



NOTE DOCUMENTAIRE

CCE 2013 - 1002

Étude sur le secteur belge de la viande :
Coûts salariaux, rentabilité, structure financière
et performances à l'exportation



Étude sur le secteur belge de la viande : Coûts salariaux, rentabilité, structure financière et performances à l'exportation

Tom Strengs (CCE)

Emmanuel de Bethune (CCE)

Jean-Paul Theunissen (SPF Economie)

Myrle Claessens (SPF Economie)

Peter Van Herreweghe (SPF Economie)

Jaak Nelissen (SPF Economie)

Table des matières

1	Executive summary.....	6
2	Performances récentes du secteur belge de la viande : analyse succincte de quelques variables économiques fondamentales (Tom Strengs et Emmanuel de Bethune, CCE)	7
2.1	Le secteur belge de la viande : analyse de l'évolution des salaires sur la base des données de l'ONSS.....	7
2.1.1	Description du secteur de la viande.....	7
2.1.2	L'évolution des salaires dans le secteur belge de la viande	8
2.2	Comparaison internationale des performances du secteur de la viande et des sous-secteurs... 9	
2.2.1	Les industries alimentaires.....	13
2.2.2	Le secteur de la viande	14
2.2.3	L'industrie de la transformation de la viande (10.11).....	16
2.2.4	La transformation de la viande de volaille (10.12).....	17
2.2.5	La préparation de produits à base de viande et de viande de volaille (10.13).....	18
2.2.6	En résumé.....	19
3	Analyse de la rentabilité, de la solvabilité et de la liquidité du secteur de la viande (Jean-Paul Theunissen et Peter Van Herreweghe, SPF Economie)	22
3.1	Considérations méthodologiques.....	22
3.2	Rentabilité.....	22
3.3	Solvabilité	24
4	Analyse des performances à l'exportation du secteur de la viande et des sous-secteurs (Myrle Claessens et Peter Van Herreweghe, SPF Economie).....	28
4.1	Performances à l'exportation du secteur belge de la viande : évolution et principales destinations.....	29
4.2	Performances à l'exportation du secteur de la viande dans les pays voisins et l'UE-27 (évolution et principales destinations).....	30
4.3	Comparaison entre la Belgique et les pays voisins.....	32
5	Analyse SWOT du secteur de la viande et des sous-secteurs (Tom Strengs et Emmanuel de Bethune, CCE)	38
5.1	Le secteur de la viande (10.1)	38
5.2	La transformation de la viande (10.11)	41
5.3	La transformation et la conservation de la viande de volaille (10.12).....	43
5.4	Préparation de produits à base de viande (10.13)	44
6	Annexes	45
6.1	Annexe 1 : Coûts salariaux et heures travaillées selon l'ONSS, l'ICN et le CCE	45
6.2	Annexe 2 : Vue d'ensemble des activités qui dépendent du secteur de la viande.....	46

Liste des tableaux

Tableau 2-1 :	Evolution d'indicateurs sélectionnés pour les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs sur la base des données SSE, Belgique, 2006-2011 (2006=100)	11
Tableau 2-2 :	Evolution d'indicateurs sélectionnés pour les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs sur la base des données SSE, Allemagne, 2006-2011 (2006=100)	12
Tableau 3-1 :	Rentabilité, solvabilité et liquidité du secteur de la viande (par sous-secteur) et de l'industrie alimentaire	26
Tableau 3-2 :	Rentabilité, solvabilité et liquidité du top 10 des entreprises du secteur de la viande (par sous-secteur)	27
Tableau 3-3 :	Rentabilité, solvabilité et liquidité de l'industrie de la viande en 2011 : ventilation en quartiles	28
Tableau 4-1 :	Évolution des exportations belges dans le secteur de la viande (en valeur, indice 2006=100)	29
Tableau 4-2 :	Part des principales destinations des exportations belges dans les exportations totales	30
Tableau 4-3 :	Évolution des exportations du secteur de la viande dans les pays voisins (en valeur, indice 2006=100)	31
Tableau 4-4 :	Part des principales destinations des exportations belges dans les exportations totales	34
Tableau 4-5 :	Part de marché des principales destinations des exportations allemandes dans les exportations totales	35
Tableau 4-6 :	Part de marché des principales destinations des exportations françaises dans les exportations totales	36
Tableau 4-7 :	Part de marché des principales destinations des exportations néerlandaises dans les exportations totales	37
Tableau 5-1 :	Rentabilité moyenne dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, 2006-2011	38
Tableau 5-2 :	Croissance des exportations du secteur de la viande et des sous-secteurs (en valeur) en Belgique et dans les trois pays voisins, 2006-2011	39
Tableau 5-3 :	Part des exportations vers des pays hors UE-27 dans l'évolution totale, 2006 et 2012	39
Tableau 5-4 :	Liquidité et solvabilité moyennes dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, 2006-2011	40
Tableau 5-5 :	Part des exportations vers les 3 principaux partenaires commerciaux dans les exportations totales, en pourcentage, 2012	41
Tableau 6-1 :	Evolution des coûts salariaux dans le secteur de la viande, les industries alimentaires et le secteur privé sur la base des différents sources nationales, Belgique, 2006-2011 (2006=100)	45

Liste des graphiques

Graphique 2-1 :	Evolution des salaires horaires bruts dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, Belgique, 2003-2011 (2003=100)	9
Graphique 2-2 :	Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, industries alimentaires (10), 2006-2010 (2006=100)	14
Graphique 2-3 :	Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, secteur de la viande (10.1), 2006-2010 (2006=100)	15
Graphique 2-4 :	Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, industrie de la transformation de la viande (10.11), 2006-2010 (2006=100)	16
Graphique 2-5 :	Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, transformation de la viande de volaille (10.12), 2006-2010 (2006=100)	18
Graphique 2-6 :	Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, préparation de produits à base de viande et de viande de volaille (10.13), 2006-2010 (2006=100)	19
Graphique 2-7 :	Evolution du coût salarial et de la productivité dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, pour la Belgique et l'Allemagne, 2006-2011, taux de croissance	20
Graphique 2-8 :	Evolution des heures travaillées et de la valeur ajoutée dans les différents sous-secteurs, Belgique, 2006-2010 (2006=100)	21
Graphique 2-9 :	Evolution des heures travaillées et de la valeur ajoutée dans les différents sous-secteurs, Allemagne, 2006-2010 (2006=100)	21
Graphique 4-1 :	Taux de croissance des exportations de l'UE-27, de la Belgique et des pays voisins (2006-2012 par rapport à 2010-2012)	32

Avant-propos

Lors de la réunion de la Commission consultative spéciale (CCS) de l'Alimentation du 14 janvier 2013, le secrétariat du CCE a été chargé par les membres de la CCS de réaliser une étude sur le coût salarial, le bénéfice et la structure financière des entreprises dans le secteur de la viande.

Pour mener cette mission à bonne fin, le secrétariat a contacté la DG Potentiel économique du SPF Economie. Ces contacts ont débouché sur une collaboration qui a rendu possible la réalisation de la présente étude.

L'équipe du SPF Economie - Peter Van Herreweghe, Jean-Paul Theunissen, Myrle Claessens et Jaak Nelissen – ont rédigé deux parties de cette étude, à savoir le chapitre 3 : « Analyse de la rentabilité, de la solvabilité et de la liquidité du secteur de la viande et des sous-secteurs » et le chapitre 4 : « Analyse des performances à l'exportation du secteur de la viande et des sous-secteurs ».

L'équipe du CCE - Emmanuel de Bethune et Tom Strengs – s'est chargée du chapitre 2 : « Performances récentes du secteur belge de la viande : analyse succincte de quelques variables économiques fondamentales » et du chapitre 5 : « Analyse SWOT du secteur de la viande et des sous-secteurs ».

L'expérience positive de cette collaboration et les synergies réalisées offrent assurément des perspectives pour la mise en œuvre future d'autres projets et études issus d'une collaboration entre le SPF Economie et le secrétariat du CCE.



Secrétaire du CCE
Luc Denayer



Président du SPF Economie
Jean-Marc Delporte

1 Executive summary

La Belgique affiche par rapport à l'Allemagne une spécialisation relative dans le secteur de la viande¹. Celle-ci résulte d'une spécialisation relative, au sein du secteur de la viande, dans la transformation de la viande et de la viande de volaille. L'Allemagne dispose en revanche d'une spécialisation relative dans le sous-secteur de la préparation de produits à base de viande.

Tant en Belgique qu'en Allemagne, le sous-secteur de la préparation de produits à base de viande (secteur 10.13) est le plus grand sous-secteur de l'industrie de la viande (à la fois en termes d'emploi et de valeur ajoutée²). Le sous-secteur de la transformation de la viande (10.11) est par contre le sous-secteur le plus important, en Belgique comme en Allemagne, en matière d'exportations. Cela signifie que, par rapport au secteur de la préparation de produits à base de viande, le secteur de la transformation de la viande doit davantage tenir compte de la concurrence étrangère.

Selon les statistiques structurelles sur les entreprises d'Eurostat, le secteur belge de la viande dans son ensemble n'obtient assurément pas de mauvais résultats par rapport à l'Allemagne, depuis quelques années (2006-2010), en ce qui concerne l'évolution de la valeur ajoutée, des heures travaillées et de la productivité, et ce bien que les coûts salariaux horaires augmentent plus rapidement en Belgique qu'en Allemagne (dans tous les sous-secteurs du secteur de la viande). La rentabilité, la solvabilité et la liquidité sont cependant plutôt faibles dans notre pays. Sur le plan des performances à l'exportation, la Belgique perd ces dernières années des parts de marché par rapport à l'Allemagne. Les exportations des pays qui nous entourent sont en outre plus diversifiées en termes de destination et plus orientées vers les marchés d'exportation extérieurs à l'UE-27.

Au sein du secteur de la viande, les performances de l'industrie belge de transformation de la viande (secteur 10.11) sont inférieures à celles observées en Allemagne. Le secteur de la transformation de la viande de volaille (secteur 10.12) résiste bien, mais essentiellement en raison de gains de productivité réalisés au détriment de l'emploi dans le secteur (alors que l'emploi a fortement augmenté dans le secteur allemand). En revanche, le sous-secteur de la préparation de produits à base de viande (secteur 10.13) se comporte bien, ces dernières années (période 2006-2010), en comparaison avec l'Allemagne. C'est une indication que le secteur de la préparation de produits à base de viande se développe en Belgique plus rapidement que d'autres segments du secteur de la viande au cours de ces dernières années (2006-2011).

Comme nous l'avons déjà souligné, dans le secteur de la transformation de la viande, la Belgique est moins performante que l'Allemagne tant en matière d'emploi que de valeur ajoutée, de productivité et d'exportations. La faible rentabilité, les mauvais chiffres de solvabilité et de liquidité ainsi que la concurrence des entreprises étrangères n'augurent dès lors rien de bon pour le secteur de la transformation de la viande dans notre pays.

¹ Le Tableau 6 (voir chapitre 5) illustre cette spécialisation relative à l'aide d'un indicateur Balassa rapportant la part de la valeur ajoutée du secteur de la viande dans la valeur ajoutée totale de l'ensemble de l'industrie manufacturière en Belgique et en Allemagne.

² Voir également le Tableau 6 (chapitre 5).

2 Performances récentes du secteur belge de la viande : analyse succincte de quelques variables économiques fondamentales (Tom Strengs et Emmanuel de Bethune, CCE)

Nous examinons dans un premier temps les performances récentes du secteur belge de la viande (période 2006-2010) sur la base de l'évolution des coûts salariaux, de la valeur ajoutée, de l'emploi et de la productivité. Pour ce faire, nous nous appuyons sur les données de l'ONSS (section 2.1) et sur les statistiques structurelles sur les entreprises d'Eurostat (section 2.2).

2.1 *Le secteur belge de la viande : analyse de l'évolution des salaires sur la base des données de l'ONSS*

2.1.1 Description du secteur de la viande

Nous définissons le secteur de la viande comme l'ensemble des entreprises appartenant au groupe 10.1 (« Transformation et conservation de la viande ; préparation de produits à base de viande »), un sous-ensemble de la division 10 (« Industries alimentaires ») et de la section C (« Industrie manufacturière ») de la nomenclature des activités économiques NACE Rév. 2.

Le secteur de la viande est subdivisé en trois classes³ :

- Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille (classe 10.11)
- Transformation et conservation de la viande de volaille (classe 10.12)
- Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille (classe 10.13)

Depuis 2008, les États membres de l'Union européenne utilisent la nomenclature des activités économiques NACE Rév.2 en lieu et place de la NACE Rév.1.1. Il en résulte que toutes les données sectorielles antérieures à 2008 sont exprimées selon la NACE Rév.1.1 et les données des années postérieures à 2008 selon la NACE Rév.2⁴.

³ Vous trouverez à l'annexe 2 une synthèse des activités reprises sous les différents codes sectoriels.

⁴ On dénombre quelques différences entre les deux classifications. Tout d'abord, la NACE Rév.1.1 ne comporte pas de division distincte pour les produits alimentaires, la fabrication de produits alimentaires et la fabrication de boissons étant regroupées dans la division 15 « Industries alimentaires ». Ensuite, les classes 10.11 (« Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille »), 10.12 (« Transformation et conservation de la viande de volaille ») et 10.13 (« Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille ») ne coïncident pas tout à fait avec les classes 15.11 (« Production et conservation de viande »), 15.12 (« Production et conservation de viande de volailles ») et 15.13 (« Préparation de produits à base de viande et de conserves de viande »), respectivement. Nous notons les différences suivantes :

- 1) La production de viande fraîche et surgelée de lapins était auparavant classifiée dans la classe 15.12 (« Production et conservation de viande de volailles ») et se trouve maintenant dans la classe 10.11 (« Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille »).
- 2) La préparation de plats préparés frais et surgelés à base de viande, ainsi que la fabrication d'extraits et de jus de viande, étaient auparavant classifiées dans la classe 15.13 (« Préparation de produits à base de viande et de conserves de viande »), mais figurent à présent dans les classes 10.85 (« Fabrication de plats préparés ») et 10.89 (« Fabrication d'autres produits alimentaires »), respectivement.

Étant donné que nous ne disposons pas de données suffisamment détaillées pour refléter ces différences, nous ne tiendrons pas compte de celles-ci dans la présente note. Toute comparaison entre l'évolution avant 2008 et l'évolution après 2008 doit donc toujours se faire avec réserve.

2.1.2 L'évolution des salaires dans le secteur belge de la viande

Le Graphique 2-1 indique l'évolution des salaires horaires bruts dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs. Ces chiffres ont été calculés sur la base des données trimestrielles de l'ONSS concernant les salaires bruts déclarés et les périodes rémunérées des travailleurs assujettis à la sécurité sociale (et n'incluent donc pas les indépendants).

L'ONSS publie des données détaillées sur les heures travaillées des salariés à temps partiel. Pour les salariés à temps plein, ces données ne contiennent que le nombre de journées travaillées par trimestre. Pour obtenir le nombre total d'heures travaillées, il convient par conséquent d'effectuer une série de calculs complémentaires⁵.

En annexe, nous confrontons l'évolution des salaires horaires et des heures travaillées par les salariés du secteur de la viande sur la base des données de l'ONSS avec l'évolution du coût salarial horaire et des heures travaillées par les salariés du secteur des denrées alimentaires, des boissons et du tabac (divisions 10 à 12 incluse de la NACE Rév.2) sur la base des données des Comptes nationaux et de l'évolution du coût salarial horaire dans le secteur privé en Belgique telle que publiée dans le Rapport technique annuel du secrétariat du CCE (ainsi que la moyenne pondérée dans les trois pays voisins) afin de savoir si l'évolution du coût salarial dans les industries alimentaires et les secteurs de la viande dépasse ou non la moyenne du secteur privé.

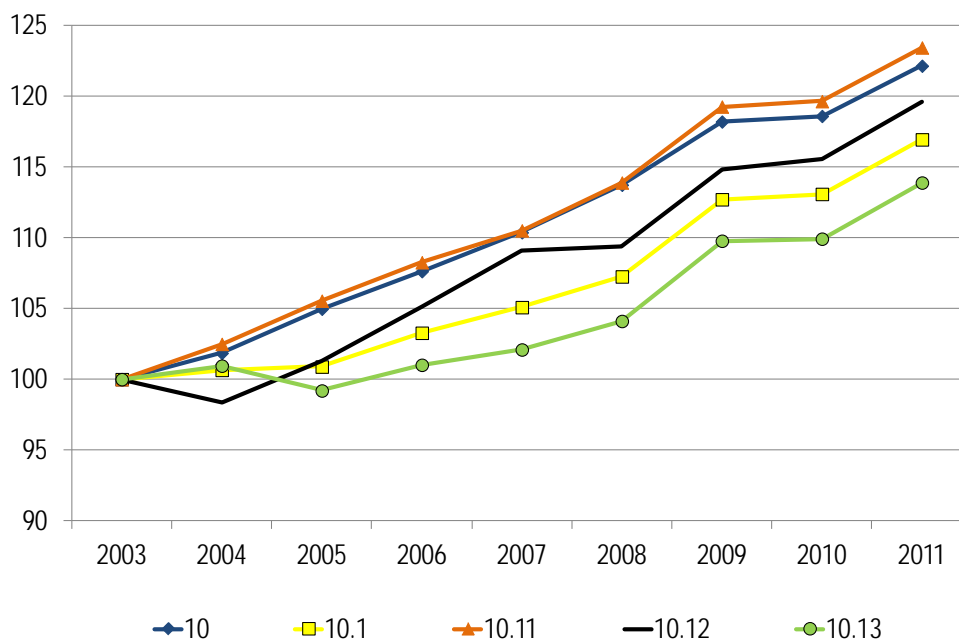
⁵ Par conséquent, pour aboutir au nombre total d'heures travaillées tant par les salariés à temps partiel que par les salariés à temps plein, il convient d'abord de convertir le nombre de journées travaillées par les salariés à temps plein en heures travaillées. Pour ce faire, on utilise un critère de référence (38 heures par semaine). Ce critère de référence exprime le nombre d'heures prestées habituellement chaque semaine par un salarié à temps plein moyen. Les journées travaillées sont donc multipliées par un facteur 7,6 (= 38 divisé par 5) pour donner le nombre d'heures travaillées.

