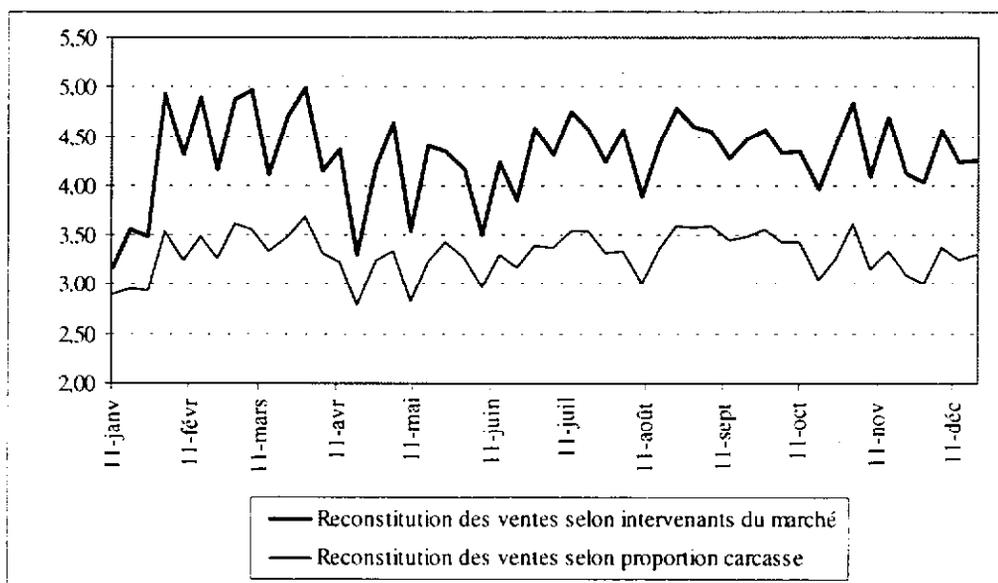
*Note : Moyenne des prix des côtes levées du 24 mai au 6 décembre car prix disponible seulement à partir du 24 mai 1999.

Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPT; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Les consultants Raynald Roy 1999; et Compilation GREPA 1999 sur la base d'informations provenant d'intervenants du marché.

La longe et le filet ayant une valeur par kilogramme plus élevée, leur accorder une pondération plus forte dans les achats des détaillants a pour effet d'augmenter le coût moyen d'achat de ces derniers qui passe de 2,06 \$/kg dans le calcul précédent à 2,73 \$/kg avec ce nouveau modèle de répartition des achats. Cependant, le prix de vente au détail est lui aussi plus élevé avec ce nouveau calcul soit à 7,67 \$/kg (cf. tableau 3.6) contre 5,59 \$/kg précédemment. Telle qu'illustrée au graphique 3.5, la marge des détaillants est donc augmentée en valeur absolue, de 1,00 \$/kg en moyenne sur l'ensemble de l'année, avec cette hypothèse de répartition des achats par les détaillants par rapport au calcul précédent. Le nouveau calcul semble aussi montrer des variations de plus grande amplitude de la marge des détaillants mais le sens des variations est le même que dans le calcul précédent.

Cela dit, dans la mesure où une source de données permanente pourrait être disponible, notre calcul de marge serait plus conforme à la réalité du marché s'il pouvait s'appuyer sur les volumes moyens d'achat de chacune des coupes par les détaillants plutôt que sur la répartition des coupes dans la carcasse. La différence entre les deux calculs de marge montrés au graphique 3.5 montre bien les limites que l'on doit apporter à l'interprétation des résultats obtenus en valeur absolue.

Graphique 3.5. Évolution de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc, selon la proportion des coupes dans la carcasse (1^{re} hypothèse) et selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché (2^e hypothèse), Québec, 1999



Note : Voir les annexes F et G pour le détail des données pour chacune des semaines de l'année.

Sources : Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Les consultants Raynald Roy 1999; et Compilation GREPA 1999 sur la base d'informations provenant d'intervenants du marché.

Les limites des résultats obtenus

Tout comme précédemment dans le cas de la marge des abattoirs, les principales limites rencontrées dans la disponibilité des données pour calculer la marge des détaillants méritent d'être rappelées. Premièrement, les informations disponibles ne permettent pas de séparer les activités de distribution effectuées par les chaînes des activités de vente au détail en magasin. L'expression marge des détaillants se rapporte donc à l'ensemble du segment de marché distribution-détail. Deuxièmement, la méthodologie développée permet de calculer une marge des détaillants pour leurs opérations sur les coupes de porc fraîches, les produits transformés étant, à toutes fins pratiques, exclus de l'analyse. Troisièmement, nous ne disposons pas des données permettant d'évaluer les volumes vendus au détail de chacune des coupes secondaires, pas plus d'ailleurs que des volumes d'achat par les détaillants de chacune des coupes primaires. Nous avons donc fait deux hypothèses, la première à l'effet que les consommateurs québécois achetaient sur le marché frais toutes les coupes secondaires dans la proportion qu'elles représentent dans une carcasse de porc. La deuxième hypothèse est basée sur des informations provenant d'intervenants du marché qui indiquent que les longes comptent nettement plus dans les opérations des détaillants sur la viande de porc fraîche que la proportion qu'elles représentent dans la carcasse. Bien que les mouvements de la marge des détaillants s'effectuent dans le même sens, quelque soit la méthodologie retenue, les résultats en valeur absolue sont significativement différents.

En conséquence, les résultats obtenus donnent une indication de la marge des détaillants uniquement pour les produits du porc qui sont nommément identifiés au tableau 3.4. De plus, sur la base de l'analyse du calcul des écarts de prix aux États-Unis par le General Accounting Office (GAO), la surestimation observée là-bas de la marge des détaillants à cause de la non prise en compte de l'effet des promotions sur le volume des ventes se retrouve fort probablement aussi dans les résultats exposés ici. Comme l'indique le USDA pour le cas des États-Unis, et à plus forte raison pour notre méthodologie qui s'appuie sur des sources de données plus limitées, les résultats obtenus ne prétendent pas donner autre chose qu'une indication de l'évolution de la tendance des marges des détaillants et non pas une mesure du niveau absolu de cette marge.

CHAPITRE 4 : Conclusion générale

L'objectif de la recherche consistait à développer une méthodologie permettant de déterminer l'évolution des marges des divers intervenants de la filière porcine québécoise. Pour ce faire, nous avons au chapitre 2 effectué une analyse historique des marges afin d'analyser le comportement compétitif des intervenants de la filière. Par la suite au chapitre 3, nous avons développé une méthodologie afin de permettre de suivre sur une base hebdomadaire l'évolution des marges dans la filière.

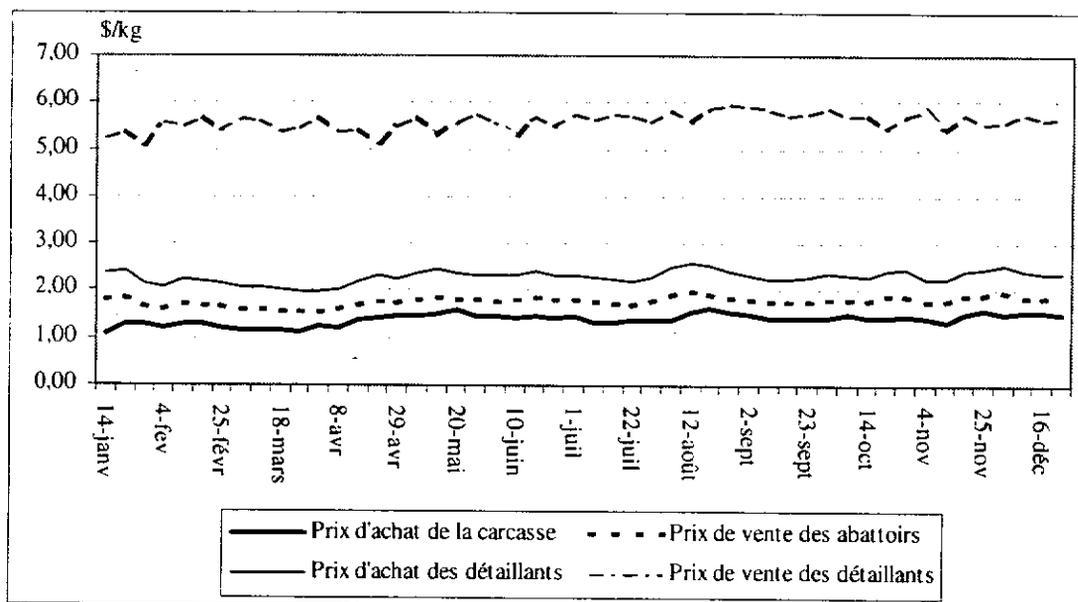
Le chapitre 2, basé sur une analyse historique des marges a permis de démontrer que sur l'ensemble de la période 1989-1998, les abattoirs avaient transmis instantanément les hausses du prix à la ferme au prix de gros. Par contre, la transmission des baisses du prix à la ferme vers le prix de gros accusaient un certain délai, estimé en moyenne à deux mois. Cependant, enlever l'année 1998 des estimations modifie les résultats, 1998 ayant été exceptionnellement mauvaise en ce qui concerne le niveau du prix à la ferme. Dans ce cas, pour le reste de la période, les abattoirs ont transmis instantanément aussi bien les baisses que les hausses du prix à la ferme vers le prix de gros. Quant aux détaillants, ils effectuent un certain nivelage des prix afin de limiter les variations du prix de détail. Cela signifie qu'ils transmettent les hausses et les baisses du prix de gros vers le prix de détail avec un certain délai, un mois dans les deux cas. Les données sur lesquelles s'appuie cette analyse limitent la portée des conclusions. Nous ne disposons sur une longue période que de données mensuelles et sur un nombre de coupes réduit tant au niveau du gros que du détail. Ce type d'analyse ne peut donc permettre d'effectuer un suivi serré et rapide de l'évolution des marges des divers intervenants de la filière.

Au chapitre 3, nous avons donc développé une méthodologie pour suivre sur une base hebdomadaire l'évolution des marges dans la filière porcine québécoise. Nous ne reprendrons pas ici l'ensemble de la démarche mais nous allons plutôt illustrer sur un même graphique l'évolution des prix d'achat et de vente des abattoirs et des détaillants pour l'année 1999. Le graphique 4.1 montre cette évolution. Étant donné la méthodologie retenue, on ne peut sommer la marge des détaillants et la marge des abattoirs pour déduire ce qu'il reste au producteur du dollar dépensé par le consommateur. En effet, la marge des détaillants ne comptabilise que ce qu'ils ont acheté aux abattoirs alors que les abattoirs ne vendent pas la totalité de leurs produits aux détaillants, le gras et couenne et les sous-produits étant écoulés par ailleurs. Ces sous-produits ont une valeur moindre que les autres coupes et c'est pourquoi le prix de vente des abattoirs est inférieur au coût

d'achat des détaillants sur une base de \$/kg. Toujours au graphique 4.1, la différence entre les courbes prix d'achat de la carcasse et prix de vente des abattoirs représente la marge de ces derniers. Quant à la marge des détaillants, elle est représentée par la différence entre les courbes prix d'achat des détaillants et prix de vente des détaillants.

Au premier coup d'œil, ce graphique révèle que la marge des détaillants en \$/kg est nettement plus élevée que celle des abattoirs. Cependant, les données disponibles ne nous permettent d'élaborer aucune conclusion sur les niveaux de profit respectifs de ces intervenants. La marge des détaillants est certes plus élevée mais elle couvre les coûts d'opération de l'ensemble des fonctions de distribution et de détail exercées par les chaînes. Une telle structure d'opération est très différente de celle d'un abattoir.

Graphique. 4.1. Évolution du prix payé et du prix de gros reçu par les abattoirs pour leurs ventes de coupes sur le marché frais domestique et évolution du prix de gros payé par les détaillants et de leur prix de vente au détail*, Québec, 1999



Note : * Marge des détaillants calculée selon la proportion des coupes dans la carcasse (1^{re} hypothèse).
** Il est important de rappeler que les détaillants n'achètent pas tous les produits que les abattoirs tirent de la carcasse, notamment les sous-produits et les parures qui ont une valeur moindre par kg. En conséquence, le prix de vente des abattoirs par kg est inférieur au prix d'achat des détaillants, ces derniers n'achetant que 72,7 % de la carcasse.

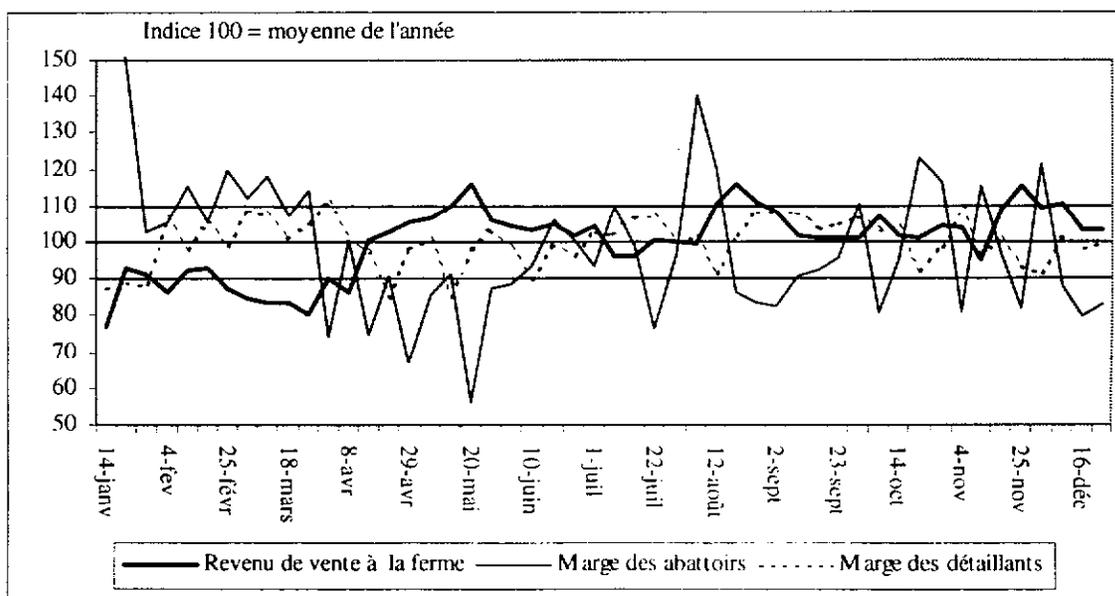
Sources : Données des graphiques 3.2 et 3.4, et Compilation GREPA 1999.

Finalement, comme l'observatoire des marges a avant tout comme objectif de détecter les mouvements subits de la marge de l'un ou l'autre des intervenants de la filière, le graphique 4.2 expose l'évolution du prix au producteur, de la marge des abattoirs et de la marge des détaillants

pour l'année 1999. La moyenne du prix à la production, de la marge des abattoirs et de la marge des détaillants a été posée égale à 100. Ainsi, les courbes du graphique 4.2 doivent être interprétées par rapport à la ligne de valeur 100, c'est-à-dire par rapport à leur moyenne de l'ensemble de la période.

