

Comité National de la Productivité
Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
CENTRE DE RECHERCHES ET DE DOCUMENTATION
SUR LA CONSOMMATION
5, Rue des Pyramides - PARIS 1^o

LA DEPENSE DE VIANDE EN FRANCE

(de 1949 à 1954)

S O M M A I R E

INTRODUCTION	p. I	à	IV
CHAPITRE N° I (Viande de Boeuf)	p. 3	à	51
CHAPITRE N° II (Viande de Veau)	p. 52	à	74
CHAPITRE N° III (Viande de Mouton)	p. 75	à	99
CHAPITRE N° IV (Viande de Porc)	p. 100	à	141
CHAPITRE N° V (Viande de Cheval)	p. 142	à	150
CHAPITRE N° VI (Abats Comestibles)	p. 151	à	159
APPENDICES (Toutes viandes)	p. 160	à	163

- I N T R O D U C T I O N -

Cet important travail a été rédigé à la demande du C.R.E.D.O.C., par M. A.C. BOUSSINGAULT ancien chef du Bureau Statistique de la viande (1).

La tâche était énorme et il faut féliciter M. BOUSSINGAULT de n'avoir pas abandonné devant les difficultés en dépit du scepticisme et même l'incrédulité des services officiels et professionnels, quant aux possibilités de réaliser une étude qui donnât une idée, même approchée, de la réalité.

Un travail plus poussé aurait pu être réalisé par une équipe de spécialistes, travaillant dans le cadre d'un Institut de la Viande, que tout le monde souhaite, mais qui n'est toujours qu'à l'état de projet. Il a fallu passer beaucoup de temps à l'établissement des séries chiffrées qui constituent l'armature nécessaire d'une telle recherche. Cependant, si les conclusions peuvent être diversement appréciées, la réunion de ces tableaux statistiques constituera un ensemble de données chiffrées utiles. Le lecteur pourra juger ainsi de la valeur du travail et faire des critiques constructives qui permettront de l'améliorer.

Au départ, chaque espèce de viande devait faire l'objet d'une étude distincte. Il n'a été décidé que récemment de les publier en un seul volume. C'est ce qui explique qu'au lieu d'être présentée à part la méthode utilisée a été décrite longuement dans le chapitre consacré à la viande de "boeuf". Cette méthode consiste à calculer quel tonnage de viande à rôtir, à griller, à braiser, à bouillir, les 43 millions de Français ont acheté, chaque année.

On notera que l'augmentation de la consommation a dépassé sensiblement les prévisions les plus optimistes du Gouvernement Français qui, en Octobre 1953, dans le rapport général des Commissions de la Production Agricole et de l'Equipement Rural fixait à 2.500.000 tonnes en 1957 l'objectif de production à atteindre, et à 2.230.000 tonnes l'objectif de consommation. Or, dès 1954, l'objectif 1957 était dépassé de 160.000 tonnes pour la consommation.

.../...

(1) - A publié l'Introduction à l'étude statistique du bétail de Boucherie (1945).

Les prix de détail ont, de 1949 à 1953, augmenté très sensiblement à mesure que le franc perdait de son pouvoir d'achat. Le lecteur pourra dans les divers chapitres, constater cette augmentation. On trouvera à la fin de chaque chapitre un tableau complet résumant l'évolution des prix de détail. Un calcul précis des prix moyens de détail pour l'ensemble du territoire aurait nécessité une pondération des prix régionaux par les quantités consommées par ces régions. Malheureusement, l'élément quantité manque totalement et il a fallu abandonner ces calculs. Le C.R.E.D.O.C. s'efforcera de combler cette lacune à l'aide d'enquêtes régionales sur la consommation.

Il manque à cette étude les consommations de viande de basse-cour et de gibier pour lesquelles les données de base sont vraiment trop insuffisantes.

Les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous.

Dépenses de viande

Milliards

	1949	1950	1951	1952	1953	(1) 1954
Boeuf	169	176	242	263	301	322
Veau	100	114	120	140	130	150
Mouton	34	37	50	63	58	69
Porc	246	198	258	341	366	409
Cheval	11	12	19	25	22	23
total sans abats	560	537	689	832	877	973
Total avec abats (2)	594	574	737	881	927	1.024

(1) - estimation provisoire.

(2) - porc non compris.

Ces résultats ne correspondent pas au chiffre d'affaires réel des commerces de la boucherie et de la charcuterie. En effet, les viandes consommées en collectivités (restaurants, cantines, établissements scolaires, hôpitaux, armée, prisons etc...) sont comptées ici comme payées au prix de détail par les ménagères, alors qu'elles sont en réalité achetées à des prix nettement moins élevés.

D'autre part, on a supposé que tous les bouchers vendaient les différents morceaux à leur prix. Il n'a pas été tenu compte du fait que certains vendent un morceau de qualité inférieure sous le nom et au prix d'un morceau de qualité supérieure (par exemple de la tranche pour du rumsteack). Ce phénomène semble apparaître si l'on compare les résultats du présent travail, basé sur le respect de la découpe anatomique, au résultat de l'enquête sondage portant sur 2000 budgets de famille de 17 Grandes villes. (I.N.S.E.E. Novembre-Décembre 1951).

- Pourcentage en valeur de la consommation des différentes catégories de viande de boeuf -

	D'après l'enquête budgets de famille	D'après la présente étude (base anatomi- que)
Beefsteack	45	37
Rosbeef	27	27
Ragoût	6	18
Pot au feu	22	18
	-----	-----
	100	100

Ainsi les ménagères déclarent avoir acheté proportionnellement plus de beefsteack et moins de ragoût qu'il n'y en a en réalité. La proportion plus faible de ragoût dans le panier de la ménagère peut d'ailleurs s'expliquer en partie, par le fait que l'enquête ne porte que sur les 17 Grandes villes, et que les régions rurales peuvent consommer moins de beefsteack et plus de ragoût et par l'hypothèse probable que les collectivités consomment une plus forte proportion de viande à ragoût et moindre de beefsteack que les ménages. Enfin les .../...

délimitations entre morceaux à ragoût et morceaux à pot au feu et entre morceaux à beefsteack et morceaux à roosbeef, n'est pas absolument nette pour la ménagère.

Il nous est agréable d'exprimer ici les remerciements du C.R.E.D.O.C. à tous ceux qui ont bien voulu nous prêter leur concours et particulièrement les fonctionnaires des Ministères de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, et des Affaires Economiques. Parmi les personnalités du cadre professionnel nous tenons à remercier :

- M. BIZOUARD : Directeur de la Fédération de la Triperie Française,
- M. DHUITTE : Directeur des abattoirs de "La Nationale"
- M. GIGOT : Conseiller Technique auprès de M. LEMAIRE-AUDOIRE
- M. JURIS : Secrétaire Général de la Confédération Nationale de la Boucherie Française,
- M. MOINEAU : Directeur de la Confédération de la Charcuterie
- M. PLAZENET : Fédération Nationale de l'Industrie Hippophagique
- M. ROUY : Directeur de la Confédération Générale de l'Elevage,
- M. SOULAS : Directeur des Etablissements Olida,
- M. ZERT : Secrétaire du Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de viande,

Les conseils de M. ROUY, le grand expert de l'Elevage et de la viande ont été particulièrement précieux.

M. BOUSSINGAULT a insisté sur l'insuffisance des bases statistiques. Il a montré que l'on pourrait obtenir, si l'on disposait d'un système officiel de renseignement portant à la fois sur les abattages, les rendements par carcasse, les découpes et les prix des différents morceaux sur l'ensemble du territoire.

Malgré ces imperfections inévitables que les rectifications attendues des lecteurs doivent permettre d'atténuer, son étude a le mérite de constituer la première tentative qui ait jamais été faite pour analyser le détail des dépenses de viande, et le C.R.E.D.O.C. est heureux de féliciter M. BOUSSINGAULT pour cet important travail qu'il a su mener à bonne fin malgré d'immenses difficultés.

LE SECRETAIRE GENERAL ADJOINT

H. BROUSSE

C H A P I T R E I

- SOMMES DEPENSEES PAR LES FRANCAIS POUR L'ACHAT AU DETAIL DE VIANDE DE BOEUF -

(Années 1949 à 1954)

Le présent chapitre porte sur les sommes que, au cours des années 1949 à 1954, l'ensemble des Français métropolitains a consacrées à l'achat au détail de quatre catégories de morceaux de viande de boeuf :

- 1°.- morceaux à rôtir de 1ère catégorie,
- 2°.- morceaux à rôtir de 2ème catégorie, appelés parfois morceaux à griller,
- 3°.- morceaux à braiser,
- 4°.- morceaux à pot au feu.

Quand, dans le contexte, nous emploierons le mot "morceau à rôtir", il s'agira de morceau à rôtir de 1ère catégorie. Si nous usons du terme "morceau à griller", cela veut dire morceau à rôtir de 2ème catégorie.

On verra par exemple qu'au cours de 1952, les Français ont dépensé 76 milliards pour l'achat de morceaux à rôtir de 1er choix, c'est-à-dire pour des morceaux appartenant à la catégorie la plus élevée qui comporte, le filet, le faux filet, le rumsteck, l'entrecôte.

A l'autre bout de l'échelle, les dépenses pour le pot au feu (viande à bouillir) qui comprend le paleron, gîte gîte, plat de côte, poitrine, tendron, flanchet etc... n'ont porté, au détail, que sur 39 milliards, une grosse partie de ces bas morceaux étant revendus comme salaison et charcuterie, et apparaissant sous le chapitre porc.

Au total les dépenses au détail faites par l'ensemble des Français métropolitains pour l'achat de boeuf ont porté sur :

.../...

- b) - quel était le prix moyen de ces morceaux.
- c) - quelles sont les sommes dépensées pour l'achat de ces morceaux, qui sont égales au produit arithmétique des tonnages par les prix de détail.

SOURCES.-

Nous nous sommes efforcés d'indiquer les sources des statistiques que nous avons utilisées, soit dans le contexte, soit dans les tableaux.

La plupart des données statistiques que nous avons utilisées étaient des données officielles ou officieuses que nous avons commentées. Elles portent sur la région parisienne et sur l'ensemble de la France. C'est d'ailleurs au stade ensemble des départements français, que le Ministère de l'Agriculture fait les recouplements nécessaires. On ne peut d'ailleurs établir de statistiques de production par département, **puisque** une partie des animaux élevés dans un département est engraisée dans un autre.

1.- Disponibilités ou consommation brute de viande commercialisée.-

La consommation brute s'obtient en fonction :

- a) - des abattages annuels,
- b) - des importations et des exportations,
- c) - des variations de stocks,
- d) - de l'abattage familial pour la consommation dans les fermes.

2.- Consommation nette.-

C'est ce qui est véritablement acheté par les consommateurs, c'est-à-dire la viande en carcasse moins les os, les suifs et les pertes dues à la dessiccation. Pour le boeuf, le tonnage total correspondant à cette consommation est divisé en quatre catégories de morceaux.

3.- Prix moyen pondéré de chacune des catégories de morceaux au stade du détail.-

Ceci s'applique aux prix de détail payés par l'ensemble des consommateurs Français y compris les collectivités pour l'achat des quatre catégories de morceau à rôtir, à griller, à braiser et à pot au feu.

Nous avons admis en ce qui concerne les collectivités, que les sommes dépensées par ou pour les personnes qui en font partie, sont du même ordre de grandeur que celles dépensées par de simples ménagères. Ceci d'ailleurs devrait faire l'objet d'une étude spéciale sur les collectivités.

L'étude des dépenses faites par les collectivités ne peut être basée que sur le résultat d'enquêtes. Pour l'instant, il est impossible de connaître avec précision les tonnages de viande consommés par les collectivités, à quel prix les boucheries de détail et de gros livrent leur marchandise. Il faut estimer également à quel prix de détail correspondrait la viande en quartier, livrée par les bouchers de gros aux collectivités, ces collectivités faisant elles-mêmes le travail du boucher de détail. D'ailleurs, si les collectivités paient la viande moins cher qu'au détail, la clientèle des restaurants la paie plus cher.

4.- Sommes dépensées.-

C'est le total des sommes dépensées pour chacune des catégories de morceaux. Nous avons vu que, pour chaque catégorie, ces sommes sont le produit arithmétique des prix moyens pondérés de chaque des catégories de morceaux, par le tonnage correspondant vendu au détail.

A - LES DISPONIBILITES

La production annuelle de viande de boeuf en France.-

Nous avons adopté comme chiffres de la production annuelle de viande de boeuf en 1952, les chiffres officiels donnés par le Ministère de l'Agriculture. Ces chiffres figurent en Annexe N° I, Tableau A, page 31.

Ce chiffre officiel est pour 1952, année type, de 760.000 tonnes en terme de carcasse. Nous n'avons trouvé aucune méthode pour rectifier ce chiffre en plus ou en moins. Nous savons que l'Inspection Générale de l'Agriculture fait une enquête sur la production, mais nous n'espérons pas voir les résultats de cette enquête en temps voulu, pour pouvoir les utiliser dans cette étude.

Nous avons dans le tableau N° I, rapproché la production officielle de boeuf de l'effectif des animaux abattus en France Métropolitaine. Nous avons adopté, pour le nombre de têtes, le chiffre de recensement au 1er Octobre et pour poids net moyen du total des animaux, le chiffre donné par l'ensemble des abattages officiellement contrôlés par l'Inspection Générale des Services Vétérinaires. Sur la base d'éléments qui apparaissent dans le Tableau II, le pourcentage de réforme a été fixé à 25 % pour les vaches, 100 % pour les boeufs et les vaches d'engraissement, 20 % pour les boeufs de trait, 33 % pour les taureaux, et 13 % pour les élèves de plus d'un an.

TABLEAU N° I

Effectif et nombre de gros bovins abattus - Tonnage en carcasse correspondant

Années 1949 à 1954

Années	Effectif des bovins au 1 ^{er} Oct. de l'an- née en cours Têtes.	Pourcentage d'animaux réformés	Nombre d'ani- maux abattus	Poids net moyen gros bo- vins	Tonnage total produit en ton- nes nettes de carcasse
1949	15.432.000	17 %	2.700	250	676.000
1950	15.808.000	18 %	2.780	255	711.000
1951	16.236.000	17 %	2.760	264	730.000
1952	16.281.000	17 %	2.840	271	760.000
1953	16.889.000	16 %	2.735	306	837.000
1954 (1)	17.273.000	-	-	-	1.000.000

(1) - Chiffres provisoires.

.../...

TABLEAU N° II

Effectifs des animaux et poids de viande obtenu

Espèces	Effectifs au 1 ^{er} oct. 1952 1.000 Têtes	Pourcentage d'animaux réformés	Nombre de gros bovins abattus en 1952	Age d'a- battage (1)moyen	Poids net moyen	Tonnage total produit tonnes de viande nette
Vaches	8.291	25 %	2.111	6 ans	233	493.250
Boeufs et vaches d'engraissement	398	100 %	398	3 ans	280	111.440
Boeufs de trait	818	20 %	160	7 ans	375	60.000
Taureaux	249	33 %	83	5 ans	270	22.410
Elèves de + d'un an	3.637	13 %	405	2 ans	180	72.900
Elèves de - d'un an	2.804	-	-	-	-	-
TOTAL	16.197	-	2.840	-	271	760.000

Veaux

5.000

7.840

SOURCE : Ministère de l'Agriculture.

(1) - Correspondant aux pourcentages de réforme indiqués dans la colonne précédente.

.../...

Les pourcentages appliqués au chiffre recensé officiellement des existants donnent, dans chaque catégorie, un certain nombre d'animaux abattus. Si on multiplie le nombre d'animaux abattus par les poids nets moyens calculés d'après les abattages officiellement contrôlés par les Services Vétérinaires, on obtient pour chaque catégorie un tonnage correspondant aux animaux abattus. Le total des tonnages de chaque catégorie vache, boeuf etc... est le chiffre officiel donné par le Ministère de l'Agriculture dans la Statistique Agricole Annuelle.

Relation entre les effectifs existants, le nombre d'animaux abattus et le tonnage correspondant en 1952.-

A première vue, le pourcentage de 25 % de vaches réformées est élevé, car les animaux devraient ainsi être sacrifiés à 6 ans.

Les vaches (nombre d'animaux abattus) entrent pour environ 75 % dans le total des gros bovins abattus et en poids pour 64 %. C'est une part importante de la production.

Si le pourcentage de vaches réformées paraît élevé, par contre le chiffre et le pourcentage d'animaux réformés dans les catégories boeufs et vaches d'engraissement, boeufs de trait, taureaux, élèves de plus d'un an, élèves de moins d'un an, paraissent normaux. Il est donc vraisemblable que si l'estimation officielle du tonnage total produit n'est pas supérieure à la réalité, l'effectif officiel des vaches est, lui, inférieur à la réalité.

Cette indication est confirmée par le total des bovins (gros bovins et veaux) abattus en 1952 qui se monte à 7.840.000 animaux; si on admet que la population est maintenant stable et que les naissances remplacent les animaux abattus, il est matériellement impossible que 8.291.000 vaches aient pu fournir 7.840.000 veaux.

Cela supposerait un taux de fécondité de 95 %, chiffre naturellement beaucoup trop élevé.

Un taux normal de fécondité de 75 % supposerait un effectif de vaches égal à 10.450.000 animaux au lieu de 8.291.000 officiellement recensés.

Nous n'avons pas fait le même travail d'analyse pour les autres années.

Le tableau I permet cependant de se rendre compte que le pourcentage d'animaux réformés reste stable au cours des 5 années.

Notons que tous les éléments qui figurent dans le Tableau N°II ont été tirés soit de l'Annuaire Statistique du Ministère de l'Agriculture, soit de renseignements qui nous ont été obligeamment fournis par les services de ce Ministère.

Nous croyons savoir que l'estimation de la production de viande faite par le Ministère de l'Agriculture est fondée :

- a) - sur la base de renseignements départementaux,
- b) - sur la base des statistiques de la collecte des cuirs, telles qu'elles résultent des renseignements fournis par le Comité National du Cuir. Nous avons donné ces statistiques de collecte des cuirs.

Les importations et les exportations.-

Les importations et les exportations de viande correspondent, soit à des viandes réellement importées ou exportées en carcasse, préparations de viande telles que salaisons, conserves etc... soit à des animaux vivants exportés ou importés, pour lesquels il est nécessaire d'établir une équivalence en terme de carcasse. Il s'agit en l'espèce de déterminer à combien de viande correspondent les animaux vivants.

On peut obtenir facilement des Douanes les chiffres d'exportation et d'importation. La Sarre est incluse. Comme la production Sarroise de viande ne suffit pas aux besoins locaux, l'importation de viande de France en Sarre doit être déduite des dépenses des Français. Cette correction a été faite. Le Ministère de l'Agriculture cependant ne calcule pas d'équivalence pour les animaux importés ou exportés au cours d'une année civile. Signalons d'autre part, que la Confédération Nationale de l'Elevage (C.N.E.) fait régulièrement ce calcul pour l'année civile. (Du 1er Janvier au 31 Décembre).

C'est sur cette base que nous avons établi le Tableau N° III.

Variations de stocks.-

Il n'existe pas de données sur les variations de stocks, ni au stade frigorifique, ni au stade demi-gros, ni au stade détaillant. Des stocks existaient mais il étaient faibles jusqu'en 1952, et les variations d'une année à l'autre sont mal connues. L'Annuaire Statistique ne publie rien à ce sujet.

Il conviendrait d'établir, dès maintenant, un système permettant de connaître les stocks de viande existant en France. En 1954 des stocks se sont constitués.

Les disponibilités.-

D'après le Tableau N° III, les disponibilités ressortent à 663.000 tonnes en 1949, 669.000 tonnes en 1950, 708.000 tonnes en 1951, 755.000 tonnes en 1952 et 815.000 tonnes en 1953.

TABLEAU N° III

Quantités de boeuf disponibles pour la consommation française

Années 1949 à 1954

Tonnes de carcasse

ANNEES	Production	Tonnage (1) commercialisé	Commerce		Quantités Disponibles
			Exp. brut	Extérieur Imp. brut	
1949	676.000	676.000	Etr.+UF	13090	663.000
			Sarre	9447	
			Total :	22537	
1950	711.000	711.000	Etr.+UF	33856	669.000
			Sarre	13494	
			Total :	47350	
1951	730.000	730.000	Etr.+UF	27398	708.000
			Sarre	14641	
			Total :	42039	
1952	760.000	760.000	Etr.+UF	11437	755.000
			Sarre	15451	
			Total :	26888	
1953	837.000	837.000	Etr. UF	14656	815.000
			Sarre	18143	
			Total :	32779	
1954 (2)	1.000.000	1.000.000	-	-	910.000

(1) - Nous avons estimé que toute la production de gros bovins était commercialisée. Les quantités consommées à la ferme ont été classées sous la rubrique veau de boucherie.

(2) - Chiffres provisoires pour 1954.

.../...

Répartition de la consommation en morceaux.-

Il n'existe aucune base valable pour connaître le détail de la consommation par morceaux, c'est à dire :

- a - le filet,
- b - le rôti première catégorie tel que le faux filet
- c - les morceaux à rôtir de 2ème choix ou à griller, type beefsteack, tels que la tranche,
- d - les morceaux à braiser,
- e - le pot au feu de qualité supérieure,
- f - le pot au feu de qualité inférieure.

{ morceaux à rôtir
de premier choix

(le détail des morceaux est donné dans le tableau N° V).

Des sondages de rendements par carcasse dans l'ensemble de la France s'imposent. Ils devraient être pratiqués avec toutes les garanties possibles pour représenter vraiment la répartition par morceaux des tonnages consommés au stade du détail. MM. CHARLET & FEVRIER dans un article publié en 1952 par le Centre National de la Recherche (1), indiquent qu'en "... matière d'animaux de boucherie, il n'existe que peu ou pas de stations de contrôle. Dans les concours de carcasse on a, pour ne pas gêner les ventes ultérieures, assez peu effectué la découpe des animaux. Seuls les concours s'inspirant des méthodes utilisées pour les porcs gras, permettront de posséder une documentation poussée. Beaucoup de résultats publiés, ont été obtenus sur des groupes hétérogènes ne dépassant pas quinze animaux, ce qui est insuffisant.

La répartition en catégories de morceaux varie naturellement avec la race, l'âge et la conformation particulière des animaux".

Etant donné l'absence de ces données statistiques, nous avons réuni dans le Tableau IV, les chiffres que nous avons pu obtenir de diverses sources. Ce tableau peut d'ailleurs certainement être complété; la similitude des renseignements et surtout des pourcentages représentés par les morceaux, nous a conduit à adopter les pourcentages suivants :

- a - pour le filet et le rôti premier choix : 17 % - 14,5 % - 12,8 % - 12,9 % - 14 % - 14,5 % - Nous adopterons un chiffre de 14 %.
- b - Pour la viande à rôtir de deuxième choix, telle que le beefsteack - 18 % - 16 % - 24 % - 22 % - 24 % - Nous adopterons un chiffre de 21 %.

.../...

c - Pour les morceaux à braiser, 18 % - 20 % - 13 % - 14 % - 16 % - 16 % - 14 % -
Nous adopterons 16 %.

d - Pour les morceaux de pot au feu, 22 % - 36 % - 31 % - 24 % - 26 % - 23 % -
24 % - Nous adopterons 26 %.

Le total représente 77 % de la viande en carcasse, contre 23 % d'os, déchets et pertes par dessiccation.

Le tableau V donne le détail de chacun des morceaux entrant dans ces quatre subdivisions avec leurs poids respectifs rapporté à 100 kilogs de viande en carcasse.

Si nous appliquons ces pourcentages aux disponibilités des diverses années, nous obtenons une répartition qui est donnée dans le Tableau VI.

La signification de ce tableau est simple. Pour l'année 1952, prise comme exemple, sur 755.000 tonnes de viande de boeuf en carcasse mises à la disposition des consommateurs Français, 581.000 tonnes ont été vendues soit par le boucher détaillant à des consommateurs de viande des villes (urbains) et des campagnes (ruraux), soit à des collectivités, le reste c'est-à-dire 174.000 tonnes étant vendu à des industries, comme os et déchets après désossage, découpe et parage. Dans les déchets entrent notamment 3 kilogs de suif d'étal. Une partie notable disparaît par dessiccation. 77 % ont été réellement vendus comme viande; c'est à ces 77 % que correspondent les dépenses des ménagères et des collectivités lorsqu'elles achètent de la viande de boeuf sous forme de viande à rôtir cu à griller, soit encore sous forme de morceaux à braiser et de pot au feu. Les 23 % restants comme nous l'avons vu ne sont pas revendus comme viande.

.../...

