

Evolution des dépenses en viandes à domicile des ménages wallons à partir des données de l'EBM

COMPS S., WINANDY S., FRANÇOIS I., LEBAILLY P.

oca.gembloux@ulg.ac.be

1 Evolution des prix

Compte tenu des données de consommation relatives aux dépenses fournies par l'EBM, l'étude de l'évolution du prix s'avère être un élément d'analyse intéressant préalablement à l'étude de l'évolution des dépenses des ménages. A cette fin, nous analysons dans ce point l'indice des prix à la consommation fourni par le Service Public Fédéral - Economie, PME, Classes moyennes et Energie.

De 1999 à 2010, l'évolution de l'indice des prix de l'ensemble des viandes est relativement similaire à l'évolution de l'indice des prix à la consommation (IPC), contrairement aux évolutions des indices des prix des autres catégories de produits alimentaires.

Sur cette période, l'indice des prix de la viande considérée dans son ensemble a augmenté de 30 %. Les accroissements enregistrés sont différents suivant les viandes considérées. Le veau, le boeuf et la catégorie 'charcuterie et préparations de viande' voient leurs indices respectifs augmenter de plus de 30 % alors que les indices du porc, de la volaille domestique, du mouton et de l'agneau connaissent des hausses comprises entre 20 et 30 %.

2 Evolution des dépenses des ménages en viandes en Wallonie de 1999 à 2008

2.1 Ensemble des viandes

2.1.1 Remarques préliminaires

Le terme 'Viande fraîche' regroupe les viandes fraîches de boeuf, de veau, de porc, de mouton et d'agneau, de cheval, de lapin, de volaille, de gibier ainsi que les brochettes, les sautés, le gyros, les escalopes, les cordons bleus, les hamburgers, les plateaux fondue et gourmet et la viande sans spécification.

Le terme 'Viande surgelée' se base sur les mêmes catégories que pour la viande fraîche mais dans la gamme 'surgelé' (viande de boeuf surgelée, etc.).

Le terme 'Viande bio' se base également sur les mêmes catégories que la viande fraîche mais issues de la filière agriculture biologique (viande de boeuf bio, etc.).

Le terme 'Charcuterie et abats' comprend la viande hachée, les oiseaux sans tête, les saucisses fraîches, les abats, le lard, le jambon, les saucisses sèches, le pâté, les viandes salées et fumées, les autres préparations de viande (en conserves ou non), l'américain (préparé ou non), la charcuterie et

les viandes diverses.

Le terme 'Viandes préparées, jus de viande' regroupe les extraits et jus de viande solides ou liquides, les viandes préparées sans addition d'autres produits (rosbif cuit, poulet rôti, etc.) et les salades préparées à base de viande (salade de poulet, salade de viande, etc.).

2.1.2 Evolution des dépenses

En 2008, sur l'ensemble du Royaume, les dépenses totales en viande atteignent 4,462 milliards d'euros. La répartition en fonction des régions est la suivante : 2,581 milliards d'euros (58 % du total) en Flandre, 1,516 milliard d'euros (34 %) en Wallonie et 365 millions d'euros (8 %) à Bruxelles.

En 2008, la part du budget consacrée à la viande représente 24,7 % des dépenses en produits alimentaires à domicile en Belgique. Elle est plus importante en Wallonie (26,1 %) qu'en Flandre (24,6 %) ou à Bruxelles (21 %).

En divisant les dépenses totales en viandes par l'ensemble des ménages (consommateurs ou non), on constate qu'en 2008, les ménages wallons dépensent en moyenne le plus (1032 €), suivi par les ménages flamands (1010 €) et enfin par les ménages bruxellois (752 €). La moyenne nationale est de 989 €.

En Wallonie, en 2008, les dépenses moyennes par ménage en viande fraîche sont les plus importantes (513 €, soit 49,7 % des dépenses en viande) suivies par celles en charcuterie et abats (468 € soit 45,3 % des dépenses en viande). Les résultats sont présentés au tableau 1.

Tableau 1 . Comparaison des dépenses moyennes par ménages (consommateur ou non) en viande en Wallonie et en Belgique entre 1999 et 2008 en euros.

Source : OCA, ULg-GxABT d'après SPF Economie - DG Statistique et Information économique.

	Wallonie			Belgique		
	1999	2008	Evolution (%)	1999	2008	Evolution (%)
Viande fraîche	460	513	11,6	432	471	8,9
Charcuterie et abats	447	468	4,7	407	455	11,6
Viande surgelée	13	16	22,1	18	17	-5,0
Viandes préparées, jus de viande	24	32	35,9	28	44	56,1
Viande (bio)	*	3	*	*	3	*
Total viande	943	1.032	9,4	886	989	11,7

2.2 Viandes non préparées vs préparations de viande et charcuterie

2.2.1 Remarques préliminaires

Le terme 'viande non préparée' reprend les viandes fraîches (issues de la filière conventionnelle et de la filière bio) et surgelées sans les brochettes, les sautés, le gyros, les escalopes, les cordons bleus, les hamburgers, les plateaux fondue et gourmet et la viande sans spécification.

Le terme 'préparations de viande et charcuterie' regroupe les préparations de viande fraîche (conventionnelle et bio) et surgelée, à savoir les brochettes, les sautés, le gyros, les escalopes, les cordons bleus, les hamburgers, les plateaux fondue et gourmet, la viande sans spécification, et les catégories

'charcuterie et abats' et 'viandes préparées et les jus de viande'.

2.2.2 Evolution des dépenses

En Wallonie en 2008, les dépenses moyennes par ménage (consommateur ou non) en préparations de viande et charcuterie se montent à 629 € et représentent 61 % des dépenses en viande tandis que celles en viandes non préparées s'élèvent à 401 € et représentent 39 % des dépenses en viande.

Sur la période étudiée, les dépenses en viandes non préparées restent à un niveau proche des 400 € alors que les dépenses en préparations de viande et charcuterie augmentent de 15,3 % .

2.3 La viande fraîche en Wallonie

2.3.1 Remarques préliminaires

Seules les viandes fraîches issues de la filière conventionnelles sont analysées dans ce point. Le terme 'préparations' employé dans ce titre regroupe les brochettes, les sautés, le gyros, les escalopes, les cordons bleus, les hamburgers, les plateaux fondue et gourmet et la viande sans spécification. Le terme 'gibier' désigne le gibier traditionnel (sanglier, chevreuil, etc.) ainsi que le lièvre, le lapin sauvage, la perdrix et les cuisses de grenouille.

2.3.2 Evolution des dépenses

En 2008, en Wallonie, les dépenses moyennes par ménage (consommateur ou non) en viande fraîche les plus importantes sont consacrées au boeuf (143 €), aux préparations de viande fraîche (125 €) à la volaille (111 €) et au porc (61 €). Viennent ensuite les dépenses en viande ovine (32 €), en veau (25 €), en lapin (8 €), en gibier (5 €) et en cheval (2 €).

Au niveau des évolutions relatives à ces dépenses entre 1999 et 2008, les préparations et les volailles connaissent les plus fortes augmentations avec respectivement 74 % et 31 %. Le boeuf diminue de 2 %, le veau de 21 % et le porc de 11 %.

En Wallonie en 2008, les trois principaux postes de dépenses (boeuf, préparations et volaille) représentent près de 3/4 des dépenses totales en viande fraîche.

De 1999 à 2008, les préparations et la volaille sont les deux seules catégories à augmenter leur part des dépenses, toutes les autres catégories voient leur part des dépenses diminuer.