



Cartographie de la consommation et de la distribution des produits du porc en France en 2018

Valérie Diot

Données de cadrage de l'étude

Eléments de contexte et problématique posée

Erosion lente mais continue de la consommation à domicile en volume : 2019/2014 -20% en porc brut et -7% en charcuterie salaison (KWp),

Relative stabilité de la production porcine depuis les années 2000,

Transferts de consommation : circuits du hors domicile, produit ingrédient pour le traiteur (**Produits Alimentaires Intermédiaires, PAI**),

Questions posées : **Quantités disponibles à la consommation et destinations des produits du porc par circuit de consommation.**

Objectifs et Enjeux

Réaliser un bilan des flux de matières et produits entre les quantités de porcs disponibles au stade de l'abattage et la consommation de produits du porc en France métropolitaine.

Sont distingués différents types **d'utilisations** (consommation humaine, exportation, alimentation animaux domestiques...),

de ressources (production, importation),

de produits (viandes, salaisons, charcuteries et produits ingrédients (PAI))

de circuits de consommation (à domicile, hors domicile, vente alternative),

Déclinaison des bilans matière à l'échelle **des quatre pièces de découpe primaire** : longe, jambon, épaule, poitrine.

Moyens

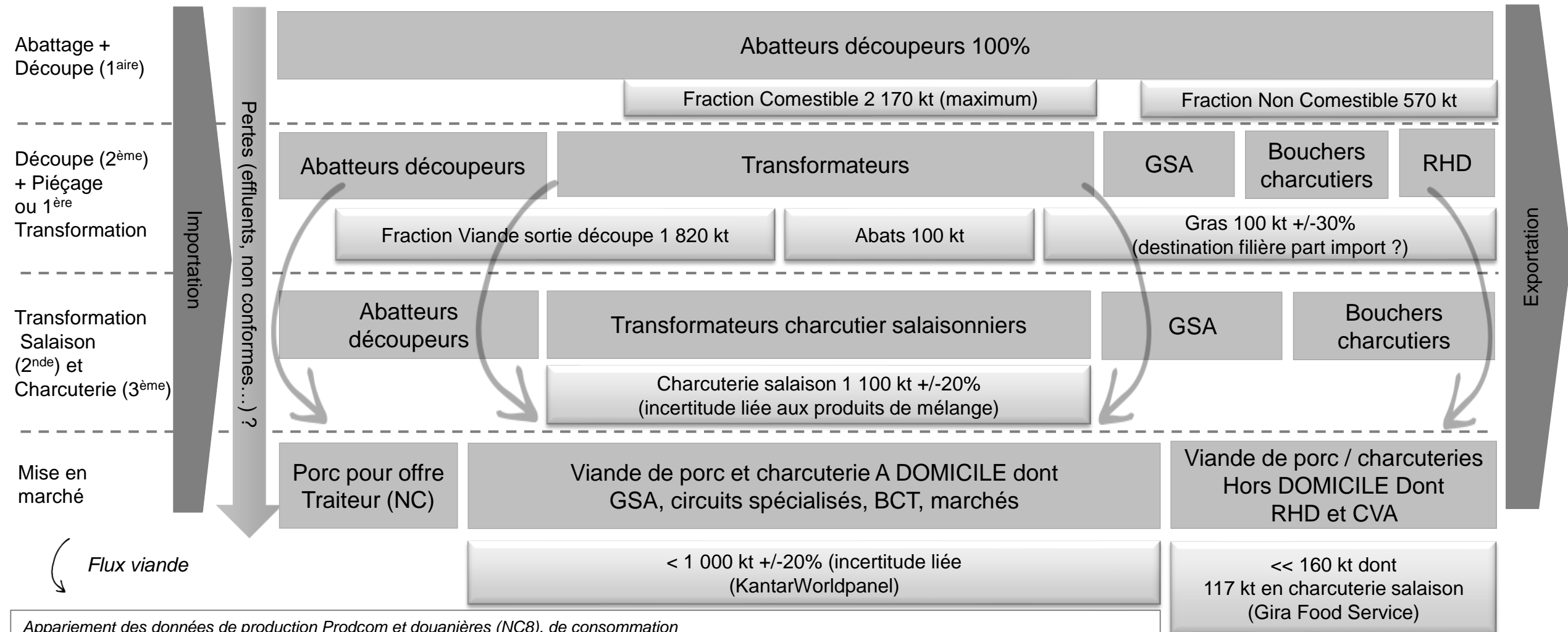
Etat de l'art à partir des données statistiques nationales, européennes et des enquêtes publiques ou privées représentatives de quantification de la consommation : complémentarité, différences conceptuelles => **reconstitution de la chaîne de transformation**,

Recensement et estimation des flux par type de pièce primaire au travers d'enquêtes auprès de professionnels, identification et évaluation des indicateurs de transformation (rendements, additifs, minéral) : **limites de validité des données et déduction des niveaux d'incertitude**,

Examiner les flux de ressources par type de pièce primaire de découpe dans la chaîne de transformation alimentaire en prenant appui sur **l'analyse des flux de matière (AFM)** (outil d'aide à la compréhension des systèmes),

Représentation de **cartographies par type de pièce primaire** par des diagrammes de Sankey.

Etat synthétique des connaissances des quantités disponibles en porc en 2018 à l'issue de l'appariement des données statistiques et études.