Une correction est également effectuée pour les jours de vacances et les jours fériés légaux⁵. Les jours de vacances des employés sont en effet inclus dans les données de l'ONSS. Puisqu'il ne s'agit pas de jours de travail prestés, nous ne tenons pas compte des jours de vacances dans l'estimation du volume de travail, et ce par analogie avec les Comptes nationaux. Pour les ouvriers, nous corrigeons par conséquent le nombre de journées travaillées par 10 jours fériés légaux. La correction pour les employés est de 10 jours fériés légaux + 20 jours de vacances conventionnels. Cette correction est effectuée sur base annuelle. Les données trimestrielles de l'ONSS sont donc adaptées comme suit :

$$\text{nombre total d'heures travaillées} = \text{heures}_{\text{temps partiel}} + 7,6 \times (\text{jours}_{\text{temps plein}}^{\text{ouvriers}} - 2,5) + 7,6 \times (\text{jours}_{\text{temps plein}}^{\text{employés}} - 7,5)$$

Ensuite, les heures obtenues pour chaque trimestre sont additionnées pour aboutir à un total annuel (voir également Bousset et Herremans, 2010, « Vlaamse arbeidsrekening. Raming van het arbeidsvolume bij loontrekkenden », Steunpunt Werk en Sociale Economie).

Graphique 2-1 : Evolution des salaires horaires bruts dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, Belgique, 2003-2011 (2003=100)



Source : Office national de la sécurité sociale

Il ressort du Graphique 2-1 que les salaires bruts par heure travaillée ont augmenté de 16,92 % dans le secteur de la viande (10.1) entre 2003 et 2011. La hausse des salaires horaires bruts dans le secteur de la viande a donc été plus faible que dans l'ensemble des industries alimentaires, où les salaires horaires bruts ont progressé de 22,12 % au cours de la même période⁶. Au sein du secteur de la viande, l'augmentation est supérieure à la moyenne dans les classes 10.11 (23,41 %) et 10.12 (19,54 %). La classe 10.13 connaît une hausse moins importante (13,88 %) que la moyenne du secteur de la viande. Il n'y a que dans le secteur 10.11 (transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille) que l'augmentation des salaires horaires bruts est supérieure à celle observée dans l'ensemble des industries alimentaires.

2.2 Comparaison internationale des performances du secteur de la viande et des sous-secteurs

Afin de nous faire une idée de l'ampleur relative des hausses salariales dans le secteur belge de la viande, nous comparons l'évolution des coûts salariaux en Belgique et en Allemagne.

À cet effet, nous avons recours aux statistiques structurelles sur les entreprises⁷ (« Structural Business Statistics ») d'Eurostat, étant donné que cette base de données est l'unique source de données un tant

⁶ En raison de différences de méthodologie entre les pays dans le calcul des statistiques structurelles sur les entreprises, nous avons choisi de ne pas effectuer d'analyse du *niveau* des coûts salariaux. Les calculs de niveaux (des coûts salariaux, de la productivité ...) sont plus sensibles aux erreurs de mesure que les calculs de taux de croissance. En effet, pour autant qu'elles soient consistantes dans le temps, les erreurs de mesure et les différences méthodologiques n'exercent aucune influence sur l'évolution de la variable sous-jacente.

⁷ La principale source de « statistiques structurelles sur les entreprises » en Belgique est l'enquête annuelle sur la structure des entreprises. L'échantillon comprend toutes les grandes entreprises (20 salariés ou plus ou un chiffre d'affaires supérieur à 8 millions d'euros) et des pourcentages systématiquement plus faibles de petites entreprises (et par conséquent peu

soit peu harmonisée sur le plan international à un niveau sectoriel suffisamment détaillé⁸ (code NACE à 3 ou 4 chiffres).

En tant que benchmark de comparaison internationale, nous avons opté pour l'Allemagne, car les chiffres relatifs à la France et aux Pays-Bas dans les SSE sont trop lacunaires et présentent par ailleurs, selon nous, des variations excessives⁹. Il s'est donc avéré impossible d'établir une comparaison avec les trois pays voisins, comme dans la Rapport technique du CCE élaboré en exécution de la loi de 1996.

Les Tableaux 2-1 et 2-2 offrent une vue d'ensemble de l'évolution des coûts salariaux¹⁰, des heures travaillées, de la valeur ajoutée et des bénéficiaires dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs respectivement en Belgique et en Allemagne. Les heures travaillées concernent uniquement les salariés. La valeur ajoutée est exprimée en valeur et au coût des facteurs, c'est-à-dire la valeur ajoutée au prix du marché diminuée du solde des impôts et subventions sur les produits et sur la production. Comme indicateur de l'évolution des bénéficiaires, nous utilisons la « part bénéficiaire », à savoir la part de l'excédent brut d'exploitation dans la valeur ajoutée. La part bénéficiaire est donc la contre-valeur de la part salariale¹¹.

Les données figurant dans les Tableaux 2-1 et 2-2 sont représentées sous forme graphique dans les Graphiques 2-2 à 2-6 inclus, qui montrent l'évolution du coût salarial horaire, de la valeur ajoutée, des heures travaillées par les salariés et de la part bénéficiaire pour la Belgique (ligne rouge) et l'Allemagne (ligne verte). La position de départ en 2006 (indice = 100) est indiquée par la ligne bleue.

d'indépendants). Les autres sources contribuant à l'élaboration des statistiques structurelles sur les entreprises sont les déclarations TVA, les déclarations ONSS, la Centrale des bilans de la BNB et l'enquête Prodcom d'Eurostat. La période utilisée comme référence est l'exercice comptable.

Les mêmes informations sont également recueillies dans d'autres pays européens. Ces informations permettent d'établir au niveau européen des statistiques comparables sur la structure des entreprises. La législation européenne concernant les statistiques structurelles sur les entreprises laisse aux instances nationales la liberté de choix des sources de données. La plupart des pays utilisent une combinaison de données issues d'enquêtes et de données administratives. Cette méthode ne facilite pas le contrôle de la fiabilité des données. Les comparaisons entre pays ou dans le temps peuvent parfois être limitées par des différences méthodologiques.

⁸ Les données disponibles sont par conséquent plus détaillées que les Comptes nationaux, dont les informations se limitent au niveau A64 (NACE Rév.2). Pour les entreprises actives dans plusieurs branches d'activité économique, le total du chiffre d'affaires, de la valeur ajoutée etc. de cette entreprise est regroupé sous l'activité principale de l'entreprise (l'activité principale est normalement l'activité qui génère la plus grande valeur ajoutée).

⁹ Un avertissement s'impose également pour les chiffres concernant l'Allemagne. Pour l'Allemagne, il n'y a pas de chiffres disponibles concernant les heures travaillées en 2008 dans la NACE Rév.1.1, ce qui est pourtant nécessaire pour une transition correcte de la NACE Rév.1.1 à la NACE Rév.2. Par conséquent, une estimation des heures travaillées a été réalisée pour cette année sur la base des heures travaillées en 2008 dans la NACE Rév.2 et du rapport entre la masse salariale dans la NACE Rév.1.1 et la masse salariale dans la NACE Rév.2 pour l'année 2008. L'hypothèse sous-jacente est que la différence de masse salariale entre les deux classifications est une bonne indication de la différence en heures travaillées entre les deux classifications. La formule utilisée est la suivante : $heures_{2008}^{NACE\ Rév.1.1} = heures_{2008}^{NACE\ Rév.2} \times \frac{masse\ salariale_{2008}^{NACE\ Rév.1.1}}{masse\ salariale_{2008}^{NACE\ Rév.2}}$

¹⁰ Nous considérons les coûts salariaux par heure travaillée. Le coût salarial par heure travaillée résulte de la division de « personnel costs » (V13310) par « number of hours worked by employees » (V16150), les « personnel costs » représentant la somme du salaire brut et des cotisations patronales à la sécurité sociale (« social security costs »).

¹¹ La part salariale est définie comme la part de la masse salariale dans la valeur ajoutée. Par conséquent, la somme de la part salariale et de la part bénéficiaire est, par définition, toujours égale à 1.

Tableau 2-1 : Evolution d'indicateurs sélectionnés pour les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs sur la base des données SSE, Belgique, 2006-2011 (2006=100)

Belgique	2006	2007	2008	2009	2010	2011
SSE						
<i>10 - Industries alimentaires</i>						
Coût salarial horaire	100	102,9	104,4	109,3	109,6	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	101,2	102,6	101,1	102,5	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	105,3	108,8	113,4	113,2	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	104,1	106,1	112,2	110,4	n.c.
Part bénéficiaire	100	101,6	102,3	103,9	101,0	n.c.
Part salariale	100	98,9	98,4	97,4	99,3	n.c.
<i>10.1 - Secteur de la viande</i>						
Coût salarial horaire	100	101,1	101,5	111,2	108,0	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	94,1	95,8	92,8	98,8	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	101,6	102,8	104,1	110,9	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	108,0	107,3	112,1	112,2	n.c.
Part bénéficiaire	100	114,1	111,9	102,2	108,4	n.c.
Part salariale	100	93,6	94,5	99,2	96,2	n.c.
<i>10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille</i>						
Coût salarial horaire	100	103,4	108,4	118,8	112,9	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	98,2	96,8	93,2	92,4	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	105,1	116,6	113,4	102,0	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	107,1	120,4	121,6	110,4	n.c.
Part bénéficiaire	100	108,0	123,6	105,4	94,6	n.c.
Part salariale	100	96,6	90,0	97,7	102,2	n.c.
<i>10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille</i>						
Coût salarial horaire	100	102,1	100,1	103,6	102,9	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	89,0	84,8	82,3	96,6	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	112,1	105,7	96,0	117,7	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	125,8	124,7	116,5	121,9	n.c.
Part bénéficiaire	100	151,3	153,6	130,6	142,5	n.c.
Part salariale	100	81,1	80,3	88,9	84,4	n.c.
<i>10.13 - Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille</i>						
Coût salarial horaire	100	99,3	97,5	109,2	107,0	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	93,1	99,4	96,6	104,6	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	96,1	93,8	102,4	116,4	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	103,2	94,4	105,9	111,2	n.c.
Part bénéficiaire	100	107,4	93,6	94,0	106,2	n.c.
Part salariale	100	96,2	103,3	103,1	96,2	n.c.

Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

Tableau 2-2 : Evolution d'indicateurs sélectionnés pour les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs sur la base des données SSE, Allemagne, 2006-2011 (2006=100)

Allemagne	2006	2007	2008	2009	2010	2011
SSE						
<i>10 - Industries alimentaires</i>						
Coût salarial horaire	100	97,1	95,6	103,0	96,8	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	104,0	109,5	97,4	111,7	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	102,3	99,3	97,7	103,6	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	98,4	90,7	100,3	92,7	n.c.
Part bénéficiaire	100	102,3	90,1	95,2	92,1	n.c.
Part salariale	100	98,7	105,4	102,7	104,3	n.c.
<i>10.1 - Secteur de la viande</i>						
Coût salarial horaire	100	94,1	102,0	106,7	104,6	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	101,1	96,7	82,8	97,0	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	99,1	92,2	93,2	99,5	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	97,9	95,4	112,6	102,5	n.c.
Part bénéficiaire	100	106,7	88,2	109,7	96,9	n.c.
Part salariale	100	96,1	106,9	94,8	102,0	n.c.
<i>10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille</i>						
Coût salarial horaire	100	100,7	114,8	112,6	108,6	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	102,3	98,9	98,4	123,3	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	112,4	131,7	122,1	149,5	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	109,8	133,2	124,1	121,3	n.c.
Part bénéficiaire	100	114,4	123,9	115,2	117,4	n.c.
Part salariale	100	91,7	86,2	90,7	89,6	n.c.
<i>10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille</i>						
Coût salarial horaire	100	107,8	129,3	113,9	99,8	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	97,0	81,9	88,8	109,1	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	118,1	117,9	100,4	116,7	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	121,8	144,0	113,0	107,0	n.c.
Part bénéficiaire	100	126,1	123,2	98,6	115,4	n.c.
Part salariale	100	88,5	89,8	100,8	93,3	n.c.
<i>10.13 - Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille</i>						
Coût salarial horaire	100	92,1	97,8	103,9	102,8	n.c.
Heures travaillées (salariés)	100	101,2	97,8	80,6	92,9	n.c.
Valeur ajoutée (nominale) *	100	95,8	84,4	88,4	90,5	n.c.
Productivité du travail en valeur	100	94,6	86,3	109,7	97,4	n.c.
Part bénéficiaire	100	104,3	77,5	110,1	91,2	n.c.
Part salariale	100	97,4	113,4	94,7	105,6	n.c.

*Note : Il s'agit de la valeur ajoutée exprimée au coût des facteurs, c'est-à-dire la valeur ajoutée au prix du marché diminuée du solde des impôts et subventions sur les produits et sur la production.

Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

Définition de quelques notions

Coût salarial horaire = le coût salarial pour l'employeur, défini comme la somme du salaire brut et des cotisations de sécurité sociale de l'employeur divisée par le nombre d'heures travaillées par les salariés.

Valeur ajoutée (nominale) = la valeur ajoutée nominale est définie comme le solde de la valeur de production diminué de la valeur de la consommation intermédiaire. Dans les tableaux et graphiques de la présente note, la valeur ajoutée est toujours exprimée au coût des facteurs, c'est-à-dire comme la valeur ajoutée brute au prix du marché diminuée du solde des impôts et subventions sur les produits et sur la production.

Productivité du travail en valeur = cet indicateur exprime la valeur ajoutée nominale générée par heure travaillée. La notion de « productivité en valeur » ne doit pas être confondue avec la notion de « productivité technique », qui indique la valeur ajoutée *en volume* générée par heure travaillée.

Part bénéficiaire = la part de l'excédent brut d'exploitation dans la valeur ajoutée. Contre-valeur de la part salariale, elle exprime la part de la valeur ajoutée qui revient au facteur « capital ». La somme de la part salariale et de la part bénéficiaire est, par définition, toujours égale à 1.

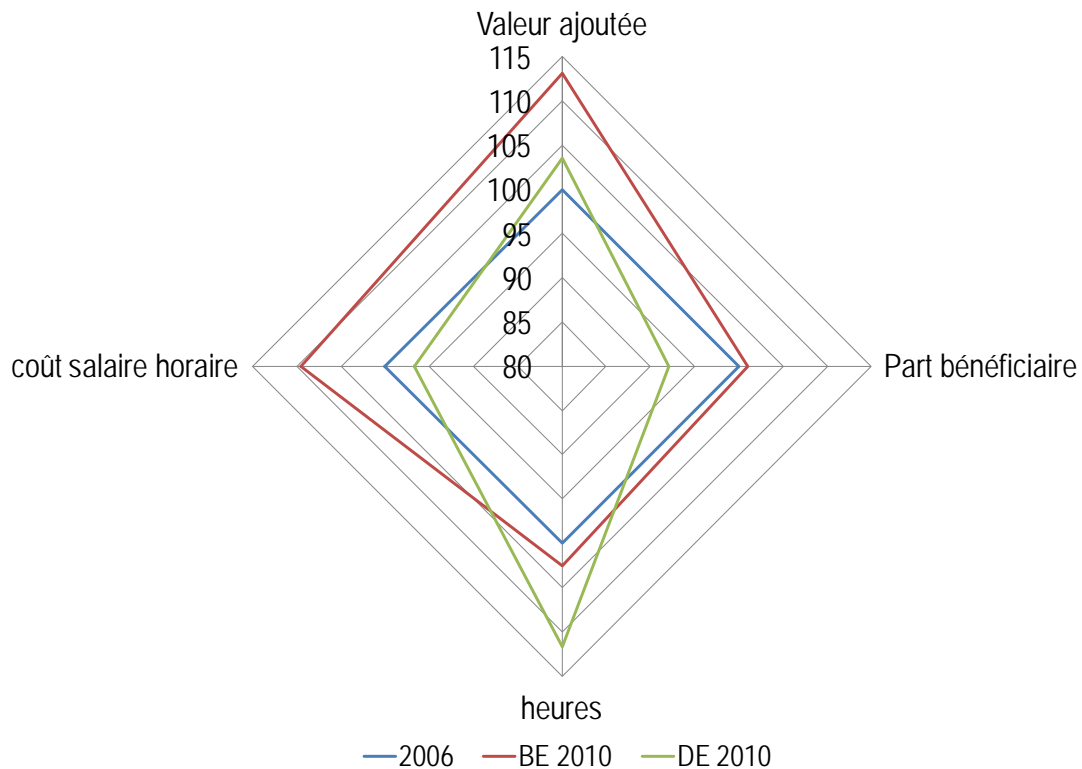
Excédent brut d'exploitation = désigne la valeur résiduelle de la valeur ajoutée nominale (amortissements et impôts inclus) après déduction de la masse salariale.

