

Le Porc en BRETAGNE

2007

CHIFFRES CLÉS



SOMMAIRE

- 3 Édito
- 4 Emploi-Formation
- 6 Nutrition
- 10 Production
- 13 Environnement
- 15 Organisation de producteurs
- 17 Qualité sanitaire
- 20 Mise en marché et classification
- 24 Abattage-Découpe
- 27 Transformation
- 30 Consommation en France
- 33 Le porc breton dans la France et l'Europe
- 39 Adresses

ÉDITO

La Bretagne est avant tout une région de paysans et d'éleveurs. Agriculture et agroalimentaire représentent 12 % de l'emploi total breton contre 6 % au niveau national. Les seules IAA représentent plus de 60 000 emplois en Bretagne.

La filière porcine, elle, s'est développée dans le cadre d'une spécialisation de la production placée au cœur de systèmes agroalimentaires organisés techniquement, économiquement et socialement. Passionnés par le développement économique et la promotion des hommes au pays, fabricants d'aliment du bétail, producteurs, abatteurs, charcutiers et salaisonniers, sont les acteurs essentiels de cette construction. Aujourd'hui, avec près de 56 % de la production nationale de porcs, la Bretagne est la première région française productrice de porcs et emploie près de 25 000 femmes et hommes. 97 % des producteurs et de la production sont gérés par les groupements de producteurs qui assurent la mise en marché et l'appui technique.

Équité, transparence et action collective sont des valeurs fortes et partagées par les acteurs de la filière porcine. Elle est organisée au niveau régional avec deux structures représentatives :

- Le Comité Régional Porcin (CRP) regroupe les forces de production,
- L'Association Régionale Interprofessionnelle Porcine (ARIP) coordonne l'amont et l'aval de la filière.

Du fait de sa position excentrée, les outils et les acteurs bretons placent l'excellence technique au cœur de leur stratégie. Sa force réside notamment dans le niveau de concentration de la production et des outils d'aval. Cette spécialisation, propice à l'émulation collective, est également primordiale pour

accroître les compétences intellectuelles, les moyens de recherche et de développement, les services et les conseils. C'est aussi cette spécialisation qui permet à la filière porcine de relever le défi de l'environnement.

Les enjeux pour demain sont importants :

- la restructuration des élevages et la modernisation du parc bâtiments pour gagner en performance, en qualité de travail et pour renforcer l'attractivité du métier,
- l'amplification des travaux visant à assurer l'excellence sanitaire,
- l'installation des jeunes éleveurs avec des outils modernes et adaptés en matière de transmission et de reprise des élevages,
- la compétitivité économique des outils industriels de transformation,
- l'innovation dans la transformation et la création de produits à forte valeur ajoutée.

Pour l'avenir, nous pouvons penser, avec l'inflation sur le prix des matières premières, que le caractère intensif et concentré de la production sera nécessaire. La filière porcine bretonne a des atouts pour évoluer dans ce contexte qui pourra aussi voir se redéfinir les territoires et leurs périmètres, au sein desquels la spécialisation permet un avantage comparatif.

Les ambitions des professionnels sont là. Ils comptent sur le soutien de la puissance publique pour maintenir la place de la filière porcine bretonne dans la concurrence mondiale.

Marcel CORMAN
Président de l'ARIP
Fortuné LE CALVÉ
Président du CRP



Emploi-Formation

LES CENTRES DE FORMATION PRÉPARANT
AUX MÉTIERS DE L'ÉLEVAGE EN BRETAGNE



Les métiers : profils de poste

L'ouvrier qualifié réalise des tâches courantes ou spécifiques, encadré par le chef d'élevage : alimentation des animaux, vaccination et soins aux animaux, tri, transfert et gestion des animaux, nettoyage des bâtiments, entretien du matériel.

Le **technicien d'élevage** maîtrise toutes les activités courantes de l'élevage. De plus, il enregistre et analyse des résultats techniques. Comme l'ouvrier qualifié, il peut être polyvalent ou spécialisé.

Le **responsable d'élevage** organise et supervise la conduite de l'élevage et recherche l'optimisation des résultats techniques.

Le **chef d'entreprise** maîtrise entièrement la conduite de son élevage et assure la gestion de son entreprise.



Les perspectives de recrutement

Les **perspectives d'installations en production porcine** sont importantes. Aujourd'hui, 1 exploitant sur 5 a plus de 55 ans et 1/3 des agriculteurs cessent leur activité en cours de carrière.

Sur la région, le nombre annuel d'installations de jeunes agriculteurs en production porcine devrait se situer autour de **40 à 50 dans les prochaines années**. Ces jeunes auront une formation de niveau Bac Pro/BP, BTSA ou ingénieur.

L'agrandissement des exploitations porcines devrait encore se **renforcer, accroissant les besoins en salariés permanents, de plus en plus qualifiés et spécialisés**. Les créations de postes de salariés seraient de l'ordre de 180 par an pour la Bretagne (créations de postes et remplacement des départs en retraite).

Les **profils de postes** de salariés devraient être :

- **pour moitié, des postes de salariés qualifiés et autonomes** (techniciens et responsables d'élevage) de niveau Bac Pro/BP (40 %), voire BTSA (10 %), capables de remplacer l'éleveur en son absence,



- **pour moitié, des postes de salariés exécutants** (ouvriers qualifiés), de niveau CAPA/BEPA pour des tâches diversifiées comme le nettoyage des bâtiments et le suivi de l'alimentation des porcs.

Pour plus d'informations sur les métiers : www.agrimetiers.com

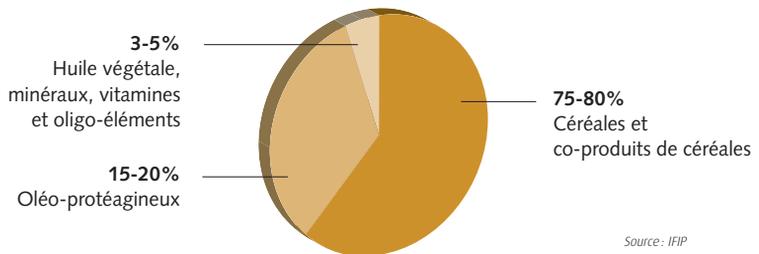


Nutrition

L'industrie de la nutrition animale a pour objectif de concevoir des aliments performants destinés à améliorer et à sécuriser la qualité des produits finis. Elle répond ainsi aux besoins des transformateurs et des consommateurs tout en veillant à la compétitivité des éleveurs.

Elle a à sa disposition un grand nombre de matières premières permettant des formulations satisfaisant les besoins nutritionnels des animaux avec le meilleur rapport qualité/prix et la préservation de l'environnement.

L'incorporation de végétaux atteint environ 95 % de la formule en aliments pour porcs charcutiers. La ration type se compose de :



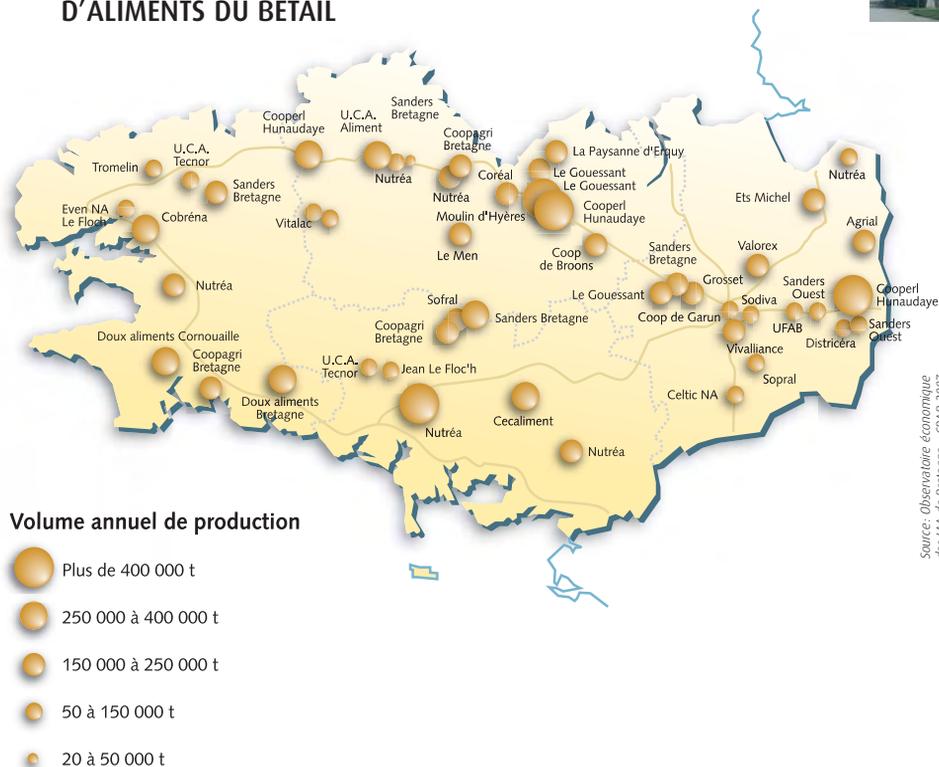
Source : IFIP

Composants	Exemples de composants
Céréales	blé, maïs, orge...
Co-produits de céréales	son de blé...
Oléo-protéagineux	arachide, colza, soja, tournesol...
Minéraux	Calcium, Phosphore, Sodium
Vitamines	A, D, E, K et vitamines du groupe B
Oligo-éléments	Cuivre, Zinc, Fer...

Environ 25 % d'éleveurs fabriquent leur aliment à la ferme en Bretagne. Ils réalisent leur formulation, conseillés par des techniciens spécialisés de groupement.