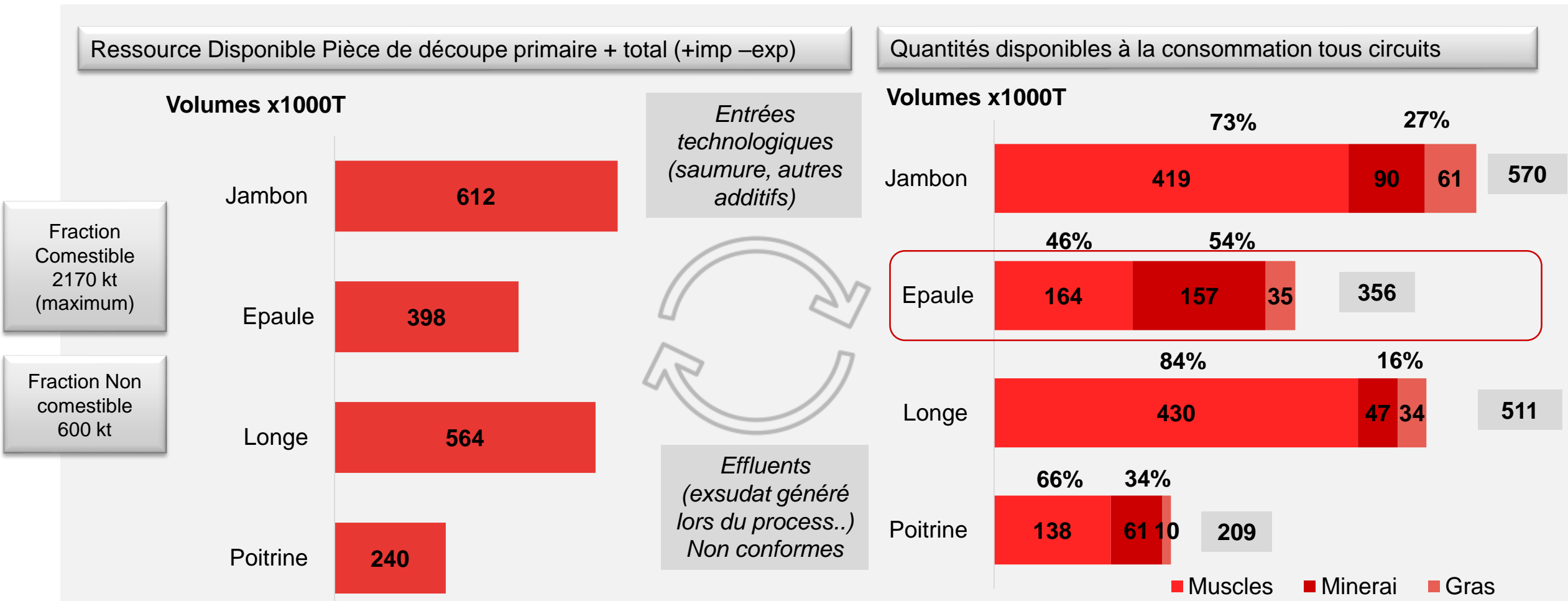
Appariement des données de production Prodcop et douanières (NC8), de consommation

Légende : NC : Volumes non connus

Offre traiteur : Produits Alimentaires Intermédiaires (lardons, jambons cuits...) à destination charcuterie pâtisseries et autres produits traiteurs...

CVA : circuits de vente alternatifs (boulangeries, snacking, stations service...)

Des quantités disponibles jusqu'à l'assiette est. 1 650 kt dont minerais et gras est. 30% comparativement aux muscles est. 70%



Fraction Comestible
2170 kt
(maximum)

Fraction Non comestible
600 kt

Un total disponible consommation humaine

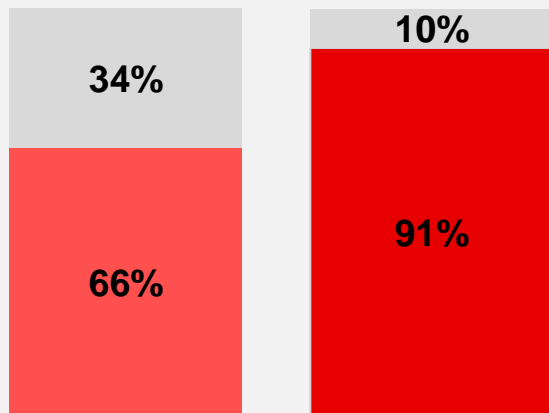
1 150 kt fraction muscles (salaison, viande...)
< 500 kt minerais et de gras à destination des mélanges (saucisserie, charcuterie)

A titre de comparaison, la part de hâché ou élaboré en bovin est de 45% contre 43% en piécé (Monniot, 2018).

