

"Vers un cluster Agroalimentaire en Pays Basque"

Plus de VA en Pays Basque

Augmenter la VA issue du Pays Basque dans les produits comme la piperade, l'axoa, etc.

Synthèse résumée des résultats de l'enquête sur les matières premières utilisées. Jean Claude MAILHARIN, novembre 2009.

L'enquête s'est déroulée d'Août à fin octobre 2009, sur la base du questionnaire qui se trouve à la fin de ce document. 26 entreprises du Pays Basque ont été interrogées, représentant au total environ 436 emplois. Parmi elles, 3 sont difficiles à classer car elles ne fabriquent pas elles mêmes, mais font fabriquer en Pays Basque ou ailleurs (souvent avec leur cahier des charges), ce qui rend leurs données non exploitables (doublons potentiels, manque de connaissance). Au total 23 entreprises étaient donc réellement dans la cible, représentant 410 emplois.

15 entreprises sur 23 ont répondu, représentant 311 emplois, soit 76% des emplois et un peu plus de 80% des quantités de matières premières recherchées.

Nota1: Ce dernier point est ma propre estimation, sur la base de ce que je connais de l'activité des entreprises qui n'ont pas répondu par rapport à celles qui ont répondu.

Nota2: Chacun des questionnaires individuels n'a été vu que par moi. Ils ne seront pas diffusés.

Nota3: Compte tenu de l'objectif visé, les réponses n'ont pas été précises au "kilo près", par conséquent cette synthèse est une bonne photographie globale mais en aucun cas, une étude statistique précise.



Ce projet est cofinancé par l'Union européenne. L'Europe s'engage en Aquitaine avec le Fonds européen de développement régional.

I. Principaux enseignements:

- Le poivron remplace très souvent le piment doux dans les recettes de pipérade, alors qu'il n'est pas dans la recette *traditionnelle* (mais qu'il est dans la recette *officielle*). La conséquence en est que la provenance n'est pas le Pays Basque. Ce point doit faire l'objet d'un échange fructueux prenant en compte les différences de prix, les contraintes de conditionnement, l'amélioration de la qualité, le rapport différenciation/prix de revient, des modifications de recette possibles, "l'équivalent" goût, etc.
- Le poivron ne vient pas du Pays Basque: il pourrait être cultivé au Pays Basque?
- La tomate semble être un ingrédient basique des produits, très industrialisé car les prix sont très bas. Cependant si on excepte la saisonnalité, le prix d'achat de la tomate en Pays Basque (différemment conditionné cependant) n'est pas beaucoup plus élevé. Il y aurait une opportunité?
- Les quantités d'oignon achetées sont importantes et comparables à celles du poivron. Rien ne vient du Pays Basque. Il pourrait y être cultivé?
- L'achat de l'ail n'est pas une priorité de nos transformateurs (faibles quantités donc peu important?). Pourtant il représente en valeur environ 1/3 de celle de la tomate: ce n'est pas négligeable!
- L'ingrédient de base de l'axoa qu'est le veau est d'origine Pays Basque dans des proportions non négligeables. L'approvisionnement hors Pays Basque n'est pas corrélé avec le prix d'achat. A discuter.
- Il semble que la totalité des abats de bœuf issus des abattoirs du Pays Basque, y est transformée. A vérifier.
- Pour enrichir le débat, il manque maintenant le marché (combien de Tonnes de pipérade se fabrique-t-il dans le monde.....?) de ces produits, pour en déduire la dimension de la concurrence.

II. Précisions par type de matière première:



Le piment doux: Le piment doux utilisé provient massivement du Pays Basque. 1/3 des transformateurs qui ont répondu déclarent en utiliser. Il est massivement acheté frais, à la saison, et est soit utilisé tout de suite, soit congelé pour lisser la production sur l'année. Le prix moyen d'achat est en dessous ou en dessus de 4 €/Kg suivant qu'il est entier ou "prêt à l'emploi". Il est conditionné en poches de 5 à 10 Kg, et acheté par lots de 100 à 200 Kgs.



Le poivron: Le poivron utilisé ne provient pas du Pays Basque. Il est massivement acheté congelé, avec très peu de saisonnalité. Les lots sont de 100 à 200 Kg, les sachets ou poches de 5 à 10 Kg et le produit est toujours prêt à l'emploi (lanières ou équivalent) quand il est acheté congelé. La provenance est 100% l'UE, dont beaucoup l'Espagne et peu la France. A noter que l'origine réelle (lieu de production) n'est pas toujours facile à préciser (importateurs Français). Le prix moyen est d'environ 1,5 €/Kg.



La tomate: L'enquête montre plusieurs types d'approvisionnement qui ne sont pas forcément comparables en poids:

- La tomate entière fraîche,
- La tomate concassée, déjà "en conserve", le concentré de tomate.

Ne pouvant entrer dans des calculs de "poids équivalent", j'ai regroupé les deux catégories mais la précédente remarque est à prendre en compte. La provenance est massivement l'Espagne ou la France, le Pays Basque et la France quand il s'agit de tomates entières et fraîches. Bien sûr, la saisonnalité s'applique aux tomates fraîches et un peu aux tomates en conserve. Le conditionnement va de boîtes de 5 Kg à des fûts de beaucoup plus grande contenance. Le prix moyen est autour de 0,6 €/Kg suivant la taille des lots et le conditionnement. La tomate fraîche vaut un tout petit peu plus, mais à la saison bien sûr.

