

OBSERVATOIRE

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

FROMAGE



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.

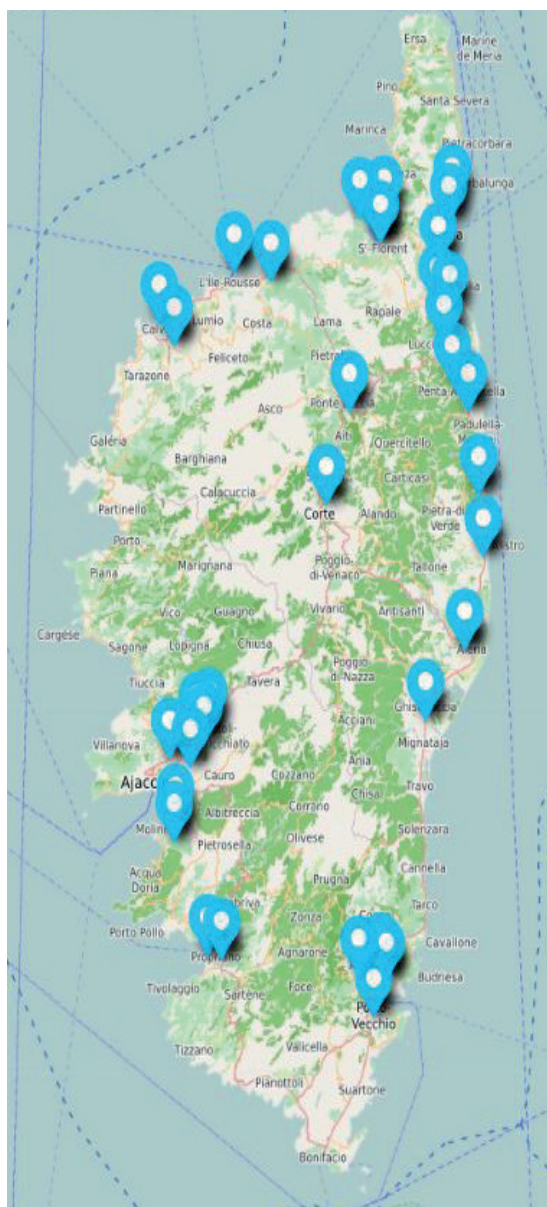
SOMMAIRE

PARTIE 1 LES FROMAGES CORSES

Broccu	4
Brousse	5
Fromage frais	6
Tomme	8-9
Pate molle	10-12
Une très forte présence en magasin	13-14

PARTIE 2 CONCURRENCE LAIT DE BREBIS

Prix par produit	16-17
Prix payés par les consommateurs.....	18



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.

1 671 prix relevés

1 415 fromages corses / 256 fromages hors Corse

LISTE DÉTAILLÉE DES ENSEIGNES VISITÉES

Auchan : Sarrola Carcopino

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

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

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

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

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

Carrefour : Ajaccio

Carrefour market : Porticcio | Ajaccio | Borgo

ECHANTILLON

FOURNISSEURS

Définition

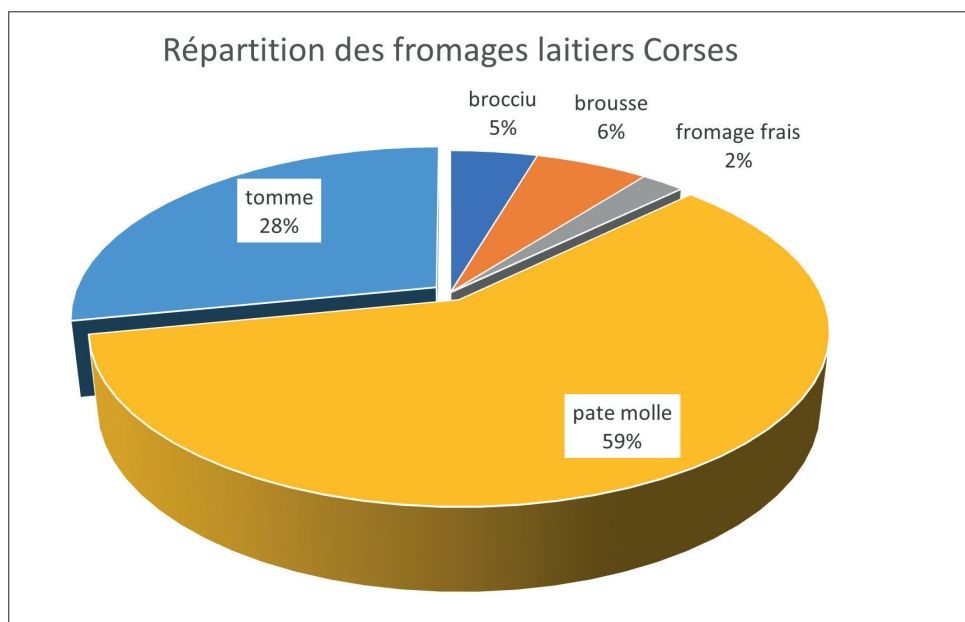
Fermier : l'éleveur produit son propre lait et transforme son lait en fromage

Laitier : collecte le lait des apporteurs de lait et transforme le lait en fromage

90 % des fromages proviennent d'une laiterie «industrielle» : ces fromages seont dénommés «**laitiers**» dans cette synthèse, en comparaison aux fromages «**fermiers**» qui représentent **10 %** de l'échantillon.

