

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Points-clés du Conseil spécialisé de FranceAgriMer pour la filière viandes blanches du 30 mai 2013

Le Conseil spécialisé de FranceAgriMer pour la filière viandes blanches s'est réuni le 30 mai dernier sous la présidence de Jean-Michel Serres.

Conjoncture des filières porcines et avicoles : le poulet tire son épingle du jeu grâce au grand export

Concernant la filière porcine, la production européenne est restée stable au cours du 1^{er} trimestre 2013 par rapport à la même période 2012. Mais elle devrait fléchir par la suite.

La production française est en recul de 2,3 % sur les quatre premiers mois de l'année. La baisse des abattages de porcs concerne l'ensemble du territoire, même si la Bretagne résiste un peu mieux que les autres régions.

La demande mondiale a fortement reculé après une année 2012 record. La baisse des exportations vers le marché mondial et une consommation interne atone n'ont pas permis de maintenir le prix du porc en France. Les cours ont fortement reculé depuis le pic atteint en septembre 2012. Pour l'heure, le prix du porc de 1,57 €/kg en moyenne depuis le début de l'année 2013, reste néanmoins supérieur de 7 cts par rapport à la moyenne 2012. Les prix élevés des matières premières dégradent toutefois la rentabilité des élevages porcins.

Côté volailles, la production de poulet reste stable grâce au grand export et à des débouchés croissants sur l'Arabie saoudite. Mais toutes les autres productions avicoles diminuent. Les achats des ménages en volailles et élaborés frais continuent toutefois de progresser. Pour les œufs, le niveau de production particulièrement élevé constaté depuis le début de l'année, perturbe l'équilibre du marché avec des prix au plus bas pour les producteurs. Parallèlement, les achats des ménages ont tendance à se tasser, même si la chandeleur fait toujours recette.

Charcuterie : publication prochaine d'un indicateur d'évolution du prix d'achat des pièces de porc pour faciliter les négociations entre industriels et distributeurs

Le Conseil a également été l'occasion d'annoncer la publication courant juin d'un indice de coût d'achat des pièces de découpe de porc par les industries de la charcuterie. Ce secteur, confronté à une forte hausse du prix de ses matières premières, a beaucoup de mal à répercuter en aval l'augmentation de ses coûts de production. L'indice concerne l'évolution des prix d'achats de 10 pièces de porc utilisées en charcuterie. Les informations sont recueillies par FranceAgriMer auprès d'une cinquantaine d'entreprises représentant plus de 80 % de la production de produits finis de charcuterie.

Selon les premiers résultats, les prix d'achat des pièces de porc par les entreprises de la charcuterie ont augmenté de 19 % de janvier 2011 à avril 2013, et de plus de 30 % si on exclut le jambon.

Cet indice sera prochainement publié dans la note de conjoncture hebdomadaire *Hebdo élevage*, mise en ligne toutes les semaines sur le site internet de FranceAgriMer.

Il permettra aux entreprises de la charcuterie et aux distributeurs de disposer de références pour leurs relations contractuelles.

Cette démarche pourrait, en parallèle, déboucher à terme sur l'élaboration de cotations par les pouvoirs publics pour une grille de produits à définir en concertation avec les familles professionnelles concernées.

Étude sur la valorisation du 5^e quartier dans la filière viandes : des gisements inexploités

Une étude sur la valorisation du 5^e quartier (abats et produits tripiers, coproduits alimentaires et non alimentaires, cuirs et peaux), réalisée par le cabinet Blézat Consulting à la demande de FranceAgriMer, a retenu l'attention des membres du Conseil. Il s'agit avant tout d'enrayer l'érosion de la consommation humaine en abats de porc et de conquérir des marchés à l'exportation en forte croissance mais volatiles, comme la Chine ou l'Afrique.

La valorisation de ces abats est primordiale pour l'équilibre économique de la filière porcine, notamment pour couvrir les frais d'abattage. Il existe aujourd'hui un potentiel de valorisation inexploité.