Part salariale = la part de la masse salariale dans la valeur ajoutée. Elle exprime la part de la valeur ajoutée qui revient au facteur « travail ».

2.2.1 Les industries alimentaires

Le Graphique 2-2 montre que l'industrie alimentaire belge se porte relativement bien par rapport à son homologue allemande. La valeur ajoutée a augmenté de 13,2 % en Belgique entre 2006 et 2010, tandis que la valeur ajoutée de l'industrie alimentaire allemande n'a enregistré qu'une hausse de 3,6 % au cours de la même période. En revanche, les heures travaillées ont progressé de 2,5 % en Belgique, contre une croissance de 11,7 % en Allemagne. Cette évolution se traduit par une productivité du travail en valeur en hausse en Belgique (+10,39 %) et en baisse en Allemagne (-7,28 %), avec pour conséquence une augmentation des coûts salariaux horaires en Belgique (+9,6 %) et une diminution en Allemagne (-3,2 %).

Graphique 2-2 : Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, industries alimentaires (10), 2006-2010 (2006=100)



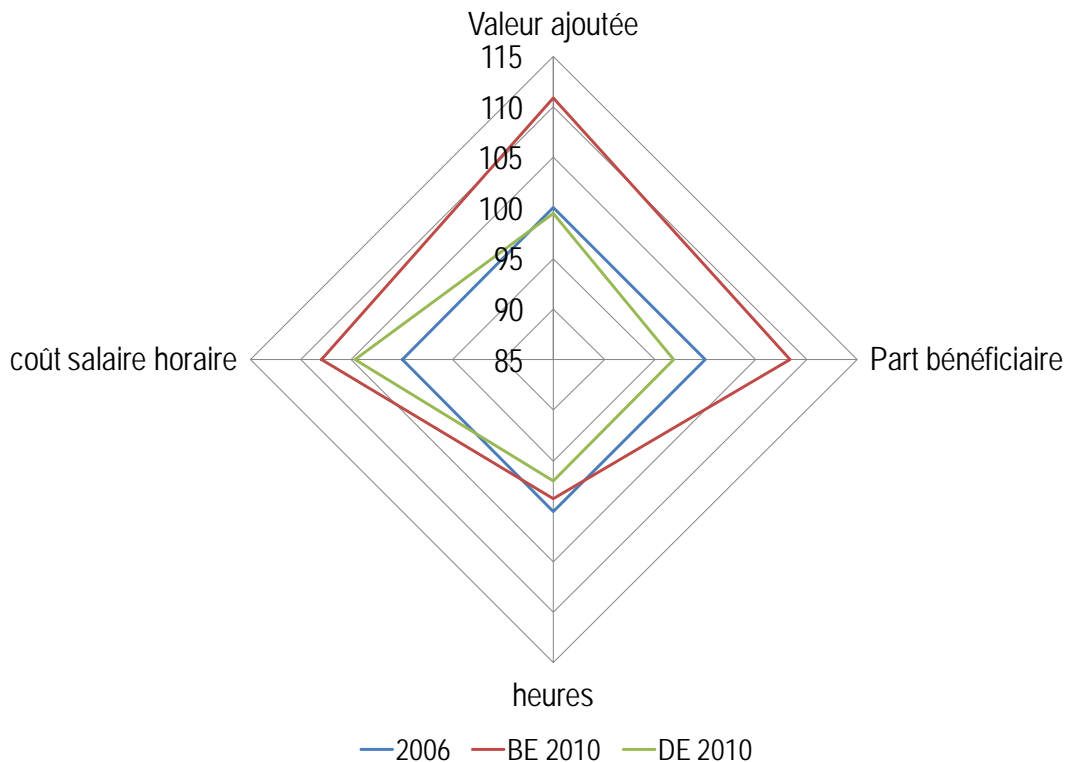
Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

La hausse des coûts salariaux horaires en Belgique reste toutefois inférieure à la progression de la productivité du travail en valeur, de sorte que la part salariale diminue légèrement (-0,73 %) et que la part bénéficiaire augmente quelque peu (+1 %). En Allemagne, la baisse des coûts salariaux horaires est cependant insuffisante pour compenser le recul de la productivité du travail en valeur, d'où une augmentation de la part salariale (+4,35 %) et une diminution de la part bénéficiaire (-7,9 %) dans l'industrie alimentaire allemande.

2.2.2 Le secteur de la viande

Dans le Graphique 2-3, nous examinons le secteur de la viande séparément. Nous constatons ici aussi une augmentation de la valeur ajoutée en Belgique (+10,9 %) et une légère baisse de la valeur ajoutée en Allemagne (-0,5 %). Les heures travaillées connaissent une croissance négative limitée en Belgique (-1,2 %) par rapport à l'Allemagne (-3 %). Il en résulte que la productivité du travail en valeur s'accroît tant en Belgique qu'en Allemagne (resp. +12,23 % et +2,55 %). La hausse de la productivité en Belgique s'explique toutefois principalement par une nette progression de la valeur ajoutée, tandis que l'accroissement de la productivité dans le secteur allemand de la viande est exclusivement la résultante d'une diminution du nombre d'heures travaillées.

Graphique 2-3 : Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, secteur de la viande (10.1), 2006-2010 (2006=100)



Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

Tant en Belgique qu'en Allemagne, les coûts salariaux horaires ont augmenté (+8 % en Belgique et +4,6 % en Allemagne). En raison de la hausse plus importante de la productivité du travail en valeur (+12 %) en Belgique, la part salariale diminue dans le secteur belge de la viande (-3,76 %) et la part bénéficiaire monte en flèche (+8,4 %). Dans le secteur allemand de la viande, la productivité du travail en valeur n'enregistre en revanche qu'une légère augmentation de 2,55 %, d'où un accroissement de la part salariale (+2,01 %) et un recul de la part bénéficiaire (-3,1 %).

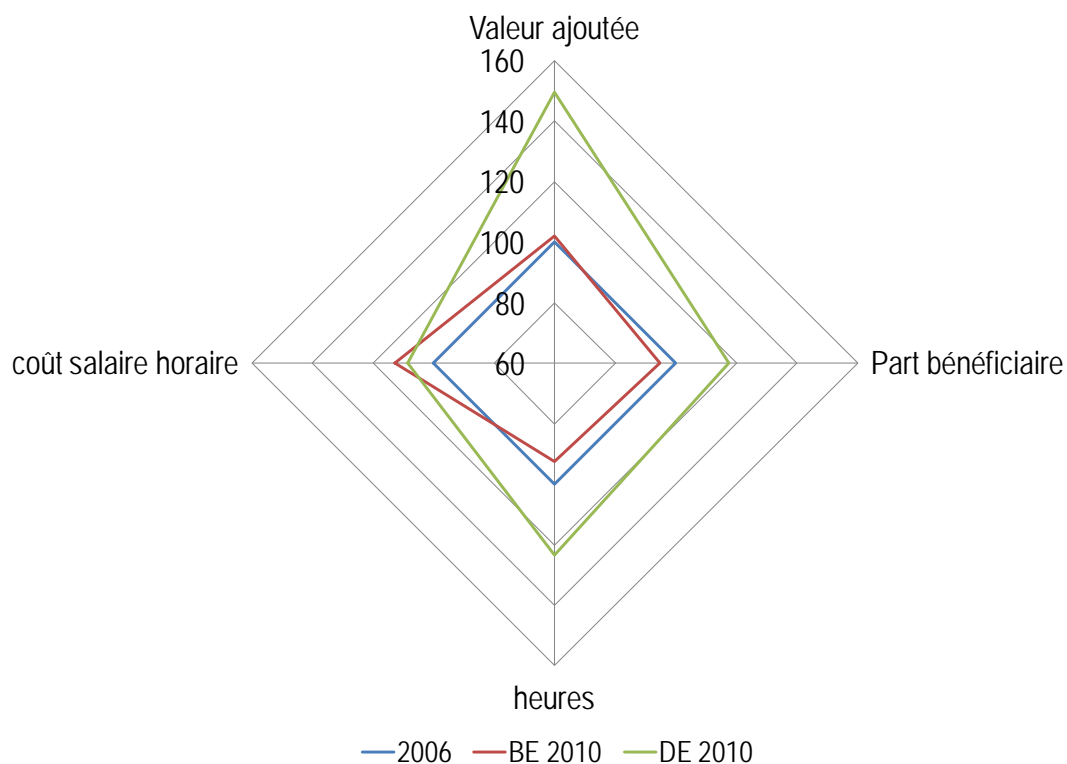
La situation du secteur de la viande correspond ainsi dans les grandes lignes à celle des industries alimentaires dans leur ensemble. Seules les heures travaillées présentent une évolution opposée dans le secteur de la viande et dans le secteur de l'alimentation. Tant en Belgique qu'en Allemagne, les heures travaillées diminuent dans le secteur de la viande, alors qu'elles augmentent dans les industries alimentaires. Les coûts salariaux allemands sont également en hausse dans le secteur de la viande, tandis que la tendance est baissière dans l'industrie alimentaire allemande. La croissance de la productivité du travail en valeur étant plus élevée que les coûts salariaux horaires, le secteur belge de la viande se comporte relativement « bien » par rapport à l'Allemagne durant la période 2006-2010, en dépit d'une augmentation plus importante des coûts salariaux horaires. Comme l'industrie alimentaire dans son ensemble, le secteur belge de la viande semble se focaliser sur des activités qui permettent une croissance plus rapide de la valeur ajoutée et des coûts salariaux qu'en Allemagne. Il est toutefois possible que ce tableau soit encore trop agrégé et qu'il dissimule des différences entre les sous-secteurs du secteur de la viande.

2.2.3 L'industrie de la transformation de la viande (10.11)

Le Graphique 2-4 se focalise sur le secteur de la transformation de la viande, à l'exclusion de la viande de volaille (classe 10.11 dans la NACE Rév.2). Il en ressort immédiatement que ce sous-secteur est beaucoup moins performant que le secteur de la viande dans son ensemble. La valeur ajoutée dans le secteur belge de la transformation de la viande s'est à peine accrue au cours de la période 2006-2010 (+2 %), tandis qu'en Allemagne, ce même secteur a vu sa valeur ajoutée pratiquement doubler (+49,5 %).

En termes de volume de travail, l'industrie belge de la transformation de la viande se porte également moins bien qu'en Allemagne : le nombre d'heures travaillées a baissé de 7,6 % en Belgique, alors qu'une progression de 23,3 % a été enregistrée en Allemagne.

Graphique 2-4 : Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, industrie de la transformation de la viande (10.11), 2006-2010 (2006=100)



Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

Néanmoins, la hausse du coût salarial horaire dans le secteur belge de la transformation de la viande a été plus importante qu'en Allemagne (resp. +12,9 % contre +8,6 %). La productivité du travail en valeur s'est toutefois accrue dans les deux pays, bien qu'en Belgique, cette augmentation de productivité (+10,43 %) est essentiellement attribuable à une diminution des heures travaillées, tandis qu'en Allemagne, la productivité augmente (+21,29 %) malgré la forte hausse du nombre d'heures travaillées. Il en résulte que le secteur belge de la transformation de la viande enregistre une hausse de la part salariale (+2,20 %) et, par conséquent, une baisse de la part bénéficiaire (-5,4 %). Dans l'industrie allemande de la transformation de la viande, en revanche, la part salariale se contracte considérablement (-10,42 %), ce qui engendre une nette augmentation de la part bénéficiaire (+17,4 %).

L'industrie belge de la transformation de la viande réalise par conséquent des performances relativement faibles, tant en termes absolus (la valeur ajoutée augmente à peine, l'emploi recule) que par rapport au secteur de la viande et à l'industrie alimentaire. En Allemagne, le secteur de la transformation de la viande est très performant en comparaison avec la Belgique et présente une forte croissance de la valeur ajoutée et des heures travaillées entre 2006 et 2010. En outre, en Allemagne, les performances de ce sous-secteur sont meilleures que celles du secteur de la viande et de l'industrie alimentaire. Ceci laisse à penser que les activités de transformation de la viande ont un avantage comparatif au sein du secteur allemand de la viande.

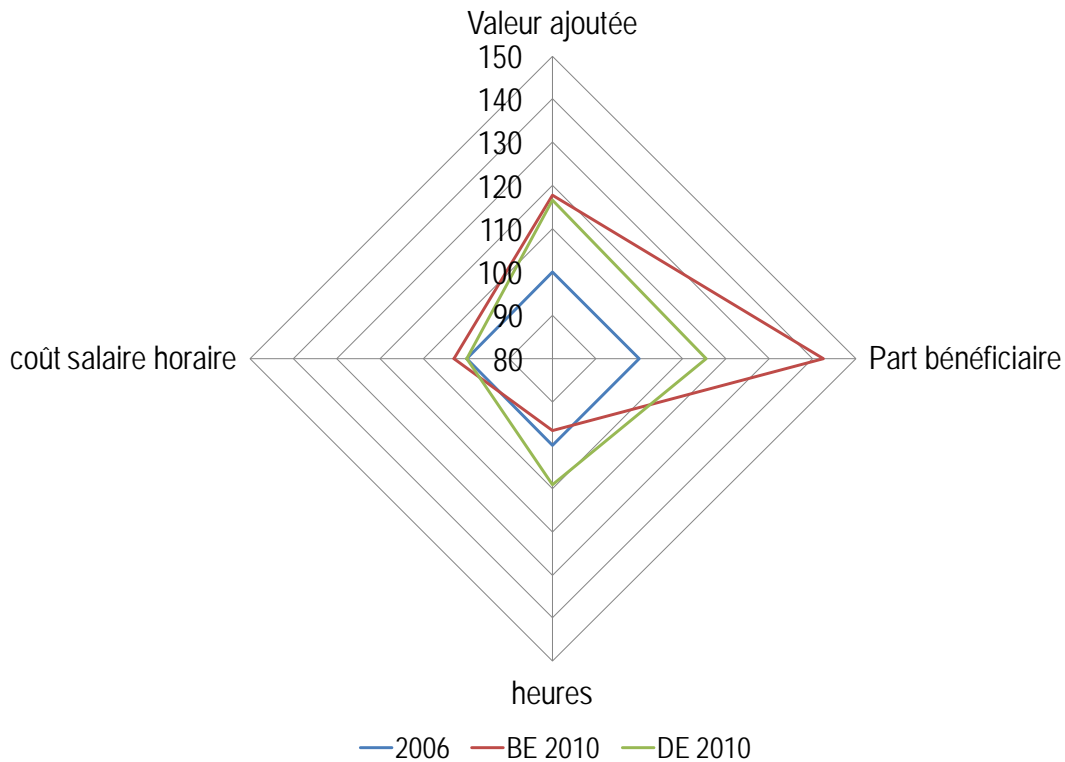
2.2.4 La transformation de la viande de volaille (10.12)

Le Graphique 2-5 montre la situation dans le secteur « transformation et conservation de la viande de volaille » (classe 10.12 de la NACE Rév.2). Tant la Belgique que l'Allemagne affichent une hausse de la valeur ajoutée durant la période 2006-2010, de respectivement 17,7 % et 16,7 %. Toutefois, en Belgique, le nombre d'heures travaillées diminue (-3,4 %) tandis qu'une augmentation est observée en Allemagne (+9,1 %). Cela se traduit par une hausse plus élevée de la productivité en Belgique (+21,87 %) qu'en Allemagne (+7,01 %). Les meilleures performances de la Belgique en termes de productivité s'expliquent toutefois exclusivement par une diminution du volume de travail.

Les coûts salariaux horaires se sont accrus légèrement en Belgique (+2,9 %) et sont restés pratiquement stables en Allemagne (-0,2 %). Ces tendances entraînent en Belgique une baisse de la part salariale (-15,56 %) et une hausse de la part bénéficiaire (+42,5 %). En Allemagne, la part salariale diminue également, mais moins qu'en Belgique (-6,72 %), d'où une augmentation de la part bénéficiaire (+15,4 %).

En dépit des bonnes performances de l'Allemagne dans le secteur de la transformation de la viande de volaille et de l'évolution relativement faible des coûts salariaux (par rapport à la Belgique), la part salariale allemande augmente dans le secteur en comparaison avec la Belgique. Cette évolution est la conséquence directe de l'accroissement du nombre d'heures travaillées en Allemagne, alors que cet indicateur a baissé en Belgique, ce qui se traduit par une hausse considérable de la productivité en Belgique par rapport à l'Allemagne.