LES PRODUITS

Dans la plupart des magasins, les fromages Corses sont mis en valeur en un rayonnage spécifique ; au rayon fromage mais aussi à l'entrée du magasin, dans l'espace des produits Corses (avec la charcuterie et le vin).



Les fromages à **pâte molle** représentent **86 % des fromages fermiers**, les tommes, 6.5 %.

BROCCIU

Le Brocciu, considéré comme un emblème fromager de l'île, demeure le premier produit de l'élevage insulaire à avoir fait l'objet d'une certification.

Il est fabriqué à partir de lait de brebis et/ou de lait de chèvre.

LAITIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Brebis	51	10.30	19.72	28.07	5.55
Brebis + Chèvre	1		11.44		

LES FOURNISSEURS

Provenance des brocciu de brebis :

36 % Donsimoni (19 produits)

19 % Guidicelli (10 produits)

10 % X. Baldovini (5 produits)

POIDS

En laitier (brebis),

34 % des produits sont conditionnés en pot de **500 g** et **20 %** en pot de **350 g**. Il existe par ailleurs une gamme entre 150 g et 540 g (souvent 1 produit par poids). 5 brocciu ont été vu à 310 g.

En fermier,

4 brocciu sur 5 sont conditionnés en pot de **500 g** et 1 en pot de 400 g.

FERMIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix max
Brebis	2	15.20	17.00
Chèvre	2	19.88	22.75

BROUSSE

LAITIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Brebis	66	10.40	15.64	33.04	4.26
Chèvre	2	16.16	18.98	21.80	3.99
Brebis + Chèvre	2	15.11	17.11	19.10	2.82

LES FOURNISSEURS

Provenance des brousses de brebis :

26 % Ottavi (17 produits)

15 % Donsimoni (10 produits) - Pierucci (10 produits)

10 % Société fromagère Corse (7 produits) - Corselait (7 produits)

9 % Alta Cima (6 produits)

POIDS

En laitier (brebis),

63 % des produits sont conditionnés en pot de 500 g et 20 % en pot de 450 g. Il existe par ailleurs une gamme entre 250 g et 700 g (souvent 1 produit par poids). 2 brousse ont été vues à 250 g.

FERMIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix
Brebis	2	13.60
Chèvre	1	17.25

FROMAGE FRAIS

LAITIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Brebis	26	11.11	12.18	15.00	1.01

LES FOURNISSEURS

Provenance des fromages frais de brebis :

59 % Ottavi (16 produits)

18 % Pierucci (5 produits)

15 % Corselait (4 produits)

POIDS

En laitier (brebis),

78 % des produits sont conditionnés en pot de **700 g** et **15 %** en pot de **450 g**.

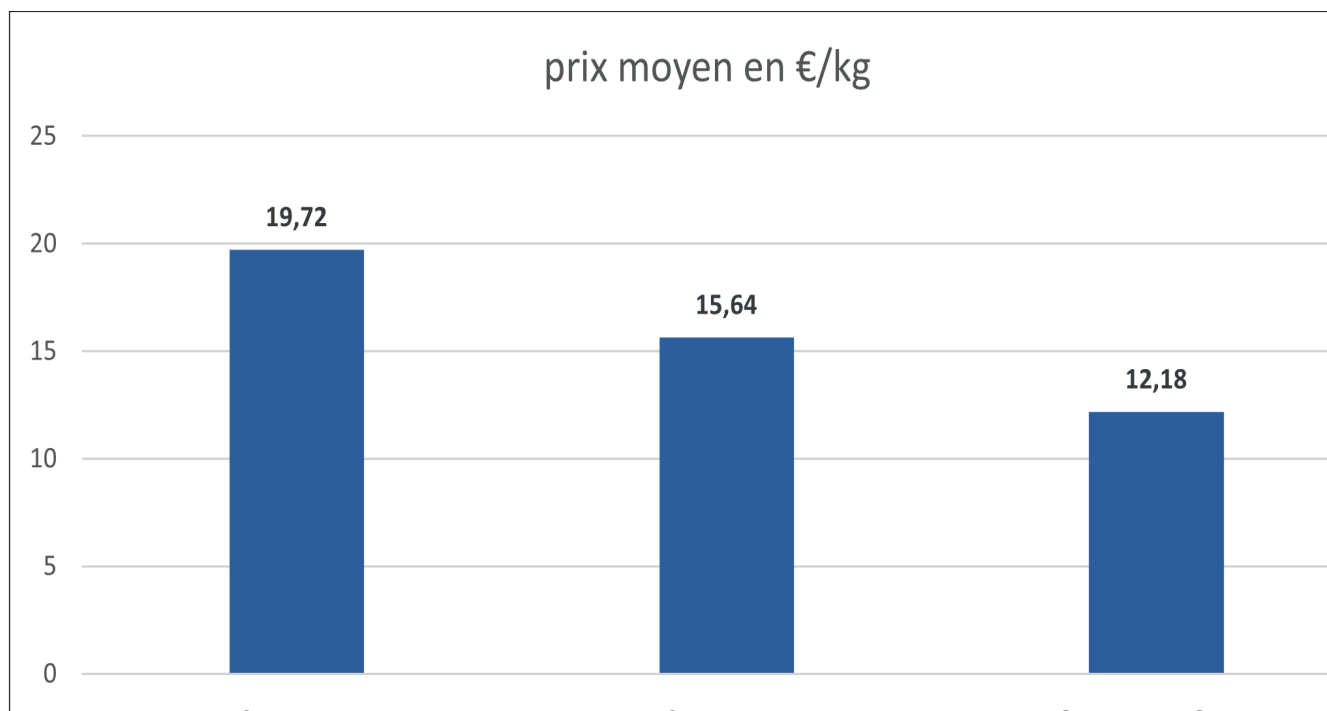
Ont été relevés, 1 pot de 500 g et 1 pot de 650 g.

FERMIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Chèvre	4	16.7	27.10	33.39	7.24

COMPARATIF



Le brocciu, seul produit en AOP, et ayant le plus de valeur ajoutée des 3 produits, se positionne avec le prix le plus élevé : +4.08 €/kg par rapport au brousse et +7.54 €/kg par rapport au fromage frais.



TOMME

97% des tommes proviennent d'une fromagerie de type laitière.

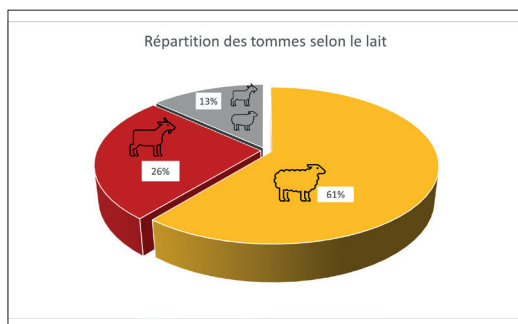
Sur 213 tommes répertoriées, 105 sont coupées (50%) et 63 vendues en entier (tommettes).

LAITIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Brebis	209	20.46	25.43	35.33	2.46
Chèvre	88	22.26	27.05	37.95	3.49
Brebis + Chèvre	45	15.91	28.01	45.76	6.67

Le prix moyen des tommes de chèvre est plus élevé que les tommes de brebis, avec un écart 1.62 € / kg entre une tomme de brebis et une tomme de chèvre.



La majorité des tommes sont fabriquées avec du lait de brebis.

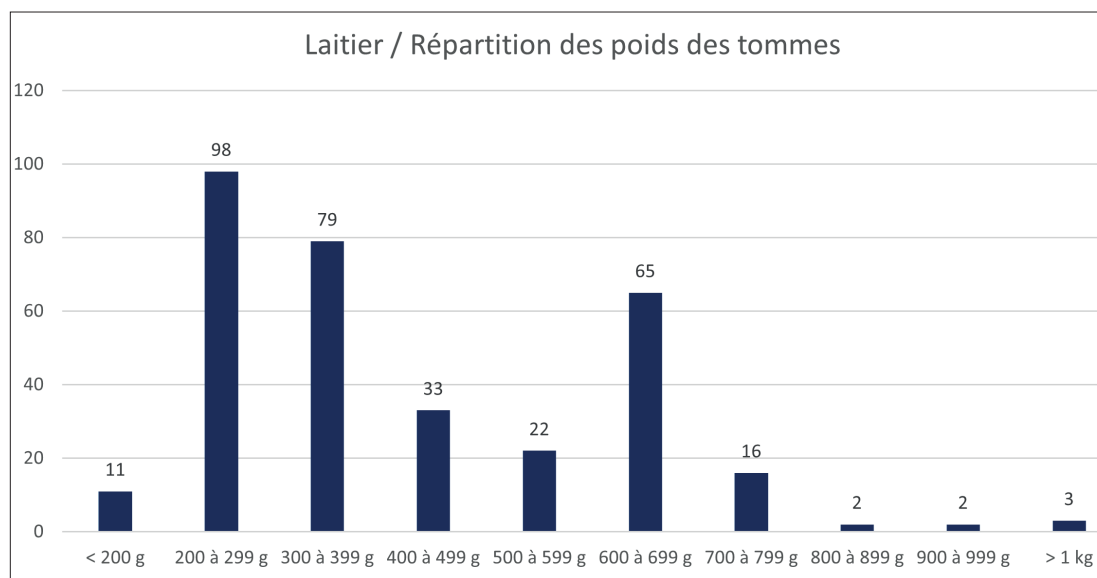
POIDS

La gamme de poids varie entre **132 g et 2.248 Kg**.

