

# OBSERVATOIRE

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

## CHARCUTERIE



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

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

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

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

# SOMMAIRE

PÉRIODE & ENSEIGNES ..... 3

## PARTIE 1 GMS

Une très forte présence en magasin d'un produit identitaire... 4 - 5

Produits & Signes officiels de qualité .....6

Prix .....7-10

Fournisseurs & références .....11

## PARTIE 2 MARCHE

Descriptif, prix.....12-13

## PARTIE 3 BOUTIQUES DE PRODUITS CORSES

Produits & Signes officiels de qualité .....14

Prix .....15-17

Photos .....18

### AOP CHARCUTERIE DE CORSE

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

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

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



## PÉRIODE

> Les relevés ont été réalisés du 15/06/2022 au 14/08/2022, par Chambre Régionale d'Agriculture de Corse, dans le cadre de l'observatoire des prix.

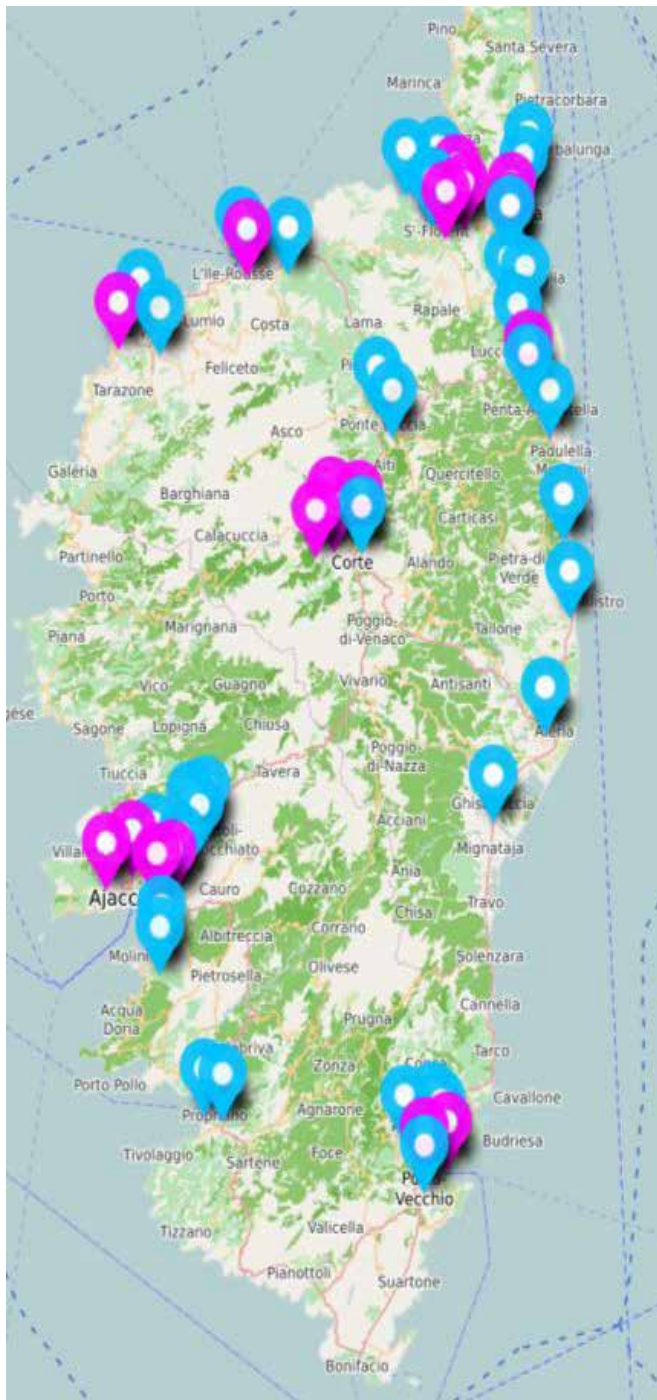
**1 051 prix relevés**

### En rayon

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

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

Les prix ont été relevés sur le rayon libre service.



### LISTE DÉTAILLÉE DES ENSEIGNES VISITÉES

**887 prix relevés**

**Auchan** : Sarrola Carcopino

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

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

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

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

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

**Carrefour** : Ajaccio

**Carrefour market** : Porticcio | Ajaccio | Borgo

### BOUTIQUES (20)

**139 prix relevés**

Bastia | Saint Florent | Calvi | Ile Rousse | Porto Vecchio | Vescovato | Lucciana | Corte | Ajaccio

Remarque : certains boutiques n'ont pas souhaité participer à l'étude.

### MARCHÉS (6)

**25 prix relevés**

Ajaccio | Bastia | Oletta | Ile Rousse | Porto Vecchio | Corte



# UNE TRES FORTE PRESENCE EN MAGASIN D'UN PRODUIT IDENTITAIRE

La charcuterie : corse et artisanale : graphisme, lexique et présentation (matières (bois, acier), couleur noire. Un large choix de produits et de marques.







# PRODUITS & QUALITE

Présentation de l'échantillon

Coppa et lonzo en entier (96 et 93 %)

Le prix du saucisson sont ceux du saucisson sec classique.

