



Le marché du jambon sec en France

Présentation des données économiques de production, commerce extérieur et consommation

Mots-clés : Jambon sec, Marché, Importations, Consommation, France

Auteur : Vincent Legendre¹, Pierre Sans², Michel Rieu¹

¹ IFIP, 34 boulevard de la gare, 31500 Toulouse, France ; ² INP- Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, 23 chemin des Capelles 31076 Toulouse cedex 3, France

* E-mail de l'auteur correspondant : vincent.legendre@ifip.asso.fr

Cet article reprend les éléments d'une communication déjà publiée dans les Actes du VIII^{ème} Congrès Mondial du Jambon Sec. Y sont synthétisées les principales données économiques du marché du jambon sec en France, issues des statistiques de production de la FICT (Fédération des Industriels de la Charcuterie), sur les données des douanes relatives au commerce extérieur et sur les statistiques d'un panel de consommateurs (Kantar Worldpanel / FranceAgriMer).

Résumé :

Le jambon sec occupe une place significative dans la production de charcuterie européenne. Cette communication présente le marché français de ce produit en termes de production, de place des importations et de caractéristiques de la consommation et des consommateurs.

La production française de jambons / épaules salés, séchés s'est élevée à 37 500 tonnes en 2013, dont 95% de jambons, soit 4% de la production totale de charcuteries. Environ 27% des volumes sont produits sous signes officiels de qualité européens ou français. La France est importatrice de produits finis de charcuterie, parmi lesquels les produits secs occupent une place importante. En valeur comme en volume, ces importations représenteraient 40% de la consommation de jambons (et épaules) séchés. L'Italie et l'Espagne fournissent 75% des volumes importés, avec une gamme de produits très diversifiée.

Le jambon sec représente 4 à 5% des quantités de charcuteries consommées « à domicile » par les Français en 2014. De plus, 82% de ménages achètent ce produit au moins une fois dans l'année, pour une quantité moyenne annuelle de 1,5 kg/ménage. Le prix moyen d'achat est de 18,50 €/kg. Cependant, cette valeur masque une large gamme de valorisation des produits dont le prix s'échelonne pour l'essentiel entre 9 et 40 €/kg.

Abstract: The dry-cured ham market in France: manufacturing, international trade and consumption

Dry-cured ham has a significant place in the production of the European delicatessen industry. This communication aims at presenting the French market of dry ham in terms of production, imported products and the characteristics of consumption and consumers.

The French production of dry-cured hams/shoulders represented 37,500 tons in 2013, from which 95% were hams, that is to say 4% of the total production of the pork delicatessen industry. Approximately 27% of volumes are produced with an official European or French designation of quality. France imports delicatessen products among which dry products are a significant part. In value as in the volume, these imports would account for 40% of the consumption of dry-cured hams (and shoulders). Italy and Spain provide 75% of the imported volumes, with a very diversified range of products.

Regarding consumption, the dry-cured hams account for 4 to 5% of the volumes of delicatessens purchased by French households at home in 2014. Eighty-two percent of households buy this product at least once a year, with an annual average quantity of 1.5 kg/household. The average purchasing price is 18.50 €/kg. However, this value hides a wide range of product types (from 9 €/kg to 40 €/kg for most purchases).

INTRODUCTION

Le jambon sec occupe une place significative dans la production de charcuterie européenne. En volume, il représente des tonnages importants dans certains pays (25% en Italie, 15% en Allemagne et Espagne). La catégorie est marquée par la forte disparité qualitative, des produits « premier prix » aux appellations prestigieuses (jambons ibériques, de Parme, de Bayonne...) porteuses d'une image qualitative forte.

Le présent article décrit la place du jambon sec sur le marché français, en termes de production, de place des

produits importés et de caractéristiques de la consommation et des consommateurs.

Le marché et la consommation de jambon sec en France ont été caractérisés grâce à l'utilisation de statistiques de production issues de la FICT (Fédération des Industriels de la Charcuterie), des données relatives au commerce extérieur et des statistiques d'un panel de consommateurs (Kantar Worldpanel / FranceAgriMer).