La majorité des tommes (53%) pèsent entre 200 g (29%) et moins de 400 g (24 %).

Les tommes des «600 g» représentent 20 %.

2 poids sont le plus commercialisés : 200 g (47 produits) et 360 g (27 produits).



LES FOURNISSEURS

7 laiteries sont présentes sur le marché des tommes non fermières.

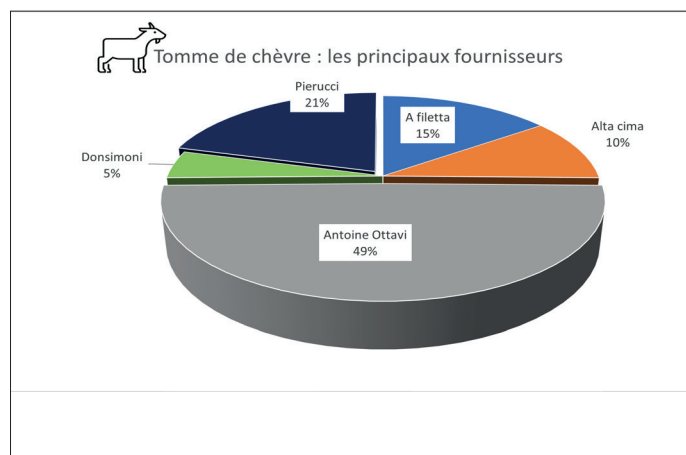
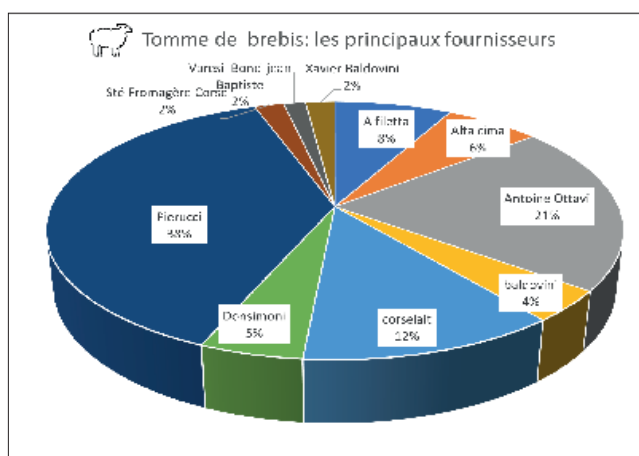
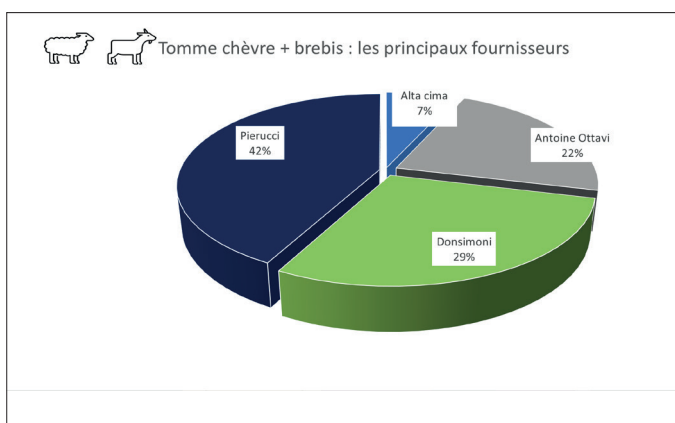
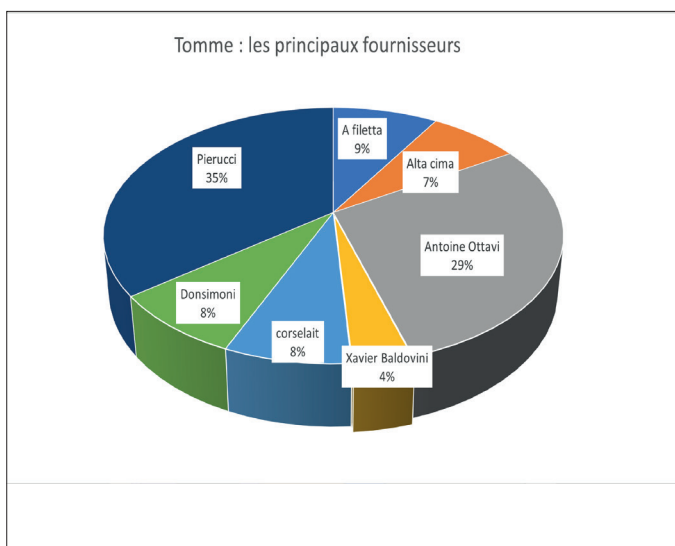
Les fromageries Antoine Ottavi et Pierucci représentent 65 % des tommes.