☞ **L'oignon:** La provenance est bien partagée entre l'Espagne et la France. Personne ne dit acheter les oignons en Pays Basque. Le conditionnement est assez bien partagé entre les oignons frais, sous vide et congelés. Quel que soit le conditionnement la saisonnalité n'est pas très marquée. L'oignon est livré en poches ou sacs de 2,5 à 25 Kg. Le prix moyen se distribue de manière proportionnellement plus large que dans les produits précédents, de 0,7 à 1,5 €/Kg, sans que j'aie pu corrélér clairement le prix avec des paramètres comme frais/congelés, pelés/à peler, taille des lots, etc. 14 des 15 transformateurs ayant répondu déclarent acheter de l'oignon, ce qui en fait la matière première la plus *universelle* en Pays Basque (utilisation dans la pipérade, les tripes, le boudin, etc.).

☞ **L'ail:** Beaucoup de transformateurs n'ont déclarés aucune consommation, plus par le fait que les quantités sont faibles que parce que c'est la réalité. La provenance est massivement la France, le reste est l'Espagne. Le conditionnement est variable, de la poudre au congelé en passant par la boîte de pulpe. Ceci entraîne un éventail de prix de 1 à 5 €/Kg. Mon sentiment est que ce produit n'est pas considéré comme *pesant sur le montant des achats* de l'entreprise.

☞ **Viande pour axoa, veau ou bœuf:** Une quantité importante de viande (majoritairement de veau) est de provenance Pays Basque (à minima les abattoirs du Pays Basque), le reste venant de France ou de l'UE. La viande est livrée fraîche (toujours pour les approvisionnements en Pays Basque), ou congelée. Si on excepte les achats en petite quantité, le reste se fait à un prix moyen entre 4 et 7€/Kg, sans que la provenance ait une influence nette.

☞ **Tripes de bœuf:** La moitié des transformateurs ayant répondu déclarent en fabriquer, les autres n'en vendent pas ou font du négoce. La provenance Pays Basque ne semble pas suffire à la consommation des transformateurs du PB, le reste venant de France. Un des transformateurs a intégré la partie collecte importante dans son processus, son prix d'achat est donc un prix interne qui n'est pas comparable aux autres prix. Le prix moyen des autres achats externes est autour de 2 €/Kg.

☞ **Le produit fini pipérade:** Le conditionnement du produit final se répartit suivant un éventail attendu, sans particularités: verrines, boîtes métalliques, de 380 g à 5Kg, suivant les marchés auxquels ils sont destinés (très peu de frais, un peu de sous vide). De même, les marchés de destination sont classiques: vente directe, marchés de plein air, grossistes, RHF, GMS, MDD, etc. avec dans quelques cas, il y a une corrélation particulière avec le conditionnement ou la matière première. La proportion du coût de la matière première dans le prix de revient final est variable entre, sans corrélation évidente avec les coûts des matières premières annoncés: ces chiffres sont probablement erronés (Prix de R ou Prix de V?), donc à prendre avec précaution.

☞ **Le produit fini axoa:** On retrouve une distribution comparable à celle de la pipérade, tant pour le conditionnement que pour les marchés. La proportion du coût de la matière première dans le prix de revient final est variable entre, sans corrélation évidente avec les coûts des matières premières annoncés: ces chiffres sont probablement erronés (Prix de R ou Prix de V?), donc à prendre avec précaution.

☞ **Le produit fini Tripes cuisinées:** Le conditionnement est généralement en verrines, boîtes métalliques et une forte proportion de barquettes. Les marchés sont à peu près les mêmes que pour les produits précédents. La proportion du coût de la matière première dans le prix de revient final est variable entre, sans corrélation évidente avec les coûts des matières premières annoncés: ces chiffres sont probablement erronés (Prix de R ou Prix de V?), donc à prendre avec précaution.

Annexe2:

Mail type de sollicitation de l'entreprise

Bonjour!

Depuis octobre 2007 un groupe de chefs d'entreprise volontaires du secteur agroalimentaire réfléchissent à une démarche collective, collaborative, à l'échelle du Pays Basque. Ce projet appelé "Vers un cluster agroalimentaire en Pays Basque" est accompagné par toutes les institutions publiques et consulaires, est financé dans le cadre du contrat territorial PB, sous la maîtrise d'œuvre de la CCI de BPB. Il a pour objectif de dégager des marges de progression pour chaque entreprise et aura des retombées collectives sur l'ensemble du secteur et du territoire.

Après avoir dégagé des projets prioritaires, les avoir mis en forme, nous sommes au stade de la concrétisation de ces idées et le groupe de départ s'ouvre à toutes les bonnes volontés animées des mêmes intentions:

- Impulser, pousser, alimenter, un projet de "Marque Territoriale". L'accompagner au sein du Conseil de Développement du PB,
- Des prestations d'analyse sensorielle, locales simples et pas chères pour maîtriser et faire progresser la qualité gustative des produits,
- Une action collective "en route vers le développement durable",
- Eco concevoir un emballage "universellement utilisé" en pays Basque,
- etc.

Le projet objet de ce mail est appelé "Plus de VA dans les produits transformés en PB" vise (entre autres) à trouver les conditions technico-économiques de mettre plus de matière première issue du territoire dans des produits emblématiques comme la pipérade, l'axoa, les tripes cuisinées, mais aussi toute sorte d'autre plats cuisinés. Ce projet met autour de la table des agriculteurs et des transformateurs et le préalable indispensable est de disposer d'une image globale de l'état actuel de la question: quantité, origine, prix moyen, saisonnalité, contraintes, etc.

Le questionnaire ci-après a cet objectif, **il sera traité confidentiellement par la CCI de BPB** et seuls les résultats globaux seront diffusés. Monsieur Xavier DUPLA vous téléphonera pour vous aider à le remplir. Merci de lui réserver le meilleur accueil.

Merci de nous faire profiter de vos remarques. et de renvoyer le questionnaire à mon adresse mail industrie@bayonne.cci.fr

Cordialement



Questionnaire sur les Matières PremièresV2.doc