Un taux d'autosuffisance en jambons <75% et les jambons cuits absorbent environ 75% du total de la consommation

Origine des jambons transformés ou consommés en France

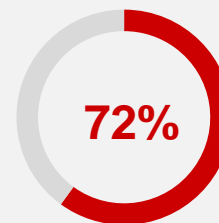
Part des Importations dans la transformation



Part de la production Française dans la transformation

Part des exportations dans la consommation finale

Part de la consommation française dans la consommation finale



Taux d'auto-suffisance

Destination finale du jambon importé

>30% Restauration commerciale

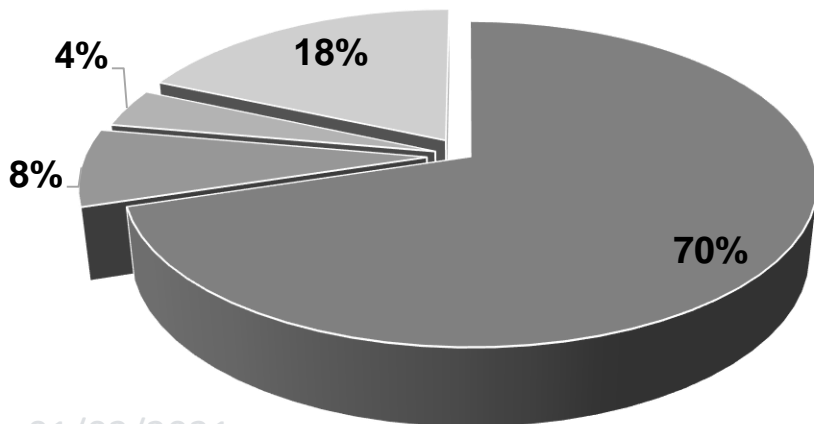
<30% Restauration collective (SRC)

Marques nationales au travers du « transformé en France » <<5%

Marques de distributeurs : cahiers des charges origine France.

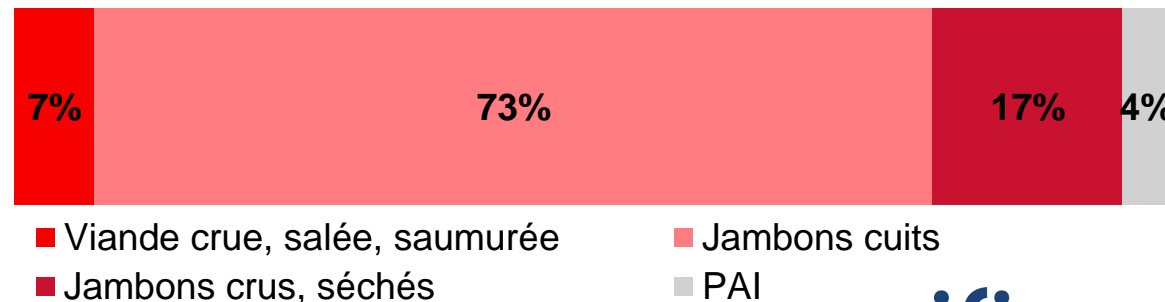
Consommation finale = somme des consommations intermédiaires.
Non comptabilisé dans la consommation finale la part de gras/minerai.

Type des pièces de découpes secondaires en jambon sortie découpe et disponible pour la première transformation



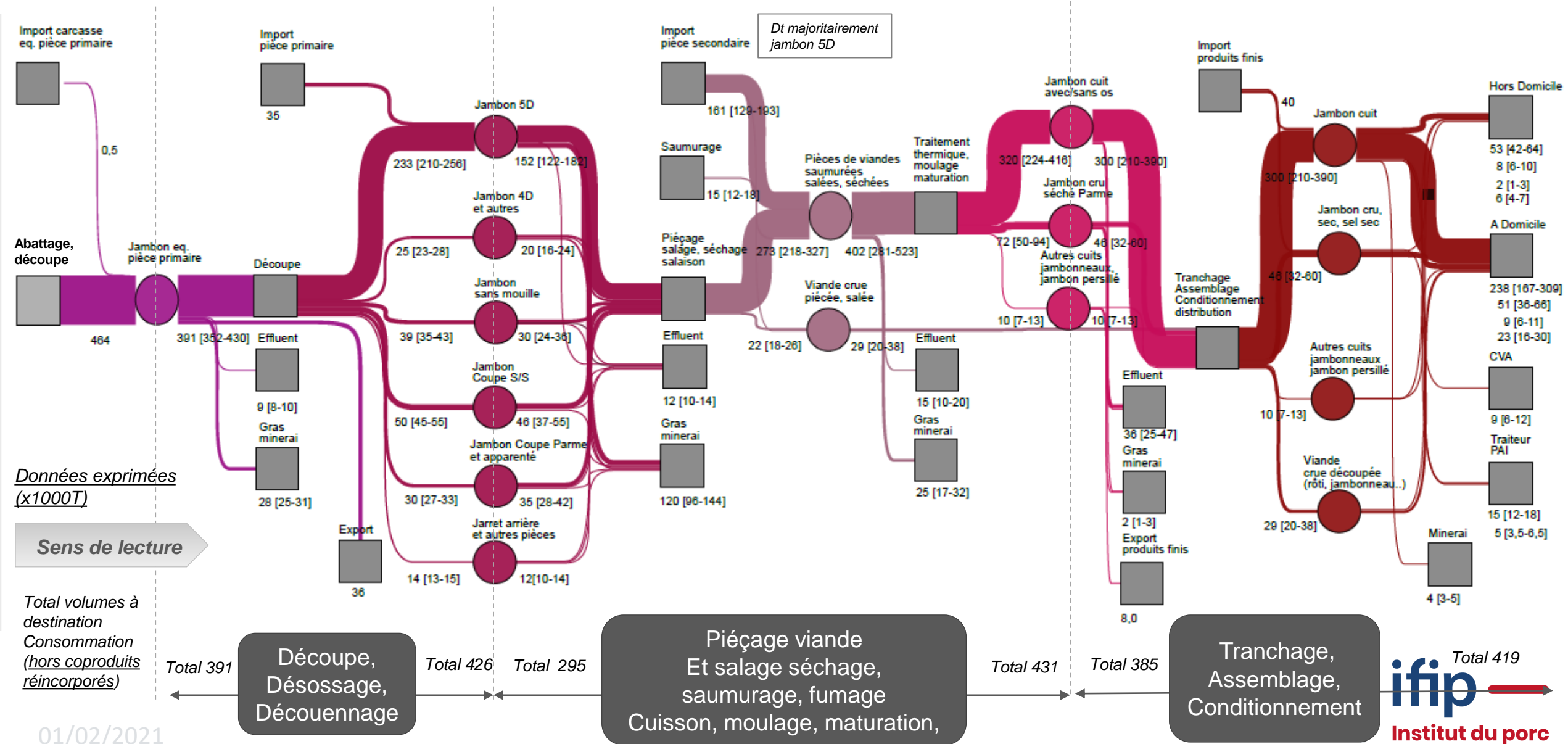
- Jambon 5D saumuré ou salé
- Jambon 4D saumuré ou salé
- Jambon sans mouille saumuré
- Jambon coupe S/S et Parme

