

Le soutien à l'expérimentation dans la Filière porcine

Comité Porcins
Mardi 3 septembre 2013

Direction Filières et International
Unité Expérimentation



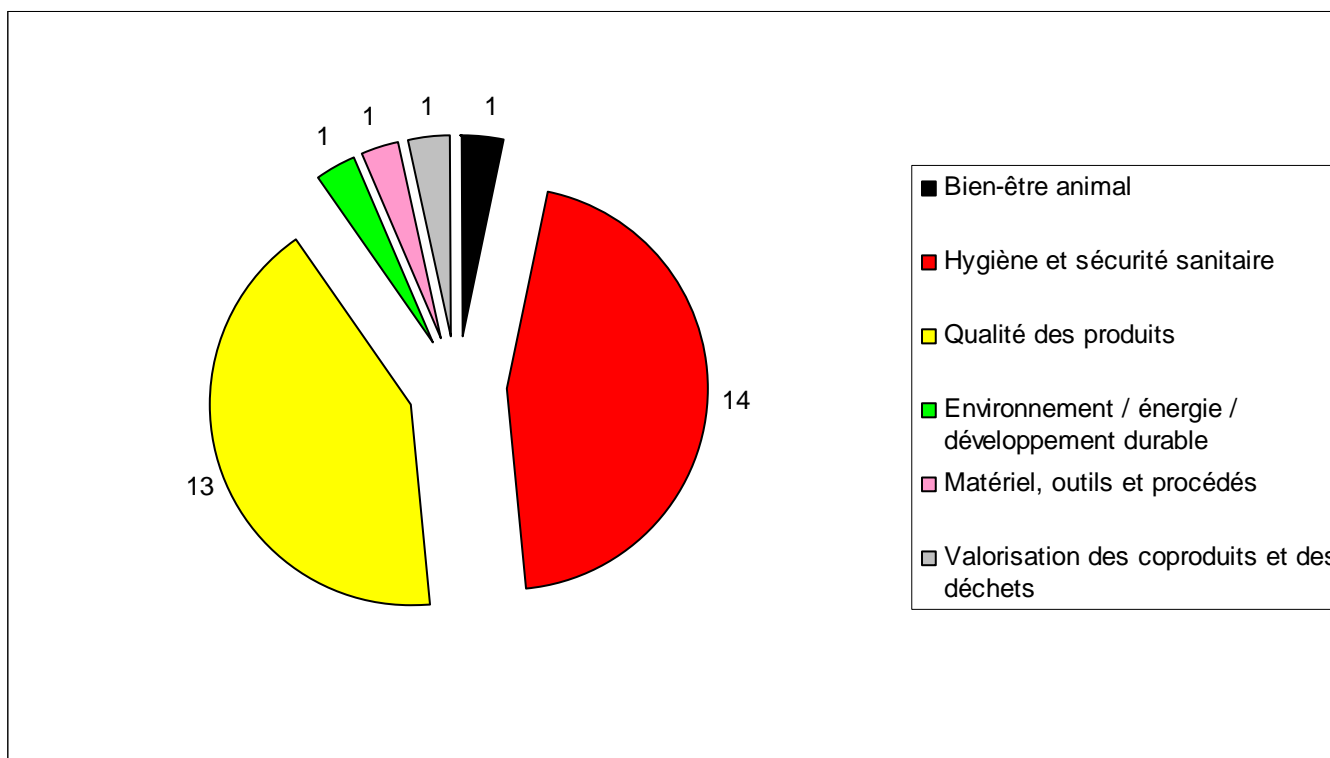
1. BILAN DES AIDES ATTRIBUEES 2011-2013

Synthèse éléments financiers de 2011 à 2013

	2011	2012	2013
Nombre programmes	10	13	8
Nombre porteurs	3	3	4
Budget des programmes	764 300	1 007 300	545 600
Engagements (€)	536 594	785 622	450 075