I. DEFINITION

Le jambon sec (ou sel sec) est défini par le Code de Usages et de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes (IFIP, 2011) comme un produit préparé à partir « du membre postérieur (de porc) d'un poids, à la mise au sel, de 7,5 kg au moins [...]. Il est traité en salaison au sel sec avant désossage (absence d'utilisation de saumure) et soumis à une maturation/dessiccation. Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir est d'au moins 130 jours ».

Le Code des Usages prévoit l'utilisation des dénominations commerciales jambon sec (ou sel sec)

II. PLACE EN EUROPE

En 2013, la production de jambons salés, saumurés, séchés, fumés a atteint environ 290 000 tonnes en Italie et 250 000 tonnes en Espagne (Tableau 1). La France, dont la transformation du jambon est fortement orientée sur le cuit, en totalise environ 50 000 tonnes, 40 000 tonnes hors jambons et épaules « à cuire ».

« supérieur » ou « traditionnel » pour des produits préparés à partir de pièces d'un poids supérieur à 8,5 kg à la mise au sel et dont le cycle de fabrication est d'au moins 210 jours.

Ces deux types de jambons se distinguent du jambon cru ou du jambon cru de pays par la définition de poids minimaux des pièces fraîches, de durées minimales de séchage / affinage et par une liste plus restrictive des ingrédients, additifs et substances de traitement des surfaces.

Premier producteur européen de porc, l'Allemagne est aussi le principal pays producteur de salaisons issues du jambon et de l'épaule en Europe, avec plus de 530 000 tonnes en 2013. Ce volume est cependant fortement orienté vers des morceaux salés et saumurés.

Tableau 1 : Place des jambons (et épaules) salés, séchés, fumés en Europe en 2013

	Production (1000 t)	Valeur moyenne (€/kg)
Italie	291	7,65
<i>dont jambon de Parme</i>	88	8,40
<i>dont jambon de San Daniele</i>	27	10,35
Espagne	254	6,50
<i>dont jambon ibérique*</i>	37	20,00*
France	48	8,45
<i>Dont pièces traitées au sel sec, séchées, fumées**</i>	38	9,30 (jambons)

*Jambons ibériques sous appellation d'origine

**Hors jambons et épaules « à cuire »

Source : estimations IFIP d'après sources diverses

Les valeurs moyennes des jambons secs à la production varient d'un pays à l'autre, montrant des niveaux qualitatifs et des processus d'élaboration disparates (durées de séchage...). En Espagne et en Italie, le prix moyen atteint 6,50 et 7,65 €/kg en 2013.

Dans certains pays, en particulier méditerranéens, le jambon sec joue un rôle important dans la valorisation de la production de charcuterie, avec une valeur moyenne supérieure à celle de l'ensemble de la catégorie. Ainsi, en Espagne, le jambon sec occupe 14% des tonnages en volume, mais près de 20% en valeur (Tableau 2).

Tableau 2 : Place estimée des jambons (et épaules) salés, saumurés, séchés, fumés dans la production nationale, en volume et en valeur

	Part en volume (%)	Part en valeur (%)
France	4,7	7,2
Italie	24,7	28,0
Espagne	14,0	19,5
Portugal*	5,8	10,3

* Pièces entières seulement

Source : estimations IFIP d'après sources diverses

III. PRODUCTION FRANÇAISE

La production française de jambons / épaules salés, saumurés, séchés et fumés a totalisé 48 340 tonnes en 2013, dont 85% de jambons (Tableau 3). Cet ensemble représente près de 5% de la production totale de charcuteries françaises (hors produits traiteurs). Hors jambons et épaules salés et saumurés « à cuire », l'ensemble représente environ

37 500 tonnes. L'ensemble des viandes salées séchées et fumées (VSSF) représente plus de 177 000 tonnes, dont une grande part de poitrines et lardons. En valeur, l'ensemble jambons/épaules SSF a atteint près de 410 millions € en 2013.