Selon nous, étant donné les limites quant aux sources de données disponibles et à la méthodologie développée, cette façon d'exprimer les marges nous semble préférable que celle consistant à présenter des valeurs absolues. En effet, nous avons insisté tout au long du texte sur la sensibilité des valeurs absolues des marges aux nombreuses hypothèses de calcul que nous avons dues faire tout au long de notre travail d'analyse. Ainsi, toute interprétation des valeurs absolues de ces marges dépasserait la portée de notre analyse. Cela dit, cela ne limite en rien la portée d'un observatoire des marges qui aurait pour objectif, rappelons-le, de suivre sur une base hebdomadaire l'évolution des marges des divers intervenants de la filière porcine québécoise. Les quelques commentaires qui suivent sur le déroulement de l'année 1999 illustrent cette démarche potentielle.

Graphique 4.2. Évolution du prix au producteur*, de la marge des abattoirs et de la marge des détaillants***, filière porcine, Québec, 1999**



Note : * Revenus de vente (prix de pool multiplié par l'indice de classement).
** Pour une question d'aspect visuel, nous avons limité l'échelle supérieure à 150 mais la valeur de la marge des abattoirs pour la première semaine de l'année était de 196.
*** Marge des détaillants calculée selon la proportion des coupes dans la carcasse.

Sources : Données des graphiques 3.2 et 3.4, et Compilation GREPA 1999.

La courbe du prix à la production montre que celui-ci a été faible en début d'année, 23 % inférieur à la moyenne au début janvier, pour par la suite se maintenir à compter du mois d'avril dans une fourchette relativement étroite avec un sommet de 116. Autrement dit, au cours de l'année 1999¹⁴, le prix à la ferme a dépassé d'un maximum de 16 % le prix moyen de l'année, mais s'est situé à compter du mois d'avril de façon relativement constante dans une fourchette, que nous fixons arbitrairement, de plus ou moins 10 % par rapport à la moyenne. La marge des abattoirs montre une plus grande variabilité tout au long de l'année. Elle était supérieure à la moyenne de l'année de 96 % lors de la première semaine d'observation en janvier et elle a atteint un creux inférieur à la moyenne de 44 % en mai 1999. La marge des abattoirs s'écarte à plusieurs reprises, dans un sens ou dans l'autre de la fourchette de 10 % inférieur ou supérieur à la moyenne. Quant à la marge des détaillants, elle paraît relativement stable en comparaison des deux autres séries. À son plus haut niveau, la marge des détaillants est supérieure à la moyenne de 11 % au début d'avril alors qu'à son plus bas, elle est inférieure à la moyenne de 16 %, toujours en avril. La marge des détaillants se maintient d'ailleurs presque toute l'année dans la fourchette des 10 % d'écart par rapport à la moyenne.

Si l'observatoire des marges avait été en opération en 1999, il aurait permis d'informer les intervenants de la filière porcine des variations des marges de chacun des niveaux de la filière. Nous avons arbitrairement fixé une fourchette de variabilité de 10 % autour de la moyenne comme pouvant représenter un comportement normal dans une filière soumise aux fluctuations du marché nord-américain voire mondial. La « normalité » d'un tel seuil mériterait d'être discutée par l'ensemble des intervenants de la filière. Tout écart supérieur à ce seuil de 10 %, ou à un autre à déterminer, pourrait mériter une attention particulière de la filière porcine et, éventuellement, susciter des explications précises et des actions concertées. Une amélioration de l'information circulant dans la filière à ce sujet ne pourrait qu'améliorer les perceptions quant au comportement compétitif des divers niveaux de la filière porcine québécoise.

¹⁴ Dans le cas d'un observatoire permanent, plutôt que d'utiliser une année fixe comme base de référence, il suffirait de travailler sur la base d'une moyenne mobile de 52 semaines, la nouvelle semaine venant à chaque fois remplacer la première semaine.

BIBLIOGRAPHIE

- Brorsen, B.W., Chavas, J.-P., Grant, W.R. et Schnake, L.D. (1985). *Marketing Margins and Price Uncertainty : The Case of the U.S. Wheat Market*. American Journal of Agricultural Economics. Vol. 67, no.3, p.521-527.
- Daigle, M.-C. et Piette, A. (1999). *Crise porcine: où est passé l'argent ?* In: L'Alimentation, mai 1999.
- Duewer, L.A. (1999). *Revised Pork Price and Spread Calculation Procedures*. USDA.
- Duewer, L.A., Nelson, K.E. (1997). *Meat Industry Price Spread: What Do They Indicate?* Agricultural Outlook, Economic Research Service, USDA, December 1997, p.11-15
- Emerick, P.A. (1994). *An Econometrical Analysis of Dairy Market Price Transmission Processes*. Thèse de Maîtrise, Department of Agriculture, Ressource and Managerial Economics, Cornell University, 275 p.
- Frigon, M. (1999). *Système de régulation et marge des intermédiaires dans la filière du lait de consommation : le cas du Québec et du Nord-Est des États-Unis*. Thèse de maîtrise, Université Laval, 166 p.
- GAO (1999). *Pork Industry, USDA's Reported Prices Have Not Reflected Actual Sales*. United Stated General Accountig Office, Washigton, D.C, 37 p.
- Houck, J.P. (1977). *An Approach to Specifying and Estimating Nonreversible Functions*. American Journal of Agricultural Economics. Vol. 59, no.2, p. 570-572.
- Kinnucan, H.W. et Forker, O.D. (1987). *Asymmetry in Farm-Retail Price Transmission for Major Dairy Products*. American Journal of Agricultural Economics, Vol.69, no.2, p.285-292.
- Lebeau, S., Nolet, J., Morisset, M. et Gouin, D.M. (1996). *Les conditions d'efficacité du secteur de l'abattage québécois: un modèle d'abattoir performant*. Groupe de recherche en économie et politique agricoles, Université Laval, 82 p.
- Schroeder, T.C. et Mintert, J. (1996). *Analysis of Pork Marketing Margins*. Department of Agricultural Economics, Kansas State University, 33 p.

Schroeder, T.C. et Mintert, J. (1996). *Linkages in Weekly and Monthly Live Hog, Wholesale Pork, and Retail Pork Prices*. Department of Agricultural Economics, Kansas State University, 39 p.

ANNEXE A : Les tests pour vérifier la symétrie de la transmission des prix¹⁵

Deux types de tests statistiques ont été utilisés sur les paramètres associés aux variables d'augmentation ($a_{k,i}$) et de diminution du prix à la ferme ($a_{l,i}$). La première catégorie de tests sert à vérifier si les augmentations et les diminutions du prix à la ferme (*prix de gros*) sont complètement transmises au prix de gros (*de détail*); c'est-à-dire si les variables *AUGPF* et *DIMPF* (avec leur nombre de mois de délai respectifs) n'ont qu'un effet temporaire sur la marge des abattoirs (*des détaillants*). Les tests statistiques sont donc les suivants:

| | | |
|--|---|---|
| <p>(1) $H_0 : \sum_{i=0}^{M_1} a_{k,i} = 0$ $H_1 : H_0$ n'est pas vraie</p> | } | Pour les augmentations du prix à la ferme (<i>prix de gros</i>) |
| <p>(2) $H_0 : \sum_{i=0}^{M_2} a_{l,i} = 0$ $H_1 : H_0$ n'est pas vraie</p> | } | Pour les diminutions du prix à la ferme (<i>prix de gros</i>) |

La seconde catégorie de tests consiste à vérifier formellement la symétrie de la transmission des prix. La première catégorie de tests n'est en effet pas suffisante pour affirmer s'il existe ou non une asymétrie dans la transmission des prix, puisqu'elle examine de façon séparée l'impact des phases d'augmentation et de diminution du prix à la ferme (*prix de gros*) sur la marge des abattoirs (*des détaillants*). Il faut de plus comparer directement les paramètres associés aux hausses du prix à la ferme (*de gros*) avec les paramètres associés aux baisses du prix à la ferme (*de gros*) pour vérifier s'il existe effectivement une différence entre l'ajustement de la marge des intermédiaires aux augmentations et aux diminutions du prix. La deuxième catégorie de tests est donc constituée des tests statistiques suivants :

| | | |
|---|---|---|
| <p>(3) $H_{0,i} : \sum_{i=0}^i a_{k,i} + \sum_{i=0}^i a_{l,i} = 0$ $H_{1,i} : H_{0,i}$ n'est pas vraie</p> | } | Où $i = 0, 1, 2, \dots, \max[M_1; M_2]$ |
|---|---|---|

Cette deuxième catégorie de tests est donc composée de $\max [M_1+1; M_2+1]$ tests statistiques. Si le nombre de délais est différent entre les augmentations du prix à la ferme (*prix de gros*) et les diminutions (i.e. $M_1 \neq M_2$), alors les $M_1 - M_2$ (où $M_1 > M_2$) derniers paramètres de la variable

¹⁵ Cette annexe est tirée de Frigon (1999), p.91.

possédant le moins de délais sont simplement égaux à zéro; c'est-à-dire que $a_{k,M_t+1} = a_{k,M_t+2} = a_{k,M_t+3} = \dots = a_{k,M_V} = 0$.

Les tests statistiques (1), (2) et (3) doivent logiquement conduire à l'une des quatre conclusions suivantes:

- **Marché en concurrence parfaite** : Sous ce scénario, tous les tests compris dans (1), (2) et (3) ne pourraient être rejetés. De plus, chacun des paramètres, considéré de façon individuelle, associé aux augmentations et aux diminutions du prix à la ferme serait non significativement différent de zéro. Cela dénoterait alors que la marge des intermédiaires ne varie pas en fonction des fluctuations du prix à la ferme (*de gros*) et donc que les changements dans le prix à la ferme (*de gros*) du porc sont transmis instantanément, de façon complète, au prix de gros (*de détail*).
- **Nivelage des prix** : Si les paramètres d'augmentation et de diminution du prix à la ferme sont de façon conjointe significativement différents de zéro, qu'un même nombre de mois de délai est de mise pour les hausses et les baisses du prix à la ferme, et que l'égalité entre les paramètres ne peut être rejetée (i.e. $|a_{k,i}| = |a_{k,j}| \forall i$), alors une pratique de nivelage des prix par les abattoirs (*détaillants*) est observée.
- **Transmission asymétrique de court terme** : Comme une transmission asymétrique de court terme n'implique que des déviations temporaires de la situation compétitive, on devrait, sous un tel scénario, vérifier que les augmentations et les diminutions du prix à la ferme (*de gros*) du porc sont complètement transmises au prix de gros (*à la consommation*), c'est-à-dire que les tests (1) et (2) ne sont pas rejetés. Par contre, comme une attitude de transmission asymétrique de court terme de la part des intermédiaires implique justement que l'écart de prix dévie de la solution de marché compétitif, en posant $\max[M_1+1 ; M_2+1]=X$, on devrait observer qu'au moins un des $X-1$ premiers tests statistiques dans (3) est formellement rejeté. De plus, pour s'assurer que l'on est bien en présence d'asymétrie de court terme, on doit absolument vérifier que le $X^{\text{ème}}$ test statistique dans (3) n'est pas rejeté.
- **Transmission asymétrique de long terme** : La transmission asymétrique de long terme implique une déviation permanente de la situation de marché compétitif. Sous un tel scénario, on devrait donc observer que les diminutions du prix à la ferme (*de gros*) du porc ne sont pas

complètement transmises au prix de gros (*à la consommation*) [test (2) rejeté]. De plus, on devrait vérifier que le $X^{\text{ème}}$ test statistique dans (3) est formellement rejeté. Cela signifierait que sous un horizon de long terme, les intermédiaires devraient être en mesure de profiter des fluctuations du prix de la matière première pour augmenter leur marge et maintenir celle-ci constamment au-dessus du niveau de marché compétitif.

ANNEXE B : Résultats des tests statistiques sur la transmission des prix

Abattoirs

| Tests statistiques (F-test) | Résultats |
|---|-----------------------|
| <i>Augmentation du prix à la ferme complètement transmise</i> | 1,670 (non rejeté) |
| <i>Diminution du prix à la ferme complètement transmise</i> | 1,843 (non rejeté) |
| <i>Symétrie de la transmission des prix à court terme</i> | 6,831 (rejeté) |
| <i>Symétrie de la transmission des prix à long terme</i> | 3,481 (non rejeté) |

Détaillants

| Tests statistiques (F-test) | Résultats |
|---|------------------------|
| <i>Augmentation du prix à la ferme complètement transmise</i> | 3,3594 (non rejeté) |
| <i>Diminution du prix à la ferme complètement transmise</i> | 0,0127 (non rejeté) |
| <i>Symétrie de la transmission des prix à court terme</i> | 0,0627 (non rejeté) |
| <i>Symétrie de la transmission des prix à long terme</i> | 0,8742 (non rejeté) |