LES USINES DE FABRICATION D'ALIMENTS DU BÉTAIL



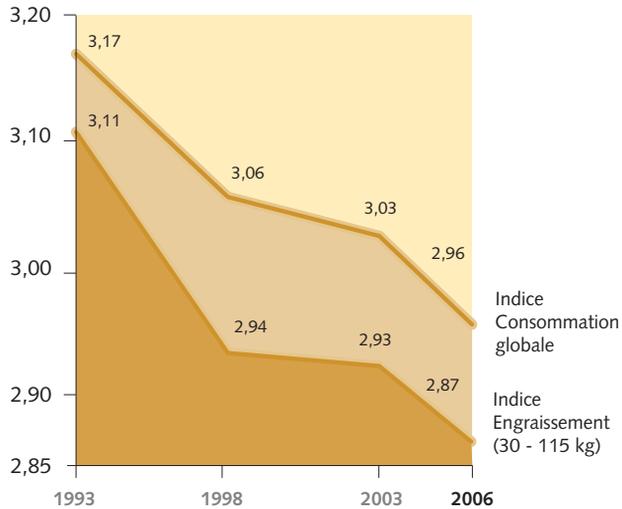
Source: Observatoire économique des JAAs de Bretagne - OFAB 2007

En Bretagne, une cinquantaine d'usines produisent près de 9 000 000 de tonnes par an d'aliment du bétail, dont plus de 4 000 000 de tonnes pour la production porcine.

Les entreprises bretonnes de nutrition animale se retrouvent dans un syndicat professionnel commun aux coopératives et aux sociétés privées: l'AFAB (Association des Fabricants d'Aliments du Bétail de Bretagne) qui représente 90 % du tonnage breton.



INDICES DE CONSOMMATION GLOBALE ET D'ENGRAISSEMENT



Source: IFIP - Chambres d'agriculture de Bretagne

	1996	1998	2003	2006
Age à 115 kg (en jours)	191	187	187	187
Poids vif à la vente (kg)	108,6	110,8	113,6	115,5

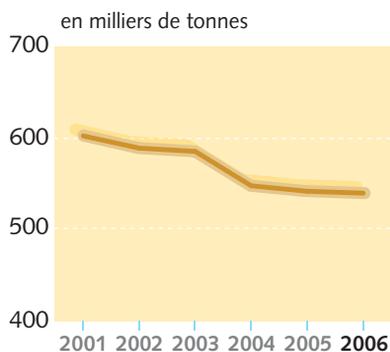
Source: IFIP - Chambres d'agriculture de Bretagne

Grâce au progrès de la génétique, au savoir-faire des industriels de la nutrition animale, aux niveaux de recherche de l'INRA et des organisations professionnelles, et à la technicité des éleveurs, les indices de consommation diminuent constamment. L'âge à 115 kg se stabilise à 187 jours depuis 1998. Le poids à la vente a progressé de 6,9 kg vif sur la même période.



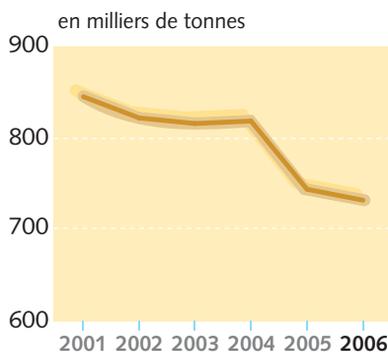
TONNAGES DE FABRICATION D'ALIMENTS PORCS DANS LES USINES EN BRETAGNE PAR CATÉGORIES

Total porcelets



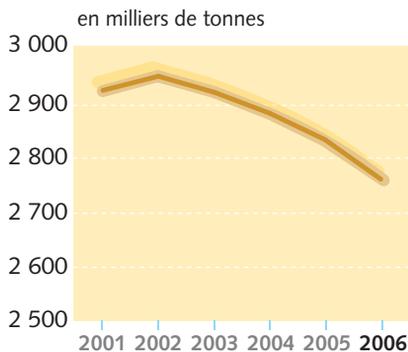
Source: Coop de France N.A. - SNIA

Total truies



Source: Coop de France N.A. - SNIA

Total charcutiers



Source: Coop de France N.A. - SNIA

Total aliments complémentaires



Source: Coop de France N.A. - SNIA



Production

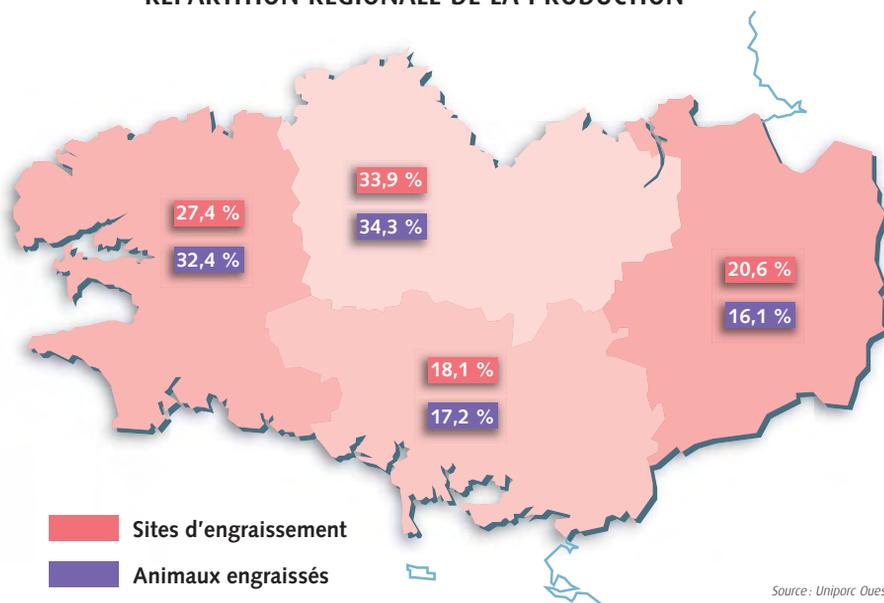
10

La qualité de la viande porcine bretonne résulte du savoir-faire des éleveurs et des techniques qu'ils développent avec l'aide de leur groupement et ceci, conformément à un cahier des charges auquel ils répondent.

Un suivi sanitaire permanent est assuré dans les exploitations, notamment par des vétérinaires spécialisés en production porcine.

Les activités liées à l'élevage sont également soumises à une réglementation stricte et sont contrôlées régulièrement par l'administration française.

RÉPARTITION RÉGIONALE DE LA PRODUCTION



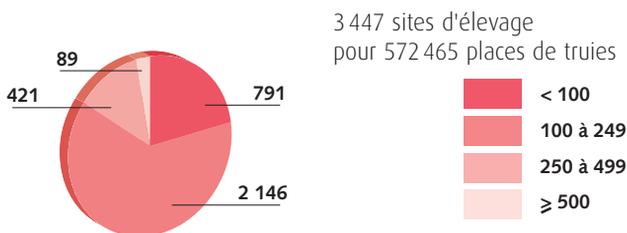
Source: Uniporc Ouest

En 2007, la Bretagne compte 7 562 sites d'élevage et 7 204 propriétaires d'animaux.

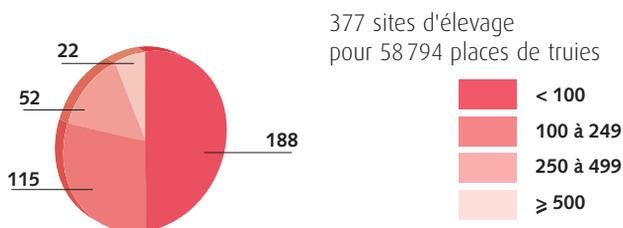
En 4 ans, on constate une diminution du nombre de sites (-349) et du nombre d'éleveurs (-200 environ): les cessations d'activité sont supérieures aux reprises. Cependant, le potentiel de production se maintient du fait de l'amélioration de la productivité.

L'éleveur de porcs breton est un spécialiste de l'élevage qui travaille pour la qualité de sa production, la compétitivité technique et l'harmonie avec son environnement. La structure dominante de l'élevage porcin breton est la structure "Naisseur-Engraisseur". Elle est la meilleure garantie de l'état sanitaire.

STRUCTURE DE L'ÉLEVAGE NAISSEUR-ENGRASSEUR



STRUCTURE DE L'ÉLEVAGE NAISSEUR

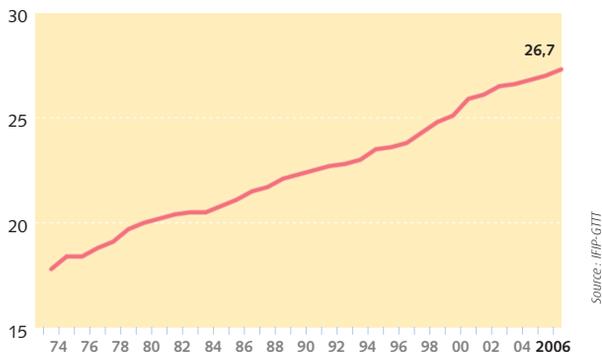


STRUCTURE DE L'ÉLEVAGE ENGRASSEUR

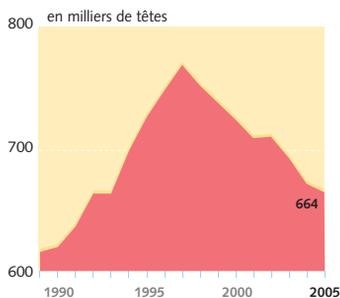




NOMBRE DE PORCELETS SEVRÉS PAR TRUIE PRODUCTIVE ET PAR AN EN BRETAGNE DE 1990 À 2006 (GTTT)

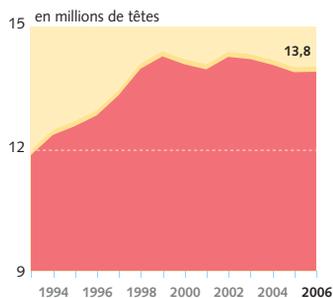


CHEPTEL REPRODUCTEUR (hors verrats)



Source: Draf - Agreste

PORCS CHARCUTIERS ABATTUS



Source: Uniporc Ouest

La poursuite de l'accroissement de la productivité des truies explique ce maintien de la production au regard de l'évolution des effectifs: en 10 ans, 3 porcelets sont sevrés en plus par truie productive et par an (23,8 en 1997 contre 26,7 en 2006). Par ailleurs, la tendance à l'accroissement du poids des carcasses des porcs abattus s'est particulièrement renforcée au cours des trois dernières années.