Plan abattoirs : bilan 2012 - perspectives 2013 pour les abattoirs de volailles et d'animaux de boucherie

Un « Plan abattoirs » pour les animaux de boucherie (hors volailles) a été élaboré dès 2012, autour de trois axes :

- des commissions interrégionales des abattoirs par bassin ;
- un dispositif d'aides mis en place par FranceAgriMer afin de favoriser la restructuration et la modernisation des outils ;
- un observatoire des abattoirs, instance nationale de réflexion, d'analyse et proposition sur toutes les problématiques liées à l'abattage (économique, sanitaire, sociétale...).

Le dispositif d'accompagnement financier visait deux objectifs :

- la restructuration des abattoirs et le développement de stratégies économiques adaptées, en particulier des abattoirs intermédiaires ou des abattoirs pour les circuits courts ;
- les investissements d'innovation et de modernisation des outils qui améliorent la compétitivité des entreprises.

Il comportait cinq types d'aides : aides aux investissements immatériels, aides aux investissements matériels, acquisition d'actifs, aide à la reprise de société ou création de filiale commune, aide à l'identification électronique ovine.

19 dossiers ont été déposés en 2012 auprès des services de FranceAgriMer.

À la suite des plans d'actions pour les filières avicole et porcine présentés par les pouvoirs publics, le Conseil spécialisé a proposé :

- de mettre en place un dispositif d'accompagnement pour les entreprises d'abattage découpe du secteur de la volaille afin de restaurer la compétitivité de son maillon industriel en améliorant les performances des outils ;
- de poursuivre le dispositif d'aides en faveur des abattoirs d'animaux de boucherie, en le recentrant sur la restructuration des entreprises.

Le dispositif en faveur des entreprises de la filière « volailles » est d'application immédiate, pour les abattoirs d'animaux de boucherie, le prochain Conseil d'administration de l'établissement devra voter de nouveaux crédits.

Mise aux normes des bâtiments d'élevage au titre du bien-être animal : des besoins dans le secteur des palmipèdes gras

Dans le secteur porcin, près de 3 000 éleveurs ont déposé une demande d'aide pour mettre leurs bâtiments en conformité avec la réglementation sur le bien-être animal de 2008 à 2013. Soit un montant d'aides engagées par l'État de 48,6 millions d'euros pour l'aménagement de près de 381 000 places de truies gestantes. Le dispositif est monté en puissance en 2012, à l'approche de l'échéance pour se mettre aux normes. Un dispositif d'accompagnement a été prévu en 2013, avec un taux d'aide minoré (15 %), sachant que la date limite de dépôt des dossiers est fixée au 30 septembre 2013.

Le programme de mise aux normes dans le secteur des palmipèdes gras fait l'objet d'une forte demande. Les crédits 2012 et 2013 (3 millions d'euros au total) sont totalement utilisés. Un budget complémentaire de 3,2 millions d'euros serait nécessaire pour instruire l'ensemble des dossiers en attente.

Le Conseil spécialisé viandes blanches s'est prononcé en faveur du redéploiement d'une partie des crédits affectés à la filière porc, pour satisfaire les besoins de la filière palmipèdes gras.

Cette demande sera arbitrée dans le cadre du prochain Conseil d'administration de FranceAgriMer, en fonction des besoins éventuels d'autres filières.

L'ensemble des documents présentés au Conseil spécialisé pour la filière viandes blanches est disponible sur le site internet de FranceAgriMer :

[http://www.franceagrimer.fr/Actualites/node_11481/node_11676/2013/Conseil-specialise-filiere-viandes-blanches-du-30-mai-2013/Conseil-specialise-viandes-blanches-du-30-mai-2013/\(filiere\)/2](http://www.franceagrimer.fr/Actualites/node_11481/node_11676/2013/Conseil-specialise-filiere-viandes-blanches-du-30-mai-2013/Conseil-specialise-viandes-blanches-du-30-mai-2013/(filiere)/2)

Contacts presse FranceAgriMer : presse@franceagrimer.fr

Virginie Nicolet

Tél. : 01 73 30 22 54

virginie.nicolet@franceagrimer.fr

Laurence Gibert-Mesnil

Tél. : 01 73 30 34 05

laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr
