

## Une production performante

Avec plus de 1,2 million de porcs charcutiers produits par an, la Normandie se situe au 3<sup>e</sup> rang des régions françaises (5 % de l'effectif porcin national), loin derrière la Bretagne (57 %) ou les Pays de la Loire (11 %).

La Basse-Normandie représente à elle seule plus de 80 % de la production de porcs charcutiers normands contrôlés. En 2010, 58 % des porcs charcutiers contrôlés abattus proviennent de la Manche.

Densité de porcs au km <sup>2</sup> de SAU	
Haute-Normandie	19
Basse-Normandie	41
France	49
Pays de la Loire	72
Bretagne	467

Source : Agreste

## Troisième filière animale

Avec 156 millions d'euros en 2010, la production porcine représente 4 % du produit agricole normand (services exclus, hors aides). Par ailleurs, elle arrive en 3<sup>e</sup> position des produits animaux, derrière le lait (33 %) et les gros bovins (16 %) mais devant les veaux de boucherie, la volaille de chair, les œufs et les ovins.

## Spécialisation des élevages

La région compte près de 800 élevages dont l'activité principale est le naissage et l'engraissement de porcs. Exigeante sur le plan technique et économique, la production porcine nécessite des éleveurs de plus en plus spécialisés. Cette spécialisation a pour conséquence l'agrandissement des élevages et l'abandon des petites structures. Ainsi, la taille moyenne d'un élevage naisseur engraisseur en Normandie était de 154 truies en 2010 (contre 101 truies en 1994, source UNGP - Enquête données 2010). Les naisseurs engraisseurs réalisent une part importante de la production : ils détiennent près de 77 % du cheptel truies et produisent près de 75 % des porcs charcutiers.

## Trois types d'élevage

Les élevages de porcs sont présents sur trois principaux types d'exploitations :

- des ateliers complémentaires à un élevage laitier (situation fréquente dans les régions bocagères de la Manche, de l'Orne ou du Calvados),
- des ateliers complémentaires à une activité de grandes cultures dans les zones plus céréalières telles que le Perche, la Plaine de Caen, la Haute-Normandie. Les céréales produites sur l'exploitation sont transformées le plus souvent sur place à l'aide d'une fabrique d'aliments à la ferme,
- des ateliers très spécialisés, où les porcs représentent l'activité principale voire la seule activité de l'exploitation (situation plus fréquente dans la Manche).

## Une production organisée

Fin 2010, l'Union normande des groupements de producteurs de porcs (UNGP) comptait 5 groupements adhérents (Agrial, Cap 50 Porcs, Porc Armor, Syproporcs, Cooperl Arc Atlantique) dont 1 a son siège social en Normandie. Ces groupements représentent un effectif de plus de 550 élevages normands. Ils ont commercialisé, en 2010, plus de 1 126 000 porcs charcutiers issus de la région, soit plus de 90 % de la production régionale. La production organisée dans son ensemble couvre plus de 96 % de la production normande.

Les groupements de producteurs ont été au cœur du développement de cette production au cours de ces 20 dernières années, en assurant aux éleveurs deux missions essentielles : la commercialisation des animaux et l'appui technique. L'engagement de ces coopératives auprès de leurs adhérents explique ce taux d'organisation très élevé.



## Une activité d'abattage de plus en plus concentrée

Début 2011, la Normandie compte 4 sites d'abattage de porcs. Il s'agit des AIM à Ste-Cécile (50), de la société SMANCO de Cherbourg (50), des établissements de Saint-Hilaire du Harcouët (50) et de la Socopa au Neubourg (27). A noter, la mise en place d'un petit abattoir privé lié à de la vente directe, dans l'Orne. Les AIM couvrent à eux seuls 92 % de l'activité régionale d'abattage (ils sont classés 13<sup>e</sup> abattoir en volume sur la zone Uniporc Ouest : Bretagne, Normandie, Pays de la Loire, Poitou Charente, Centre, Nord Picardie). C'est le seul abattoir spécialisé en porcs de la région normande.

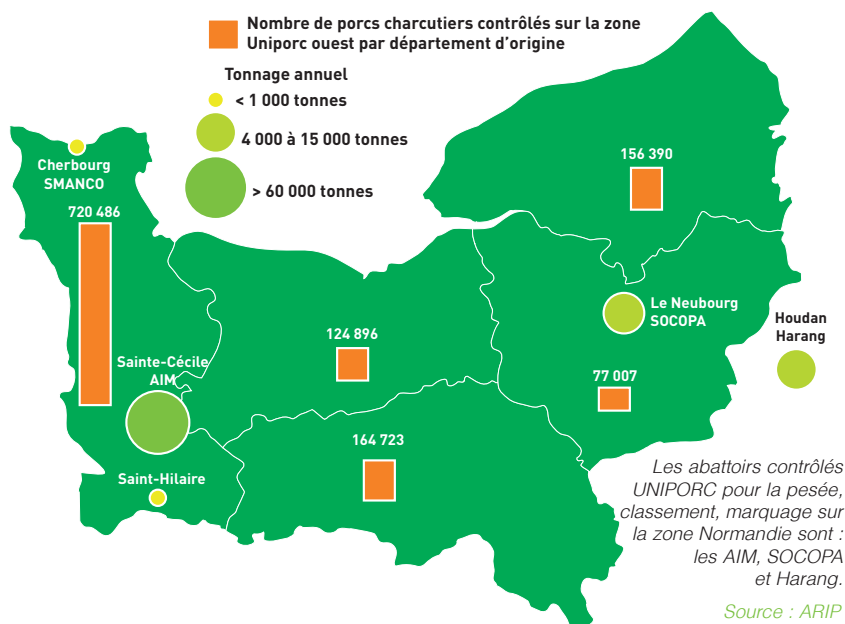
Les établissements Harang (Houdan - 78), bien que situés dans les Yvelines, sont étroitement liés à la filière régionale porcine de Haute-Normandie et sont, de ce fait, rattachés à l'ARIP normande (Association régionale interprofessionnelle porcine) pour la pesée, le classement, le marquage. Plus de 80 % des porcs abattus sur ce site proviennent en effet de Haute-Normandie, région largement déficitaire en capacités d'abattage.