Graphique 2-5 : Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, transformation de la viande de volaille (10.12), 2006-2010 (2006=100)



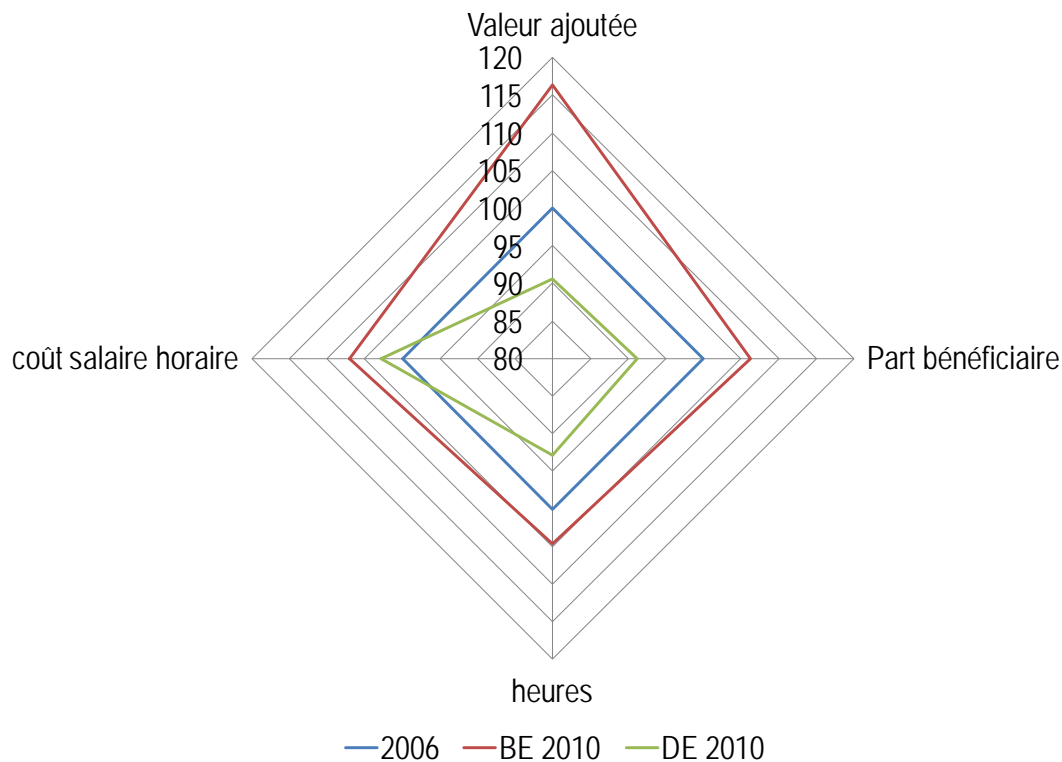
Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

2.2.5 La préparation de produits à base de viande et de viande de volaille (10.13)

Le Graphique 2-6 présente une synthèse des développements dans le secteur « préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille » (classe 10.13 dans la NACE Rév.2). Dans ce secteur, la Belgique enregistre une hausse de la valeur ajoutée (+16,4 %) et du nombre d'heures travaillées (+4,6 %), tandis que l'Allemagne voit baisser la valeur ajoutée (-9,5 %) et le nombre d'heures travaillées (-7,1 %). Par conséquent, la hausse de productivité est plus élevée en Belgique qu'en Allemagne (+11,21 % contre -2,60 %), et ce malgré la croissance du volume de travail en Belgique et la diminution du volume de travail en Allemagne.

Le coût salarial horaire augmente toutefois davantage dans le secteur belge de la préparation de produits à base de viande que dans le secteur allemand (+7 % contre +2,8 %). Néanmoins, la hausse de productivité considérable en Belgique entraîne une forte diminution de la part salariale (-3,77 %) et, partant, une augmentation de la part bénéficiaire (+6,2 %). En Allemagne, la part salariale s'accroît également (+5,57 %), en dépit d'une hausse relativement modeste des coûts salariaux horaires, de sorte que la part bénéficiaire allemande diminue (-8,8 %). Nous pouvons donc en conclure que la Belgique est performante dans le secteur de la préparation de produits à base de viande, tandis que l'importance de ce secteur en Allemagne semble décliner durant la période considérée, tant en termes de valeur ajoutée qu'en termes d'emploi, et ce même si en chiffres absolus, le secteur de la préparation de produits à base de viande reste de loin en Allemagne le plus grand sous-secteur du secteur de la viande (en matière d'emploi ET de valeur ajoutée).

Graphique 2-6 : Comparaison de l'évolution d'indicateurs sélectionnés entre la Belgique et l'Allemagne, préparation de produits à base de viande et de viande de volaille (10.13), 2006-2010 (2006=100)



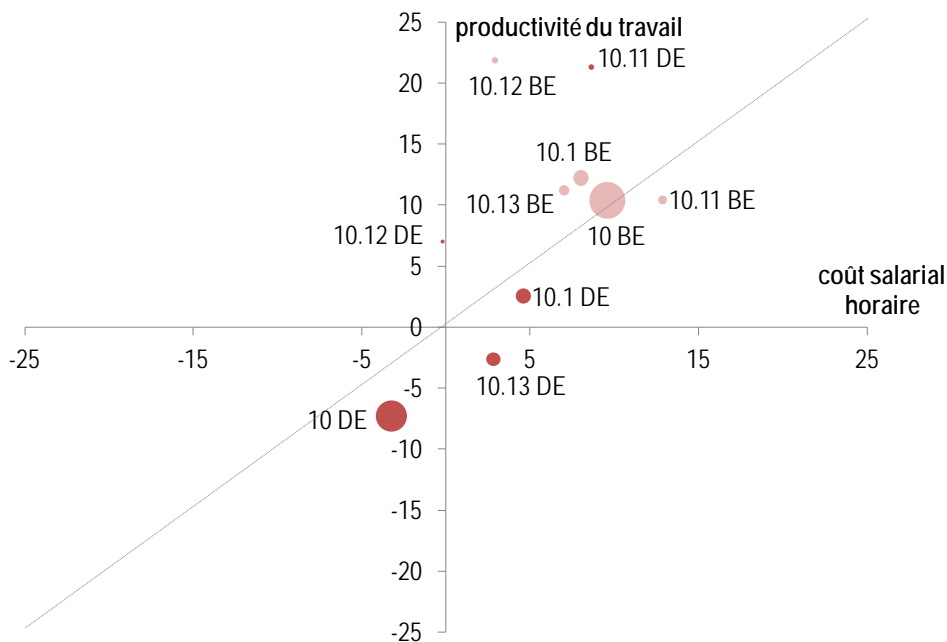
Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

2.2.6 En résumé

Les points qui précèdent permettent d'établir l'hypothèse que l'Allemagne se spécialise toujours plus, au sein du secteur de la viande, dans les activités de transformation de la viande (sous-secteur 10.11), tandis que la Belgique met l'accent sur la préparation de produits à base de viande (sous-secteur 10.13). Ce constat est étayé par le schéma du Graphique 2-7, qui soutient l'hypothèse que le secteur belge de la viande (bulles claires) mise davantage sur une stratégie visant une augmentation plus importante des salaires et de la productivité, tandis que la stratégie des entreprises du secteur allemand de la viande (bulles foncées) semble plus axée sur un accroissement relativement faible des salaires et de la productivité.

Concernant l'ensemble de l'industrie alimentaire, nous constatons que l'industrie allemande est caractérisée par une baisse des coûts salariaux horaires et de la productivité en valeur, contrairement à l'industrie alimentaire belge, dont les coûts salariaux horaires augmentent de près de 10 %, mais dont la productivité du travail en valeur enregistre également une hausse d'un peu plus de 10 %. Ainsi, la part salariale diminue légèrement dans l'industrie alimentaire belge (à gauche de la diagonale) et s'accroît dans l'industrie alimentaire allemande (à droite de la diagonale). Il n'y a que dans le sous-secteur 10.11 (transformation de la viande) que la croissance de la productivité en valeur est plus élevée que dans le secteur belge. Etant donné que l'augmentation des coûts salariaux horaires est également plus faible qu'en Belgique dans le sous-secteur de la transformation de la viande (10.11), la part salariale connaît un net recul en Allemagne, alors qu'elle s'accroît dans le secteur belge de la transformation de la viande.

Graphique 2-7 : Evolution du coût salarial et de la productivité dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, pour la Belgique et l'Allemagne, 2006-2011, taux de croissance



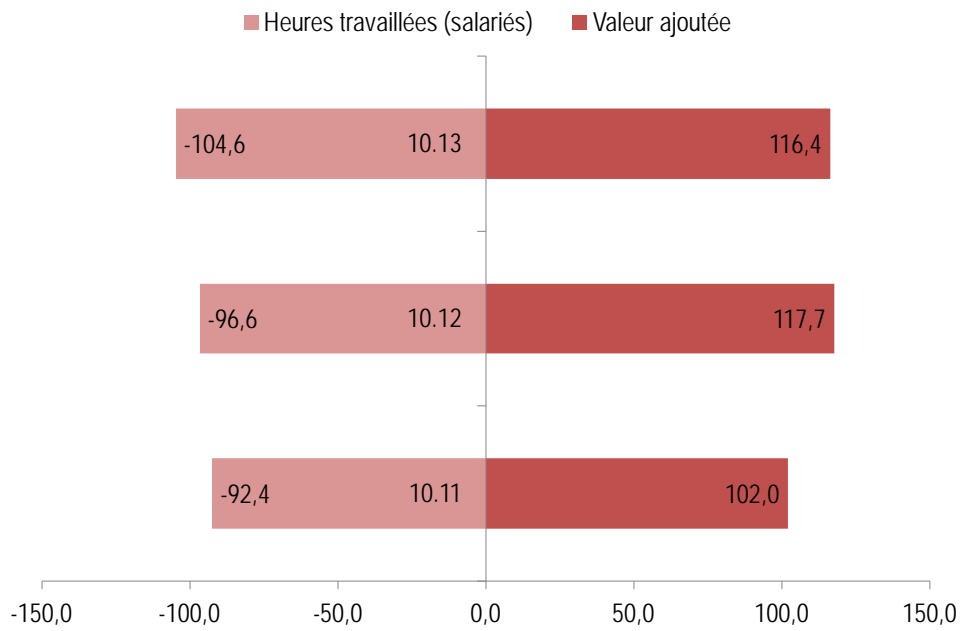
Note : La taille des bulles représentées est fonction de la part du secteur dans l'emploi total dans l'ensemble de l'industrie.
Source : Eurostat, statistiques structurelles sur les entreprises

Les graphiques suivants comparent la croissance de la valeur ajoutée (nominale) et des heures travaillées dans les différents sous-secteurs de secteur de la viande. On observe qu'en Belgique (Graphique 2-8), la croissance de la valeur ajoutée et des heures travaillées durant la période 2006-2010 a été la plus élevée dans le secteur de la préparation de produits à base de viande (10.13) et la plus faible dans la transformation de la viande (10.11). La situation dans le secteur allemand de la viande (Graphique 2-9) est le reflet inverse du secteur belge : la valeur ajoutée et les heures travaillées connaissent la plus forte augmentation dans le secteur de la transformation de la viande (10.11) et la plus faible hausse dans le secteur de la préparation de produits à base de viande (10.13).

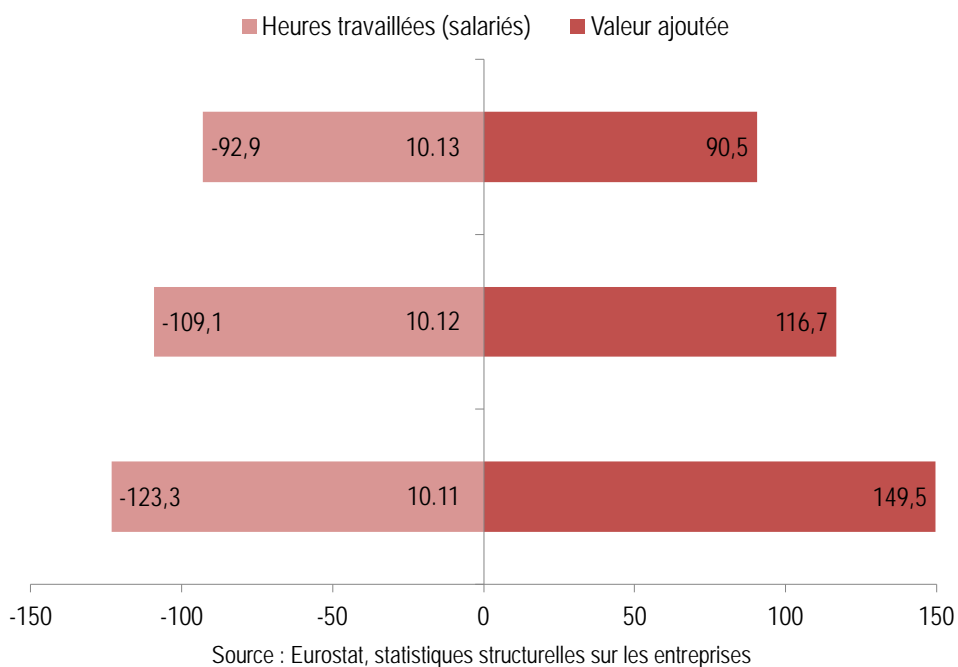
Ces chiffres confortent l'image d'un secteur allemand de la viande qui mise de plus en plus sur les activités à forte intensité de main-d'œuvre, telles que la transformation de la viande, et d'un secteur belge de la viande qui semble par contre s'orienter vers des activités à haut potentiel en termes de marges de croissance et de hausses salariales, comme la préparation de produits à base de viande. En d'autres termes, les entreprises allemandes du secteur de la viande se focalisent globalement davantage sur la compétitivité en matière de coûts.

Nous pouvons dire que la Belgique obtient des résultats convenables voire performants (e évolution) par rapport à l'Allemagne dans les secteurs « transformation de la viande de volaille » (10.12) et « préparation de produits à base de viande » (10.13). Dans le secteur « transformation de la viande » (10.11), la Belgique accuse toutefois une perte de compétitivité vis-à-vis de l'Allemagne.

Graphique 2-8 : Evolution des heures travaillées et de la valeur ajoutée dans les différents sous-secteurs, Belgique, 2006-2010 (2006=100)



Graphique 2-9 : Evolution des heures travaillées et de la valeur ajoutée dans les différents sous-secteurs, Allemagne, 2006-2010 (2006=100)



3 Analyse de la rentabilité, de la solvabilité et de la liquidité du secteur de la viande (Jean-Paul Theunissen et Peter Van Herreweghe, SPF Economie)

3.1 Considérations méthodologiques

Pour analyser la rentabilité, la solvabilité et la liquidité du secteur de la viande (NACE 10.1), nous avons fait usage de Bel-first, une base de données créée par le Bureau van Dijk et recensant des informations financières sur les entreprises établies en Belgique et au Luxembourg.

Nous en avons extrait une liste de 171 entreprises du secteur de la viande en fonction de plusieurs critères¹². Cette liste a ensuite été écrémée¹³ pour la période analysée¹⁴ (de 2006 jusqu'à 2011), ce qui fait que le nombre d'entreprises effectivement retenues varie grandement d'une année à l'autre. Nous avons sélectionné toute une série de variables¹⁵ pour ces entreprises afin de pouvoir calculer la rentabilité, la solvabilité et la liquidité du secteur de la viande et de ses sous-secteurs. En outre, nous avons procédé à une évaluation comparative (benchmarking) du secteur avec l'industrie alimentaire (NACE 10). Il nous a, par contre, été impossible d'établir une comparaison avec le secteur de la viande dans les pays voisins (Pays-Bas, France et Allemagne) vu l'absence de données financières nécessaires.

Notre analyse porte entre autres sur la rentabilité, la solvabilité et la liquidité moyennes annuelles du secteur de la viande et de ses sous-secteurs, sur la rentabilité, la solvabilité et la liquidité en 2011, sur une évaluation comparative avec l'industrie alimentaire et sur la contribution des 10 plus grandes entreprises (sur la base du chiffre d'affaires enregistré entre 2006 et 2011) aux performances du secteur de la viande dans son ensemble ou de ses différents sous-secteurs.

3.2 Rentabilité

Pour calculer la rentabilité (ou la profitabilité) du secteur, nous avons pris pour point de départ les ratios bénéfice (perte) d'exploitation (9901) / chiffre d'affaires (70) (marge opérationnelle) et bénéfice (perte) de l'exercice (9904) / chiffre d'affaires (70) (marge de l'entreprise).

¹² Les entreprises qui relèvent du code d'activité principale NACE 10.1, qui sont établies en région flamande, wallonne ou bruxelloise et qui ont déposé leurs comptes annuels selon le schéma complet. Ce dernier critère est primordial vu que le plus souvent, seules ces entreprises font état de leur chiffre d'affaires (dans les comptes annuels selon le schéma abrégé, le chiffre d'affaires est une mention facultative). Pour calculer les ratios de rentabilité, le chiffre d'affaires est indispensable.

¹³ L'écrémage a consisté entre autres à supprimer certaines entreprises dont le chiffre d'affaires n'était pas disponible pour une année donnée. N'a pas non plus été retenue une entreprise multinationale active dans trois groupes de produits (denrées alimentaires et boissons, produits de nettoyage et produits de soins personnels mais dont la branche d'activité « viande » ne contribuait que faiblement au chiffre d'affaires total. La comptabilisation de cette entreprise et son chiffre d'affaires global aurait considérablement biaisé les résultats du secteur. Les ventes liées à la seule branche d'activité « viande » n'étaient pas disponibles.

¹⁴ L'année 2012 ne fait pas partie de la période analysée étant donné que seul un nombre limité d'entreprises avaient déjà déposé leurs comptes annuels pour cette année.

¹⁵ Variables sélectionnées : bénéfice (perte) d'exploitation (9901), chiffre d'affaires (70), bénéfice (perte) de l'exercice (9904), capitaux propres (10/15), dettes (17/49), total du passif (10/49), créances à un an au plus (40/41), placements de trésorerie (50/53), valeurs disponibles (54/58), stocks et commandes en cours d'exécution (3), comptes de régularisation de l'actif (490/1), comptes de régularisation du passif (492/3), dettes à un an au plus (42/48).

Il y a lieu d'entendre par « rentabilité » le bénéfice (ou la perte) qu'un entrepreneur / gérant génère des ventes d'une entreprise et ce par opposition au rendement qu'un actionnaire réalise sur son apport en capital dans une entreprise.