Tableau 3 : Structure de la production de viande salée, saumurée, séchée et fumée en France en 2013

	Quantités (tonnes)	Valeur (k€)
Jambons et épaules traités au sel sec, séchés et fumés*	37 488	-
<i>Jambons avec os*</i>	3 977	24 282
<i>Jambons désossés*</i>	31 557	308 704
<i>Epaules avec os*</i>	1 664	-
<i>Epaules désossée*s</i>	290	-
Jambons et épaules saumurés « à cuire »	10 839	-
Total jambons et épaules SSF	48 337	409 248
Poitrines et lardons	114 056	493 082
Autres (coppa, bacon, échines...)	14 853	97 186
Total Viandes Salées Séchées Fumées	177 246	999 516
Total Charcuteries – Salaisons**	1 039 189	5 716 985

* hors jambons et épaules saumurés « à cuire »

** hors produits traiteurs (salades, plats cuisinés, etc.) élaborés par les industriels de la charcuterie

Source : IFIP d'après FICT

Depuis 2010, la production française de jambons et d'épaules SSF est proche de 50 000 tonnes par an, avec toutefois une tendance à la baisse. En 2000, la production était proche de 55 000 tonnes. En comparaison, la production de

jambons et épaules cuits, qui domine le marché, a totalisé plus de 290 000 tonnes en 2013, soit plus du quart des charcuteries produites en France.

IV. PLACE DES SIGNES DE QUALITE

En 2015, la France compte cinq types de jambons protégés au niveau européen et quatre types de produits homologués en France comme Label Rouge. Trois autres jambons sont en voie d'enregistrement (Tableau 4).

Les volumes commercialisés sous signes de qualité européens ou français représentaient environ 10 000 tonnes

(dont 750 pour les produits Label Rouge) en 2013, soit environ 27% de la production française de jambons secs. Les IGP « Jambon de Bayonne » (environ 7 000 t) et « Jambon de Vendée » (environ 1 800 t) contribuent le plus à ce contingent.

Tableau 4 : Jambons français sous signes officiels de qualité (ou en démarche de reconnaissance)

Dénominations des produits	Année d'enregistrement/publication
Jambons enregistrés au niveau européen :	
IGP « Jambon de Bayonne »	1998
IGP « Jambon sec des Ardennes »	2001
IGP « Jambon de l'Ardèche »	2011
IGP « Jambon de Vendée »	2014
AOP « Jambon sec de Corse » - Prisuttu	2014
Jambon en voie d'enregistrement au niveau européen (publication) :	
Jambon de Lacaune	2015
Jambons Label Rouge (France)	
Jambon sec supérieur LA/03/73	1973
Jambon sec supérieur de porc fermier LA/46/88	1988
Jambon sec supérieur LA/07/08	2008
Jambon sec supérieur LA/14/08	2008
Jambons en démarche d'obtention d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) :	
Jambon du Kintoa (issu de porc de race basque)	-
Jambon Noir de Bigorre (issu de porc de race gasconne)	-

V. COMMERCE EXTERIEUR : L'ESPAGNE ET L'ITALIE TRES PRESENTES EN FRANCE

La France est importatrice de produits finis de charcuterie, parmi lesquels les produits secs occupent une place importante (Tableau 5). Toutes viandes salées, séchées ou fumées (SSF) confondues, la part des importations est estimée à 20% des volumes disponibles pour la consommation dans l'hexagone en 2013. En outre, les exportations françaises de viandes salées, séchées et fumées représentent environ 6% de la production en volume.

La place des jambons (et épaules) secs sur le marché français ne peut pas être définie avec précision, mais a été estimée à partir des flux du commerce extérieur. Les importations et exportations de jambons et épaules avec os, qui font l'objet de lignes tarifaires spécifiques, sont connues

directement. Par contre, les jambons désossés inclus dans une ligne couvrant l'ensemble des produits séchés et fumés désossés, ne sont pas distingués et ont fait l'objet d'une estimation. Le bilan a été réalisé hors jambons et épaules salés et saumurés « à cuire ».

Selon les hypothèses prises, les importations de jambons / épaules secs désossés s'établiraient entre 17 000 et 22 000 tonnes, les exportations entre 1 500 et 2 000 tonnes. Au stade du disponible pour la consommation française de jambon et épaules secs, la part des importations serait globalement proche de 40% en volume, avec une majorité de produits désossés.