## Signes de qualité

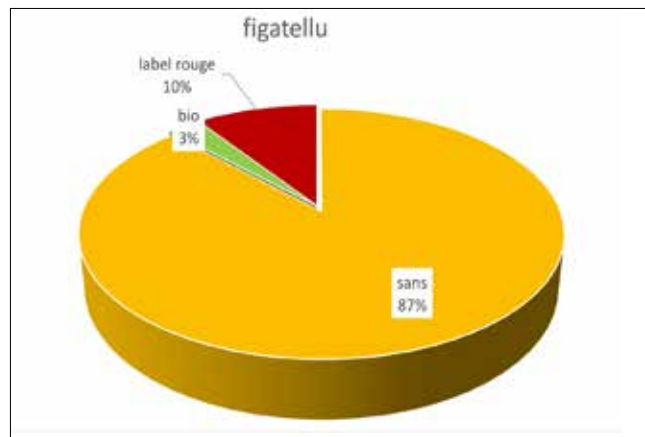
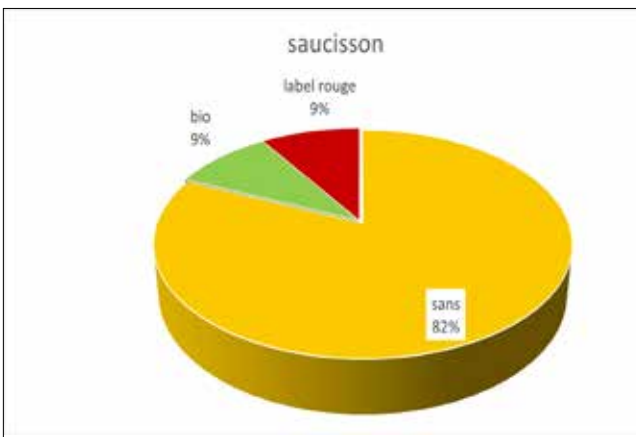
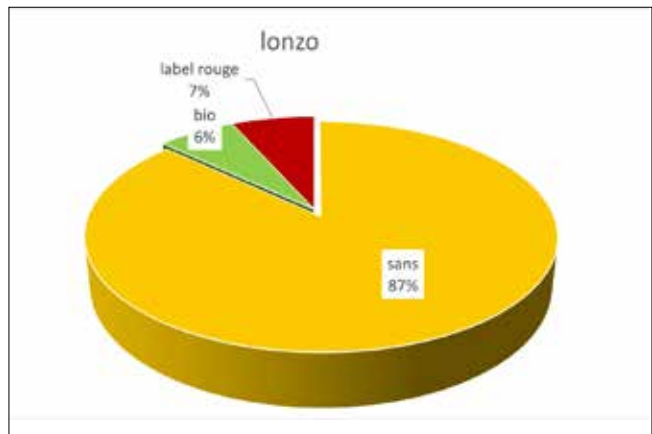
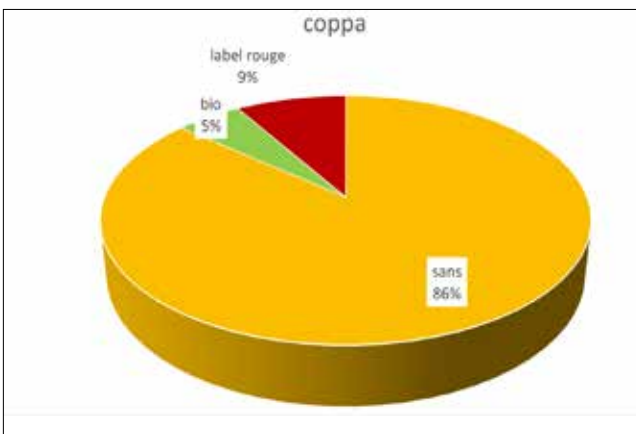
L'AOP absente (seulement 1 magasin) en GMS. Plus de 80% des produits n'ont pas de signe officiel de qualité, quelque soit le produit.

**Bio**, présente dans 21 enseignes / 45.

4 fournisseurs : Isola AB, Canettu, maison Bartoli, Charcuterie AB de Vescovato

**Label rouge** est présent dans 21 enseignes / 45. Il représente près de 10 % des produits.

7 Fournisseurs : Ariola, Bastelica, charcuterie Costa, charcuterie de la Casinca, Pittiloni et fils, salaison Sampiero, SAS l'Aziana