Entre 2006 et 2011, la marge opérationnelle du secteur de la viande a oscillé entre 2,0 % (2011) et 3,0 % (2007). Avec une marge moyenne annuelle de 2,4 %, le secteur n'a pas atteint la moyenne annuelle du secteur alimentaire (3,2 %).

En 2011, le sous-secteur 10.11 (principalement les abattoirs) représentait environ 44 % du chiffre d'affaires total du secteur de la viande par rapport à respectivement 21 et 35 % pour les branches 10.12 (viande de volaille) et 10.13 (préparation de produits à base de viande).

Le sous-secteur 10.11 était la branche la moins rentable du secteur de la viande en dégagant une marge opérationnelle moyenne annuelle de 1,4 % entre 2006 et 2011 et de 1,3 % en 2011. Étonnement, la marge réalisée par le top 10 des entreprises de ce sous-secteur était en moyenne légèrement inférieure à celle de l'ensemble du sous-secteur (0,9 % entre 2006 et 2009 et 0,6 % en 2011). Sauf en 2008 et 2009, le sous-secteur 10.13 était la branche la plus rentable avec une marge opérationnelle moyenne annuelle (2006 à 2011) de 3,4 % (2,7 % pour la branche 10.12). En 2011, le top 10 des entreprises de ce sous-secteur s'est mieux porté que l'ensemble du sous-secteur en enregistrant une marge de 3,5 % (par rapport à 2,9 % pour l'ensemble du sous-secteur).

La baisse de la marge à 2,0 % en 2011 (2,4 % en 2010) était imputable au fléchissement (de 12,4 %) du bénéfice (perte) d'exploitation (enregistré principalement par 2 entreprises du top 10 du sous-secteur 10.13) au niveau sectoriel alors que le chiffre d'affaires était en hausse de 4,3 %. Avec la baisse, cette marge a suivi l'évolution observée dans l'industrie alimentaire où la marge opérationnelle a régressé à 2,8 % en 2011 (3,4 % en 2010).

Concernant la ventilation de la marge opérationnelle¹⁶, un quart des entreprises du secteur de la viande présentait une marge opérationnelle inférieure à 0,01 % (premier quartile) en 2011 tandis qu'un autre quart affichait une marge supérieure ou égale à 4,1 % (troisième quartile). La valeur médiane s'établissait à 1,7 %.

La marge de l'entreprise du secteur de la viande fluctuait entre 0,7 % (2011) et 2,7 % (2006). Entre 2006 et 2011, la marge moyenne annuelle s'élevait à 1,5 %. Le secteur est ainsi resté en-deçà du niveau du secteur alimentaire (2,2 %).

La baisse notable de la marge de l'entreprise en 2011 (de 2,0 % en 2010 à 0,7 %) s'explique par l'affaiblissement du bénéfice (perte) après impôts (-64 %, enregistré principalement par 2 entreprises en dehors du top 10 du sous-secteur 10.13) alors que le chiffre d'affaires du secteur a cru de 4,3 %.

Tous les sous-secteurs, hormis la branche 10.11, ont connu une année 2011 médiocre. Bien que le sous-secteur 10.11 ait été le maillon faible du secteur de la viande entre 2006 et 2011 avec une marge moyenne annuelle de l'entreprise de 1,1 % (par rapport à respectivement 1,2 % et 2,1 % pour les branches 10.12 et 10.13), il a généré la marge de l'entreprise la plus élevée en 2011 (1,3 %) sous l'impact de la forte hausse du bénéfice après impôts (+60,5 % dont environ la moitié grâce au top 10 des entreprises de la branche) alors que le chiffre d'affaires s'inscrivait en hausse de 6,6 %. Cependant, la marge réalisée par le top 10 des entreprises du sous-secteur 10.11 ne s'élevait qu'à

¹⁶ Dans les calculs de quartiles, il n'a pas été tenu compte de la valeur la plus élevée et de celle la plus basse des séries de ratios.

0,6 % en 2011. Les branches 10.12 et 10.13 ont, quant à elles, enregistré une marge limitée à respectivement 0,01 % et 0,4 % en 2011, ce qui est largement en-deçà du niveau des années précédentes.

3.3 Solvabilité

Pour calculer la solvabilité (ou la capacité financière) du secteur de la viande, nous avons appliqué les ratios capitaux propres (10/15) / total du passif (10/49) et capitaux propres (10/15) / dettes (17/49).

L'an 2006 mis à part (ratio de 48,5 % découlant d'une importante augmentation de capital¹⁷ dans une entreprise du top 10 du sous-secteur 10.12), le ratio capitaux propres / total du passif a fluctué entre 33,2 % (2008) et 39,8 % (2007) dans la période 2006-2011. Dans la même période, la solvabilité moyenne annuelle atteignait 37,8 %, un taux comparable à celui de l'industrie alimentaire (37,5 %). Les différents sous-secteurs, à l'exception du sous-secteur 10.12 (40,0 %), présentaient un degré de solvabilité quasiment identique avec un ratio moyen annuel de 37,6 % pour le sous-secteur 10.11 et 36,6 % pour le sous-secteur 10.13.

En 2011, le rapport capitaux propres / total du passif du secteur de la viande s'établissait à 35,5 %. Même si ce secteur affichait ainsi un niveau de solvabilité inférieur à celui de l'industrie alimentaire (40,2 %), nous pouvons quand même considérer sa capacité financière comme solide. Le sous-secteur 10.12 constituait la branche la plus soluble en 2011 (39,5 %), suivi des sous-secteurs 10.11 (38,1 %) et 10.13 (32,8 %). De nouveau, le top 10 des entreprises (avec un ratio de 22,2 %) était loin d'atteindre le niveau total du secteur de la viande (35,5 %) en 2011.

Concernant la ventilation de la solvabilité¹⁸, en 2011, un quart des entreprises du secteur de la viande affichait un rapport capitaux propres / total du passif inférieur à 22,1 % tandis qu'un autre quart présentait un ratio supérieur ou égal à 60,0 %. La valeur médiane s'établissait à 38,8 %.

L'an 2006 mis à part, le rapport capitaux propres / dettes a fluctué entre 0,5 (2008) et 0,7 (2007) dans la période 2006-2011. Dans la même période, la solvabilité moyenne annuelle atteignait 0,6, égalant ainsi l'industrie alimentaire (0,6). Les différents sous-secteurs, à l'exception du sous-secteur 10.12 (rapport de 0,8), présentaient un degré de solvabilité identique (ratio de 0,6).

En 2011, le rapport capitaux propres / dettes s'établissait à 0,6, les sous-secteurs 10.11 (0,6) et 10.12 (0,7) étant les maillons les plus forts (0,5 pour le sous-secteur 10.13).

Pour calculer la liquidité du secteur de la viande, nous avons appliqué les ratios de liquidité au sens strict et au sens large. Le ratio de liquidité au sens strict est le ratio {Créances à un an au plus (40/41) + Placements de trésorerie (50/53) + Valeurs disponibles (54/58)} / Dettes à un an au plus (42/48) alors le ratio de liquidité au sens large est le ratio {Stocks (3) + Créances à un an au plus (40/41) + Placements de trésorerie (50/53) + Valeurs disponibles (54/58) + Comptes de régularisation de l'actif (490/1)} / {Dettes à un an au plus (42/48) + Comptes de régularisation du passif (492/3)}.

¹⁷ Cette augmentation de capital a été de nouveau annulée en 2007.

¹⁸ Pour les calculs des quartiles, il n'a pas été tenu compte de la valeur la plus élevée et de celle la plus basse des séries de ratios.

On adopte généralement la norme selon laquelle une structure de liquidité est considérée comme solide si le ratio de liquidité s'élève au moins à 1. Néanmoins, la prudence nécessaire est toutefois de mise¹⁹.

La liquidité au sens strict a oscillé entre 0,8 (2011) et 0,7 (2008 et 2009) dans la période 2006-2011. La liquidité annuelle moyenne au sens strict (0,8) était identique à celle de l'industrie alimentaire (0,8). La branche la plus liquide dans la période étudiée était le sous-secteur 10.11 (1,1), suivi des sous-secteurs 10.12 (0,7) et 10.13 (0,6).

En 2011, les dettes à un an au plus du secteur de la viande étaient couvertes à 80 % par des créances à un an au plus, des placements en trésorerie et des valeurs disponibles (ratio de liquidité au sens strict de 0,8), ce qui était en-deçà du niveau de l'industrie alimentaire (0,9).

Le sous-secteur présentant la plus grande liquidité en 2011 était la branche 10.11 (ratio de 1,1) suivie des branches 10.13 (0,7) et 10.12 (0,6).

Si nous « étendons » les actifs à court terme aux stocks et aux comptes de régularisation de l'actif (code 490/1) pour couvrir les dettes à court terme et les comptes de régularisation du passif (code 492/3) (ratio de liquidité au sens large), la liquidité moyenne annuelle s'est améliorée entre 2006 et 2011 pour atteindre 0,9 (1,1 pour l'industrie alimentaire).

Dans ce cas également, c'est le sous-secteur 10.11 qui présentait la plus grande liquidité (liquidité moyenne annuelle de 1,3), suivi des sous-secteurs 10.12 et 10.13 (tous les deux 0,8). Le top 10 des entreprises (de l'ensemble du secteur et des différents sous-secteurs), à l'exception de la branche 10.13, s'est avéré moins liquide que le secteur dans son ensemble et les sous-secteurs concernés.

En 2011, la liquidité au sens large s'établissait à 1,0, ce qui était en-deçà du niveau de l'industrie alimentaire (1,1). Le sous-secteur 10.11 s'est de nouveau avéré le plus liquide (1,3), suivi des branches 10.13 (0,9) et 10.12 (0,8). Le niveau de liquidité des 10 plus grandes entreprises du secteur de la viande (dans sa globalité et par sous-secteur) est de nouveau resté inférieur à celui du secteur dans son ensemble et des différents sous-secteurs.

Concernant la ventilation de la liquidité²⁰, en 2011, un quart des entreprises du secteur de la viande présentait un ratio de liquidité (au sens large) inférieur à 0,9 tandis qu'un autre quart affichait un ratio supérieur ou égal à 2,0. La valeur médiane s'établissait à 1,3.

¹⁹ Un ratio de liquidité supérieur à 1 ne signifie pas forcément que la liquidité d'une entreprise est solide, comme un ratio inférieur à 1 ne signifie pas forcément que la liquidité d'une entreprise est faible. Prenons l'exemple d'une entreprise qui ne possède que, d'une part, des créances commerciales à un an au plus (15 000 euros) et, d'autre part, des dettes commerciales à un an au plus (10 000 euros) et aucune facilité de caisse auprès des banques (ratio de 1,5). Dans cette entreprise, les créances commerciales ne sont exigibles qu'à partir de 3 mois, par exemple, alors que les dettes commerciales doivent être payées dans le mois, par exemple. Cette entreprise risque ainsi d'être confrontée à un problème de liquidité lorsqu'elle ne parvient pas à trouver de moyens supplémentaires (comme des facilités de caisse auprès d'une banque). Dans une autre entreprise qui ne possède, par exemple, que des créances commerciales à un an au plus (10 000 euros) et des dettes commerciales à un an au plus (15 000 euros) (ratio de 0,7), les dettes commerciales sont exigibles déjà à partir de 1 mois, par exemple, alors que les dettes commerciales ne doivent être payées que dans un délai de 3 mois, par exemple. Dans ce cas, aucun problème de liquidité immédiat ne se pose.

²⁰ Pour les calculs de quartiles, il n'a pas été tenu compte de la valeur la plus élevée et de celle la plus basse des séries de ratios.

Tableau 3-1 : Rentabilité, solvabilité et liquidité du secteur de la viande (par sous-secteur) et de l'industrie alimentaire

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Moy. 06/11	Moy. 06/10
Marge opérationnelle (%)								
10.11	1,6	1,7	1,6	1,3	0,8	1,3	1,4	1,4
10.12	1,7	3,2	3,3	3,1	2,7	1,9	2,7	2,8
10.13	3,8	4,1	2,6	2,8	4,0	2,9	3,4	3,5
Total	2,6	3,0	2,3	2,2	2,3	2,0	2,4	2,5
Industrie alimentaire	3,1	3,0	2,8	3,8	3,4	2,8	3,2	3,2
Marge de l'entreprise (%)								
10.11	1,5	1,0	0,8	0,8	0,9	1,3	1,1	1,0
10.12	0,8	1,9	1,5	1,7	1,2	0,0	1,2	1,4
10.13	4,6	2,4	0,2	1,2	3,9	0,4	2,1	2,5
Total	2,7	1,8	0,7	1,1	2,0	0,7	1,5	1,7
Industrie alimentaire	-1,0	2,1	3,8	3,4	2,7	2,1	2,2	2,2
Chiffre d'affaires partiel / Chiffre d'affaires total (%)								
10.11	36,6	38,2	39,7	41,6	42,8	43,7	40,7	40,0
10.12	21,6	22,6	22,1	21,5	21,1	21,6	21,7	21,7
10.13	41,8	39,2	38,2	36,9	36,1	34,7	37,6	38,3
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Capitaux propres / Dettes								
10.11	0,6	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6
10.12	1,8	0,5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
10.13	0,8	0,8	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Total	1,0	0,7	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Industrie alimentaire	0,7	0,5	0,6	0,7	0,6	0,7	0,6	0,6
Capitaux propres / Total du passif (%)								
10.11	35,6	37,4	37,4	39,3	37,7	38,1	37,6	37,5
10.12	63,7	31,9	31,0	34,4	39,1	39,5	40,0	40,0
10.13	45,3	43,6	32,0	33,6	32,1	32,8	36,6	37,3
Total	48,5	39,8	33,2	35,1	34,9	35,5	37,8	38,3
Industrie alimentaire	38,7	33,1	35,9	39,4	37,7	40,2	37,5	37,0
Liquidité au sens strict								
10.11	1,1	1,2	1,1	1,2	1,1	1,1	1,1	1,1
10.12	0,7	0,5	0,6	0,7	0,8	0,6	0,7	0,7
10.13	0,7	0,8	0,5	0,5	0,7	0,7	0,6	0,6
Total	0,8	0,8	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,7
Industrie alimentaire	0,8	0,7	0,8	0,9	0,9	0,9	0,8	0,8
Liquidité au sens large								
10.11	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
10.12	0,8	0,6	0,8	0,9	1,0	0,8	0,8	0,8
10.13	0,8	0,9	0,7	0,7	0,8	0,9	0,8	0,8
Total	1,0	0,9	0,8	0,8	1,0	1,0	0,9	0,9
Industrie alimentaire	1,0	0,9	1,0	1,1	1,1	1,1	1,1	1,0
Nombre d'entreprises déposant leurs comptes annuels selon le schéma complet								
10.11	44	49	51	52	60	60	53	51
10.12	22	22	23	23	23	23	23	23
10.13	62	67	69	73	78	78	71	70
Total	128	138	143	148	161	161	147	144
Industrie alimentaire	498	528	549	570	607	617	561	550

Source : Bureau van Dijk, calculs propres

Tableau 3-2 : Rentabilité, solvabilité et liquidité du top 10 des entreprises du secteur de la viande (par sous-secteur)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Moy. 06/11	Moy. 06/10
Marge opérationnelle (%)								
10.11	1,3	1,3	1,2	0,8	0,3	0,6	0,9	1,0
10.12	2,1	3,4	3,5	3,2	2,9	1,5	2,8	3,0
10.13	3,0	2,6	1,6	2,6	4,0	3,5	2,9	2,8
Total	1,8	1,5	1,2	2,0	2,0	1,4	1,7	1,7
Marge de l'entreprise (%)								
10.11	1,0	0,9	0,8	0,6	0,2	0,6	0,7	0,7
10.12	1,1	2,0	1,6	1,6	1,5	-0,7	1,2	1,5
10.13	5,3	0,8	-0,5	0,4	2,0	0,8	1,4	1,6
Total	3,8	0,4	-0,2	0,5	1,2	0,4	1,0	1,1
Capitaux propres / Dettes								
10.11	0,5	0,8	0,6	0,7	0,6	0,5	0,6	0,6
10.12	2,3	0,5	0,5	0,5	0,7	0,6	0,9	0,9
10.13	0,9	0,9	0,3	0,3	0,2	0,2	0,5	0,5
Total	1,0	0,8	0,3	0,4	0,3	0,3	0,5	0,5
Capitaux propres / Total du passif (%)								
10.11	32,9	42,2	34,8	40,6	34,8	34,3	36,6	37,1
10.12	69,0	33,0	31,7	34,9	40,9	38,3	41,3	41,9
10.13	48,0	46,6	24,4	25,0	16,5	17,0	29,6	32,1
Total	48,0	43,1	24,1	26,9	21,3	22,2	30,9	32,7
Liquidité au sens strict								
10.11	1,1	1,4	1,2	1,2	1,1	1,1	1,2	1,2
10.12	0,7	0,5	0,5	0,7	0,8	0,6	0,6	0,6
10.13	0,6	0,6	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
Total	0,7	0,7	0,4	0,4	0,5	0,6	0,5	0,5
Liquidité au sens large								
10.11	1,3	1,5	1,3	1,3	1,2	1,2	1,3	1,3
10.12	0,8	0,6	0,7	0,9	1,0	0,7	0,8	0,8
10.13	0,8	0,8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,6	0,6
Total	0,8	0,8	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6

Source : Bureau van Dijk, calculs propres

Tableau 3-3 : Rentabilité, solvabilité et liquidité de l'industrie de la viande en 2011 : ventilation en quartiles²¹

	Marge opérationnelle (%)	Capitaux propres / Total du passif (%)	Liquidité au sens large
Max.	59,8	94,5	17,6
3e quartile	4,1	60,0	2,0
Médiane	1,7	38,8	1,3
1er quartile	0,0	22,1	0,9
Min.	-129,6	-110,5	0,1

Source : Bureau van Dijk, calculs propres

4 Analyse des performances à l'exportation du secteur de la viande et des sous-secteurs (Myrle Claessens et Peter Van Herreweghe, SPF Economie)

Dans ce chapitre, nous analyserons le commerce extérieur du secteur belge de la viande et de ses sous-secteurs et le comparerons au commerce extérieur du secteur de la viande dans les pays frontaliers (Allemagne, France et Pays-Bas). Afin de pouvoir établir cette comparaison, nous avons utilisé les données provenant de la base de données Comext d'Eurostat, selon la classification CPA 2008. Cette classification permet d'associer les données d'exportation de produits aux secteurs correspondants dans la nomenclature NACE Rév. 2.

