

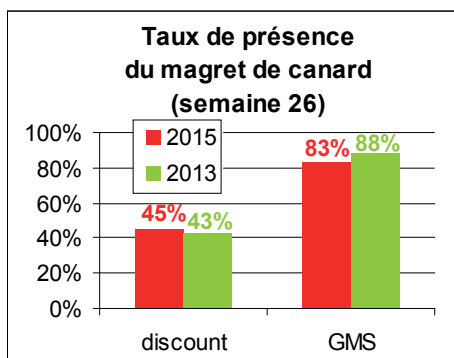
LE MAGRET DE CANARD AU STADE DÉTAIL EN 2015 >>> ENQUÊTE SEMAINE 26

Le réseau des nouvelles des marchés (RNM) réalise chaque semaine une enquête au stade détail dans un panel de 150 GMS (grandes et moyennes surfaces de plus de 1 000 m²) et 30 magasins hard-discount représentatifs de la grande distribution française. Le prix de plusieurs références de magret de canard y est relevé toute l'année.

Comme en 2013, une enquête spécifique complémentaire a été réalisée en 2015 sur l'ensemble du rayon « magret de canard entier frais » du 22 au 28 juin (semaine 26), dans 148 GMS du panel, et 29 magasins discount. Toutes les références⁽¹⁾ de magrets ont été déclinées selon l'origine, le conditionnement, la préparation, avec un focus sur l'IGP et le Label rouge : au total 365 relevés ont été effectués en magasins (347 en GMS et 18 en discount).

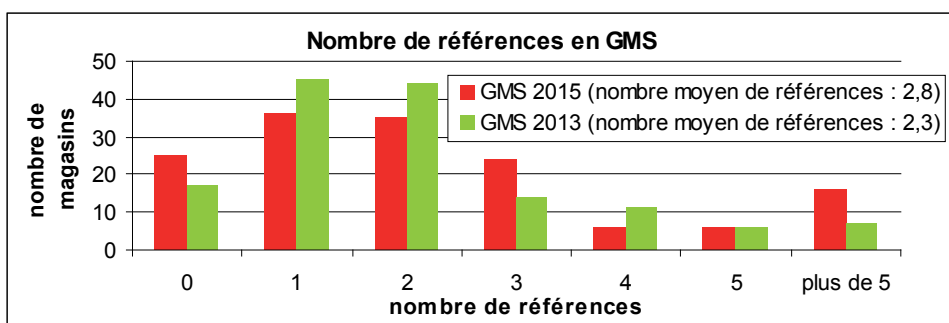
(1) On entend par référence l'ensemble des caractéristiques du produit (variété, origine, conditionnement, label, etc...) qui le distinguent des autres dans le magasin.

Le référencement dans les magasins



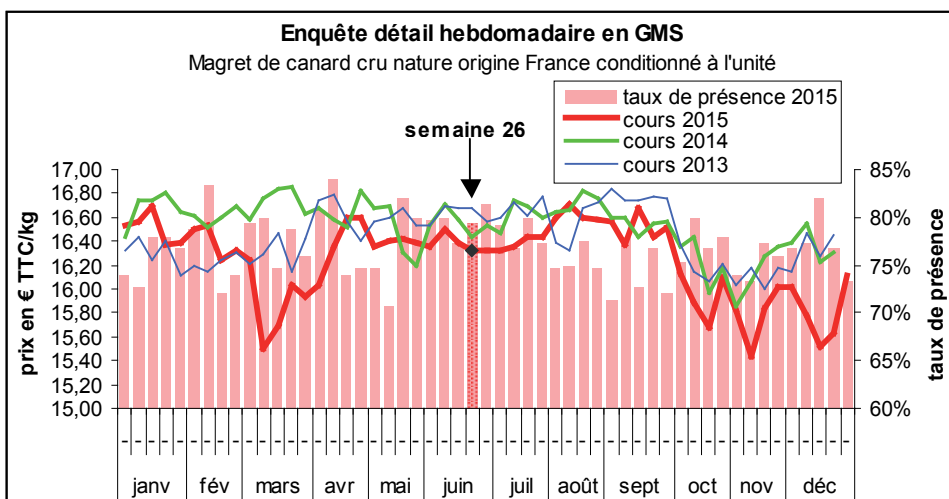
En semaine 26, le magret de canard est présent dans 83 % des GMS. Ce taux baisse de 5 % par rapport à 2013. En revanche, le nombre moyen de références en GMS augmente légèrement : 2,8 contre 2,3 en 2013.