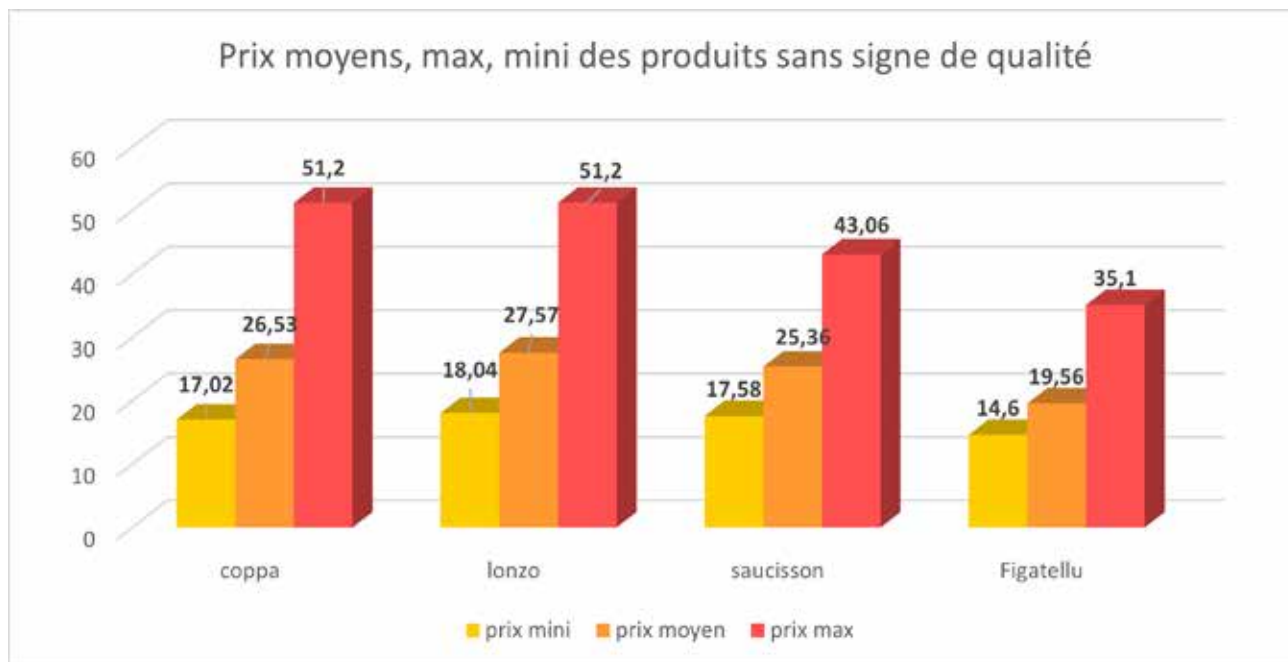




# PRIX

## Prix des produits sans signe de qualité

en €/kg des produits entiers



Des écarts de prix importants entre le prix le bas et le prix le plus élevé

- **Coppa** (218 prix relevés) - **prix moyen : 26.53 €/kg**
  - > écart prix mini - prix max : 34.18 € - *Ecart type* : 5.88 €
  - > 5 enseignes proposent un prix inférieur à 20 € / kg, sans effet région
  - > 3 enseignes proposent un prix supérieur à 50 €/kg, sans effet région
  - > Offre spéciale : 9 produits - prix moyen : 24.45 €
- **Lonzo** (204 prix relevés) - **prix moyen : 27.57 €/kg**
  - > écart prix mini - prix max 33.16 € - *Ecart type* : 5.59 €
  - > 2 enseignes proposent un prix inférieur à 20 € / kg, Haute corse
  - > 3 enseignes proposent un prix supérieur à 50 €/kg, Corse du sud
  - > Offre spéciale : 8 produits - prix moyen : 26.52 €
- **Saucisson sec** (168 prix relevés) - **prix moyen : 25.36 €/kg**
  - > écart prix mini - prix max 25.48 € - *Ecart type* : 4.75 €
  - > 2 enseignes proposent un prix inférieur à 20 € / kg, sans effet région
  - > 3 enseignes proposent un prix inférieur à 40 € / kg, sans effet région
  - > Offre spéciale : 2 produits - prix moyen : 24.12 €
- **Figatellu** (99 prix relevés) - **prix moyen : 19.56 €/kg**
  - > écart prix mini - prix max 20.5 € - *Ecart type* : 3.05 €
  - > 3 enseignes proposent un prix inférieur à 30 € / kg, sans effet région
  - > Offre spéciale : 2 produits - prix moyen : 20.00 €