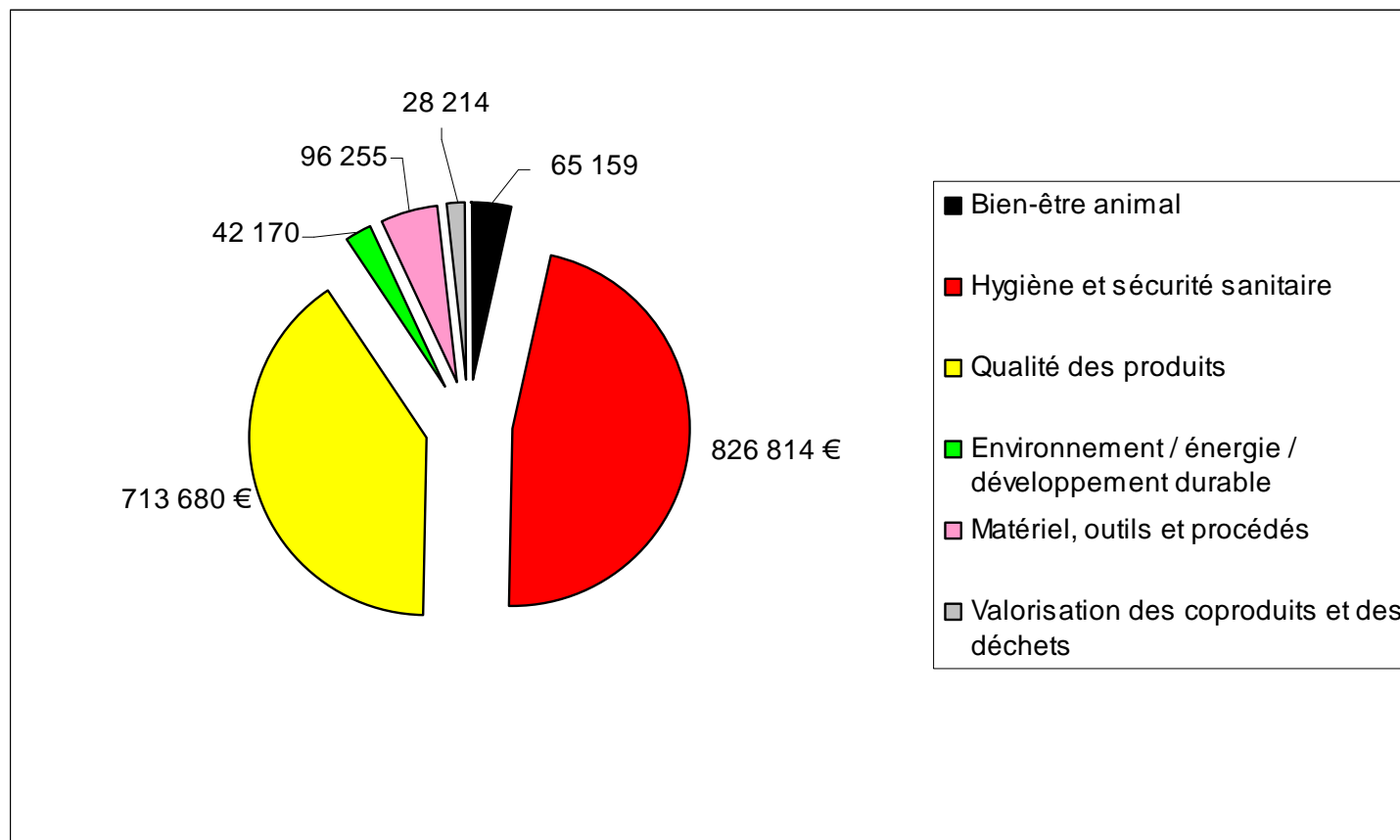
1. BILAN DES AIDES ATTRIBUEES 2011-2013

Nombre de programmes aidés par thématique



1. BILAN DES AIDES ATTRIBUEES 2011-2013

Engagements par thématique (€)