TABLEAU N° IV

- Répartition d'une carcasse de boeuf en catégories de morceaux, suivant divers auteurs -

Morceaux	% du tot		% du total		Kilogs		Pourcentage du total		% du tot		% du total		% du tot	
	Kilog	de la carc.	Kilog	de la carc.			de la carcasse	de la carc.	kilog	de la carc.	kilog	de la carc.	kilog	de la carc.
Filet	6	2 %	6	1,5%	7		1,8 %		5,4	2 %	8	2 %	7	2%
Rôti, ler choix entrecôte	44	15 %	53	13 %	43		11 %		29,5	10,9%	45	12 %	43,8	12,5%
Rôti, beefsteak, tranches	55	18 %	-	-	62	84	16 %	24 %	59,4	22, %	86	22 %	84	24%
Morceaux à braiser	54	18 %	82	20 %	51	50	13 %	14 %	44,3	16,4%	60	16 %	58,8	14,5%
Pot au feu supérieur	45	15 %	100	25 %	87	59	23 %	17 %	50,5	18,7%	67	17 %	59,5	17%
Pot au feu inférieur	21	7 %	43	11 %	31	24	8 %	7 %	18,9	7 %	23(1)	6 %	24,5	7%
Total	225	-	-	-	281	267	-	-	208	77 %	289	-	269	77 %
Pertes & déchets tot. en carcasse	75	25 %	104	26 %	96	-	25	-	63	23 %	95	25 %	81	23%
	(4)				(2)									
	1300 à 260 Fr le kg		400		378	350			271	100	384		350	100
			(5)			(3)			(6)				(7)	

(1) - Paris Presse du 9/10/53 - non compris, langue, coeur et foie = 12 kilogs

(2) - Action laitière - Noël 1951 - Suif 38 + Rognon de graisse 5 + Déchets 9 + os 44 = 96

(3) - Le Figaro - Novembre 1952 - LOCARDEL

(5) - Le Monde - 20 Août 1949

(4) - Le Monde - 16 Septembre 1951 - H. FESQUET

(6) - Confédération Nationale de la Boucherie - voir découpe Septembre 1953 - Boeuf.

(7) - Boeuf extra 600 - vif - R = 53 % - 350 kgs viande nette - Conseil Economique - Décompte établie par la D.G.A.

TABLEAU N° V

Découpe de Boeuf pour 100 Kgs de carcasse

	- Filet	2 Kg	2 Kg	2
Morceaux à rôtir Première catégorie	- Faux-filet, rumsteack	6 Kg 700	10 Kg 900	
	- Entrecôte, bout de faux filet.....	4 Kg 200		
Morceaux à rôtir Deuxième catégorie	- Tranche à beefsteack	3 Kg		
	- Bavette, aiguillette, tranche à rosbif .	8 Kg 500		
	- Basse-côtes, pièce parée	2 Kg 400	22 Kg	
	- Macreuse et jumeau milieu	2 Kg 200		
	- Gîte-noix, culotte	5 Kg 900		
Morceaux à braiser	- Rognon de chair	0 Kg 400		
	- Macreuse ordinaire	3 Kg 200		
	- Premier talon, gîte-noix nerveux	1 Kg 800	16 Kg 400	
	- Griffes, dessus de côte, dessous de tranche	1 Kg 800		
	- Second talon	2 Kg 800		
	- Jumeau, gros bout, veine grasse	6 Kg 400		
Morceaux à Pot au feu	- Paleron milieu	1 Kg 700	18 Kg 700	
	- Gîte-gîte, milieu et découvert	2 Kg 900		
	- Plat de côte, milieu et découvert	5 Kg 800		
	- Poitrine, tendron, flanchet	8 Kg 300		
	- Faux morceaux, plat de côte et gîte-bout	7 Kg	7 Kg	

752

4,33

SOURCE.- Syndicat National de la Boucherie Française.

.../...

TABLEAU N° VI

Répartition des disponibilités en morceaux consommables et déchets. Années 1949 à 1953

T O N N E S

Morceaux	Pourcentage	1949	1950	1951	1952	1953
Morceaux à rôtir de premier choix	14 %	92.820	93.660	99.120	105.700	114.100
Morceaux à rôtir de deuxième choix	21 %	139.230	140.490	148.030	158.550	171.150
Morceaux à braiser	16 %	106.080	107.040	113.280	120.800	130.400
Morceaux à pot au feu	26 %	172.380	173.940	184.080	196.300	211.900
<u>Total des morceaux consommables</u>	<u>77 %</u>	<u>510.510</u>	<u>515.130</u>	<u>545.160</u>	<u>581.350</u>	<u>627.550</u>
Déchets, os, dessiccations	23 %	152.490	153.870	162.840	173.650	187.456
Poids total de la carc.	100 %	663.000	669.000	708.000	755.000	815.000

.../...

B - PRIX MOYEN AU DETAIL

Les renseignements concernant les prix de détail pour l'ensemble de la France proviennent des sources suivantes :

1°.- Les réponses faites chaque mois au Ministère du Commerce, par environ 20 bouchers de détail pris dans diverses régions françaises, sur les prix de détail pratiqués dans leur boucherie. Le nombre de 20 bouchers est évidemment trop faible pour constituer une base sérieuse.

2°.- Les arrêtés préfectoraux pris à diverses reprises par chaque Préfet, conformément aux instructions données par le Gouvernement, tendant à établir un prix plafond, pour chaque morceau de viande, au stade de détail.

3°.- Les prix pratiqués à Paris sur 100 points de vente pour certaines catégories de viande et publiés dans le Bulletin Hebdomadaire intitulé : "Prix moyens des denrées alimentaires sur les marchés et dans les boutiques de Paris et de la Banlieue" (I.N.S.E.E.)

4°.- Les prix pratiqués sur 20 points de vente (Bulletin mensuel Statistique I.N.S.E.E.)

Ces prix (3° & 4°) qui sont propres à la région parisienne, semblent pouvoir être pris en considération pour l'ensemble de la France. Il faut tenir compte cependant du fait que les prix à la Villette, en cheville, sont inférieurs à la moyenne pondérée pour toute la France.

Nous avons établi deux séries de prix à la production. L'une que nous avons établie en relevant les prix payés sur le marché français tels qu'ils étaient publiés par la "France Agricole", l'autre en relevant les prix déterminés par le Ministère de l'Agriculture. En général, le Ministère de l'Agriculture a utilisé l'équivalence poids net - poids vif, établie sur la base de 55 % de rendement, ce qui pour l'ensemble de la France nous paraît élevé. (Voir Annexe I, Tableaux A et B.)

Nous voyons que, pour 1952, le prix en cheville au marché de la Villette, pour le boeuf de première qualité, a été de 22 francs inférieur à celui de l'ensemble de la France. (voir tableau VII).

On verra également, dans le tableau VII que, pour l'ensemble de la France, les prix au kilog net sur les marchés sont passés de 229 à 257 francs le kilog, alors qu'au marché de la Villette, ils n'ont augmenté que de 210 à 236 Francs.

Les variations mensuelles du prix du boeuf à la Villette en francs par kilog net, peuvent présenter un intérêt. Nous les avons indiquées en Annexe III. On voit qu'un maximum de 302 Francs a été atteint en Mai et Juillet 1951.

Un minimum de 165 francs a été observé en Juin 1949, juste après la fin de la taxation.

5°.- Les barèmes établis par le Syndicat National de la Boucherie.

Ces barèmes ne sont applicables qu'à 1953 et n'ont été, en fait, appliqués par les Préfectures de Seine et Seine & Oise, qu'après modifications des propositions faites par le Syndicat.

Nous avons établi la même méthode de calcul aux années 1949 à 1952. Pour 1952, par exemple, sur la base d'un prix moyen en cheville de 260 Francs, cela donne un rumsteak à 760 Francs, un beefsteack à 680 Francs, un boeuf braisé à 400 Francs et un pot au feu à 270 Francs.

Analysons maintenant les renseignements indiqués ci-dessus :

1 - Prix de détail sur la base des renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce, Direction du Commerce Intérieur.-

Nous avons dépouillé les réponses parvenues au S.E.C. comme suite à une enquête qui a porté sur un nombre de détaillant qui, en 1952, atteignait environ le chiffre de 30. Pour diverses raisons, seules les réponses données par 20 de ces bouchers ont pu être retenues. (Voir Annexe IV).

Nous ne pouvons analyser pour chaque année les variations des prix au détail tels qu'ils ressortent de cette enquête dont les résultats pour les années 1949 à 1953 ont été consignés dans l'annexe IV.

Pour 1952, cependant, il nous a paru nécessaire de pousser notre analyse plus loin.

<u>Prix de détail du rumsteack en 1952</u>	<u>Moyenne pour 6 bouchers</u>
Varie en Janvier de 675 à 700 Francs	692 Francs
Varie en Mai de 720 à 800 Francs	748 Francs
Varie en Novembre de 690 à 800 Francs	728 Francs

Une boucherie (numéro 3.102) indique au cours de l'année des prix d'entrecôte variant de 480 francs à 560 Francs.

.../...

TABLEAU N° VII

Prix du Boeuf à la production et prix correspondant de la viande en carcasse en cheville

- 1ère qualité -

Ensemble de la France et marché de la Villette

ANNEES	à la prod. a la prod.		Ensemble de la France		Marché de la Villette	
	au kg vif au kg net	au kg vif au kg net	Marché Cheville	Marché Cheville	kg net (2) kg net	kg net (2) kg net
	(1)		kg net	kg net		
1949	104	208	229	211	210	192
1950	106	203	223	205	204	186
1951	141	260	290	269	270	252
1952	151	274	305	287	283	265
1953	129	234	257	239	236	218

(1) - Pour 1949 - 1950 - 1951 - prix au kg vif pour toute la France (compilation personnelle). Pour 1952 et 1953 - Ministère de l'Agriculture (voir Annexe I)

(2) - Voir Annexe III.

Prix de détail du beefsteack en 1952

Moyenne pour 9 bouchers

Selon les bouchers :

Varie en Janvier de 500 à 770 Francs

652 Francs

Varie en Mai de 540 à 800 Francs

671 Francs

Varie en Novembre 510 à 800 Francs

652 Francs

Prix de détail du boeuf braisé en 1952

Moyenne pour 5 bouchers

Selon les bouchers :

Varie en Janvier de 420 à 500 Francs

470 Francs

Varie en Mai de 400 à 540 Francs

461 Francs

Varie en Novembre 380 à 510 Francs

435 Francs

Prix de détail du pot au feu

Moyenne pour 13 bouchers

Selon les bouchers :

Varie en Janvier de 200 à 360 Francs

288 Francs

Varie en Mai de 230 à 350 Francs

283 Francs

Varie en Novembre 180 à 360 Francs

266 Francs

2 - Renseignements fournis par les arrêtés préfectoraux.

La circulaire N° 616 du 30 Juin 1952, émanant de la Direction Générale des Prix et des Enquêtes Economiques du Ministère des Affaires Economiques, rappelait aux Préfets qu'ils devaient fournir des renseignements bi-mensuels sur l'évolution des prix de la viande au détail et notamment sur les prix fixés par taxation dans leur département. (Voir Annexes V & VI).

Les Préfets de 48 Départements ont fourni des renseignements sur le prix du boeuf au détail. Les prix maxima du rumsteack, du beefsteack, du boeuf braisé et du pot au feu, sont donnés dans l'Annexe V. On remarque dans ce tableau, que dans un certain nombre de départements, deux prix sont donnés. Ce sont ceux correspondant, d'une part, aux grandes villes, d'autre part, aux agglomérations urbaines et rurales moindres. Dans certain cas, il n'est fait état que de deux types d'agglomérations sur trois, les prix dans les agglomérations rurales n'étant pas mentionnés. On remarquera que l'éventail des prix maxima entre agglomération d'un même département est plus ouvert pour les meilleures catégories de viande. Pour le rumsteack, la différence maximum est de 75 Francs par kilog (Haute Garonne) et la différence minimum est de 20 Francs.

Dans le cas du beefsteack, la différence maximum est de 65 Francs dans la Haute Garonne et la différence minimum est de 20 Francs dans les Ardennes. Pour le boeuf braisé la différence maximum est de 40 Francs (Aube) et la différence est nulle dans le cas extrême de l'Indre.

Dans certains cas (Côtes du Nord, Marne, Sarthe) le prix maximum du pot au feu est plus élevé dans les grandes agglomérations que dans les petites.

Des renseignements semblables à ceux que nous avons cités pour 1952 ont été dépouillés et récapitulés pour les années 1949 à 1953 dans l'Annexe V.

3 - Prix moyens des denrées alimentaires sur les marchés et les boutiques de Paris.-

Les moyennes que nous donnons ont été calculées sur la base des renseignements hebdomadaires donnés par l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques, dans le Bulletin hebdomadaire de Statistique. Elles résultent d'enquêtes hebdomadaires faites dans Paris et la Banlieue sur 100 points de vente.

Les prix que nous avons calculés sont donnés en Annexe VII. Ils portent sur le beefsteack et le plat de côtes.

Nous n'avons pas relevé pour le boeuf les renseignements donnés dans le Bulletin mensuel de Statistique, et qui portent sur 20 points de vente dans Paris. Ces deux séries de renseignements n'étant pas d'égale valeur, il nous semble qu'elles devraient être réduites à une seule, basée sur les résultats des enquêtes hebdomadaires, que l'on pourrait perfectionner. Nous avons également ajouté aux renseignements sur les prix de détail le résultat d'une enquête privée dans deux grands magasins à succursales multiples de Paris, faite au cours de 1951. Ces prix résultant d'une enquête qui porte sur le filet, le rumsteack et la poitrine, sont indiqués en Annexe VIII.

4 - Barème mobile établi en 1953 par le Syndicat National de la Boucherie, donnant le prix de détail de chaque catégorie des morceaux sur la base d'un prix moyen des achats du boucher pendant la semaine précédente.-

Pour chaque année, les prix d'achat en cheville sont donnés ainsi que nous l'avons vu dans le tableau V. De 1949 à 1953 ils varient pour l'ensemble de la France de 211 à 239 Francs par kilogramme et à la Villette de 192 à 218 Francs.

L'annexe IX nous donne les prix correspondants pour chaque année, du faux filet, du rumsteack, de l'entrecôte, de la tranche, des morceaux à braiser, à bouillir et des faux morceaux, en admettant que le barème en vigueur en 1953 en Seine et Seine & Oise soit appliqué rétroactivement aux années 1949 à 1952.

Prix du beefsteack à Rennes.-

Le Centre de Recherches d'Economie et de Sociologie rurales de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes, a publié, dans son bulletin N° 6 de Décembre 1953, des observations sur les marchés des principaux produits agricoles de l'Ouest de la France. (1)

Cette étude remarquable comporte des séries statistiques de prix de détail de différents morceaux de viande dans la ville de Rennes. Pour le boeuf, le morceau choisi est le beefsteack. Nous avons inclu ce renseignement, dans les sources qui nous ont permis d'établir les prix moyen de détail pour chaque année. Les prix enregistrés à Rennes sont très inférieurs à ceux observés dans la Seine.

Prix de détail des diverses catégories de morceaux de boeuf, dans l'ensemble de la France.-

Nous avons donc un nombre variable de renseignements sur les prix de détail. Ils sont tous incomplets et tous, sujets à caution. En l'absence de données méthodiquement collectées et exploitées, nous userons de ces renseignements incomplets qui sont rassemblés dans l'Annexe X.

Nous avons adopté, pour chaque année, un prix moyen pour l'ensemble de la France, qui par exemple, pour 1952, est de 700 Francs pour le rumsteack, 630 Francs pour le beefsteack, 400 Francs pour le boeuf braisé et 250 Francs pour le pot-au-feu sans os.

Sommes dépensées par les consommateurs Français pour l'achat de viande de boeuf.-

Nous pouvons calculer pour chaque année, ces dépenses sur la base :

- a) - de la consommation nette des quatre catégories de morceaux de boeuf,
- b) - des prix moyen de détail que nous avons choisis pour chacune de ces catégories.

Viande à rôtir premier choix.-

Prenons encore l'exemple de 1952. La quantité de viande à rôtir de premier choix vendue en 1952 aux consommateurs Français métropolitains, se monte à 14 % des disponibilités totales (755.000 tonnes) soit à 105.700 tonnes.

Nous avons vu que le prix moyen du rumsteack, était de 700 Francs sur l'ensemble du territoire. Nous estimons d'autre part, que le prix du filet était de 800 Francs environ contre une moyenne non pondérée de 746.

.../...

(1) - Ces prix relevés et publiés par la Direction Régionale de l'I.N.S.E.E de Rennes, sont obtenus à partir d'un échantillon comportant une centaine de points de vente, répartis en 5 quartiers.

Les morceaux à rôtir de premier choix comportent 15 % de filet et 85 % de morceaux du type rumsteack. Leur prix moyen ressort donc à 715 francs et le produit de 715 x 105.700 tonnes = 75.575.500.000 Francs.

La consommation de morceaux à rôtir de premier choix a donc coûté au consommateur Français : 75.575.500.000 Francs.

Morceaux à rôtir de deuxième choix.-

Selon le même mode de calcul, les dépenses des consommateurs Français en morceaux de deuxième choix à rôtir ou à griller, du type beefsteack, se sont élevées en 1952 à :

158.550 X 630 = 99.886.500.000 Francs.

Morceaux de premier et deuxième choix, dits à rôtir et à griller.-

Le total des dépenses pour les viandes de boeuf à rôtir ou à griller se monte ainsi en 1952 à :

75.575 + 99.886 = 175.461 millions de Francs

Morceaux à braiser.-

La consommation de viande de boucherie à braiser se monte à 120.800 tonnes.

Le prix moyen est de 400 francs le kilog.

Le total des dépenses pour les viandes de boeuf à braiser se monte à :

120.800 X 400 = 48.320 millions de francs

Viande à pot-au-feu.-

La consommation de viande à pot-au-feu, soit sous forme de viande de boucherie, soit sous forme de charcuterie, soit encore sous forme de salaisons, se montait en 1952 à 196.300 tonnes.

Salaisons et conserves de boeuf non mélangé (boeuf en boîte).-

Les quantités fabriquées ont été faibles. Elles ont été fabriquées avec des catégories de viande supérieures au pot-au-feu et ont été déjà comptées dans les dépenses faites pour le boeuf à rôtir de 2ème choix et le boeuf à braiser. Nous avons négligé, faute d'éléments d'appréciation, la valorisation du produit du fait du travail de fabrication.

Conserves et salaisons mélangées (boeuf et porc)

Nous avons estimé que, selon les années, les quantités entrant dans les produits mélangés tels que saucissons, pâtés, variaient de 30.000 à 40.000 tonnes.

Les sommes dépensées correspondantes se retrouvent dans le chapitre consacré au porc, sous la rubrique des dépenses porc - salaisons et charcuterie.

Les quantités de boeuf (pot-au-feu) entrant dans ces mélanges sont les suivantes :

<u>Poids tonnes carcasse</u>				
<u>1949</u>	<u>1950</u>	<u>1951</u>	<u>1952</u>	<u>1953</u>
33.000	34.000	30.000	40.000	46.000

Ces poids se retrouvant dans la catégorie conserves, charcuterie et salaisons de porc, doivent être déduits des quantités qui sont vendues par les bouchers comme pot-au-feu.

Les quantités de morceaux de pot-au-feu vendues au détail, que l'on retrouvera dans le tableau N° IX, sont donc réduites à :

	<u>1949</u>	<u>1950</u>	<u>1951</u>	<u>1952</u>	<u>1953</u>
Disponibilités viandes					
à pot-au-feu	172.380	173.940	184.080	196.300	211.900
Salaisons et charcuterie.....	33.000	34.000	30.000	40.000	46.000
Reste à vendre au détail	139.380	139.940	154.080	156.300	165.900

Pour 1952, par exemple, les dépenses totales faites par les consommateurs Français pour le pot-au-feu se montent à :

$$250 \text{ Fr} \times 156.300 \text{ T.} = 39.075 \text{ millions de francs.}$$

Suivant le même calcul, les dépenses faites pour les autres années, se retrouvent dans le Tableau IX et varient de 28 milliards à 45 milliards par an.

Le Tableau VIII donne les prix au détail des divers morceaux de viande. Le Tableau IX donne la récapitulation totale des sommes dépensées.

TABLEAU N° VIII

Boeuf - Prix au détail des divers morceaux de viande - première qualité

France - Années 1949 à 1953

ANNÉES	RUMSTEACK	BEEFSTEACK	BRAISE	POT AU FEU
1949	520	420	310	200
1950	520	450	320	200
1951	700	600	360	260
1952	700	650	400	250
1953	750	700	380	270

.../...

TABLEAU N° IX

Sommes dépensées par les consommateurs métropolitains pour l'achat au détail
de viande de boeuf - France - Années 1949 à 1954 -

Morceaux à rôtir de premier choix

	1949	1950	1951	1952	1953
Tonnage -	92.820	93.660	99.120	105.700	114.100
Prix moyen	540	540	715	715	765
Sommes dépensées (millions de francs)	<u>50.123</u> : 30	<u>50.576</u> : 29	<u>70.871</u> : 29	<u>75.575</u> : 29	<u>87.286</u> : 29

Morceaux à rôtir de deuxième choix ou à griller

	1949	1950	1951	1952	1953
Tonnage	139.230	140.490	148.680	158.550	171.150
Prix moyen	420	450	590	630	700
Sommes dépensées (millions de francs)	<u>58.572</u> : 35	<u>63.220</u> : 36	<u>87.740</u> : 36	<u>99.886</u> : 38	<u>119.805</u> : 40

TABLEAU N° IX
(suite)

Morceaux à braiser

	1949	1950	1951	1952	1953
Tonnage	106.080	107.040	113.280	120.800	130.400
Prix moyens	310	320	380	400	380
Sommes dépensées (millions de francs)	<u>32.889</u> : 19	<u>34.253</u> : 19	<u>43.046</u> : 18	<u>48.320</u> : 18	<u>49.552</u> : 16

Morceaux à pot-au-feu

	1949	1950	1951	1952	1953
Tonnage	139.380	139.940	154.080	156.300	165.900
Prix moyen	200	200	260	250	270
Sommes dépensées (millions de francs)	<u>27.876</u> : 16	<u>27.988</u> : 16	<u>40.061</u> : 17	<u>39.075</u> : 15	<u>44.793</u> : 15

Total des dépenses

	1949	1950	1951	1952	1953	1954 (1)
TOTAL	<u>169.460</u> : 100	<u>176.037</u> : 100	<u>241.718</u> : 100	<u>262.776</u> : 100	<u>301.436</u> : 100	<u>322.000</u>

Premières estimations pour 1954.-

Les premières estimations indiquent que de 1953 à 1954, le tonnage commercialisé de boeuf est passé d'environ 837.000 tonnes à 1.000.000 tonnes, soit une augmentation de 19 %. Si on soustrait les exportations nettes vers la Sarre, l'étranger et l'Union Française, on trouve que la consommation est passée de 815.000 tonnes en 1953 à 910.000 tonnes en 1954, soit une augmentation de 11 %.

Les prix d'autre part, ont baissé d'environ 3 %, cette estimation n'étant qu'une approximation qu'il faudra vérifier par une étude complète. En tenant compte de ces éléments, on peut estimer que les dépenses en 1954 seraient de l'ordre de :

$$298.736 \times 107,67 = 321.649.$$

soit en gros 322 milliards.

Ces 322 milliards correspondent à 225 milliards de francs en 1949

.../...

C O N C L U S I O N

De 1949 à 1953, les Français Métropolitains ont consacré à l'achat de viande de boeuf, des sommes qui ont varié de 169 milliards en 1949 à 301 milliards en 1953 et environ 322 milliards en 1954. Ces sommes ne comprennent pas le boeuf vendu sous forme de salaison et de charcuterie, qui est compté au chapitre porc dans la rubrique salaisons et charcuterie de porc.

En 1949, sur les 169 milliards versés par les acheteurs Français aux bouchers de détail :

- 50.123 millions, soit 30 %, étaient consacrés à l'achat de morceaux de premier choix tels que le filet et le rumsteack.
- 58.572 millions, soit 35 % étaient consacrés à l'achat de morceaux à griller type beefsteack.
- 32.889 millions, soit 19 % étaient consacrés à l'achat de morceaux à braiser (macreuse talon, jumeau).
- 27.876 millions, soit 16 %, étaient consacrés à l'achat de morceaux à bouillir dits à pot au feu (plat de côte, poitrine, faux morceaux).

En 1953, c'est à dire 4 ans après, la répartition était la suivante (voir tableau N° LX).

	<u>1949</u>	<u>1953</u>
	%	%
Morceaux à rôtir	30	29
Morceaux à griller	35	40
Morceaux à braiser	19	16
Pot-au-feu	16	15
	<hr/>	<hr/>
	100	100

Il ressort de ce tableau, que dans le total des dépenses, la part consacrée aux morceaux à griller en 1953, a seule augmenté par rapport à 1949, aux dépens principalement du braisé et pot au feu.

Une autre observation peut également être faite.

Si nous affectons les sommes dépensées pour la viande en francs courants, de l'indice du coût de la vie à Paris, nous obtiendrons des dépenses en francs 1949 qui sont les suivantes :

	1949	1950	1951	1952	1953	1954 (1)
Sommes dépensées en milliards de Francs courants	169	176	242	263	301	322
Indice 213 Articles à Paris	100	111,2	130,1	145,4	143,7	143,3
Sommes dépensées en milliards de Francs 1949	169	196	315 186	382 181	432 209	223 225

(1) - Chiffre 1954 provisoire.

En Francs constants et sur la base de Paris, les Français ont dépensé plus pour le boeuf en 1953, qu'en 1949 et en 1950. L'augmentation a été sensible de 1950 à 1951 et de 1952 à 1954.

.../...