ANNEXE C : Calcul hebdomadaire de la marge des abattoirs de porc, Québec, 1999

| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 07-janv-99 | 14-janv-99 | 21-janv-99 | 28-janv-99 | 4-fev-99 | 11-fev-99 | 18-fev-99 | 25-févr-99 |
| | % carcasse | | | | | | | | |
| Longe | 15,37 | 2,83 | 3,99 | 3,94 | 2,91 | 2,57 | 2,98 | 2,78 | 2,76 |
| Filet | 2,47 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 |
| Couenne et gras | 3,73 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 |
| Jambon | 23,29 | 1,30 | 1,45 | 1,45 | 1,42 | 1,42 | 1,55 | 1,60 | 1,52 |
| Flanc | 10,94 | 1,65 | 1,75 | 1,95 | 2,05 | 2,10 | 2,30 | 2,20 | 2,10 |
| Côtes levées | 2,66 | 2,51 | 2,65 | 2,84 | 2,84 | 2,95 | 3,26 | 3,26 | 3,36 |
| Couenne et gras | 2,01 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 |
| Soc | 8,36 | 1,60 | 1,98 | 2,12 | 1,79 | 1,60 | 1,60 | 1,60 | 1,63 |
| Couenne et gras | 1,60 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 |
| Picnic | 9,58 | 0,94 | 1,09 | 1,20 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,10 |
| SOUS-TOTAL | 80,00 | 1,47 | 1,75 | 1,79 | 1,59 | 1,53 | 1,65 | 1,62 | 1,60 |
| Queue | 0,44 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Jarret | 1,85 | 0,63 | 0,70 | 0,70 | 0,75 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,80 |
| Os du cou | 1,98 | | | | | | | | |
| Bajoues | 2,27 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,45 |
| Parure | 0,33 | 0,50 | 0,55 | 0,55 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,70 |
| Pieds | 2,55 | | | | | | | | |
| Reins | 0,33 | 0,70 | 0,60 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 |
| Tête | 5,84 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,23 |
| Panne | 1,83 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 |
| Pertes | 2,58 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL | 20,00 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,052 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| TOTAL | 100,00 | 1,52 | 1,80 | 1,84 | 1,64 | 1,58 | 1,70 | 1,67 | 1,65 |
| Prix moyen | | 73,47 \$ | 98,52 \$ | 118,81 \$ | 116,65 \$ | 109,75 \$ | 117,37 \$ | 117,87 \$ | 110,85 \$ |
| Indice | | 108,52 | 108,58 | 108,49 | 108,77 | 108,86 | 109,09 | 109,19 | 109,26 |
| Prix d'achat de carcasse | | 79,73 \$ | 106,97 \$ | 128,90 \$ | 126,88 \$ | 119,48 \$ | 128,04 \$ | 128,71 \$ | 121,11 \$ |
| Prix d'achat de carcasse (\$/kg) | | 0,80 \$ | 1,07 \$ | 1,29 \$ | 1,27 \$ | 1,19 \$ | 1,28 \$ | 1,29 \$ | 1,21 \$ |
| MARGE | | 0,73 | 0,73 | 0,55 | 0,38 | 0,39 | 0,42 | 0,39 | 0,44 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|----------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 4-ma-99 | 11-ma-99 | 18-ma-99 | 25-ma-99 | 01-avr-99 | 08-avr-99 | 15-avr-99 | 22-avr-99 |
| | % carcasse | | | | | | | | |
| Longe | 15,37 | 2,76 | 2,76 | 2,76 | 2,76 | 2,65 | 2,88 | 3,15 | 3,48 |
| Filet | 2,47 | 9,00 | 9,00 | 8,50 | 8,25 | 8,25 | 8,25 | 8,00 | 8,00 |
| Couenne et gras | 3,73 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,42 | 0,42 |
| Jambon | 23,29 | 1,46 | 1,50 | 1,41 | 1,30 | 1,30 | 1,28 | 1,43 | 1,40 |
| Flanc | 10,94 | 1,80 | 1,80 | 1,80 | 1,85 | 1,80 | 2,00 | 2,15 | 2,50 |
| Côtes levées | 2,66 | 3,64 | 3,64 | 3,72 | 3,80 | 3,80 | 3,57 | 3,67 | 3,59 |
| Couenne et gras | 2,01 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,42 | 0,42 |
| Soc | 8,36 | 1,45 | 1,45 | 1,45 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,58 | 1,70 |
| Couenne et gras | 1,60 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,42 | 0,42 |
| Picnic | 9,58 | 1,05 | 1,00 | 0,91 | 0,92 | 0,99 | 0,99 | 1,07 | 1,09 |
| SOUS-TOTAL | 80,00 | 1,54 | 1,54 | 1,50 | 1,48 | 1,47 | 1,51 | 1,61 | 1,70 |
| Queue | 0,44 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Jarret | 1,85 | 0,80 | 0,80 | 0,65 | 0,60 | 0,63 | 0,60 | 0,55 | 0,50 |
| Os du cou | 1,98 | | | | | | | | |
| Bajoues | 2,27 | 0,48 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| Parure | 0,33 | 0,74 | 0,74 | 0,74 | 0,74 | 0,74 | 0,74 | 0,74 | 0,74 |
| Pieds | 2,55 | | | | | | | | |
| Reins | 0,33 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,35 | 0,35 |
| Tête | 5,84 | 0,28 | 0,32 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,35 |
| Panne | 1,83 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,42 | 0,42 |
| Pertes | 2,58 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL | 20,00 | 0,06 |
| TOTAL | 100,00 | 1,59 | 1,60 | 1,56 | 1,54 | 1,52 | 1,57 | 1,67 | 1,76 |
| Prix moyen | | 107,72 \$ | 105,94 \$ | 105,90 \$ | 101,60 \$ | 114,12 \$ | 109,26 \$ | 126,75 \$ | 129,84 \$ |
| Indice | | 109,28 | 109,42 | 109,25 | 109,25 | 109,25 | 109,21 | 109,69 | 109,44 |
| Prix d'achat de carcasse | | 117,72 \$ | 115,92 \$ | 115,69 \$ | 111,00 \$ | 124,67 \$ | 119,33 \$ | 139,04 \$ | 142,09 \$ |
| Prix d'achat de carcasse (\$/kg) | | 1,18 \$ | 1,16 \$ | 1,16 \$ | 1,11 \$ | 1,25 \$ | 1,19 \$ | 1,39 \$ | 1,42 \$ |
| MARGE | | 0,42 | 0,44 | 0,40 | 0,43 | 0,28 | 0,38 | 0,28 | 0,34 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 17 29-avr-99 | 18 06-mai-99 | 19 13-mai-99 | 20 20-mai-99 | 21 27-mai-99 | 22 03-juin-99 | 23 10-juin-99 | 24 17-juin-99 |
|----------------------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| | % carcasse | | | | | | | | |
| Longe | 15,37 | 3,20 | 3,40 | 3,54 | 3,42 | 3,42 | 3,21 | 3,20 | 3,64 |
| Filet | 2,47 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 |
| Couenne et gras | 3,73 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,45 |
| Jambon | 23,29 | 1,38 | 1,40 | 1,53 | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,55 |
| Flanc | 10,94 | 2,50 | 2,40 | 2,40 | 2,20 | 2,20 | 2,50 | 2,52 | 2,37 |
| Côtes levées | 2,66 | 3,40 | 3,57 | 3,81 | 3,99 | 3,70 | 3,26 | 3,26 | 3,31 |
| Couenne et gras | 2,01 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,45 |
| Soc | 8,36 | 1,85 | 2,31 | 2,50 | 2,12 | 1,95 | 1,90 | 1,90 | 1,90 |
| Couenne et gras | 1,60 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,45 |
| Picnic | 9,58 | 1,00 | 1,09 | 1,09 | 1,15 | 1,15 | 1,15 | 1,15 | 1,30 |
| SOUS-TOTAL | 80,00 | 1,66 | 1,73 | 1,81 | 1,75 | 1,73 | 1,71 | 1,71 | 1,78 |
| Queue | 0,44 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 |
| Jarret | 1,85 | 0,50 | 0,45 | 0,50 | 0,50 | 0,55 | 0,55 | 0,60 | 0,60 |
| Os du cou | 1,98 | | | | | | | | |
| Bajoues | 2,27 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,70 | 0,80 | 0,80 | 0,85 | 0,95 |
| Parure | 0,33 | 0,85 | 0,85 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,05 | 1,05 |
| Pieds | 2,55 | | | | | | | | |
| Reins | 0,33 | 0,35 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 |
| Tête | 5,84 | 0,35 | 0,35 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,35 | 0,34 | 0,33 |
| Panne | 1,83 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,45 |
| Pertes | 2,58 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL | 20,00 | 0,06 | 0,05 | 0,06 | 0,06 | 0,07 | 0,06 | 0,07 | 0,07 |
| TOTAL | 100,00 | 1,71 | 1,79 | 1,87 | 1,81 | 1,79 | 1,78 | 1,78 | 1,85 |
| Prix moyen | | 133,55 \$ | 133,95 \$ | 139,38 \$ | 146,62 \$ | 134,11 \$ | 131,86 \$ | 130,74 \$ | 132,22 \$ |
| Indice | | 109,38 | 109,41 | 109,34 | 109,30 | 109,27 | 109,57 | 109,30 | 109,84 |
| Prix d'achat de carcasse | | 146,08 \$ | 146,55 \$ | 152,40 \$ | 160,25 \$ | 146,54 \$ | 144,48 \$ | 142,90 \$ | 145,23 \$ |
| Prix d'achat de carcasse (\$/kg) | | 1,46 \$ | 1,47 \$ | 1,52 \$ | 1,60 \$ | 1,47 \$ | 1,44 \$ | 1,43 \$ | 1,45 \$ |
| MARGE | | 0,25 | 0,32 | 0,34 | 0,21 | 0,33 | 0,33 | 0,35 | 0,40 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 25 24-juin-99 | 26 01-juil-99 | 27 08-juil-99 | 28 15-juil-99 | 29 22-juil-99 | 30 29-juil-99 | 31 05-août-99 | 32 12-août-99 |
|----------------------------------|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | % carcasse | | | | | | | | |
| Longe | 15,37 | 3,31 | 3,31 | 3,31 | 3,20 | 3,10 | 3,15 | 3,51 | 3,51 |
| Filet | 2,47 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 7,75 |
| Couenne et gras | 3,73 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| Jambon | 23,29 | 1,52 | 1,49 | 1,35 | 1,35 | 1,35 | 1,43 | 1,52 | 1,73 |
| Flanc | 10,94 | 2,45 | 2,65 | 2,60 | 2,55 | 2,45 | 2,85 | 3,55 | 3,35 |
| Côtes levées | 2,66 | 3,31 | 3,31 | 3,10 | 2,98 | 2,79 | 2,79 | 2,79 | 2,91 |
| Couenne et gras | 2,01 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| Soc | 8,36 | 1,69 | 1,69 | 1,65 | 1,69 | 1,69 | 1,69 | 1,69 | 2,20 |
| Couenne et gras | 1,60 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| Picnic | 9,58 | 1,30 | 1,30 | 1,25 | 1,10 | 1,10 | 1,10 | 1,10 | 1,21 |
| SOUS-TOTAL | 80,00 | 1,72 | 1,73 | 1,68 | 1,64 | 1,61 | 1,68 | 1,84 | 1,91 |
| Queue | 0,44 | 0,60 | 0,80 | 0,80 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,10 | 1,15 |
| Jarret | 1,85 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,55 | 0,55 |
| Os du cou | 1,98 | | | | | | | | |
| Bajoues | 2,27 | 0,95 | 0,80 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,80 | 0,80 | 0,85 |
| Parure | 0,33 | 1,05 | 1,00 | 1,00 | 0,85 | 0,85 | 0,85 | 0,85 | 0,95 |
| Pieds | 2,55 | | | | | | | | |
| Reins | 0,33 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 |
| Tête | 5,84 | 0,32 | 0,31 | 0,28 | 0,26 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Panne | 1,83 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| Pertes | 2,58 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL | 20,00 | 0,07 | 0,06 |
| TOTAL | 100,00 | 1,78 | 1,79 | 1,74 | 1,70 | 1,67 | 1,75 | 1,90 | 1,98 |
| Prix moyen | | 129,03 \$ | 132,33 \$ | 121,56 \$ | 122,02 \$ | 127,54 \$ | 127,25 \$ | 126,04 \$ | 140,45 \$ |
| Indice | | 109,03 | 109,27 | 109,45 | 109,52 | 109,12 | 109,29 | 109,35 | 109,22 |
| Prix d'achat de carcasse | | 140,68 \$ | 144,60 \$ | 133,05 \$ | 133,64 \$ | 139,17 \$ | 139,07 \$ | 137,83 \$ | 153,40 \$ |
| Prix d'achat de carcasse (\$/kg) | | 1,41 \$ | 1,45 \$ | 1,33 \$ | 1,34 \$ | 1,39 \$ | 1,39 \$ | 1,38 \$ | 1,53 \$ |
| MARGE | | 0,38 | 0,35 | 0,41 | 0,37 | 0,28 | 0,36 | 0,52 | 0,44 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
|----------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 19-août-99 | 26-août-99 | 02-sept-99 | 09-sept-99 | 16-sept-99 | 23-sept-99 | 30-sept-99 | 07-oct-99 |
| | % carcasse | | | | | | | | |
| Longe | 15,37 | 3,20 | 3,09 | 3,09 | 3,09 | 3,09 | 3,09 | 3,22 | 3,24 |
| Filet | 2,47 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 |
| Couenne et gras | 3,73 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Jambon | 23,29 | 1,70 | 1,76 | 1,72 | 1,60 | 1,70 | 1,79 | 1,85 | 1,72 |
| Flanc | 10,94 | 3,20 | 2,70 | 2,45 | 2,20 | 2,20 | 2,15 | 2,30 | 2,30 |
| Côtes levées | 2,66 | 3,28 | 3,05 | 3,05 | 2,82 | 2,71 | 2,71 | 2,71 | 2,71 |
| Couenne et gras | 2,01 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Soc | 8,36 | 2,35 | 2,09 | 1,98 | 1,98 | 1,76 | 1,70 | 1,76 | 1,76 |
| Couenne et gras | 1,60 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Picnic | 9,58 | 1,29 | 1,32 | 1,32 | 1,32 | 1,29 | 1,30 | 1,28 | 1,25 |
| SOUS-TOTAL | 80,00 | 1,86 | 1,78 | 1,74 | 1,68 | 1,68 | 1,69 | 1,74 | 1,71 |
| Queue | 0,44 | 1,15 | 1,15 | 1,30 | 1,30 | 1,30 | 1,40 | 1,40 | 1,40 |
| Jarret | 1,85 | 0,55 | 0,65 | 0,67 | 0,65 | 0,65 | 0,65 | 0,70 | 0,73 |
| Os du cou | 1,98 | | | | | | | | |
| Bajoues | 2,27 | 0,90 | 0,90 | 0,95 | 0,95 | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 0,90 |
| Parure | 0,33 | 0,95 | 0,95 | 0,95 | 0,95 | 0,95 | 0,95 | 1,00 | 1,10 |
| Pieds | 2,55 | | | | | | | | |
| Reins | 0,33 | 0,34 | 0,34 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,50 | 0,50 | 0,55 |
| Tête | 5,84 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,27 | 0,28 |
| Panne | 1,83 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Pertes | 2,58 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL | 20,00 | 0,06 | 0,07 |
| TOTAL | 100,00 | 1,93 | 1,85 | 1,80 | 1,75 | 1,75 | 1,76 | 1,81 | 1,78 |
| Prix moyen | | 147,55 \$ | 141,08 \$ | 137,60 \$ | 129,47 \$ | 128,76 \$ | 128,73 \$ | 128,61 \$ | 135,63 \$ |
| Indice | | 109,21 | 109,23 | 109,23 | 109,23 | 109,23 | 109,22 | 109,19 | 109,55 |
| Prix d'achat de carcasse | | 161,14 \$ | 154,10 \$ | 150,30 \$ | 141,43 \$ | 140,65 \$ | 140,60 \$ | 140,43 \$ | 148,58 \$ |
| Prix d'achat de carcasse (\$/kg) | | 1,61 \$ | 1,54 \$ | 1,50 \$ | 1,41 \$ | 1,41 \$ | 1,41 \$ | 1,40 \$ | 1,49 \$ |
| MARGE | | 0,32 | 0,31 | 0,30 | 0,33 | 0,34 | 0,35 | 0,41 | 0,30 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 |
|----------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 14-oct-99 | 21-oct-99 | 28-oct-99 | 04-nov-99 | 11-nov-99 | 18-nov-99 | 25-nov-99 | 02-déc-99 |
| | % carcasse | | | | | | | | |
| Longe | 15,37 | 3,24 | 3,24 | 3,24 | 2,91 | 2,91 | 2,91 | 3,00 | 3,07 |
| Filet | 2,47 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 | 7,40 |
| Couenne et gras | 3,73 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 |
| Jambon | 23,29 | 1,65 | 1,65 | 1,79 | 1,79 | 1,70 | 1,83 | 1,85 | 2,07 |
| Flanc | 10,94 | 2,35 | 3,20 | 3,10 | 2,25 | 2,50 | 3,10 | 3,10 | 3,10 |
| Côtes levées | 2,66 | 2,71 | 2,82 | 2,82 | 2,82 | 3,02 | 3,02 | 3,02 | 3,15 |
| Couenne et gras | 2,01 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 |
| Soc | 8,36 | 1,68 | 1,68 | 1,56 | 1,56 | 1,56 | 1,80 | 1,83 | 1,83 |
| Couenne et gras | 1,60 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 |
| Picnic | 9,58 | 1,25 | 1,27 | 1,32 | 1,32 | 1,32 | 1,35 | 1,45 | 1,47 |
| SOUS-TOTAL | 80,00 | 1,69 | 1,79 | 1,81 | 1,67 | 1,68 | 1,80 | 1,83 | 1,90 |
| Queue | 0,44 | 1,40 | 1,40 | 1,45 | 1,45 | 1,45 | 1,45 | 1,70 | 1,70 |
| Jarret | 1,85 | 0,73 | 0,73 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Os du cou | 1,98 | | | | | | | | |
| Bajoues | 2,27 | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,75 |
| Parure | 0,33 | 1,10 | 1,10 | 1,10 | 0,98 | 0,98 | 0,98 | 0,98 | 0,98 |
| Pieds | 2,55 | | | | | | | | |
| Reins | 0,33 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Tête | 5,84 | 0,29 | 0,29 | 0,29 | 0,30 | 0,30 | 0,31 | 0,30 | 0,30 |
| Panne | 1,83 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 |
| Pertes | 2,58 | | | | | | | | |
| SOUS-TOTAL | 20,00 | 0,07 |
| TOTAL | 100,00 | 1,77 | 1,87 | 1,88 | 1,74 | 1,75 | 1,87 | 1,90 | 1,97 |
| Prix moyen | | 129,13 \$ | 128,71 \$ | 132,37 \$ | 131,87 \$ | 121,40 \$ | 138,65 \$ | 146,57 \$ | 138,54 \$ |
| Indice | | 109,59 | 109,28 | 109,41 | 109,07 | 109,06 | 109,07 | 109,16 | 109,52 |
| Prix d'achat de carcasse | | 141,51 \$ | 140,65 \$ | 144,83 \$ | 143,83 \$ | 132,40 \$ | 151,22 \$ | 160,00 \$ | 151,73 \$ |
| Prix d'achat de carcasse (\$/kg) | | 1,42 \$ | 1,41 \$ | 1,45 \$ | 1,44 \$ | 1,32 \$ | 1,51 \$ | 1,60 \$ | 1,52 \$ |
| MARGE | | 0,35 | 0,46 | 0,43 | 0,30 | 0,43 | 0,36 | 0,30 | 0,45 |