Part relative des catégories de produits consommées (hors coproduits : minerai + gras)



PAI : Produits alimentaires intermédiaires (traiteur).

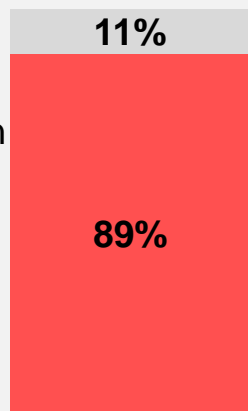
Représentation des flux de jambon à partir de la pièce primaire (eq.) en France en 2018 sous forme de diagramme de Sankey (état 11/2020)



Un taux d'auto-suffisance en épaules de 127% et la viande fraîche absorbe 70% du total de la consommation en épaule

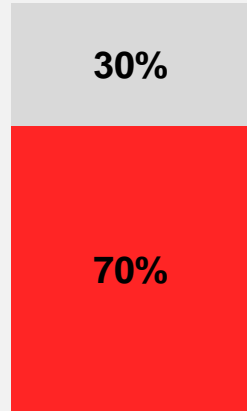
Origine des épaules transformées ou consommées en France

Part des **Importations** dans la transformation

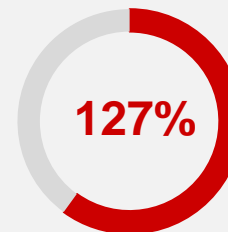


Part de la **production Française** dans la transformation

Part des **exportations** dans la consommation finale



Part de la **consommation française** dans la consommation finale

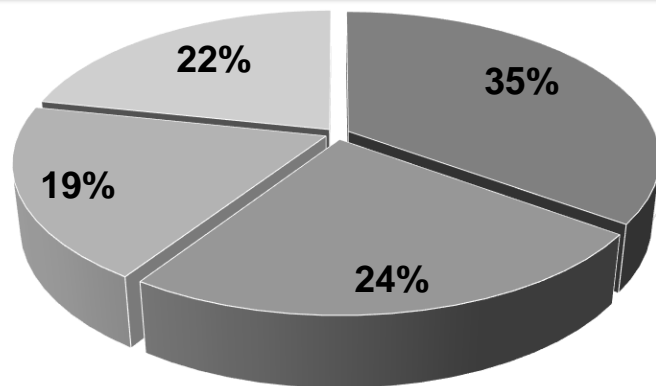


Taux d'auto-suffisance

Réemploi minéral + gras à destination de la saucisserie, devant les terrines, pâtés...

Consommation finale = somme des consommations intermédiaires.
Non comptabilisé dans la consommation finale la part de gras/minéral.

Type des pièces de découpes secondaires en épaule sortie découpe et disponible pour la première transformation



- Epaule 4D
- Epaule 3D, 2D et autres
- Epaule Brute
- Jarret avant, palette a/o et s/o

Part relative des catégories de produits consommées (hors coproduits : minéral + gras))

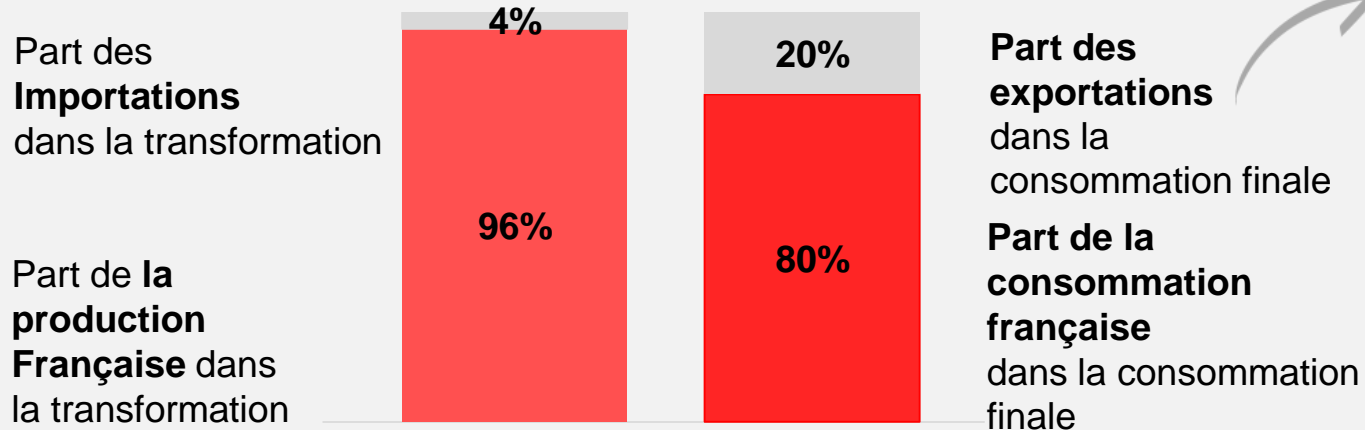


- Epaule, palette, jarret cru, demi sel
- Epaule, cuite, sèche, autres pièces cuites
- PAI

PAI : Produits alimentaires intermédiaires (traiteur).