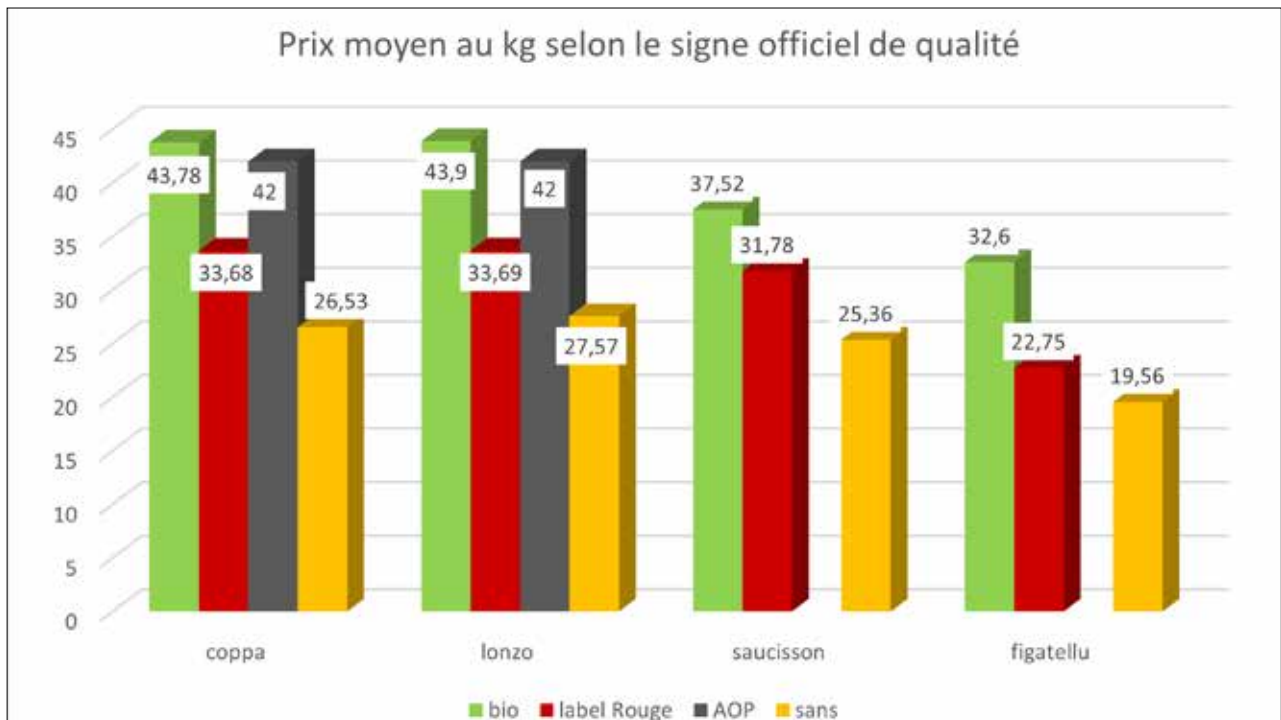


### LA PLUS VALUE DE LA DÉCOUPE ! PRIX MOYEN TRANCHÉ

- Coppa : 45.95 €/kg
- Lonzo : 46.91 €/kg
- Saucisson : 25.36 €/kg



## Prix des produits sous signe de qualité



### AOP : 1 seul produit (lonzo et coppa)

Le prix moyen du bio reste le plus élevé (écart entre le bio et le label rouge de plus 10 €/kg par la coppa, le lonzo, le figatellu un peu moins pour le saucisson).

L'écart du prix moyen entre label rouge et conventionnel est de :

- Coppa : 7.15 €
- Lonzo : 6.12 €
- Saucisson : 6.42 €
- Figatellu : 3.19 €

Cet écart moins élevé entre le bio et le label rouge

L' écart de prix entre le prix minimum et le prix maximum est moins important que sur les prix des produits conventionnels, mais reste important. (cf tableau page ci-contre)

### Coppa

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	ecart type
bio	13	34.99	<b>43.78</b>	51.21	5.73
label rouge	22	27.5	<b>33.68</b>	42.57	4.41

Ecart de prix mini - prix max : BIO : 16.22 € - Label Rouge : 15.07 €



## Lonzo

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	ecart type
bio	15	38	43.9	51.21	4.52
label rouge	16	28.10	33.69	42.4	4.06

Ecart de prix mini - prix max : BIO : 13.21 € - Label Rouge : 14.30 €

## Saucisson sec

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	ecart type
bio	18	29.82	38.81	47.06	6.29
label rouge	12	26.7	31.52	38.06	3.15

Ecart de prix mini - prix max : BIO : 17.2 € - Label Rouge : 11.36 €

## Figatellu

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	ecart type
bio	3	21.17	32.6	41.52	10.40
label rouge	9	23.88	22.75	24.10	0.47

Ecart de prix mini - prix max : BIO : 20.33 € - Label Rouge : 0.22 €

## Prix moyens payé par le consommateur

(€/pièce - produit entier)