| | | 49 09-déc-99 | 50 16-déc-99 | 51 22-déc-99 |
|----------------------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | % carcasse | | | |
| Longe | 15,37 | 3,07 | 3,20 | 3,36 |
| Filet | 2,47 | 7,40 | 7,40 | 7,40 |
| Couenne et gras | 3,73 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Jambon | 23,29 | 1,75 | 1,57 | 1,46 |
| Flanc | 10,94 | 3,00 | 2,95 | 2,95 |
| Côtes levées | 2,66 | 3,06 | 3,06 | 3,06 |
| Couenne et gras | 2,01 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Soc | 8,36 | 1,65 | 2,09 | 1,95 |
| Couenne et gras | 1,60 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Picnic | 9,58 | 1,44 | 1,15 | 1,12 |
| SOUS-TOTAL | 80,00 | 1,79 | 1,77 | 1,75 |
| Queue | 0,44 | 1,70 | 1,70 | 1,70 |
| Jarret | 1,85 | 0,75 | 0,63 | 0,63 |
| Os du cou | 1,98 | | | |
| Bajoues | 2,27 | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Parure | 0,33 | 0,98 | 1,05 | 1,05 |
| Pieds | 2,55 | | | |
| Reins | 0,33 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Tête | 5,84 | 0,30 | 0,30 | 0,30 |
| Panne | 1,83 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Pertes | 2,58 | | | |
| SOUS-TOTAL | 20,00 | 0,07 | 0,07 | 0,07 |
| TOTAL | 100,00 | 1,86 | 1,84 | 1,82 |
| Prix moyen | | 139,73 \$ | 140,76 \$ | 138,89 \$ |
| Indice | | 109,76 | 109,76 | 109,13 |
| Prix d'achat de carcasse | | 153,37 \$ | 154,50 \$ | 151,57 \$ |
| Prix d'achat de carcasse (\$/kg) | | 1,53 \$ | 1,54 \$ | 1,52 \$ |
| MARGE | | 0,33 | 0,29 | 0,31 |

Source : Compilation Fortin, Station de Lacombe, 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure, 1999; Fédération des producteurs de Porcs du Québec; et Compilation GREPA 1999.

**Annexe D : Calcul hebdomadaire de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc,
selon la proportion des coupes dans la carcasse, Québec, 1999**