Fournisseurs selon le type de lait

La fromagerie **Pierucci** est la plus présente sur les tommes de **brebis**.

Sur les tommes de **chèvre**, la fromagerie **Antoine Ottavi** est la plus présente.

4 fromageries sont les principaux fournisseurs de tommes de lait mixte (brebis + chèvre).



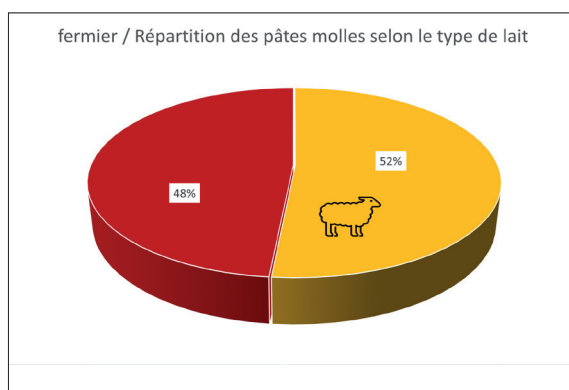
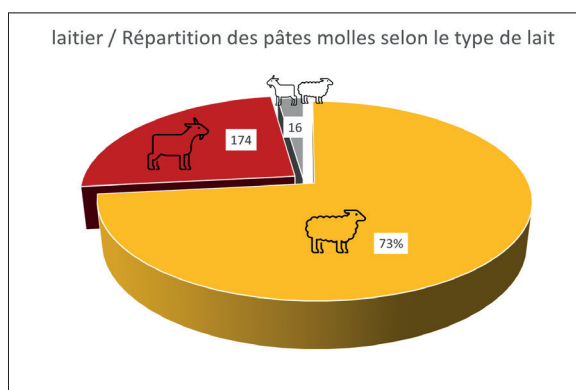
FERMIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Brebis	10	23.75	28.23	38.50	5.04
Chèvre	2	33.00		45.00	

PATE MOLLE

85 % des fromages à pate molle proviennent d'une fromagerie de type laitière
15 % proviennent de producteurs fermiers



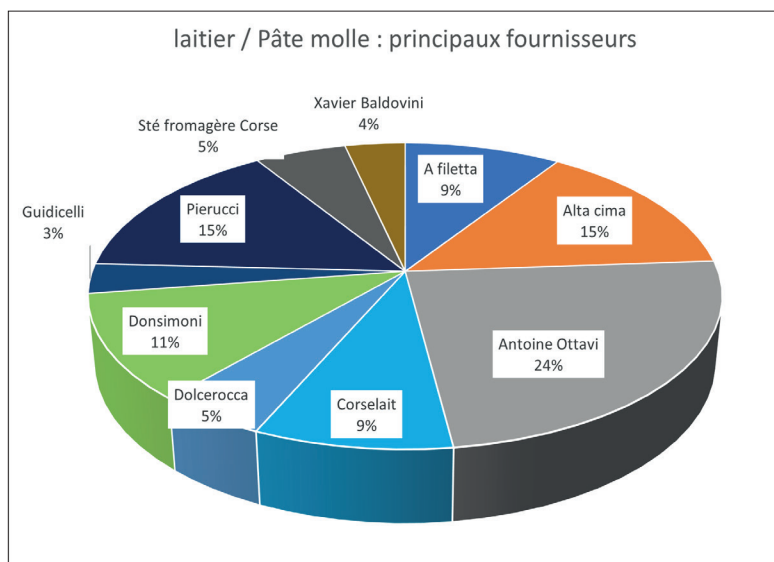
LAITIER

PRIX DE VENTE

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Brebis	521	18.80	26.81	46.33	4.31
Chèvre	174	21.14	30.18	45.00	4.66
Brebis + Chèvre	16	20.88	27.12	39.97	5.48

LES FOURNISSEURS

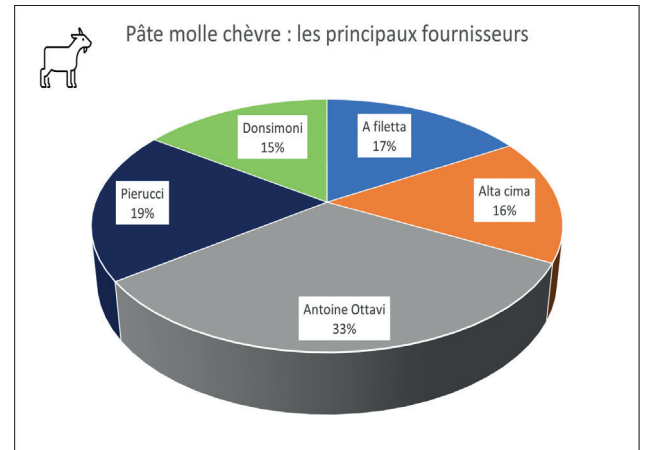
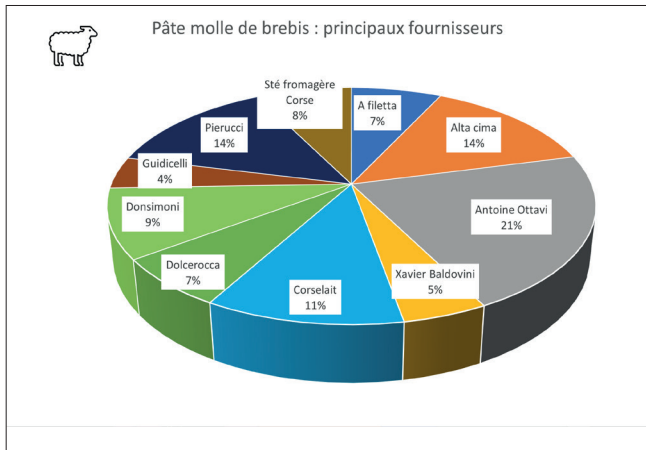
10 laiteries principales sont présentes sur le marché des tommes non fermières.
La fromagerie Antoine Ottavi représente près 1/4 des pâtes molles.