TABLEAU

Tableau Page 30 dernière ligne

Au lieu de 169, 196, 315, 382, 432, 223

ligne 169, 158, 186, 181, 209, 225

ANNEXE N° I

TABLEAU - A

Bœuf = Prix du gros bétail à la production 1ère qualité. - En francs par kilog vif.

	1949	1950	1951	1952	1953
Moyenne	95	101	116	153	129

SOURCE,- Ministère de l'Agriculture.

TABLEAU - B

Prix du gros bétail à la production, toutes qualités.

Moyenne arithmétique de 12 mois - En francs par kilog vif.

	1949	1950	1951	1952	1953
Moyenne	104	106	141	155	121

SOURCE,- Compilation personnelle.

.../...

ANNEXE N.º II

Prix du boeuf à la production 1ère qualité

1952 - moyenne pondérée de 12 mois

La pondération départementale est calculée sur des bases relativement anciennes qui ont déjà été utilisées par l'I.N.S.E.E. pour l'établissement de la répartition de la production de viande - (Espace Economique Français - 1951).

DEPARTEMENTS	Prix correspondant du kilo de viande nette en prenant un rendement de 55 %	Prix au Kilog Poids vif.
Ain	285	157
Aisne	290	160
Allier	300	164
Basses Alpes	272	150
Hautes Alpes	280	155
Alpes Maritimes	345	190
Ardèche	318	175
Ardennes	290	160
Ariège	280	156
Aube	305	168
Aude	290	158
Aveyron	230	126
Territoire de Belfort	300	161
Bouches du Rhône	370	204
Calvados	290	158
Cantal	240	134
Charente	272	151
Charente Inférieure	260	144

ANNEXIE · N° II

(Suite)

! Cher	! 303	! 167	!
! Corrèze	! 275	! 153	!
! Côte d'or	! 290	! 160	!
! Côtes du Nord	! 254	! 140	!
! Creuse	! 280	! 156	!
! Dordogne	! 280	! 156	!
! Doubs	! 300	! 161	!
! Drôme	! 305	! 166	!
! Eure	! 275	! 152	!
! Eure & Loire	! 280	! 154	!
! Finistère	! 275	! 152	!
! Gard	! 277	! 155	!
! Haute Garonne	! 255	! 141	!
! Gers	! 236	! 130	!
! Gironde	! 267	! 147	!
! Hérault	! 260	! 144	!
! Ille & Vilaine	! 243	! 134	!
! Indre	! 285	! 156	!
! Indre & Loire	! 262	! 145	!
! Isère	! 315	! 173	!
! Jura	! 254	! 140	!
! Landes	! 303	! 167	!
! Loir & Cher	! 277	! 153	!
! Loire	! 267	! 147	!
! Haute Loire	! 236	! 130	!
! Loire Inférieure	! 254	! 140	!
! Loiret	! 277	! 153	!
! Lot	! 254	! 140	!
! Lot & Garonne	! 250	! 137	!

ANNEXE N° II

(Suite)

Lozère	218	120
Maine & Loire	275	152
Manche	280	155
Marne	285	157
Haute Marne	300	164
Mayenne	272	150
Meurthe & Moselle	290	160
Meuse	310	173
Morbihan	230	126
Moselle	254	140
Nièvre	303	167
Nord	320	178
Oise	310	172
Orne	285	157
Pas-de-calais	280	156
Puy de Dôme	253	138
Basses Pyrénées	240	132
Hautes Pyrénées	230	126
Pyrénées Orientales	280	154
Bas Rhin	305	168
Haut Rhin	310	173
Rhône	272	151
Haute Saône	300	165
Saône & Loire	280	155
Sarthe	280	155
Savoie	262	145
Haute-Savoie	280	155
Seine	285	-
Seine Inférieure	285	156
Seine & Marne	340	187
Seine & Oise	290	158

ANNEXE N° II

(Suite)

! Deux Sèvres	!	265	!	146	!
! Somme	!	254	!	140	!
! Tarn	!	270	!	148	!
! Tarn & Garonne	!	290	!	160	!
! Var	!	-	!	140	!
! Vaucluse	!	254	!	140	!
! Vendée	!	275	!	152	!
! Vienne	!	267	!	147	!
! Haute Vienne	!	230	!	126	!
! Vosges	!	272	!	150	!
! Yonne	!	253	!	138	!
!	!	<u> </u>	!	<u> </u>	!
! Moyenne Pondérée - France -	!	274	!	151	!

.../...

ANNEXE N° III

Prix du boeuf en carcasse - lère qualité - Marché de la Villette

En francs par kilog net

MOIS	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Janvier	225	187	218	290	260	223
Février	220	182	212	288	250	216
Mars	220	183	223	300	244	212
Avril	220	207	262	294	248	221
Mai	210	209	302	290	254	240
Juin	165	210	297	270	240	238
Juillet	175	211	302	280	242	234
Août	180	214	296	292	228	237
Septembre	195	213	281	292	216	240
Octobre	215	203	271	270	214	226
Novembre	200	199	268	260	208	224
Décembre	180	210	286	266	228	229
Moyenne	210	204	270	283	236	229

SOURCE.- I.N.S.E.E

.../...

ANNEXE N° IV

Boeuf : Prix au détail sur la base des renseignements obtenus par le
Secrétariat d'Etat au Commerce et Fournis par 21 bouchers

Francs par Kilogs

	1949	1950	1951	1952	1953
Rumsteack	473	476	646	744	720
Beefsteack	418	420	467	676	640
Braisé	306	304	370	433	410
Pot-au-feu	173	176	252	270	275

.../...

ANNEXE N° V

Prix maxima de vente au détail de la viande de boeuf - Juillet 1952

1ère qualité dans les départements Français

(fixés par arrêtés préfectoraux)

D'après la Direction Générale des prix et des enquêtes Economiques

D E P A R T E M E N T S	C A T E G O R I E S				
	Rumsteack	Beefsteack	Braisé	Pot au feu	Filet
Ain	-	-	-	-	-
Aisne	700	620	380	230	800
Allier	-	-	-	-	-
Basses Alpes	-	-	-	-	-
Hautes Alpes	-	-	-	-	-
Alpes Maritimes	800	670	480	250	-
Ardèche	700	-	450	-	850
Ardennes	U 660	620	420	270	720
	R 640	600	410	260	700
Ariège	670	560	360	220	700
Aube	U 635	500	320	250	720
	R 580	460	280	250	620
Aude	-	-	-	-	-
Aveyron	-	-	-	-	-
Territoire de belfort	-	-	-	-	-
Bouches du Rhône	750	600	410	260	850
Calvados	670	520	310	210	770

Les catégories U & R (Urbains-Ruraux) ne correspondent pas forcément à des agglomérations de plus ou moins 5.000 Habitants, mais U signifie souvent grandes villes et R - autres.

ANNEXE N° V

(Suite)

Cantal		-	-	-	-	-
Charente	U	640	640	310	230	700
	R	610	610	290	230	670
Charente Inférieure		-	-	-	-	-
Cher		750	660	400	220	-
Corrèze		-	-	-	-	-
Corse		-	-	-	-	-
Côte d'Or		750	680	480	200	780
Côtes du Nord	U	640	600	360	230	700
	R	-	570	-	250	620
Creuse	+ 2.000 U	660	610	440	280	-
	R	-	-	-	-	-
Dordogne		670	670	300	190	-
Doubs		-	-	-	-	-
Drôme		-	-	-	-	-
Eure		670	620	400	200	740
Eure & Loir	U	610	590	340	235	670
	R	560	540	330	235	640
Finistère		-	-	-	-	-
Gard		780	700	400	250	850
Haute Garonne	U	710	670	360	200	750
	R	635	605	325	185	675
Gers		-	-	-	-	-
Gironde	U	640	600	370	270	720
	R	620	580	350	250	700
Hérault		650	550	240	120	770
Ille & Vilaine	U	620	550	320	210	680
	R	575	510	300	210	630

ANNEXE N° V

(suite)

!	Indre	U	!	660	!	580	!	390	!	230	!	-	!
!		R	!	590	!	540	!	390	!	230	!	-	!
!	Indre & Loire		!	660	!	610	!	360	!	220	!	-	!
!	Isère		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Jura		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Landes		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Loir & Cher	U	!	680	!	640	!	360	!	190	!	740	!
!		R	!	640	!	610	!	350	!	190	!	700	!
!	Loire		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Haute Loire		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Loire Inférieure	U	!	720	!	680	!	350	!	250	!	800	!
!		R	!	660	!	625	!	350	!	200	!	735	!
!	Loiret	U	!	690	!	615	!	390	!	265	!	740	!
!		R	!	650	!	575	!	370	!	265	!	690	!
!	Lot		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Lot & Garonne		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Lozère		!	630	!	520	!	350	!	240	!	680	!
!	Maine & Loire	U	!	610	!	555	!	315	!	230	!	680	!
!		R	!	555	!	520	!	280	!	230	!	640	!
!	Manche		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Marne	U	!	720	!	620	!	320	!	220	!	820	!
!		R	!	670	!	550	!	330	!	290	!	760	!
!	Haute Marne		!	800	!	660	!	400	!	270	!	880	!
!	Mayenne		!	640	!	560	!	400	!	240	!	680	!
!	Meurthe & Moselle		!	730	!	630	!	450	!	170	!	820	!
!	Meuse		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	Morbihan		!	675	!	520	!	330	!	270	!	690	!
!	Moselle		!	700	!	600	!	400	!	260	!	850	!
!	Nièvre		!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!

.../...

ANNEXE N° V

(Suite)

! Nord	!	720	!	650	!	400	!	270	!	820	!
! Oise	!	750	!	650	!	470	!	390	!	840	!
! Orne	!	600	!	540	!	-	!	-	!	-	!
! Pas de calais	U	650	!	590	!	350	!	245	!	-	!
!	R	630	!	570	!	335	!	235	!	-	!
! Puy de Dôme	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Basses Pyrénées	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Hautes Pyrénées	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Pyrénées Orientales	U	700	!	580	!	330	!	210	!	810	!
!	R	630	!	525	!	300	!	190	!	730	!
! Bas Rhin	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Haut Rhin	!	760	!	650	!	420	!	360	!	875	!
! Rhône	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Haute Saône	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Saône & Loire	!	680	!	590	!	400	!	270	!	700	!
! Sarthe	U	640	!	560	!	405	!	270	!	720	!
!	R	590	!	520	!	390	!	280	!	680	!
! Savoie	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Haute Savoie	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Seine	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Seine Inférieure	!	740	!	650	!	400	!	220	!	830	!
! Seine & Marne	!	750	!	720	!	400	!	240	!	860	!
! Seine & Oise	!	720	!	630	!	386	!	-	!	818	!
! Deux Sèvres	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Somme	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Tarn	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
! Tarn & Garonne	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!
!	!		!		!		!		!		!

ANNEXE N° VI

Prix maxima au détail fixés par arrêtés préfectoraux - France entière

	Rumsteack	Beefsteack	Braisé	Pot-au-feu
1949	500	470	315	195
1950	-	591	305	183
1951	-	-	-	-
1952	672	594	369	224
1953	-	-	-	-

.../...

ANNEXE N° VII

Prix moyen au détail du boeuf sur les marchés et dans les boutiques de Paris et Banlieue
1949 à 1953 (100 points de vente)

MOIS -	1949		1950		1951		1952		1953	
	Beefsteack	Plat de côtes	Beefsteack	Plat de côtes	Beefsteack	Plat de côtes	Beefsteack	Plat de côtes	Beefsteack	Plat de côtes
	Francs par kilog.									
Janvier	204	431	205	537	239	695	305	693	299	
Février	204	427	205	545	235	710	311	699	303	
Mars	204	426	195	560	239	710	311	697	291	
Avril	199,8	428	192	604	252	716	311	694	289	
Mai	194	426	182	707	278	720	295	709	274	
Juin	182,5	476	159	748	263	727	282	728	251	
Juillet	173,3	507	159	765	254	669	260	723	253	
Août	174,6	501	191	748	261	689	264	717	245	
Septembre	180	529	220	683	284	722	290	664	245	
Octobre	194,9	527	228	659	286	699	297	641	246	
Novembre	202,7	522	232	654	287	681	286	627	256	
Décembre	208,6	525	235	660	288	684	297	630	250	
Moyenne										
Annuelle	435	193	479	200	601	264	702	292	585	267

ANNEXE N° VIII

Prix relevés dans deux grands magasins d'alimentation générale de Paris
au cours de l'année 1951

Boeuf	Filet	Rumsteack	Poitrine
9 Janvier	895	595	195
23 Janvier	895	695	225
6 Février	895	595	195
27 Février	895	695	225
13 Mars	895	695	255
4 Avril	945	695	255
17 Avril	945	695	255
8 Mai	1.100	795	255
19 Mai	1.100	860	255
10 Juillet	1.260	860	255
21 Août	1.200	895	230
11 Septembre	720	720	295
2 Octobre	800	720	295
23 Octobre	800	720	295
13 Novembre	800	720	295
4 Décembre	800	720	295
Moyennes	933	729	254

SOURCE.- Enquête personnelle.

ANNEXE N° IX

Boeuf - Prix de vente moyen au détail, calculé sur la base du barème d'équivalence
de la Seine et Seine & Oise en vigueur de 1953

Francs par kilog

	1949	1950	1951	1952	1953
Prix moyen pondéré des achats du boucher pendant la semaine précédente, taxe non comprise, carcasse entière ou demi-bête (1) ...	210	184	250	260	230
Prix de vente moyen correspondant au prix moyen pondéré des achats	342	317	382	390	362
Faux filet, rumsteack		680	820	840	780
Entrecôte	660	610	740	760	700
Tranche	600	550	660	680	630
Morceaux à braiser	340	320	390	400	370
Morceaux à bouillir	220	210	260	270	250
Faux morceaux	108	100	140	140	120

SOURCE.- J/0 22.10.35

.../...

(1) - Ces chiffres tiennent compte des prix payés en cheville pour l'ensemble de la France et sur le marché de la Villette.

ANNEXE N° X

Prix de détail des diverses catégories de viande de boeuf de lère qualité
en France et dans le département de la Seine

I - ANNEE 1949

S O U R C E S	Prix en Francs par Kilog			
	Rumsteack	Beefsteack	Braisé	Pot-au-fou
a) - Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce par enquête auprès des bouchers Français	475	418	306	173
b) - Arrêtés préfectoraux, prix maxima en 1949	500	410	315	195
c) - Prix pratiqués à Paris et dans la Seine 100 points de vente		435		193
d) - Prix théorique calculé sur la base de l'équivalence donnée par le Syndicat National de la Boucherie Française de détail en 1954	660	600	340	220
e) - Prix à Rennes		412		
f) - Prix France entière	520	420	310	200

En 1949, tous les prix étaient contrôlés. Les bouchers vendaient à un prix qui était au dessus de la taxe mais qui se trouvait inférieur au calcul théorique fait par le Syndicat National de la Boucherie Française.

ANNEXE N° X

(Suite)

II - ANNEE 1950

S O U R C E S	Prix en Francs par Kilog			
	Rumsteack	Beefsteack	Braisé	Pot-au-feu
a) - Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce auprès des boucheries Françaises.....	476	420	304	176
b) - Prix maxima en 1950 (1)		391	303	183
c) - Prix pratiqués à Paris et dans la Seine 100 points de vente		479		200
d) - Prix théoriques calculés sur la base de l'équivalence donnée par le Syndicat National de la boucherie Française	680	550	320	210
e) - Prix à Rennes		407		
f) - Prix France entière	520	450	320	200

...../.....

ANNEXE N° X

(Suite)

III - ANNEE 1951

S O U R C E S	Prix en Francs par kilog			
	Rumsteack	Beefsteack	Braisé	Pot-au-feu
a) - Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce par enquête auprès des Bouchers Français	646	467	370	252
b) - Moyenne des prix maxima dans 48 Départements				
c) - 1 - Prix pratiqués à Paris et dans la Seine 100 points de vente		601		264
d) - 2 - Prix pratiqués à Paris enquête privée 1951.	729			295
e) - Prix maxima Seine (1)	680	630	440	275
f) - Prix théoriques calculés sur la base de l'équivalence donnée par le Syndicat National de la Boucherie Française	820	660	390	260
g) - Prix à Rennes		541		
g) - Prix France entière	700	590	380	260

.../...

(1) - en vigueur le 7 Septembre 1951. Ces prix en principe, représentent 90 % des prix enregistrés au cours d'Août 1951.

ANNEXE N° X

(Suite)

IV - ANNEE 1952

S O U R C E S	Prix en Francs par Kilog			
	Rumsteack	Beefsteack	Braisé	Pot-au-feu
a) - Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce par enquête auprès des bouchers français	744	676	433	270
b) - Moyenne des prix maxima préfectoraux dans les départements	672	594	369	224
c) - Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (100 points de vente)	769	702		292
d) - Prix pratiqués à Paris dans deux magasins à succursales multiples				
e) - Rapport du Conseil Economique (J.O. du 27.11.1952 Page 504)	780	720	420	280
f) - Prix maxima arrêtés dans la Seine	750	650	400	270
g) - Prix théoriques calculés sur la base de l'équivalence donnée par le Syndicat National de la boucherie Française de Paris	760	680	400	270
h) - Prix à Rennes		604		
i) - Prix France entière	700	630	400	250

.../...

ANNEXE N° X

V - ANNEE 1953

S O U R C E S	Prix en Francs par kilog			
	Rumsteack	Beefsteack	Braisé	Pot-au-feu
a) - Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce auprès des bouchers Français (voir Annexe IV)	720	640	410	275
b) - Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (Annexe VII)...		727		278
c) - Prix théoriques calculés par le Syndicat National de la Boucherie Française dans la Seine	780	630	370	250
d) - Prix à Rennes		586		
e) - Prix France entière	750	700	380	270

.../...

C H A P I T R E II

- SOMMES DEPENSEES PAR LES FRANCAIS POUR L'ACHAT AU DETAIL DE VIANDE DE VEAU -

(Années 1949 à 1954)

Au cours des années 1949 à 1954, les Français ont dépensé, chaque année, de 100 à 150 milliards de francs pour l'achat au détail de viande de veau.

I - METHODE

La méthode utilisée pour obtenir ces chiffres est la même que celle utilisée pour le boeuf. Elle consiste :

- a) - à évaluer sur le plan national les tonnages de viande de veau, qui ont été mis réellement dans le commerce,
- b) - à établir la discrimination en trois catégories de morceaux, c'est-à-dire, morceaux à rôtir, qui comprennent l'escalope, le rognon et la noix; morceaux à braiser, qui comprennent les côtes raccourcies, le quasi, l'épaule, les longues côtes découvertes, le bas de carré et le flanchet, et enfin, morceaux à pot au feu qui comprennent le collier, la poitrine et le jarrot,
- c) - à déterminer un prix annuel pour chaque catégorie de morceaux.

Ainsi que nous le verrons au cours de cette étude, les morceaux de veau consommables représentent, par rapport à l'ensemble carcasse, un pourcentage de 80 %, légèrement supérieur à celui du boeuf. Les 20 % restants (19,4) correspondent aux déchets, os et pertes par dessiccation.

Les importations et les exportations de viande de veau au cours des années 1949 à 1954, sont trop faibles pour que nous les fassions entrer dans notre étude. Cette remarque s'applique également aux exportations sur la Sarre de 1949 à 1953 qui se montent en termes de carcasse à 427, 870, 927, 1.423 et 1.731 tonnes.

Les sommes dépensées pour la viande de veau pourraient comprendre deux éléments :

- 1°.- Les sommes dépensées correspondant aux viandes commercialisées et vendues soit par des détaillants, soit par des collectivités.

2°.- Les sommes qui auraient été dépensées par les agriculteurs s'ils avaient eu à acquérir, aux prix de détail, le veau qu'ils consomment à la ferme (consommation familiale).

Nous avons éliminé la consommation familiale, car l'objet de notre étude est de calculer ce qui a été dépensé effectivement en espèces monétaires. Les sommes dépensées correspondront donc à une mise dans le commerce de 280.000 tonnes, 291.000 tonnes, 256.000 tonnes, 266.000 tonnes, 316.000 tonnes et 360.000 tonnes au cours des années 1949, 1950, 1951, 1952, 1953 et 1954 respectivement. (Voir le tableau I).

TABLEAU N° I

Effectifs des vaches, nombre de veaux abattus et tonnage de viande correspondant.
1948 à 1954

Années	Effectif des vaches (2)	Nombre de veau abattus	Poids moyen	Tonnage correspondant		TOTAL
				Commercialisé	à la ferme (1)	
1948	7.699	5.510	51	270	11	281
1949	7.843	5.576	52	280	10	290
1950	8.164	5.590	52	291	9	300
1951	8.424	4.740	54	256	8	264
1952	8.478	4.963	55	266	7	273
1953	8.911	5.357	56	316	7	323
1954(3)	9.182	6.300	56	353	7	360

(1) - Abattage à la ferme - Nous avons inclus dans la rubrique veaux, tous les bovins abattus à la ferme, la discrimination n'était faite que depuis 1951

(2) - au 1er Octobre de l'année de référence

(3) - chiffres provisoires.

.../...

II - PRODUCTION DE VIANDE DE VEAU

Ainsi qu'on l'a vu dans le tableau N° I, le total du tonnage produit en France au cours des années 1948 à 1954, a varié entre un minimum de 264.000 tonnes par an (1951) et un maximum de 360.000 tonnes en 1954.

Les éléments qui ont permis d'établir le tableau N° I, ont été tirés de la Statistique Agricole publiée chaque année par le Ministère de l'Agriculture; les moyennes ont été tirées des résultats obtenus à partir des abattages contrôlés par les services vétérinaires. On remarquera que bien que nous ayons inclu dans la rubrique "Veau" tous les bovins abattus à la ferme, y compris les gros bovins, le chiffre officiel de l'abattage familial paraît extrêmement faible. Il est de l'ordre de 3 % du total et il semblerait qu'une enquête sur la consommation de veau, de mouton et de porc à la ferme, devrait être menée pour que les éléments statistiques de la production et de la consommation de viande puissent avoir une valeur relativement exacte. Nous devons également, dans le cadre de cette étude, utiliser les travaux exécutés en accord avec l'Inspection Générale de l'Agriculture (M. CHARLET) sur la production de viande. Ces travaux n'ont pas été rendus publics.

Toutefois, remarquons enfin, que l'estimation officielle faite par le Ministère de l'Agriculture du total du nombre de veaux abattus, devrait se rapprocher de la vérité, car elle tient compte de tous les éléments connus, y compris l'estimation officieuse de la collecte des peaux de veaux.

III - REPARTITION EN CATEGORIES DE MORCEAUX

Les quantités de veau commercialisées au cours des années 1949 à 1954, ont été réparties en trois catégories principales :

- morceaux à rôtir
- morceaux à braiser,
- morceaux à pot au feu.

Le tableau N° II indique quelle est la répartition de ces différents morceaux, suivant une estimation qui nous a été fournie par le Syndicat National de la Boucherie Française.

.....

.../...

D'une façon générale, les diverses enquêtes portent sur des morceaux et des catégories qui sont difficilement comparables. La comparaison des prix à laquelle on revient toujours dans ces enquêtes, perd son sens. Aucune idée directrice commune n'a présidé à ces diverses enquêtes, qui, isolées et ne pouvant s'appuyer sur d'autres données comparables, deviennent presque inutilisables.

L'enquête qui a été faite par le Ministère du Commerce, celles qui sont faites par l'I.N.S.E.E., celles qui sont menées par la Préfecture de police de la Seine, portent sur des morceaux qui ne sont pas dénommés d'une façon suffisamment précise. Quand il s'agit enfin d'établir une enquête sur des prix de détail, il est excellent de choisir l'escalope, car chaque acheteur sait ce qu'est une escalope, par contre, lorsque le Service d'Enquêtes du Commerce demande quel est le prix du rôti ou du ragoût, une marge d'appréciation très large est laissée au boucher. Nous avons dépouillé les réponses de 20 à 30 bouchers qui chaque année ont répondu au S.E.C., il n'est pas de doute qu'il y aurait eu intérêt, avant de faire l'enquête, à préciser s'il s'agissait, par exemple, pour les morceaux à braiser de côtes raccourcies, bas de carré ou flanchet.

En l'absence de précision sur ce qu'on appelle morceaux à rôtir, à braiser et à pot au feu, nous avons donné, à la catégorie morceaux à rôtir, le prix des morceaux situés entre l'escalope et la noix et à la catégorie des morceaux à braiser le prix d'un morceau dont la catégorie se placerait entre l'épaule et le flanchet. Le prix des morceaux à pot au feu se situerait entre le collier et la poitrine.

Cela veut dire que nous avons établi un prix moyen pondéré, pour chaque année, des morceaux à rôtir, à braiser et à pot-au-feu.

Le tableau N° II indique qu'elle a été la répartition de la commercialisation de viande de veau au cours des années considérées. Les morceaux à rôtir entrent pour 20 %, ceux à braiser pour 47 %, ceux à pot au feu pour 13 % dans le total des viandes consommables, le reste correspondant aux déchets, os, dessication.