| Coupes | % | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 12-janv | 19-janv | 26-janv | 02-févr | 09-févr | 16-févr | 23-févr | 02-mars |
| Rôti longe rég. portion des côtes | 2,13 | 2,55 | 4,22 | 3,12 | 5,01 | 4,56 | 4,96 | 2,99 | 4,96 |
| Rôti longe rég. portion du filet | 2,47 | 2,77 | 4,51 | 3,26 | 5,30 | 4,85 | 5,24 | 3,06 | 5,24 |
| Rôti longe désossé portion des côtes | 2,87 | 6,44 | 7,06 | 6,29 | 7,84 | 7,11 | 7,79 | 7,04 | 7,79 |
| Rôti longe désossé portion du filet | 3,63 | 6,73 | 7,42 | 6,51 | 8,21 | 7,89 | 8,16 | 7,34 | 8,16 |
| Côtelettes régulières avec os | 3,64 | 5,56 | 7,81 | 4,91 | 8,46 | 7,72 | 8,25 | 5,86 | 8,25 |
| Côtelettes désossées papillon | 4,83 | 8,80 | 8,94 | 8,43 | 11,49 | 10,39 | 11,66 | 10,06 | 11,66 |
| Filets frais | 3,4 | 20,27 | 19,01 | 18,88 | 20,27 | 19,01 | 21,14 | 21,14 | 20,27 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,60 | 3,60 | 3,60 | 3,60 | 2,97 | 3,60 | 3,60 | 2,70 |
| Rôti de fesse extérieur | 6,68 | 7,45 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,6 | 7,69 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,36 |
| Escalopes | 3,75 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,53 |
| Languettes | 1,58 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,31 | 6,65 | 6,65 | 6,30 | 6,65 | 6,52 | 6,65 | 6,65 | 6,52 |
| Epaule genre pinic | 10,08 | 3,05 | 3,05 | 2,31 | 3,05 | 3,05 | 2,68 | 3,05 | 3,12 |
| Soc désossé | 10,03 | 4,60 | 4,35 | 4,77 | 3,59 | 4,62 | 4,99 | 4,99 | 4,54 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 4,09 | 4,09 | 3,72 | 3,50 | 4,36 | 4,14 | 4,36 | 4,16 |
| Porc haché maigre | 5,84 | 6,01 | 6,01 | 5,34 | 6,01 | 6,16 | 6,16 | 6,16 | 6,16 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | 5,42 | 6,46 | 5,34 | 5,22 | 5,73 | 5,14 | 4,54 | 6,07 |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | 3,86 | 3,96 | 3,96 | 3,36 | 3,96 | 3,96 | 3,96 | 3,96 |
| Flanc frais avec os | 15,05 | 4,65 | 4,65 | 4,87 | 4,81 | 4,48 | 4,48 | 4,61 | 4,61 |
| Côtes levées de flanc | 3,66 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 |
| Pertes, gras, os | 17,37 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total du prix de vente d'un kg au détail | 99,92 \$ | 5,24 \$ | 5,37 \$ | 5,08 \$ | 5,59 \$ | 5,48 \$ | 5,68 \$ | 5,42 \$ | 5,67 \$ |
| Prix d'achat d'un kg aux abattoirs*** | 99,99 \$ | 2,35 \$ | 2,41 \$ | 2,14 \$ | 2,06 \$ | 2,23 \$ | 2,19 \$ | 2,16 \$ | 2,07 \$ |
| MARGE des détaillants (\$/kg) | | 2,89 \$ | 2,95 \$ | 2,94 \$ | 3,53 \$ | 3,25 \$ | 3,49 \$ | 3,27 \$ | 3,61 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 09-mars | 16-mars | 23-mars | 30-mars | 06-avr | 13-avr | 20-avr | 27-avr |
| Rôti longe rég. portion des côtes | 2,13 | 5,12 | 3,60 | 4,58 | 4,90 | 4,04 | 5,12 | 3,21 | 3,90 |
| Rôti longe rég. portion du filet | 2,47 | 5,41 | 3,74 | 4,90 | 5,19 | 4,33 | 5,41 | 3,36 | 4,04 |
| Rôti longe désossé portion des côtes | 2,87 | 7,96 | 5,93 | 7,19 | 7,37 | 6,62 | 7,19 | 5,27 | 7,21 |
| Rôti longe désossé portion du filet | 3,63 | 8,32 | 6,22 | 7,56 | 7,74 | 6,92 | 7,56 | 5,64 | 7,50 |
| Côtelettes régulières avec os | 3,64 | 8,55 | 6,24 | 8,15 | 8,44 | 6,48 | 7,86 | 5,56 | 6,99 |
| Côtelettes désossées papillon | 4,83 | 11,82 | 9,53 | 11,49 | 11,46 | 8,39 | 10,10 | 8,06 | 9,86 |
| Filets frais | 3,4 | 20,61 | 20,61 | 19,75 | 20,61 | 20,61 | 19,75 | 20,61 | 20,61 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,67 | 3,67 | 3,64 | 3,64 | 2,92 | 3,64 | 3,64 | 3,64 |
| Rôti de fesse extérieur | 6,68 | 7,08 | 7,08 | 7,08 | 7,40 | 7,91 | 7,18 | 7,08 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,6 | 8,36 | 8,36 | 8,36 | 8,01 | 8,52 | 7,79 | 8,36 | 8,36 |
| Escalopes | 3,75 | 11,53 | 11,53 | 10,43 | 11,53 | 11,53 | 10,76 | 11,53 | 11,53 |
| Languettes | 1,58 | 10,61 | 10,61 | 9,87 | 10,61 | 10,61 | 10,30 | 10,61 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,31 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,52 | 6,65 | 6,65 | 6,65 |
| Épaule genre pinic | 10,08 | 2,67 | 3,12 | 2,52 | 3,11 | 3,11 | 2,40 | 3,11 | 3,11 |
| Soc désossé | 10,03 | 4,32 | 5,15 | 5,05 | 5,05 | 4,81 | 4,97 | 4,53 | 5,05 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 2,77 | 3,79 | 3,66 | 4,03 | 3,95 | 3,14 | 3,66 | 3,66 |
| Porc haché maigre | 5,84 | 6,16 | 6,16 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | 5,07 | 4,92 | 4,87 | 3,43 | 4,79 | 4,79 | 4,79 | 4,79 |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | 3,63 | 3,15 | 3,65 | 3,65 | 3,52 | 3,80 | 3,80 | 3,80 |
| Flanc frais avec os | 15,05 | 4,48 | 4,48 | 4,48 | 4,41 | 4,41 | 4,41 | 4,41 | 4,70 |
| Côtes levées de flanc | 3,66 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 |
| Pertes, gras, os | 17,37 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total du prix de vente d'un kg au détail | 99,92 \$ | 5,64 \$ | 5,36 \$ | 5,47 \$ | 5,65 \$ | 5,36 \$ | 5,40 \$ | 5,10 \$ | 5,49 \$ |
| Prix d'achat d'un kg aux abattoirs*** | 99,99 \$ | 2,07 \$ | 2,02 \$ | 1,99 \$ | 1,97 \$ | 2,03 \$ | 2,18 \$ | 2,30 \$ | 2,24 \$ |
| MARGE des détaillants (\$/kg) | | 3,56 \$ | 3,34 \$ | 3,48 \$ | 3,68 \$ | 3,32 \$ | 3,23 \$ | 2,80 \$ | 3,25 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 04-mai | 11-mai | 18-mai | 25-mai | 01-juin | 08-juin | 15-juin | 22-juin |
| Rôti longe rég. portion des côtes | 2,13 | 5,12 | 4,27 | 5,27 | 5,27 | 4,10 | 3,36 | 4,90 | 4,16 |
| Rôti longe rég. portion du filet | 2,47 | 5,41 | 4,48 | 5,56 | 5,56 | 4,32 | 3,51 | 5,19 | 4,39 |
| Rôti longe désossé portion des côtes | 2,87 | 8,10 | 6,00 | 6,53 | 7,74 | 7,06 | 5,49 | 7,37 | 6,23 |
| Rôti longe désossé portion du filet | 3,63 | 8,48 | 6,30 | 6,97 | 8,18 | 7,43 | 5,78 | 7,74 | 6,52 |
| Côtelettes régulières avec os | 3,64 | 8,55 | 7,21 | 8,78 | 8,23 | 7,03 | 5,93 | 8,23 | 6,59 |
| Côtelettes désossées papillon | 4,83 | 11,46 | 8,06 | 11,46 | 10,39 | 10,08 | 8,13 | 10,35 | 9,02 |
| Filets frais | 3,4 | 20,61 | 20,61 | 20,61 | 19,01 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,12 | 3,12 | 3,64 | 3,52 | 3,64 | 3,64 | 5,00 | 3,59 |
| Rôti de fesse extérieur | 6,68 | 6,64 | 6,64 | 7,10 | 7,08 | 7,08 | 7,08 | 7,40 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,6 | 7,47 | 7,47 | 7,71 | 8,36 | 8,36 | 8,36 | 8,06 | 8,41 |
| Escalopes | 3,75 | 11,53 | 11,53 | 10,76 | 11,53 | 11,53 | 11,53 | 10,78 | 11,54 |
| Languettes | 1,58 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,31 | 5,99 | 5,99 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 |
| Épaule genre pinic | 10,08 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 3,27 |
| Soc désossé | 10,03 | 5,16 | 5,16 | 5,16 | 5,32 | 5,69 | 5,69 | 5,69 | 5,41 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,66 | 3,80 | 3,66 | 2,99 | 4,23 | 4,23 | 4,23 | 4,03 |
| Porc haché maigre | 5,84 | 5,32 | 5,32 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | 4,79 | 4,79 | 4,79 | n.d | n.d | n.d | n.d | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | 3,80 | 3,80 | 3,80 | n.d | n.d | n.d | n.d | n.d |
| Flanc frais avec os | 15,05 | 4,70 | 4,57 | 4,57 | 5,64 | 5,08 | 4,94 | 5,08 | 5,08 |
| Côtes levées de flanc | 3,66 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,53 | 6,31 | 6,44 | 6,88 | 7,16 |
| Pertes, gras, os | 17,37 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total du prix de vente d'un kg au détail | 99,92 \$ | 5,68 \$ | 5,26 \$ | 5,60 \$ | 5,76 \$ | 5,58 \$ | 5,29 \$ | 5,70 \$ | 5,49 \$ |
| Prix d'achat d'un kg aux abattoirs*** | 99,99 \$ | 2,34 \$ | 2,44 \$ | 2,36 \$ | 2,33 \$ | 2,31 \$ | 2,31 \$ | 2,41 \$ | 2,31 \$ |
| MARGE des détaillants (\$/kg) | | 3,33 \$ | 2,82 \$ | 3,24 \$ | 3,42 \$ | 3,26 \$ | 2,97 \$ | 3,30 \$ | 3,18 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 29-juin | 06-juil | 13-juil | 20-juil | 27-juil | 03-août | 10-août | 17-août |
| Rôti longé rég. portion des côtes | 2,13 | 4,44 | 4,54 | 5,17 | 5,02 | 4,31 | 5,17 | 3,95 | 4,87 |
| Rôti longé rég. portion du filet | 2,47 | 4,65 | 4,90 | 5,46 | 5,31 | 4,54 | 5,46 | 4,09 | 5,17 |
| Rôti longé désossé portion des côtes | 2,87 | 7,71 | 7,03 | 7,71 | 7,41 | 6,96 | 7,71 | 6,96 | 7,41 |
| Rôti longé désossé portion du filet | 3,63 | 8,15 | 7,40 | 8,15 | 7,78 | 7,33 | 8,15 | 7,33 | 7,78 |
| Côtelettes régulières avec os | 3,64 | 8,75 | 7,40 | 8,23 | 8,01 | 6,67 | 8,23 | 7,40 | 7,86 |
| Côtelettes désossées papillon | 4,83 | 11,71 | 10,34 | 11,71 | 10,02 | 10,12 | 11,71 | 10,12 | 10,39 |
| Filets frais | 3,4 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,67 | 3,67 | 3,06 | 3,67 | 3,67 | 3,67 | 3,22 | 3,67 |
| Rôti de fesse extérieur | 6,68 | 7,08 | 7,08 | 7,03 | 7,08 | 7,08 | 7,10 | 6,86 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,6 | 8,41 | 8,41 | 7,70 | 8,41 | 8,41 | 7,77 | 8,19 | 8,41 |
| Escalopes | 3,75 | 11,54 | 11,54 | 10,78 | 11,54 | 11,54 | 10,78 | 10,44 | 11,54 |
| Languettes | 1,58 | 10,61 | 10,61 | 10,27 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 9,87 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,31 | 6,65 | 6,65 | 6,30 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,58 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 10,08 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 2,47 | 3,20 |
| Soc désossé | 10,03 | 5,05 | 5,41 | 5,41 | 5,41 | 5,05 | 5,41 | 5,41 | 5,46 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 4,03 | 3,36 | 4,03 | 4,03 | 4,03 | 4,03 | 3,29 | 4,03 |
| Porc haché maigre | 5,84 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,53 | 5,53 | 5,53 | 5,53 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d |
| Flanc frais avec os | 15,05 | 5,08 | 5,01 | 5,01 | 5,16 | 5,32 | 5,32 | 6,24 | 6,24 |
| Côtes levées de flanc | 3,66 | 6,00 | 6,94 | 6,94 | 6,94 | 6,94 | 6,94 | 6,21 | 6,79 |
| Pertes, gras, os | 17,37 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total du prix de vente d'un kg au détail | 99,92 \$ | 5,73 \$ | 5,64 \$ | 5,76 \$ | 5,71 \$ | 5,59 \$ | 5,82 \$ | 5,60 \$ | 5,87 \$ |
| Prix d'achat d'un kg aux abattoirs*** | 99,99 \$ | 2,34 \$ | 2,26 \$ | 2,21 \$ | 2,17 \$ | 2,27 \$ | 2,48 \$ | 2,58 \$ | 2,52 \$ |
| MARGE des détaillants (\$/kg) | | 3,40 \$ | 3,38 \$ | 3,54 \$ | 3,54 \$ | 3,33 \$ | 3,34 \$ | 3,01 \$ | 3,36 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 24-août | 31-août | 07-sept | 14-sept | 21-sept | 28-sept | 05-oct | 12-oct |
| Rôti longe rég. portion des côtes | 2,13 | 5,17 | 5,17 | 5,17 | 3,95 | 4,29 | 4,43 | 4,61 | 4,73 |
| Rôti longe rég. portion du filet | 2,47 | 5,46 | 5,46 | 5,46 | 4,09 | 4,51 | 4,65 | 4,83 | 4,95 |
| Rôti longe désossé portion des côtes | 2,87 | 7,71 | 6,52 | 7,71 | 7,71 | 7,71 | 7,71 | 7,33 | 7,41 |
| Rôti longe désossé portion du filet | 3,63 | 8,15 | 6,96 | 8,15 | 8,15 | 8,15 | 8,15 | 7,69 | 7,56 |
| Côtelettes régulières avec os | 3,64 | 8,23 | 8,23 | 7,93 | 6,67 | 7,72 | 8,16 | 8,16 | 7,27 |
| Côtelettes désossées papillon | 4,83 | 11,71 | 11,71 | 9,66 | 10,12 | 10,85 | 11,71 | 10,21 | 10,76 |
| Filets frais | 3,4 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 19,60 | 19,38 | 19,38 | 19,38 | 19,38 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,52 | 3,52 | 3,67 | 3,80 | 3,88 | 4,10 | 3,94 | 3,33 |
| Rôti de fesse extérieur | 6,68 | 7,08 | 7,08 | 7,10 | 7,28 | 7,08 | 7,08 | 7,11 | 7,14 |
| Rôti de pointe | 1,6 | 8,41 | 8,41 | 7,77 | 8,41 | 8,41 | 8,41 | 8,47 | 8,47 |
| Escalopes | 3,75 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,61 | 11,61 |
| Languettes | 1,58 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,66 | 10,66 |
| Cubes à ragoût | 1,31 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 10,08 | 2,98 | 3,27 | 3,14 | 2,77 | 3,12 | 2,82 | 3,12 | 3,12 |
| Soc désossé | 10,03 | 5,46 | 5,46 | 5,05 | 5,09 | 5,41 | 5,41 | 5,41 | 5,41 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,51 | 3,51 | 4,03 | 3,88 | 4,03 | 4,18 | 4,18 | 3,58 |
| Porc haché maigre | 5,84 | 5,53 | 5,53 | 5,53 | 4,94 | 6,00 | 6,00 | 5,42 | 5,42 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d |
| Flanc frais avec os | 15,05 | 6,24 | 6,24 | 6,24 | 6,23 | 5,65 | 6,23 | 5,70 | 5,65 |
| Côtes levées de flanc | 3,66 | 7,44 | 6,78 | 7,44 | 7,44 | 5,73 | 6,39 | 6,39 | 6,17 |
| Pertes, gras, os | 17,37 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total du prix de vente d'un kg au détail | 99,92 \$ | 5,99 \$ | 5,92 \$ | 5,85 \$ | 5,70 \$ | 5,75 \$ | 5,89 \$ | 5,72 \$ | 5,71 \$ |
| Prix d'achat d'un kg aux abattoirs*** | 99,99 \$ | 2,40 \$ | 2,34 \$ | 2,25 \$ | 2,25 \$ | 2,27 \$ | 2,34 \$ | 2,30 \$ | 2,28 \$ |
| MARGE des détaillants (\$/kg) | | 3,59 \$ | 3,58 \$ | 3,59 \$ | 3,44 \$ | 3,48 \$ | 3,55 \$ | 3,42 \$ | 3,43 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 19-oct | 26-oct | 02-nov | 09-nov | 16-nov | 23-nov | 30-nov | 07-déc |
| Rôti longé rég. portion des côtes | 2,13 | 4,02 | 4,98 | 5,20 | 4,05 | 5,20 | 4,64 | 4,06 | 5,20 |
| Rôti longé rég. portion du filet | 2,47 | 4,17 | 5,28 | 5,50 | 4,27 | 5,50 | 4,86 | 4,28 | 5,50 |
| Rôti longé désossé portion des côtes | 2,87 | 6,96 | 7,31 | 7,60 | 6,66 | 7,40 | 7,02 | 6,78 | 7,40 |
| Rôti longé désossé portion du filet | 3,63 | 7,25 | 7,68 | 8,04 | 7,02 | 7,84 | 7,39 | 7,14 | 7,84 |
| Côtelettes régulières avec os | 3,64 | 6,67 | 8,19 | 8,49 | 6,41 | 8,56 | 7,94 | 7,47 | 8,47 |
| Côtelettes désossées papillon | 4,83 | 10,12 | 10,76 | 11,71 | 10,12 | 11,71 | 10,21 | 10,09 | 11,04 |
| Filets frais | 3,4 | 19,38 | 19,95 | 19,38 | 19,38 | 19,38 | 17,47 | 19,38 | 19,38 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,85 | 3,85 | 3,48 | 3,85 | 3,85 | 3,55 | 4,14 | 4,14 |
| Rôti de fesse extérieur | 6,68 | 7,11 | 7,10 | 7,11 | 7,14 | 7,14 | 7,18 | 7,14 | 7,14 |
| Rôti de pointe | 1,6 | 8,44 | 7,77 | 8,51 | 8,47 | 8,47 | 7,84 | 8,47 | 8,47 |
| Escalopes | 3,75 | 11,61 | 10,78 | 11,46 | 11,83 | 11,83 | 11,00 | 11,83 | 11,83 |
| Languettes | 1,58 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 |
| Cubes à ragoût | 1,31 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,28 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 10,08 | 2,69 | 3,07 | 3,07 | 2,47 | 3,07 | 3,07 | 3,13 | 3,13 |
| Soc désossé | 10,03 | 5,05 | 5,12 | 5,30 | 4,71 | 4,93 | 5,30 | 4,83 | 5,42 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,81 | 4,18 | 3,28 | 4,10 | 2,55 | 4,18 | 2,11 | 2,84 |
| Porc haché maigre | 5,84 | 4,39 | 5,42 | 6,00 | 4,83 | 5,13 | 5,42 | 5,42 | 4,83 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d |
| Flanc frais avec os | 15,05 | 5,65 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 |
| Côtes levées de flanc | 3,66 | 6,28 | 6,30 | 6,30 | 6,30 | 5,80 | 5,86 | 6,30 | 6,30 |
| Pertes, gras, os | 17,37 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total du prix de vente d'un kg au détail | 99,92 \$ | 5,46 \$ | 5,70 \$ | 5,86 \$ | 5,41 \$ | 5,75 \$ | 5,56 \$ | 5,56 \$ | 5,77 \$ |
| Prix d'achat d'un kg aux abattoirs*** | 99,99 \$ | 2,41 \$ | 2,43 \$ | 2,24 \$ | 2,25 \$ | 2,42 \$ | 2,46 \$ | 2,55 \$ | 2,40 \$ |
| MARGE des détaillants (\$/kg) | | 3,05 \$ | 3,26 \$ | 3,62 \$ | 3,16 \$ | 3,34 \$ | 3,10 \$ | 3,01 \$ | 3,37 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 50 | 51 |
|---|-----------------|----------------|----------------|
| | | 14-déc | 21-déc |
| Rôti longe rég. portion des côtes | 2,13 | 4,64 | 4,63 |
| Rôti longe rég. portion du filet | 2,47 | 4,88 | 4,89 |
| Rôti longe désossé portion des côtes | 2,87 | 7,07 | 7,08 |
| Rôti longe désossé portion du filet | 3,63 | 7,46 | 7,48 |
| Côtelettes régulières avec os | 3,64 | 7,96 | 7,97 |
| Côtelettes désossées papillon | 4,83 | 10,44 | 10,52 |
| Filets frais | 3,4 | 18,75 | 19,17 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,95 | 4,08 |
| Rôti de fesse extérieur | 6,68 | 7,15 | 7,14 |
| Rôti de pointe | 1,6 | 8,26 | 8,40 |
| Escalopes | 3,75 | 11,55 | 11,73 |
| Languettes | 1,58 | 10,66 | 10,66 |
| Cubes à ragoût | 1,31 | 6,53 | 6,49 |
| Epaule genre pinic | 10,08 | 3,11 | 3,12 |
| Soc désossé | 10,03 | 5,18 | 5,15 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,04 | 2,66 |
| Porc haché maigre | 5,84 | 5,23 | 5,16 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d | n.d |
| Flanc frais avec os | 15,05 | 5,62 | 5,62 |
| Côtes levées de flanc | 3,66 | 6,15 | 6,25 |
| Pertes, gras, os | 17,37 | 0,00 | 0,00 |
| Total du prix de vente d'un kg au détail | 99,92 \$ | 5,63 \$ | 5,66 \$ |
| Prix d'achat d'un kg aux abattoirs*** | 99,99 \$ | 2,38 \$ | 2,36 \$ |
| MARGE des détaillants (\$/kg) | | 3,25 \$ | 3,30 \$ |

Note: * Le prix du flanc pour les deux premières semaines de janvier = moyenne du prix de la fin janvier et mois de février.

** Les prix des côtes levées en italique = moyenne de l'année à partir du 24 mai 99.

*** Le calcul du prix d'achat des coupes aux abattoirs est présenté à l'annexe E

Source: Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI. Les consultants Raynald Roy 1999; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Compilation GREPA 1999.

ANNEXE E : Calcul du prix d'achat hebdomadaire de 1 kg de viande de porc par les détaillants aux abattoirs Québec 1999

| Coupes | % | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 11-janv | 18-janv | 25-janv | 01-févr | 08-févr |
| Longe | 21,15% | 3,99 | 3,94 | 2,91 | 2,57 | 2,98 |
| Filet | 3,40% | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 |
| Jambon | 32,05% | 1,45 | 1,45 | 1,42 | 1,42 | 1,55 |
| Flanc | 15,05% | 1,75 | 1,95 | 2,05 | 2,1 | 2,3 |
| Côtes levées | 3,66% | 2,65 | 2,84 | 2,84 | 2,95 | 3,26 |
| Soc | 11,50% | 1,98 | 2,12 | 1,79 | 1,6 | 1,6 |
| Picnic | 13,18% | 1,09 | 1,2 | 1,05 | 1,05 | 1,05 |
| TOTAL | 99,99% | 2,35 | 2,41 | 2,14 | 2,06 | 2,23 |

| Coupes | % | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 15-févr | 22-févr | 01-mars | 08-mars | 15-mars |
| Longe | 21,15% | 2,78 | 2,76 | 2,76 | 2,76 | 2,76 |
| Filet | 3,40% | 9,25 | 9,25 | 9 | 9 | 8,5 |
| Jambon | 32,05% | 1,6 | 1,52 | 1,46 | 1,5 | 1,41 |
| Flanc | 15,05% | 2,2 | 2,1 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Côtes levées | 3,66% | 3,26 | 3,36 | 3,64 | 3,64 | 3,72 |
| Soc | 11,50% | 1,6 | 1,63 | 1,45 | 1,45 | 1,45 |
| Picnic | 13,18% | 1,05 | 1,1 | 1,05 | 1 | 0,91 |
| TOTAL | 99,99% | 2,19 | 2,16 | 2,07 | 2,07 | 2,02 |

| Coupes | % | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 22-mars | 29-mars | 05-avr | 12-avr | 19-avr |
| Longe | 21,15% | 2,76 | 2,65 | 2,88 | 3,15 | 3,48 |
| Filet | 3,40% | 8,25 | 8,25 | 8,25 | 8 | 8 |
| Jambon | 32,05% | 1,3 | 1,3 | 1,28 | 1,43 | 1,4 |
| Flanc | 15,05% | 1,85 | 1,8 | 2 | 2,15 | 2,5 |
| Côtes levées | 3,66% | 3,8 | 3,8 | 3,57 | 3,67 | 3,59 |
| Soc | 11,50% | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,58 | 1,7 |
| Picnic | 13,18% | 0,92 | 0,99 | 0,99 | 1,07 | 1,09 |
| TOTAL | 99,99% | 1,99 | 1,97 | 2,03 | 2,18 | 2,30 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 26-avr | 03-mai | 10-mai | 17-mai | 24-mai |
| Longe | 21,15% | 3,2 | 3,4 | 3,54 | 3,42 | 3,42 |
| Filet | 3,40% | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Jambon | 32,05% | 1,38 | 1,4 | 1,53 | 1,55 | 1,55 |
| Flanc | 15,05% | 2,5 | 2,4 | 2,4 | 2,2 | 2,2 |
| Côtes levées | 3,66% | 3,4 | 3,57 | 3,81 | 3,99 | 3,7 |
| Soc | 11,50% | 1,85 | 2,31 | 2,5 | 2,12 | 1,95 |
| Picnic | 13,18% | 1 | 1,09 | 1,09 | 1,15 | 1,15 |
| TOTAL | 99,99% | 2,24 | 2,34 | 2,44 | 2,36 | 2,33 |