Le taux d'auto-suffisance en longes est de 120% et >85% de la consommation est absorbée par la viande fraîche

Origine des longes transformées et consommées en France

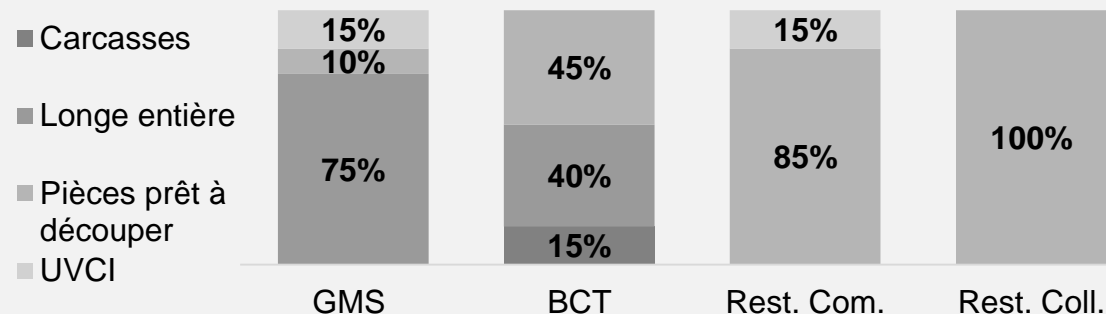


Consommation finale = somme des consommations intermédiaires.
Non comptabilisé dans la consommation finale la part de gras/minerai.

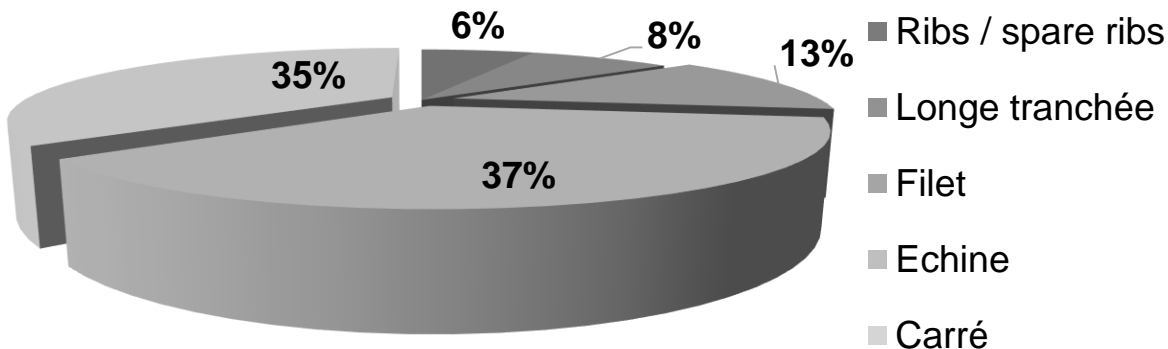


Taux d'auto-suffisance

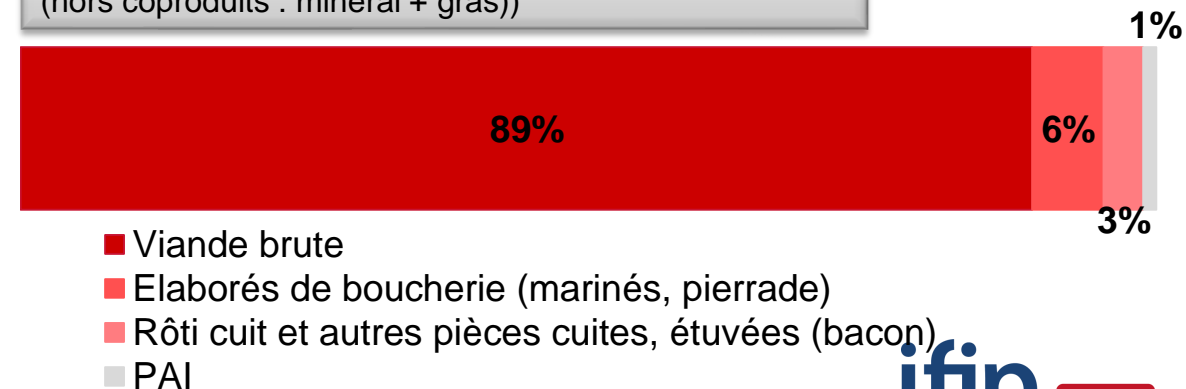
Pratique des opérateurs du marché en terme d'approvisionnement en longe



Type des pièces de découpes secondaires en longe sortie découpe et disponible pour la première transformation