Jusqu'en 1997, le cheptel reproducteur breton a fortement augmenté, avec une progression de plus de 3 % sur 10 ans. Un retournement de tendance historique s'est opéré en 1997. En 2003, les effectifs revenaient au niveau de ceux observés en 1993-1994. Cela est le résultat de nouvelles contraintes réglementaires agro-environnementales.

La production, exprimée en nombre de porcs abattus contrôlés par UNIPORC, s'est accrue en tendance d'environ 1,5 % par an jusqu'en 1999. Depuis cette date, elle a légèrement diminué.

Environnement

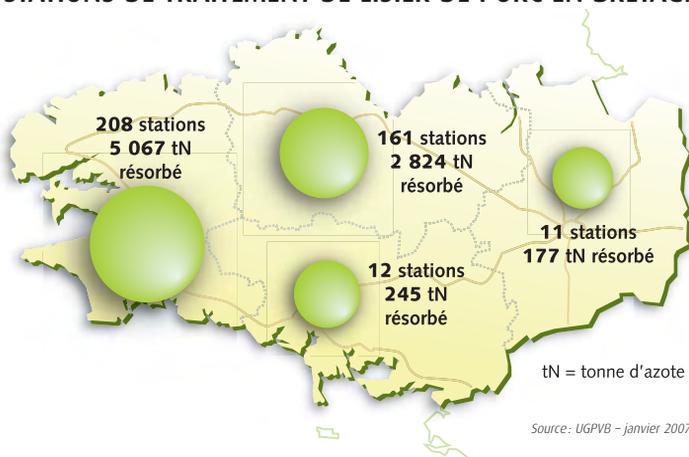
L'implantation et le fonctionnement des élevages relèvent d'une réglementation exigeante. Ils intègrent, dans une approche globale de prévention et de contrôle, tous les aspects de l'environnement.

Réduction à la source des rejets :

Aujourd'hui, plus de 90 % des éleveurs bretons utilisent une alimentation biphase pour leurs animaux. Cela permet une meilleure adéquation des apports aux besoins des animaux.

Ainsi, les rejets moyens azotés et phosphorés des animaux diminuent respectivement de 15 % et 25 % par rapport à une alimentation "standard". Les performances techniques atteintes en Bretagne du fait de la spécialisation du bassin de production (ex. indice de consommation = 3,03 en moyenne), entraînent une réduction importante des rejets à la source.

STATIONS DE TRAITEMENT DE LISIER DE PORC EN BRETAGNE



En Bretagne, depuis 2000, le rythme de mise en place des stations de traitement de lisier de porc est soutenu: en janvier 2007, 392 unités de traitement sont en fonctionnement grâce à l'engagement de plus de 500 éleveurs. Elles permettent de traiter plus de 2,4 millions de m³ de lisier par an, et contribuent à éliminer et/ou exporter plus de 8,3 millions de kg d'azote et environ 3,1 millions de kg de phosphore.

La majorité des stations utilise un procédé biologique (nitrification - dénitrification).



NOMBRE DE STATIONS DE TRAITEMENT DE LISIER DE PORC EN BRETAGNE



Source : UGPVBR

Épandage du lisier :

Le lisier, engrais naturel produit par les animaux, est épandu chaque année, sur les cultures et les prairies selon des règles strictes (doses, distances, périodes et délais d'enfouissement).

Pour chaque culture, il existe un calendrier d'épandage pour assurer une fertilisation optimale en limitant le risque de lessivage.

En parallèle, d'autres actions permettent de piéger les nitrates comme les couverts végétaux en hiver et les bandes enherbées le long des cours d'eau.

Les éleveurs font correspondre au plus juste les apports de lisier aux besoins réels des plantes qu'ils cultivent.

L'épandage de lisier permet ainsi de limiter l'utilisation d'engrais minéral.



Exemple de couvert végétal : champ de phacélie.



Le matériel d'épandage est de plus en plus performant et permet d'optimiser la fertilisation et de limiter au maximum les nuisances générées par l'épandage.

Organisation de producteurs



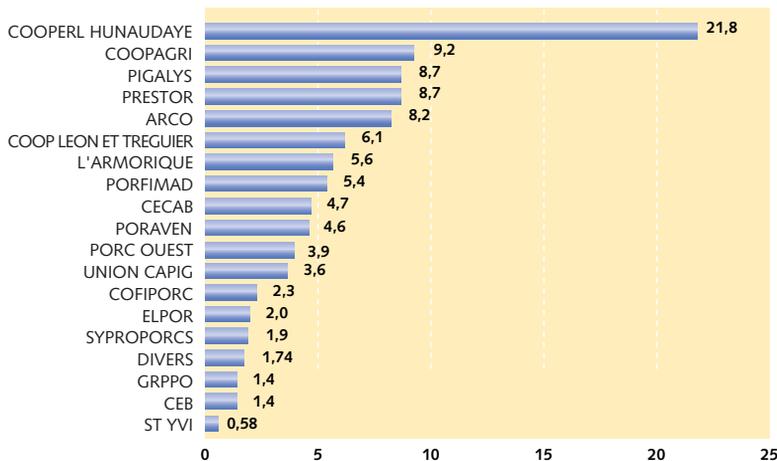
En Bretagne, les groupements de producteurs sont les outils privilégiés de l'organisation des producteurs de porcs. Ils fédèrent actuellement plus de 97 % de la production régionale.

Ce mode d'organisation de la production porcine explique, pour l'essentiel, le dynamisme régional de cette production. Les éleveurs de porcs y trouvent les services performants et adaptés à leurs besoins : conseils d'élevage et sanitaire, services bâtiment et environnement, fourniture de moyens génétiques de production et commercialisation de leurs produits. C'est aussi sous l'impulsion des groupements de producteurs que se sont mises en place et se sont développées les démarches qualité. C'est en effet à travers le groupement, pièce maîtresse de son application, qu'est assuré au quotidien le suivi des éleveurs.

Les groupements sont fédérés au sein de l'union régionale UGPVB (Union des Groupements de Producteurs de Viande de Bretagne).



PORCS PRODUITS EN BRETAGNE PAR GROUPEMENT (% 2006)



Source : Uniporc Ouest

LES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS BRETONS



Source : Uniporc Ouest

Qualité sanitaire

Pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs et de la grande distribution, les éleveurs de la filière porcine se sont fortement impliqués dans les démarches qualité. Elles renforcent la traçabilité, la sécurité sanitaire et alimentaire de la production.

Trois types de démarches se sont développés en production porcine en Bretagne :

- Charte interprofessionnelle
- Démarches qualité « produit »
- Démarches qualité « système »



Charte interprofessionnelle Viande de Porc Française



Démarches qualité « produit » : Certification des produits

Certification de conformité produit (CCP)



Label Rouge



Agriculture Biologique



Démarches qualité « système » : Certification de l'exploitation

Agri Confiance®



Agriculture Raisonnée



Quelques chiffres sur la qualification des élevages :

Un élevage de porcs peut être référencé dans plusieurs démarches.

Nbre d'élevages référencés

VPF	6 750
CCP	3 300
Label Rouge	300
Agriculture Biologique	60
Agri Confiance®	815
Agriculture Raisonnée	12



Pour le respect du bien-être animal

Les professionnels s'engagent dans la mise en œuvre de mesures de l'élevage à l'abattoir pour le respect du bien-être animal.

1. En élevage

- > Superficies d'espace libre adaptées à chaque catégorie de porc,
- > Truies et cochettes élevées en groupe pendant la période de gestation (*obligatoire pour les exploitations agricoles mises en service depuis le 1^{er} janvier 2003*),
- > Accès en permanence à de l'eau fraîche,
- > Accès en permanence à des matières manipulables permettant de satisfaire les besoins comportementaux des porcs.



2. La préparation et l'embarquement des porcs pour l'abattoir

- > Mise à jeun des animaux avant l'enlèvement,
- > Quais d'embarquement spécialement adaptés pour assurer des bonnes conditions de chargement.

3. Le transport des animaux pour l'abattage

- > Conditions de transport adaptées, (*Chargement dans des camions équipés de ponts hydrauliques, respect d'une densité maximale d'animaux, arrosage par brumisation pendant le transport*),
- > Temps de transport et de repos respectés pour le bien-être des animaux,
- > Accès à l'eau en permanence.

4. Les animaux à l'abattoir

- > Respect d'un temps de repos des animaux à l'arrivée,
- > Les porcs sont abreuvés et douchés.

Excellence sanitaire

L'organisation de la filière bretonne permet un encadrement sanitaire optimal des élevages grâce à ses équipes de vétérinaires et de techniciens spécialisées. Elles participent à la commission sanitaire régionale qui est coordonnée et animée par l'UGPVB, Union des Groupements.



La filière se mobilise pour sécuriser la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, à travers diverses actions :

- Promotion des bonnes pratiques d'hygiène :
 - Guide de bonnes pratiques d'alimentation,
 - Guide de bonnes pratiques en élevage,
 - Guide de bonnes pratiques en abattoir.
- Recherche et développement : études et expérimentations menées par des centres de recherche et les organisations (IFIP, AFSSA, INRA, UGPVB...).
- Information des éleveurs et des acteurs des différents maillons de la filière sur les dossiers structurants.