Le taux de présence en magasins discount est relativement stable. 13 magasins sur 29 proposent ce produit à la vente, avec 2 références pour 5 d'entre eux et 1 référence pour les autres.



La semaine 26 dans le contexte annuel

L'enquête spécifique a été réalisée en semaine 26. Elle complète les relevés hebdomadaires réalisés tout au long de l'année, parmi lesquels quatre références de magret de canard, notamment le magret de canard origine France conditionné à l'unité.



Au cours de l'année, la fourchette des cours du magret de canard cru nature origine France conditionné à l'unité se place entre 15,43 €/kg en semaine 46 (novembre) et 16,71 €/kg en semaine 33 (août) ; son taux de présence oscille entre 71 et 84 %. En semaine 26, il est vendu dans 79 % des GMS à un prix moyen de 16,33 €/kg.

La segmentation de l'offre

Le magret désigne le muscle de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur un canard engraisé par gavage en vue de la production de foie gras.

- Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette ;
- il doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant ;
- le taux d'engraissement (graisse + peau/poids total) est compris entre 25 et 45 % ;
- le poids minimum des magrets est fixé à 300 grammes ;
- les magrets sont complètement plumés

et soigneusement parés. Le parage doit être régulier, en couronne, avec une faible proportion de gras visible, côté viande.

Les seules espèces autorisées pour le gavage sont le canard de Barbarie (*Cairina Moschata*) ou le croisement de ce dernier avec la cane commune (*Anas Platyrinchos*) dit « canard mulard ».

Seuls les canards mâles sont autorisés pour les produits d'Indication Géographique Protégée (IGP).

Au stade détail, les « magrets de canard frais » peuvent se distinguer selon :

- leur origine,
- leur conditionnement (par 1, 2 ou 3),
- leur type de préparation (cru nature ou assaisonné),
- et leurs signes de qualité (Label Rouge et/ou IGP).

La référence la plus représentative diffère selon la catégorie de magasin :

- en GMS : magret cru nature conditionné par 1 sans Label rouge, avec IGP relevé dans 50 % des GMS.
- en discount : magret cru nature conditionné par 1, sans Label rouge et sans IGP, origine France, trouvé dans 8 magasins sur 29.

Les origines

Une grande majorité d'origine France est observée (92 % des relevés).

Les autres origines se répartissent entre la Bulgarie en première position avec 4 % des relevés, suivie par la Hongrie avec 2 %. Les pays de l'Est progressent par rapport à 2013 : plus de 5 % des relevés, contre 1 % en 2013.

Le prix de l'origine France (16,23 €/kg) est légèrement supérieur à la moyenne globale des prix relevés (16,04 €/kg).

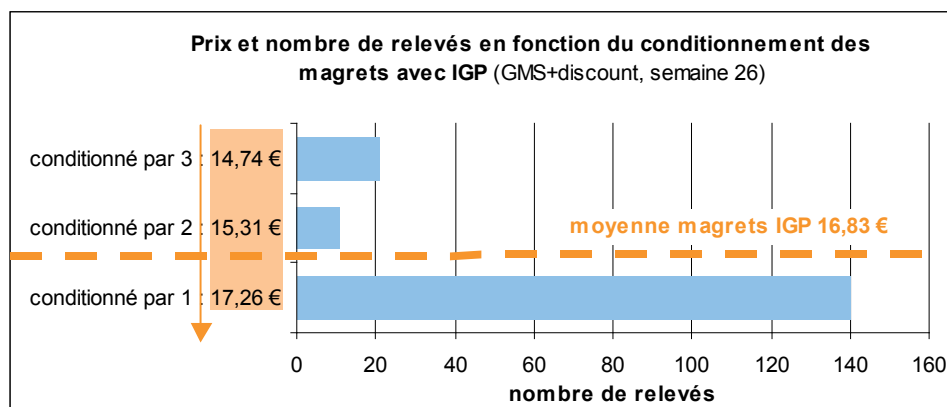
A noter qu'une partie des magrets de canards manquent encore de précision quant à leur provenance (3 % des relevés).