2. PROGRAMMES AIDES

Programmes financés en 2013

Thème	Porteur	Titre concis	Titre long	Subvention attribuée	Période réalisation
Environnement / énergie / développement durable	IFIP	PREREF CHAUD	Prérefroidissement à chaud des produits de charcuterie et réduction de l'énergie consommée lors du chauffage	42 170,00 €	Du 01/09/13 au 31/12/14
Hygiène et sécurité sanitaire	ADIV	REDSECPRO	De nouvelles stratégies de barrières pour diminuer la prévalence des salmonelles dans le saucisson sec	58 808,28 €	Du 01/09/13 au 28/02/15
Qualité des produits	ADIV	NITRIRED	La biopréservation pour garantir la sécurité sanitaire des produits carnés cuits à teneurs réduites en nitrites	87 473,34 €	Du 01/09/13 au 28/02/15
Qualité des produits	IFIP	VAR SOL	Mettre en marché des viandes fraîches plus goûteuses par le tri des viandes les plus persillées	58 355,20 €	Du 01/10/13 au 31/10/14
Valorisation des coproduits et des déchets	ITERG	ValoCoGrasA	Valorisation des corps gras animaux dans les filières alimentation animales	28 213,91 €	Du 01/01/13 au 31/12/13
Hygiène et sécurité sanitaire	ANSES	CAMPYBIO	Analyse de l'impact du système de production, biologique versus conventionnelle, sur la diversité génétique et phénotypique des populations de Campylobacter coli isolés de porc	42 518,79 €	Du 01/06/13 au 31/12/14
Matériel, outils et procédés	ADIV	Pilotage tomographie	Exploitation de la tomographie pour prédire le niveau de salage des jambons secs et leur conduite durant la phase de repos	96 254,56 €	Du 01/06/13 au 31/12/14
Qualité des produits	IFIP	OS NOIR	Noircissement des os : évaluation des facteurs de risques chez le porc	36 281,00 €	Du 01/10/13 au 31/10/14

2. PROGRAMMES AIDES

Programmes financés en 2013

Pour plus d'informations sur les programmes financés :

https://experimentation.franceagrimer.fr/Pages /biblio_prog.valide.aspx

Site expérimentation de FranceAgriMer : les programmes financés sont présentés de façon synthétique dans le menu ***bibliothèque / programmes recevables*** (informations accessibles sans codes de connexion)

2. PROGRAMMES AIDES

Programmes aidés dont les résultats sont publiés en 2012/2013 (7 programmes)

Porteur	Titre concis	Titre développé
ADIV	Devenir des nitrates dans les produits	Devenir des nitrates et formation éventuelle de dérivés indésirables dans les produits séchés de porc en fonction des paramètres de formulation et de fabrication
ADIV / IFIP	Tomographe : salage-séchage des jambons	La tomographie comme outil d'amélioration des procédés de salage/séchage des jambons secs
ADIV	Salmonella atypiques	Sensibilité de différentes souches de salmonella atypiques aux différentes opérations technologiques du saucisson sec (sel, acidité et Aw)
IFIP/ ANSES	Prévalence de la charge virale en VHE	Estimation de la prévalence et de la charge virale en VHE de muscle de porc
IFIP	PrevSalmo	Développement d'un outil de Préviction du comportement des salmonelles dans le saucisson sec en cours de fabrication- Incidence du choix du ferment, de la nature et de la dose de sucre(s) et du taux de sel
IFIP	Nettoyage - désinfection : innovations	Tester l'efficacité de nouvelles technologies de nettoyage désinfection
IFIP	Méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection du petit matériel	Méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection du petit matériel en cours de travail : recensement des approches et validation des procédures