La filière bretonne a eu un rôle précurseur en mettant en place INFOPORC, base de données pour la gestion sanitaire, afin d'organiser les flux de porcelets.



Une base de données de référence pour les professionnels du porc

Dans le prolongement de INFOPORC, outil qui a permis d'éradiquer la maladie d'Aujeszky en quelques années en Bretagne, la base BDPORC a été mise en place au niveau national. Elle a pour objectif de simplifier les démarches liées à l'identification porcine.

Les responsables professionnels bretons souhaitent mettre à profit cet outil pour gérer des démarches collectives en matière de santé animale et de qualité.



Mise en marché et classification

20

Le porc en Bretagne

La détermination du prix du porc en Bretagne est basée sur le principe de la confrontation de l'offre et de la demande par un système d'enchères électroniques dégressives.

Le marché au cadran se déroule 2 fois par semaine (lundi et jeudi) à Plérin (MPB). Certains opérateurs achètent à distance par ordinateurs connectés au système central. La production commercialisée représente 25 % de l'offre régionale. Le prix cadran est la référence pour la production française et l'un des principaux indicateurs européens dans les marchés "spot" avec l'Allemagne et l'Espagne.

Le fonctionnement du MPB (Marché du Porc Breton) est cadré par une convention régionale négociée entre les groupements vendeurs et le bureau de la FAC (Fédération des Acheteurs au Cadran) qui représente tous les acteurs au marché. Y sont stipulées les règles de volumes d'apports, d'achats, de fluctuations maximales des hausses et des baisses (± 6 cents/semaine). Les ventes au classement sont exclusivement réservées aux abattoirs dont les opérations de pesée classement sont assurées par Uniporc Ouest, une organisation mise en place et contrôlée par les producteurs.

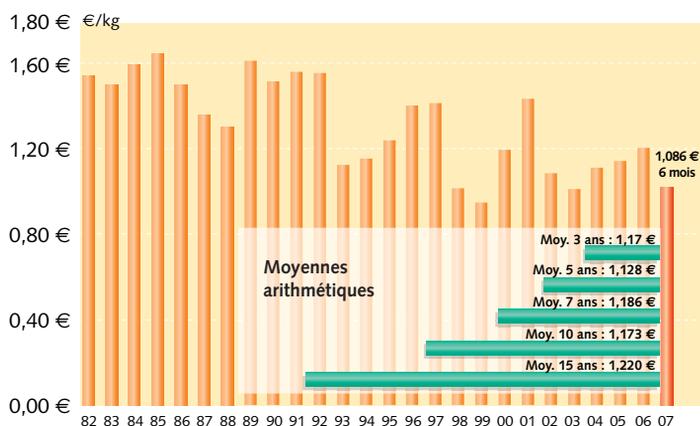
Uniporc Ouest assure les services de pesée, de classement, de marquage et de contrôle de la présentation de la carcasse dans tous les abattoirs. Les instruments de mesure (capteur-gras-maigre et balances), tous les instruments de contrôle, les ordinateurs sont la propriété d'Uniporc Ouest.

Uniporc Ouest adresse chaque jour aux éleveurs, des bordereaux de pesée où sont présentées toutes les caractéristiques techniques de leurs lots (poids, TMP, détail des mesures, sexage des porcs) ainsi que la conversion financière (plus value technique et plus value selon la Charte Qualité) qui, ajoutée au prix de base défini par le Marché du Porc, permet en toute transparence d'établir le prix réel payé.

Chaque éleveur peut également, à la fin de l'abattage consulter ses résultats par minitel et intranet.

Le classement mis en œuvre par Uniporc Ouest exprime la qualité des carcasses en taux de muscle des pièces (TMP). C'est le rapport du poids de viande des 4 pièces principales sur le poids total de ces 4 pièces. Avant le 18/12/06, la qualité était exprimée en TVM, rapport entre poids de viande des 4 pièces principales et le poids de la carcasse.

ÉVOLUTION DU PRIX DE BASE AU MPB



RÉMUNÉRATION DE LA CARCASSE AU TMP

La grille de paiement du porc a vocation à orienter la production vers le type de carcasse demandé par le marché de la viande. Elle s'applique à l'ensemble de la production et à tous les outils d'abattage. Les paramètres de facturation des porcs sont définis par une grille de classement. Négociés entre le CRP et l'UBAP, ils sont consignés dans la convention FAC-MPB.

Grille de rémunération du porc par point de TMP

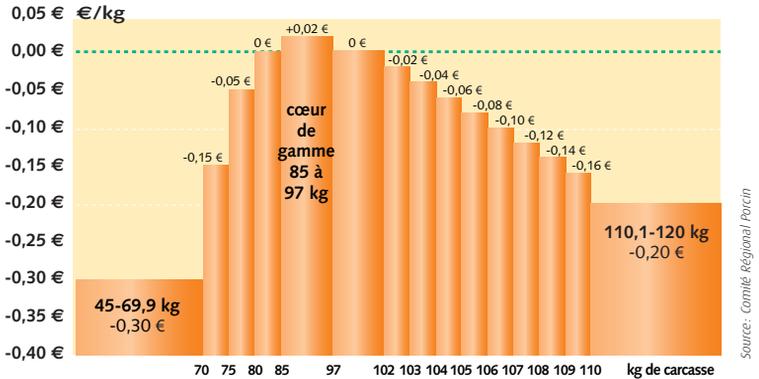
TMP	Valeur du point TMP/ base 56 (en €)	+/- valeur par point de TMP (en €)
64 et +	+ 0,16	-0,01
63	+ 0,17	0
62	+ 0,17	0
61	+ 0,17	+ 0,02
60	+ 0,15	+ 0,03
59	+ 0,12	+ 0,04
58	+ 0,08	+ 0,04
57	+ 0,04	+ 0,04
56	base = 0	base = 0
55	- 0,02	- 0,02
54	- 0,04	- 0,02
53	- 0,08	- 0,04
52	- 0,12	- 0,04
51	- 0,20	- 0,08
50 et -	- 0,40	- 0,20

Source : Comité Régional Porcain



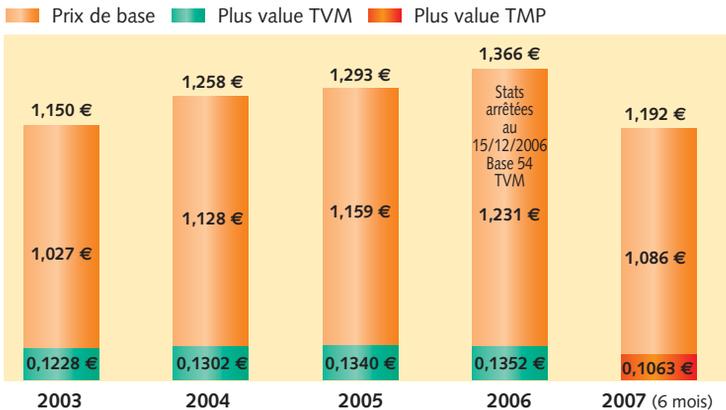
RÉMUNÉRATION DE LA CARCASSE EN FONCTION DU POIDS

La gamme de poids standard a pour objet d'homogénéiser les livraisons pour répondre aux besoins du marché du frais et de la transformation. La fourchette de poids est comprise entre 80 et 102 kg. Une bonification de 2 cents/kg est appliquée pour les carcasses de 85 à 97 kg.



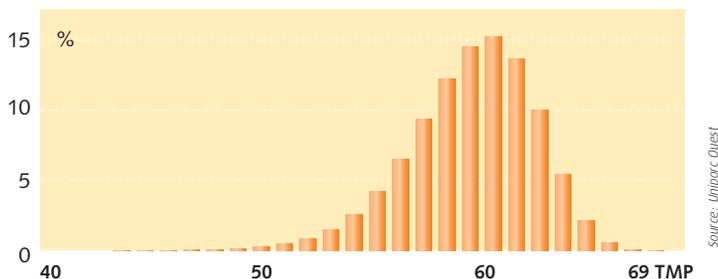
PRIX DU PORC ET PLUS VALUE TECHNIQUE (€/kg de carcasse)

Le prix moyen de la carcasse du porc payé au producteur est l'addition du prix de base, de la plus value technique et de la prime traçabilité. Jusqu'au 14/12/06, le prix de base était défini sur une base TVM 54. Depuis le 18/12/06, le prix de base est ancré à 56 TMP. Le prix du cadran est défini base 56 TMP, hors taxe, départ élevage avec un délai de paiement à 14 jours, date de vente.



Prix de base 56 TMP depuis le 18 décembre 2006. La prime traçabilité est de 2 cts/kg de carcasse.

DISTRIBUTION DU TMP - JANVIER À JUIN 2007

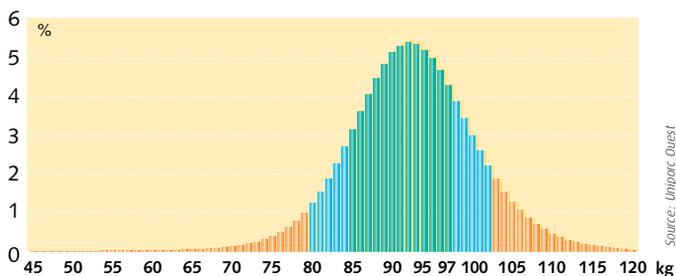


23

Depuis le 18/12/2006 et selon la nouvelle réglementation U.E., les carcasses sont classées selon le taux de muscle des pièces. L'appareil de mesure, le C.G.M. (Capteur-Gras-Maigre) est une sonde invasive utilisée par les techniciens d'Uniporc Ouest.