Les chiffres d'Eurostat relatifs aux importations et aux exportations sont établis selon ce qu'on appelle le « concept communautaire ». Ces chiffres comprennent, en gros, les marchandises qui franchissent les frontières nationales. Pour la Belgique, les chiffres sont également établis selon le « concept national ». Ces chiffres sont en fait dérivés des chiffres établis selon le « concept communautaire » mais comprennent uniquement les mouvements d'importation et d'exportation dans lesquels sont impliqués des résidents. Ils donnent une image plus correcte du commerce extérieur belge étant donné qu'en Belgique une part considérable des marchandises importées est réexpédiée directement vers d'autres pays, c'est qu'on appelle le transit. Néanmoins, dans cette partie, nous avons choisi de ne recourir qu'aux chiffres calculés selon le concept communautaire afin de permettre une comparaison avec d'autres pays.

Dans la première partie de ce chapitre, nous traiterons du commerce extérieur du secteur belge de la viande. Nous étudierons d'abord l'évolution des exportations de produits belges à base de viande avant de nous concentrer sur les sous-secteurs. Enfin, nous analyserons les destinations des exportations du secteur belge de la viande.

Dans la deuxième partie, nous nous pencherons sur les exportations du secteur de la viande dans les pays voisins, à savoir l'Allemagne, la France et les Pays-Bas. Nous étudierons également l'évolution des exportations du secteur de la viande et la part des sous-secteurs dans les exportations du secteur de la viande des pays respectifs. Après avoir analysé le secteur de la viande dans les pays voisins, nous regarderons également quelles sont les principales destinations extra-européennes des exportations du secteur européen de la viande.

²¹ Pour les calculs des quartiles, il n'a pas été tenu compte de la valeur la plus élevée et de celle la plus basse des ratios.

Dans la troisième et dernière partie, nous comparerons les exportations du secteur belge de la viande à celles du secteur de la viande dans les pays voisins, en mettant l'accent sur les exportations vers les pays non européens et l'évolution de ces exportations.

4.1 Performances à l'exportation du secteur belge de la viande : évolution et principales destinations

En 2012, le secteur belge de la viande a exporté pour un montant de 4,2 milliards d'euros. Il s'agit d'une hausse de 32 % par rapport à 2006. Avec près de 61 % des exportations totales du secteur de la viande en 2012, le sous-secteur 10.11 contribue le plus (en valeur) aux exportations belges de viande. Les deux autres sous-secteurs représentent 19,5 % des exportations totales de viande. Par rapport à 2006, les exportations dans le sous-secteur 10.11 ont progressé de 26 % en 2012, tout comme dans le sous-secteur 10.13. Durant la même période, le sous-secteur 10.12 a vu ses exportations grimper de 68 %.

Tableau 4-1 : Évolution des exportations belges dans le secteur de la viande (en valeur, indice 2006=100)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande	100	103	113	111	116	125	132
10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille	100	101	113	109	112	120	126
10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille	100	108	111	121	136	148	168
10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille	100	106	112	111	115	121	125

Source : Eurostat

L'Union européenne est la destination de 92 % des exportations de l'ensemble du secteur belge de la viande. En effet, les principales destinations sont les Pays-Bas, l'Allemagne et la France avec une part de respectivement 22 %, 21 % et 18 % dans le total des exportations en 2012. Pour ce qui est des sous-secteurs également, les autres États membres de l'Union européenne constituent les principales destinations. Ainsi, en 2012, dans le sous-secteur 10.11, près de 92 % des exportations totales étaient destinées à d'autres pays de l'Union ; pour les sous-secteurs 10.12 et 10.13, cette part s'élevait respectivement à 90 % et 97 %. Les principales destinations des exportations belges des trois sous-secteurs sont les trois pays frontaliers (Allemagne, Pays-Bas et France).

Tableau 4-2 : Part des principales destinations des exportations belges dans les exportations totales

10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	6,4	6,1	6,4	7,21	6,96	7,66	7,55
Intra-UE-27	96,6	93,9	93,6	92,79	93,04	92,34	92,45
Pays-Bas	22,97	23,29	22,92	22,13	23,34	22,71	22,31
Allemagne	25,41	24,39	24,83	23,27	22,07	21,18	21,13
France	18,22	18,29	18,75	19,17	19,05	19,23	18,39
10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	7,36	7,12	7,32	8,84	7,97	8,66	8,26
Intra-UE-27	92,64	92,88	92,68	91,16	92,03	91,34	91,74
Pays-Bas	33,71	32,51	32,22	30,51	29,44	28,71	28,86
Allemagne	14,17	15,33	15,61	13,86	15,2	15,55	15,5
France	16,78	16,03	15,84	14,91	14,77	14,03	12,54
10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	7,99	7,57	8,06	7,25	8,54	9,41	9,97
Intra-UE-27	92,01	92,43	91,94	92,75	91,46	90,59	90,03
Pays-Bas	26,02	28,46	31,77	34,19	33,03	36,53	35,7
Allemagne	38,5	35,96	32,54	32,78	34,01	31,73	29,67
France	13,8	13,74	11,67	10,46	9,75	8,6	10,27
10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	2,25	1,97	2,26	2,24	2,56	2,96	2,89
Intra-UE-27	97,75	98,03	97,74	97,76	97,44	97,04	97,11
Pays-Bas	38,69	37,37	38,77	38,65	38,49	36,56	36,21
Allemagne	16,85	17,27	18,23	19,95	19,66	19,43	19,27
France	14,89	14,47	14	13,94	12,9	11,37	11,21

Source : Eurostat

4.2 Performances à l'exportation du secteur de la viande dans les pays voisins et l'UE-27 (évolution et principales destinations)

En 2012, le secteur allemand de la viande a exporté pour un montant de 10,5 milliards d'euros de produits à base de viande. Cette même année, la France et les Pays-Bas ont exporté pour respectivement 4,8 milliards d'euros et 8,1 milliards d'euros de produits à base de viande tandis que la Belgique a exporté pour 4,2 milliards d'euros. Dans ces trois pays frontaliers, tout comme en Belgique, le sous-secteur 10.11 s'accapare la plus grande part. En Allemagne, 69 % des exportations totales (en valeur) du secteur de la viande sont réalisées par ce sous-secteur. En France et aux Pays-Bas, le sous-secteur 10.11 contribue respectivement à hauteur de 61 % et 60 % aux exportations totales du secteur de la viande dans ces pays. En France et aux Pays-Bas, le sous-secteur 10.12 représente respectivement 24 % et 23 % des exportations totales de produits à base de viande et arrive de ce fait en deuxième position. En Allemagne, ce sous-secteur constitue 10 % des exportations totales de produits à base de viande alors que le sous-secteur 10.13 occupe une place plus importante en ce qui concerne les exportations, en effet 21 % des exportations totales du secteur de la viande sont réalisées par ce sous-secteur. En France et aux Pays-Bas, une part respective de 15 % et 17 % est réalisée par le sous-secteur 10.13.

Les exportations totales du secteur de la viande en Allemagne, en France et aux Pays-Bas se sont accrues respectivement de 66 %, 25 % et 42 % durant la période 2006-2012, contre un accroissement de 32 % des exportations belges de produits à base de viande. Durant cette même période, les exportations allemandes dans le sous-secteur 10.11 ont progressé en valeur de 68 % alors qu'aux Pays-Bas, elles ont augmenté de 35 % et en France, de 21 %. Dans le sous-secteur 10.12, les exportations dans les pays voisins, à l'instar de la Belgique, ont connu un pic de croissance entre 2006 et 2012 (Allemagne +75 %, Pays-Bas +61 % et France +38 %). Enfin, les exportations dans le sous-secteur 10.13 ont augmenté de 54 % en Allemagne dans la période 2006-2012 tandis qu'en France et aux Pays-Bas, elles se sont inscrites en hausse de respectivement 27 % et 47 %.

Tableau 4-3 : Évolution des exportations du secteur de la viande dans les pays voisins (en valeur, indice 2006=100)

		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande	Allemagne	100	110	134	130	139	158	166
	France	100	106	112	103	111	126	125
	Pays-Bas	100	114	125	118	124	142	142
	Belgique	100	103	113	111	116	125	132
10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille	Allemagne	100	106	134	130	140	161	168
	France	100	99	107	99	107	122	121
	Pays-Bas	100	108	118	113	115	136	135
	Belgique	100	101	113	109	112	120	126
10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille	Allemagne	100	119	134	123	140	154	175
	France	100	116	123	108	119	139	138
	Pays-Bas	100	123	125	117	135	153	161
	Belgique	100	108	111	121	136	148	168
10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille	Allemagne	100	121	133	132	137	148	154
	France	100	118	118	112	114	120	127
	Pays-Bas	100	128	151	138	143	154	147
	Belgique	100	106	112	111	115	121	125

Source : Eurostat

Tout comme aux Pays-Bas et en France, le secteur allemand de la viande exporte principalement vers d'autres États membres de l'Union. Pour l'Allemagne, les principales destinations sont les Pays-Bas, l'Italie, la France et le Royaume-Uni. Les produits français à base de viande sont, quant à eux, exportés essentiellement vers l'Italie, l'Allemagne, la Belgique et l'Espagne. Enfin, les Pays-Bas exportent principalement vers l'Allemagne, le Royaume-Uni, la France, l'Italie et la Belgique.

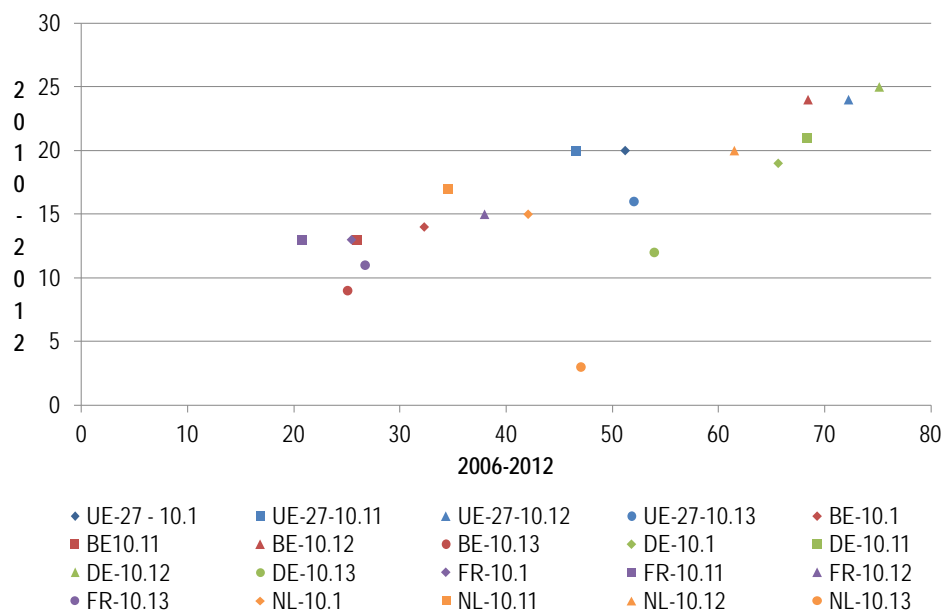
Sur la base des exportations totales réalisées entre 2008 et 2012, c'est la Russie qui constitue la principale destination hors Europe des exportations du secteur européen de la viande (10.1). Les autres destinations extra-européennes sont le Japon, la Chine et Hong-Kong qui, cependant, se classent déjà aux 17^e, 18^e et 19^e places. Dans le sous-secteur 10.11, c'est également la Russie qui est la principale destination non européenne des exportations des États membres de l'UE-27, suivie de la Chine, du Japon et de Hong-Kong. Le principal acheteur non européen de produits européens du sous-secteur 10.12 est l'Arabie saoudite. Dans ce sous-secteur également, la Russie constitue un important partenaire commercial, à l'instar du Bénin et, de nouveau, de Hong-Kong. Les destinations des exportations des États membres de l'UE-27 dans le sous-secteur 10.13 sont, tout comme les autres sous-secteurs, principalement des États membres européens. La principale destination extracommunautaire des exportations de ce sous-secteur est la Russie, suivie des États-Unis.

La part de ces destinations extracommunautaires dans les exportations européennes totales de viande et de produits à base de viande est passée de près de 7 % à 10 %²² durant la période étudiée.

4.3 Comparaison entre la Belgique et les pays voisins

Les exportations dans le secteur 10.1 et dans les trois sous-secteurs ont augmenté le plus sensiblement en Allemagne dans la période 2006-2012 et la période 2010-2012. La croissance des exportations du sous-secteur 10.11 a été aussi soutenue en Belgique qu'en France dans la période 2010-2012. Entre 2006 et 2012, la Belgique a enregistré une hausse légèrement supérieure à celle de la France. Aux Pays-Bas et en Allemagne, les exportations dans ce sous-secteur se sont davantage développées qu'en Belgique durant ces deux périodes. Des quatre pays étudiés, c'est en Belgique que la croissance des exportations dans le sous-secteur 10.12 a été la plus marquée dans la période 2006-2012, l'Allemagne mise à part. Dans la période 2010-2012, les exportations belges dans ce secteur se sont intensifiées au même rythme que la moyenne de l'UE-27. Dans le sous-secteur 10.13, les exportations belges ont progressé moins rapidement que dans les trois pays voisins entre 2006 et 2012. Cependant, ces deux dernières années, les exportations néerlandaises ont cru d'à peine 3 % par rapport à 9 % en Belgique.

Graphique 4-1 : Taux de croissance des exportations de l'UE-27, de la Belgique et des pays voisins (2006-2012 par rapport à 2010-2012)



Source : Eurostat

À l'instar de la Belgique, les pays voisins exportent la plus grande partie de leurs produits à base de viande vers d'autres pays européens. Alors qu'en Belgique, la part des exportations extracommunautaires du secteur de la viande est restée pratiquement constante dans la période 2006-2012 (6,4 % en 2006 par rapport à 7,6 % en 2012) elle s'est renforcée en Allemagne (10,1 % en 2006 par rapport à 19,2 % en 2012), en France (16,8 % en 2006 par rapport à 25,8 % en 2012) et aux Pays-Bas (8,1 % en 2006 par rapport à 16,6 % en 2012).

²² Part agrégée de la Russie, de la Chine, du Japon et de Hong-Kong dans les exportations européennes de l'ensemble du secteur de la viande (10.1).

Ces dernières années, en Europe, la demande de produits à base de viande a tendance à se stabiliser, voire à diminuer. En 2010, la Belgique a ainsi enregistré une consommation moyenne par habitant de 90 kg alors qu'en 2005 celle-ci s'élevait encore à près de 96 kg. Dans les pays émergents, par contre, le niveau de vie de la population augmente. Ceci mène généralement à une hausse de la consommation de viande. En Russie, la consommation de viande a d'ailleurs grimpé en moyenne de 52 kg/habitant/an en 2005 à près de 63 kg/habitant/an en 2009. En Chine, la consommation de viande est passée de 53 kg/habitant/an à 58 kg/habitant/an dans la même période selon les données de la FAO. Vu la croissance économique continue, la consommation de viande continuera probablement de suivre cette tendance. Il importe donc d'exploiter ce marché florissant dans ces pays et de libérer tout le potentiel d'exportation.

La Russie est un des principaux partenaires commerciaux non européens dans le secteur de la viande des États membres de l'UE-27. La part de la Belgique dans les exportations de l'UE-27 du secteur de la viande vers la Russie a diminué de 5,6 % en 2006 à 3,2 % en 2012. Les exportations belges vers la Russie ont même régressé de 12 % entre 2006 et 2012. Les exportations allemandes, en revanche, ont fait un bond de 72 % dans la même période alors que les exportations françaises et néerlandaises ont augmenté respectivement de 30 % et 12 %.

Dans le sous-secteur 10.11, la part belge dans les exportations européennes totales vers la Russie est passée de 5,3 % en 2006 à 6,9 % en 2009 pour retomber ensuite à 3,2 % en 2012. Les exportations belges vers la Russie dans ce sous-secteur ont accusé une baisse de 8 % entre 2006 et 2012. Dans la même période, les exportations allemandes, françaises et néerlandaises ont, quant à elles, enregistré une croissance de respectivement 80 %, 40 % et 8 %. Après la Russie, la Chine constitue également un partenaire commercial important pour le sous-secteur 10.11. Les exportations européennes vers la Chine ont plus que septuplé entre 2006 et 2012. Les exportations belges sont à la traîne : elles n'ont augmenté que de 90 % dans la même période. L'Allemagne est en tête avec des exportations qui étaient 13 fois supérieures en 2012 qu'en 2006. Les exportations de la France et des Pays-Bas vers la Chine ont également connu un développement spectaculaire dans cette période (respectivement +356 % et +267 %). La part de la Belgique dans les exportations européennes vers la Chine a reculé de 5,6 % en 2006 à 1,4 % en 2012. En 2012, les exportations allemandes vers la Chine se sont accaparées une part de 20,6 %, soit une hausse de 9,4 % par rapport à 2006.

Dans le sous-secteur 10.12, la Belgique est toutefois parvenue à maintenir sa part dans les exportations européennes vers la Russie. Les exportations belges vers la Russie ont augmenté de 20 % entre 2006 et 2012. Il s'agit d'une croissance plus importante comparée aux exportations des pays voisins (Allemagne -67 %, France -20 %, Pays-Bas +10 %). La part belge dans les exportations européennes totales vers la Russie est passée de 5,6 % en 2006 à 8,2 % en 2012. La part allemande s'est repliée de 30,2 % en 2006 à 11,9 % en 2012. La part française a connu un léger fléchissement (27,8 % en 2006 par rapport à 26,3 % en 2012) alors que la part néerlandaise a affiché une modeste hausse (13,6 % en 2006 par rapport à 17,8 % en 2012).

Dans le sous-secteur 10.13 également, les exportations de la Belgique vers la Russie ont subi une perte substantielle (-64 %) entre 2006 et 2012. La part des exportations belges dans les exportations européennes vers la Russie est passée de 9,0 % en 2006 à 1,5 % en 2012. Les pays voisins ont, quant à eux, su maintenir le niveau de leurs exportations vers la Russie dans ce sous-secteur. Les exportations des Pays-Bas et de la France vers la Russie ont doublé dans cette même période alors que les exportations de l'Allemagne vers la Russie ont été multipliées par quatorze.

Parts des principales destinations des exportations dans les exportations totales de viande des pays voisins

Tableau 4-4 : Part des principales destinations des exportations belges dans les exportations totales

10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	6,40	6,10	6,40	7,21	6,96	7,66	7,55
Intra-UE-27	96,60	93,90	93,60	92,79	93,04	92,34	92,45
Pays-Bas	22,97	23,29	22,92	22,13	23,34	22,71	22,31
Allemagne	25,41	24,39	24,83	23,27	22,07	21,18	21,13
France	18,22	18,29	18,75	19,17	19,05	19,23	18,39
10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	7,36	7,12	7,32	8,84	7,97	8,66	8,26
Intra-UE-27	92,64	92,88	92,68	91,16	92,03	91,34	91,74
Pays-Bas	33,71	32,51	32,22	30,51	29,44	28,71	28,86
Allemagne	14,17	15,33	15,61	13,86	15,20	15,55	15,50
France	16,78	16,03	15,84	14,91	14,77	14,03	12,54
10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	7,99	7,57	8,06	7,25	8,54	9,41	9,97
Intra-UE-27	92,01	92,43	91,94	92,75	91,46	90,59	90,03
Pays-Bas	26,02	28,46	31,77	34,19	33,03	36,53	35,70
Allemagne	38,50	35,96	32,54	32,78	34,01	31,73	29,67
France	13,80	13,74	11,67	10,46	9,75	8,60	10,27
10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	2,25	1,97	2,26	2,24	2,56	2,96	2,89
Intra-UE-27	97,75	98,03	97,74	97,76	97,44	97,04	97,11
Pays-Bas	38,69	37,37	38,77	38,65	38,49	36,56	36,21
Allemagne	16,85	17,27	18,23	19,95	19,66	19,43	19,27
France	14,89	14,47	14,00	13,94	12,90	11,37	11,21

Source : Eurostat

Tableau 4-5 : Part de marché des principales destinations des exportations allemandes dans les exportations totales

10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	10,10	9,14	13,18	12,85	15,70	18,22	19,16
Intra-UE-27	89,90	90,86	86,82	87,15	84,30	81,78	80,84
Pays-Bas	14,22	14,88	14,02	13,49	13,65	12,97	12,20
Italie	17,88	15,89	13,76	13,35	13,17	12,40	11,70
France	10,58	10,81	10,13	10,14	9,94	9,71	9,72
10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	11,47	10,37	15,58	14,56	18,16	22,00	22,88
Intra-UE-27	88,53	89,63	84,42	85,44	81,84	78,00	77,12
Italie	24,17	21,91	17,82	16,74	16,18	15,11	14,18
Pays-Bas	14,27	14,99	14,09	13,65	13,69	13,13	11,95
Pologne	3,06	3,94	7,47	8,39	8,14	7,80	7,45
10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	18,11	17,08	19,46	21,29	21,95	18,13	20,09
Intra-UE-27	81,89	82,92	80,54	78,71	78,05	81,87	79,91
Pays-Bas	18,85	21,52	20,12	17,21	19,33	16,92	16,27
Autriche	13,56	13,13	13,91	14,47	12,96	13,99	13,52
France	5,95	7,20	9,26	9,18	11,27	13,57	12,85
10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	2,89	2,82	3,55	4,79	5,82	6,19	6,74
Intra-UE-27	97,11	97,18	96,45	95,21	94,18	93,81	93,26
France	16,08	15,00	16,38	14,98	14,57	15,42	15,62
Royaume-Uni	16,52	17,28	15,14	13,67	13,92	14,94	14,61
Pays-Bas	12,20	11,99	11,37	11,64	11,21	10,82	11,17

Source : Eurostat

Tableau 4-6 : Part de marché des principales destinations des exportations françaises dans les exportations totales

10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	16,79	18,16	20,26	19,70	22,43	26,39	25,83
Intra-UE-27	83,21	81,84	79,74	80,30	77,57	73,61	74,17
Italie	24,05	21,79	22,01	22,10	22,38	21,05	21,25
Allemagne	11,62	11,66	11,43	11,25	11,10	11,19	11,17
Belgique	10,14	10,13	10,02	10,18	10,15	9,28	9,10
10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	12,52	12,91	14,37	13,58	15,81	20,14	18,51
Intra-UE-27	87,48	87,09	85,63	86,42	84,19	79,86	81,49
Italie	35,86	34,15	33,77	33,69	34,31	32,15	33,03
Grèce	16,15	14,89	15,21	15,30	12,81	11,26	10,83
Allemagne	8,67	8,60	8,52	9,11	9,10	9,14	8,97
10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	29,34	32,96	37,94	38,54	43,56	46,88	48,19
Intra-UE-27	70,66	67,04	62,06	61,46	56,44	53,12	51,81
Allemagne	18,15	16,05	16,07	15,46	14,38	14,56	14,95
Belgique	13,01	12,31	11,80	12,87	11,83	10,35	10,28
Espagne	12,53	12,07	9,98	9,51	9,49	9,29	8,03
10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	16,40	15,39	15,91	15,82	16,29	18,68	19,65
Intra-UE-27	83,60	84,61	84,09	84,18	83,71	81,32	80,35
Belgique	22,47	20,56	21,68	21,70	22,87	20,68	20,62
Allemagne	14,47	16,04	15,38	13,18	13,86	14,20	13,97
Royaume-Uni	13,81	15,38	12,99	11,44	9,39	10,68	12,81

Source : Eurostat

Tableau 4-7 : Part de marché des principales destinations des exportations néerlandaises dans les exportations totales

10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	8,05	8,01	10,88	11,08	12,40	13,94	16,58
Intra-UE-27	91,95	91,99	89,12	88,92	87,60	86,06	83,42
Allemagne	17,56	18,13	19,36	20,27	20,56	20,33	19,39
Royaume-Uni	23,56	22,48	20,56	18,72	17,48	15,95	14,81
France	10,95	10,64	10,12	10,95	11,06	10,62	10,08
10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	8,75	9,58	13,70	13,14	14,53	16,18	18,79
Intra-UE-27	91,25	90,42	86,30	86,86	85,47	83,82	81,21
Allemagne	18,85	18,49	20,31	21,27	19,66	19,50	18,06
Italie	22,40	22,62	18,87	17,69	17,38	15,32	15,17
France	13,85	13,18	12,60	13,16	12,72	11,64	10,85
10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	7,89	6,47	8,11	9,28	11,26	13,08	15,57
Intra-UE-27	92,11	93,53	91,89	90,72	88,74	86,92	84,43
Royaume-Uni	45,18	41,32	36,19	32,90	30,61	28,86	28,80
Allemagne	19,08	20,49	20,73	21,45	23,06	23,14	21,99
France	7,31	7,47	7,88	9,85	11,04	11,22	10,95
10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille							
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Extra-UE-27	5,58	4,73	5,26	6,47	7,14	7,41	10,20
Intra-UE-27	94,42	95,27	94,74	93,53	92,86	92,59	89,80
Royaume-Uni	59,75	52,00	48,42	43,94	38,36	35,91	29,34
Allemagne	10,76	14,20	15,14	15,89	20,46	19,69	20,51
Belgique	7,47	6,69	7,42	9,56	9,08	9,10	10,33

Source : Eurostat

5 Analyse SWOT du secteur de la viande et des sous-secteurs (Tom Strengs et Emmanuel de Bethune, CCE)

5.1 Le secteur de la viande (10.1)

Strengths

- Au cours de la période 2006-2010, le secteur belge de la viande se comporte relativement bien par rapport à l'Allemagne sur le plan de l'évolution de la valeur ajoutée (nominale), du nombre d'heures travaillées et de la productivité, et ce bien que la hausse des coûts salariaux horaires soit plus élevée en Belgique qu'en Allemagne.
- Le secteur belge de la viande semble donc se focaliser en moyenne sur les sous-secteurs et les produits présentant un potentiel relativement plus élevé en termes de marges de croissance et de hausses salariales.

Weaknesses

- Le secteur de la viande en Belgique est peu rentable (le *niveau* de la marge bénéficiaire est faible) : la marge opérationnelle (EBIT) et la marge de l'entreprise sont toutes deux inférieures à celles des industries alimentaires (sauf pour le sous-secteur de la préparation de produits à base de viande). En outre, 25 % des entreprises du secteur belge de la viande ont fonctionné à perte durant l'année 2011 (ç.-à-d. qu'elles avaient une marge opérationnelle inférieure à -0,02 %, voir Tableau 5-1)

Tableau 5-1 : Rentabilité moyenne dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, 2006-2011

	marge opérationnelle	marge de l'entreprise
10	3,2%	2,2%
10.1	2,4%	1,5%
3e quartile	4,2% (2011)	-
Médiane	1,7% (2011)	-
2e quartile	-0,02%	-
10.11	1,4%	1,1%
10.12	2,7%	1,2%
10.13	3,4%	2,1%

Note : La marge opérationnelle est définie comme le bénéfice net d'une entreprise avant produits et charges financiers et exceptionnels et avant impôts. La marge de l'entreprise est définie quant à elle comme le bénéfice net d'une entreprise après produits et charges financiers et exceptionnels et après impôts.

Source : Bureau van Dijk - Belfirst

- Les exportations du secteur belge de la viande (+32 %) ont augmenté considérablement moins qu'en Allemagne (+65 %) durant la période 2006-2012. En revanche, la croissance des exportations aux Pays-Bas n'a été que légèrement supérieure à la croissance des exportations en Belgique. Au cours de la même période, la croissance des exportations françaises a même été inférieure. Il semble donc que l'Allemagne ait connu une montée en flèche de ses exportations et que les trois pays voisins (Belgique, Pays-Bas et France) ne soient pas en mesure de suivre cette croissance (voir Tableau 5-2).

Tableau 5-2 : Croissance des exportations du secteur de la viande et des sous-secteurs (en valeur) en Belgique et dans les trois pays voisins, 2006-2011

	Belgique	Allemagne	France	Pays-Bas
10.1	32%	66%	25%	42%
10.11	26%	68%	21%	35%
10.12	68%	75%	38%	61%
10.13	25%	54%	27%	47%

Source : Eurostat - Comext (CPA 2008)

- Les exportations belges sont davantage orientées vers le marché européen (les exportations hors UE de la Belgique en 2012 = 7,6 % des exportations totales contre 19,2 % en Allemagne, 25,8 % en France et 16,6 % aux Pays-Bas, voir Tableau 5-3). Ce pourcentage est en outre resté assez constant durant la période 2006-2012 (de 6,4 % à 7,6 %), tandis qu'il a fortement augmenté dans les trois pays voisins (Allemagne : de 10,1 % à 19,2 %, France : de 16,8 % à 25,8 %, et Pays-Bas : de 8,1 % à 16,6 %). Il faut ajouter à cela que la demande de viande se stabilise voire diminue au sein de l'UE, alors qu'elle augmente considérablement dans des pays en croissance comme la Russie et la Chine.

Tableau 5-3 : Part des exportations vers des pays hors UE-27 dans l'évolution totale, 2006 et 2012

		2006	2012
10.1	Belgique	6,4%	7,6%
	Allemagne	10,1%	19,2%
	France	16,8%	25,8%
	Pays-Bas	8,1%	16,6%
10.11	Belgique	7,4%	8,3%
	Allemagne	11,5%	22,9%
	France	12,5%	18,5%
	Pays-Bas	8,8%	18,8%
10.12	Belgique	8,0%	10,0%
	Allemagne	18,1%	20,1%
	France	29,3%	48,2%
	Pays-Bas	7,9%	15,6%
10.13	Belgique	2,3%	2,9%
	Allemagne	2,9%	6,7%
	France	16,4%	19,7%
	Pays-Bas	5,6%	10,2%

Source : Eurostat - Comext (CPA 2008)

Opportunities

- Compte tenu du retard accumulé par la Belgique par rapport aux trois pays voisins dans le domaine des exportations hors UE, le secteur belge de la viande dispose encore d'un potentiel de croissance suffisant s'il parvient à se réorienter vers des pays en croissance comme la Russie et la Chine, où la consommation de viande augmente et continuera vraisemblablement à s'accroître dans les années à venir.
- Concernant les conditions de travail dans le secteur allemand de la viande, l'industrie allemande a été accusée de pratiques de dumping social, notamment par le gouvernement

belge. Cette plainte a pour objectif de garantir des conditions concurrentielles équitables entre la Belgique et l'Allemagne au sein du secteur de la viande.

Threats

- Le secteur belge de la viande a enregistré une forte croissance de sa productivité durant la période 2006-2010. Les gains de productivité seront toutefois limités à l'avenir en l'absence d'innovations radicales. La question est donc de savoir si des gains de productivité importants seront encore possibles à l'avenir ou si le secteur de la viande, compte tenu de l'état actuel des technologies, est proche de sa « limite de productivité ».
- Au cours de la période 2006-2010, l'accroissement des coûts salariaux horaires est systématiquement plus élevé en Belgique qu'en Allemagne, tant dans les industries alimentaires que dans le secteur de la viande et les sous-secteurs du secteur de la viande.
- La liquidité et la solvabilité des entreprises belges du secteur de la viande ne sont pas particulièrement bonnes, bien que le secteur de la viande semble suivre en la matière les moyennes de l'industrie alimentaire. Le ratio entre capitaux propres et total du passif est systématiquement inférieur à 50 %, ce qui signifie que les dettes sont systématiquement supérieures aux capitaux propres. La liquidité est systématiquement inférieure à 1 (sauf dans le secteur de la transformation de la viande). Tels quels, ces chiffres sont peu indicatifs, puisque la liquidité et la solvabilité des entreprises doivent toujours être interprétées dans le contexte du secteur et que les marges exigées varient de secteur en secteur (elles sont spécifiques au secteur). Il apparaît néanmoins que 25 % des entreprises du secteur de la viande ont une marge de solvabilité²³ de moins de 22 %, et 25 % des entreprises ont une marge de liquidité au sens large²⁴ inférieure à 0,9 (voir Tableau 5-4). Cette situation induit des risques potentiels de faillite.

Tableau 5-4 : Liquidité et solvabilité moyennes dans les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, 2006-2011

	Liquidité au sens strict	Liquidité au sens large	Capitaux propres/ dettes	Capitaux propres/ total du passif
10	0,8	1,1	0,6	0,38
10.1	0,8	0,9	0,6	0,38
3e quartile		2,0 (2011)		60,4 (2011)
Médiane		1,3 (2011)		38,1 (2011)
1er quartile		0,9 (2011)		21,9 (2011)
10.11	1,1	1,3	0,6	0,38
10.12	0,7	0,8	0,8	0,40
10.13	0,6	0,8	0,6	0,37

Source : Bureau van Dijk - Belfirst

- En ce qui concerne les destinations des exportations, la Belgique est beaucoup moins diversifiée que les 3 pays voisins (exportations vers les 3 principaux partenaires commerciaux en 2012 : Belgique = 61,83 %, Allemagne = 33,62 %, France = 41,52 %, Pays-Bas = 44,28 %,

²³ La marge de solvabilité est définie comme le ratio entre capitaux propres et total du passif. La solvabilité peut également être exprimée par le ratio entre capitaux propres et dettes.

²⁴ La liquidité indique dans quelle mesure une entreprise est suffisamment à même d'honorer ses obligations financières à court terme. Au sens strict, on considère le ratio entre, d'une part, les créances à maximum 1 an, les placements de capitaux et les moyens liquides et, d'autre part, les dettes à maximum 1 an. Au sens large, on ajoute les stocks aux moyens liquides disponibles.

voir Tableau 5-5). Cela signifie que la Belgique est très dépendante de la demande d'importation de ses trois principaux partenaires commerciaux (qui sont également ses trois pays voisins).