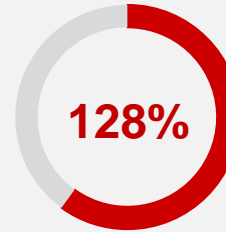
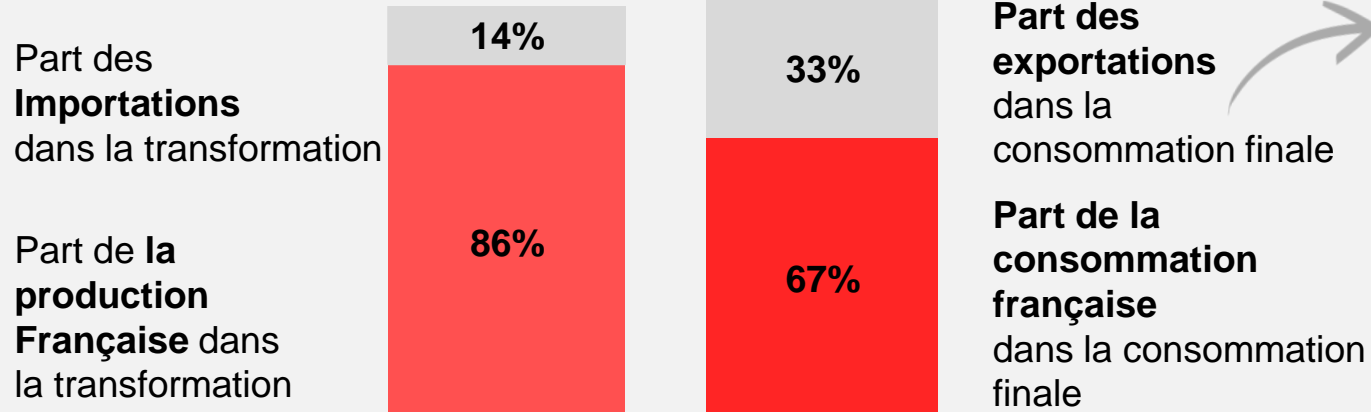


Part relative des catégories de produits consommées (hors coproduits : minerai + gras)



Un taux d'auto-suffisance en poitrine de 128% et majoritairement à destination d'une consommation en lardons

Origine des poitrines transformées et consommées en France

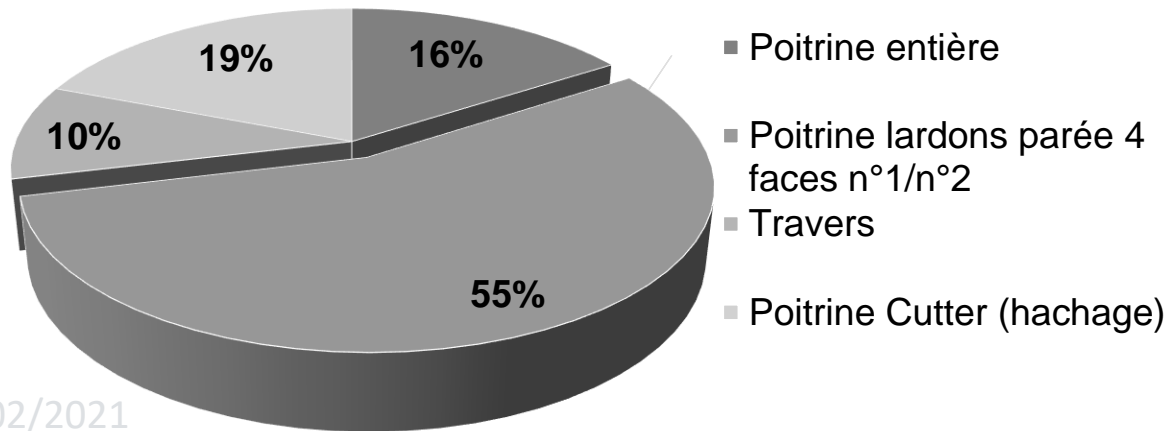


Taux d'auto-suffisance (variations saison/promotion)

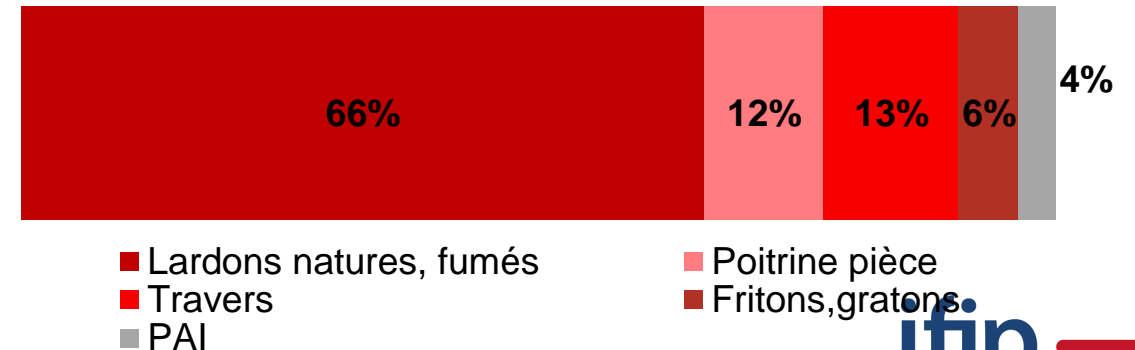
Réemploi minéral + gras absorbé sous la forme de poitrine cutter à destination des rillettes, terrines, saucisserie...

Consommation finale = somme des consommations intermédiaires.
Non comptabilisé dans la consommation finale la part de gras/minéral.

