

PERI-URBAIN AGRICULTURE REGIONAL PROJECT

AVRDC – CIRAD – French MOFA

COUTS ET RESULTATS ECONOMIQUES DE CERTAINS CAHIERS DES CHARGES DE PRODUCTION DES LEGUMES

*Ho Thanh Son*¹
*Paule MOUSTIER*²
*Nguyen Hung Anh*³

Hanoi, juin-2003

¹ Département des Systèmes Agraires - Institut National des Sciences Agronomiques du Vietnam

² CIRAD

³ Université de l'Agriculture No1 de Hanoi

I - CONTEXTE

1 – Classification des cahiers des charges

Actuellement, les légumes des marchés de grandes villes en général et du marché de Hanoi en particulier ont de nombreuses appellations, cette diversité en appellation dépend de la qualité des produits. La différence de qualité est exprimée dans les cahiers des charges de production. Selon ce mode de classification, il est possible d'observer des types de légume suivants:

- + Légumes normaux
- + Légumes sains (propres)
- + Légumes organiques

Notions sur les types de légumes

+ *Légumes normaux* : appliquer la technique de production traditionnelle.

+ *Légumes sains* : appliquer aussi la technique de production traditionnelle, mais l'utilisation des insecticides est contrôlée; l'eau utilisée est propre; l'environnement de production n'est pas pollué.

+ *Légumes organiques* : la production de ces légumes n'utilise ni fumier ni engrais chimique ni insecticide mais seulement des engrais biologiques et de l'eau propre. Les haies sont utilisées pour isoler les parcelles de légumes organiques des autres parcelles.

2 - Méthode de collecte des données

- Les données sur les légumes normaux utilisées dans le rapport : résultats de 30 enquêtes auprès des producteurs de légumes normaux; de 5 collecteurs dans la commune de Van Duc - district Gia Lam; de 3 détaillants aux marchés de Hanoi.
- En ce qui concerne des légumes sains: enquêter 32 producteurs de légumes sains; 4 collecteurs de légumes sains dans la commune de Van Noi - et 5 détaillants aux stands - les magasins à Hanoi
- En ce qui concerne des **légumes sains**: enquêter 3 producteurs de légumes organiques à Lien Mac - Tu Liem, producteurs en approvisionnement de la compagnie Hanoi Organics.

3 - Légumes à comparer

- le chou
- le choysum .

Limites du rapport

- Les données sont insuffisantes pour pouvoir comparer les différents types de légume dans une même région de production.
- Le prix d'un type de légume n'est pas le même selon les différentes périodes de production.

- Les rendements de légumes fluctuent en fonction des saisons.
- Les cahiers des charges de différents légumes ne sont pas les mêmes.

II – RESULTATS D’ANALYSE

1 – Coût et résultat économique des producteurs

A travers le tableau 1, nous constatons que parmi les cultures rentables, la culture maraîchère en est une, en particulier les légumes de qualité tels que : légumes sains et organiques.

1.1 - Frais et résultat économique pour les producteurs de légumes propres et légumes normaux

A travers le tableau 1, on constate que le coût de production d’un kg de légume sain est normalement plus important que celui d’un kg de légume normal, une différence de 1.3 à 1.5 fois. Cette différence en coût de production vient essentiellement de l’investissement en main d’œuvre (de 1.4 à 1.6 fois), tandis que le coût en intrants connaît un décalage moins important (de 1.1 à 1.3 fois). Pour l’investissement en intrants à 1 kg de produit, les semences et les engrais représentent une part plus élevée. Les autres coûts tels que produits phytosanitaires et frais divers augmentent aussi, mais ils augmentent doucement chez le choysum et diminuent chez le chou pommé

Tableau 1 - Résultat économique de production des légumes normaux et des légumes sains.