| Coupes | % | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 31-mai | 07-juin | 14-juin | 21-juin | 28-juin |
| Longe | 21,15% | 3,21 | 3,2 | 3,64 | 3,31 | 3,31 |
| Filet | 3,40% | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Jambon | 32,05% | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,52 | 1,49 |
| Flanc | 15,05% | 2,5 | 2,52 | 2,37 | 2,45 | 2,65 |
| Côtes levées | 3,66% | 3,26 | 3,26 | 3,31 | 3,31 | 3,31 |
| Soc | 11,50% | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,69 | 1,69 |
| Picnic | 13,18% | 1,15 | 1,15 | 1,3 | 1,3 | 1,3 |
| TOTAL | 99,99% | 2,31 | 2,31 | 2,41 | 2,31 | 2,34 |

| Coupes | % | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 05-juil | 12-juil | 19-juil | 26-juil | 02-août |
| Longe | 21,15% | 3,31 | 3,2 | 3,1 | 3,15 | 3,51 |
| Filet | 3,40% | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Jambon | 32,05% | 1,35 | 1,35 | 1,35 | 1,43 | 1,52 |
| Flanc | 15,05% | 2,6 | 2,55 | 2,45 | 2,85 | 3,55 |
| Côtes levées | 3,66% | 3,1 | 2,98 | 2,79 | 2,79 | 2,79 |
| Soc | 11,50% | 1,65 | 1,69 | 1,69 | 1,69 | 1,69 |
| Picnic | 13,18% | 1,25 | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 |
| TOTAL | 99,99% | 2,26 | 2,21 | 2,17 | 2,27 | 2,48 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 09-août | 16-août | 23-août | 30-août | 06-sept |
| Longe | 21,15% | 3,51 | 3,2 | 3,09 | 3,09 | 3,09 |
| Filet | 3,40% | 7,75 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 32,05% | 1,73 | 1,7 | 1,76 | 1,72 | 1,6 |
| Flanc | 15,05% | 3,35 | 3,2 | 2,7 | 2,45 | 2,2 |
| Côtes levées | 3,66% | 2,91 | 3,28 | 3,05 | 3,05 | 2,82 |
| Soc | 11,50% | 2,2 | 2,35 | 2,09 | 1,98 | 1,98 |
| Picnic | 13,18% | 1,21 | 1,29 | 1,32 | 1,32 | 1,32 |
| TOTAL | 99,99% | 2,58 | 2,52 | 2,40 | 2,34 | 2,25 |

| Coupes | % | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 13-sept | 20-sept | 27-sept | 04-oct | 11-oct |
| Longe | 21,15% | 3,09 | 3,09 | 3,22 | 3,24 | 3,24 |
| Filet | 3,40% | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 32,05% | 1,7 | 1,79 | 1,85 | 1,72 | 1,65 |
| Flanc | 15,05% | 2,2 | 2,15 | 2,3 | 2,3 | 2,35 |
| Côtes levées | 3,66% | 2,71 | 2,71 | 2,71 | 2,71 | 2,71 |
| Soc | 11,50% | 1,76 | 1,7 | 1,76 | 1,76 | 1,68 |
| Picnic | 13,18% | 1,29 | 1,3 | 1,28 | 1,25 | 1,25 |
| TOTAL | 99,99% | 2,25 | 2,27 | 2,34 | 2,30 | 2,28 |

| Coupes | % | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 |
|--------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 18-oct | 25-oct | 01-nov | 08-nov | 15-nov |
| Longe | 21,15% | 3,24 | 3,24 | 2,91 | 2,91 | 2,91 |
| Filet | 3,40% | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 32,05% | 1,65 | 1,79 | 1,79 | 1,7 | 1,83 |
| Flanc | 15,05% | 3,2 | 3,1 | 2,25 | 2,5 | 3,1 |
| Côtes levées | 3,66% | 2,82 | 2,82 | 2,82 | 3,02 | 3,02 |
| Soc | 11,50% | 1,68 | 1,56 | 1,56 | 1,56 | 1,8 |
| Picnic | 13,18% | 1,27 | 1,32 | 1,32 | 1,32 | 1,35 |
| TOTAL | 99,99% | 2,41 | 2,43 | 2,24 | 2,25 | 2,42 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 |
|---------------------|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | 22-nov | 29-nov | 06-déc | 13-déc | 20-déc |
| Longe | 21,15% | 3 | 3,07 | 3,07 | 3,2 | 3,36 |
| Filet | 3,40% | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 32,05% | 1,85 | 2,07 | 1,75 | 1,57 | 1,46 |
| Flanc | 15,05% | 3,1 | 3,1 | 3 | 2,95 | 2,95 |
| Côtes levées | 3,66% | 3,02 | 3,15 | 3,06 | 3,06 | 3,06 |
| Soc | 11,50% | 1,83 | 1,83 | 1,65 | 2,09 | 1,95 |
| Picnic | 13,18% | 1,45 | 1,47 | 1,44 | 1,15 | 1,12 |
| TOTAL | 99,99% | 2,46 | 2,55 | 2,40 | 2,38 | 2,36 |

Source: Compilation Fortin, Station Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; et Compilation GREPA 1999.

ANNEXE F : Calcul hebdomadaire de la marge des détaillants pour leurs opérations sur la viande de porc, selon la proportion des coupes dans la carcasse et selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, 1999