Tableau 5 : Estimations des importations et exportations de jambon SSF en 2013 (tonnes)

Importations	Exportations
Avec os : 4 900	Avec os : 400
Désossé : 17 000 – 22 000	Désossé : 1 500 – 2 000

Source : estimations IFIP d'après douanes

En valeur, les importations de jambons, épaules et morceaux désossés SSF ont atteint près de 243 millions € en 2013, représentant aussi 40% du total.

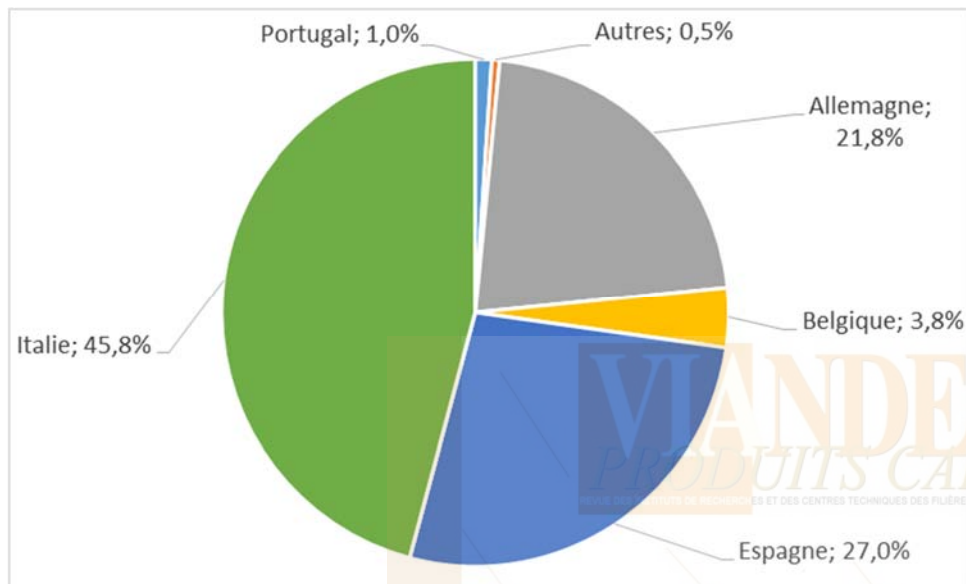
Les importations françaises viennent essentiellement d'Italie, d'Espagne et d'Allemagne (Figure 1). A eux seuls, les deux premiers pays fournissent près de 75% des tonnages importés en 2013.

Ces dernières années, les importations en provenance d'Italie et d'Espagne ont progressé, en particulier en valeur (Figure 2). La valeur moyenne des produits atteint 8,10 €/kg pour l'Espagne et plus de 9 €/kg pour l'Italie.

Les jambons secs italiens et espagnols sont donc largement présents dans les circuits de commercialisation (Tableau 6), véhiculant une image qualitative bien perçue par les

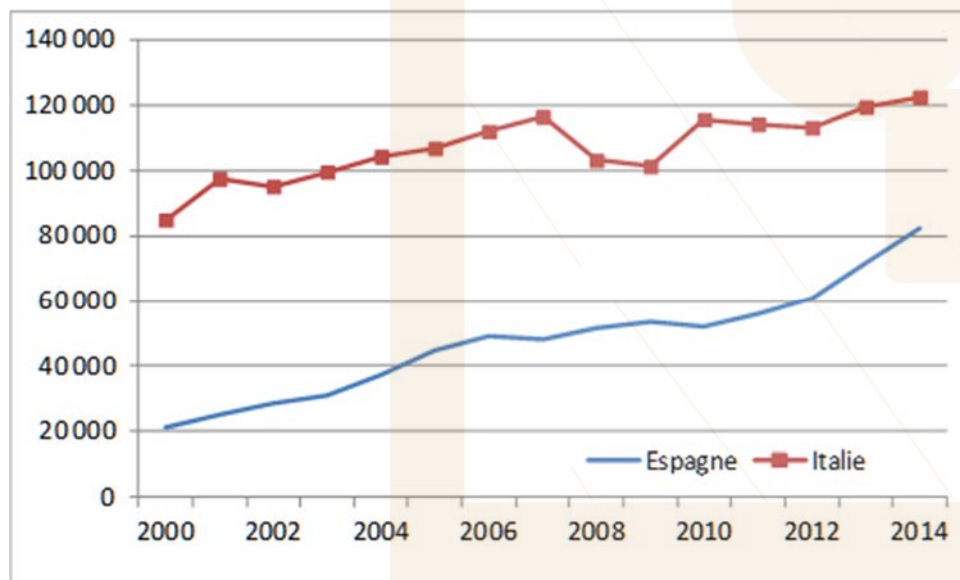
consommateurs. La plupart des enseignes françaises en commercialisent, souvent sous leurs marques de distributeur. La situation est toutefois nuancée. Selon les données du panel Nielsen, 97% des jambons secs espagnols vendus dans les hypermarchés et supermarchés français sont sous l'appellation *Serrano*, pour seulement 1% de jambons issus de porcs ibériques. A lui seul, le jambon *Serrano* totaliserait 15% des tonnages de jambons secs vendus en grande distribution. Pour les jambons italiens, les produits « génériques » (sans précision particulière) totalisent près de 70% des volumes, le jambon de Parme 20%. La disparité des tarifs entre les produits « basiques » et les appellations prestigieuses est importante.