	Unité	Légumes normaux		Légumes propres		Comparaison entre légumes propres et légumes normaux	
		Chou	Choysum	Chou	Choysum	Chou	Choysum
Frais total	Vnd/ kg	850	270	1090	407	128	150
Frais d'intrants	Vnd	552	204	599	261	108	127
- Semences	Vnd	170	40	229	74	134	185
- Engrais	Vnd	187	54	250	72	133	134
- Insecticides	Vnd	153	94	87	95	57	101
- Autres	Vnd	42	16	33	20	79	125
Frais de travail	Vnd	298	260	491	378	164	145
Rendement	Tonne/ha.	32	21	28	19	87	90
Prix de vente	Vnd	900	1025	1200	1500	133	146
Production en valeur	'ooo vnd	29	22	33	28	116	132
Marge brute	Vnd / kg	348	821	601	1239	172	150
Profit net	Vnd / kg	50	561	110	861	220	153

Normalement, le rendement de légume sain est moins élevé que celui de légume normal (de 1.1 à 1.5 fois). Les facteurs limitants des cahiers des charges de ces deux types de légumes peuvent être illustrés ci-dessous:

- L'utilisation limitée d'engrais et d'insecticides influence négativement le rendement de légume.

- Le marché demande la saine apparence des légumes mais aussi leur belle apparence, ce qui oblige les producteurs à récolter précocement des légumes avant que le rendement soit au niveau maximum.

Néanmoins, le prix de vente de légumes propres est plus élevé par rapport aux légumes normaux (différence de prix : 1.3 fois pour le chou, 1.5 fois pour le choysum) et donc la valeur totale venant de la production des légumes propres est meilleure que celle des légumes normaux (1.2 fois pour le chou, 1.3 fois pour le choysum). C'est pour cela que la marge brute et le bénéfice net des légumes propres sont plus importants que des légumes normaux (la différence en bénéfice net est de 1.5 fois pour le choysum et de 2.2 fois pour le chou)..

A partir du tableau présenté ci-dessus, nous pourrions tirer un certain nombre de remarques :

- Le coût de production de légumes sains est plus important que celui de légumes normaux, en particulier le coût de main-d'œuvre.
- Le rendement de légumes sains est moins élevé que celui de légumes normaux.
- La rentabilité économique de légumes sains est plus importante que celle des légumes normaux (si les producteurs arrivent à vendre leurs légumes de qualité comme il faut).

1.2 - Frais et résultat économique pour les producteurs de légumes organiques et de légumes normaux

A partir du tableau 2, on constate que le coût de production des légumes organiques est plus important par rapport à la production de légumes normaux, la différence est de 1.3 fois à 9.9 fois. Cette différence en coût de production vient essentiellement de l'investissement en main d'œuvre (de 2.4 à 7.8 fois), tandis que le coût d'investissements matériels est élevé pour la production de choysum (3 fois) et faible pour la production de chou pommé (0.7 fois).

Tableau 2 - Résultat économique de la production des légumes normaux et des légumes organiques

	Unité	Légumes normaux		Légumes organiques		Comparaison entre légumes organiques et légumes normaux	
		Chou	Choysum	Chou	Choysum	Chou	Choysum
Frais total	Vnd/ kg	850	270	1124	2668	132	988
Frais d'intrants							
- Semences	Vnd	552	204	402	619	73	303
- Engrais	Vnd	170	40	132	148	77	370
- Insecticides	Vnd	187	54	212	310	113	574
- Autres	Vnd	153	94	7	16	5	17
		42	16	51	145	121	906

Frais de travail	Vnd	298	260	722	2049	242	788
Rendement	Tonne/ ha	32	21	25	11	78	52
Prix de vente	Vnd	900	1025	2000	2000	222	195
Production en valeur	'ooo vnd	29	22	50	22	172	100
Marge brute	Vnd/ kg	348	821	1598	1381	459	168
Profit net	Vnd/ kg	50	561	876	-668	1752	-119

Concernant le chou : quand nous comparons des investissements pour produire un kg de légume organique et un kg de légume normal, nous constatons deux types de coûts dont la différence en investissements est importante : ce sont des investissements en engrais et investissements divers-autres- (les engrais connaissent une augmentation de 1.1 fois, les autres investissements de 1,2 fois) tandis que les autres dépenses telles que des produits phytosanitaires, des semences ont tendance de diminuer (des semences diminuent environ 0.8 fois, des produits phytosanitaires sont de 0.05 fois plus faible). Concernant le choysum, quand on compare des frais matériels pour produire un kg de produit organique et un kg de légume normal, il y a trois types d'investissements dont les coûts sont fortement différents : autres dépenses (9 fois), fertilisants (6 fois), et semences (3.7 fois). *Ici, nous n'avons pas encore suffisamment d'informations pour expliquer les raisons de cette différence de coût ; il s'agit-là d'une question dont nous devons trouver la réponse.*

La production d'une hectare de légume organique est moins élevée que celle d'une hectare de légume normal, la différence est de 0.5-0.7 kg fois pour tous les deux types de légumes. Il est possible de l'expliquer par certains facteurs limitants dans le processus de production :

- le rendement de légume organique est limité car les producteurs n'utilisent ni engrais ni produit phytosanitaire.
- les producteurs doivent récolter des légumes précocement avant que le rendement soit au niveau maximum en raison de la demande des consommateurs en légumes organiques (belle apparence).