Fournisseurs selon le type de lait

En brebis, la répartition est plutôt homogène entre les principaux fournisseurs.

En chèvre, la fromagerie Antoine Ottavi est majoritaires; les autres fournisseurs sont présents avec une répartition plutôt homogène.



FERMIER

PRIX

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Brebis	66	22.63	30.50	53.33	7.36
Chèvre	62	21.50	34.90	45.00	4.66

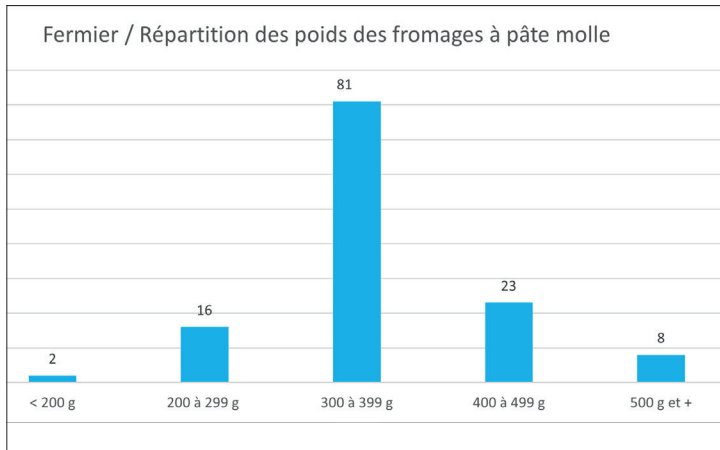
POIDS & PRIX DE VENTE

La gamme de poids varie entre **110 g et 680 g** pour les fromages **fermiers** et de **110 g à 744 g** pour les fromages **«laitiers»**.

Quelque soit le type de production, la majorité des fromages à pâte molle se situe dans la gamme de poids de **300 g à 399 g**.

- 62 % pour les pâtes molles fermières
- 59 % pour les pâtes molles laitières

12 % des pâtes molles ont un poids de **310 g**

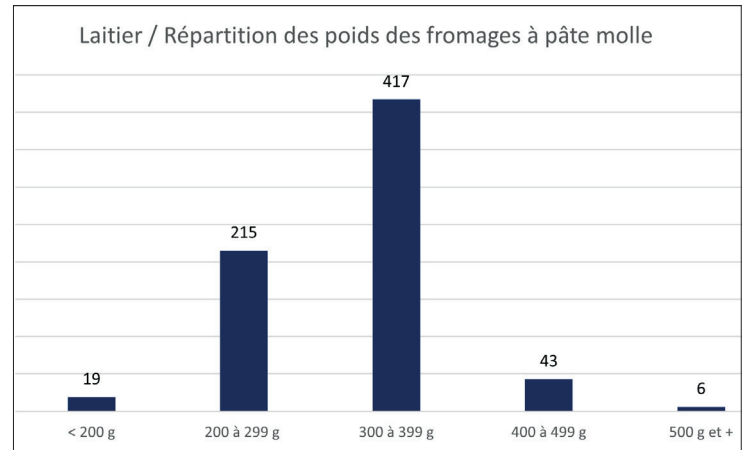


FERMIER

Dans la gamme de poids «300g» :

- 28 % à 300 g
- 28 % à 310 g
- 15 % à 350 g

La seconde tranche, est celle des «400 g».



LAITIER

Dans la gamme de poids «300g» :

- 17 % à 310 g
- 8.5 % à 300 g

La seconde tranche, est celle des «200 g».

