



VIANDE PORCINE

Fiche filière

À retenir

2,2 millions de tonnes équivalent carcasse de porcs produits en France
3^e producteur européen
38 % de la production exportée pour 1,6 milliard d'euros
30 % de la consommation importée pour 1,7 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 2019 est de 13,2 millions de têtes, dont 0,95 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 (6 %). En 2018, la France comptait environ 9 900 élevages produisant plus de 300 porcs (99 % de la production). Parmi ceux-ci, le modèle naisseur-engraisseur est nettement dominant (42 % des sites et 61 % des porcs charcutiers produits). La France a abattu en 2019 environ 23,5 millions de porcs, pour un volume de 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 du fait d'une hausse du poids moyen des bêtes abattues.

Évolution de la production française 2000-2019



Source : FranceAgriMer d'après SSP



PREMIÈRE TRANSFORMATION (ABATTAGE-DÉCOUPE)

29 abattoirs traitent en France plus de 100 000 porcs par an chacun. Ils concentrent 91 % des porcs charcutiers abattus à l'échelle nationale. Les 12 plus importants (750 000 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 leader 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.



COMMERCIALISATION ET DEUXIÈME TRANSFORMATION (SALAISSONNERIE)

Sur les 2,2 millions de tec de porcs abattus en France, 0,5 million de tec sont exportées, majoritairement vers le marché intra-UE (Italie, Espagne, Belgique, Royaume-Uni, Allemagne) et dans une moindre mesure vers les pays tiers (Chine, Philippines...). Les importations, quant à elles, représentent de l'ordre de 0,3 million de tec. Les 2 millions de tec résultant de ces flux sont destinés pour environ 0,5 million de tec à la commercialisation en frais (essentiellement de la longe) et pour environ 1,5 million de tec à l'industrie française de transformation (salaison principalement). L'industrie de la salaison produit 1,1 million de tonnes de produits de charcuterie par an. 310 établissements réalisent un chiffre d'affaires annuel de 6,7 milliards d'euros (2019). Beaucoup d'entreprises de la charcuterie sont des PME et, au total, cette activité emploie 32 000 salariés.



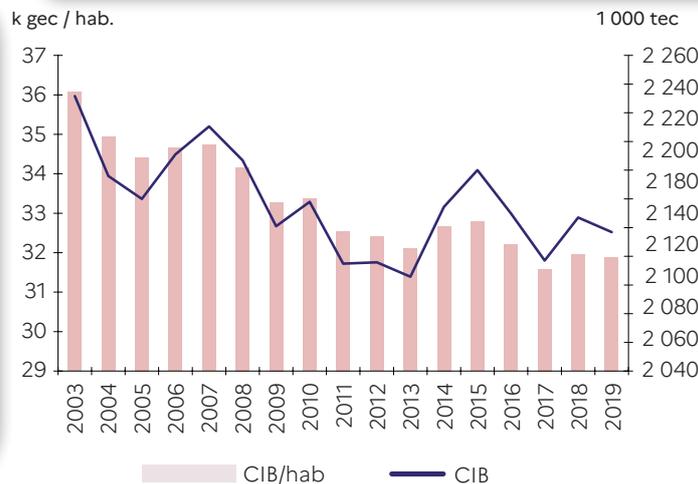
CONSOMMATION

La consommation française, calculée par bilan, est de 2,1 millions de tec (tonnes équivalent carcasse) en 2019. La consommation par habitant est de 31,9 kg équivalent carcasse en 2019.

Les produits de charcuterie représentent de l'ordre des trois quarts de la consommation, les viandes non transformées un quart.

En 2019 (situation pré-covid), la consommation globale calculée par bilan marque sur le moyen terme une érosion limitée, mais 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 développement de la restauration hors foyer (circuits en progression du fait des nouveaux modes de consommation du type restauration rapide, snacking) compense donc pour partie le recul des achats des ménages. À l'inverse, en 2020 (covid) la fermeture de la restauration contribue à faire progresser fortement la consommation des ménages à domicile.

Consommation française totale et par habitant



Source : FranceAgriMer d'après SSP et douane française



ÉCHANGES

Les exportations françaises de produits porcins en 2019 sont de l'ordre de 705 000 tec auxquelles il faut ajouter 135 000 t d'abats pour un chiffre d'affaires global de 1,6 milliard d'euros.