Type des pièces de découpes secondaires en jambon sortie découpe et disponible pour la première transformation

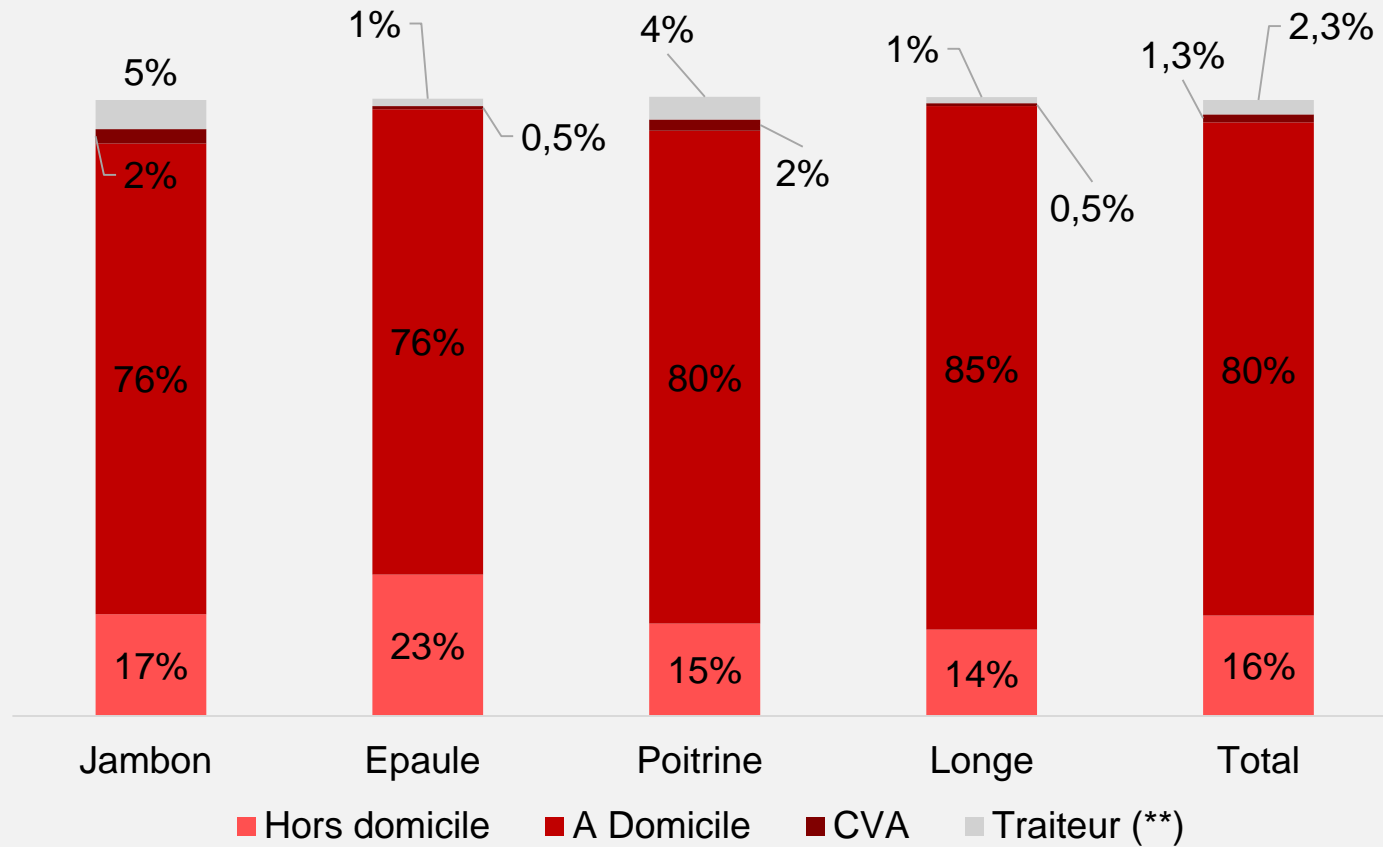


Part relative des catégories de produits consommées (hors coproduits : minéral + gras)



Distribution : un poids de la consommation à domicile qui représente encore une part majeure de la destination

Estimation de la ventilation des volumes de consommation par type de pièce primaire mélange inclus (*) par circuit (en %)





Ventilation des volumes de consommation de produits finis issus de pièces primaires par circuit en kT

	Total Marché	Dt Viande	Dt Charcuterie Salaison
A domicile	910	<450	<460
Hors domicile	210	<100	110
CVA	15	<1	<13
Part porc pour traiteur (*)	30	<1	30
Total	env. 1 150	<550	<613

(*) Base de travail : extrapolation des volumes sur la recette la plus représentative de chaque catégorie de produit de mélange.
 (**) Produit fini de viande et salaison à destination de l'assemblage en produit traiteur (quiche, salade, plats cuisinés).