% du nombre de relevés	2015	2013
France	91,8%	91,8%
Bulgarie	3,6%	0,9%
non précisé	2,7%	5,6%
Hongrie	1,9%	0,3%
UE	0,0%	0,9%
Belgique	0,0%	0,3%

Les conditionnements

Les magrets peuvent être vendus en conditionnements de 1, 2 ou 3 unités. Le conditionnement à l'unité est très majoritaire, celui par 2 reste confidentiel.

Le prix de vente décroît logiquement avec la taille du conditionnement.



Les types de préparation

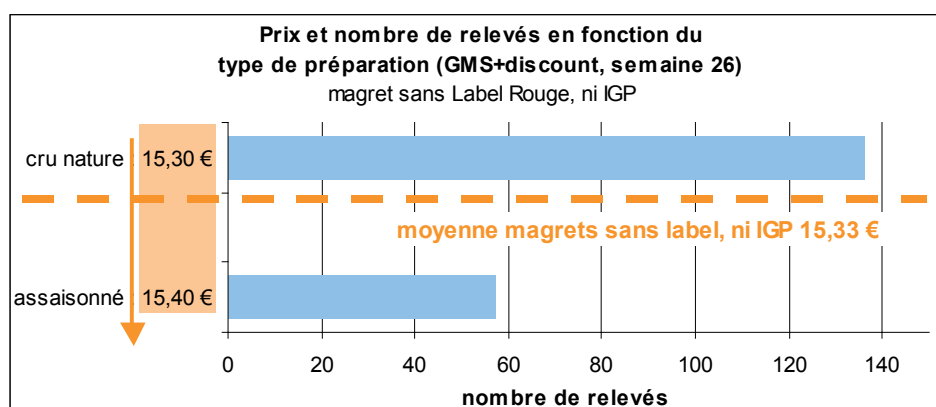
Les magrets "assaisonnés" n'ont jamais de Label rouge, et très peu d'IGP.

Lorsqu'on exclut les magrets Label rouge et IGP, la différence de prix entre "assaisonné" et "cru nature" n'est pas très significative (0,10 €/kg).

Différents types de préparation ont été recensés.

- Les plus fréquents :
- mariné
 - épice/piment
 - salaison

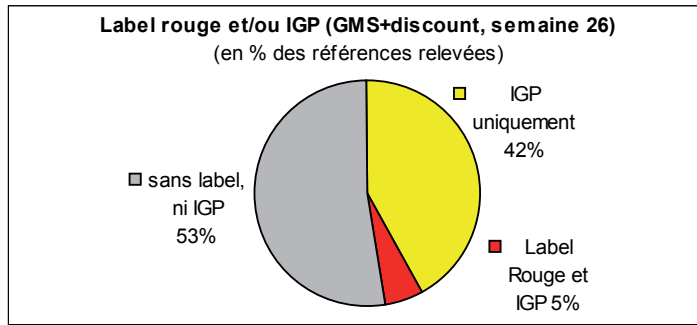
- Quelquefois observés :
- cèpes
 - fleur de sel
 - morilles



La segmentation de l'offre (suite)

Les signes de qualité : Label rouge et IGP

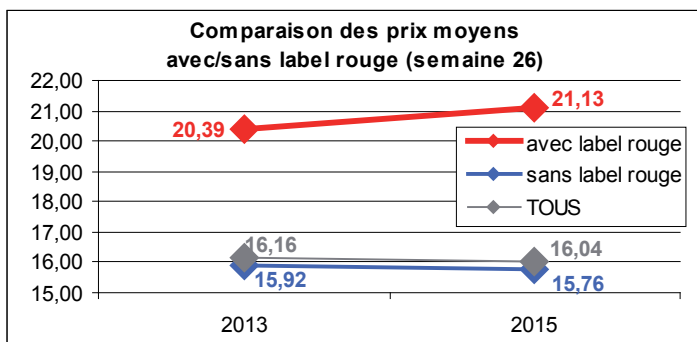
• La proportion de produits sous signe de qualité



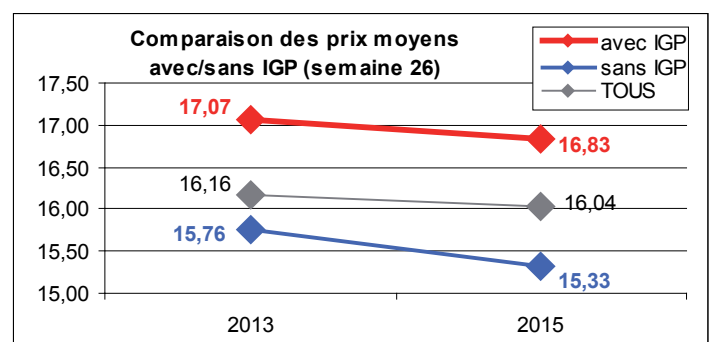
La proportion de magrets vendus sans label ni IGP est en recul par rapport à 2013 : 53 % des références relevées, contre 67 % en 2013. Celle des produits en IGP augmente fortement par rapport à 2013 : 47 % des références sont proposées en IGP, contre seulement 30 % en 2013. Le Label rouge ne représente que 5 % des produits en rayon.