### conventionnel

- Coppa : 16.42 €
- Lonzo : 18.77 €
- Figatelli : 16.86 €
- Saucisson : 7.76 €



- Coppa : 19.52 €
- Lonzo : 18.77 €
- Figatelli : 5.74 €
- Saucisson : 9.43 €



- Coppa : 26.22 €
- Lonzo : 21.76 €
- Figatelli : 8.47 €
- Saucisson : 10.58 €



## Evolution du prix de vente 2021/2022

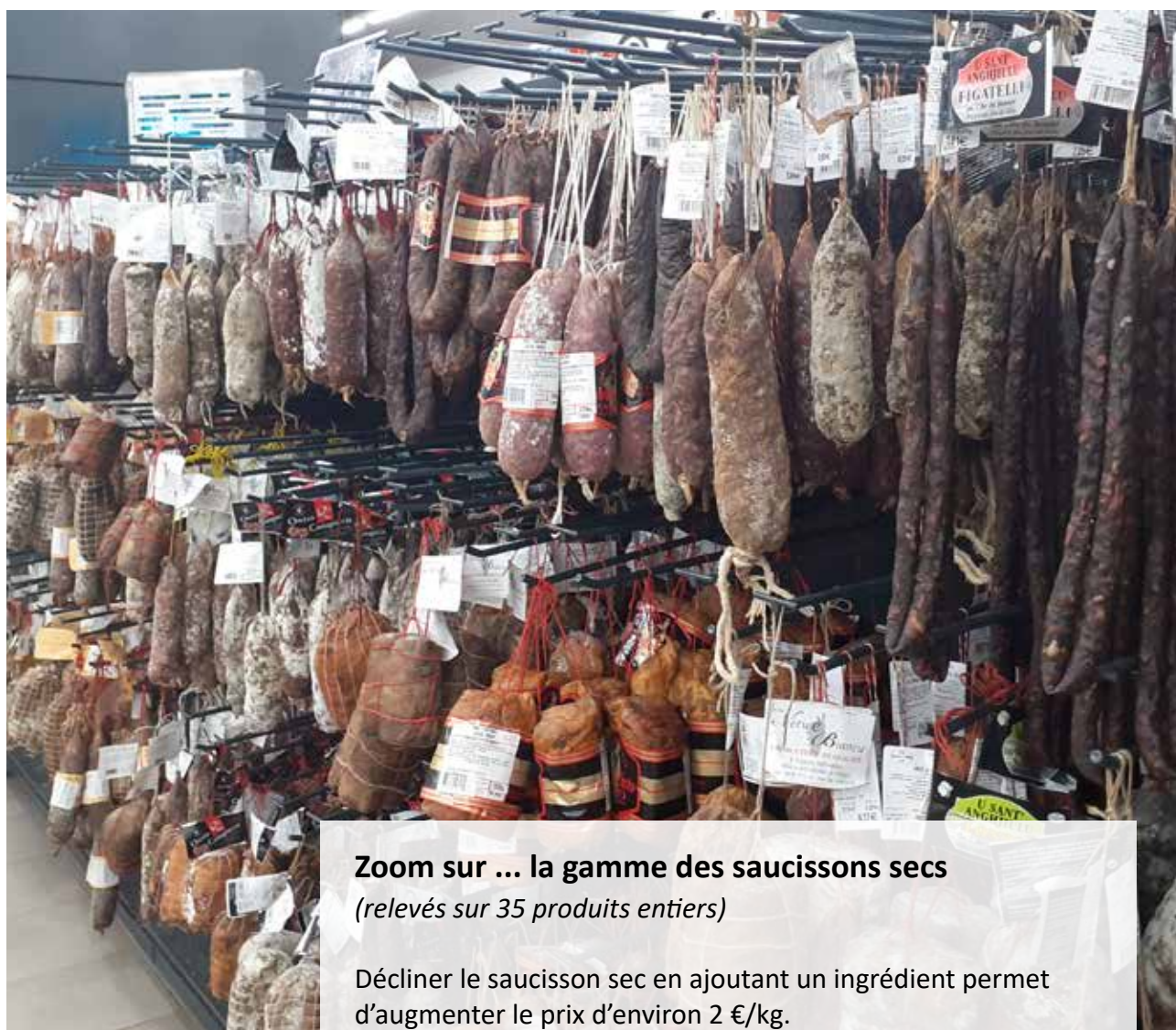
### produit entier

#### Pas d'augmentation des prix entre les 2 années.

L'enquête 2021 a été réalisée en période estivale et sur les mêmes magasins

Coppa en €/kg	Bio	Conventionnel
<b>2021</b>	43.50	26.22
<b>2022</b>	43.78	26.53
<i>Evol.</i>	+ 0.6 %	+ 1.2 %

Lonzo en €/kg	Bio	Conventionnel
<b>2021</b>	43.50	26.70
<b>2022</b>	43.90	27.57
<i>Evol.</i>	+0.9 %	+ 3 %



### Zoom sur ... la gamme des saucissons secs

(relevés sur 35 produits entiers)

Décliner le saucisson sec en ajoutant un ingrédient permet d'augmenter le prix d'environ 2 €/kg.

Gamme : saucisson au sanglier | aux figues | à la myrte du maquis corse | au fromage | aux herbes du maquis corse | aux noisettes de Cervioni | châtaigne corse | à la tome | aux herbes |



# FOURNISSEURS

## Nombre de références par magasin

- Hyper (Leclerc, Carrefour, Auchan, Super U, Casino) : 8  
(à noter, 16 références au Leclerc d'Oletta)
- Moyenne surface (Spar, U express, utile, Carrefour market ) 5  
(à noter 11 références à l'U express de Vescovato)

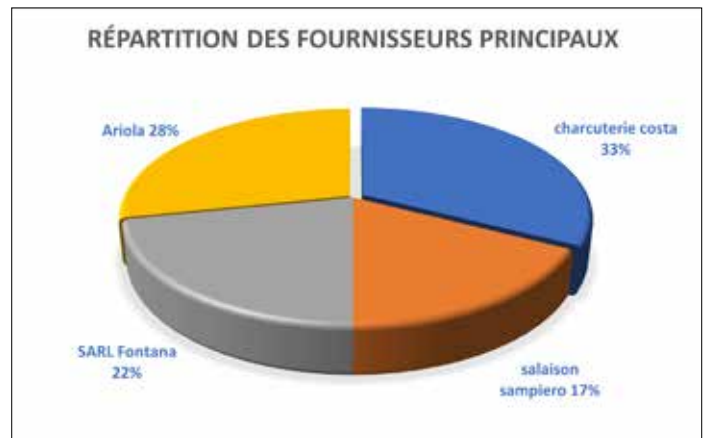
## Nombre de fournisseurs :