Tableau 5-5 : Part des exportations vers les 3 principaux partenaires commerciaux dans les exportations totales, en pourcentage, 2012

%	Belgique	Allemagne	France	Pays-Bas
10.1	61,83	33,62	41,52	44,28
10.11	56,90	33,58	52,83	44,08
10.12	75,64	42,64	33,26	61,74
10.13	65,69	41,40	47,40	60,18

Source : Eurostat - Comext (CPA 2008)

5.2 La transformation de la viande (10.11)

Strengths

- La Belgique jouit d'une spécialisation relative par rapport à l'Allemagne dans le secteur de la transformation de la viande (voir Tableau 5-6).

Tableau 5-1 : Degré de spécialisation par rapport à l'Allemagne pour les industries alimentaires, le secteur de la viande et les sous-secteurs, 2010

	Part dans l'emploi		Part dans la valeur ajoutée		
	Belgique	Allemagne	Belgique	Allemagne	Balassa ²⁴
10	14,50%	11,06%	11,61%	6,49%	1,79
10.1	2,62%	2,63%	1,75%	1,45%	1,21
10.11	0,90%	0,39%	0,54%	0,29%	1,83
10.12	0,50%	0,16%	0,34%	0,09%	3,71
10.13	1,22%	2,07%	0,88%	1,06%	0,82

Note : Parts exprimées en part dans les industries alimentaires

Note : Emploi exprimé en nombre d'heures travaillées

Source : Eurostat Structural Business Statistics

Weaknesses

- Durant la période 2006-2010, le sous-secteur de la transformation de la viande (10.11) est moins performant en Belgique qu'en Allemagne, tant sur le plan de la croissance de la valeur ajoutée que sur le plan du nombre d'heures travaillées et de la productivité.
- Le nombre d'heures travaillées a baissé de 7,6 % au cours de la période 2006-2010. Pendant ce temps, le nombre d'heures travaillées a augmenté de 23,3 % en Allemagne.
- Le secteur de la transformation de la viande est le secteur le moins rentable de l'industrie de la viande, tant en termes de marge opérationnelle que de marge de l'entreprise (voir Tableau 5-1).
- Comme dans le secteur de la viande dans son ensemble, les exportations (en valeur) du secteur de la transformation de la viande durant la période 2006-2012 (+26 %) ont augmenté nettement moins qu'en Allemagne (+68 %), un peu moins qu'aux Pays-Bas (+30 %) et plus ou moins autant qu'en France (+25 %) (voir Tableau 5-2).

- En 2012, le secteur de la transformation de la viande n'a exporté que 8,3 % de ses exportations totales vers des marchés extérieurs à l'UE-27 (cette part était de 7,3 % en 2006, voir Tableau 5-3). En comparaison, les trois pays voisins réalisent une part beaucoup plus importante de leurs exportations en dehors de l'UE et cette part a en outre augmenté nettement plus durant la période 2006-2012 (Allemagne : de 11,5 % à 22,9 %, France : de 12,5 % à 18,5 %, et Pays-Bas : de 8,75 % à 18,79 %).

Opportunities

- Compte tenu du retard accumulé par le secteur belge de la transformation de la viande par rapport à ceux des trois pays voisins dans le domaine des exportations hors UE, le secteur dispose encore d'un potentiel de croissance suffisant sur les marchés d'exportation extérieurs à l'UE.

Threats

- En raison de l'évolution relative négative de la valeur ajoutée et de l'emploi dans le secteur de la transformation de la viande (10.11), ce secteur perd en importance en Belgique, et ce bien qu'il soit le plus grand secteur d'exportation au sein de l'industrie de la viande (comme dans les trois pays voisins, voir Tableau 5-7).

Tableau 5-2 : Part des sous-secteurs dans les exportations totales (en valeur) du secteur de la viande, 2012

	10.11	10.12	10.13
Belgique	61%	19,5%	19,5%
Allemagne	69%	10%	21%
France	61%	24%	15%
Pays-Bas	60%	23%	17%

Source : Eurostat - Comext (CPA 2008)

- Durant la période 2006-2010, les coûts salariaux horaires dans l'industrie de la transformation de la viande ont connu une augmentation plus élevée qu'en Allemagne (+12,9 % en Belgique contre +8,6 % en Allemagne), que dans le secteur de la viande dans son ensemble (+8 %), que dans les industries alimentaires (+9,6 %) et que dans les autres sous-secteurs du secteur de la viande (viande de volaille : +2,9 %, et préparation de produits à base de viande : +7 %)
- La solvabilité des entreprises de transformation de la viande (37,5 %) est nettement en dessous des 50%²⁵, bien que le ratio de liquidité du sous-secteur soit le seul du secteur à être supérieur à 1.
- Comme le secteur de la viande dans son ensemble, le secteur belge de la transformation de la viande est beaucoup moins diversifié que dans les trois pays voisins en ce qui concerne les destinations des exportations (exportations vers les 3 principaux partenaires commerciaux en 2012 : Belgique = 56,9 %, Allemagne = 33,58 %, France = 52,83 %, Pays-Bas = 44,08 %, voir Tableau 5-5). Cela signifie que les exportateurs belges du secteur de la transformation de la viande sont très dépendants de la demande d'importation en provenance des trois principaux partenaires commerciaux.

²⁵ Voir note de bas de page 1

5.3 La transformation et la conservation de la viande de volaille (10.12)

Strengths

- En termes de performances, le sous-secteur 10.12 se comporte bien sur le plan de la croissance de la valeur ajoutée durant la période 2006-2012 (+17,7 % contre +16,7 % en Allemagne) et sur le plan de la hausse de productivité (+21,9 % contre +7 % en Allemagne). Cette différence de hausse de productivité est toutefois essentiellement imputable à une diminution des heures travaillées en Belgique (-3,4 %) alors que celles-ci ont augmenté en Allemagne (+9,1 %)
- L'évolution des exportations (en valeur) au cours de la période 2006-2012 (+68 %) résiste plutôt bien, en comparaison avec l'évolution des exportations dans le reste du secteur de la viande, par rapport à l'évolution dans les trois pays voisins (Allemagne : +74 %, France : +38 %, et Pays-Bas : +60 %, voir Tableau 5-2)
- Par rapport à l'Allemagne, la Belgique est très spécialisée dans la transformation de la viande de volaille, comme le montre le degré de spécialisation figurant au Tableau 5-6.

Weaknesses

- Le secteur belge de la transformation de la viande de volaille a enregistré durant la période 2006-2010 une baisse du nombre d'heures travaillées de 3,4 %, alors que celles-ci ont augmenté de 9,1 % en Allemagne au cours de la même période.
- Dans le secteur de la transformation de la viande de volaille, les exportations sont également très orientées vers le marché européen (les exportations hors UE de la Belgique en 2012 = 9,97 % des exportations totales contre 20,09 % en Allemagne, 48,19 % en France et 15,57 % aux Pays-Bas, voir Tableau 5-3). Ce pourcentage est en outre resté assez constant durant la période 2006-2012 (de 8 % à 10 %), tandis qu'il a nettement augmenté dans les trois pays voisins (Allemagne : de 18,1 % à 20,1 %, France : de 29,3 % à 48,2 %, et Pays-Bas : de 7,9 % à 15,6 %).

Opportunities

- Compte tenu du retard accumulé par le secteur belge de la transformation et de la conservation de viande de volaille par rapport à ceux des trois pays voisins dans le domaine des exportations hors UE, le secteur dispose encore d'un potentiel de croissance suffisant sur les marchés d'exportation extérieurs à l'UE.

Threats

- La croissance relativement élevée de la productivité dans le secteur belge de la viande de volaille par rapport à l'Allemagne est la conséquence directe de pertes d'emploi dans ce secteur conjuguées à une progression relativement importante de l'emploi dans le secteur allemand. Les adaptations du volume de travail ne constituent toutefois pas une source infinie de gains de productivité.
- Le sous-secteur de la transformation et de la conservation de viande de volaille connaît également une solvabilité relativement faible (<50 %) et une faible liquidité (en dessous de 1, tant au sens strict qu'au sens large du terme, voir Tableau 5-4).

- Au cours de la période 2006-2010, les coûts salariaux horaires dans le secteur de la transformation de viande de volaille ont augmenté, alors qu'ils ont légèrement baissé en Allemagne (+2,9 % en Belgique contre -0,2 % en Allemagne).
- Comme le secteur de la viande dans son ensemble, le secteur belge de la transformation de viande de volaille est beaucoup moins diversifié que les trois pays voisins en ce qui concerne les destinations des exportations (exportations vers les 3 principaux partenaires commerciaux en 2012 : Belgique = 65,69 %, Allemagne = 41,4 %, France = 47,4 %, Pays-Bas = 60,18 %, voir Tableau 5-5). Les exportateurs belges de viande de volaille transformée sont donc très dépendants de la demande d'importation en provenance des trois principaux partenaires commerciaux.

5.4 Préparation de produits à base de viande (10.13)

Strengths

- Le secteur de la préparation de produits à base de viande est très performant par rapport à l'Allemagne sur le plan de l'évolution de la valeur ajoutée (nominale), du nombre d'heures travaillées et de la productivité.
- Le secteur de la préparation de produits à base de viande est le segment le plus rentable du secteur de la viande (voir Tableau 5-1). C'est d'ailleurs le seul segment du secteur de la viande dont la marge opérationnelle est supérieure à celle de l'ensemble des industries alimentaires.

Weaknesses

- Le secteur de la préparation de produits à base de viande enregistre une hausse des exportations en valeur relativement faible (+25 %) en comparaison avec les pays voisins (Allemagne : +53 %, France : +27 %, et Pays-Bas : +42 %, voir Tableau 5-2)
- La part des exportations hors UE dans les exportations totales du secteur de la préparation de produits à base de viande est la plus faible de tous les sous-secteurs du secteur de la viande (2,89 % en 2012, voir Tableau 5-3). Ce pourcentage est en outre resté assez constant durant la période 2006-2012 (de 2,3 % à 2,9 %), tandis qu'il a nettement augmenté dans les trois pays voisins (Allemagne : de 2,9 % à 6,7 %, France : de 16,4 % à 19,7 %, et Pays-Bas : de 5,6 % à 10,2 %).

Opportunities

- Compte tenu du retard accumulé par le secteur belge de la préparation de produits à base de viande par rapport à ceux des trois pays voisins dans le domaine des exportations hors UE, il est possible que le secteur dispose encore d'un potentiel de croissance suffisant sur les marchés d'exportation extérieurs à l'UE. Pourquoi la charcuterie belge ne pourrait-elle pas profiter davantage du label de qualité belge pour les produits alimentaires, alors que la France parvient, avec 19,7 % d'exportations hors UE (en 2012), à bien commercialiser ses produits à base de viande dans le monde entier ?

Threats

- Durant la période 2006-2010, les coûts salariaux horaires dans le secteur de la préparation de produits à base de viande ont enregistré une augmentation plus élevée qu'en Allemagne (+7 % en Belgique contre +2,8 % en Allemagne).

- Le secteur de la préparation de produits à base de viande présente également une solvabilité et une liquidité assez faibles (voir Tableau 5-4).
- En ce qui concerne les destinations des exportations, le secteur belge de la préparation de produits à base de viande est beaucoup moins diversifié que les trois pays voisins (exportations vers les 3 principaux partenaires commerciaux en 2012 : Belgique = 65,69 %, Allemagne = 41,4 %, France = 47,4 %, Pays-Bas = 60,18 %, voir Tableau 5-5). En matière d'exportation, le secteur est donc très dépendant de la demande d'importation en provenance des trois principaux partenaires commerciaux.

6 Annexes

6.1 Annexe 1 : Coûts salariaux et heures travaillées selon l'ONSS, l'ICN et le CCE

Tableau 6-1 : Evolution des coûts salariaux dans le secteur de la viande, les industries alimentaires et le secteur privé sur la base des différents sources nationales, Belgique, 2006-2011 (2006=100)

Belgique	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Rapport technique - interprofessionnel						
coût salarial horaire (secteur privé)						
Belgique	100	103,8	106,9	109,6	110,7	114,4
moy. 3	100	102,1	104,1	106,4	108,2	111,5
ICN - Denrées alimentaires, boissons et tabac						
coût salarial horaire	100	102,8	106,7	110,0	110,5	113,3
heures travaillées (salariés)	100	100,8	100,5	99,9	99,2	99,5
valeur ajoutée (nominale)	100	103,9	105,8	112,0	106,9	108,4
valeur ajoutée (réelle)	100	106,8	112,8	110,4	110,5	121,1
productivité du travail (nominale)	100	103,4	105,9	113,2	109,1	110,4
productivité du travail (réelle)	100	106,3	112,9	111,6	112,7	123,4
ONSS						
<i>Industries alimentaires</i>						
salaire horaire brut	100	102,6	105,7	109,8	110,2	113,5
heures travaillées (salariés)	100	100,2	100,3	100,0	99,9	100,3
<i>Secteur de la viande</i>						
salaire horaire brut	100	101,8	103,8	109,1	109,5	113,2
heures travaillées (salariés)	100	99,9	95,8	93,8	92,4	91,2
<i>10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille</i>						
salaire horaire brut	100	102,1	105,2	110,2	110,5	114,0
heures travaillées (salariés)	100	103,4	99,6	98,7	94,3	93,9
<i>10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille</i>						
salaire horaire brut	100	103,8	104,1	109,2	109,9	113,7
heures travaillées (salariés)	100	99,8	88,4	88,6	89,6	89,8
<i>10.13 - Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille</i>						
salaire horaire brut	100	101,1	103,1	108,7	108,8	112,7
heures travaillées (salariés)	100	97,7	95,9	92,6	92,2	90,0

Source : Rapport technique du CCE, Comptes nationaux, Office national de la sécurité sociale (ONSS)

6.2 Annexe 2 : Vue d'ensemble des activités qui dépendent du secteur de la viande

Vous trouverez ci-après le relevé des activités économiques qui, dans la NACE Rév.2, sont classées dans le secteur de la viande (source : SPF Economie - DGSIE, 2011, nomenclature d'activités NACE-BEL)

10.1 Transformation et conservation de la viande ; préparation de produits à base de viande

10.11 Transformation et conservation de la viande de boucherie, à l'exclusion de la viande de volaille

Cette classe comprend :

- l'exploitation d'abattoirs se livrant à l'abattage, à la préparation et à l'emballage de la viande : bœuf, porc, agneau, lapin, mouton, chameau, etc.;
- la production de viandes de boucherie, fraîches, congelées ou surgelées, en carcasses;
- la production de viandes de boucherie, fraîches, congelées ou surgelées, en morceaux.

Cette classe comprend également :

- l'abattage et la transformation des baleines à terre ou à bord de bateaux spécialement équipés;
- la production de cuirs et de peaux bruts provenant de l'activité des abattoirs, y compris le délainage;
- la fonte et le raffinage de saindoux et d'autres graisses animales comestibles;
- la transformation des abats;
- la production de farine de viandes et de farine d'os;
- la préparation de boyaux naturels;
- la production de laine de délainage en suint, y compris la laine lavée à dos.

Cette classe ne comprend pas :

- l'extraction de graisses de volailles comestibles, voir 10.120;
- le commerce de gros de viandes et de produits à base de viande, sauf viande de volaille et de gibier, voir 46.321;
- le conditionnement de viande pour compte propre par le commerce de gros, voir 46.321;
- le commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé, sauf viande de volaille et de gibier, voir 47.221;
- le conditionnement de viandes pour le compte de tiers, voir 82.920.

10.12 Transformation et conservation de la viande de volaille

Cette classe comprend :

- l'exploitation d'abattoirs se livrant à l'abattage, à la préparation et à l'emballage de volailles;
- la production de viandes de volailles en portions individuelles, fraîches, congelées ou surgelées;
- l'extraction de graisses de volailles comestibles;
- la transformation des abats comestibles de volailles.

Cette classe comprend également :

- la production de plumes et de duvets.

Cette classe ne comprend pas :

- l'extraction de graisses d'animaux de boucherie, voir 10.110;
- le commerce de gros de viande de volaille et de gibier, voir 46.322;
- le conditionnement de viande de volailles pour compte propre par le commerce de gros, voir 46.322;
- le commerce de détail de viande de gibier et de volaille en magasin spécialisé, voir 47.222;
- le conditionnement de viandes de volailles pour le compte de tiers, voir 82.920.

10.13 Préparation de produits à base de viande ou de viande de volaille

Cette classe comprend :

- la production de viandes séchées, salées ou fumées;
- la production de produits surgelés à base de viande;
- la production de produits de charcuterie : saucisses, salamis, boudins, andouillettes, cervelas, mortadelles, pâtés, rillettes, jambons cuits, etc.

Cette classe ne comprend pas :

- la production de plats préparés à base de viande et à base de volaille, voir 10.850;
- la préparation de potages contenant de la viande, voir 10.890;
- la production d'extraits et jus de viande, voir 10.890;
- la fabrication de succédanés de viande, voir 10.890;
- le commerce de gros de viandes et de produits à base de viande, sauf viande de volaille et de gibier, voir 46.321;
- le commerce de gros de viande de volailles et de gibiers, voir 46.322;

- le commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé, sauf viande de volaille et de gibier, voir 47.221;
- le commerce de détail de gibier et de volaille en magasin spécialisé, voir 47.222;
- le conditionnement de viandes et de produits à base de viande pour le compte de tiers, voir 82.920.