TABLEAU N° II

Répartition de la commercialisation de la viande de veau en 3 Catégories de morceaux consommables et en déchets en tonnes

	Pour 100									
Morceaux	Kilogs	Catégories	%	1949	1950	1951	1952	1953	1954	
Escalope } Rognon } Noix	8,6 12,6	I { à (rôti	21,2	59.360	61.692	54.272	56.392	66.992	74.836	
Côte raccourci } Quasi } Epaule	13,2 11,4	II { à (1) (Brais	46,7	130.760	135.897	119.552	124.222	147.572	164.851	
Longues côtes découvertes } Bas de carré } Flanchet }	15,8 6,3									
Collier } Poitrine } Jarret }	12,7	III { à pot- (au feu	12,7	35.560	36.957	32.512	33.782	40.132	44.831	
Déchets, os, dessiccation			19,4	54.320	56.454	49.664	51.604	61.304	68.482	
Poids total de la carcasse			100	280.000	291.000	256.000	266.000	316.000	353.000	

SOURCE.- Syndicat National de la Boucherie Française au détail

(1) - Prix moyen pondéré de la catégorie II se place entre épaule et longe. .

IV - CALCUL DES PRIX DE DETAIL POUR L'ENSEMBLE DE LA FRANCE

Suivant toujours la méthode qui a été adoptée pour le boeuf, nous utiliserons deux sortes de renseignements :

1°.- les prix théoriques des différents morceaux calculés à partir des éléments suivants :

- a) - d'une part, le prix du veau en cheville au kilog net, donné dans l'annexe IV, obtenu en partant des prix du veau sur pied à la production telle qu'elle a été établie dans les annexes I, II, et III.
- b) - D'autre part, le barème qui a été établi par le Syndicat National de la Boucherie Française et qui rappelons-le, n'est applicable qu'à la Région Parisienne, ceci depuis 1953.

2°.- Une autre source de renseignements est constituée par les enquêtes hebdomadaires et mensuelles faites dans la région parisienne, résultats qui sont publiés par l'I.N.S.E.M. soit dans son bulletin hebdomadaire qui donne les prix de détail dans les boutiques et sur les marchés de Paris, soit dans le Bulletin mensuel de statistique qui donne les prix de vente de détail à Paris et dans l'agglomération Parisienne (voir Annexe V).

Si on joint à ces renseignements, les prix maxima, publiés dans le Bulletin Municipal Officiel du département de la Seine (Annexe VI), qui donne les prix maxima à certaines époques de l'année dans la Seine, si on ajoute enfin les résultats d'une enquête privée qui consistait à relever dans deux grands magasins d'alimentation générale de Paris, les prix de détail affichés (Annexe VII), nous aurons les prix dans la région de Paris.

Une troisième source de renseignements est constituée par le dépouillement que nous avons effectué des réponses communiquées par 20 bouchers au Secrétariat d'Etat au Commerce qui a bien voulu nous communiquer les dossiers (Annexe VIII).

Reprenons ces diverses sources :

- a) - Prix théoriques de vente moyen au détail calculés sur la base du barème d'équivalence de la Seine et Seine & Oise (Tableau VIII).

En partant du prix payé par le boucher en cheville pour une carcasse de veau, nous avons obtenu les prix au détail correspondants des détaillants: (Annexe IX) ces calculs de répartition, faits par le Syndicat National de la Boucherie Française, semblent avoir recueilli l'adhésion des milieux professionnels et des milieux

administratifs. Nous avons extrapolé les résultats de 1953 aux années antérieures.

Dans ce barème, les prix varient en partant du morceau le plus bas qui est la poitrine, jusqu'au meilleur morceau qui est l'escalope, de 290 à 670 Francs par kilog en 1949, pour atteindre un maximum en 1952 de 395 à 910 Francs. Ce maximum fut suivi en 1953 par une baisse sensible qui mettait le veau à un prix légèrement supérieur à celui de 1950, mais inférieur à celui de 1951.

On verra, dans le Tableau N° III, qui confronte les différents renseignements obtenus, que le prix théorique du bas morceau est supérieur à la réalité dans les années 1949 à 1952, et que c'est le contraire pour les morceaux de choix.

TABLEAU N° III

- Prix au détail des divers morceaux de viande de veau -
(Carcasse lère qualité) - France et Département de la Seine)

Années 1949 à 1954

ANNÉES	Prix en francs par kilogs				
	Escalope	Côte	Quasi	Epaule	Poitrine
1949	600	560	450	430	280
1950	620	570	520	500	300
1951	740	690	600	590	360
1952	800	750	690	670	400
1953	700	650	600	560	360
1954	-	-	-	-	-

b) - Renseignements obtenus à Paris et dans l'agglomération parisienne.

Des enquêtes mensuelles et hebdomadaires de l'I.N.S.E.E. (Annexe V) portent sur la poitrine et le quasi désossé, de même les arrêtés fixant les prix maxima concernent ces deux catégories de viande. Il n'y a donc pas de difficulté. L'Annexe VII nous indique des prix de détail relevés dans un grand magasin d'alimentation au cours de 1951.

c) - Renseignements obtenus par le Service d'Enquêtes du Secrétariat d'Etat au Commerce.

Comme nous l'avons vu plus haut, ces renseignements sont trop peu nombreux et n'ont qu'une valeur indicative. Le questionnaire n'a pas assez précisé les noms des morceaux, notamment ce qu'on entend par rôti ou ragoût (Annexe VIII)

Pour l'année 1951, l'enquête privée de l'Annexe VII, a montré qu'au moins en ce qui concerne Paris, les prix réels de l'escalope étaient très supérieurs à ceux calculés par le Syndicat National de la Boucherie Française. Les prix pratiqués pour les côtes et la poitrine se rapprochent sensiblement de ceux indiqués par d'autres sources.

Prix adoptés pour l'ensemble de la France.-

L'Annexe X donne pour les années 1949 à 1953 les prix de détail de l'escalope, de la côte, du quasi, de l'épaule et de la poitrine, sur la base d'une estimation personnelle que nous avons faite en partant de divers éléments qui sont consignés dans des colonnes correspondant aux éléments que nous avons dénombrés dans cette note.

Rappelons que pour la viande à rôtir qui comprend, ainsi que nous l'avons montré dans le tableau N° II, l'escalope et la noix, le prix moyen pondéré, se place entre les prix de ces deux morceaux, plus près d'ailleurs du prix de la noix que celui de l'escalope.

En 1952, par exemple, le prix moyen pondéré entre ces deux morceaux, s'établissait à 856 Francs pour un prix de l'escalope de 910 et de la noix de 820 Francs.

Pour la viande à braiser, un calcul analogue tient compte des prix et des poids indiqués dans le Tableau N° II où l'on voit que les morceaux braisés représentent, sur une carcasse de 100 kilogs, environ 47 kilogs qui se répartissent

en 13 Kgs de côtes raccourcies et quasi, 11 kgs d'épaule, 16 Kgs de longues côtes découvertes et 6 Kgs de bas de carré et de flanchet.

Le prix moyen pondéré des morceaux à braiser se situe entre le prix de l'épaule et le prix de la longe.

Pour la viande à pot au feu, il n'y a qu'un seul prix pour le collier, la poitrine et le jarret, et il nous a fallu nous en contenter.

Le prix que nous avons adopté pour l'ensemble de la France, est en général, pour les morceaux de luxe, inférieur à ceux de la région parisienne. Il est vraisemblable que durant les cinq dernières années, la région parisienne a payé plus cher les morceaux de luxe que ne l'a fait l'ensemble de la France.

Par contre, les morceaux de ragoût sont cotés très sensiblement, au même prix à Paris et dans l'ensemble de la France.

Les prix que nous avons adoptés, ont été récapitulés dans le Tableau IV.

V - SOMMES DEPENSEES PAR LES CONSOMMATEURS FRANCAIS DE 1949 à 1954.-

Viande à rôtir :

On peut voir dans le Tableau IV, que les Français ont consommé entre 54.000 et 75.000 tonnes de rôti par an, au cours des six années. Notons qu'en 1953, ils ont consommé 62.200 tonnes contre 56.400 en 1952, et il leur en a coûté moins en 1953 qu'en 1952. En 1954, leurs dépenses ont augmenté sensiblement bien que les prix au détail aient diminués de 20 Francs.

Morceaux à braiser :

Le gros tonnage de la consommation est constitué par les morceaux à braiser, c'est à dire, les morceaux qui vont de la côte raccourcie au bas de carré. C'est une échelle de catégories très différentes dont le prix s'échelonnait de 415 à 660 Francs (en 1953).

Les Français ont consommé, de 1949 à 1954, de 120 à 165.000 tonnes par an pour le braisé et ils ont payé pour cela : 54 milliards de francs en 1949, 81 milliards de Francs en 1952, 74 milliards en 1953 et 86 milliards en 1954.

Morceaux à pot-au-feu :

Les morceaux à pot-au-feu constituent une part assez faible de la consommation, sensiblement inférieure à celle des morceaux à rôtir. Les quantités commercialisées ont varié entre 32.000 et 45.000 tonnes. Les sommes dépensées étaient de près de 10 milliards en 1949 pour atteindre un maximum de 15.300 milliards en 1954.

TABLEAU N° IV

- Sommes dépensées par les consommateurs Français de 1949 à 1954 -

Morceaux à rôtir

	1949	1950	1951	1952	1953	1954 (1)
Tonnage (Tab. II)	59.360	61.692	54.272	56.392	62.116	74.836
Prix moyen	590	610	730	780	690	670
Sommes dépensées (millions de Francs)	35.022	37.632	39.618	43.986	42.860	50.140

Morceaux à braiser

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Tonnage	130.760	135.897	119.552	124.222	136.831	164.851
Prix moyen	410	480	570	650	540	520
Sommes dépensées (millions de francs)	53.611	65.230	68.144	80.744	73.888	85.723

Morceaux à pot-au-feu

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Tonnage	35.560	36.957	32.512	33.782	37.211	44.831
Prix moyen	280	300	360	400	360	340
Sommes dépensées (Millions de Francs)	9.956	11.087	11.704	13.512	13.395	242
Total des sommes dépensées (millions de francs)	98.589	113.949	119.466	138.242	130.143	151.105

(1) - Estimations provisoires des quantités et surtout des prix.

ANNEXE I

Prix du veau sur pied à la production, en Francs par Kilog vif

Moyenne non pondérée des 12 mois de 1949 à 1953

M O I S	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Janvier	-	163	198	253	230	-
Février	-	173	205	260	233	-
Mars	-	164	214	254	205	-
Avril	-	158	199	234	216	-
Mai	-	154	213	252	229	-
Juin	136	153	205	263	200	-
Juillet	130	164	217	230	205	-
Août	143	175	225	230	186	-
Septembre	164	181	231	225	167	-
Octobre	173	170	221	235	161	-
Novembre	174	170	225	258	192	-
Décembre	163	182	248	200	209	-
Moyenne Annuelle	-	167	216	241	203	-

SOURCE.- Compilation faite par l'auteur sur la base des renseignements fournis par la "France Agricole".

ANNEXE II

- Prix du veau à la production (en Francs par kilog net de viande) -

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Veau	275	290	366	410	-	-

SOURCE.- Ministère de l'Agriculture.-

ANNEXE III

- Prix du veau en carcasse - 1ère qualité - Marché de la Villette -

En Francs par kilog net.

<u>M O I S</u>	<u>1949</u>	<u>1950</u>	<u>1951</u>	<u>1952</u>	<u>1953</u>	<u>1954</u>
! Janvier	! 292	! 291	! 364	! 456	! 390	! 399
! Février	! 292	! 287	! 378	! 448	! 409	! 398
! Mars	! 292	! 277	! 386	! 433	! 404	! 374
! Avril	! 292	! 266	! 358	! 448	! 390	! 397
! Mai	! 270	! 248	! 385	! 450	! 395	! 386
! Juin	! 245	! 237	! 354	! 409	! 366	! 339
! Juillet	! 230	! 251	! 361	! 368	! 363	! 327
! Aout	! 250	! 262	! 391	! 426	! 320	! 330
! Septembre	! 265	! 295	! 385	! 449	! 300	! 360
! Octobre	! 280	! 267	! 380	! 393	! 295	! 354
! Novembre	! 270	! 261	! 382	! 354	! 317	! 341
! Décembre	! 276	! 301	! 423	! 407	! 347	! 348
!	!	!	!	!	!	!
! Moyenne	! 271	! 269	! 379	! 420	! 358	! 363

SOURCE.- 1949 - Chiffre au 1er lundi de chaque mois.

1951 - 1952 - 1953 - moyenne mensuelle des quatre lundis.

ANNEXE IV

Prix du veau à la production et prix correspondant
de la viande en carcasse, en cheville

- 1ère qualité -

Ensemble de la France et Marché de la Villette

ANNEES	à la prod. au kg vif	à la prod. au kg net	Ensemble de la France		Marché de la Villette	
			au marché au kg net	en cheville au kg net	marché kg net	Cheville kg net
1949	-	260	286	260	271	245
1950	167	277	305	270	269	235
1951	216	358	394	355	379	340
1952	241	400	440	400	420	380
1953	203	337	371	330	358	320
1954	-	-	-	-	363	-

SOURCES.- Annexes I, II et III.

.../...

ANNEXE V

- Prix de détail du veau sur les marchés et dans les boutiques à Paris -

(100 points de vente)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Poitrine	278	276	380	438	398	-
Quasi (sans os)	451	583	641	724	677	-

SOURCE.- Bulletin hebdomadaire I.N.S.E.E.

- Prix de vente au détail à Paris et dans l'agglomération Parisienne -

(Dans 20 boutiques)

Francs par kilo

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Poitrine avec os	279	274	399	439	388	368
Quasi désossé	453	531	695	728	696	677

SOURCE.- Bulletin mensuel de Statistique I.N.S.E.E.

ANNEXE VI

- Prix maxima dans le département de la Seine -

	1949	1950	1951	1952	1953
	(Juillet)	(Janvier)	(7 Sept.)	(4 Avril)	(Juin)
Poitrine	287	260	400	470	416
Quasi sans os	456	430	535	626	606

SOURCE.- Bulletin Municipal Officiel de la Ville de Paris.

ANNEXE VII

- Prix de détail relevés dans un grand magasin d'alimentation générale de Paris -

(Année 1951)

Veau	Escalope	Côte	Poitrine
9 Janvier	795	595	325
23 Janvier	795	645	425
6 Février	895	695	395
27 Février	795	695	425
13 Mars	895	695	425
4 Avril	895	695	425
17 Avril	895	645	425
8 Mai	980	695	425
19 Juin	900	695	425
10 Juillet	990	695	425
21 Août	960	550	295
11 Septembre	800	640	400
2 Octobre	800	640	400
29 Octobre	800	640	400
13 Novembre	800	640	400
4 Décembre	800	640	400
Moyennes	874	656	401

SOURCE.- Enquête personnelle.

ANNEXE VIII

Prix de détail sur la base des renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat

du commerce et fournis par 20 Bouchers

- Catégories : Escalope - Rôti - Ragoût -(France)-

	Francs Par Kilogs				
	1949	1950	1951	1952	1953
Escalope	-	475	635	765	703
Rôti (épaule)	-	373	498	635	603
Ragoût (poitrine)	-	268	353	400	361

SOURCE.- Secrétariat d'Etat au Commerce.

.../...

ANNEXE IX

Prix de vente moyen au détail de la viande de veau calculé
sur la base du barème d'équivalence de la
Seine et Seine & Oise

	1949	1950	1951	1952	1953
Prix moyen pondéré des achats du boucher pendant la semaine précédente, taxes non comprises - carcasse entière ou deux bêtes.....	260	270	355	400	330
Prix de vente moyen correspondant au prix moyen pondéré des achats	387	397	482	527	457
<u>Prix au détail correspondants :</u>					
(Escalopes	670	680	830	910	790
(Noix - Sous noix ...	610	620	750	820	710
<u>Morceaux à rôtir :</u>					
(Côtes raccourcies..	555	570	695	760	660
(Quasi sans os	510	520	625	690	600
(Epaule roulée sans os	490	510	610	670	580
<u>Morceaux à braiser</u>					
(Longe, côtes découvertes	430	440	530	590	510
(Flanchet, Bas de carré	350	360	430	475	415
<u>Morceaux à pot au feu</u>					
(Collier, Poitrine, Jarret	290	300	360	395	340

NOTA.- La moyenne du prix de la catégorie morceaux à braiser, se place entre le prix de l'épaule roulée sans os, et de la longe, côtes découvertes.

ANNEXE X

- Prix au détail de divers morceaux de viande de veau provenant de veau de lère qualité -

France et département de la Seine

ANNEE 1949

S O U R C E S	Prix en Francs par kilogs				
	Escalope	Côtes	Quasi	Epaule	Poitrine
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 bouchers ...	-	-	-	-	-
Moyenne des prix maxima dans 48 départements	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine	-	-	451	-	278
Prix pratiqués à Paris	-	-	453	-	279
Prix maxima Seine ..	-	-	456	-	287
Prix théoriques calculés par le Syndicat National de la Boucherie Française	670	555	510	490	290
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	600	560	450	430	280

.../...

ANNEXE X

(Suite)

ANNEE 1950

S O U R C E S	Prix en Francs par Kilog				
	Escalope	Côte	Quasi	Epaule	Poitrine
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 bouchers ...	475	-	-	373	268
Moyenne des prix maxima dans 48 départements	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine) ..	-	-	583	-	276
Prix maxima Seine	-	-	430	-	260
Prix pratiqués à Paris	-	-	531	-	274
Prix théoriques calculés par le Syndicat National de la boucherie Française!	680	570	520	510	300
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	620	570	520	510	300

.../...

ANNEXE X

(Suite)

ANNEE 1951

S O U R C E S	Prix en Francs par kilog				
	Escalope	Côtes	Quasi	Epaule	Poitrine
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 Bouchers ..	635	-	-	498	253
Moyenne des prix maxima dans 48 départements	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine	-	-	641	-	380
Prix pratiqués à Paris	874	656	695	-	399
Prix maxima Seine	-	-	535	-	400
Prix théoriques calculés par le Syndicat National de la Boucherie Française	830	695	625	610	340
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	740	690	625	600	360

(1) - Pour escalope et côte : enquête personnelle (Annexe VII)

ANNEXE X

(Suite)

ANNEE 1952

S O U R C E S	Prix en francs par kilog				
	Escalope	Côtes	Quasi	Epaule	Poitrine
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 Bouchers ..	765	-	-	635	400
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine	-	-	724	-	438
Prix pratiqués à Paris	-	-	728	-	439
Prix maxima Seine	-	-	626	-	470
Prix théoriques calculés par le Syndicat National de la Boucherie Française	910	760	690	670	395
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	800	750	690	670	400

.../..

ANNEXE X

(Suite)

ANNEE 1953

S O U R C E S	Prix en Francs par kilogs				
	Escalope	Côtes	Quasi	Epaule	Poitrine
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 bouchers ...	703	-	-	603	361
Médiane des prix maxima dans 66 départements	670	-	-	520	300
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine	-	-	677	-	398
Prix pratiqués à Paris	-	-	696	-	388
Prix maxima Seine	-	-	606	-	416
Prix théoriques calculés par le Syndicat National de la Boucherie Française ...	790	660	600	580	340
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	700	650	600	560	360

C H A P I T R E III

SOMMES DÉPENSÉES PAR LES FRANÇAIS POUR L'ACHAT AU DÉTAIL DE VIANDE DE MOUTON - (1) -

Le présent chapitre suit très exactement la même méthode que pour le boeuf et le veau. Elle consiste :

- a) - à évaluer sur le plan national les tonnages de viande de mouton commercialisée.
- b) - à diviser la consommation globale au stade de détail en trois catégories de morceaux qui seront :
 - les morceaux à rôtir de 1ère catégorie,
 - les morceaux à rôtir de 2ème catégorie,
 - les morceaux à braiser.
- c) - à déterminer pour chaque catégorie de morceaux un prix moyen pour les années 1949 - 1950 - 1951 - 1952 - 1953 - 1954.

On verra dans la conclusion que, les Français ont consacré à l'achat au détail de viande de mouton, 34 milliards en 1949 ; 37 milliards en 1950 ; 50 milliards en 1951 ; 63 milliards en 1952 ; 58 milliards en 1953 et 69 milliards en 1954. Cette augmentation des dépenses, est due presque exclusivement à l'augmentation des prix, car le tonnage consommé n'a augmenté que de 13 %.

- PRODUCTION ANNUELLE DE VIANDE DE MOUTON AU COURS DES ANNEES 1949 à 1954 -

La production de mouton (viande d'ovins et de caprins) a fort peu varié de 1949 à 1954 ainsi que nous le voyons dans le Tableau N° I, qui donne l'effectif des ovins et des caprins, le nombre d'animaux abattus et le tonnage de viande correspondant.

.../...

(1) - Nous entendons par mouton la viande d'ovins, et faute de pouvoir l'apprécier avec exactitude, nous avons groupé sous cette appellation la viande de caprins (voir Tableau III)

TABIEAU N° I

- Effectifs des ovins et caprins, nombre d'animaux abattus et tonnage de viande correspondant -

Années 1949 à 1954

ANNEES	Effectif en milliers de têtes			Nombre d'animaux abattus (3)	Poids moyen de viande par tête	Tonnage correspondant		1.000 tonnes TOTAL
	Brebis (2)	Total des ovins	total des caprins			commercialisé	à la ferme (1)	
1948	4.784	7.511	1.236	7.500	13	94.000	6.000	100.000
1949	4.807	7.480	1.282	7.540	13	94.000	6.000	100.000
1950	4.820	7.510	1.297	7.540	13	94.000	6.000	100.000
1951	4.868	7.585	1.294	7.540	13	94.000	6.000	100.000
1952	4.891	7.662	1.285	7.692	13	100.000	6.000	105.000
1953	5.025	7.826	1.278	8.000	13	104.000	6.000	110.000
1954(4)	5.094	7.895	1.269	8.000	13	104.000	6.000	110.000

.../...

- (1) - Abattage à la ferme.
 (2) - au 1er octobre de l'année de référence,
 (3) - Compris les moutons et agneaux, les chèvres et les chevreaux.
 (4) - Chiffres provisoires.

En 1949, la production était de 100.000 tonnes, chiffre officiel donné par le Ministère de l'Agriculture. En 1952, il a atteint 105.000 tonnes et 110.000 tonnes en fin en 1954.

La part de viande commercialisée par rapport au total, est environ de 94 à 96 %. Ceci résulte des chiffres officiels. Cette part, semble élevée. On a essayé d'établir dans le Tableau N° III page 73, la discrimination pour 1953, sur le plan commercial et sur le plan de la consommation à la ferme, entre les moutons et les agneaux de boucherie, les agneaux de lait, les chèvres et les chevreaux.

La discrimination entre peaux de mouton et d'agneaux ne nous a été fournie que pour 1951 et 1952.

TABLEAU N° II

- Peaux de mouton et d'agneau collectées en 1951 et 1952 -

ANNEES	Peaux de moutons		Peaux d'Agneaux		TOTAL
	Milliers	% du total	milliers	% du total	
1951	4.301	72	1.674	28	5.975
1952	5.089	72	1.896	28	6.985

Cette répartition tient compte du nombre de peaux collectées (Tableau N° II) et des données statistiques publiées par le Ministère de l'Agriculture en termes de viande abattue.

Cet essai de répartition entre des catégories si diverses, mériterait une étude plus approfondie.

TABLEAU N° III

- Répartition par catégorie d'animaux des ovins et caprins abattus en 1953 -

Nombre et poids des animaux abattus et commercialisés	Nombre de têtes	Tonnage en carcasse
Moutons	4.300.000	64.500
Agneaux de boucherie	1.500.000	22.500
Agneaux de lait	300.000	1.800
Chèvres	90.000	1.300
Chevreaux	650.000	3.900
TOTAL	6.840.000	94.000

Nombre et poids des animaux abattus à la ferme	Nombre de têtes	Tonnage en carcasse
Moutons et agneaux de boucherie	100.000	1.500
Agneaux de lait	200.000	1.200
Chèvres	100.000	1.500
Chevreaux	300.000	1.800
TOTAL	700.000	(1) 6.000

TOTAL GENERAL	7.540.000	100.000
---------------------	-----------	---------

.../...

(1) - Le tonnage d'abattage à la ferme, quoique publié officiellement, et recoupé par la collecte des peaux nous semble faible.

Un rapprochement peut être fait entre le nombre d'animaux abattus et l'effectif des mères, c'est à dire des brebis et des chèvres. Le nombre de chèvres représente dans le total des caprins un pourcentage qui est de l'ordre de $2/3$ de l'effectif total.

- IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS -

Les quantités mises en vente s'obtiennent en ajoutant à la production commercialisée, les importations et en soustrayant les exportations. On trouve ainsi, pour les années 1950 à 1954, des quantités vendues qui sont, pour 1950 de 98.000 tonnes pour 1951 de 107.000 tonnes, pour 1952 de 108.000 tonnes et pour 1953 100.000 tonnes et de 113.000 tonnes pour 1954. (Voir Tableau N° IV)

En l'absence de renseignements sur les importations et les exportations brutes, telles qu'elles ont été calculées par la Confédération Nationale de l'Elevage, nous avons admis que, pour l'année 1949, les quantités mises en vente étaient sensiblement les mêmes qu'en 1950, soit 98.000 tonnes.