- Coppa et Lonzo : 56
- Figatelli : 26

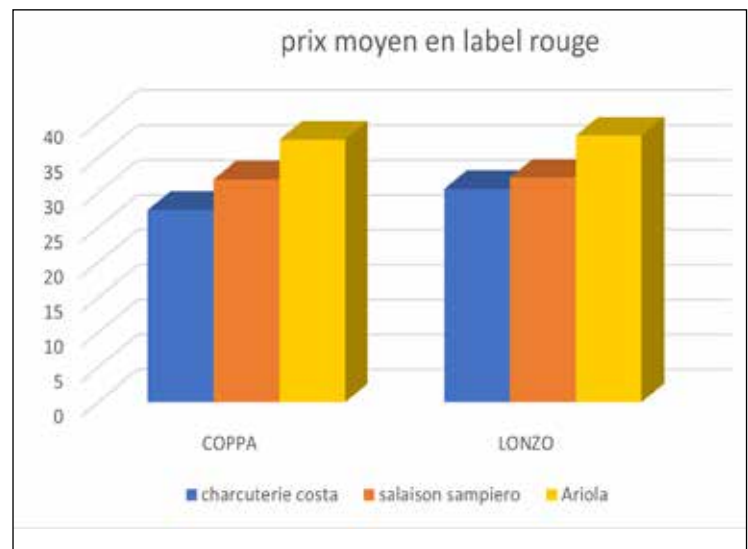
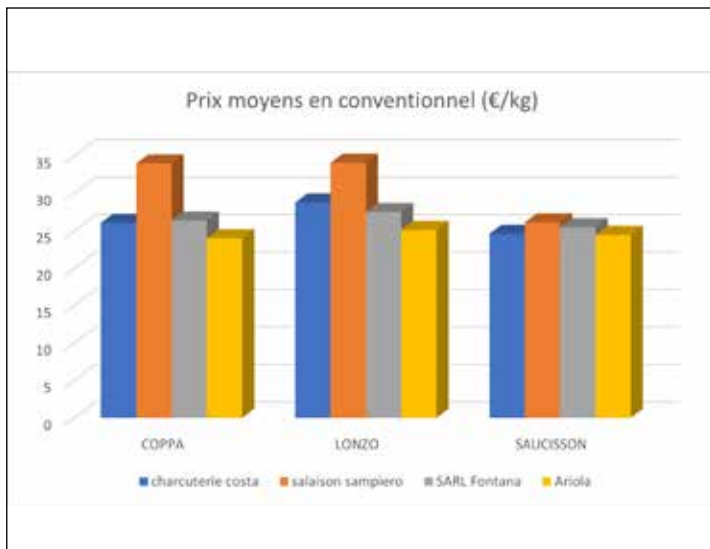
4 fournisseurs représentent près de la moitié du marché (46 %) pour la Coppa et le Lonzo :

- Charcuterie Costa : 15 %
- Ariola : 13 %
- SARL Fontana : 10 %
- Salaison Sampiero : 8 %

Les autres fournisseurs représentent moins de 5 % du marché chacun.



répartition recalculée sur base 100 pour la Coppa



Sur la Coppa et le Lonzo, le fournisseur **Sampiero** se distingue par des prix plus élevés. La charcuterie **Ariola** a les prix les moins élevés des 4 fournisseurs principaux, sur tous les produits en conventionnel alors que ses prix sont plus élevés en label rouge.



L'enquête a été réalisée sur 6 marchés de l'île. Implantés dans les villes les plus importantes ou les plus touristiques, ils s'agit de petits marchés qui ont lieu, pour la plupart, une fois par semaine.

### Nombre de producteurs par marché

- Ajaccio : 4
- Bastia : 5
- Porto Vecchio : 6
- Ile Rousse : 8
- Oletta/St Florent : 1
- Corte : 1

### Présence de l'AOP

La mention AOP n'est pas présente sur les marchés, sauf sur le producteur à Corte. 1 producteur utilise la dénomination «prisuttu».

### Prix

Pour la plupart des commerçants, les prix de la Coppa et du Lonzo sont les mêmes.

€/kg	Coppa	Lonzo	Saucisson	Prisuttu	Figatellu
<b>nbr</b>	22	20	15	1	3
<b>Prix moyen</b>	38.56	38.53	37.59	85.00	34.67
<b>Prix mini</b>	25	25	27	-	25
<b>Prix max</b>	60	60	52	-	52







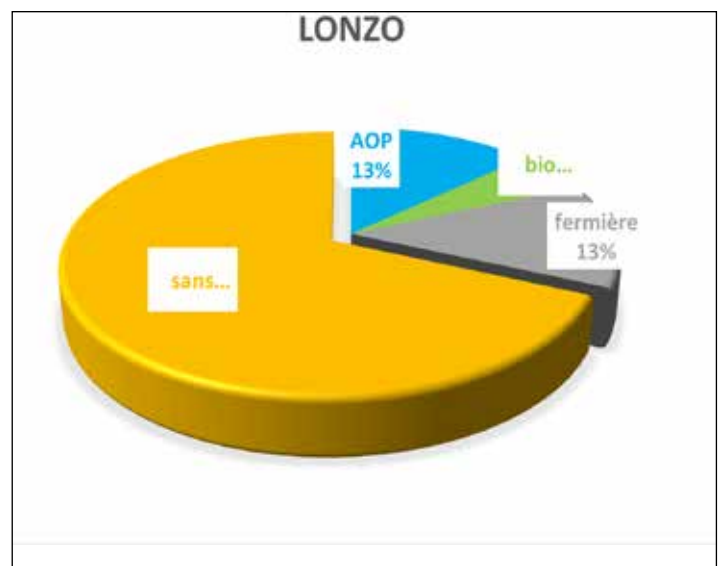
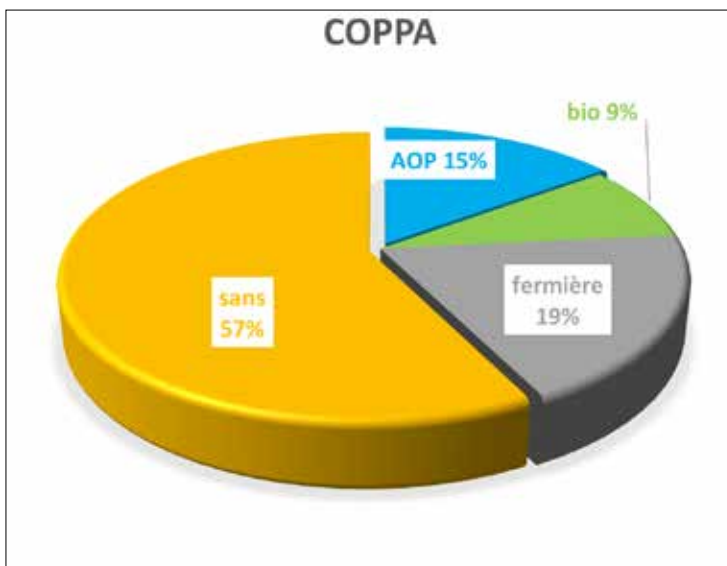
## BOUTIQUES