Les mesures relevées sur deux sites anatomiques (2 mesures de gras, 1 mesure de muscle en mm) entrent dans une équation qui prédit le TMP de la carcasse. La connaissance des mesures de gras et de muscle par le bordereau de pesée permet aux éleveurs d'adapter leur production aux besoins du consommateur.

DISTRIBUTION DU POIDS CHAUD - JANVIER À JUIN 2007



L'homogénéité du poids des carcasses de porc est essentielle pour répondre aux normes standard du marché du frais ou de la transformation. La fourchette de poids (80-102 kg) correspond aux besoins des principaux débouchés. Les éleveurs sont ainsi incités à produire dans la gamme définie par la convention régionale. Les carcasses hors gamme sont pénalisées.



Abattage-Découpe

24

L'activité d'abattage et de découpe bretonne s'est structurée au cours des années. Les outils d'abattage se sont développés avec l'augmentation de la production porcine régionale. La découpe de carcasses progresse également en tonnage. Les produits découpés sont de plus en plus élaborés.

Signataires de la Charte Régionale, les industriels disposent d'une matière première de qualité, objectivement classée et payée au prix de marché. Les entreprises privées et coopératives recherchent en permanence la satisfaction d'une clientèle exigeante et de plus en plus variée.

L'optimisation des chaînes d'abattage, la gestion du froid, le tri selon les destinations, l'organisation des salles de découpe et l'assurance qualité caractérisent la professionnalisation du secteur.

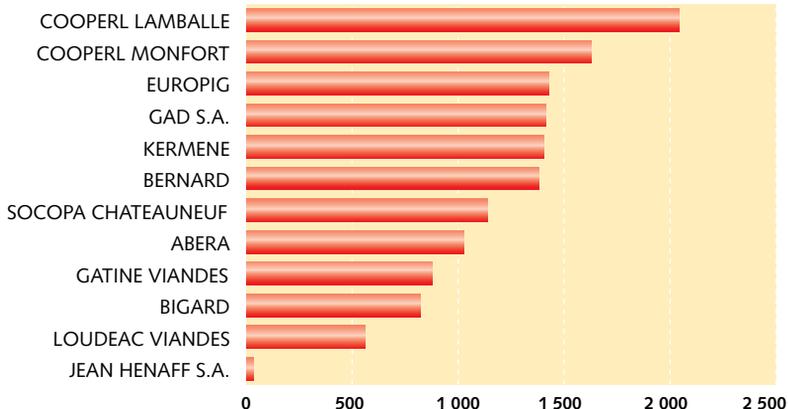
Réunis au sein de l'UBAP (Union Bretonne des Abatteurs de Porcs), les industriels représentent un maillon important. Ils disposent d'une taille d'outils leur permettant de satisfaire la demande en France mais aussi d'intervenir à l'échelle européenne et internationale. Le développement de la découpe en région et la variété croissante des produits offerts sur le marché attestent d'un réel dynamisme. L'industrie de l'abattage-découpe s'emploie à affronter la compétition internationale.

RÉSULTATS D'ABATTAGE 2006



Porcs charcutiers

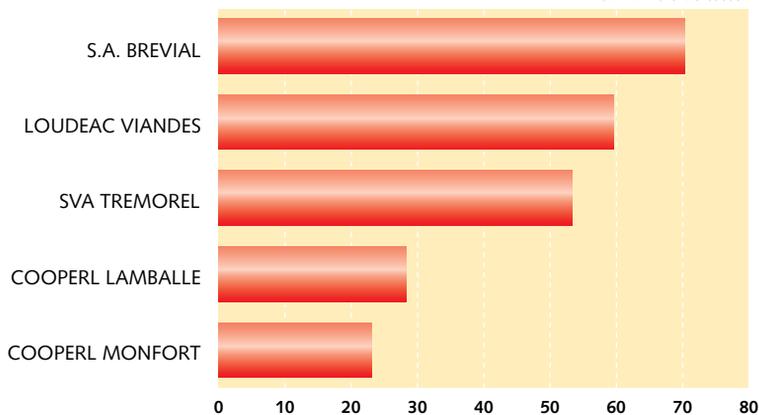
en milliers de têtes



Source: Uniporc Ouest

Animaux de réforme

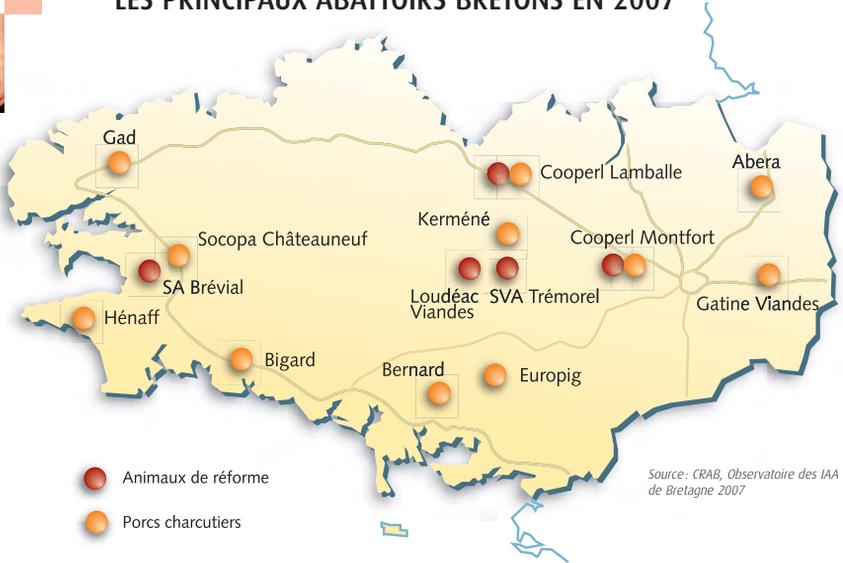
en milliers de têtes



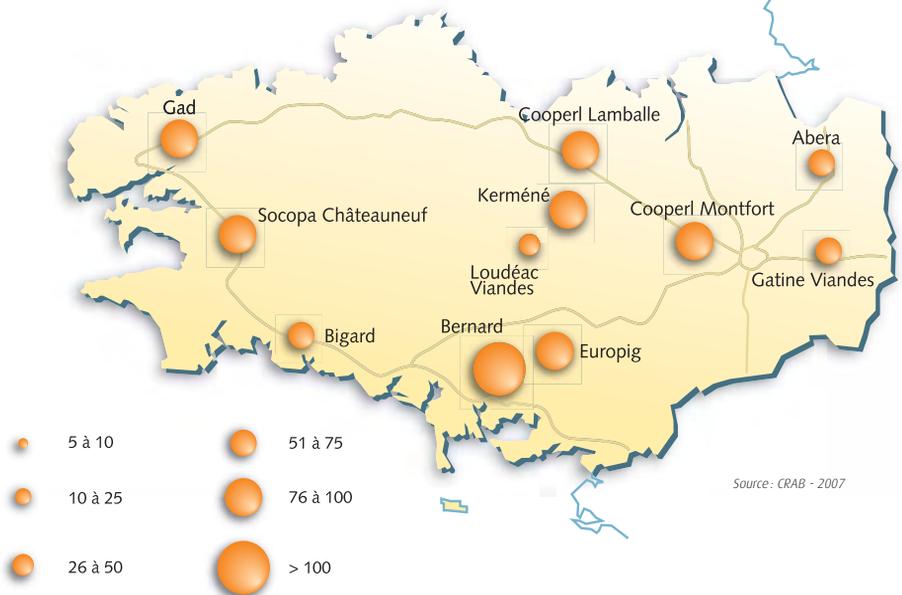
Source: Uniporc Ouest



LES PRINCIPAUX ABATTOIRS BRETONS EN 2007



TONNAGE DÉCOUPÉ DANS LES PRINCIPALES ENTREPRISES BRETONNES (milliers de tonnes)