L'IGP "Sud-Ouest" représente près de 80 % des IGP observées (136 sur les 172 relevés IGP). Les autres IGP, si elles ne sont pas estampillées "Sud-Ouest", proviennent également principalement de cette région (Landes, Gers, Gascogne, Périgord). A noter cependant : 2 relevés "Alsace".

• La valorisation des produits sous signe de qualité



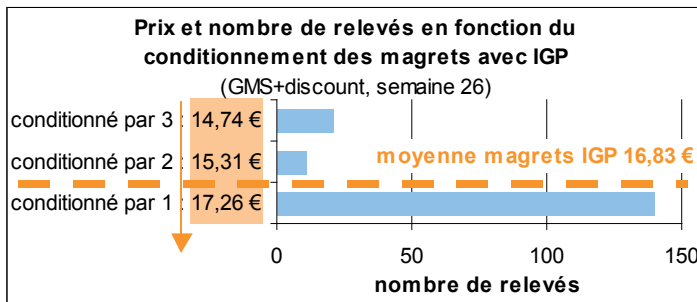
En 2015, le prix moyen des magrets Label rouge avec 19 relevés est à 21,13 €/kg contre 15,76 €/kg sans label, soit une valorisation de 34 %. Entre 2013 et 2015, l'évolution du prix du magret avec Label rouge est de 3,6 %.



172 relevés portent la mention IGP.

Le prix moyen des magrets avec IGP est 1,50 €/kg supérieur à celui sans IGP : 16,83 contre 15,33 €/kg.

• La présentation des produits sous signe de qualité



Les produits Label rouge sont exclusivement vendus "cru nature" en conditionnement à l'unité.

Les magrets IGP peuvent être vendus en conditionnement de 2 ou 3, mais ils le sont principalement à l'unité. Quelques références de magrets IGP assaisonnés ont été relevées.

Aire géographique de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

Source : Association pour la promotion et la défense des produits du palmipède à foie gras du Sud-Ouest / Réalisation : DRAAF Languedoc-Roussillon- Midi-Pyrénées



Repères...



L'indication géographique protégée (IGP) a été créée en 1992 dans le cadre de la politique européenne de qualité concernant les produits agricoles et alimentaires. Elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. Ce signe officiel protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. En France, sa gestion (adoption des cahiers des charges notamment) est confiée à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). La France compte 118 IGP, dont 32 pour le secteur de la volaille.

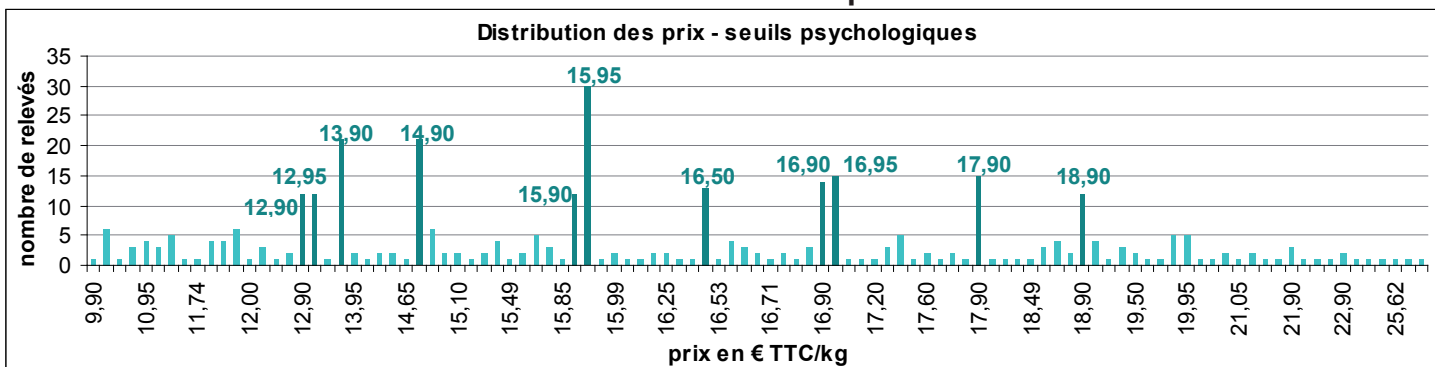


Le Label rouge est un signe de qualité français. Il garantit un produit de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. Le premier Label rouge a été obtenu en 1965 par les volailles des Landes.