Le Tableau N° IV nous donne le détail du calcul des quantités mises en vente, soit directement par le commerce de détail, soit par l'intermédiaire des collectivités. Notons que par quantités disponibles, nous entendons les quantités consommées en France, y compris la consommation à la ferme. Ce chiffre est plus élevé que les quantités mises en vente.

- REPARTITION EN CATEGORIES DE MORCEAUX -

Comme nous l'avons déjà indiqué, les quantités de mouton commercialisées ont été réparties en morceaux. Chacun de ces morceaux entre dans une catégorie :

- Morceaux à rôtir de première catégorie, correspondant environ à 48 % de la carcasse. Ces morceaux sont : La selle, les côtes premières, le gigot, le filet et les côtes secondes.
- Morceaux à rôtir de deuxième catégorie, représentant 24 % de la carcasse et comprenant : les côtes découvertes et l'épaule.
- Morceaux à braiser de troisième catégorie, représentant 17 % de la carcasse et comprenant les morceaux dits à ragoût.

Les déchets représentent 11 % de la carcasse.

Le tableau N° V nous donne, pour chaque catégorie, les tonnages correspondants. C'est en multipliant ces tonnages par un prix moyen, que nous trouverons dans le tableau N° VII, les sommes dépensées, pour les morceaux à rôtir, à braiser et à pot au feu.

TABLEAU N° IV

- Quantités de viandes de mouton, agneau, chèvre et chevreau, disponibles en France -
au cours des années 1949 à 1953

! ANNEES	! Production (tonnes)	! Commerce Extérieur		! Quantités disponibles	! Quantités mi- ses en vente
		! Exp. brut	! Imp. brut		
! 1949	! 100.000	! (1)	! -	! -	! 98.000
! 1950	! 100.000	! 466	! 4.408	! 103.942	! 98.000
! 1951	! 100.000	! 245	! 13.161	! 112.916	! 107.000
! 1952	! 105.000	! 574	! 14.134	! 113.560	! 108.000
! 1953	! 110.000	! 200	! 6.437	! 106.237	! 100.000
! 1954(2)	! 110.000	! 222	! 9.008	! 118.786	! 113.000

SOURCE.- Ministère de l'Agriculture. - Confédération Nationale de l'Elevage.

.../...

(1) - Pas de renseignement

(2) - Chiffres que nous avons calculés nous-même.

TABLEAU N° V

Répartition de la commercialisation de la viande de mouton en trois
catégories de morceaux consommables et en déchets plus os

MORCEAUX	Pour 100 kilog	%	T O N N E S					
			1949	1950	1951	1952	1953	1954
<u>Morceaux à rôtir</u> <u>première catégorie</u>		ensemble						
Selle	5,600	48,40%						
Côtes 1ère	5	arrondi	47.000	47.000	51.360	51.840	48.000	54.240
Gigot	23,55	à 48 %						
Filet	10,30							
Côtes 2ème	3,95							
<u>Morceaux à braiser</u> <u>deuxième catégorie</u>		ensemble						
Côtes découvertes.	5,60	24,45%						
Epaule	18,85	arrondi	23.000	23.520	25.680	25.920	24.000	27.120
		à 24 %						
<u>Morceaux à braiser</u> <u>troisième catégorie</u>		ensemble						
ragoût	16,500	16,5 %	17.000	16.660	18.190	18.360	17.000	19.210
		arrondi						
		à 17 %						
Déchets	10,650	ensemble	11.000	10.780	11.770	11.880	11.000	12.430
		10,7						
		arrondi						
		à 11 %						
TOTAL	100	100	98.000	98.000	107.000	108.000	100.000	113.000

- CALCUL DES PRIX DE DETAIL POUR L'ENSEMBLE DE LA FRANCE -

Suivant toujours la méthode qui a été adoptée pour le boeuf et le veau, nous utiliserons deux sortes de renseignements :

- 1°.- Les prix théoriques calculés à partir des prix à la production dans l'ensemble de la France et au marché de la Villette.
- 2°.- Les enquêtes hebdomadaires et mensuelles faites dans la région parisienne, publiées par l'I.N.S.E.E. et qui portent soit sur 20, soit sur 100 points de vente.

Si on joint, d'une part, aux renseignements donnés par ces enquêtes les prix maxima prescrits dans le Département de la Seine et qui sont publiés dans le Bulletin Municipal Officiel du Département de la Seine et d'autre part, les renseignements tirés du dépouillement des enquêtes faites par le Secrétariat d'Etat au Commerce, on obtient un certain nombre de prix qui sont consignés dans les annexes N° 11 et permettant d'établir, pour chaque catégorie de morceaux, un prix moyen.

On trouvera dans l'annexe N° 1, les prix du mouton et de l'agneau sur pied à la production, en francs par kilogs vif. Nous avons calculé ces prix sur la base des cotations qui sont données chaque semaine et pour l'ensemble de la France par le journal "la France Agricole".

D'autre part, le Ministère de l'Agriculture, publie chaque année, dans sa statistique annuelle, les prix du mouton à la production au kilog net. Ces chiffres sont donnés dans l'annexe N° 2.

Enfin les prix du mouton de première qualité à la Villette, ont été consignés dans l'Annexe N° 3.

- PRIX THEORIQUE DE VENTE AU DETAIL SUR LA BASE DES PRIX D'ACHAT -

En partant des prix à la production au kilog vif (voir Annexe N° 4) nous avons établi pour la France entière les prix à la production au kilog net et un prix au stade du marché. En tenant compte des valeurs du 5ème quartier, nous avons obtenu, pour l'ensemble de la France des prix en cheville qui pour les années 1949 à 1954 sont respectivement de 256 - 291 - 369 - 401 - 422 - 432 Francs.

Ce prix en cheville est le prix que le boucher paye en France, lorsqu'il doit s'approvisionner. C'est donc le prix d'achat du boucher.

Nous avons fait un calcul analogue en partant des prix à la Villette, relevés dans l'Annexe N° 3. En adoptant les mêmes valeurs pour le 5ème quartier, nous avons déterminé les chiffres en cheville, qui, sauf pour 1949, sont sensiblement

inférieurs à ceux que nous avons trouvés pour l'ensemble de la France. Nous avons déjà fait cette observation pour les autres catégories d'animaux. En 1952, par exemple, le prix en cheville est à la Villette de 398 Francs, pour un prix de 401 Francs pour l'ensemble de la France.

Nous avons pour le boeuf et le veau utilisé le barème établi par le Syndicat National de la Boucherie Française, qui permet, très facilement en fonction du prix de vente, d'obtenir les prix au détail des morceaux correspondants. Ce barème qui nous aurait été fort utile n'existe malheureusement pas pour le mouton. Nous avons donc remplacé les renseignements qui nous étaient fournis dans le barème boeuf par des renseignements pris dans une boucherie de détail parisienne. (1) Les chiffres qu'elle nous a donné nous ont permis d'obtenir un prix moyen pour chaque catégorie de morceaux et le résultat final a été consigné à la fin du chapitre mouton, dans l'Annexe N° 11.

On trouvera dans l'annexe N° 5, les prix au kilog de divers morceaux allant de la selle au ragoût.

Notre enquête, dont les résultats sont donnés dans l'Annexe N° 5 a été faite en Août 1954. Le prix payé en cheville par cette boucherie était environ de 510 Francs, or, nous avons vu précédemment que pour l'ensemble du mouton de première catégorie, les prix en cheville ont été de :

- 283 Francs pour 1949
- 285 Francs pour 1950
- 362 Francs pour 1951
- 398 Francs pour 1952
- 412 Francs pour 1953

En partant d'un prix en cheville de 412 Francs, nous avons sur la base de l'Annexe N° 5, trouvé les chiffres suivants :

Prix théoriques sur la base d'un prix de production :

Selle	968 Francs	
Côtes premières	968 Francs	
Gigot	770 Francs	
Filet	704 Francs	
Côtes secondes	704 Francs	
Côtes découvertes	660 Francs	
Epaule	528 Francs	
Ragoût	308 Francs.	.../...

(1) - Cette boucherie a déjà été choisie antérieurement comme boucherie témoin lors d'études faites sur les découpes.

En appliquant la péréquation pour les années allant de 1952 à 1949, nous avons obtenu des prix que nous avons consignés dans les annexes portant le N° 11 sous la rubrique "Prix théoriques sur la base d'un prix de production". Nous pouvons constater que les chiffres obtenus suivant cette méthode sont comparables aux renseignements obtenus d'autres sources.

Ajoutons enfin que la boucherie témoin, est une boucherie située dans le quartier des Halles, ayant un volume d'affaires très important et qui représente à notre avis une source de renseignements de qualité.

Les renseignements obtenus à Paris et dans l'agglomération Parisienne, ceux que nous avons obtenus en dépouillant les réponses faites par les bouchers au questionnaire du Secrétariat d'Etat au Commerce, l'enquête personnelle conduite en 1952 dans un magasin à succursales multiples situé dans Paris, tous ces renseignements sont donnés dans les annexes N° 6, 7, 8, 9 & 10.

Pour le gigot, les prix relevés dans l'Annexe N° 6, sont nettement supérieurs à ceux de l'Annexe N° 7, bien que tous les deux proviennent de l'I.N.S.E.E. Les chiffres de l'Annexe N° 7 portant sur 100 à 300 points de vente ont plus de valeur que ceux contenus dans l'Annexe N° 6.

- PRIX A PTES POUR L'ENSEMBLE DE LA FRANCE -

Pour les années 1949 à 1953, nous pouvons confronter six sources de renseignements concernant, d'une part la France entière et d'autre part, Paris et la Région Parisienne. Ces renseignements portent sur les prix au détail. Les morceaux considérés sont les côtes premières, le gigot, les côtes découvertes, l'épaule et la poitrine avec os.

Les renseignements portant sur l'ensemble de la France sont :

- a) - le résultat des enquêtes faites par le Secrétariat d'Etat au Commerce,
- b) - la moyenne des prix maxima dans 48 départements,
- c) - le prix auquel serait vendu chaque morceau d'une carcasse de mouton dont le prix de production serait le prix moyen de production pour l'ensemble de la France, les coefficients adoptés étant basés sur une enquête que nous avons faite dans une boucherie de Paris, que nous avons baptisée "Boucherie Témoin". Il s'agit donc dans ce dernier cas d'un prix théorique au détail sur la base d'un prix de production.

En ce qui concerne le gigot, on remarque que jusqu'en 1952 les renseignements obtenus auprès des bouchers de la France entière sont toujours inférieurs aux prix pratiqués à Paris. A partir de 1952, par contre, le prix du gigot à Paris devient relativement moins cher et nous avons adopté pour l'ensemble de la France pour 1952 et 1953, des prix sensiblement supérieurs à ceux observés dans la région parisienne.

On possède fort peu de renseignements pour les côtes premières, les côtes découvertes et l'épaule. Par contre, pour l'année 1951, on a un très grand nombre de renseignements pour le gigot et la poitrine avec os. Nous remarquerons que pour ce dernier morceau, les chiffres obtenus des diverses sources sont tout à fait concordants, c'est vraisemblablement parce que les morceaux correspondent à une notion précise, aussi bien dans l'esprit des enquêteurs que dans ceux qui répondent au questionnaire. (Voir annexe N° 11)

Nous estimons toutefois que les renseignements que nous avons recueillis, permettent d'établir une première évaluation des prix dans trois catégories qui, nous le rappelons, sont les morceaux à rôtir de première catégorie, les morceaux à rôtir de deuxième catégorie, les morceaux à braiser de troisième catégorie. Les prix que nous avons choisis sont consignés dans le tableau N° VI.

On voit que pour 1953, le prix de la première catégorie est intermédiaire entre celui de la côte première et celui du gigot, que le prix de la deuxième catégorie est légèrement supérieur à celui de l'épaule, quant à la troisième catégorie, elle correspond exactement avec celui de la poitrine avec os ou braisé et ragoût.

.../...

TABLEAU N° VI

Prix au détail des diverses catégories de mouton

	1949	1950	1951	1952	1953	1954 (1)
Morceaux à rôtir (1ère catégorie)	505	525	635	805	805	835
Morceaux à rôtir (2ème catégorie)	310	365	470	570	600	640
Morceaux à braiser (3ème catégorie)	200	240	310	340	320	320

.../...

(1) - estimation provisoire.

TABLEAU N° VII

Sommes dépensées par les consommateurs Français de 1949 à 1953

Morceaux à rôtir de 1ère catégorie						
	1949	1950	1951	1952	1953	1954 (1)
Tonnages (Tab. III)	47.000	47.040	51.360	51.840	48.000	54.240
Prix moyen (Tab. VI)	505	525	635	805	805	835
Sommes dépensées (millions de francs)	<u>23.735</u>	<u>24.696</u>	<u>32.613</u>	<u>41.731</u>	<u>38.640</u>	<u>45.290</u>
Morceaux à rôtir de 2ème catégorie						
	1949	1950	1951	1952	1953	1954 (1)
Tonnage	23.000	23.520	25.680	25.920	24.000	27.120
Prix moyen	310	365	470	570	600	640
Sommes dépensées	<u>7.130</u>	<u>8.584</u>	<u>12.069</u>	<u>14.774</u>	<u>14.400</u>	<u>17.357</u>
Morceaux à braiser						
	1949	1950	1951	1952	1953	1954 (1)
Tonnage	17.000	16.660	18.190	18.360	17.000	19.210
Prix moyen	200	240	310	340	320	320
Sommes dépensées	<u>3.400</u>	<u>3.993</u>	<u>5.639</u>	<u>6.242</u>	<u>5.440</u>	<u>6.118</u>
Total des sommes dépensées	34.265	37.278	50.321	62.747	58.480	68.765

.../...

(1) Estimation provisoire.

ANNEXE N° 1

Prix du mouton et de l'agneau sur pied à la production, en francs
par kilog vif - moyenne non pondérée des 12 mois de
1949 à 1953

M O I S	1949	1950	1951	1952	1953
Janvier	-	157	169	222	220
Février	-	156	185	230	235
Mars	-	151	179	212	222
Avril	-	164	198	212	225
Mai	-	174	205	211	253
Juin	159	168	217	179	211
Juillet	147	164	208	205	230
Août	140	146	197	155	222
Septembre	146	160	213	187	203
Octobre	147	152	203	182	196
Novembre	142	161	201	195	216
Décembre	146	167	218	192	221
Moyenne annuelle (1)	147	160	199	198	221

SOURCE.- La France Agricole.-

(1) - Ce prix correspond à une moyenne entre les prix des moutons et des agneaux.

ANNEXE N° 2

- Prix du mouton à la production - Kilog net de viande - Francs par kilog de viande -

1949	1950	1951	1952	1953
270	305	386	413	396

SOURCE.- Ministère de l'Agriculture.

.../...

ANNEXE N° 3

-- Prix du mouton - lère qualité à la Villette -
en francs par kilog de carcasse (1)

M O I S	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Janvier	295	318	388	487	420	480
Février	295	327	418	494	440	494
Mars	295	333	434	490	470	494
Avril	295	333	425	488	480	505
Mai	317	327	421	479	474	511
Juin	305	322	408	454	436	509
Juillet	305	346	419	411	458	502
Août	315	344	433	415	456	495
Septembre	350	346	428	436	440	508
Octobre	330	333	408	418	426	508
Novembre	324	334	429	409	450	514
Décembre	326	360	460	401	470	521
Moyenne annuelle	313	335	422	448	452	503

.../...

(1) - 1949 et 1953 - 1954 cotations au 1er lundi de chaque mois.
1951 et 1952 - Moyenne mensuelle des 4 lundis.

ANNEXE N° 4

- Prix du mouton à la production et prix correspondant de la viande en carcasse, en cheville - lère qualité - Ensemble de la France et marché de la Villette -

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Production - kilog vif	130	155	195	205	210	220
Production - kilog net	260	310	390	410	420	440
<u>France entière</u>						
au marché au kilog net	286	341	429	451	462	472
Valeur du 5ème quartier	30	50	60	50	40	40
Cheville, kilog net	256	291	369	401	422	432
<u>VILLETTE</u>						
Marché, kilog net	313	335	422	448	452	503
Valeur du 5ème quartier	30	50	60	50	40	40
Cheville, kilog net	283	285	362	398	412	463

ANNEXE N° 5

- Prix de vente au détail de 100 kgs de carcasses d'un agneau de boucherie dans une boucherie de Paris - Août 1954 (1)

	Prix au kilog - Franc	Poids en kilogs	Prix du morceau - Francs	Prix moyen de la catégorie
<u>Morceaux à rôtir lère catégorie</u>				
Selle	1.100	5,60	6.160	Prix moyen de la carcasse = 630 Francs Prix en cheville = 510 Fr
Côtes premières	1.000	5,00	5.000	
Gigot	850	23,55	20.017	
Filet	800	10,30	8.240	
Côtes secondes	800	3,95	2.380	
		48,40	41.797	857
<u>Morceaux à braiser 2ème catégorie</u>				
Côtes découvertes	750	5,60	4.200	
Epaule	600	18,85	11.310	
		24,45	15.510	637
<u>Morceaux à braiser 3ème catégorie</u>				
Ragout	350	16,5	5.775	350
TOTAL		100		

(1) - Il n'a pas été établi de barème d'équivalence des prix pour la viande de mouton.

ANNEXE N° 6

- Prix de vente au détail à Paris et dans l'agglomération Parisienne -

(Dans 20 boutiques)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Côtes découvertes	580	572	(2)	(2)	(2)	(2)
Gigot entier	575	585	700	786	796	835
Poitrine avec os	239	254	317	344	301	303

SOURCE.- Bulletin mensuel de statistique I.N.S.E.E.

(1) - 7 derniers mois, prix non contrôlés.

(2) - Pas de renseignements.

ANNEXE N° 7

- Prix de détail du mouton sur les marchés et dans les boutiques à Paris -

(100 à 300 points de vente)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Poitrine	271	275	333	365	328	329
Gigot	479	544	664	765	767	799
Côtes découvertes	-	563	640	666	681	724

SOURCE.- Bulletin Hebdomadaire I.N.S.E.E.

ANNEXE N° 8

- Prix maxima dans le département de la Seine -

	1949 (Juin)	1950 (Janvier)	1951 (7 Septemb)	1952 (4 Avril)	1953 (Juin)
Poitrine	-	-	350	412	320
Gigot	600	650	710	834	664

SOURCE.- Bulletin Municipal Officiel de la Ville de Paris

ANNEXE N° 9

- Prix de détail sur la base des renseignements obtenus par le Secrétariat
d'Etat au Commerce et fournis par 20 Bouchers

Catégories	1949	1950	1951	1952	1953
Gigot	-	486	635	708	699
Epaule	-	408	452	600	590
Poitrine (Ragoût)	-	233	315	345	318

SOURCE.- Secrétariat d'Etat au Commerce.

ANNEXE N° 10

- Prix de détail relevés dans un grand magasin d'alimentation générale de Paris -
au cours de l'année 1951

D A T E S	GIGOT	POITRINE
9 Janvier	595	295
23 Janvier	645	295
6 Février	645	295
27 Février	645	295
13 Mars	645	295
4 Avril	745	295
17 Avril	745	295
6 Mai	745	295
19 Juin	745	295
10 Juillet	745	295
21 Août	710	255
11 Septembre	710	350
2 Octobre	710	350
23 Octobre	710	350
13 Novembre	710	350
4 Décembre	710	350
MOYENNE	697	310

SOURCE.- Enquête personnelle.

ANNEXE N° 11

- Prix de détail de divers morceaux de mouton provenant d'animaux de lère qualité -
France et département de la Seine
 (Prix en Francs par kilog)

ANNEE 1949

S O U R C E S	Côtes premières	Gigot	Côtes découvertes	Epaule	Poitrine avec os
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au commerce et fournis par 19 Bouchers	-	-	-	-	-
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements	-	-	-	-	-
Prix théoriques sur la base des prix à la production (.....)	550	467	413	330	190
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente)...	-	575	580	-	239
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)	-	479	-	-	271
Prix maxima Seine	-	600	-	-	-
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	550	500	500	300	200

.../...

(1) - Sur la base d'un éventail des prix 1954.

ANNEXE N° 11 -

(Suite)

ANNEE 1950

S O U R C E S	Côtes !premières!	Gigot	Côtes dé- !couvertes!	Epaule	Poitrine !avec os !
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 Bouchers	-	486	-	408	233
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements	-	-	-	-	-
Prix théoriques sur la base des prix à la production (1).....	560	476	411	336	196
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente) ..	-	585	572	-	254
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)	-	544	563	-	275
Prix maxima Seine.....	-	650	-	-	-
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	560	520	520	350	240

.../...

(1) - Sur la base d'un éventail des prix 1954.

ANNEXE N° 11

(Suite)

ANNEE 1951

S O U R C E S	Côtes premières	Gigot	Côtes dé-couvertes	Epaule	Poitrine avec os
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 Bouchers	-	635	-	452	315
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements	-	-	-	-	-
Prix théoriques sur la base des prix à la production (1).....	710	603	532	430	250
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente)...	-	700	-	-	317
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)	-	664	640	-	333
Magasins à succursales multiples à Paris	-	697	-	-	310
Prix maxima Seine	-	710	-	-	350
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	700	630	600	450	310

.../...

(1) - Sur la base d'un éventail des prix 1954.

ANNEXE N° 11

(suite)

ANNEE 1952

S O U R C E S	Côtes premières	Gigot	Côtes dé-couvertes	Epaule	Poitrine avec cs
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 Bouchers	-	708	-	600	345
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements	-	-	-	-	-
Prix théoriques sur la base d'un prix de production	800	700	600	480	304
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente) ..	-	786	-	-	344
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)	-	765	666	-	365
Prix maxima Seine	-	834	-	-	412
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	850	800	700	540	340

.../...

ANNEXE N° 11

(Suite)

ANNEE 1953

S O U R C E S	Côtes premières	Gigot	Côtes dé- couvertes	Epaule	Poitrine avec os
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 Bouchers	-	699	-	590	318
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements	-	650	-	520	280
Prix théoriques sur la base d'un prix de production (1)	800	710	610	500	308
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente) .	-	796	-	-	301
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)	-	767	681	-	328
Prix maxima Seine	-	664	-	-	320
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	850	750	700	565	320

.../...

(1) - Prix indicatifs donnés pour 1954 par une boucherie témoin, donc sur la base d'un éventail.

C H A P I T R E _ I V _

- S O M M E S _ D E P E N S E S _ P O U R _ L ' A C H A T _ D E _ L A _ V I A N D E _ D E _ P O R C _ E T _ D E _ L A _ C H A R C U T E R I E _ -

Difficulté du calcul des quantités de porc achetées.-

En tentant de faire pour le porc, une analyse analogue à celle que nous avons faite pour les viandes de boucherie, nous avons rencontré trois obstacles majeurs :

Le premier obstacle tient au fait qu'il est impossible d'évaluer avec exactitude, la production de porc, c'est-à-dire le nombre de porcins sacrifiés chaque année à la ferme ou dans les abattoirs ou tueries particulières. Dans le cas des autres animaux, la collecte des peaux et des cuirs a servi de recouplement pour une estimation. Il n'en est pas ainsi pour le porc et à ce sujet, il appartient au Gouvernement d'établir et de financer un système de sondage qui permette de pratiquer, à époque régulière, - tous les trois ans par exemple - des évaluations exactes de production.

Le deuxième obstacle auquel nous nous sommes heurtés, provient du fait que le porc se vend, soit à l'état frais, soit à l'état préparé, sous une infinité de formes. Il n'existe pas actuellement de statistique sérieuse permettant de déterminer et de chiffrer pour chaque année, les diverses utilisations de la production commercialisée.

Nous avons pourtant tenté pour une année (1953) de diviser par catégories et morceaux, les 594.000 tonnes de porc consommables sur une production commercialisée de 636.000 tonnes. La répartition obtenue pour 1953 a été appliquée aux années 1949 - 1950 - 1951 - 1952 et 1954.

Nous avons établi trois catégories :

- a) - Les produits vendus à l'état frais ou cuits sans préparation sous forme de côtes, filet, pointe, échine, jambonneau, épaule cuite, poitrine, pieds et lard.

.../...

- b) - les produits vendus préparés industriellement ou non tels que jambons désossés en boîte ou non, saucissons divers, saucisses, pâtés, galantines.
- c) - le saindoux vendu dans le commerce provenant soit de la production commercialisée, soit partiellement de l'abatage familial. (1)

Le troisième obstacle tient au fait que l'abatage familial de porc est très important puisqu'il atteint près de 300.000 tonnes et que nous ignorons quelle part de cet abatage familial entre dans la préparation de produits commercialisés. Nous avons estimé en tout cas, qu'une part de saindoux consommé en France, provient de l'abatage familial et l'estimation que nous avons donnée n'est pas basée sur des statistiques officielles, mais sur des estimations professionnelles. Le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes nous a toutefois indiqué qu'à son avis, l'estimation de l'abatage familial faite par le Ministère de l'Agriculture lui semblait sur-évaluée pour 1953 et sous-évaluée pour 1949. De 1949 à 1953 en effet, le Centre aurait observé d'une part, une réduction de la consommation familiale de l'ordre de 10% et d'autre part, une réduction de la fraude due à la mise en vigueur de la taxe unique. Nous avons cependant dû adopter les chiffres officiels qui sont donnés dans le Tableau I.