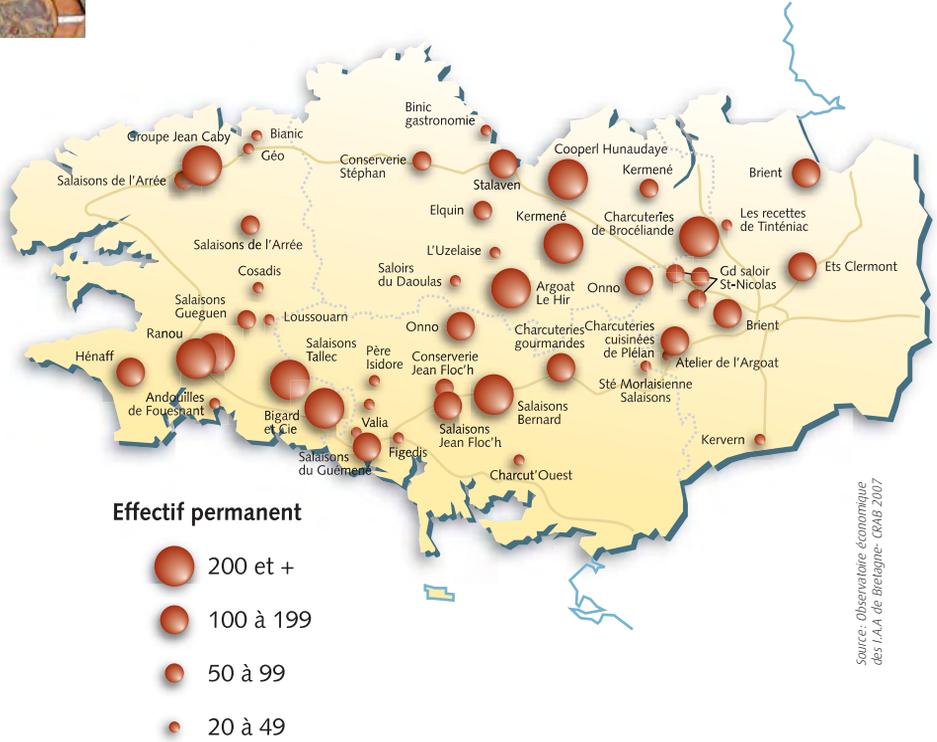
Transformation



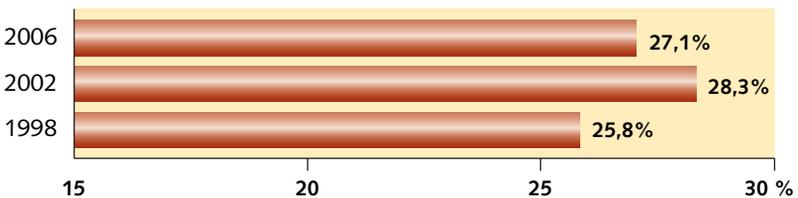
L'industrie charcutière bretonne, qui a produit 362 000 tonnes en 2006 (y compris plats cuisinés et salades composées), est à l'origine, fortement spécialisée dans les produits cuits à base de porc : jambons, pâtés, saucissons. De grandes unités disposent de lignes de fabrication de produits de charcuterie de base. L'investissement réalisé permet de produire une qualité homogène. Pour des entreprises de volumes plus restreints, la frontière devient de plus en plus floue entre les activités de charcuterie et de fabrication de plats cuisinés ou de produits traiteurs. Ces entreprises se sont diversifiées avec succès sur des gammes larges et à bonne valeur ajoutée. Les investissements industriels et commerciaux de ces entreprises sont également élevés.



LES PRINCIPAUX SITES DE TRANSFORMATION EN BRETAGNE : CHARCUTERIE - SALAISON - CONSERVES



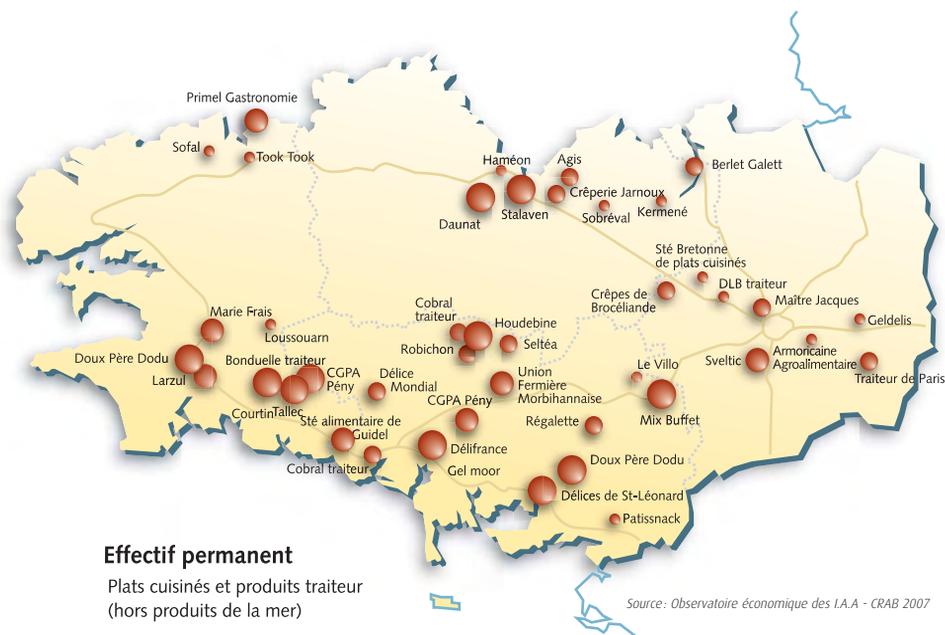
PART DE LA BRETAGNE DANS LA PRODUCTION FRANÇAISE DE CHARCUTERIE (Hors plats cuisinés et salades composées)



LES PRINCIPAUX SITES DE PRODUCTION DE PLATS CUISINÉS ET PRODUITS TRAITEURS EN BRETAGNE



29



Effectif permanent

Plats cuisinés et produits traiteur
(hors produits de la mer)

- 200 et +
- 100 à 199
- 50 à 99
- 20 à 49

Source: Observatoire économique des I.A.A - CRAB 2007



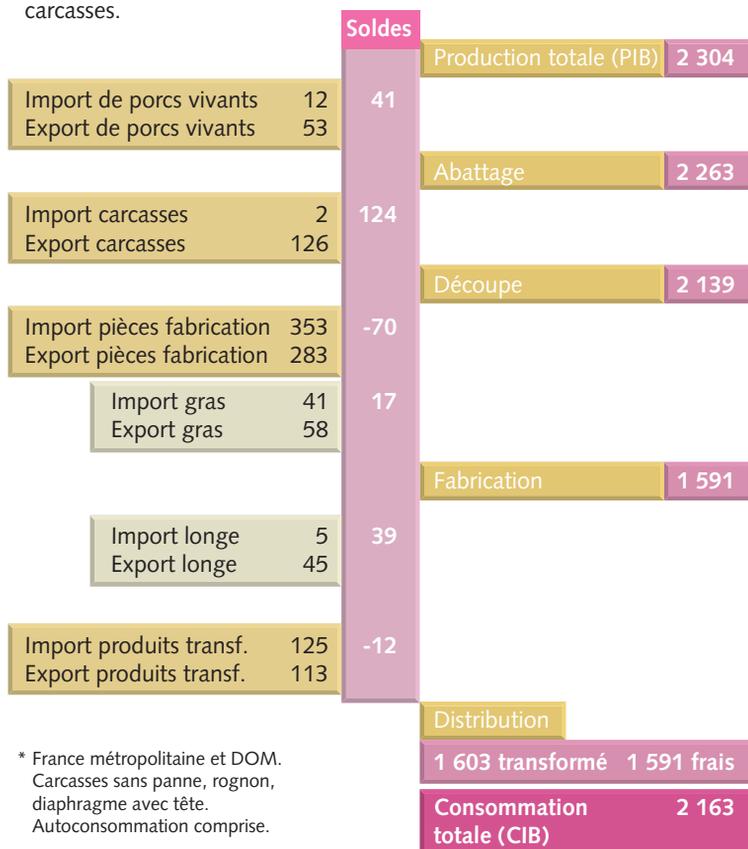
Consommation en France

30

Le porc en Bretagne

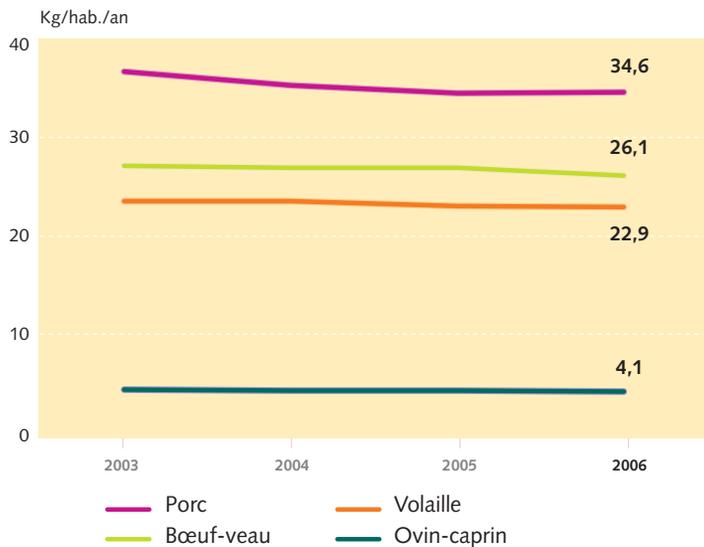
BILAN FILIÈRE FRANCE ET APPROVISIONNEMENT

Les flux 2006* (1 000 t)
chiffres en tonnes équivalent
carcasses.



* France métropolitaine et DOM.
Carcasses sans panne, rognon,
diaphragme avec tête.
Autoconsommation comprise.

CONSOMMATION MOYENNE DE VIANDE EN FRANCE



En France, la consommation individuelle de viandes a été de 88 kg en 2006, inférieure de 6 kg au niveau maximal atteint en 2002. Le recul observé touche toutes les catégories de viandes. Malgré les replis successifs de 2004 et 2005, la viande de porc reste de loin la viande la plus consommée en France (39,3 % du total).