2. PROGRAMMES AIDES

Programmes aidés dont les résultats sont publiés

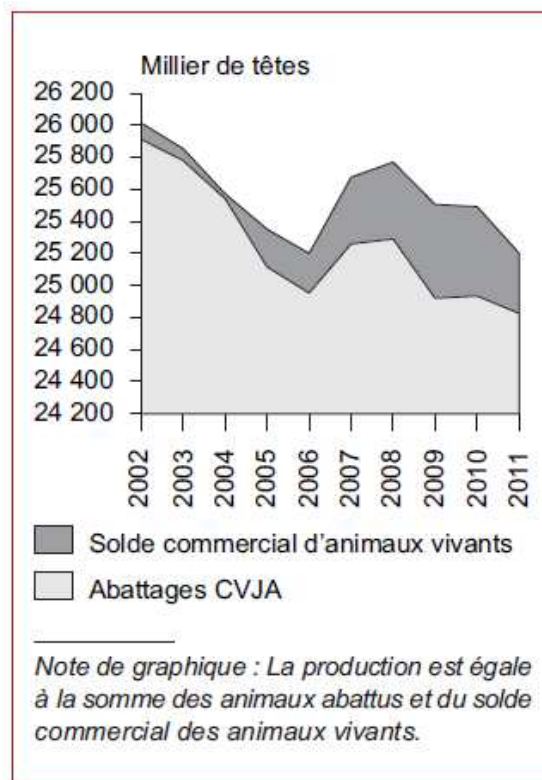
Pour plus d'informations sur les programmes terminés :
https://experimentation.franceagrimer.fr/Pages/biblio_prog.resultats.aspx

Site expérimentation de FranceAgriMer : les programmes financés sont présentés de façon synthétique dans le menu ***bibliothèque / programmes terminés*** (informations accessibles sans codes de connexion)

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Contexte économique et social

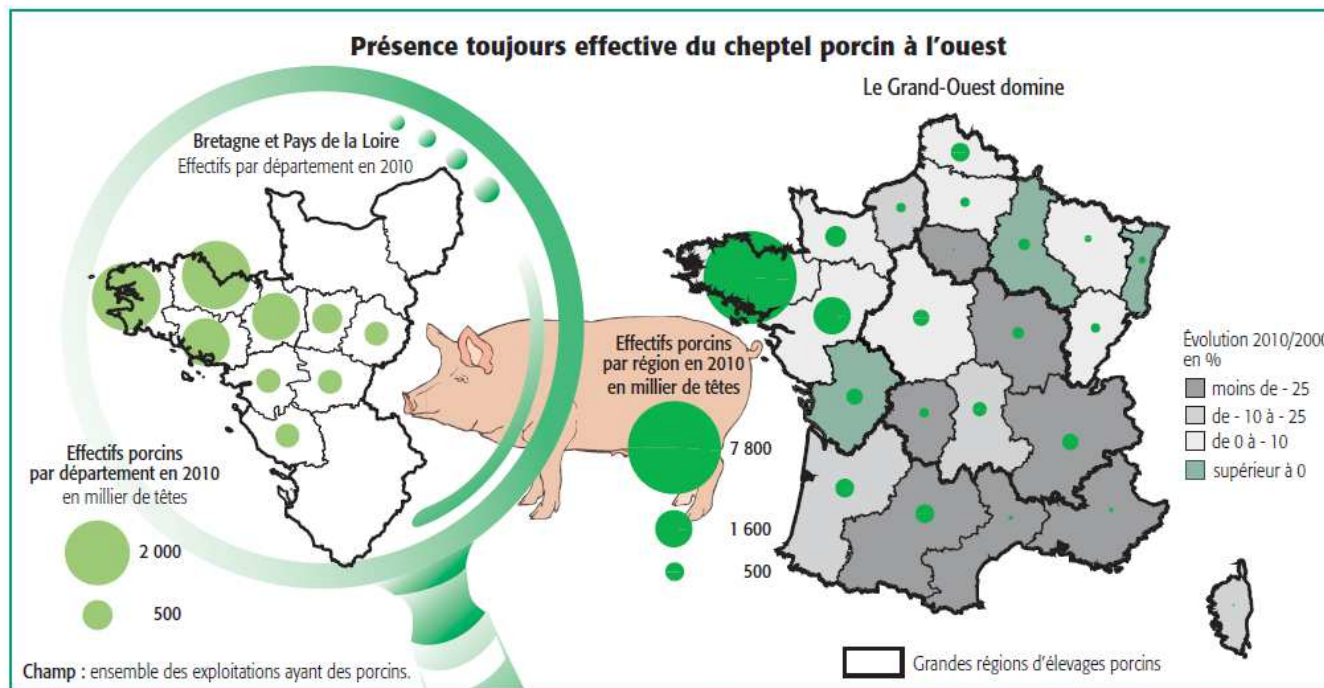
Des
abattages en
baisse



Sources : Agreste, DGDDI (Douanes)