Méthode employée -

Ceci dit, la méthode employée est calquée sur celle utilisée pour les autres viandes avec cependant une différence.

Pour le boeuf, la répartition par morceaux est faite sur les disponibilités après importation ou exportation.

Pour le porc, on a réparti les quantités commercialisées avant exportation ou importation, (voir tableau II), en 93% consommables de tonnes carcasse utilisés pour la vente comme produits frais, pour la préparation de charcuterie et de salaisons et pour la fabrication de saindoux. Les 7% restants sont représentés par des graisses industrielles et des os etc ... c'est sur chacune de ces quantités qu'on opère ensuite les prélèvements et les additions correspondant aux exportations et aux importations et qu'on obtient ainsi les quantités vendues sur le plan national au détail.

.../...

(1) - Nous avons donné en Annexe N° 11 le détail des éléments qui nous ont permis d'évaluer le tonnage de saindoux vendu au détail. On trouvera entre autre, la découpe que nous avons adoptée pour une carcasse de porc de 77 kgs. Sur cette base nous avons estimé que 100 kgs de carcasse, donne 27 kgs de graisse.

Les exportations ne comprennent cependant pas les exportations vers la Sarre que nous ne connaissons qu'en équivalents carcasse.

Pour tenir compte de la Sarre, nous avons dû opérer une correction arithmétique sur le résultat final qui apparaît dans le Tableau IX. Pour 1953 par exemple les sommes dépensées comprenant les exportations vers la Sarre atteignaient 374.951 millions de francs. Après correction, on trouve que les sommes dépensées par les seuls Français sont de 366.514 millions. De même pour les autres années.

En résumé, la méthode pour l'évaluation sur le plan national des sommes dépensées pour le porc consiste :

- a) - A évaluer les tonnages commercialisés (Tableau I),
- b) - A répartir par utilisation le tonnage destiné à la consommation humaine et par conséquent à la vente (Tableau II).
- c) - A établir les prix de détail des différents morceaux et produits de porc (Tableau III et annexes 1 à 13).
- d) - A déterminer le poids des viandes et produits , par catégorie, en kilogs nets de viande fraîche ou de produits ,(par exemple en kilog net de poitrine fraîche ou de saucisson), (Tableaux IV à VIII).
- e) - A soustraire ou additionner les exportations ou les importations et à déterminer ainsi, les quantités de poitrines, saucissons, etc ... vendues en France et dans la Sarre (Voir dans les Tableaux IV à VIII la colonne : disponible en France + exportations vers la Sarre)
- f) - A déterminer les sommes dépensées en multipliant les quantités vendues au détail par leur prix (Tableaux IV à VIII) .
- g) - A corriger les données pour tenir compte des exportations vers la Sarre .

L'ensemble des résultats est consigné dans le tableau IX.

Exemple de calcul pour 1953 -

Un exemple pris pour l'année 1953, permettra de mieux suivre les voies par lesquelles nous sommes passés pour évaluer, au stade de détail, les sommes dépensées (Voir Tableau VIII) -

En 1953, la production totale du porc estimée par le Ministère de l'Agriculture se montait à 920.000 tonnes dont 635.676 tonnes commercialisées et 284.324 tonnes consommées à la ferme.

Ce chiffre total de production de 920.000 tonnes correspond à 11.948.050 porcs abattus. Ce dernier chiffre n'est pas un chiffre officiel, c'est celui que nous avons obtenu en divisant la production par le poids moyen tel qu'il résulte des abattages de porc soumis à l'inspection vétérinaire.

Nous pouvons comparer ce chiffre de 12 millions de porcs abattus à un effectif de 873.000 truies, ce qui donne environ 14 porcs par truie. C'est un chiffre très élevé qui nous amène à penser :

- a) - que l'effectif de truies est sous-évalué.
- b) - que le poids moyen à l'abatage familial dépasse 77 kilogs et qu'en conséquence le nombre d'animaux abattus n'atteint pas 12 millions - Pour un poids moyen de 80 kilogs, le nombre de porcins sacrifiés s'élevait à 11.500.000 soit 13 porcs par truie, ce qui est encore trop élevé, le nombre moyen de porcelets par truie devant varier de 10 à 11.

Définition porc frais et Produits préparés ou finis -

Sur les 636.000 tonnes de porcs qui sont vendues dans le commerce, on compte que 43% sont vendues à l'état frais.

La dénomination de porc frais, signifie simplement que ce porc n'a pas été soumis à des préparations compliquées, nécessitées par exemple pour le saucisson ou la viande en conserve. Dans ce porc frais, figurent des morceaux qui sont vendus dans leur état, après avoir subi par exemple une cuisson comme dans l'épaule cuite, ou un salage. Les produits frais sont les côtes, filet, pointe, échine, palette, jambonneau, épaule, poitrine, rognons, pieds et lard frais. Nous avons divisé ces produits par catégories

qui regroupent de deux à quatre types de morceaux, ayant un prix moyen.

Ensuite, viennent les produits préparés qui sont le jambon désossé, fumé et en boîtes, les divers saucissons et saucisses, les jambonneaux et palettes, les pieds préparés et le saindoux vendu au détail.

Pour toutes les préparations ou fabrications, nous avons donné le poids de carcasse nécessaire pour obtenir le produit, et, en regard, le poids du produit après fabrication.

En 1953 par exemple, (Voir Tableau VIII) ont été commercialisées :

- a)- 277.800 tonnes de porc frais dont 131.000 tonnes de côtes, filet, pointe, échine, palette, etc ...
- b)- 290.000 tonnes de produits fabriqués comprenant: 67.400 tonnes de jambon, 44.550 tonnes de saucisson etc ... provenant au total de 298.000 tonnes de carcasse (les 67.400 tonnes de jambon préparé ont nécessité 83.000 tonnes de jambon non préparé).

Voici comment on obtient ces 67.400 tonnes de jambon préparé, c'est-à-dire de jambon désossé et de jambon sec :

Le rendement: $\frac{\text{Jambon frais}}{\text{Jambon désossé}}$ est de l'ordre de 51 % -

Le rendement: $\frac{\text{Jambon frais}}{\text{Jambon sec}}$ est de l'ordre de 60 % -

Les 636.000 tonnes de viande commercialisée proviennent de $\frac{636.000}{77}$ milliers de porcs possédant chacun en poids frais 2 jambons de 8 kilogs (en moyenne) ce qui nous donne environ 132.000 tonnes de jambon frais- 3% environ servent à la fabrication de jambons secs et donnent environ 2,380 tonnes de jambon préparé . Le reste est utilisé essentiellement à la préparation de jambon cuit désossé (rendement 51%) soit environ 65.300 tonnes. Au total le jambon désossé et salé représente bien 67.400 tonnes.

.../...

c)- Il faut ajouter à ces produits fabriqués et à ces fabrications , le saindoux (1). En partant de 94.000 tonnes de gras de porc dont 22.000 tonnes provenant d'animaux commercialisés et 72.000 tonnes provenant d'animaux abattus pour la consommation familiale , on a obtenu 61.000 tonnes de saindoux.

Importations et exportations -

D'après les chiffres des douanes, nous avons porté en regard de chaque poste les quantités de viande ou de produits à ajouter ou à soustraire selon qu'il y a eu importation ou exportation .

En ce qui concerne par exemple, le filet, la côte, la pointe, l'échine et la palette dont 131.000 tonnes ont été commercialisées, nous avons ajouté à ces 131.000 tonnes 1.122 tonnes de viande en carcasse qui ont été importées et nous trouvons ainsi une quantité disponible en France pour la vente au détail de 132.120 tonnes. De même pour les autres catégories .

Dans le cas des exportations de lard frais par exemple, nous avons déduit de 76.700 tonnes de lard commercialisé, 4037 tonnes exportées, et avons obtenu ainsi 72.663 tonnes disponibles en France. Pour les produits fabriqués, nous avons procédé de même et nous avons soustrait de 290.000 tonnes de produits fabriqués , 11.170 tonnes exportées , ce qui donne un disponible de 278.230 tonnes.

Pour le saindoux, les exportations ont été de 5000 tonnes et le disponible de 56.000 tonnes.

Les exportations vers la Sarre n'étant pas comprises dans la rubrique Commerce extérieur, nous avons opéré la correction nécessaire dans le Tableau IX.

Les Prix - Ayant déterminé pour 1953 les quantités vendues aux Français, il nous a fallu établir un prix moyen de détail pour chaque catégorie de morceaux. Nous avons procédé de la façon suivante :

.../...

(1) - Voir annexe N° 11.

- Le prix du porc sur pied, sur les foires et marchés en France, (1ère qualité) s'élève à 171 frs d'après les renseignements donnés sur les foires et marchés par " La France Agricole ". Si nous prenons les renseignements donnés par le Ministère de l'Agriculture qui recueille chaque année les déclarations des Directeurs Départementaux des services agricoles , le prix moyen pour l'année 1953, 1ère qualité, serait de 161 frs. A la Villette le prix du porc extra est de 179 frs. En partant de ces données, nous avons établi le prix payé au marchand de porc , pour la carcasse, qui est de 246 Frs le kilo , puis le prix au détail correspondant qui est de 678 Frs.

Nous avons ensuite utilisé les éléments donnés par le bulletin mensuel et le bulletin hebdomadaire de l'I.N.S.E.E. qui établissent les prix de vente au détail à Paris, sur 20 et 100 points de vente, de l'échine, du jambon et du saucisson sec. En ajoutant à ces éléments les prix maxima dans le département de la Seine, les prix de détail que nous avons relevés dans un grand Magasin d'alimentation générale à Paris, les prix de détail moyens établis sur la base des renseignements que nous avons collationnés dans les fichiers du Secrétariat d'Etat au Commerce, sur la base des réponses fournies par 20 bouchers charcutiers, nous avons finalement adopté pour l'ensemble de la France des prix moyens qui pour l'année 1953 sont de :

- 930 Frs pour le jambon désossé ,
- 510 Frs pour les côtelettes de porc,
- 495 Frs pour la palette et l'échine,
- 380 Frs pour la poitrine fraîche avec os,
- 290 Frs pour le lard

La seule difficulté qui se présentait encore tenait au fait que pour les produits vendus frais, nous avons groupé par exemple : côtes, filet, échine et palette. Nous avons pour ces catégories déterminé un prix moyen au kilog sur la base suivante :

- 510 Frs pour les côtes,
- 510 Frs pour le filet,
- 495 Frs pour la pointe,
- 495 Frs pour l'échine et palette,
- 810 Frs pour le jambonneau

.../...

- 800 Frs pour l'épaule cuite ,
- 380 Frs pour la poitrine fraîche,
- 400 Frs pour les rognons,
- 120 Frs pour les pieds,
- 290 Frs pour le lard frais.

Pour les trois catégories groupées, nous avons obtenu un prix moyen de :

- 500, 805 et 385 Frs .

La même difficulté ne s'est pas présentée pour les produits fabriqués, et nous avons indiqué pour chaque article un prix différent. Pour obtenir les sommes dépensées nous avons multiplié les 132.122 tonnes de côtes, filet, échine , et palette par le prix moyen de 500 francs, et nous avons obtenu 66.061.000 tonnes, chiffre que nous avons arrondi à 66 millions .

Nous avons procédé de même pour les autres catégories de morceaux. La même méthode a été appliquée aux années antérieures.

PRODUCTION ANNUELLE DE VIANDE DE PORC AU COURS DES ANNEES 1949 à 1953

D'après le Ministère de l'Agriculture, la production de porc a été, pour les années 1948 à 1953, respectivement de 700, 770, 790, 745, 850, et 920.000 tonnes. C'est le tonnage commercialisé qui a supporté toute cette augmentation puisqu'il est passé de 413.193 tonnes en 1948 à 635.676 tonnes en 1953, soit à un accroissement de 65% en 5 ans (Tableau I).

DISPONIBILITES AVANT IMPORTATION ET EXPORTATION.-

Le tableau II indique la répartition par destination du porc commercialisé . Cette répartition , établie pour l'année 1953, a été appliquée avec les mêmes pourcentages à chacune des années 1949 à 1952.

.../...

Nous l'avons fait faute de mieux. Nous ne croyons pas que les 47% de viandes consacrés à la préparation de charcuterie et de salaisonnerie se soient maintenus pendant cinq ans de façon immuable.

Le maintien de ces proportions est certainement inexact dans le cas du saindoux, car de 1949 à 1953, la demande pour les graisses animales a diminué considérablement .

Nous avons d'ailleurs établi une autre répartition par utilisateur que nous donnons ci-dessous.

	Répartition par utilisateur
Boucherie-charcuteries.....	17% du total
Salaisonnerie.	26% du total
Charcuteries.....	57% du total
	<hr/>
	100

.../...

TABLEAU N° I

Effectif des porcs, nombre de porcs abattus et tonnage de viande correspondant

Années	Effectif des		Nombre de porcs abattus	Poids Moyen	Tonnage correspondant (1.000 tonnes)		
	Truies	Porcs			Commercialisé	A la Ferme(1)	Total
1948	846	6.288	8.974.359	78	413.193	286.807	700.000
1949	887	6.746	9.746.830	79	481.259	288.741	770.000
1950	854	6.824	10.394.737	76	495.400	294.600	790.000
1951	868	7.222	9.675.320	77	448.961	296.039	745.000
1952	881	7.154	10.897.400	78	558.709	291.291	850.000
1953	873	7.263	11.948.050	77	635.676	284.324	920.000
1954(2)	974	7.560	-	-	616.000	284.000	900.000

(1) - Au 1er Octobre de l'année de référence (en réalité chiffres correspondant à l'ensemble de l'année, car les estimations des Directeurs des Services Agricoles ne correspondent pas exactement à la date d'Octobre).

(2) - Chiffre provisoire.

- TABLEAU N° II -

- REPARTITION PAR DESTINATION DU PORC COMMERCIALISE -

(1949 à 1953)

- Tonnes équivalent carcasse -

Pour 100 Kgs de carcasse	%	1949	1950	1951	1952	1953
Pour la vente en l'état (produits frais)	43	208.000	213.000	196.000	240.000	275.000
Pour la préparation de charcuterie et salaisonnerie	47	226.000	233.000	211.000	263.000	298.000
Saindoux provenant de porcs commercialisés	3	15.000	17.000	14.000	17.000	22.000
Flambards (graisses industrielles)	4	19.000	17.000	16.000	22.000	22.000
Dessication, perte à la découpe, os	3	13.000	15.000	12.000	17.000	19.000
TOTAL	100	481.000	495.000	449.000	559.000	636.000

.../...

PRIX DE DETAIL POUR L'ENSEMBLE DE LA FRANCE .-

1°- Prix théoriques calculés sur la base des prix à la production dans l'ensemble de la France .

Les prix à la production sont donnés :

- a) - Dans l'annexe 1 où nous avons consigné le résultat des compilations que nous avons faites sur les prix du porc sur pied dans les foires et marchés de France .
- b) - Dans l'annexe 2 où nous avons donné les prix à la production pour la première qualité , ces prix étant obtenus en ramenant au kilo vif les prix en net lère qualité publiés dans l'Annuaire Statistique du Ministère de l'Agriculture.
- c) - Dans l'annexe 3 où nous avons consigné les cours de la Villette pour la qualité extra.
- d) - Dans l'annexe 4 où l'on trouvera les prix du porc à la production et les prix correspondants de la viande en carcasses pour l'extra et la lère qualité.
- e) - Dans les annexes 5 et 6 où l'on trouvera les résultats des enquêtes hebdomadaires et mensuelles faites dans la région parisienne par l'I.N.S.E.E. Ces enquêtes portent soit sur 20 points de vente (Annexe 5), soit sur 100 points de vente (annexe 6).
- f) - Dans l'annexe 7 où sont consignés les prix maxima prescrits dans le Département de la Seine.
- g) - Dans l'annexe 8 où sont relevés les prix de détail observés dans des magasins d'alimentation à succursales multiples dans Paris.
- h) - Enfin, dans l'annexe 9 où l'on trouvera les résultats des enquêtes faites auprès des bouchers, charcutiers, par le Secrétariat d'Etat au Commerce.

Tous ces renseignements sont consignés dans l'Annexe 10 pour les catégories suivantes : filet, côtelette, palette, échine, poitrine fraîche avec os, lard et jambon désossé. Un prix final a été adopté pour chacune de ces catégories et pour chaque année.

Le tableau III résume l'ensemble de ces recherches.

Nous n'avons pas donné les cours de la lère qualité parce que la cotation du porc à la Villette est très imparfaite surtout depuis 1946, et principalement pour les qualités autres que l'extra . Pour l'extra, le cours est inférieur à la réalité mais correspond à une sorte d'animaux qui ont été définis et suivis depuis plusieurs années, alors que la lère qualité a toujours été très mal définie.

TABLEAU N° III

Prix de détail des différents morceaux et catégories de morceaux

(Francs par kilog)

	1949	1950	1951	1952	1953
Côtes, Filet, Pointe, échine et Palette	380	370	510	560	500
Jambonneau, Epaule cuite	710	700	840	850	805
Poitrine fraîche, Rognons	360	340	430	450	385
Pieds	95	90	130	150	120
Lard frais	260	240	340	330	290
Jambon désossé	820	800	1000	955	930
Saucisson sec porc ...	1000	950	1200	1300	1200
Saucisson cuit	800	790	990	945	920
Saucisson Arles	830	820	1020	975	950
Saucisse Francfort ...	720	680	835	795	770
Porc en boîte	650	600	765	725	700
Pâtés en boîte	600	550	715	675	650
Jambonneau palette ...	730	700	840	850	805
Pieds	140	135	190	210	180
Saindoux	280	259	367	356	316
Prix moyen	589	551	837	769	679

.../...

QUANTITES DISPONIBLES EN FRANCE APRES EXPORTATION ET IMPORTATION .-

Il nous suffit de regarder les Tableaux IV à VIII qui suivent (années 1949 à 1953) pour voir que les échanges avec l'étranger ont été pour le porc beaucoup plus importants que pour les autres viandes . Le tableau général des échanges avec l'étranger donné comme "Appendice - Toutes Viandes " permet de faire des comparaisons intéressantes au cours des années et dans les diverses catégories de viandes .

Un record d'exportation de viande de porc a été atteint en 1950 avec près de 60.000 tonnes en équivalent carcasse (sans compter les exportations vers la Sarre).

D'une façon générale le commerce de viande de porc avec l'étranger évolue de la façon suivante :

- En 1949, la France exportait de la viande et des produits de porc; elle importait plus de 8.000 tonnes de lard frais et de saindoux.

- En 1951, elle importait encore plus de 30.000 tonnes de porc en carcasse

- En 1953, elle a exporté du lard frais, du jambon, du saucisson et de la viande en conserve, le tout représentant un peu plus de 15.000 tonnes de produits, et n'a importé que 1.200 tonnes de viande de porc .

Pour cette même année, la balance commerciale se soldait par une exportation nette de 21.000 tonnes en terme de carcasse.

.../...

TABLEAU IV

ANNÉE 1949

PORC FRAIS - Tonnage disponible en France (1) - Prix au détail et sommes dépensées .-

Porc frais	Commercialisé (tonnes)	Commerce extérieur (2) (tonnes)	Disponible en France(1) (tonnes)	Prix moyen au détail (francs)	Sommes dépensées (Millions francs)
Côtes, filet, pointe, échine palette	99.000	- 1.625	97.000	380	36.860
Jambonneau, Epaule cuite	21.000	-	21.000	710	14.910
Poitrine fraîche, Rognons	28.000	-	28.000	360	10.080
Pieds	3.000	-	3.000	95	285
Lard frais	57.000	- 883	56.000	260	14.560
TOTAL PORC FRAIS	208.000	-	205.000	-	76.695

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre - (Voir appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABLEAU IV

ANNEE 1949 - (suite)

P O R C - Produits fabriqués -

Produits fabriqués	Commercialisé (tonnes)		Commerce extérieur (tonnes) (2)	Disponible en France (tonnes) (1)	Prix moyen détail (Francs)	Sommes dépensées (millions)
	Poids Carcasse	Poids Produits	Poids Produits			
Jambon désossé et jambon sec	69.000	55.000	- 1.600	53.400	820	43.788
Saucisson pur porc	41.000	25.000	- 1.300	23.700	1.000	23.700
Saucisson cuit	12.000	22.000	-	22.000	800	17.600
Saucisson Arles	6.000	8.000	-	8.000	830	6.640
Saucisses Francfort	18.000	25.000	- 1.000	24.000	720	17.280
Viande en conserve	28.000	20.000	- 2.600	17.400	650	11.310
Pâtés divers	37.000	46.000	-	46.000	600	27.600
Jambonneau, palette	12.000	12.000	-	12.000	730	8.760
Pieds	13.000	18.000	-	18.000	140	2.520
TOTAL Produits	226.000	231.000	- 6.500	224.500	-	159.198
(abatage) contrôlé	15.000	10.000	+ 8.000	18.000	280	5.040
Saindoux (abatage) familial	68.000	44.000	-	44.000	280	12.320
TOTAL Saindoux	83.000	54.000	+ 8.000	62.000	-	17.360
TOTAL Frais + Fabriqué + Saindoux						259.253

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre (Voir appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABLEAU V

APRÈS 1950

PORC FRAIS - Tonnage disponible en France (1) - Prix au détail et sommes dépensées -

PORC FRAIS	Commercialisé (tonnes)	Commerce extérieur (2) (tonnes)	Disponible en France (1) (tonnes)	Prix moyen au détail (francs)	Sommes dépensées (millions de francs)
Côtes					
Filet					
Pointe					
Echine et palette	97.000	-13.444	84.000	370	31.080
Jambonneau, Epaule cuite	22.000	-	22.000	700	15.400
Poitrine fraîche, Rognons	30.000	-	30.000	340	10.200
Pieds	3.000	-	3.000	90	270
Lard frais	61.000	- 7.838	53.000	240	12.720
TOTAL PORC FRAIS	213.000	-	192.000	-	<u>69.670</u>

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre - (Voir appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABIEAU V

ANNEE 1950 - (suite)

P O R C - Produits fabriqués -

Produits fabriqués	Commercialisé (tonnes)		Commerce Extérieur (tonnes) (2)	Disponible en France (tonnes) (1)	Prix moyen au détail (Francs)	Sommes dépensées (millions)	
	Poids carcasse	Poids Produits	Poids Produits				
Jambon désossé et Jambon sec	72.000	58.000	- 9.500	48.500	800	38.800	
Saucisson pur porc	41.000	22.200	- 8.500	13.500	950	12.825	
Saucisson cuit	13.000	24.000	-	24.000	790	18.960	
Saucisson Arles	6.000	8.000	-	8.000	820	6.560	
Saucisses Francfort	8.000	11.000	- 5.000	6.000	680	4.080	
Viande en conserve	30.000	24.000	- 10.000	14.000	600	8.400	
Pâtés divers	37.000	46.000	-	46.000	550	25.300	
Jambonneau, palette	13.000	13.000	-	13.000	700	9.100	
Pieds	13.000	18.000	-	18.000	135	2.430	
TOTAL Produits	233.000	224.000	- 33.000	191.000		120.455	
Saindoux	(abatage contrôlé)	17.000	10.000	- 4.525	5.500	259	1.424
	(abatage familial)	63.000	41.000	-	41.000	259	10.619
TOTAL Saindoux	80.000	51.000	- 4.525	46.500		12.043	
TOTAL Frais + Fabriqué + Saindoux :						208.168	

(1) - Comprend les importations vers la Sarre. (Voir appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABIEAU VI

ANNÉE 1951

PORC FRAIS - Tonnage disponible en francs (1) - prix au détail et sommes dépensées -

PORC FRAIS	Commercialisé (tonnes)	Commerce ⁽²⁾ extérieur (tonnes)	Disponible en France ⁽¹⁾ (tonnes)	Prix moyen au détail (francs)	Sommes dépensées (millions)
Côtes					
Filet					
Pointe					
Echine et palette	93.000	+ 29.525	123.000	510	62.730
Jambonneau					
Epaule cuite	21.000	-	21.000	840	17.640
Poitrine fraîche, Rognons	26.000	-	26.000	430	11.180
Pieds	3.000	-	3.000	130	390
Lard frais	53.000	- 4.000	49.000	340	16.660
TOTAL PORC FRAIS	196.000		222.000		108.600

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre -(Voir Appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABLEAU VI

ANNEE 1951 - (suite)

P O R C - Produits fabriqués

Produits fabriqués	Commercialisé (tonnes)		Commerce Extérieur (2)	Disponible en France (1) (tonnes)	Prix moyen détail (Francs)	Sommes dépensées (millions)
	Poids Carcasse	Poids Produits	Poids Produits	Poids Produits		
Jambon désossé et Jambon sec	63.000	50.000	- 12.000	38.000	1.000	38.000
Saucisson pur porc	32.000	11.000	- 3.000	8.000	1.200	9.600
Saucisson cuit	10.000	18.000	-	18.000	990	17.800
Saucisson Arles	5.000	7.000	-	7.000	1.020	7.140
Saucisses Francfort	7.000	10.000	- 2.000	8.000	835	6.680
Viande en conserve	43.000	30.000	-16.000	14.000	765	10.710
Pâtés divers	29.000	36.000	-	36.000	715	25.740
Jambonneau palette	10.000	10.000	-	10.000	840	8.400
Pieds	12.000	17.000	-	17.000	190	3.230
TOTAL Produits	211.000	189.000	- 33.000	156.000	-	127.320
Saindoux (abatage contrôlé)	14.000	9.000	- 2.000	7.000	367	2.569
Saindoux (abatage familial)	<u>58.000</u>	<u>38.000</u>	<u>-</u>	<u>38.000</u>	367	<u>26.791</u>
TOTAL Saindoux :	72.000	47.000	- 2.000	45.000	-	29.360
TOTAL Frais Fabriqués + saindoux						265.280

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre. (Voir appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABLEAU VII

ANNEE 1952

PORC FRAIS - Tonnage disponible en France(1) prix au détail et sommes dépensées .-

PORC FRAIS	Commercialisé (tonnes)	Commerce (2) extérieur	Disponible en France (tonnes)(1)	Prix moyen au détail (francs)	Sommes dépensées (millions)
Côtes					
Filet					
Pointe					
Echine et palette	115.000	+ 4.474	120.000	560	67.200
Jambonneau, Epaule cuite	23.000	-	23.000	850	19.550
Poitrine fraîche, Rognons	32.000	-	32.000	450	14.400
Pieds	3.000	-	3.000	150	450
Lard frais	67.000	- 1.658	69.000	330	22.770
TOTAL PORC FRAIS	240.000	-	247.000	-	124.370

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre - Voir appendice N° 4.