L'enquête a été réalisée sur 20 boutiques spécialisées en produits corses. Les produits vendus sont, pour la plupart, ceux des producteurs locaux qui ne commercialisent pas en GMS. Souvent les prix sont indiqués sur des ardoises (et non pas sur le produit).

- La mention «**porc noir ou porc nustrale**» est une mention valorisante avec un prix plus élevé.
- La mention «**fermière**» est utilisée comme un terme marketing et ne peut pas être considérée comme un signe officiel de qualité ; néanmoins, les prix sont plus élevés. La dénomination s'accompagne souvent de la mention «porc noir U nustrale» et parfois de la durée d'affinage (1 an).
- La dénomination «**Lonzu**», ou **prisuttu**, mention, protégée, par l'AOP sont aussi appliquées sur des produits dont l'étiquetage n'indique pas l'AOP.

## PRODUITS & QUALITÉ

C'est le circuit de distribution sur lequel l'AOP charcuterie de Corse est présente. Elle représente près de 15 % des produits.



Remarque :

Les Coppa et les lonzo bio sont en AOP.

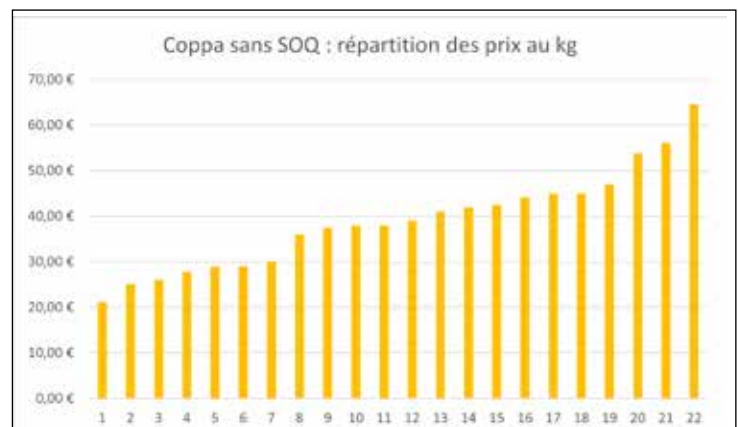
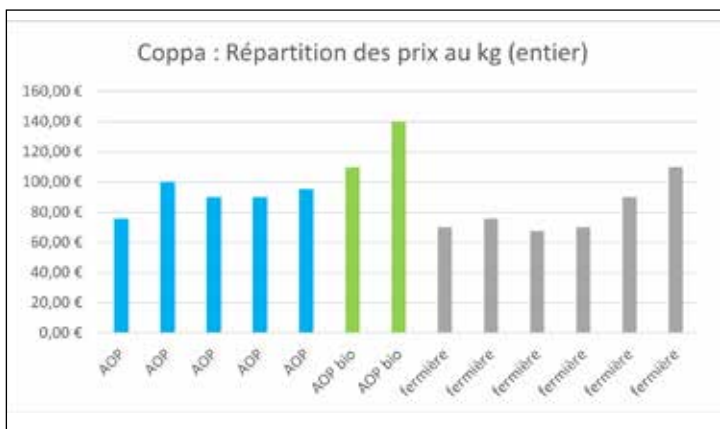
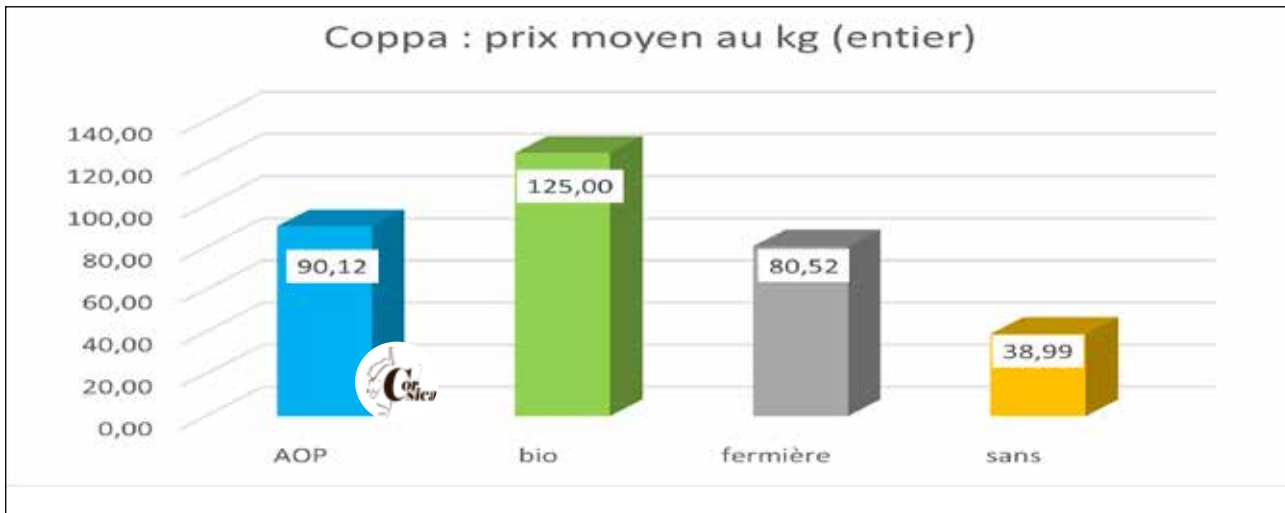
Les Coppa en AOP ont été vues à Saint Florent et Porto Vecchio ; les Lonzo, à Porto Vecchio et Bastia