LES FORMES DE DISTRIBUTION EN FRANCE

Porc frais (hors gros achats)					
En %	1990	1998	2000	2003	2005
Hypermarchés	27,0	42,4	42,4	43,4	44,1
Supermarchés	36,4	34,8	33,5	30,8	29,8
Discount	nd	4,2	5,9	7,5	9,0
Commerces spécialisés	23,0	12,8	12,7	11,8	11,8
Autres	13,6	5,9	5,5	6,5	5,2

Jambons cuits					
En %	1990	1998	2000	2003	2005
Hypermarchés	23,2	41,2	41,1	42,4	44,2
Supermarchés	39,7	35,7	34,0	30,7	30,0
Discount	nd	10,6	13,5	16,6	18,0
Commerces spécialisés	20,6	7,4	6,8	6,1	5,0
Autres	16,5	5,1	4,6	4,2	2,8

Source : Office de l'Élevage

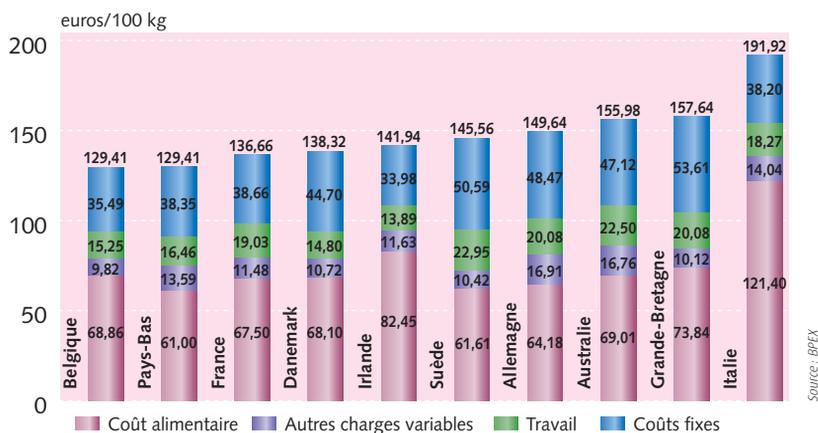
Les GMS (hypermarchés, supermarchés, supérettes, discount) réalisent 83 % des ventes de produits carnés en volume. Cette part progresse régulièrement et s'est accrue de 3 % depuis 2001. Les ventes en magasin hard discount progressent et gagnent 3 points de parts de marché en 4 ans. Les ventes en hypermarchés ont connu une croissance comparable : les différentes enseignes ont réagi à la percée du hard discount à l'aide de différents leviers (promotions, cartes de fidélité, marques économiques...).

Les circuits spécifiques (hors GMS) réalisent globalement 17 % des ventes de produits carnés. Leur repli se poursuit inexorablement avec une nouvelle perte de parts de marché de 3 points depuis 2001.

Le porc breton dans la France et l'Europe

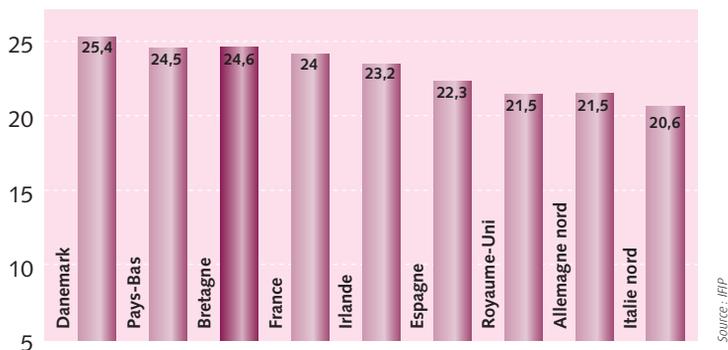


COÛTS DE PRODUCTION DANS L'U.E. EN 2005



COMPARAISON DE LA PRODUCTIVITÉ DES TRUIES * DANS LES DIFFÉRENTS BASSINS EUROPÉENS EN 2005

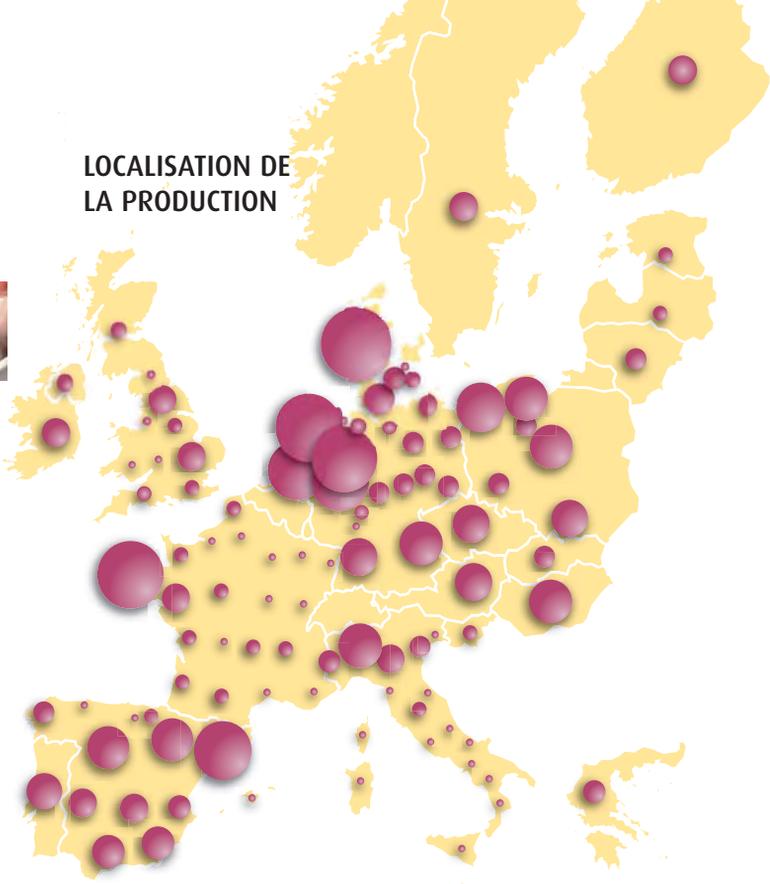
Nbre de porcelets sevrés/truie/an



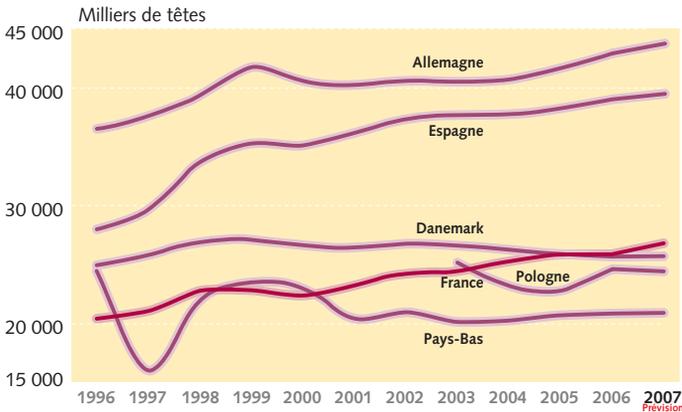
* Résultats corrigés selon une définition standardisée européenne de la truie (standardisation = de la 1^{re} IA à la réforme).



LOCALISATION DE LA PRODUCTION



PRODUCTION PORCINE DANS LES PRINCIPAUX BASSINS EUROPÉENS



Source: Eurostat

NB: Pour la Pologne: données depuis l'élargissement de l'Union à 25.

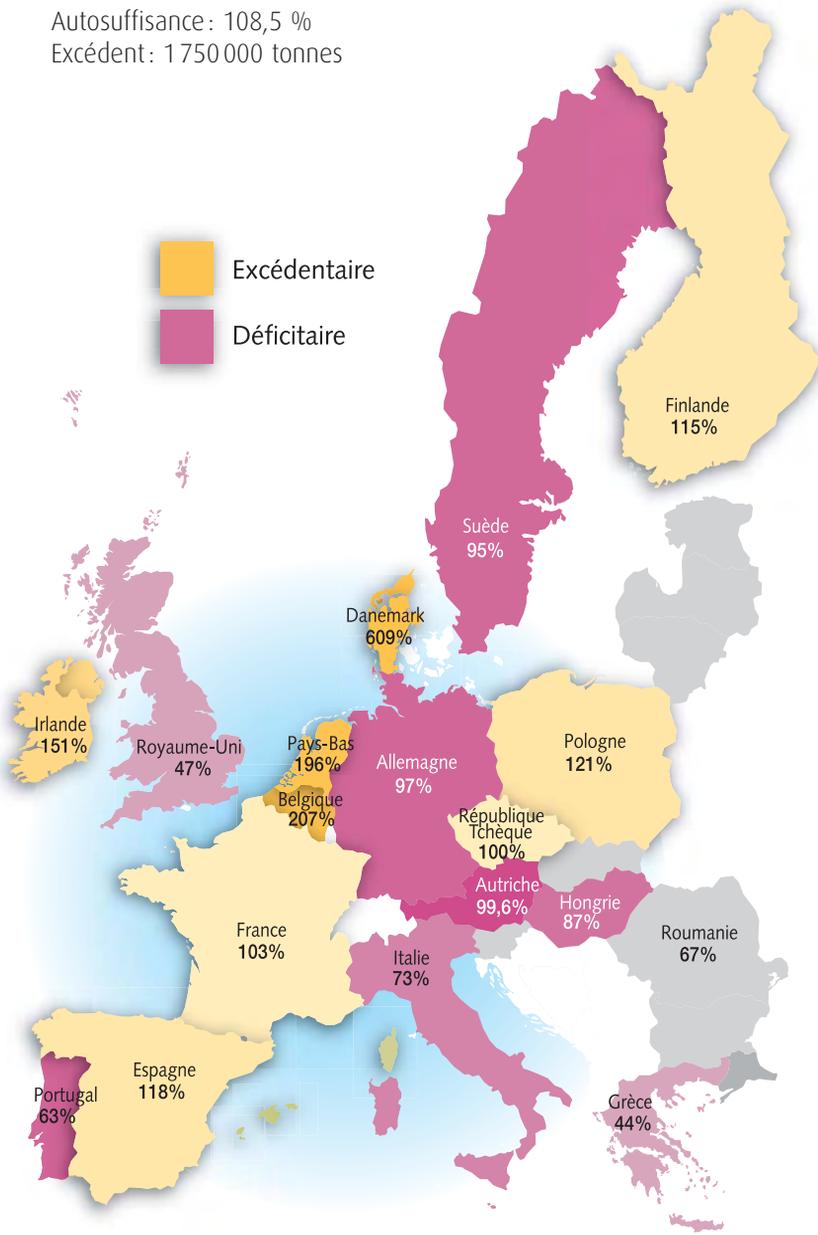
POURCENTAGE D'AUTOSUFFISANCE DE L'U.E. EN 2006

