

## Association des producteurs de porcs Indépendants

*Le jeudi 18 février 2010 nous avons été reçus par une partie des dirigeants des enseignes LECLERC.*

*Étaient présent :*

- 3 propriétaires de magasins*
- le responsable de socamaine (centrale d'achat avec 36 magasins adhérents)*
- le responsable des achats de produits carnés*

*Ils nous ont présentés leur fonctionnement qui est assez originale dans le monde de la distribution. Chaque magasin à son propriétaire, qui est rattaché à la centrale d'achat sous forme coopérative. Comment ça fonctionne ?*

- chaque propriétaire de magasin est adhérent à la Coop .*
- chaque propriétaire de magasin participe à la vie de la centrale (négociation d'achat...)*
- chaque propriétaire de magasin achète à la centrale au prix ou la centrale a négocié suivant ses besoins pour tous les produits de grande consommation mais à la liberté d'acheter en direct à des producteurs locaux .Si vous faites de la vente directe vous pouvez très bien vous rapprocher du centre LECLERC proche de chez vous et leurs vendre en direct une partie de vos produits, de plus il y a dans 9 magasins de la centrale une association de producteur locaux par exemple à Alençon l'association « saveur et terroir d'ici » dont le président est un producteur de volailles.*
- chaque propriétaire de magasin participe au frais de fonctionnement de la centrale puisque cette dernière ne prend pas de marge sur les produits et par son statut de coop la centrale ne peut faire aucun bénéfice.*

*Pour la partie porcs tout leurs achats se font dans l'abattoir kermene sauf pour les produits de marque type Fleury Michon les seuls produits importés sont : le salami danois et des jambons spécifique (jambon de parme) ils se doivent d'avoir ces produits à leur gamme pour servir aux mieux la ménagère.*

*Ils nous on donné quelque prix d'achat et de vente :-achat de longe 1.87euros à 58 de tmp.*  
*-achat de longe avec os et filet 2.05 à 58 de tmp.*  
*-vente échine 4.8*  
*-vente rôtie longe 5.9*

*Au vu de ces chiffres tout comme vous, nous nous sommes dit quelle belle marge donc ils nous ont détaillés les chiffres*

	cout d'achats	pertes	frais de personnel	marge semi-nette
traiteur coupe	50%	5%	23%	22%
charcuterie coupe	60%	3%	16%	22%
boucherie ls	72%	3%	7%	18%
boucherie trad	67%	3%	13%	17%

*Personnel caisse + administration -5.8%*

*Coût de structure -13.8%*

*Résultat avant impôt sur la boucherie charcuterie de*

*-2.6% à +2.4%*

*Donc on voit bien par ces chiffres que leurs résultats ne sont pas si mirobolants que ça. Ils sont extraits du magazine LINEAIRE n° 251 OCTOBRE 2009 (magazine des éditions du boisbaudry). Les plus grosses marges semi-nettes sont faites en :*

- boulangerie et viennoiserie 36%*
- pâtisserie 33%*
- textile 28.5%*

*Nous leur avons posé des questions sur les promotions à des prix intolérables pour nous les éleveurs (1.45 le demi porc découpé) pour eux les promos c'est une demande de la production et ils ne peuvent pas être déconnectés de leurs concurrents donc c'est à la production d'exiger un prix minimum pour les promos.*

*J'ai fait quelques recherches sur internet pour voir les résultats des abattoirs je me suis rendu compte que les plus performants étaient les abattoirs privés dont l'abattoir Kermene et pourquoi Kermene arrive à de bons résultats : - parce qu'il fait la chaîne complète abattage salaisonnerie.*

- parce qu'il ne va pas brader ses produits sur les marchés exports.*

*Nous avons demandé quelle solution selon eux pour sortir de la situation de crise à répétition la réponse a été la **régulation des marchés agricole**.*

*En conclusion, même si les GMS font d'importantes marges le résultat net reste faible donc pour pouvoir espérer avoir à la sortie de nos élevages des prix de vente corrects il faudrait ne plus avoir à brader notre viande de porc sur les marchés exports hors Europe et ne produire que les besoins d'autosuffisance européenne.*

*Nous tenons à remercier les dirigeants de E LECLERC d'avoir bien voulu nous consacrer ces 2 heures très enrichissantes et espère vous l'avoir retranscrit le plus fidèlement possible*

*PASCAL AUBRY*