Approche par mode de conservation tous produits issus du porc (hors traiteur) : le frais domine

Ventilation des volumes de consommation par mode de conservation

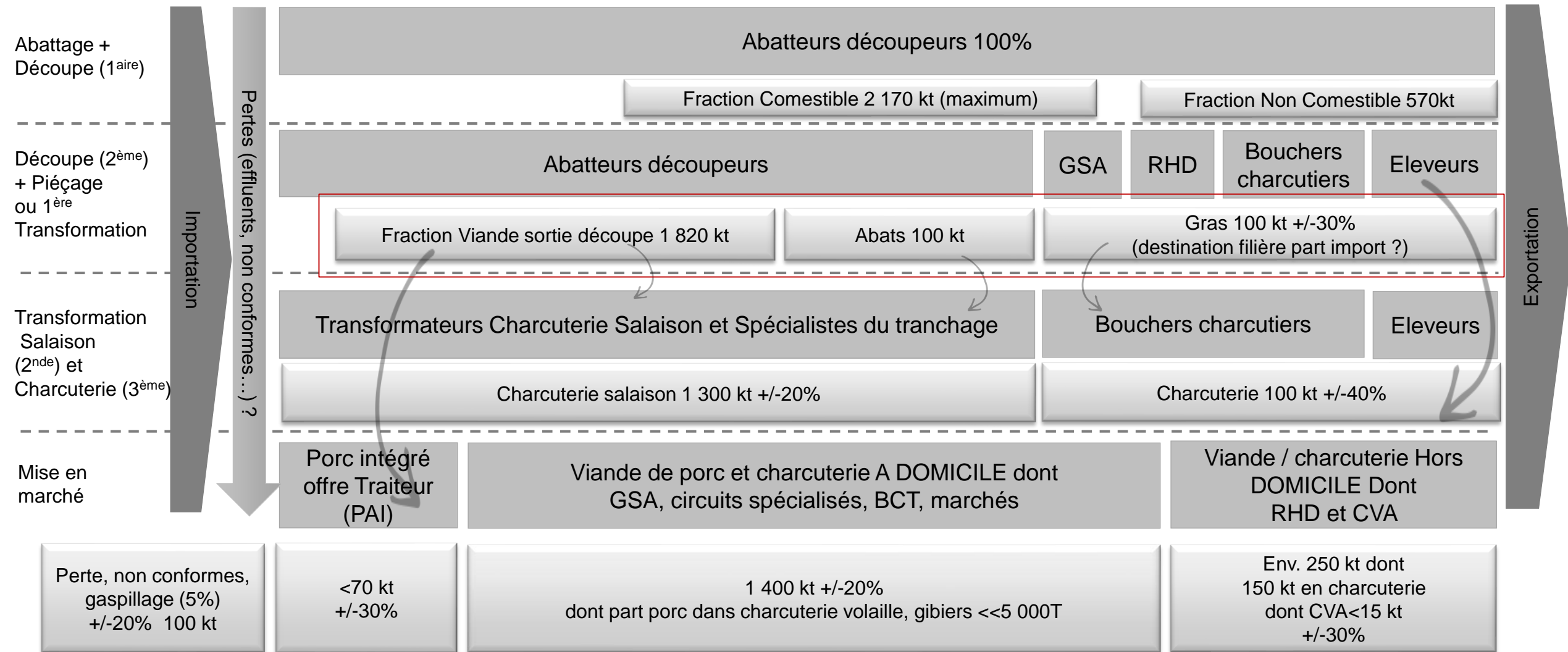
-  **La viande de porc majoritairement produits frais (>90%). Le surgelé représenterait moins de 5% des volumes**
 => en particulier restauration hors domicile (gammes courtes).
-  En charcuterie, majoritairement **produits frais (>90%)**
le surgelé <3% du total volume : salaison cuite (<20%), saucisses gros hachage (>35%), pâtés (<30%) => restauration hors domicile.
L' appertisé (3%), ils sont par des pâtés notamment de la part de fabricants régionaux => consommation à domicile, e-commerce spécialisé.

Approche comparative de la part des circuits dans la consommation finale (sources : IDELE, ITAVI)

	Porc	Bovin	Volaille
Total A domicile	78%	>75%	73%
Dt Grandes surfaces alimentaires	71%	56%	61%
Dt Bouchers charcutiers traiteurs volaillers	5%	12%	4%
Dt Vente directe	2%	3,5%	1%
Hors domicile	15%	24%	27%
CVA	<3%		

 Le porc, avec un **poinds important de ses volumes à domicile** (env. 80%) notamment en grandes surfaces (on line inclus), n'a pas bénéficié en 2018 des opportunités de relais de croissance qu'offre la restauration hors domicile.
 Ainsi selon KWp, le recul à domicile en bovin (-10% 19/14) et dans une moindre mesure en volaille (-1% 19/14) est en partie compensé par le développement de la restauration hors domicile et des produits traiteurs.

Consolidation des données appariées après enquêtes auprès des professionnels sur l'ensemble du marché (muscles et mélanges)



Discussion - Conclusion

- **Un recul de la fraction non comestible en porc** (-13% 2018/2016, SIFCO) compte tenu de la mise en place de **leviers de valorisation et de réemploi** des coproduits de la part des transformateurs,
- Le porc, une espèce **multi produits, multi-marchés** avec un poids relatif des grandes surfaces alimentaires important (>70% on line inclus) comparativement aux autres espèces : meilleure résilience mais procède par évolutions plus lentes,
- Une part de **produits issus de muscles (70% à 85%) encore majoritaire** par rapport aux **produits de mélanges** (25% à 30) (saucisserie, saucisses pâtes fines, saucisson sec...).

ifip —

Institut du porc

Partenaire de vos innovations

@ Valerie.diot@ifip.asso.fr

+33 (0)2 99 60 98 20

06 11 96 78 57

IFIP – le Rheu

 Ifip Institut du porc

www.ifip.asso.fr