| Semaine débutant le | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 12-janv | 19-janv | 26-janv | 02-févr | 09-févr | 16-févr | 23-févr | 02-mars |
| Coupes | % | | | | | | | | |
| Rôti longé rég. portion des côtes | 5,22 | 2,55 | 4,22 | 3,12 | 5,01 | 4,56 | 4,96 | 2,99 | 4,96 |
| Rôti longé rég. portion du filet | 6,04 | 2,77 | 4,51 | 3,26 | 5,30 | 4,85 | 5,24 | 3,06 | 5,24 |
| Rôti longé désossé portion des côtes | 7,02 | 6,44 | 7,06 | 6,29 | 7,84 | 7,11 | 7,79 | 7,04 | 7,79 |
| Rôti longé désossé portion du filet | 8,89 | 6,73 | 7,42 | 6,51 | 8,21 | 7,89 | 8,16 | 7,34 | 8,16 |
| Côtelettes régulières avec os | 8,91 | 5,56 | 7,81 | 4,91 | 8,46 | 7,72 | 8,25 | 5,86 | 8,25 |
| Côtelettes désossé papillon | 11,82 | 8,80 | 8,94 | 8,43 | 11,49 | 10,39 | 11,66 | 10,06 | 11,66 |
| Filets frais | 8,29 | 20,27 | 19,01 | 18,88 | 20,27 | 19,01 | 21,14 | 21,14 | 20,27 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,60 | 3,60 | 3,60 | 3,60 | 2,97 | 3,60 | 3,60 | 2,70 |
| Rôti de fesse extérieur | 5,63 | 7,45 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,01 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,35 | 7,69 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,29 | 8,36 |
| Escalopes | 3,16 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,46 | 11,53 |
| Languettes | 1,33 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,11 | 6,65 | 6,65 | 6,30 | 6,65 | 6,52 | 6,65 | 6,65 | 6,52 |
| Epaule genre pinic | 2,3 | 3,05 | 3,05 | 2,31 | 3,05 | 3,05 | 2,68 | 3,05 | 3,12 |
| Soc désossé | 4,8 | 4,60 | 4,35 | 4,77 | 3,59 | 4,62 | 4,99 | 4,99 | 4,54 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 4,09 | 4,09 | 3,72 | 3,50 | 4,36 | 4,14 | 4,36 | 4,16 |
| Porc haché maigre | 6,5 | 6,01 | 6,01 | 5,34 | 6,01 | 6,16 | 6,16 | 6,16 | 6,16 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | 5,42 | 6,46 | 5,34 | 5,22 | 5,73 | 5,14 | 4,54 | 6,07 |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | 3,86 | 3,96 | 3,96 | 3,36 | 3,96 | 3,96 | 3,96 | 3,96 |
| Flanc frais avec os | 1 | 4,65 | 4,65 | 4,87 | 4,81 | 4,48 | 4,48 | 4,61 | 4,61 |
| Côtes levées de flanc | 3,6 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 |
| Pertes, gras, os | 13,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total prix de vente au détail | 100,11 | 6,64 \$ | 7,02 \$ | 6,38 \$ | 7,67 \$ | 7,29 \$ | 7,79 \$ | 7,04 \$ | 7,71 \$ |
| Prix d'achat aux abattoirs* | 100 | 3,48 \$ | 3,47 \$ | 2,91 \$ | 2,73 \$ | 2,99 \$ | 2,90 \$ | 2,87 \$ | 2,83 \$ |
| MARGE | | 3,17 \$ | 3,55 \$ | 3,48 \$ | 4,94 \$ | 4,30 \$ | 4,89 \$ | 4,17 \$ | 4,89 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Semaine débutant le | | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|--------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 09-mars | 16-mars | 23-mars | 30-mars | 06-avr | 13-avr | 20-avr | 27-avr |
| Coupes | % | | | | | | | | |
| Rôti longe rég. portion des côtes | 5,22 | 5,12 | 3,60 | 4,58 | 4,90 | 4,04 | 5,12 | 3,21 | 3,90 |
| Rôti longe rég. portion du filet | 6,04 | 5,41 | 3,74 | 4,90 | 5,19 | 4,33 | 5,41 | 3,36 | 4,04 |
| Rôti longe désossé portion des côtes | 7,02 | 7,96 | 5,93 | 7,19 | 7,37 | 6,62 | 7,19 | 5,27 | 7,21 |
| Rôti longe désossé portion du filet | 8,89 | 8,32 | 6,22 | 7,56 | 7,74 | 6,92 | 7,56 | 5,64 | 7,50 |
| Côtelettes régulières avec os | 8,91 | 8,55 | 6,24 | 8,15 | 8,44 | 6,48 | 7,86 | 5,56 | 6,99 |
| Côtelettes désossé papillon | 11,82 | 11,82 | 9,53 | 11,49 | 11,46 | 8,39 | 10,10 | 8,06 | 9,86 |
| Filets frais | 8,29 | 20,61 | 20,61 | 19,75 | 20,61 | 20,61 | 19,75 | 20,61 | 20,61 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,67 | 3,67 | 3,64 | 3,64 | 2,92 | 3,64 | 3,64 | 3,64 |
| Rôti de fesse extérieur | 5,63 | 7,08 | 7,08 | 7,08 | 7,40 | 7,91 | 7,18 | 7,08 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,35 | 8,36 | 8,36 | 8,36 | 8,01 | 8,52 | 7,79 | 8,36 | 8,36 |
| Escalopes | 3,16 | 11,53 | 11,53 | 10,43 | 11,53 | 11,53 | 10,76 | 11,53 | 11,53 |
| Languettes | 1,33 | 10,61 | 10,61 | 9,87 | 10,61 | 10,61 | 10,30 | 10,61 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,11 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,52 | 6,65 | 6,65 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 2,3 | 2,67 | 3,12 | 2,52 | 3,11 | 3,11 | 2,40 | 3,11 | 3,11 |
| Soc désossé | 4,8 | 4,32 | 5,15 | 5,05 | 5,05 | 4,81 | 4,97 | 4,53 | 5,05 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 2,77 | 3,79 | 3,66 | 4,03 | 3,95 | 3,14 | 3,66 | 3,66 |
| Porc haché maigre | 6,5 | 6,16 | 6,16 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | 5,07 | 4,92 | 4,87 | 3,43 | 4,79 | 4,79 | 4,79 | 4,79 |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | 3,63 | 3,15 | 3,65 | 3,65 | 3,52 | 3,80 | 3,80 | 3,80 |
| Flanc frais avec os | 1 | 4,48 | 4,48 | 4,48 | 4,41 | 4,41 | 4,41 | 4,41 | 4,70 |
| Côtes levées de flanc | 3,6 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,85 |
| Pertes, gras, os | 13,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total prix de vente au détail | 100,11 | 7,81 \$ | 6,88 \$ | 7,43 \$ | 7,66 \$ | 6,92 \$ | 7,31 \$ | 6,43 \$ | 7,18 \$ |
| Prix d'achat aux abattoirs* | 100 | 2,84 \$ | 2,77 \$ | 2,73 \$ | 2,67 \$ | 2,78 \$ | 2,95 \$ | 3,12 \$ | 2,97 \$ |
| MARGE | | 4,97 \$ | 4,10 \$ | 4,70 \$ | 4,98 \$ | 4,14 \$ | 4,36 \$ | 3,31 \$ | 4,21 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|--------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Semaine débutant le | | 04-mai | 11-mai | 18-mai | 25-mai | 01-juin | 08-juin | 15-juin | 22-juin |
| Coupes | % | | | | | | | | |
| Rôti longé rég. portion des côtes | 5,22 | 5,12 | 4,27 | 5,27 | 5,27 | 4,10 | 3,36 | 4,90 | 4,16 |
| Rôti longé rég. portion du filet | 6,04 | 5,41 | 4,48 | 5,56 | 5,56 | 4,32 | 3,51 | 5,19 | 4,39 |
| Rôti longé désossé portion des côtes | 7,02 | 8,10 | 6,00 | 6,53 | 7,74 | 7,06 | 5,49 | 7,37 | 6,23 |
| Rôti longé désossé portion du filet | 8,89 | 8,48 | 6,30 | 6,97 | 8,18 | 7,43 | 5,78 | 7,74 | 6,52 |
| Côtelettes régulières avec os | 8,91 | 8,55 | 7,21 | 8,78 | 8,23 | 7,03 | 5,93 | 8,23 | 6,59 |
| Côtelettes désossé papillon | 11,82 | 11,46 | 8,06 | 11,46 | 10,39 | 10,08 | 8,13 | 10,35 | 9,02 |
| Filets frais | 8,29 | 20,61 | 20,61 | 20,61 | 19,01 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,12 | 3,12 | 3,64 | 3,52 | 3,64 | 3,64 | 5,00 | 3,59 |
| Rôti de fesse extérieur | 5,63 | 6,64 | 6,64 | 7,10 | 7,08 | 7,08 | 7,08 | 7,40 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,35 | 7,47 | 7,47 | 7,71 | 8,36 | 8,36 | 8,36 | 8,06 | 8,41 |
| Escalopes | 3,16 | 11,53 | 11,53 | 10,76 | 11,53 | 11,53 | 11,53 | 10,78 | 11,54 |
| Languettes | 1,33 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,11 | 5,99 | 5,99 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 2,3 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 2,98 | 3,27 |
| Soc désossé | 4,8 | 5,16 | 5,16 | 5,16 | 5,32 | 5,69 | 5,69 | 5,69 | 5,41 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,66 | 3,80 | 3,66 | 2,99 | 4,23 | 4,23 | 4,23 | 4,03 |
| Porc haché maigre | 6,5 | 5,32 | 5,32 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | 4,79 | 4,79 | 4,79 | n.d | n.d | n.d | n.d | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | 3,80 | 3,80 | 3,80 | n.d | n.d | n.d | n.d | n.d |
| Flanc frais avec os | 1 | 4,70 | 4,57 | 4,57 | 5,64 | 5,08 | 4,94 | 5,08 | 5,08 |
| Côtes levées de flanc | 3,6 | 6,85 | 6,85 | 6,85 | 6,53 | 6,31 | 6,44 | 6,88 | 7,16 |
| Pertes, gras, os | 13,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total prix de vente au détail | 100,11 | 7,74 \$ | 6,78 \$ | 7,56 \$ | 7,48 \$ | 7,19 \$ | 6,52 \$ | 7,48 \$ | 6,92 \$ |
| Prix d'achat aux abattoirs* | 100 | 3,11 \$ | 3,24 \$ | 3,17 \$ | 3,15 \$ | 3,02 \$ | 3,02 \$ | 3,25 \$ | 3,06 \$ |
| MARGE | | 4,63 \$ | 3,54 \$ | 4,39 \$ | 4,34 \$ | 4,16 \$ | 3,50 \$ | 4,23 \$ | 3,85 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 |
|--------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Semaine débutant le | | 29-juin | 06-juil | 13-juil | 20-juil | 27-juil | 03-août | 10-août | 17-août |
| Coupes | % | | | | | | | | |
| Rôti longé rég. portion des côtes | 5,22 | 4,44 | 4,54 | 5,17 | 5,02 | 4,31 | 5,17 | 3,95 | 4,87 |
| Rôti longé rég. portion du filet | 6,04 | 4,65 | 4,90 | 5,46 | 5,31 | 4,54 | 5,46 | 4,09 | 5,17 |
| Rôti longé désossé portion des côtes | 7,02 | 7,71 | 7,03 | 7,71 | 7,41 | 6,96 | 7,71 | 6,96 | 7,41 |
| Rôti longé désossé portion du filet | 8,89 | 8,15 | 7,40 | 8,15 | 7,78 | 7,33 | 8,15 | 7,33 | 7,78 |
| Côtelettes régulières avec os | 8,91 | 8,75 | 7,40 | 8,23 | 8,01 | 6,67 | 8,23 | 7,40 | 7,86 |
| Côtelettes désossé papillon | 11,82 | 11,71 | 10,34 | 11,71 | 10,02 | 10,12 | 11,71 | 10,12 | 10,39 |
| Filets frais | 8,29 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 20,11 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,67 | 3,67 | 3,06 | 3,67 | 3,67 | 3,67 | 3,22 | 3,67 |
| Rôti de fesse extérieur | 5,63 | 7,08 | 7,08 | 7,03 | 7,08 | 7,08 | 7,10 | 6,86 | 7,08 |
| Rôti de pointe | 1,35 | 8,41 | 8,41 | 7,70 | 8,41 | 8,41 | 7,77 | 8,19 | 8,41 |
| Escalopes | 3,16 | 11,54 | 11,54 | 10,78 | 11,54 | 11,54 | 10,78 | 10,44 | 11,54 |
| Languettes | 1,33 | 10,61 | 10,61 | 10,27 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 9,87 | 10,61 |
| Cubes à ragoût | 1,11 | 6,65 | 6,65 | 6,30 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,58 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 2,3 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 3,27 | 2,47 | 3,20 |
| Soc désossé | 4,8 | 5,05 | 5,41 | 5,41 | 5,41 | 5,05 | 5,41 | 5,41 | 5,46 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 4,03 | 3,36 | 4,03 | 4,03 | 4,03 | 4,03 | 3,29 | 4,03 |
| Porc haché maigre | 6,5 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,54 | 5,53 | 5,53 | 5,53 | 5,53 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d |
| Flanc frais avec os | 1 | 5,08 | 5,01 | 5,01 | 5,16 | 5,32 | 5,32 | 6,24 | 6,24 |
| Côtes levées de flanc | 3,6 | 6,00 | 6,94 | 6,94 | 6,94 | 6,94 | 6,94 | 6,21 | 6,79 |
| Pertes, gras, os | 13,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total prix de vente au détail | 100,11 | 7,65 \$ | 7,32 \$ | 7,69 \$ | 7,45 \$ | 7,17 \$ | 7,71 \$ | 7,11 \$ | 7,47 \$ |
| Prix d'achat aux abattoirs* | 100 | 3,05 \$ | 3,01 \$ | 2,94 \$ | 2,88 \$ | 2,93 \$ | 3,15 \$ | 3,22 \$ | 3,05 \$ |
| MARGE | | 4,59 \$ | 4,32 \$ | 4,75 \$ | 4,57 \$ | 4,24 \$ | 4,56 \$ | 3,89 \$ | 4,42 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| | | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 |
|--------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Semaine débutant le | | 24-août | 31-août | 07-sept | 14-sept | 21-sept | 28-sept | 05-oct | 12-oct |
| Coupes | % | | | | | | | | |
| Rôti longé rég. portion des côtes | 5,22 | 5,17 | 5,17 | 5,17 | 3,95 | 4,29 | 4,43 | 4,61 | 4,73 |
| Rôti longé rég. portion du filet | 6,04 | 5,46 | 5,46 | 5,46 | 4,09 | 4,51 | 4,65 | 4,83 | 4,95 |
| Rôti longé désossé portion des côtes | 7,02 | 7,71 | 6,52 | 7,71 | 7,71 | 7,71 | 7,71 | 7,33 | 7,41 |
| Rôti longé désossé portion du filet | 8,89 | 8,15 | 6,96 | 8,15 | 8,15 | 8,15 | 8,15 | 7,69 | 7,56 |
| Côtelettes régulières avec os | 8,91 | 8,23 | 8,23 | 7,93 | 6,67 | 7,72 | 8,16 | 8,16 | 7,27 |
| Côtelettes désossé papillon | 11,82 | 11,71 | 11,71 | 9,66 | 10,12 | 10,85 | 11,71 | 10,21 | 10,76 |
| Filets frais | 8,29 | 20,11 | 20,11 | 20,11 | 19,60 | 19,38 | 19,38 | 19,38 | 19,38 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,52 | 3,52 | 3,67 | 3,80 | 3,88 | 4,10 | 3,94 | 3,33 |
| Rôti de fesse extérieur | 5,63 | 7,08 | 7,08 | 7,10 | 7,28 | 7,08 | 7,08 | 7,11 | 7,14 |
| Rôti de pointe | 1,35 | 8,41 | 8,41 | 7,77 | 8,41 | 8,41 | 8,41 | 8,47 | 8,47 |
| Escalopes | 3,16 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,54 | 11,61 | 11,61 |
| Languettes | 1,33 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,61 | 10,66 | 10,66 |
| Cubes à ragoût | 1,11 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 2,3 | 2,98 | 3,27 | 3,14 | 2,77 | 3,12 | 2,82 | 3,12 | 3,12 |
| Soc désossé | 4,8 | 5,46 | 5,46 | 5,05 | 5,09 | 5,41 | 5,41 | 5,41 | 5,41 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,51 | 3,51 | 4,03 | 3,88 | 4,03 | 4,18 | 4,18 | 3,58 |
| Porc haché maigre | 6,5 | 5,53 | 5,53 | 5,53 | 4,94 | 6,00 | 6,00 | 5,42 | 5,42 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d |
| Flanc frais avec os | 1 | 6,24 | 6,24 | 6,24 | 6,23 | 5,65 | 6,23 | 5,70 | 5,65 |
| Côtes levées de flanc | 3,6 | 7,44 | 6,78 | 7,44 | 7,44 | 5,73 | 6,39 | 6,39 | 6,17 |
| Pertes, gras, os | 13,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total prix de vente au détail | 100,11 | 7,76 \$ | 7,56 \$ | 7,47 \$ | 7,20 \$ | 7,41 \$ | 7,60 \$ | 7,34 \$ | 7,33 \$ |
| Prix d'achat aux abattoirs* | 100 | 2,98 \$ | 2,96 \$ | 2,92 \$ | 2,93 \$ | 2,95 \$ | 3,03 \$ | 3,01 \$ | 2,99 \$ |
| MARGE | | 4,78 \$ | 4,60 \$ | 4,55 \$ | 4,27 \$ | 4,47 \$ | 4,56 \$ | 4,33 \$ | 4,34 \$ |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Semaine débutant le | | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 |
|--------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | 19-oct | 26-oct | 02-nov | 09-nov | 16-nov | 23-nov | 30-nov | 07-déc |
| Coupes | % | | | | | | | | |
| Rôti longe rég. portion des côtes | 5,22 | 4,02 | 4,98 | 5,20 | 4,05 | 5,20 | 4,64 | 4,06 | 5,20 |
| Rôti longe rég. portion du filet | 6,04 | 4,17 | 5,28 | 5,50 | 4,27 | 5,50 | 4,86 | 4,28 | 5,50 |
| Rôti longe désossé portion des côtes | 7,02 | 6,96 | 7,31 | 7,60 | 6,66 | 7,40 | 7,02 | 6,78 | 7,40 |
| Rôti longe désossé portion du filet | 8,89 | 7,25 | 7,68 | 8,04 | 7,02 | 7,84 | 7,39 | 7,14 | 7,84 |
| Côtelettes régulières avec os | 8,91 | 6,67 | 8,19 | 8,49 | 6,41 | 8,56 | 7,94 | 7,47 | 8,47 |
| Côtelettes désossé papillon | 11,82 | 10,12 | 10,76 | 11,71 | 10,12 | 11,71 | 10,21 | 10,09 | 11,04 |
| Filets frais | 8,29 | 19,38 | 19,95 | 19,38 | 19,38 | 19,38 | 17,47 | 19,38 | 19,38 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,85 | 3,85 | 3,48 | 3,85 | 3,85 | 3,55 | 4,14 | 4,14 |
| Rôti de fesse extérieur | 5,63 | 7,11 | 7,10 | 7,11 | 7,14 | 7,14 | 7,18 | 7,14 | 7,14 |
| Rôti de pointe | 1,35 | 8,44 | 7,77 | 8,51 | 8,47 | 8,47 | 7,84 | 8,47 | 8,47 |
| Escalopes | 3,16 | 11,61 | 10,78 | 11,46 | 11,83 | 11,83 | 11,00 | 11,83 | 11,83 |
| Languettes | 1,33 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 | 10,66 |
| Cubes à ragoût | 1,11 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,65 | 6,28 | 6,65 |
| Epaule genre pinic | 2,3 | 2,69 | 3,07 | 3,07 | 2,47 | 3,07 | 3,07 | 3,13 | 3,13 |
| Soc désossé | 4,8 | 5,05 | 5,12 | 5,30 | 4,71 | 4,93 | 5,30 | 4,83 | 5,42 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,81 | 4,18 | 3,28 | 4,10 | 2,55 | 4,18 | 2,11 | 2,84 |
| Porc haché maigre | 6,5 | 4,39 | 5,42 | 6,00 | 4,83 | 5,13 | 5,42 | 5,42 | 4,83 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d |
| Flanc frais avec os | 1 | 5,65 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 | 5,62 |
| Côtes levées de flanc | 3,6 | 6,28 | 6,30 | 6,30 | 6,30 | 5,80 | 5,86 | 6,30 | 6,30 |
| Pertes, gras, os | 13,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total prix de vente au détail | 100,11 | 6,96 \$ | 7,44 \$ | 7,69 \$ | 6,92 \$ | 7,59 \$ | 7,07 \$ | 7,09 \$ | 7,52 \$ |
| Prix d'achat aux abattoirs* | 100 | 3,00 \$ | 3,03 \$ | 2,85 \$ | 2,84 \$ | 2,89 \$ | 2,95 \$ | 3,05 \$ | 2,95 \$ |
| MARGE | | 3,96 \$ | 4,41 \$ | 4,84 \$ | 4,08 \$ | 4,69 \$ | 4,12 \$ | 4,04 \$ | 4,57 \$ |

| Semaine débutant le | | 50 14-déc | 51 21-déc |
|--------------------------------------|---------------|----------------|----------------|
| Coupes | % | | |
| Rôti longé rég. portion des côtes | 5,22 | 4,64 | 4,63 |
| Rôti longé rég. portion du filet | 6,04 | 4,88 | 4,89 |
| Rôti longé désossé portion des côtes | 7,02 | 7,07 | 7,08 |
| Rôti longé désossé portion du filet | 8,89 | 7,46 | 7,48 |
| Côtelettes régulières avec os | 8,91 | 7,96 | 7,97 |
| Côtelettes désossé papillon | 11,82 | 10,44 | 10,52 |
| Filets frais | 8,29 | 18,75 | 19,17 |
| Rôti de fesse régulier | 0 | 3,95 | 4,08 |
| Rôti de fesse extérieur | 5,63 | 7,15 | 7,14 |
| Rôti de pointe | 1,35 | 8,26 | 8,40 |
| Escalopes | 3,16 | 11,55 | 11,73 |
| Languettes | 1,33 | 10,66 | 10,66 |
| Cubes à ragoût | 1,11 | 6,53 | 6,49 |
| Épaule genre pinic | 2,3 | 3,11 | 3,12 |
| Soc désossé | 4,8 | 5,18 | 5,15 |
| Porc haché mi-maigre | 0 | 3,04 | 2,66 |
| Porc haché maigre | 6,5 | 5,23 | 5,16 |
| Jambon fesse désossée genre toupie | 0 | n.d | n.d |
| Jambon épaule genre pinic | 0 | n.d | n.d |
| Flanc frais avec os | 1 | 5,62 | 5,62 |
| Côtes levées de flanc | 3,6 | 6,15 | 6,25 |
| Pertes, gras, os | 13,14 | 0,00 | 0,00 |
| Total prix de vente au détail | 100,11 | 7,22 \$ | 7,28 \$ |
| | | | |
| Prix d'achat aux abattoirs* | 100 | 2,98 \$ | 3,03 \$ |
| | | | |
| MARGE | | 4,24 \$ | 4,25 \$ |

Note: * Le calcul du prix de vente au détail selon cette reconstitution est présenté à l'annexe G.

Source: Compilation Fortin, Station de Lacombe 1992, reproduit par CPI; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999; Les consultants Raynald Roy 1999; Compilation GREPA 1999 sur la base d'information provenant d'intervenants du marché.