UNE TRES FORTE PRESENCE EN MAGASIN D'UN PRODUIT IDENTITAIRE



Nombre de références par enseigne
lors du relevé de prix (entre juillet et août 2022)

En moyenne :

Brocciu : entre 1 et 2 - Brousse : 1 - Fromage frais : 1
Pâte molle : 21 - tomme : 9

Enseigne	Ville	Brocciu	Brousse	Fromage frais	Pate molle	Tomme
Auchan	Sarrola	2			20	10
carrefour	Ajaccio	1	4		22	10
Carrefour market	Borgo	7	1	4	25	13
Carrefour market	Porticcio		1		22	7
Casino	Corte		3	2	27	5
Casino	Ghisonaccia	1			8	6
Casino	Ile Rousse		2	1	15	5
Casino	Moriani	1	2		21	7
Casino	Multari	1	2	1	21	16
Casino	Porticcio		1	1	23	7
Casino	Propriano	1	4	1	22	11
Casino	Calvi		3		23	12
Géant Casino	Furiani	1	5		28	7
Géant Casino	Mezzavia	1	4	1	32	5
Géant Casino	Porto Vecchio	5	1	1	25	8
Géant Casino	Toga	3	6	1	35	10
Leclerc	Aléria	4		2	22	7
Leclerc	Folleli	1	2	2	17	10
Leclerc	Ghisonaccia	2	2	2	31	10
Leclerc	Grand Bastia	2	4	1	22	7
Leclerc	Ile Rousse	2	1	2	18	4
Leclerc	Oletta	2	1		12	8
Leclerc	Porto Vecchio	2			18	14
Leclerc	Alistro		2	1	21	14
Leclerc	Baléone		2		15	10
Leclerc	Bastia (Fangu)		3	2	19	6
Leclerc	Ajaccio	2			24	4
Spar	Ajaccio				5	1
Spar	Belgodère	1	1	1	17	5
Spar	Moriani				10	4
Spar	Ponte Leccia	1	1		13	2
Spar	Porto Vecchio	2			18	14
Spar	Sainte Lucie	3	1		14	17
Spar	Saint Florent		3		25	8
Super U	Calvi	5	3	1	32	19
Super U	Ponte Leccia	1	1	3	28	12
Super U	Sainte Lucie	2	1		28	15
Super U	Cervione		1		21	4
U express	Borgo		4	1	19	13
Utile	Porto Vecchio	2			14	8

CONCURRENCE LAIT DE BREBIS

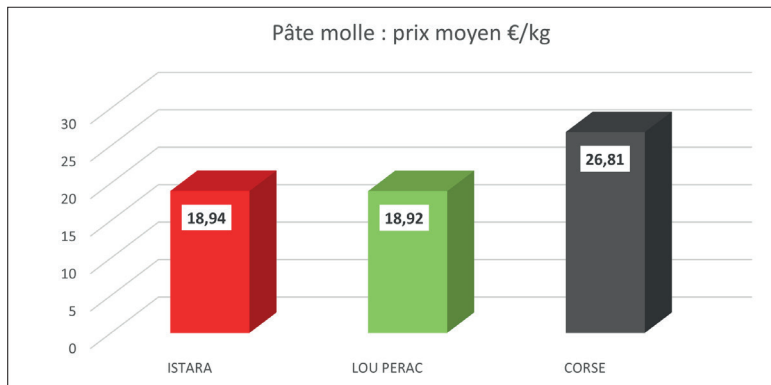
Rayon libre service



A noter : la plupart des produits concurrents, sont vendus avec un emballage plastique, voire élaboré alors que les produits corses sont emballés dans du papier ou sous film, donnant l'aspect d'un fromage plus traditionnel et artisanal.

PATES MOLLES

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type	Poids moyen g
ISTARA (Basque)	31	12.80	18.94	25.66	3.22	194
Lou Pérac (Aveyron et limitrophe)	30	15.47	18.92	27.60	2.69	133
Fromage Corse (prix moyen)	521	18.80	26.81	46.33	4.31	305



Prix

Les fromages de marques ISTARA et LOU PERAC sont vendus au même prix moyen. L'écart avec le fromage cors est de **7.90 €**. Il y a moins d'écart de prix sur les produits non corses.

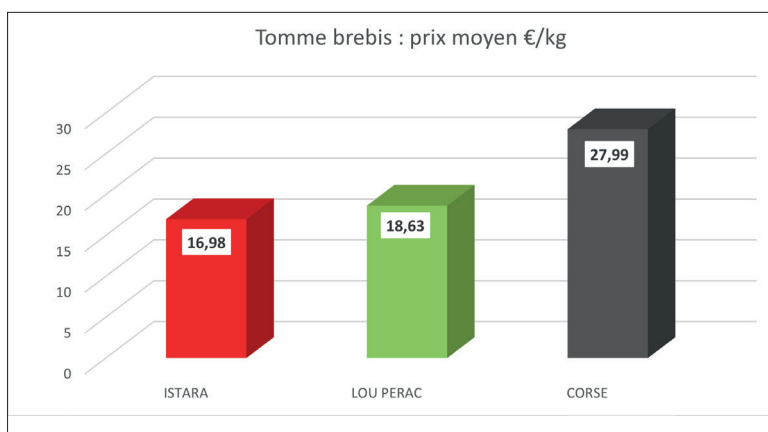
Poids

Le fromage Corse est vendu 2 fois plus lourd que le Lou Pérac et 100 g de plus que l'Istara

TOMME

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type	Poids moyen g
ISTARA (Basque)	14	15.00	16.98	22.82	2.22	187
Lou Pérac (Aveyron et limitrophe)	15	14.56	18.63	27.20	3.05	200
Tomme Corse¹	207	15.00	27.99	45.76	6.67	405

¹ moyenne calculée hors tommes >= 1kg



Prix

Ecart de près de 2 euros entre les tommes de marque ISTARA et celles LOU PERAC. L'écart avec les tommes corses est de **11 €** avec Istara et **9.3 €** avec Lou Pérac.