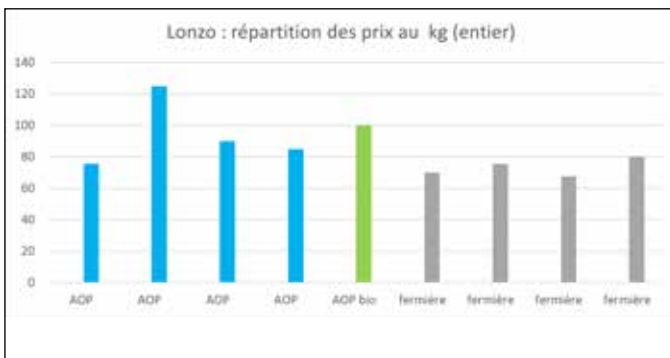
# PRIX

Le prix du bio reste supérieur. Les écarts de prix sont significatifs entre un produit sous signe de qualité et un produit conventionnel.

## Coppa

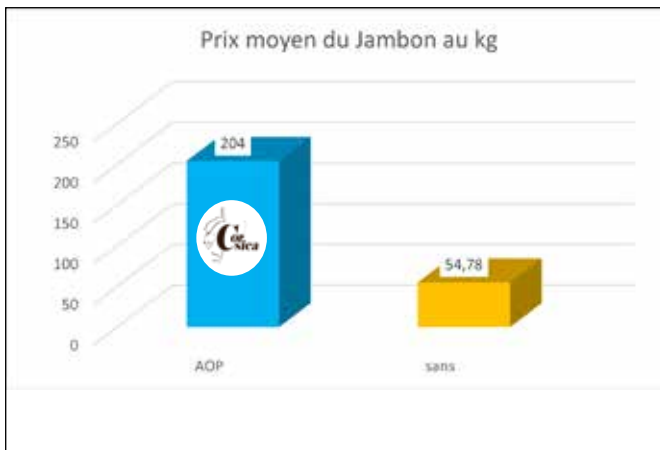


Les écarts de prix sont très importants (écart type : 10.82 €/kg). Il n'y a pas d'effet «région» sur les prix

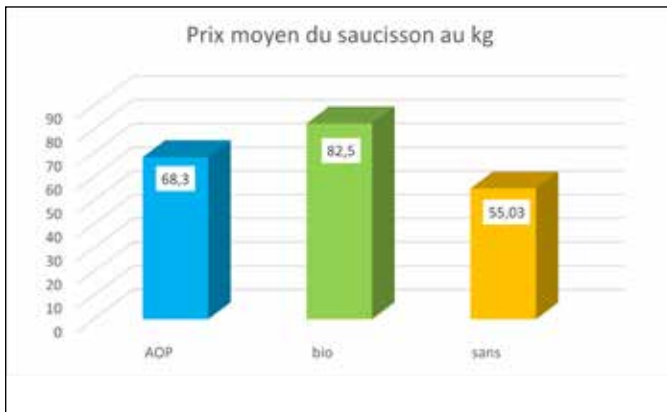


Les écarts de prix sont très importants  
 écart type : 13.57 €/kg.

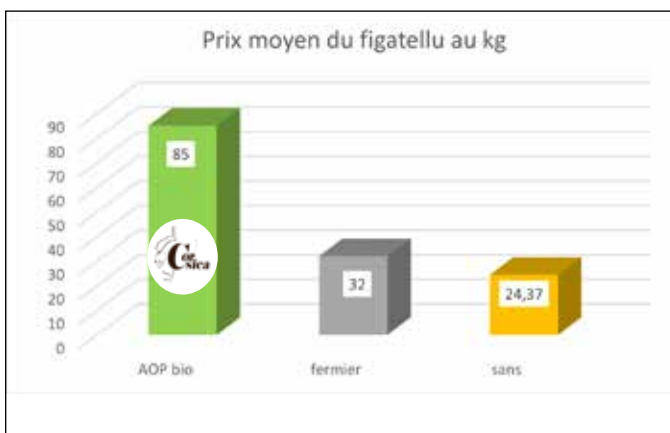




échantillon faible : 2 produits en AOP - 5 en non AOP



La mention AOP a été notée alors que le produit n'est pas sous appellation (4 boutiques).



Echantillon faible : effet saison/production, peu de produits à la vente (1 bio AOP, 1 fermier, 5 sans SOQ).

Le figatellu fermier est issu « de porc noir nustrale ».









Observatoire Charcuterie 2022

Relevé des prix

Elisa Bisson – Sandrine Suissa – Chambre Régionale d’Agriculture Corse

Synthèse : Analyse et rédaction

Sandrine SUISSA - Chambre Régionale d’Agriculture Corse

septembre 2022