ANNEXE G : Calcul du prix hebdomadaire des coupes achetées par les détaillants aux abattoirs, selon une reconstitution des ventes provenant d'intervenants du marché, Québec, 1999

| Coupes | % | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 12-janv | 19-janv | 26-janv | 02-févr | 09-févr | 16-févr |
| Longe | 51,71% | 3,99 | 3,94 | 2,91 | 2,57 | 2,98 | 2,78 |
| Filet | 8,29% | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 | 9,25 |
| Jambon | 27,00% | 1,45 | 1,45 | 1,42 | 1,42 | 1,55 | 1,6 |
| Flanc | 1,00% | 1,75 | 1,95 | 2,05 | 2,1 | 2,3 | 2,2 |
| Côtes levées | 3,60% | 2,65 | 2,84 | 2,84 | 2,95 | 3,26 | 3,26 |
| Soc | 5,50% | 1,98 | 2,12 | 1,79 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| Picnic | 3,00% | 1,09 | 1,2 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,05 |
| TOTAL | 100,10% | 3,48 | 3,47 | 2,91 | 2,73 | 2,99 | 2,90 |

| Coupes | % | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 23-févr | 02-mars | 09-mars | 16-mars | 23-mars | 30-mars |
| Longe | 51,71% | 2,76 | 2,76 | 2,76 | 2,76 | 2,76 | 2,65 |
| Filet | 8,29% | 9,25 | 9 | 9 | 8,5 | 8,25 | 8,25 |
| Jambon | 27,00% | 1,52 | 1,46 | 1,5 | 1,41 | 1,3 | 1,3 |
| Flanc | 1,00% | 2,1 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,85 | 1,8 |
| Côtes levées | 3,60% | 3,36 | 3,64 | 3,64 | 3,72 | 3,8 | 3,8 |
| Soc | 5,50% | 1,63 | 1,45 | 1,45 | 1,45 | 1,5 | 1,5 |
| Picnic | 3,00% | 1,1 | 1,05 | 1 | 0,91 | 0,92 | 0,99 |
| TOTAL | 100,10% | 2,87 | 2,83 | 2,84 | 2,77 | 2,73 | 2,67 |

| Coupes | % | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 06-avr | 13-avr | 20-avr | 27-avr | 04-mai | 11-mai |
| Longe | 51,71% | 2,88 | 3,15 | 3,48 | 3,2 | 3,4 | 3,54 |
| Filet | 8,29% | 8,25 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Jambon | 27,00% | 1,28 | 1,43 | 1,4 | 1,38 | 1,4 | 1,53 |
| Flanc | 1,00% | 2 | 2,15 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,4 |
| Côtes levées | 3,60% | 3,57 | 3,67 | 3,59 | 3,4 | 3,57 | 3,81 |
| Soc | 5,50% | 1,5 | 1,58 | 1,7 | 1,85 | 2,31 | 2,5 |
| Picnic | 3,00% | 0,99 | 1,07 | 1,09 | 1 | 1,09 | 1,09 |
| TOTAL | 100,10% | 2,78 | 2,95 | 3,12 | 2,97 | 3,11 | 3,24 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 18-mai | 25-mai | 01-juin | 08-juin | 15-juin | 22-juin |
| Longe | 51,71% | 3,42 | 3,42 | 3,21 | 3,2 | 3,64 | 3,31 |
| Filet | 8,29% | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Jambon | 27,00% | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,52 |
| Flanc | 1,00% | 2,2 | 2,2 | 2,5 | 2,52 | 2,37 | 2,45 |
| Côtes levées | 3,60% | 3,99 | 3,7 | 3,26 | 3,26 | 3,31 | 3,31 |
| Soc | 5,50% | 2,12 | 1,95 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,69 |
| Picnic | 3,00% | 1,15 | 1,15 | 1,15 | 1,15 | 1,3 | 1,3 |
| TOTAL | 100,10% | 3,17 | 3,15 | 3,02 | 3,02 | 3,25 | 3,06 |

| Coupes | % | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 29-juin | 06-juil | 13-juil | 20-juil | 27-juil | 03-août |
| Longe | 51,71% | 3,31 | 3,31 | 3,2 | 3,1 | 3,15 | 3,51 |
| Filet | 8,29% | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Jambon | 27,00% | 1,49 | 1,35 | 1,35 | 1,35 | 1,43 | 1,52 |
| Flanc | 1,00% | 2,65 | 2,6 | 2,55 | 2,45 | 2,85 | 3,55 |
| Côtes levées | 3,60% | 3,31 | 3,1 | 2,98 | 2,79 | 2,79 | 2,79 |
| Soc | 5,50% | 1,69 | 1,65 | 1,69 | 1,69 | 1,69 | 1,69 |
| Picnic | 3,00% | 1,3 | 1,25 | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 |
| TOTAL | 100,10% | 3,05 | 3,01 | 2,94 | 2,88 | 2,93 | 3,15 |

| Coupes | % | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 10-août | 17-août | 24-août | 31-août | 07-sept | 14-sept |
| Longe | 51,71% | 3,51 | 3,2 | 3,09 | 3,09 | 3,09 | 3,09 |
| Filet | 8,29% | 7,75 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 27,00% | 1,73 | 1,7 | 1,76 | 1,72 | 1,6 | 1,7 |
| Flanc | 1,00% | 3,35 | 3,2 | 2,7 | 2,45 | 2,2 | 2,2 |
| Côtes levées | 3,60% | 2,91 | 3,28 | 3,05 | 3,05 | 2,82 | 2,71 |
| Soc | 5,50% | 2,2 | 2,35 | 2,09 | 1,98 | 1,98 | 1,76 |
| Picnic | 3,00% | 1,21 | 1,29 | 1,32 | 1,32 | 1,32 | 1,29 |
| TOTAL | 100,10% | 3,22 | 3,05 | 2,98 | 2,96 | 2,92 | 2,93 |

Analyse de la marge des intermédiaires dans la filière porcine québécoise

| Coupes | % | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 21-sept | 28-sept | 05-oct | 12-oct | 19-oct | 26-oct |
| Longe | 51,71% | 3,09 | 3,22 | 3,24 | 3,24 | 3,24 | 3,24 |
| Filet | 8,29% | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 27,00% | 1,79 | 1,85 | 1,72 | 1,65 | 1,65 | 1,79 |
| Flanc | 1,00% | 2,15 | 2,3 | 2,3 | 2,35 | 3,2 | 3,1 |
| Côtes levées | 3,60% | 2,71 | 2,71 | 2,71 | 2,71 | 2,82 | 2,82 |
| Soc | 5,50% | 1,7 | 1,76 | 1,76 | 1,68 | 1,68 | 1,56 |
| Picnic | 3,00% | 1,3 | 1,28 | 1,25 | 1,25 | 1,27 | 1,32 |
| TOTAL | 100,10% | 2,95 | 3,03 | 3,01 | 2,99 | 3,00 | 3,03 |

| Coupes | % | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | 02-nov | 09-nov | 16-nov | 23-nov | 30-nov | 07-déc |
| Longe | 51,71% | 2,91 | 2,91 | 2,91 | 3 | 3,07 | 3,07 |
| Filet | 8,29% | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 27,00% | 1,79 | 1,7 | 1,83 | 1,85 | 2,07 | 1,75 |
| Flanc | 1,00% | 2,25 | 2,5 | 3,1 | 3,1 | 3,1 | 3 |
| Côtes levées | 3,60% | 2,82 | 3,02 | 3,02 | 3,02 | 3,15 | 3,06 |
| Soc | 5,50% | 1,56 | 1,56 | 1,8 | 1,83 | 1,83 | 1,65 |
| Picnic | 3,00% | 1,32 | 1,32 | 1,35 | 1,45 | 1,47 | 1,44 |
| TOTAL | 100,10% | 2,85 | 2,84 | 2,89 | 2,95 | 3,05 | 2,95 |

| Coupes | % | 50 | 51 |
|--------------|----------------|-------------|-------------|
| | | 14-déc | 21-déc |
| Longe | 51,71% | 3,2 | 3,36 |
| Filet | 8,29% | 7,4 | 7,4 |
| Jambon | 27,00% | 1,57 | 1,46 |
| Flanc | 1,00% | 2,95 | 2,95 |
| Côtes levées | 3,60% | 3,06 | 3,06 |
| Soc | 5,50% | 2,09 | 1,95 |
| Picnic | 3,00% | 1,15 | 1,12 |
| TOTAL | 100,10% | 2,98 | 3,03 |

Source: Compilation GREPA 1999 sur la base d'informations provenant d'intervenants du marché; Prix hebdomadaires Bonaventure 1999.

ANNEXE H : Calcul des marges en \$/kg aux différents niveaux de la filière, première semaine de février 1999, Québec.

| Carcasse et revenu à la ferme | Principales coupes sortie de l'abattoir | | Prix de gros \$/kg | % carcasses | Valeur vente des abatours 2 x 3 | % achat des détail | Valeur 1 kg achat des détaillants 2 x 4 | Coupes vendues par les détaillants | | | | | |
|-------------------------------|---|----------------|--------------------|--------------|---------------------------------|--------------------|---|------------------------------------|----------------|----------------------|----------------|----------|----------------|
| | Coupes | Kg | | | | | | % | % | Prix de détail \$/kg | Valeur 1 kg | | |
| | | | | | | | | Coupes | % | % | | | |
| | | | | | | | | | carcasses | des détail | | | |
| | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 2 x 3 | |
| | Fesse | 18,98 kg | 1,42 \$ | 23,29% | 0,33 \$ | 32,05% | 0,46 \$ | Fesse régulière | | | | | |
| | | | | | | | | Rôti extérieur ronde | 20,86% | 4,86% | 6,68% | 7,01 \$ | 0,47 \$ |
| | | | | | | | | Escalopes | 11,70% | 2,72% | 3,75% | 11,46 \$ | 0,43 \$ |
| | | | | | | | | Rôti de pointe | 4,99% | 1,16% | 1,60% | 8,29 \$ | 0,13 \$ |
| | | | | | | | | Cubes à ragout | 4,10% | 0,95% | 1,31% | 6,65 \$ | 0,09 \$ |
| | | | | | | | | Languettes | 4,94% | 1,15% | 1,58% | 10,61 \$ | 0,17 \$ |
| | | | | | | | | Porc haché maigre | 15,17% | 3,53% | 4,86% | 6,01 \$ | 0,29 \$ |
| | | | | | | | | Couenne | 14,36% | 3,34% | 4,60% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Gras | 12,40% | 2,89% | 3,97% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Os | 11,47% | 2,67% | 3,67% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Total | 99,99% | 23,29% | 32,03% | | |
| | Longe | 12,53 kg | 2,57 \$ | 15,17% | 0,40 \$ | 21,15% | 0,54 \$ | Longe régulière (40%) | | | | | |
| | Couenne et gras | 3,04 kg | 0,45 \$ | 3,73% | 0,02 \$ | | | 6,15% | | | | | |
| | | | | | | | | Longe bout des côtes | 25,23% | 1,55% | 2,13% | 5,01 \$ | 0,11 \$ |
| | | | | | | | | Longe bout du filet | 29,19% | 1,79% | 2,47% | 5,30 \$ | 0,13 \$ |
| | | | | | | | | Côtelettes régulières | 43,06% | 2,65% | 3,64% | 8,46 \$ | 0,31 \$ |
| | | | | | | | | Perte | 2,51% | 0,15% | 0,21% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Total | 99,99% | 6,15% | 8,46% | | |
| | | | | | | | | Longe désossés (60%) | | | | | |
| | | | | | | | | 9,22% | | | | | |
| | | | | | | | | Côtelettes désossées papillon | 38,11% | 3,51% | 4,83% | 11,49 \$ | 0,56 \$ |
| | | | | | | | | Rôti longe filet | 28,65% | 2,64% | 3,63% | 8,21 \$ | 0,30 \$ |
| | | | | | | | | Rôti longe côte | 22,64% | 2,09% | 2,87% | 7,84 \$ | 0,23 \$ |
| | | | | | | | | Porc haché maigre | 7,74% | 0,71% | 0,98% | 6,01 \$ | 0,06 \$ |
| | | | | | | | | Gras | 2,87% | 0,26% | 0,36% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Total | 100,01% | 9,22% | 12,69% | | |
| | Filet | 2,01 kg | 9,25 \$ | 2,47% | 0,23 \$ | 3,40% | 0,31 \$ | Filet | 2,47% | 2,47% | 3,40% | 20,27 \$ | 0,69 \$ |
| | | | | | | | | Perte | 0,00% | 0,00% | | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | Soe avec os | 6,81 kg | 1,60 \$ | 8,36% | 0,13 \$ | 11,50% | 0,18 \$ | Soe désossé | 7,29% | 7,29% | 10,03% | 3,59 \$ | 0,36 \$ |
| | Couenne et gras | 1,3 kg | 0,45 \$ | 1,60% | 0,01 \$ | | | Os | 1,07% | 1,07% | 1,47% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Perte | 0,00% | 0,00% | | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | Flanc | 8,92 kg | 2,10 \$ | 10,94% | 0,23 \$ | 15,05% | 0,32 \$ | Flanc frais avec os | 10,94% | 10,94% | 15,05% | 4,81 \$ | 0,72 \$ |
| | Couenne et gras | 1,64 kg | 0,45 \$ | 2,01% | 0,01 \$ | | | Perte | 0,00% | 0,00% | | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | Côtes levées | 2,17 kg | 2,95 \$ | 2,66% | 0,08 \$ | 3,66% | 0,11 \$ | Côtes levées de flanc | 2,66% | 2,66% | 3,66% | 6,85 \$ | 0,25 \$ |
| | | | | | | | | Perte | 0,00% | 0,00% | | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | Picnic | 7,81 kg | 1,05 \$ | 9,58% | 0,10 \$ | 13,18% | 0,14 \$ | Épaule genre picnic | 7,33% | 7,33% | 10,08% | 3,05 \$ | 0,31 \$ |
| | | | | | | | | Os | 1,44% | 1,44% | 1,98% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Couenne et gras | 0,81% | 0,81% | 1,11% | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | | | | | | | | Perte | 0,00% | 0,00% | | 0,00 \$ | 0,00 \$ |
| | SOUS-TOTAL | | | 80,0% | 1,53 \$ | | | | | | | | |
| | TOTAL-coué et gras | | | 72,7% | | 100,0% | 2,06 \$ | | | 72,70% | 100,00% | | 5,59 \$ |
| | SOUS-PRODUITS | | | | | | | | | | | | |
| | Queue | 0,36 kg | 0,75 \$ | 0,44% | 0,003 \$ | | | | | | | | |
| | Jarret | 1,51 kg | 0,80 \$ | 1,85% | 0,015 \$ | | | | | | | | |
| | Os du cou | 1,61 kg | 0,00 \$ | 1,98% | 0,000 \$ | | | | | | | | |
| | Bayoues | 1,85 kg | 0,40 \$ | 2,27% | 0,009 \$ | | | | | | | | |
| | Parure | 0,27 kg | 0,70 \$ | 0,33% | 0,002 \$ | | | | | | | | |
| | Pieds | 2,08 kg | 0,00 \$ | 2,55% | 0,000 \$ | | | | | | | | |
| | Reins | 0,27 kg | 0,40 \$ | 0,33% | 0,001 \$ | | | | | | | | |
| | Tête | 4,76 kg | 0,22 \$ | 5,84% | 0,013 \$ | | | | | | | | |
| | Panne | 1,49 kg | 0,45 \$ | 1,83% | 0,008 \$ | | | | | | | | |
| | Peries | 2,1 kg | 0,00 \$ | 2,58% | 0,000 \$ | | | | | | | | |
| | SOUS-TOTAL | 16,30kg | | | 20,009 \$ | | | | | | | | |
| 81,50 kg | TOTAL | 81,50kg | | 100% | 1,58 \$ | | | | | | | | |

MARGE = 3,53

MARGE = 0,395

Source : Compilation GREPA 1999.