Autosuffisance : 108,5 %
Excédent : 1 750 000 tonnes



35

Le porc en Bretagne



Source : Eurostat

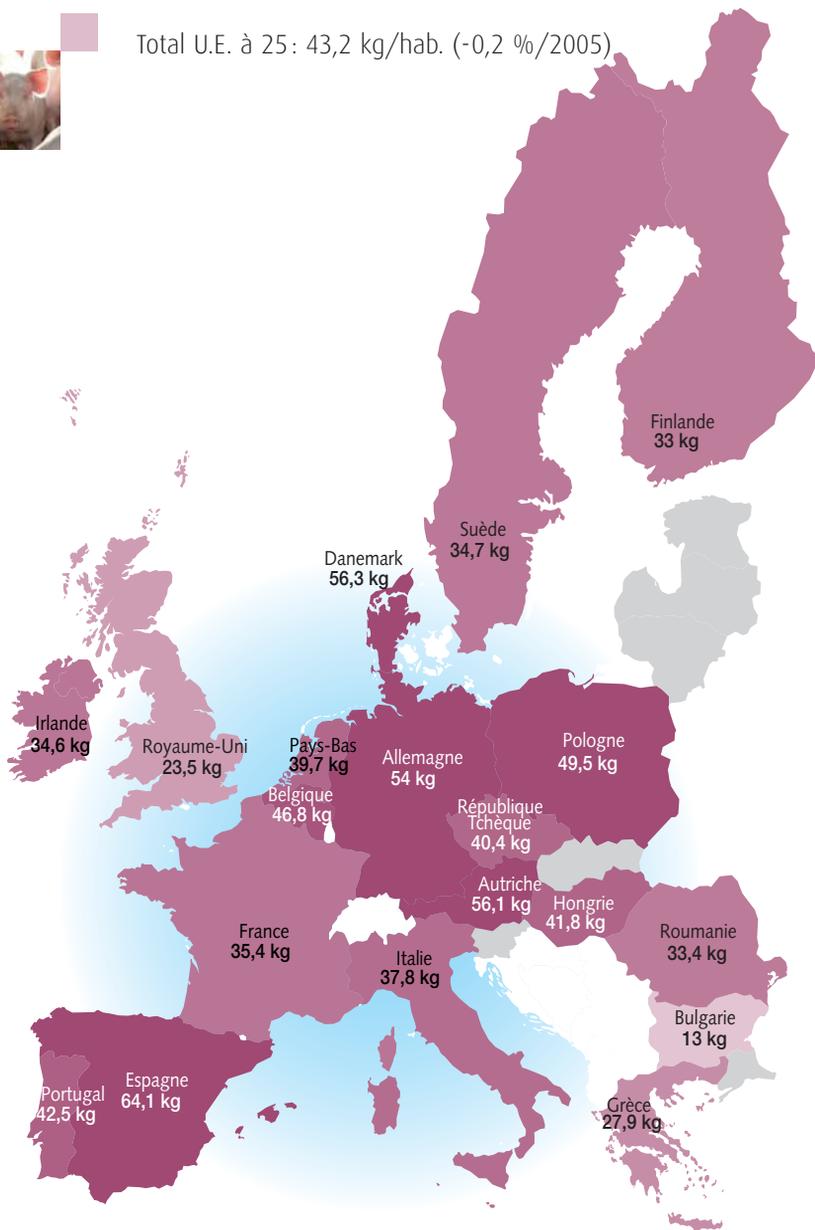


CONSOMMATION DE VIANDE DE PORC EN KG ÉQUIVALENT CARCASSE PAR HABITANT EN 2006

Total U.E. à 25 : 43,2 kg/hab. (-0,2 %/2005)

36

Le porc en Bretagne

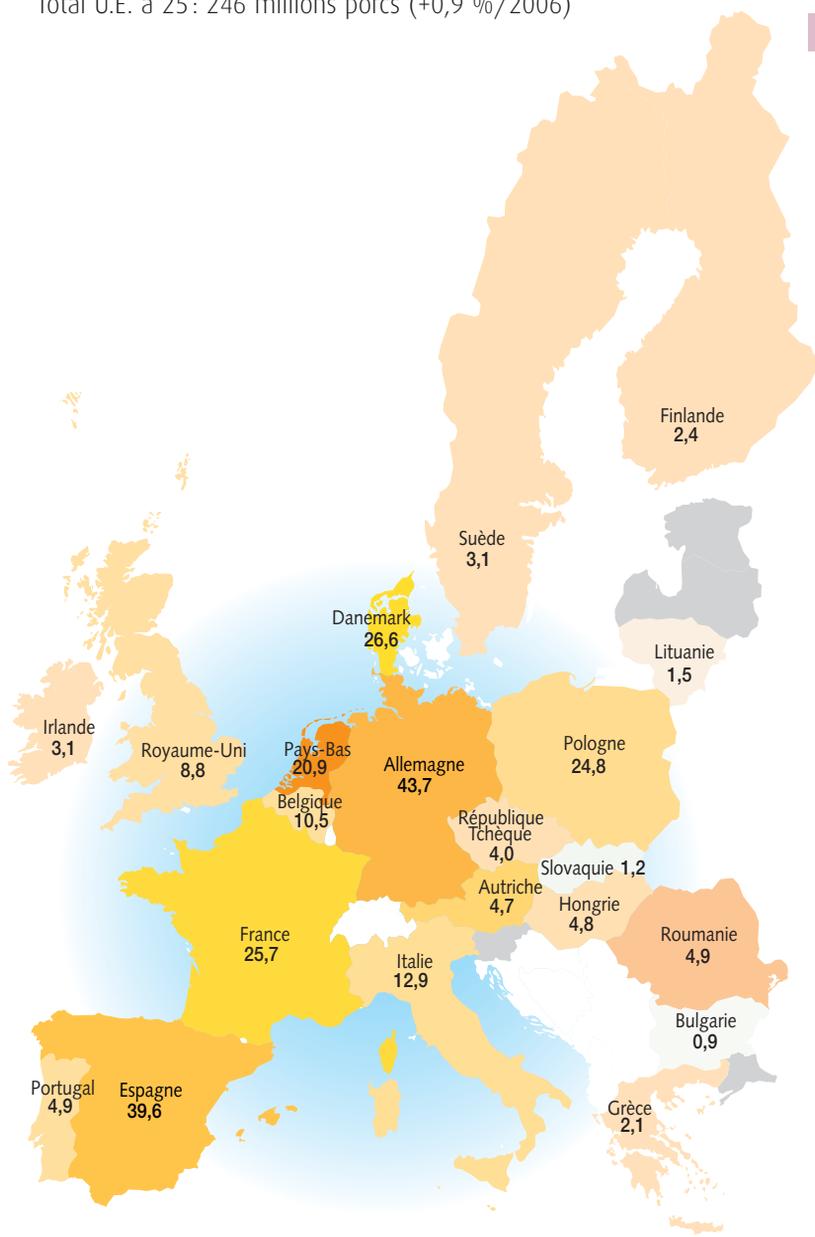


Source : Eurostat

PRODUCTION INDIGÈNE BRUTE EN 2007

(en millions de têtes)

Total U.E. à 25 : 246 millions porcs (+0,9 %/2006)



Source : Eurostat





PRODUCTION ET CONSOMMATION DE VIANDE PORCINE DANS LE MONDE EN 2006



Adresses

NUTRITION ANIMALE

AFAB - Association des Fabricants d'Aliments du Bétail
Bât. Eleusis 2 - 1 rue Pierre et Marie Curie
22190 PLÉRIN
Tél. : 02.96.58.02.00

PRODUCTION



CRP - Comité Régional Porcin
Tél. : 02.99.65.03.01
Site internet : www.leporcenbretagne.com



UGPVB - Union des Groupements de Producteurs de Viande de Bretagne
Tél. : 02.99.65.03.01
Site internet : www.ugpvb.fr



FRSEA - Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants Agricoles
Rond-point Maurice Le Lannou
35042 RENNES Cedex - Tél. : 02.23.48.26.44



JA - Jeunes Agriculteurs
Rond-point Maurice Le Lannou - CS 14226
35042 RENNES Cedex - Tél. : 02.23.48.26.40

COMMERCIALISATION



MPB - Marché du Porc Breton
Tél. : 02.96.74.74.70
Site internet : www.marche-porc-breton.com
Audiotel : 08.92.70.22.29 (0,34 cts/min)

CLASSIFICATION DES PORCS



UNIPORC OUEST
Tél. : 02.96.79.80.30
Site internet : www.uniporc-ouest.com

DONNÉES GLOBALES



ARIP - Association Régionale Interprofessionnelle Porcine
104 rue Eugène Pottier
CS 26553 - 35065 RENNES Cedex
Tél. : 02.99.65.03.01



CRAB - Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
Tél. : 02.23.48.27.50
Site internet : www.synagri.com



IFIP - Institut de la filière porcine
Tél. : 02.99.60.98.20
Site internet : www.ifip.asso.fr

UBAP - Union Bretonne des Abatteurs de Porcs
BP 90369 - 29403 LANDIVISIAU Cedex
Tél. : 02.98.68.69.27

FAC - Fédération des Acheteurs au Cadran Kerbiliguet - 29520 CHATEAUNEUF-DU-FAOU

Le Porc en BRETAGNE



les chiffres clés
de la filière

2007

Retrouvez la brochure sur
www.leporcenbretagne.com



Comité Régional Porcin
de Bretagne
104 rue Eugène Pottier
CS 26553
35065 RENNES Cedex
Tél. (33) 02 99 65 03 01
Fax (33) 02 99 30 15 34



Association Régionale
Interprofessionnelle Porcine
104 rue Eugène Pottier
CS 26553
35065 RENNES Cedex
Tél. (33) 02 99 65 03 01
Fax (33) 02 99 30 15 34