Les prix

La distribution des prix

Distribution des prix - seuils psychologiques



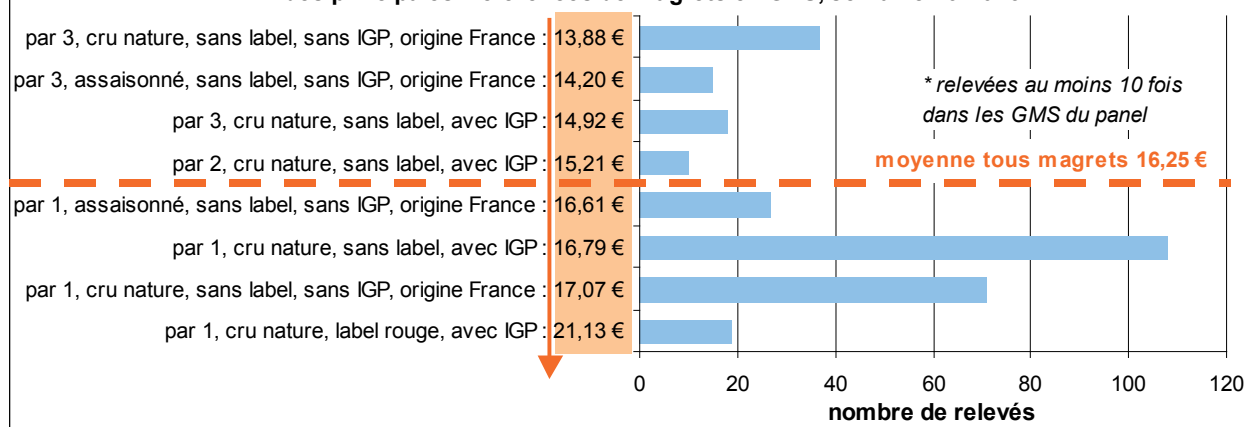
De 9,90 à 31,25 €/kg, les prix du magret de canard s'étalent sur une large fourchette.

Les prix les plus fréquemment rencontrés sont ceux qui se terminent par „90” ou „0,95”, visant à attirer le consommateur.

„15,95” est le prix le plus courant, relevé dans 29 des 177 magasins.

Les prix des principales références

Prix des principales* références de magrets en GMS, semaine 26-2015



19 références différentes ont été relevées en magasins selon l'origine, le conditionnement, la préparation, et les signes de qualité. Mais seulement huit d'entre elles ont été observées au moins 10 fois dans les GMS du panel, à un prix moyen variant de 13,88 à 21,13 €/kg.

Taux de présence et prix des magrets selon les signes de qualité

Résultats GMS - magrets crus ou assaisonnés, toutes origines	taux de présence			prix moyen (€/kg)		
	2015	2013	évolution	2015	2013	évolution
conditionné par 1	80%	84%	-4%	17,02	17,23	-0,21
sans Label rouge sans IGP	47%	56%	-9%	16,53	16,96	-0,43
avec IGP	51%	40%	11%	16,82	16,93	-0,11
avec Label rouge sans IGP	0%	3%	-3%	NS*	NS*	
avec IGP	12%	6%	7%	21,13	NS*	
conditionné par 3	35%	33%	2%	14,09	14,43	-0,34
sans Label rouge sans IGP	29%	28%	1%	13,85	14,12	-0,27
avec IGP	14%	6%	9%	14,74	NS*	
avec Label rouge sans IGP	0%	1%	-1%	NS*	NS*	
avec IGP	0%	0%	0%	NS*	NS*	

*NS : non significatif

L'évolution marquante par rapport à l'enquête réalisée en 2013 est la forte progression du taux de présence des magrets sous Indication Géographique Protégée.

Les prix moyens toutes catégories relevés en semaine 26 de 2015 sont inférieurs à ceux de 2013.