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABLEAU VII

ANNEE 1952 - (suite)

P O R C - Produits fabriqués

Produits fabriqués	Commercialisé	Commerce	Disponible	Prix	Sommes		
	(tonnes)	extérieur	en France	moyen	dépensées		
		(tonnes)	(tonnes)	détail	(millions)		
		(2)	(1)	(Francs)			
	Poids	Poids	Poids				
	carcasse	Produits	Produits				
Jambon désossé et jambon	76.000	61.000	- 4.000	57.000	955	54.400	
Saucisson pur porc	55.000	33.000	- 3.000	30.000	1.300	39.000	
Saucisson cuit	20.000	36.000	-	36.000	945	34.020	
Saucisson Arles	8.000	11.000	-	11.000	975	10.725	
Saucisses Francfort	12.000	17.000	- 1.000	16.000	795	12.720	
Viande en conserve	30.000	21.000	- 6.000	15.000	725	10.875	
Pâtés divers	32.000	40.000	-	40.000	675	27.000	
Jambonneau, palette	15.000	15.000	-	15.000	850	12.750	
Pieds	15.000	21.000	-	21.000	210	4.410	
TOTAL Produits	263.000	255.000	- 14.000	241.000	-	205.950	
Saindoux	(abatage						
) contrôlé	17.000	10.000	- 921	9.000	356	3.204
	(abatage						
) familial	68.000	44.000	-	44.000	356	15.664
TOTAL Saindoux	85.000	54.000	- 921	53.000	-	18.868	
TOTAL Frais + Fabriqué + Saindoux						349.173	

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre. (Voir appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

TABLEAU VIII

ANNEE 1 9 5 3

- Tonnage disponible en France (1) - prix au détail et sommes dépensées -

PORC FRAIS	Commercialisé (tonnes)	Commerce extérieur (tonnes) (2)	Disponible en France (tonnes)	Prix moyen détail (Francs)	Sommes dépensées (millions)
Côte - filet - pointe Echine et palette	121.000	+ 1.122	132.122	500	66.000
Jambonneau, Epaule cuite	28.000	-	28.000	805	22.540
Poitrine fraîche, Rognons	37.300	-	37.300	385	14.360
Pieds	4.200	-	4.200	120	504
Lard Frais	76.700	- 4.037	72.663	290	21.072
TOTAL PORC FRAIS	277.200	- 2.915	274.285	-	124.476

.../...

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre - (Voir Appendice N° 4).

(2) - Import. : +
Export. : -

TABLEAU VIII

ANNEE 1953 - (Suite)

P O R C - Les produits fabriqués

Produits fabriqués	Commercialisé (tonnes)		Commerce extérieur (tonnes) (2)	Disponible en France (tonnes) (1)	Prix moyen détail (Francs)	Sommes dépensées (millions)
	Poids Carcasse	Poids Produits	Poids Produits			
Jambon désossé et jambon sec	83.000	67.400	- 4.030	63.370	930	58.95
Saucisson pur porc	76.000	44.550	- 590	43.960	1.200	52.752
Saucisson cuit	24.000	42.480	- 1.800	40.680	920	37.425
Saucisson Arles	10.000	14.500	-	14.500	950	13.775
Saucisses Francfort	16.000	21.800	-	21.800	770	16.000
Viande en conserve	19.000	12.430	- 4.750	7.680	700	5.376
Pâtés divers	37.000	47.650	-	47.650	650	30.980
Jambonneau, palette	16.000	15.540	-	15.540	805	12.500
Pieds	17.000	23.800	-	23.800	180	4.284
TOTAL Produits	298.000	290.150	-11.170	278.980	-	232.826
(abatage) contrôlé	22.000	14.000	- 5.000	9.000	316	2.844
Saïndoux (abatage familial	72.000	47.000	-	47.000	316	14.805
TOTAL Saïndoux	94.000	61.000	- 5.000	56.000	-	17.649
TOTAL Frais + Fabriqué + Saïndoux						374.951

(1) - Comprend les exportations vers la Sarre. (Voir Appendice N° 4)

(2) - Import. : +
Export. : -

.../...

SOMMES DEPENSEES AU DETAIL POUR L'ACHAT DU PORC -

Les Français ont dépensé , pour l'achat de porc, au prix de détail, soit sous forme de viande et de produits frais, soit sous forme de produits préparés par les charcutiers et les salaisonniers, soit encore sous forme de saindoux, des sommes qui ont varié de 246 milliards de francs en 1949 à 409 milliards en 1954.

Le détail pour chaque année s'établit ainsi :

- 1949 ... 246 milliards
- 1950 ... 199 milliards
- 1951 ... 259 milliards
- 1952 ... 341 milliards
- 1953 ... 366 milliards
- 1954 ... 409 milliards

Les raisons de cette augmentation sont les suivantes :

Les quantités (en terme de carcasse) mises en vente sont passées de 477.000 tonnes en 1949 à 614.000 tonnes en 1953.

Si les quantités commercialisées ont augmenté, les prix du porc au détail ont également augmenté considérablement. De 1949 à 1953, cette augmentation a atteint 76% pour les morceaux vendus frais tels que les côtes, le filet, la pointe et l'échine. Les prix du jambon et des produits préparés ont également augmenté. Pour le jambon désossé, cette augmentation a été de 88%. On pourra suivre dans le tableau III l'évolution des prix de détail qui a d'ailleurs toujours été précédée par une augmentation des prix à la production, comme on pourra s'en convaincre dans les séries de chiffres données en annexe 1 & 2. On observera que les ventes à l'état frais ou salé, n'atteignent pas le 1/3 des ventes totales .

.../...

Les gros postes sont le jambon ou le saucisson pur porc qui en 1953 dépassent 50 milliards. La totalité des côtes, filet, pointe, échine et palette, atteint 66 milliards.

Les sommes dépensées pour le saindoux, ont fort peu augmenté, et se sont maintenues entre 12 et 18 milliards. Ce qui s'explique, car de 1949 à 1953, la France est passée d'une pénurie de matières grasses à une véritable abondance.

EVALUATION POUR 1954 -

Pour 1954, nous avons fait très rapidement l'approximation suivante :

En 1954, les prix de gros du porc à la Villette étaient légèrement supérieurs à ceux de 1952, exactement 1,058 c/oo

En 1954, la consommation était de 13 pour cent supérieure à celle de 1952, sur la base suivante :

	Production	Exportations nettes (Tonnes de carcasses)	Consommation
1952	559.000	5.000	554.000
1954	637.000	8.000	629.000

Les sommes dépensées devraient être de :

Sommes dépensées en 1952 x 1,058 x 1,135 = 418.800 millions de francs

Si l'on tient compte cependant de l'exportation en Sarre, les sommes dépensées par les seuls Français, se limitent, en 1953 à 409 milliards.

Les résultats détaillés sont présentés dans le tableau IX.

.../...

TABLEAU IX

TOTAL DES SOMMES DEPENSEES PAR LES FRANCAIS AU STADE DE DETAIL POUR LE PORC ET LES PRODUITS
DE PORC

(Millions de Francs)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Côtes						
Filet						
Pointe	36.860	31.080	62.730	67.200	66.000	-
Echine et Palette						
Jambonneau						
Epaupe	14.910	15.400	17.640	19.550	22.540	-
Poitrine fraîche						
Rognons	10.080	10.200	11.180	14.400	14.360	-
Pieds	285	270	390	450	504	-
Lard frais	14.560	12.720	16.660	22.770	21.072	-
Jambon désossé	43.788	38.800	38.000	54.435	58.934	-
Saucisson pur porc	23.700	12.825	9.600	39.000	52.752	-
Saucisson cuit	17.600	18.960	17.820	34.020	37.425	-
Saucisson Arles	6.640	6.560	7.140	10.725	13.775	-
Saucisse						
Francfort	17.280	4.080	6.680	12.720	16.800	-
Porc en boîte	11.310	8.400	10.710	10.875	5.376	-
Pâtés divers	27.600	25.300	25.740	27.000	30.980	-
Jambonneau						
Palette	8.760	9.100	8.400	12.750	12.500	-
Pieds	2.520	2.430	3.230	4.410	4.284	-
Saindoux	17.360	12.043	29.360	18.868	17.649	-
TOTAL (Sarre comprise)	253.253	208.103	265.280	349.173	374.951	419.000
TOTAL (sans la Sarre)	246.136	198.634	258.621	340.793	366.515	409.000

ANNEXE 1

Prix du porc sur pied sur les foires et marchés
en Francs par kilo vif - lère qualité

<u>Mois</u>	<u>1949</u>	<u>1950</u>	<u>1951</u>	<u>1952</u>	<u>1953</u>
J	203	127	195	242	197
F	162	119	208	232	175
M	157	120	211	226	166
A	150	141	216	207	177
M	133	125	213	189	187
J	131	117	207	190	203
J	146	143	221	225	206
A	164	154	228	232	199
S	168	150	229	250	178
O	158	157	239	230	179
N	139	164	268	220	186
D	133	171	262	199	188
Moyenne Annuelle	154	141	225	220	171

Source : Compilation faite par l'auteur sur la base des renseignements fournis par la France Agricole.

.../...

ANNEXE 2

- Prix du porc à la production - kilog vif -
lère qualité - Francs par kilog vif (1)

1949	1950	1951	1952	1953
140	122	186	181	161

SOURCE.- Ministère de l'Agriculture.

.../...

(1) - Le Ministère de l'Agriculture compte que 100 Kilogs de porc vif donnent 70 Kilogs de porc net. L'Annuaire de l'Agriculture n'indique que les prix au kilog net - nous les avons transformés en poids vif.

ANNEXE 3

Prix du porc - extra - Marché de la Villette
(en francs par kilo vif)

-:-:-

<u>MOIS</u>	<u>1949</u>	<u>1950</u>	<u>1951</u>	<u>1952</u>	<u>1953</u>
J	218	135	202	237	195
F	184	122	208	230	184
M	172	131	221	217	182
A	166	146	224	209	186
M	152	136	225	203	203
J	150	127	210	219	214
J	163	153	229	238	222
A	172	163	232	252	208
S	175	164	227	234	193
O	165	169	239	214	192
N	150	181	241	212	189
D	140	186	238	202	188
<u>MOYENNE</u>	167	151	225	222	179

Source : 1949 - Chiffré au 1er lundi de chaque mois
1951 - 52 - 53 - moyenne mensuelle des 4 lundis.

.../...

ANNEXE 4

- Prix du porc à la production et prix correspondant de la viande en carcasse -
Extra et première qualité - Ensemble de la France & Marché de la Villette

ANNEES	France entière			Marché de la Villette		
	Marché local (1)	Production (2)	Marché local	Sur le marché (3)	Payé au marchand de porc (4)	Prix au détail correspondant.
	Kilogs vifs lère qualité	Kilogs vifs lère qualité	Kilogs vifs lère qualité	Kilogs vifs extra	kilogs nets	
1949	154	140	152	167	250	589
1950	141	122	134	151	219	551
1951	225	186	198	225	326	837
1952	220	181	193	222	311	769
1953	171	161	173	179	248	679

.../...

- (1) - Annexe 1 - Moyenne faite par l'auteur.
(2) - Annexe 2 - Ministère de l'Agriculture.
(3) - Annexe 3 - Ministère de l'Agriculture.
(4) - Le coefficient prix poids vif carcasse était de 1,38 en 1953, 1,40 en 1952, 1,45 en 1951 et 1950 et 1,50 en 1949.

ANNEXE 5

- Prix de vente au détail à Paris et dans l'agglomération Parisienne -

(20 points de vente)

Francs par kilog

	1949	1950	1951	1952	1953
Echine avec os	368	349	513	518	491
Jambon de Paris	722	786	1.041	943	917
Saucisson sec pur porc	884	960	1.217	1.345	1.299

SOURCE.- Bulletin mensuel Statistique I.N.S.E.E.

ANNEXE 6

- Prix de détail du porc sur les marchés et dans les boutiques à Paris -

(100 points de vente)

Francs par kilogs

	1949	1950	1951	1952	1953
Echine	371	358	509	517	496
Jambon	719	776	1.026	941	924

SOURCE.- Bulletin hebdomadaire I.N.S.E.E.

ANNEXE 7

- Prix maxima dans le Département de la Seine -

(Francs par kilog)

	1949 (juillet)	1950 (janvier)	1951 (7 sept.)	1952 (4 avril)	1953 (Juin)
Filet et côtelette	390	390	505	580	-
Echine - Pointe - Epaule - Palette	-	-	485	550	472
Poitrine fraîche avec os	-	-	390	450	-
Lard gras	-	-	290	350	-
Jambon cuit désossé	700	800	950	950	885
Epaule cuite	-	-	840	840	-

SOURCE.- Bulletin officiel de la Ville de Paris.

ANNEXE 9

- Prix de détail sur la base des renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au

Commerce et fournis par 20 bouchers-charcutiers -

	1950	1951	1952	1953
Jambon	-	-	-	940
Côtelette	376	520	568	530
Ragoût (poitrine avec os)	342	442	465	373
Lard gras	227	330	320	282

ANNEXE 8

- Prix de détail relevés dans un grand magasin d'alimentation générale à Paris -

- Au cours de l'année 1951 -

	Filet	Côtes	Echine	Palette	Lard	Jambon
9 Janvier	550	470	-	400	360	-
23 Janvier	540	460	-	395	404	1.050
6 Février	480	415	-	405	416	-
27 Février	480	430	-	360	416	-
13 Mars	560	480	-	420	468	-
4 Avril	630	550	-	490	-	-
17 Avril	650	550	-	490	-	-
8 Mai	680	570	-	490	-	-
19 Juin	595	540	530	-	-	950
10 Juillet	620	520	520	-	-	920
21 Août	690	610	550	-	-	-
11 Septembre	505	505	485	-	410	950
2 Octobre	505	505	485	-	-	950
13 Novembre	580	550	-	-	-	995
4 Décembre	580	550	-	-	-	995

SOURCE. - Enquête privée.

.../...

ANNEXE 10

- Prix de détail de divers morceaux de viande crue ou préparée de porc de 1ère qualité -

- France et Département de la Seine -

ANNEE 1949

Prix en francs par kilog

<u>S O U R C E S</u>	<u>Filet</u>	<u>Côtelette</u>	<u>Palette Echine</u>	<u>Poitrine Fraîche avec os</u>	<u>Lard</u>	<u>Jambon Désossé</u>	<u>Prix moyen</u>
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 bouchers!	-	-	-	-	-	-	-
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements...	-	-	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente)...	-	-	368	-	-	722	-
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)...	-	-	371	-	-	719	-
Prix maxima Seine.....	390	390	-	-	-	700	-
Prix théorique calculé sur le prix d'achat en carcasse	-	-	-	-	-	-	589
Prix adoptés pour l'en-semble de la France.....	390	390	370	360	260	800	589

ANNEXE 10 - suite -

Prix au détail de divers morceaux de viande crue ou préparée de porc de lère qualité

France et département de la Seine

ANNEE 1950

(Prix en Francs par kilog)

SOURCES	Filet	Côtelette	Palette Echine	Poitrine Fraîche avec os	Lard	Jambon désossé	Prix moyen
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 bouchers	-	376	-	342	227	-	-
Moyenne des prix maxima dans 48 départements ..	-	-	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine(20 points de vente).....	-	-	349	-	-	786	-
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente) ..	-	-	358	-	-	776	-
Prix maxima	390	-	-	-	-	800	-
Prix théorique calculés sur le prix d'achat en carcasse	-	-	-	-	-	-	551
Prix adoptés pour l'ensemble de la France	380	380	350	340	240	800	551

.../...

ANNEXE 10 - suite -

Prix de détail de divers morceaux de viande crue ou préparée de porc de 1ère qualité
France et département de la Seine

ANNEE 1951

Prix en francs par kilo

SOURCES	Filet	Côtelette	Palette Echine	Poitrine fraîche avec os	Lard	Jambe désossé	Prix moyen
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au commerce et fournis par 19 bouchers	-	520	-	442	330	-	-
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements	-	-	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente)	-	-	513	-	-	1.041	-
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)	-	-	509	-	-	1.026	-
Prix maxima Seine	505	-	483	390	290	950	-
Prix théoriques calculés sur le prix d'achat en carcasse	-	-	-	-	-	-	837
Prix adoptés pour l'en- semble de la France	520	520	500	430	340	1.000	837

.../...

- ANNEXE 10 (suite) -

- Prix de détail de divers morceaux de viande crue ou préparée de porc de lère qualité -

ANNEE 1952

France et département de la Seine

SOURCES	Filet	Côtelette	Palette Echine	Poitrine fraîche avec os	Lard	Jambon désossé	Prix moyen
Renseignements obtenus par le Secrétariat d'Etat au Commerce et fournis par 19 bouchers!	-	568	-	465	320	-	-
Moyenne des prix maxima dans 48 Départements....	-	-	-	-	-	-	-
Prix pratiqués à Paris et dans la Seine (20 points de vente).....	-	-	518	-	-	943	-
Prix pratiqués à Paris (100 points de vente)...	-	-	517	-	-	941	-
Prix maxima Seine.....	580	580	550	450	350	950	-
Prix théorique calculé sur le prix d'achat en carcasse	-	-	-	-	-	-	769
Prix adoptés pour l'en- semble de la France....	570	570	530	450	330	995	769

.../...

ANNEXE 11

- Calcul du tonnage de saindoux vendu au détail -

Nous avons décidé d'inclure, à titre indicatif, les dépenses des consommateurs français correspondant à leurs achats en saindoux dans notre étude qui, en principe, devrait être strictement limitée aux achats au détail de viande et produits de viande. Le départ entre les graisses et les matières grasses est si difficile à faire que nous avons cependant jugé utile de nous livrer à cette estimation.

Pour calculer les dépenses, nous avons dû estimer les tonnages vendus. Faisons remarquer, tout d'abord, la différence qui existe entre les tonnages vendus au détail et les tonnages consommés sous toutes les formes. Le tonnage vendu au détail ne représente qu'une faible part du total de la consommation.

Le saindoux provient du gras de porc fondu et l'on estime que selon les qualités, 100 kilogs de gras donnent 80 à 65 kilogs de matière grasse.

Le saindoux est vendu par les détaillants, bouchers-charcutiers et charcutiers. Il peut être également préparé à la maison à partir de divers gras de porc.

Un porc commercial ayant de 20 à 30 kilogs de gras, on peut évidemment tirer, si on le désire (et ce fut le cas pendant la guerre quand il existait une disette des matières grasses) un maximum de 16 à 24 kilogs de saindoux. Sur la base de 24 kilogs, on aurait pu en 1953, produire en France près de 220.000 tonnes de saindoux. Pour des raisons commerciales cependant, on n'en vend au détail que relativement peu et ce sont les ruraux et spécialement les personnes vivant sur les exploitations qui sont les gros consommateurs en France.

M. Maurice LENGELLE, Chef du Secteur Alimentaire du Centre de Recherches et de Documentation sur la Consommation, estime à 120.000/140.000 tonnes les quantités de saindoux consommées en l'état (1). Nous avons estimé qu'en 1953 61.000 tonnes de saindoux environ avaient été commercialisées provenant de 72.000 tonnes de gras. Sur ces 61.000 tonnes 5.000 avaient été exportées. Il restait donc 56.000 tonnes vendues au détail au consommateur Français, le reste étant soit consommé en l'état par les producteurs eux-mêmes, soit incorporé dans la préparation de salaison et charcuterie.

.../...

(1) - Maurice LENGELLE : "L'Economie des corps gras dans l'Union Française". Conseil Supérieur de l'Agriculture, 1955.

Nous donnons ci-dessous le détail des opérations qui nous ont permis d'estimer que 72.000 tonnes de gras de porc commercialisé avaient été transformées en saindoux pour la vente en l'état au détail.

Le Ministère de l'Agriculture indique dans son Annuaire Statistique qu'en 1953, 920.000 tonnes de porc ont été produites dont 635.676 tonnes commercialisées et 284.324 consommées à la ferme. Sur ces 635.676 tonnes, 517.899 tonnes ont été officiellement inspectées par les Services Vétérinaires qui ont indiqué un nombre d'animaux abattus de 6.747.813, soit un poids moyen de 77 kilogs.

Pour un porc de 77 kilogs de carcasse, nous avons admis la découpe suivante pour 100 kilogs de viande :

	<u>Kilogs</u>
Côtes	7,400
Filet	4,150
Pointe, échine, palette	15,300
Total de la longe	26,850
Jambon (désossé et paré)	12,850
Jambonneau de derrière	3,500
Jambonneau de devant	2,500
Bardière	17,000
Hachage (épaule)	10,000
Poitrine (dont 1 kg de plat de côte)...	12,000
Panne	4,000
Pieds	3,400
Rognons	0,400
Gras de parage	5,350
Queue	0,150
Dessication	0,800
Perte à la découpe	0,300
Os des jambons	0,900
	100,000

soit pour 100 kilogs de carcasse :
71 kilogs de viande,
27 kilogs de graisse,
2 kilogs os et perte.

Nous avons estimé que le saindoux de lère qualité venait du lard frais de panne et le saindoux de 2ème qualité du gras de parage.

Sur les 27 kilogs de graisse, nous avons fait la distribution suivante :

	<u>Kilogs</u>	<u>Destination</u>
Lard frais de bardière	10)
Lard frais de panne	2)
Lard frais de panne	2	saindoux
Lard frais de bardière	7,5	Incorporé dans la salaison et la charcuterie.
Gras de parage	1	saindoux
	4,5	flambards industriels

	27	

11 à 12 % du porc commercialisé sont vendus à l'état de gras frais, 8 % sont incorporés comme lard et saindoux dans les produits préparés par la salaison et la charcuterie, 4,5 % sont employés comme graisses industrielles et 3 à 4 % comme saindoux.

Nous avons donc basé notre estimation sur des porcs commercialisés de 77 kilogs qui donnent 21 kilogs de graisse.

637.000 tonnes commercialisées, ne donnent que 22.000 tonnes de gras de saindoux, soit, après la fonte, 19.000 tonnes de saindoux pour la vente au détail.

Ce tonnage est insuffisant pour alimenter la vente au détail qui, d'après, les estimations de sources diverses atteindrait pour les seuls urbains (villes de plus de 20.000 habitants), 30.000 tonnes, les ruraux consommant environ 100.000 tonnes. La vente au détail est donc partiellement alimentée par l'abatage familial.

Pour 1953, nous avons estimé que 56.000 tonnes de saindoux avaient été vendues au détail dont 30.000 tonnes aux urbains et 26.000 tonnes aux ruraux non producteurs. Sur ces 56.000 tonnes, 19.000 tonnes venaient de porcs commercialisés, abattus pour la plupart sous Inspection Vétérinaire, et 37.000 tonnes venaient des porcs gras de l'abatage familial.

.../...

En résumé, 177.000 tonnes de graisses en carcasse (avant transformation en produit), correspondent à 637.000 tonnes de carcasse de porc commercialisées.

A ces 177.000 tonnes de gras provenant du secteur commercialisé s'ajoutent environ 100.000 tonnes provenant de l'abatage familial ce qui fait au total 277.000 tonnes de gras de porc produit en 1953.

	<u>Provenance</u>		
	<u>Commercialisé</u>	<u>abatage familial</u>	<u>TOTAL</u>
Lard	78.000	Tonnage	
Saindoux consommé en l'état....	22.000		
Saindoux et lard utilisés en boucherie et charcuterie....	48.000		
Graisses industrielles	29.000		
	<u>177.000</u>	<u>100.000</u>	<u>277.000</u>

C H A P I T R E II

- DEPENSES DES FRANCAIS POUR L'ACHAT DE VIANDE DE CHEVAL -

Calcul des quantités.-

Les abattages de tonnages commercialisés ont été effectués dans les mêmes conditions et suivant les mêmes méthodes que celles qui ont été adoptées pour les autres espèces animales. Comme nous le verrons dans le Tableau N° I, ci-dessous, les tonnages commercialisés ont augmenté de 60.000 tonnes en 1949 à 80.000 tonnes en 1953, alors que l'effectif des chevaux diminuait de 123.000 têtes.