Comme le prix de vente des produits organiques est plus élevé que celui des légumes normaux (différence en prix : 1.9 fois pour le choysum ; 2.2 fois pour le chou pommé). C'est pour cette raison que la valeur apportée d'une hectare de légumes organiques est plus élevée que celle d'une hectare de légume normal (1.7 fois pour le chou pommé, 1 fois pour le choysum). Alors, la marge brute d'un kg de produit organique est beaucoup meilleure par rapport à celle d'un kg de légume normal (1.7 pour le choysum, 4,5 pour le chou pommé).

Néanmoins, la production organique a besoin des investissements importants en main d'œuvre en particulier en ce qui concerne les soins apportés (abordés ci-dessus) c'est pourquoi en comparant le bénéfice net d'un kg de légume organique et d'un kg de légume normal, nous constatons que ce bénéfice n'est qu'important chez le chou pommé, et il diminue chez le choysum.

A partir des analyses de résultats dans le tableau 2, il est possible de tirer un certain nombre de remarques comme suit :

- Seulement chez les légumes de long cycle, la production organique est économiquement plus efficace par rapport à la production normale comme le chou pommé (*si on arrive à vendre des légumes de qualité avec le prix comme il faut*).
- La production des légumes organiques est plus faible par rapport à la production normale.
- Le coût de production des légumes organiques est plus élevé que le coût de production des légumes normaux, en particulier en ce qui concerne des coûts de main d'œuvre.

En résumé, au travers des analyses de coût et de l'efficacité économique des cahiers des charges dans la production des légumes normaux, des légumes propres et des légumes organiques, il est possible de tirer un certain nombre de remarques comme suit :

- Le coût de production a tendance d'accroître selon l'ordre suivant : légumes normaux, légumes propres et légumes organiques.
- La production des légumes a tendance de diminuer selon l'ordre suivant : légumes normaux, légumes propres, légumes organiques mais le prix de vente suit l'ordre inverse.
- La différence de prix entre légumes organiques et légumes normaux est plus grande que la différence en production c'est pourquoi la valeur finale de la production de différents légumes a tendance d'augmenter selon l'ordre : légumes normaux, légumes propres et légumes organiques.

La marge brute des producteurs de légumes a tendance d'augmenter selon l'ordre des cahiers des charges suivants : légumes normaux, légumes propres, et légumes organiques.

2 – Coût et rentabilité économique des collecteurs

A travers le tableau 3, on constate que le coût de collecte des légumes sains est plus cher que celui des légumes normaux, cette différence est de 1.2 fois, et la supériorité de coût vient essentiellement des investissements matériels/intrants (1.3 fois). Parmi ces coûts, l'impôt et les frais téléphoniques représentent une part plus élevée (3.7 fois pour l'impôt, 1.75 fois pour le téléphone), tandis que le coût en main d'œuvre pour la collecte des légumes sains est moins cher par rapport aux légumes normaux, il ne représente que 0.9 fois.

Tableau 3 - Résultat économique de la collecte des légumes normaux et des légumes propres

	Unité	Légumes normaux		Légume propres		Comparaison entre légumes propres et légumes normaux	
		Chou	Choysum	Chou	Choysum	Chou	Choysum
Coût total	vnd/ kg	185		217		117	
Frais matériels	Vnd	125		163		130	
- Impôt	Vnd	13		48		369	
- Transport	Vnd	94		92		88	
- Téléphone	Vnd	8		14		175	
- Autres	Vnd	10		9		90	
Coût de travail	Vnd	60		54		90	
Prix d'achat	Vnd	900	1025	1200	1500	133	146
Prix de vente	Vnd	1400	1530	1550	2000	110	130
Marge brute	Vnd / kg	375	380	187	337	50	89
Bénéfice net	Vnd / kg	315	320	133	283	42	88

Cela nous permet de savoir que la collecte de légumes propres ne perd pas autant de temps que la collecte de légumes normaux.