**Figure 1 : Provenance des importations françaises de jambons et épaules SSF, avec os et morceaux désossés
Parts de marché en volume, année 2013**



Source : IFIP d'après douanes

Figure 2 : Importations d'Italie et d'Espagne de jambons et épaules secs avec os et morceaux désossés (k€)



Source : IFIP d'après douanes

**Tableau 6 : Structure de l'offre de jambons secs espagnols et italiens vendus en France en 2013
(en volume)**

<i>Jambons espagnols</i>		<i>Jambons italiens</i>	
Espagnol générique	2%	Italien générique	68%
Serrano	97%	Parme	21%
Ibérique	1%	San Daniele	3%
		Speck	8%

Hypermarchés et Supermarchés, Cumul Annuel Mobile arrêté en octobre 2013

Source : IFIP d'après Linéaires (données du panel Nielsen)

VI. CONSOMMATION ET CONSOMMATEURS

Selon les données du panel Kantar, le jambon sec représente 4 à 5% des quantités de charcuteries consommées « à domicile » par les français en 2014 (restauration hors foyer exclue). Les quantités achetées sont relativement stables ces dernières années. La catégorie compte environ 82% de ménages acheteurs (taux de pénétration), pour un niveau moyen d'achat (correspondant aux quantités achetées par

ménage acheteur sur une année) de 1,5 kg et un budget moyen de 28 € (Tableau 7).

La catégorie est très segmentée et se caractérise par une forte disparité entre les produits, en termes de types de marques, de niveau de qualité. Le prix moyen d'achat atteint 18,50 €/kg, mais l'éventail de prix moyens d'achat est parmi les plus larges des produits de charcuterie. La plupart des achats s'échelonnent globalement entre 9 et 40 €/kg.

Tableau 7 : Principales caractéristiques de la consommation de jambon sec des ménages en 2014

	Jambon sec	Total charcuteries*
Prix moyen (€/kg)	18,47	10,15
Taux de pénétration (%)	81,8	99,7
Niveau moyen d'achat (kg)	1,5	30,8
Budget moyen d'achat (€)	28,1	312,4

* y compris produits à base de volaille

Source : IFIP d'après Kantar Worldpanel - FranceAgriMer

En termes de formes de vente, 65% du jambon sec est acheté en libre-service, contre 35% à la coupe (Figure 3). La grande distribution est très majoritaire dans les lieux d'achat du jambon sec, comme pour l'ensemble de la charcuterie : 68% des achats sont réalisés en hypermarchés ou supermarchés, près de 16% en hard discount, ce circuit étant toutefois marqué un recul depuis la fin des années 2000. Les bouchers-charcutiers artisanaux ne totalisent qu'un peu moins de 5% des tonnages. Le jambon sec s'imisce également dans la vente en ligne et le *drive (click & collect)*, en plein essor, qui totalise 2% des ventes en 2014.