On voit également, que le poids moyen a augmenté sensiblement. Les animaux réservés à la boucherie, étant actuellement pris sur des espèces de trait, sont lourds et en bien meilleur état qu'en 1949.

TABLEAU N° I

Effectif des chevaux, nombre de chevaux abattus et tonnages de viande correspondants

<u>ANNEES</u>	<u>Effectif des chevaux (1000 têtes)</u>	<u>Nombre des chevaux abattus</u>	<u>Poids moyen de viande en kilog par tête.</u>	<u>Tonnage correspondant commercialisé.</u>
1949	2.414	238.100	252	60.000
1950	2.397	237.200	274	65.000
1951	2.380	252.700	277	70.000
1952	2.333	273.700	287	80.000
1953	2.277	278.700	287	80.000
1954	2.216	313.600	287	90.000

Le Tableau N° 2 indique quelles sont les quantités disponibles qui ont été mises à la disposition des acheteurs Français. Comme d'habitude, on a tenu compte des importations et des exportations, en terme de poids carcasse.

Les exportations varient de 1.000 à 2.500 tonnes. Les importations, par contre, qui étaient très faibles en 1949 et 1950, ont dépassé 10.000 tonnes en 1951 et 1952 pour revenir, en 1953, à 2.100 tonnes.

TABLEAU N° II

Quantités de viande de cheval disponibles en France au cours des
années 1949 à 1953

<u>ANNEES</u>	<u>Production</u>	<u>Exportations</u>	<u>Importations</u>	<u>Quantités dispon.</u>
1949	60.000	2.544	654	58.119
1950	65.000	1.385	1.194	64.809
1951	70.000	1.000	10.927	79.927
1952	80.000	2.128	10.653	87.525
1953	80.000	2.081	2.126	80.045
1954	90.000	2.139	1.463	89.324

SOURCE.- Ministère de l'Agriculture et Confédération Nationale de l'Elevage.

.../...

En partant des quantités disponibles, nous avons réparti ces disponibilités en morceaux appartenant à la première, deuxième et troisième catégorie. Le Tableau N° III indique, dans la première colonne, la répartition pour 100 kilos, telle qu'elle nous a été donnée par la Chambre Syndicale de la Boucherie hippique de détail. Nous avons divisé les morceaux consommables en trois catégories :

1ère catégorie qui comprend les morceaux de choix, rôti type rumsteack et faux-filet

2ème catégorie, beefsteack de 2ème catégorie

3ème catégorie qui comprend les morceaux destinés à la cuisson en braisé ou ragoût.

En ce qui concerne les pannes et graisse qui représentent 19 % des disponibilités, nous avons estimé qu'environ 1/5 des dépenses était constitué par l'achat, au détail, des pannes vendues par les bouchers chevalins de détail.

Nous savons que le pourcentage des pertes (déchets, os et dessiccation) se monte à 23 %, comme pour le boeuf.

Nous verrons, dans le tableau N° III, pour les différentes années, les tonnages correspondant aux différentes catégories.

Prix des différents morceaux.-

Nous avons établi des prix pour chaque morceau, de 1949 à 1953, sur la base des renseignements donnés d'une part, par la Fédération Nationale de l'Industrie hippophagique, d'autre part, sur la base des renseignements donnés par le Bulletin Mensuel de l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques qui indique les prix payés dans la Région Parisienne (20 points de vente) pour deux catégories de viande de cheval : hâché et rumsteack.

On trouvera en annexe, les prix de détail payés à Paris et dans l'agglomération parisienne de 1949 à 1953. (Annexe)

Sur la base de ces renseignements, nous avons établi, pour les trois catégories et pour la graisse, les prix moyens pondérés de chaque catégorie (Tableau IV)

Nous avons obtenu les sommes dépensées, en multipliant les disponibles de chaque catégorie, par les prix correspondants.

.../...

TABLEAU N° III

Répartition de la consommation de la viande de cheval en 3 catégories de morceaux
consommables et déchets

MORCEAUX	pour 100 kgs	1949	1950	1951	1952	1953	1954
T O N N E S							
<u>Morceaux à rôtir</u> <u>de 1ère cat.</u>							
Filet complet..	2,218						
Filet de tranche et rond de rumsteack	2,445						
Rumsteack	5,109	14,935	16,737	20,600	22,403	20,600	23,200
Faux filet	4,306	25,79 %					
Tranche	10,146						
Hanche et Bavette d'aloyau	1,569						
<u>Morceaux à rôtir</u> <u>de 2ème cat.</u>							
Boefsteack de 2ème catégorie	4,306	2,539 4,30 %	2,844	3,500	3,806	3,500	3,900
<u>Morceaux à brai-</u> <u>ser ou ragout</u> <u>de 3ème cat.</u>							
Boefsteack 3ème catégorie.....	5,182						
Hêché	18,248	16,095	18,037	22,200	24,143	22,200	25,000
Bourguignon ...	4,380	27,75 %					
<u>4ème catégorie</u>							
Penne et graissé	18,648	10,585	11,863	14,600	15,877	14,600	16,450
Rognon		217	244	300	326	300	350
		18,62 %					
Déchets, os d'ossification ...	23,357	13,630 23,50 %	15,275	18,800	20,445	18,800	21,100
Poids total	100	58,000 100 %	65,000	80,000	87,000	80,000	90,000

CHEVAL- Prix au détail des diverses catégories de viande de cheval - France. -Francs par kilogs

CATEGORIES	1949	1950	1951	1952	1953	1954
1ère catégorie	590	405	522	600	588	560
2ème catégorie	325	335	437	500	490	460
3ème catégorie	268	240	304	400	380	350
Graisse	35	37	48	55	54	53

- TABLEAU N° V -
Sommes dépensées par les consommateurs Français, de 1949 à 1953

Morceaux à rôtir de première catégorie						
	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Tonnage (Tableau III)	14.935	16.737	20.600	22.403	20.600	23.200
Prix moyen I.N.S.E.E.	390	405	522	600	588	560
Sommes dépensées (millions)	5.824.600	6.778.500	10.753.200	13.441.800	12.112.800	12.992.000

Morceaux à rôtir de deuxième catégorie						
	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Tonnage (Tableau III)	2.539	2.844	3.500	3.806	3.500	3.900
Prix moyen I.N.S.E.E.	325	355	437	500	490	460
Sommes dépensées (millions)	824.800	952.700	1.529.000	1.903.000	1.715.000	1.794.000

Morceaux à braiser (3ème catégorie) et à hacher						
	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Tonnage (Tableau III)	16.095	18.037	22.200	24.143	22.200	25.000
Prix moyen I.N.S.E.E.	268	240	304	400	380	350
Sommes dépensées (millions)	4.315.500	4.328.900	6.748.800	9.657.200	8.436.000	8.750.000

Panne et graisse (non compris dans les viandes) (1)						
	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Tonnage (Tableau III)	10.585	11.863	14.600	15.877	14.500	16.450
Prix moyen I.N.S.E.E.	35	37	48	55	54	53
Chiffres des ventes totales	370,500	438,900	700,800	873,200	788,400	871,850

(1) - Environ 1/5 des dépenses toutes graisses, sont vendues au détail pour la consommation.

.../...

TABLEAU N° V

(suite et fin)

RECAPITULATION

		MILLIONS de FRANCS					
		1949	1950	1951	1952	1953	1954
Total des sommes dépen-							
sées pour :							
Morceaux à rôtir de							
1ère catégorie ;.....	5.824	6.778	10.753	13.442	12.113	12.992	
Morceaux à rôtir de							
2ème catégorie.....	825	953	1.529	1.903	1.715	1.794	
Morceaux à braiser et							
à hacher	4.315	4.329	6.749	9.657	8.436	8.750	
Graisses comestibles							
vendues au détail (1)	74	87.	140	175	157	174	
TOTAL DES DEPENSES	11.038	12.147	19.171	25.177	22.421	23.710	

(1) - Environ 1/5 des dépenses toutes graisses, sont vendues au détail pour la consommation.

Par une simple opération arithmétique, dont le détail est donné dans le Tableau N° V, nous avons obtenu le total des sommes dépensées.

Les Français de la métropole ont donc consacré à l'achat de viande de cheval, y compris les graisses comestibles vendues par les bouchers chevalins pour la consommation directe, les sommes suivantes :

- 1949	11.037 millions de Francs
- 1950	12.147 millions de Francs
- 1951	19.171 millions de Francs
- 1952	25.177 millions de Francs
- 1953	22.421 millions de Francs
- 1954	23.706 millions de Francs

A N N E X E

CHEVAL

Prix de détail à Paris et dans l'agglomération Parisienne
(20 points de vente)

	Francs par kilogs					
	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Haché	296	268	339	444	421	379
Rumsteack	398	413	535	611	601	570

SOURCE.- Bulletin Mensuel Statistique I.N.S.E.E.

.../...

C H A P I T R E VI

- Dépenses des Français pour l'achat d'abats comestibles -

Les chiffres que nous allons donner ci-dessous, comportent une très grande marge d'approximation.

Nous nous sommes basés en effet, pour calculer les dépenses faites au stade de détail pour les abats comestibles, sur les tonnages donnés, sous toute réserve, par le Ministère de l'Agriculture.

Jusqu'en 1949, l'usage n'était pas en France de considérer que les abats entraient dans la consommation de viande.

Ce n'est que depuis les comparaisons européennes faites par l'O.E.C.E. que le Gouvernement Français a admis que les abats comestibles soient inclus dans la consommation de viande. Il n'existe pas de chiffre officiel publié, si ce n'est les déclarations faites par les divers gouvernements participants qui donnent les tonnages en abats bruts et en abats comestibles.

En 1954, par exemple, le Gouvernement Français a indiqué que la consommation française comportait 450 mille tonnes d'abats bruts, donnant 215.000 tonnes d'abats comestibles.

C'est sur cette base que nous avons calculé, proportionnellement au tonnage produit des trois catégories, boeuf, veau et mouton, les quantités d'abats comestibles vendus au prix de détail.

Nous n'avons cité que les abats de boeuf, veau et mouton car les abats de porc, que nous avons fait figurer cependant dans le tableau N° 1, pour mémoire, entrent, en général, dans la charcuterie.

Pour 1954, la répartition des 450.000 tonnes d'abats bruts est la suivante :

- Boeuf 240.000 tonnes,
- Veau 80.000 tonnes,
- Mouton 10.000 tonnes,
- Porc 120.000 tonnes. (provenant d'animaux commercialisés).

La répartition des abats comestibles vendus au détail, soit 215.000 tonnes, est la suivante :

- Boeuf	116.000 tonnes,
- Veau	38.000 tonnes,
- Mouton	4.800 tonnes,
- Porc	57.000 tonnes.

	215.000 tonnes

En adoptant une répartition type du poids des abats, par animal, et en multipliant le tonnage correspondant à chaque abat par le prix de vente au détail tel qu'il avait été fixé dans la région parisienne par les arrêtés préfectoraux en vigueur de 1949 à 1952, nous avons obtenu, en suivant la même méthode que celle utilisée pour les diverses catégories de viande, une somme totale dépensée pour chaque catégorie de foie, coeur, langue etc...

On trouvera dans le tableau N° 1 les sommes dépensées pour les abats comestibles de boeuf, veau et mouton en 1954, avec la répartition type par animal des différentes catégories.

Pour 1954, on verra que les sommes dépensées au détail pour les abats comestibles ont atteint 51 milliards.

- 36 pour le boeuf,
- 13,7 pour le veau,
- 1,5 pour le mouton

Le tableau N° 2 donne sur la même base ces dépenses pour les années 1949 à 1954 avec le détail des tonnages des prix et des sommes dépensées.

La récapitulation de ces dépenses est donnée dans le Tableau N° 3.

TABLEAU N° 1

- Poids des abats comestibles par animal, tonnage vendu, prix au kilog et sommes dépensées -

- Année 1954 (1) -

Catégorie abats	Poids en kg par animal	%	Tonnage abats comestibles (tonnes)	Prix au kg (1953)	299	sommes dépensées en millions.
<u>Boeuf :</u>						
Foie	7	18,5	21.400	650		13.910
Coeur	2	5	5.784	315		1.822
Langue	4	11	12.724	288		3.665
Cervelle	0,6	1,5	1.735	271		471
Rognons	0,8	2	2.314	400		926
Joues	-	-	-	179		-
Mou.....	8	21	24.292	45		1.093
Gras double	16	41	47.427	320	299	14.181
Tripes				279		
	40	100	115.676			36.068
<u>Veau.-</u>						
Tête complète..	5	43	16.512	261		4.310
Cervelle	-	-	-	-		-
Foie	1,7	15	5.760	1.070		6.163
Ris	0,6	5	1.920	738		1.417
Coeur	0,3	3	1.152	402		463
Poumon	0,8	9	3.456	120		415
Pied	3	25	9.600	100		960
	12	100	38.400			13.728

(1) - Voir Page 154.

TABLEAU N° 1 (suite)

- Poids des abats comestibles par animal, tonnage vendu, prix au kilogram et sommes dépensées -

- Année 1954 (1) -

Catégorie abats	Poids en kg par animal	%	Tonnage abats comestibles (tonnes)	Prix au kilogram (1953)	Sommes dépensées en millions.
Mouton :					
Foie	0,75	20	956	750	717
Coeur	0,25	8	382	550	210
Tête	1,25	40	1.912	220	421
Cervelle	0,25	8	382	160	61
Poumon	0,80	23	1.099	70	77
Rognon	0,10	1	49	47	2
	3	100	4.780		1.488

Total boeuf 36.068
 Total veau 13.728
 Total mouton 1.488

Total Général 51.284 millions

catégorie abats	Poids en kg par animal	%	Tonnage abats comestibles(T.)
Porc : (pour mémoire)			
Chaudin et panse	2	11	6.310
Crépine	0,250	1,5	860
Complets (menus, vessies, fuseaux).....	2	11	6.310
Mou (poumon, coeur)....	1	5,6	3.212
Pieds.....	2	11	6.310
Rate	0,150	0,9	516
Rati	1,200	6,7	3.843
Rognons	0,250	1,5	860
Sang	3	16,8	9.636
Tête (langue, cervelle comprise).....	6	34	19.503
	18	100	57.360

(1) - Rappelons que pour 1954, on pouvait estimer que 450.000 t. d'abats bruts donnaient 215.000 t. d'abats comestibles.

TABLEAU N° 2

- Poids d'abats vendus au détail, prix et sommes dépensées 1949 - 1954 -

BOEUF

Catégorie d'abats	1949			1950			1951		
	Tonnage abats (tonnes)	prix moyen kg	sommes dépensées millions	tonnage abats (tonnes)	prix moyen kg	sommes dépensées millions	tonnage abats (tonnes)	prix moyen kg	sommes dépensées millions
Foie	15.600	500	7.800	16.400	595	9.765	16.770	690	11.570
Coeur	4.210	320	1.350	4.435	297	1.320	4.530	330	1.500
Langue	9.280	270	2.505	9.760	263	2.570	9.970	290	2.890
Cervelle	1.265	165	210	1.330	246	330	1.360	270	370
Rognons	1.690	370	625	1.775	365	650	1.810	400	720
Mou	17.710	42	745	18.630	41	760	19.035	45	860
Gras double } tripes.....)	34.580	247	8.540	36.370	225	8.380	37.165	297	11.040
TOTAL.....	84.335		21.775	28.700		23.575	90.640		28.950
	1952			1953			1954		
Foie	17.490	700	12.240	19.315	650	12.550	21.400	650	13.910
Coeur	4.730	350	1.660	5.220	315	1.640	5.780	315	1.820
Langue	10.400	270	3.220	11.485	288	3.310	12.720	288	3.665
Cervelle	1.420	290	410	1.565	271	420	1.735	271	470
Rognons	1.890	430	810	2.000	400	800	2.310	400	930
Mou.....	19.860	48	950	21.925	45	990	24.290	45	1.090
Gras double } Tripes)	38.770	322	12.480	42.810	299	12.800	47.430	299	14.180
TOTAL	94.560		31.770	104.410		32.550	115.665		36.065

.../...

TABLEAU N° 2 - (suite)

- Poids d'abats vendus au détail, prix et sommes dépensées 1949 - 1954 -

VEAU

Catégorie abats	1 9 4 9			1 9 5 0			1 9 5 1		
	tonnage abats tonnes	Prix moyen kilog	!sommes !dépensées !millions	tonnage abats tonnes	Prix moyen kilog	!sommes !dépensées !millions	tonnage abats tonnes	prix moyen kilog	!sommes !dépensées !millions
Tête complète ..	15.600	221	3.450	16.250	227	3.690	14.260	301	4.290
Foie	5.440	930	5.060	5.670	975	5.530	4.970	1183	5.880
Ris	1.810	690	1.250	1.890	675	1.275	1.660	820	1.360
Coeur	1.090	410	450	1.130	367	420	1.000	445	440
Poumon	3.270	90	290	3.400	95	320	2.980	120	360
Pieds	9.070	70	640	9.450	75	710	8.290	100	830
TOTAL	36.280		11.140	37.790		11.945	33.160		13.160
	1 9 5 2			1 9 5 3			1 9 5 4		
Tête complète ..	14.850	301	4.470	17.630	261	4.600	16.510	261	4.310
Foie.....	5.180	1300	6.730	6.150	1070	6.580	5.760	1070	6.160
Ris	1.730	900	1.550	2.050	738	1.510	1.920	738	1.420
Coeur	1.000	490	510	1.230	402	490	1.150	402	460
Poumons	3.110	130	400	3.690	120	440	3.460	120	420
Pieds	8.630	105	910	10.250	100	1.025	9.600	100	960
TOTAL	34.540		14.570	41.000		14.645	38.400		13.730

TABLEAU N° 2 - (suite)

- Poids d'abats vendus au détail, prix et sommes dépensées 1949-1954 -

MOUFLON

catégorie abats	1 9 4 9			1 9 5 0			1 9 5 1		
	tonnage abats tonnes	Prix moyen kilog	!sommes dépensées millions	tonnage abats tonnes	Prix moyen kilog	!sommes dépensées millions	tonnage abats tonnes	Prix moyen kilog	!sommes dépensées millions
Foie	920	450	415	1.350	470	635	1.350	614	830
Coeur	370	340	125	540	360	190	540	468	250
Tête	1.840	216	400	2.700	200	540	2.700	260	700
Cervelle	370	90	30	540	100	50	540	120	65
Poumon	1.060	65	70	1.550	70	110	1.550	90	140
Rognons	45	33	2	70	37	3	70	41	3
TOTAL	4.605		1.042	6.680		1.528	6.680		1.988
	1 9 5 2			1 9 5 3			1 9 5 4		
Foie	1.430	740	1.055	1.500	750	1.130	950	750	720
Coeur	570	540	310	600	550	330	380	550	210
Tête	2.850	260	740	3.000	220	660	1.910	220	420
Cervelle	570	150	90	600	160	100	380	160	60
Poumon	1.640	80	130	1.730	70	120	1.100	70	80
Rognons	70	45	3	75	47	4	50	47	2
TOTAL	7.130		2.328	7.505		2.344	4.780		1.492

TABLEAU N° 2 - (suite)

- Poids d'abats vendus au détail, prix et sommes dépensées 1949-1954 -

POND

Catégories d'abats	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Chaudron et panse....	5.080	5.230	4.740	5.900	6.710	6.310
Crépine	690	710	650	810	915	860
Complets (menus, vessie, fuseaux).....	5.080	5.230	4.740	5.900	6.710	6.310
Mou (poumon et coeur)	2.590	2.660	2.410	3.000	3.420	3.210
Pieds	5.080	5.230	4.740	5.900	6.710	6.310
Date	420	430	390	480	550	520
Roti	3.095	3.190	2.900	3.590	4.090	3.840
Rognons	690	710	650	810	915	860
Sang	7.760	7.990	7.240	9.010	10.252	9.630
Tête (langue et cervelle comprises).....	15.710	16.170	14.650	18.235	20.750	19.500
TOTAL	46.195	47.550	43.110	53.635	61.022	57.350

.../...

TABLEAU N° 3

Récapitulation des dépenses, de 1949 à 1953
pour l'achat au détail des abats comestibles

Millions de francs

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Boeuf	21.775	23.575	28.950	31.770	32.550	36.065
Veau	11.140	11.945	13.160	14.570	14.645	13.730
Mouton	1.042	1.520	1.988	2.328	2.344	1.492
TOTAL	33.957	37.048	44.098	48.668	49.539	51.287

- APPENDICE N° 1 - TOUTES VIANDES -

PRODUCTION TOTALE DE VIANDES (1) AU COURS DES ANNEES 1949 à 1952.

Provenant d'animaux abattus dans les abattoirs publics	1 9 5 3 Ton.nettes	1 9 5 2 Ton.nettes	1 9 5 1 Ton.nettes	1 9 5 0 Ton.nettes	1 9 4 9 Ton.nettes
Espèces adultes	836.613	757.642	725.327	710.846	675.755
bovins veaux	316.324	266.447	255.371	291.542	279.881
Espèce ovine	104.276	99.080	93.827	93.831	64.029
Espèce porcine	635.676	558.709	448.961	495.400	481.259
Espèce chevaline, mulassière et asine	80.000	80.000	80.000	65.000	60.000
Animaux abattus (bovins	7.063	6.911	7.802	8.612	9.364
à la ferme pour) ovins	5.724	5.920	6.173	6.149	5.971
la consommation (porcins	284.324	291.291	296.039	294.600	288.741
familiale					
<u>Production totale</u>	2.270.000	2.065.000	1.915.000	1.966.000	1.865.000

(1) - Viande carcasse ne comprenant pas les abats.

Source : Ministère de l'Agriculture.

.../...

- APPENDICE N° 2 - TOUTES VIANDES -

- Collecte des cuirs de boeufs, veaux, moutons et chèvres pour les années -
1949 - 1950 - 1951 - 1952 - 1953

(Milliers de peaux)

ESPECES	1949	1950	1951	1952	1953
Boeufs	2.643	2.536	2.522	2.653	2.644
Veaux	5.045	5.017	4.351	4.675	4.932
Moutons et agneaux	6.218	6.216	6.975	6.986	5.147
Chèvres et chevreaux	2.122	2.445	1.991	1.621	1.271
Chevreux	275	284	292	507	315

NOTE.- Les chiffres de 1953 sont indicatifs à la rigueur.
A partir de Mai 1953, achats directs n'ont plus été comptabilisés.

- APPENDICE N° 3 - TOUTES VIANDES -

- Commerce extérieur de la Métropole avec l'Etranger et les colonies. (Sarre non comprise) - En tonnes de carcasse

	1 9 4 9		1 9 5 0		1 9 5 1		1 9 5 2		1 9 5 3	
	Import.	Export.								
B O E U F										
Sur pied	601	6.612	407	12.652	7.192	8.228	3.665	1.268	1.418	3.063
Viande	2.782	4.606	762	12.414	8.350	9.523	14.048	3.738	4.819	8.161
Produits fabriqués	1	5	6	91	6	101	-	60	-	35
Conserves	6.605	1.867	4.549	8.699	4.610	9.546	4.266	6.371	4.743	3.377
	9.990	13.090	5.724	33.856	20.158	27.398	21.979	11.437	10.980	14.636
P O R C										
Sur pied	1.362	869	1.505	6.485	8.015	555	64	19	13	219
Viande	2.948	5.056	956	10.424	24.237	2.172	4.641	212	1.662	344
Lard	372	1.255	112	7.950	37	4.028	115	1.773	8	4.045
Produits fabriqués	515	4.147	674	6.568	664	8.815	582	7.553	525	7.499
Conserves	108	5.760	51	23.618	52	34.318	136	11.339	100	6.713
Saindoux	7.647	80	1.158	5.683	1.293	3.467	625	1.546	31	4.879
	12.952	17.167	4.456	60.728	34.338	53.355	6.163	22.472	2.339	23.734
M O U T O N										
Sur pied	207	22	668	64	5.378	38	5.447	14	2.524	10
Viande	1.171	121	3.740	357	7.782	160	8.683	525	3.894	178
Conserve.....	11	17	-	45	1	47	4	35	19	12
	1.389	160	4.408	466	13.161	245	14.134	574	6.437	200
C H E V A L										
Sur pied	652	2.530	1.173	835	10.927	1.000	10.653	2.128	2.126	2.081
Viande	2	14	21	550						
	654	2.544	1.194	1.335						
TOTAL GENERAL DES										
VIANDES.....	24.985	32.961	15.781	96.435	78.584	81.998	52.929	36.611	21.882	40.651

- APPENDICE N° 4 -- TOUTES VIANDES -

- Exportations de viande de France vers la Sarre -

(en tonnes de carcasse)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954
Boeuf	9.447	13.494	14.641	15.451	18.143	18.248
Veau	427	870	927	1.423	1.731	2.474
Porc	12.815	12.585	11.234	12.380	14.258	7.690

---:---:---:---:---:---:---