- viandes fraîches et congelées : 500 000 tec
- produits transformés : 95 000 tec
- graisses : 45 000 tec
- animaux vivants : 65 000 tec

En valeur, les débouchés sont à 64 % intra-UE : Italie (14 %, 232 M€), Belgique (11 %, 187 M€), Allemagne (7 %, 118 M€)... et à 36 % vers les pays tiers : Chine et Hong Kong (22 %, 367 M€), Japon (4 %, 60 M€), Philippines (3 %, 56 M€)...

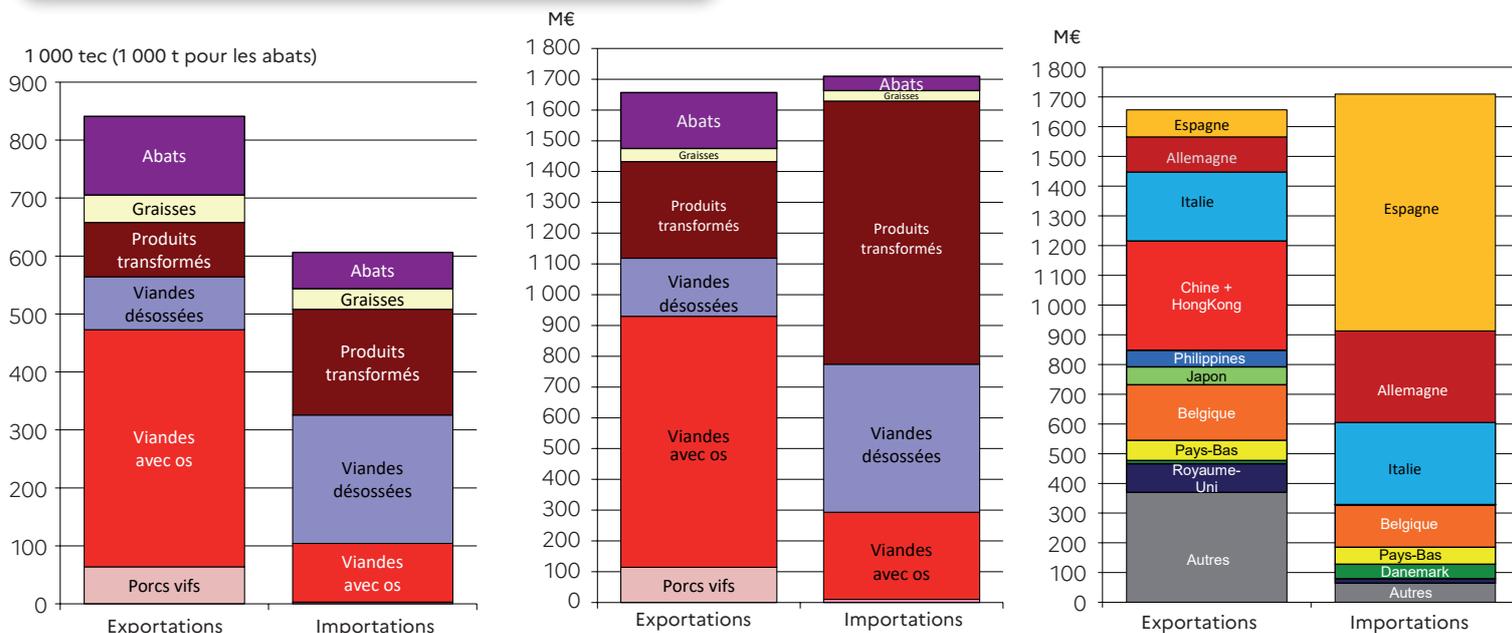
Les importations françaises sont de l'ordre de 540 000 tec en 2019 auxquelles il faut ajouter 60 000 t d'abats pour un montant global de 1,7 milliard d'euros.

- viandes fraîches et congelées : 320 000 tec
- produits transformés : 180 000 tec
- graisses : 35 000 tec

En valeur, le principal fournisseur de la France est l'Espagne (47 %, 800 M€) suivie de l'Allemagne (18 %, 310 M€) et de l'Italie (16 %, 280 M€).

La balance commerciale de la France est positive en tonnage en 2019 (+ 235 000 tonnes). En valeur, en revanche, elle affiche un déficit de 53 millions d'euros. Celui-ci est dû à une structure déséquilibrée des échanges (exportations de matières brutes, importations de produits transformés ou semi-transformés).

Échanges français (2019) par type de produit et par pays



Source : FranceAgriMer d'après douane française