



VIANDE PORCINE

Fiche filière

À retenir

2,2 millions de tonnes de porcs produits en France en 2018
 3^e producteur européen
 32 % de la production exportée pour 1,2 milliard d'euros
 28 % de la consommation importée pour 1,6 milliard d'euros



ORGANISATION

Les éleveurs sont regroupés dans 32 organisations commerciales de producteurs, appelées groupements de producteurs et issues du secteur coopératif. 90 % de la production porcine française est mise en marché par ces 32 groupements, et 10 % de ces organisations commercialisent 77 % des porcs charcutiers mis sur le marché. Les groupements de producteurs sont de plus en plus impliqués dans les maillons amont (génétique, alimentation animale, formation, conseil, aide au montage de projets) et aval (abattage-découpe, trading, transformation) de la production. Toutefois, au sein de la filière, l'industrie de la charcuterie reste encore relativement indépendante, ce qui lui permet de s'approvisionner sur le marché européen en fonction des opportunités de prix.

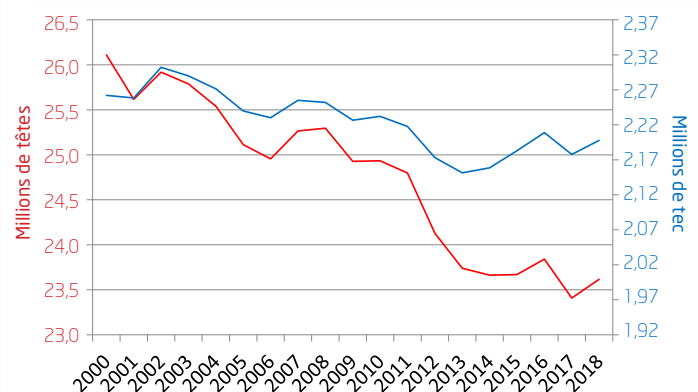


PRODUCTION

La France est le 3^e pays producteur de porc de l'Union européenne.

- Le cheptel en 2018 est de :
 - 13 millions de têtes
 - dont 1 million de truies et 7 millions de porcs à l'engraissement.
- Plus de 80 % de la production française est assurée par les élevages situés dans le Grand Ouest : Bretagne (58 %), Pays de la Loire (11 %), Nouvelle-Aquitaine (7 %), Normandie (5 %).
- En 2016, la France comptait environ 9 000 élevages, dont 4 800 de plus de 50 truies (98 % du cheptel). Le modèle naisseur-engraisseur est très largement dominant en France.
- La taille moyenne d'un élevage français naisseur-engraisseur (47 % des sites et 72 % des porcs) est de 200 truies.
- La France a abattu en 2018 environ 23,5 millions de porcs, pour un volume 2,2 millions de tec (tonnes équivalent carcasse), soit 9 % de la production européenne. Depuis 2000, la production a connu une baisse significative en têtes (voir le graphique), mais plus limitée en volume (tonnes équivalent carcasse) du fait d'une hausse du poids moyen des bêtes abattues.

Évolution de la production française 2000-2018



Source FranceAgriMer d'après SSP



TRANSFORMATION (ABATTAGE)

29 abattoirs traitent en France plus de 100 000 porcs par an chacun. Ils concentrent 94 % des porcs charcutiers abattus à l'échelle nationale. Les 12 plus importants (700 000 porcs par an et plus) sont situés dans le grand Ouest : 10 en Bretagne, 1 en Mayenne et 1 dans les Deux-Sèvres. Les deux entreprises leaders sur le marché national, Cooperl Arc Atlantique et Bigard, représentent chacune de l'ordre de 20 % des capacités d'abattage en France, avec plusieurs outils de grande capacité.



TRANSFORMATION (SALAISSONNERIE)

L'industrie de la salaisonnerie produit 1,1 million de tonnes de produits de charcuterie. Ce secteur représente plus de la moitié des débouchés de la production porcine française. 310 établissements réalisent un chiffre d'affaires annuel de 6,7 milliards d'euros (2018). Beaucoup d'entreprises de la charcuterie sont des PME ; au total cette activité emploie 37 000 salariés.



COMMERCIALISATION

Près de 70 % de la viande porcine française est destinée à l'industrie française de transformation ; 25 % de la viande française (hors abats), essentiellement de la longe, est commercialisée en frais, le solde étant exporté sur le marché intra-UE (Italie, Espagne, Belgique, Royaume-Uni, Allemagne) et vers les Pays tiers (Chine, Philippines...).



CONSOMMATION

- La consommation française de produits porcins en 2018, calculée par bilan, est de 2,1 millions de tec (tonnes équivalent carcasse) en 2018. La consommation par habitant est de 31,9 kg équivalent carcasse/habitant/an en 2018
- Les produits de charcuterie représentent de l'ordre des trois quarts de la consommation, les viandes non transformées un quart.
- Alors que la consommation globale calculée par bilan marque sur le moyen terme une érosion limitée, la part des achats des ménages, évaluée par le panel consommateurs Kantar Worldpanel, s'oriente plus fortement à la baisse, aussi bien pour le muscle brut (côte de porc, rôti de porc) que pour la charcuterie. Le porc connaît à cet égard, dans les achats des ménages, une évolution similaire à celle des autres viandes (ovins, bovins, volaille). Cet écart croissant entre consommation totale et consommation des ménages paraît résulter du développement, dans le même temps, de la restauration hors foyer (circuits en progression du fait des nouveaux modes de consommation du type restauration rapide, snacking).



