

Chaque semaine, le Réseau des Nouvelles des Marchés effectue une enquête au stade détail sur divers produits agricoles, en particulier fruits et légumes, dans un panel de 150 magasins représentatifs de la grande distribution française. En 2022, une enquête spécifique portant sur l'origan sec a été réalisée dans ce panel* en semaine 04, du 24 au 28 janvier. Les prix de toutes les références présentes sur les étalages ont été collectés en fonction du mode de culture, de l'origine et de l'emballage. Au total, 361 relevés ont été effectués dans 142 magasins.

* enquête effective sur 142 magasins en semaine 04 de 2022

GLOSSAIRE

- · GMS : grandes et moyennes surfaces
- référence : ensemble des caractéristiques du produit qui le distinguent des autres dans le magasin
- SIQO : signe officiel de qualité et d'origine



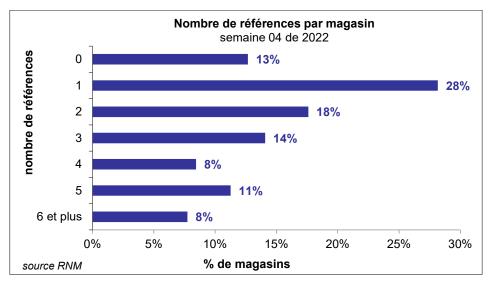
Retrouvez ce bilan sur notre site RNM.franceagrimer.fr en scannant ce QR code

L'ORIGAN SEC

AU STADE DÉTAIL EN 2022

>>> ENQUÊTE SEMAINE 04

Le référencement



En semaine 04 de 2022, 87 % des magasins du panel vendent au moins une référence d'origan sec (18 magasins sur 142 n'en proposaient pas lors de l'enquête). 60 % des magasins ont 1 à 3 références.

La segmentation de l'offre

Le procédé de séchage

Dans certains cas, l'origan sec peut avoir été obtenu par un procédé de lyophilisation, qui permet de mieux préserver les saveurs. Cette particularité est mentionnée et mise en avant sur les emballages :

- l'origan lyophilisé : 45 relevés sur 361 en semaine 04 de 2022 (12 %)
- l'origan non lyophilisé : 316 relevés (88 %)

Les signes officiels de qualité et d'origine (SIQO)

En semaine 04 de 2022, le mode de production biologique est le seul signe officiel de qualité et d'origine qui a pu être observé pour l'origan sec :

- l'origan biologique : 70 relevés sur 361 (19 %)
- l'origan conventionnel : 291 relevés (81 %)

Les marques commerciales

En semaine 04 de 2022, une marque commerciale se détache et concerne 40 % des relevés. Les marques distributeurs ont été observées sur 29 % des relevés. Il existe un grand nombre de marques commerciales, certaines étant très locales.

SOMMAIRE

• Le référencement	page 1
• La segmentation de l'offre	page 1
• Les prix	page 2

La segmentation de l'offre (suite)

Le lieu de récolte

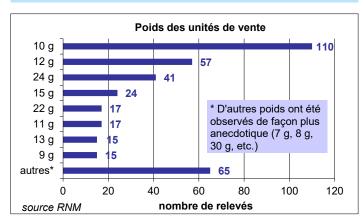
Dans 70 % des cas, le lieu de récolte n'est pas précisé sur le produit. 24 % des relevés stipulent que l'origan est récolté en France ; l'origine représente alors très souvent un argument de vente et est fortement mise en avant (drapeau tricolore ou texte explicatif). 14 % des relevés précisent même « Provence » ou « Sud de la France ».

Pour les 6 % de relevés « hors France », le pays n'est pas toujours indiqué ; quelques produits proviennent de Turquie.

Le lieu de conditionnement

Le lieu de conditionnement ou de « fabrication » est plus souvent précisé que le lieu de récolte. Il reste cependant inconnu pour 46 % des relevés. 53 % des produits observés indiquent un conditionnement ou une fabrication en France (29 % des relevés précisent « Provence » ou « Sud de la France »).

Les unités de vente



L'origan sec est le plus souvent vendu en flacon en verre (318 relevés sur 361, soit 88 %). Les poids varient de 4,5 à 58 g. L'emballage en 10 g concerne 110 relevés sur 361 (30 %).

Les prix

Prix* des principales références

Référence	prix moyen arithmétique	nombre de relevés
flacon en verre 12 g (origine non précisée)	0,70 € /pièce	32
flacon en verre 10 g (origine non précisée)	1,45 € /pièce	60
biologique flacon en verre 10 g (origine non précisée)	1,84 € /pièce	16
flacon en verre 24 g récolté en Provence ou sud de la France	3,20 € /pièce	17

De façon étonnante, en moyenne, les prix des flacons en verre 12 g sont moins de la moitié de ceux de 10 g (origine non précisée). Les facteurs qui peuvent l'expliquer résident dans des paramètres non pris en considération dans ce tableau. Par exemple, la plupart des « flacons en verre 12 g (origine non précisée) » sont de marque distributeur. Les « flacons en verre 10 g (origine non précisée) » sont généralement d'une marque commerciale qui met en avant le lieu d'emballage « Provence ou Sud de la France ».

Prix* moyen par gramme

Caractéristiques de l'origan	prix moyen arithmétique par gramme	nombre de relevés
lyophilisé (récolte hors France ou lieu non précisé)	0,11 €/g	33
récolte hors France ou lieu non précisé	0,12 €/g	182
récolté en France	0,12 €/g	74
biologique (récolte hors France ou lieu non précisé)	0,16 €/g	52
tous relevés confondus	0,12 €/g	361

L'origan récolté en France ne semble pas mieux valorisé que celui récolté hors France ou dans un lieu non précisé.

Le SIQO « biologique » confère un niveau de prix 4 centimes supérieur à l'origan conventionnel.

Contrairement à ce qui a pu être observé lors de la même enquête sur le basilic, la lyophilisation ne semble pas être un facteur de valorisation du prix.

^{*} Les prix obtenus sont à relativiser au vu du nombre de relevés parfois faible selon les caractéristiques du produit.



Fraternité



12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 20002 93555 Montreuil cedex Tél.: 01 73 30 30 00

Pour en savoir plus sur l'origan sec au stade détail :

Directrice de la publication : **Christine Avelin**

Composition: Nina Riaux (centre RNM de Bordeaux)

Date de parution : janvier 2023

Rédactrice : Nina Riaux (centre RNM de Bordeaux)

nina.riaux@agriculture.gouv.fr tél: 05.57.35.02.80

En collaboration avec FranceAgriMer Délégation nationale de Volx

notre site : **RNM.franceagrimer.fr** Reproduction autorisée sous réserve de citer la source.

Prestation réalisée sous système de management de la qualité ISO9001