Vu le décalage de prix entre l'achat et la vente, on constate que les collecteurs de légumes normaux gagnent plus car la différence entre le prix de vente et le prix d'achat est plus importante pour les légumes normaux que pour les légumes propres.

A partir des analyses ci-dessus, nous pourrions tirer certaines remarques suivantes:

- Les coûts payés par les collecteurs de légumes propres sont plus importants que ceux payés par des collecteurs de légumes normaux, cette différence vient essentiellement des coûts matériels/intrants.
- Les collecteurs de légumes normaux bénéficient d'un décalage de prix plus élevé (prix d'achat et prix de vente) par rapport aux collecteurs de légumes propres. C'est pourquoi, la marge brute et le bénéfice net dont les collecteurs de légumes normaux bénéficient sont plus importants en comparaison avec des collecteurs de légumes propres.

3- Frais et résultat économique des détaillants

Les résultats au tableau 4 nous montrent que les coûts que les détaillants de légumes propres doivent payer sont plus importants que ceux payés par les détaillants de légumes normaux, une différence de 1,2 fois et cette différence vient principalement des frais matériels (1.35 fois). Parmi les coûts, certains coûts ont une différence importante entre les différents types de légumes : location des stands (1.6 fois), autres dépenses (1.5 fois), impôt (1.3 fois), et téléphone (1.1 fois) pour des échanges commerciaux. Tandis que le coût de travail des détaillants de légumes propres est moins élevé que celui des détaillants de légumes normaux (0.8 fois).

Tableau 4 - Résultat économique des détaillants de légume normal et de légume propre

	Unité	Légumes normaux		Légumes propres		Comparaison entre légumes propres et légumes normaux	
		Chou	Choysum	Chou	Choysum	Chou	Choysum
Coût total	Vnd/kg	347		413		119	
Coûts matériels	Vnd	240		325		135	
- Impôt							
- Location des stands	Vnd	36		47		131	
- Transport	Vnd	120		194		162	
- Téléphone	Vnd	48		40		83	
- Autres	Vnd	23		25		109	
- Autres		13		19		146	
Coût de travail	Vnd	107		88		82	
Prix d'achat	Vnd	1400	1530	1550	2000	111	131
Prix de vente	Vnd	2300	2600	2875	3200	125	123
Marge brute	Vnd / kg	660	723	1000	875	152	121
Bénéfice net	Vnd / kg	553	616	912	787	165	128

Néanmoins, les détaillants de légumes propres bénéficient d'un décalage de prix plus important en comparaison avec les détaillants de légumes normaux. C'est pour cette raison que la marge brute en particulier le bénéfice net que gagnent les détaillants de légumes propres sont plus importants que les détaillants de légumes normaux.

*) Remarques

- Le coût que doivent payer les détaillants de légumes propres est plus important par rapport aux détaillants de légumes normaux. C'est pourquoi la marge brute et particulièrement le bénéfice net d'un kg de légume sain est plus important que celui d'un kg de légume normal, surtout le coût en main d'œuvre.
- Les détaillants de légumes sains gagnent plus pour la différence de prix entre l'achat et la vente par rapport aux détaillants de légumes normaux. Donc la marge brute et le bénéfice qu'obtiennent les détaillants de légumes sains est plus élevé que les détaillants de légumes normaux.

4 – Conclusions

- Les coûts de production de légume ont tendance d'augmenter selon l'ordre des cahiers des charges appliqués suivants : légumes normaux, légumes propres et légumes organiques (en particulier en ce qui concerne des coûts en main d'œuvre).
- La marge brute des producteurs de légume a tendance d'augmenter selon l'ordre des cahiers des charges de production suivants : légumes normaux, légumes propres et légumes organiques (pour les producteurs qui sont capables de trouver les débouchés).
- Le coût de collecte des légumes sains est plus élevé que celui de légumes normaux.
- Le bénéfice d'une unité de produit des collecteurs de légumes propres est plus faible que celui des collecteurs de légumes normaux.
- Le coût que doivent payer les détaillants de légumes sains est plus important par rapport aux détaillants de légumes normaux.
- Le bénéfice sur une unité de produit des détaillants de légumes propres est plus élevé que celui des détaillants de légumes normaux.