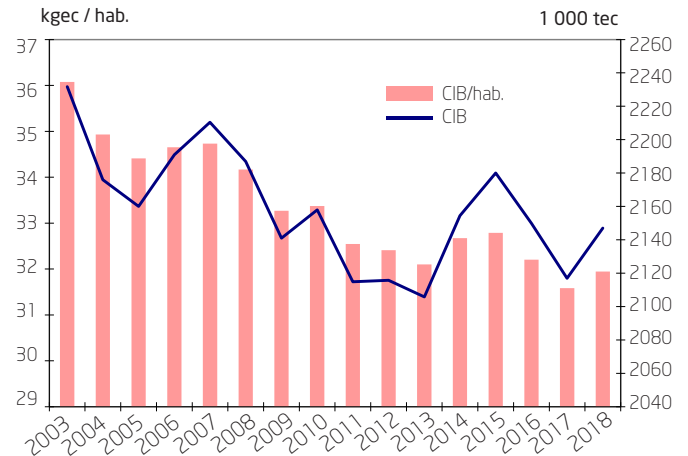
ÉCHANGES

- Les exportations françaises de produits porcins en 2018 sont de l'ordre de 645 000 tec auxquelles il faut ajouter 130 000 t d'abats pour un chiffre d'affaires global de 1,3 milliard d'euros.
 - viandes fraîches et congelées : 450 000 tec
 - produits transformés : 100 000 tec
 - graisses : 35 000 tec
 - animaux vivants : 60 000 tec
 En valeur, les débouchés sont à 70 % intra-UE : Italie (15 %, 210 M€), Belgique (13 %, 170 M€), Allemagne (8 %, 105 M€)... et à 30 % vers les pays tiers : Chine (14 %, 185 M€), Japon (4 %, 60 M€), Philippines (4 %, 50 M€)...

- Les importations françaises sont de l'ordre de 600 000 tec par an auxquelles il faut ajouter 70 000 t d'abats pour un montant global de 1,6 milliard d'euros.
 - viandes fraîches et congelées : 350 000 tec
 - produits transformés : 210 000 tec
 - graisses : 40 000 tec
 En valeur, le principal fournisseur de la France est l'Espagne (46 %, 750 M€) suivie de l'Allemagne (18 %, 290 M€) et de l'Italie (16 %, 270 M€).

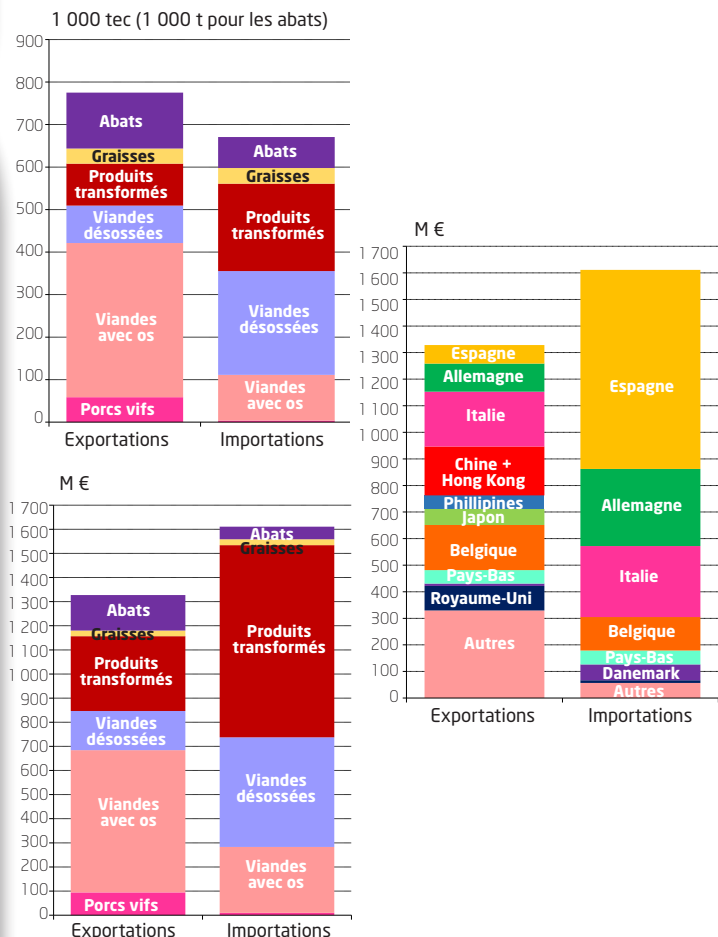
- La balance commerciale de la France en tonnage est positive en 2018 (+105 000 tonnes). En valeur, en revanche, elle affiche un déficit de 280 millions d'euros. Celui-ci est dû à une structure déséquilibrée des échanges (exportations de matières brutes, importations de produits transformés ou semi-transformés).

Consommation française totale et par habitant



Source : FranceAgriMer d'après SSP et Douane française

Échanges français (2018) par type de produit (volume et valeur) et par pays



Source : FranceAgriMer, d'après Douane française