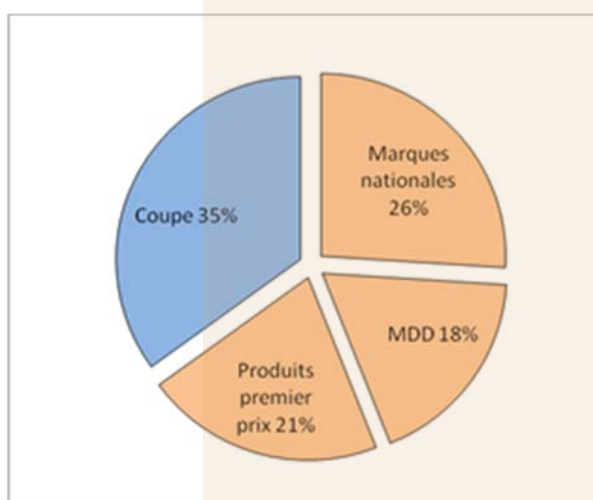
Les produits de marques nationales (marques des industriels) occupent un gros quart des tonnages, les produits « premier prix », 20% (ensemble des gammes premier prix des hypermarchés et supermarchés et du hard discount).

La consommation de jambon sec en France présente quelques différences selon les régions. Le tableau 8 indique les indices de pénétration et de niveau moyen d'achat par

rapport à la moyenne nationale (indice = 100). C'est dans l'ouest, la région parisienne et surtout le nord de la France que la consommation est la plus faible, avec pour ce dernier un niveau moyen d'achat 25% inférieur à la moyenne. Inversement, c'est dans le sud-est et le sud-ouest, régions historiquement marquées par la production de salaisons, que le produit trouve le plus sa place dans les habitudes de consommation. Les ménages du sud-ouest sont 5% plus nombreux que la moyenne française à acheter du jambon sec et leurs achats sont 33% supérieurs.

Des différences s'observent également selon les profils sociologiques des consommateurs. Si le pourcentage de ménages acheteurs apparaît relativement homogène, le niveau moyen d'achat est particulièrement fort chez les consommateurs les plus âgés (à l'exception des célibataires). A l'opposé, les ménages de jeunes consommateurs achètent jusqu'à 50% de moins qu'un foyer français moyen.

Figure 3 : Formes de vente et place des types de marques pour le jambon sec en 2013



Source : IFIP d'après Kantar Worldpanel – FranceAgriMer

Tableau 8 : Disparités régionales dans la consommation de jambon sec

	Indice de Pénétration	Indice de Niveau Moyen d'Achat
Total France	100,0	100,0
Nord	93,9	75,9
Est	104,2	93,1
Région parisienne	96,7	88,5
Ouest	99,1	89,8
Centre-ouest	100,8	109,8
Centre-est	101,2	102,0
Sud-est	101,0	117,2
Sud-ouest	105,4	133,3

Source : IFIP d'après Kantar Worldpanel - FranceAgriMer

CONCLUSION

Face à la domination du jambon cuit, le jambon sec occupe une place plus réduite dans la production de charcuteries française. Sa place est moindre qu'en Allemagne, en Espagne ou en Italie, mais le jambon sec contribue néanmoins fortement à la création de valeur pour le secteur.

Au stade de la consommation, les produits importés détiennent des parts de marché importantes, avec des niveaux qualitatifs variés, des produits génériques aux jambons d'appellation haut de gamme. Les consommateurs apprécient

les salaisons, à l'image conviviale et authentique, mais le jambon sec est particulièrement prisé des seniors. Les ménages les plus jeunes, moins consommateurs, apparaissent comme une cible de consommateurs à satisfaire.

A l'exportation, l'ouverture du marché chinois augure notamment des perspectives intéressantes pour les salaisons françaises. Enfin, la perspective de l'enregistrement de trois nouveaux jambons français au niveau européen devraient permettre à ce segment de la production de croître.

Références :

- IFIP (2011). Codes des Usages, de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes.
- Linéaires (2014). Dossiers « charcuteries étrangères » : espace de découverte. N°308.
- Linéaires (2013). Dossiers « charcuterie étrangère » : la dolce vita. N°297.
- INRA (2015). Observatoire du Développement Rural : répertoire des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).