Poids

En moyenne, une tomme corse est vendue avec un poids multiplié par 2 par rapport à la concurrence.

PATES PRESSEES

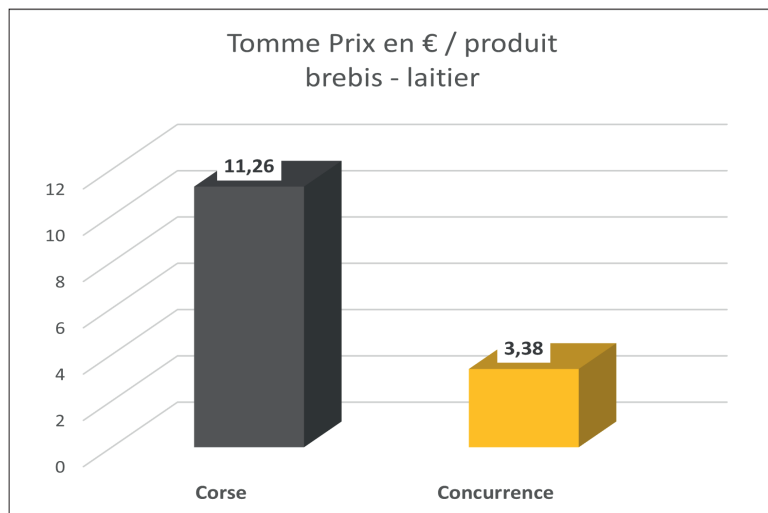
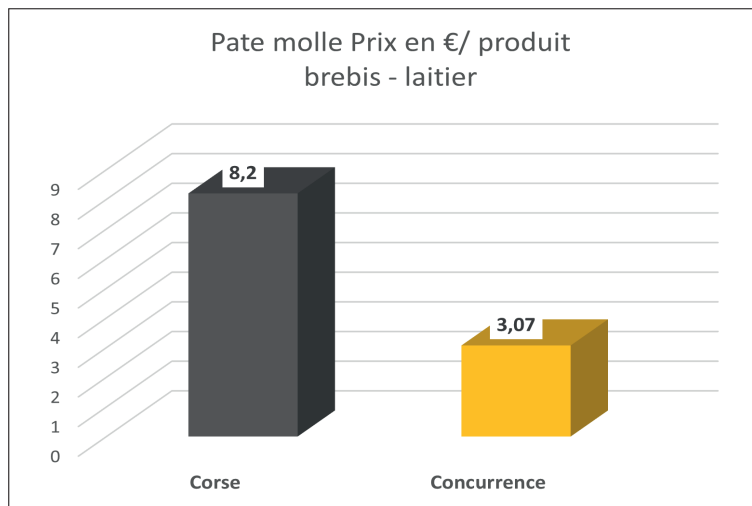
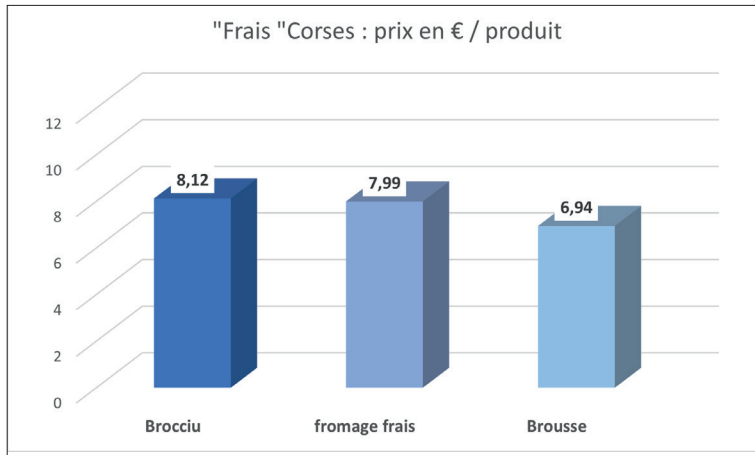
Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Etorki (Basque)	40	10.40	17.71	22.50	2.39

ROQUEFORT

Prix en €/kg	Nbr de produits	Prix mini	Prix moyen	Prix max	Ecart type
Saint Agur	49	8.55	17.42	22.64	2.37
Société	50	12.80	20.20	29.10	3.90



PRIX PAYES PAR LES CONSOMMATEURS (Effet prix et poids)





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