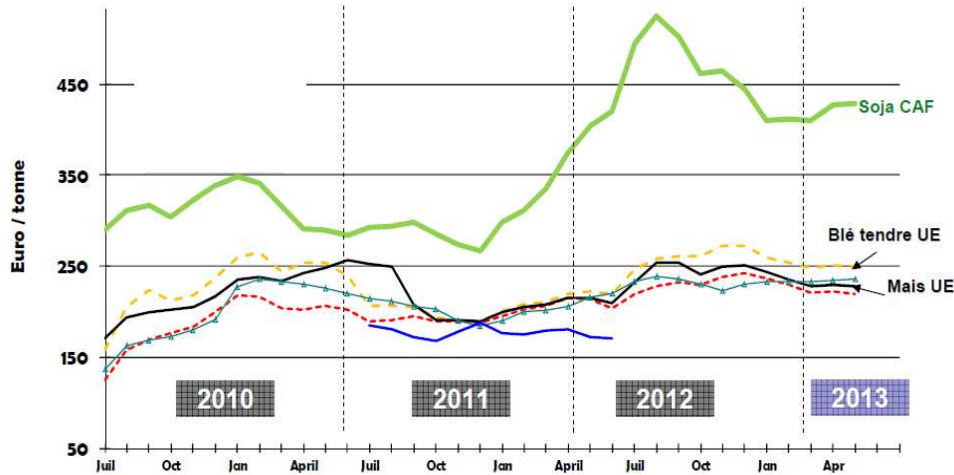
3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Des élevages de plus en plus concentrés



Source : SSP – Agreste – Recensements agricoles 2000 et 2010

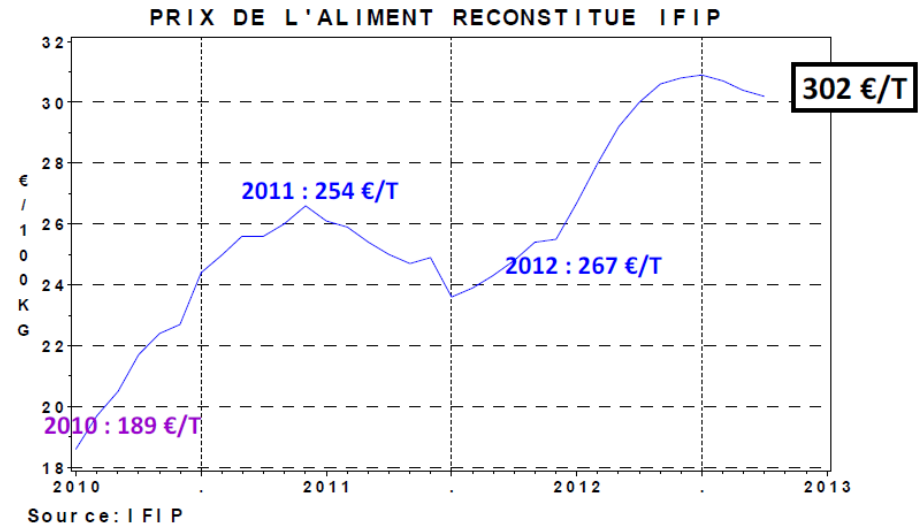
3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION



Source : Commission européenne

Volatilité des prix des matières premières

Coût de l'aliment toujours plus élevé

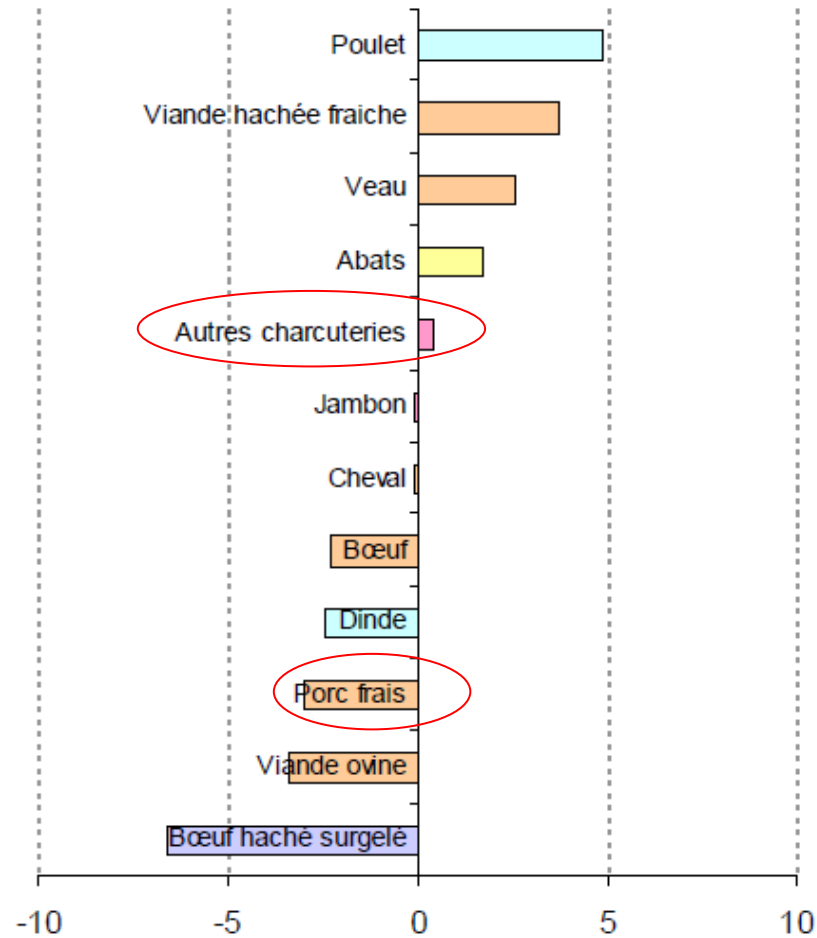


Source : IFIP

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

L'achat de frais en baisse et l'achat de charcuterie en hausse

Evolution des quantités achetées



Evolution 4P 13/12

Source : FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Contexte économique et social

Diminution de la production (perte de 2 millions de porcs abattus depuis 2010). Détérioration de la balance commerciale, déficitaire en valeur depuis 2009.

Réglementations bien-être animal et environnementale exigeantes

Concentration des exploitations
Volatilité des prix des matières premières

Demande de produits élaborés de la part des distributeurs et des consommateurs

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Enjeux et objectifs pour la filière

Produire dans des exploitations économiquement et écologiquement performantes

Vivre avec la volatilité des prix

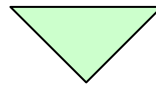
Créer de la valeur : segmentation de l'offre et création de nouveaux produits

Adapter l'outil industriel aux évolutions de la production et de la demande

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Quelles contributions de l'expérimentation pour ces objectifs ?

Axe n° 1 : Adapter la production aux contraintes réglementaires et à la demande sociétale

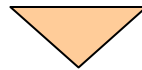


Adaptation des entreprises (économiques, techniques, gestions des « déchets »...) aux nouvelles normes.

Evolution des systèmes de production (techniques d'élevage, génétique...).

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Axe n° 2 : Améliorer l'efficacité des entreprises dans un contexte de forte compétition et de maîtrise de l'impact sur l'environnement



Productivité et résistance aux aléas des exploitations

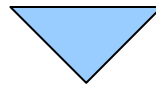
- Amélioration des performances techniques
- Maîtrise sanitaire des élevages

Compétitivité des entreprises d'abatage-découpe et de transformation

- Développements d'outils technologiques pour augmenter la productivité : tri des animaux, analyses, automatisation de tâches...
- Adaptations des produits à la demande : nouveaux produits élaborés, produits compatibles aux exigences nutritionnelles
- Valorisation des coproduits et des déchets

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Axe n° 3 : Maîtriser la qualité organoleptique et sanitaire des produits transformés pour répondre aux demandes des marchés et des consommateurs.



Outils de mesure de la qualité
Normalisation des produits
Traçabilité et sécurité alimentaire
Qualité des viandes et des produits