L'activité des abattoirs de la zone Uniporc Normandie est environ de 80 000 tonnes (abattoirs de la région Normandie et celui d'Houdan).

## Le porc : la viande la plus consommée en France

Même si sa consommation est globalement en recul depuis 1998, la viande de porc (y compris sous forme transformée) demeure la viande plus consommée en France avec 34,3 kg/habitant en 2009, loin devant la viande bovine (25,4 kg/habitant) ou la volaille (24,2 kg/habitant). Le prix peu élevé de cette viande ou de certains produits transformés à base de porc, comparativement aux autres viandes de boucherie, ainsi que la diversité de ses formes de consommation (viande fraîche, charcuterie, salaison) constituent des atouts importants qui concourent à conforter sa première place.

### Abattoirs normands en 2010



Evolution de la consommation annuelle moyenne par habitant, en France	
	Viande porcine
2000	36,2 kg
2001	36,5 kg
2002	36,4 kg
2003	36,2 kg
2004	35,1 kg
2005	34,5 kg
2006	34,7 kg
2007	35,3 kg
2008	34,9 kg
2009	34,3 kg

En kg équivalent carcasse

Source : Office de l'élevage, d'après SSP

## Une filière engagée

En 1998, une démarche de traçabilité des élevages est proposée aux éleveurs dans la région. Initialement connue sous le nom de charte PIG "Qualité-Traçabilité", cette démarche a rejoint l'actuelle démarche nationale Viande de Porc Française (VPF). Fin 2010, environ 670 sites d'élevage étaient référencés VPF en Normandie. C'est l'ARIP normande (Association régionale interprofessionnelle porcine) qui gère la base de données des élevages et le suivi du cahier des charges.

Parallèlement à cela, l'ARIP gère également une CCP collective. En effet, dès 2001, l'ARIP, en partenariat avec l'UNGP (Union normande des groupements de producteurs de porcs) avait décidé d'aller plus loin dans la démarche de réassurance du consommateur. Une réflexion a donc été menée, aboutissant à la mise en œuvre, en 2003, d'une CCP (Certification de Conformité Produit) sur la viande fraîche de porc. Cette démarche collective référençait, fin 2010, 6 groupements apporteurs, 2 abattoirs et près de 220 élevages. Un peu plus de 410 000 porcs charcutiers ont été livrés dans ce cadre en 2010 (soit 1/3 de la production régionale).

## Charcuterie salaisons : moins de 5 % de la production française...

La production industrielle des entreprises de la transformation (charcuteries-salaisons et conserves) compte une quinzaine d'établissements dans la région. Un site représente une majeure partie de l'activité : il s'agit de l'entreprise Brocéliande à Villers Bocage (14), spécialisée dans le jambon cuit. Les autres établissements du secteur sont de petites unités n'excédant pas la vingtaine de salariés. Leurs spécialités : jambon fumé, jambon cru, andouille de Vire et boudins blancs ou noirs en Basse-Normandie, saucisses et saucissons secs en Haute-Normandie, dont le "Saucisson du marin", préparé à partir d'un morceau entier, non haché d'échine.

Les principales régions productrices en France sont la Bretagne, les Pays de la Loire, Rhône Alpes. A noter qu'en France, 1/4 de la carcasse d'un porc est valorisé sous forme de viande fraîche (rôti, côtes de porc, filet mignon...), le reste l'est sous forme de produits transformés (jambons, saucisses, pâtés...).

## Démarches qualité

### Sur la viande fraîche

Programme national VPF (viande porcine française) : cette démarche permet de garantir l'origine française des produits. La traçabilité mise en œuvre permet d'assurer le suivi des produits sur l'ensemble de la filière, de la fabrication des aliments à la distribution des produits. Elle concerne une majorité des élevages de porcs en France. Elle est gérée au niveau national par l'association VPF et au niveau régional par l'ARIP normande. En Normandie, cette démarche concerne près de 670 sites d'élevages et la majorité des porcs produits.

### CCP :

Viande fraîche de porc (Arip normande)  
Porc charcutier élevé à la farine d'orge (AIM)

**Label Rouge :** Porc fermier de Normandie (+ IGP)

Viande de porc issue de l'agriculture biologique

### Sur les produits de charcuterie Label Rouge :

- Jambon cuit de qualité supérieure (Salaisons de Brocéliande)  
- Saucisson sec, Rosette, saucisse sèche (Roches Blanches)

Produits de charcuterie issus de l'agriculture biologique

### Marques collectives :

Porc charcutier le Bien élevé  
Le Porlin  
Porc des chaumières  
Porc de Bayeux

## Actualités 2010-2011

● La FICT (fédération des industriels charcutiers traiteurs) et Inaporc (interprofession porcine) ont signé, en décembre 2010, **un accord sur l'étiquetage de l'origine des viandes porcines entrant dans la fabrication des produits de charcuterie**. La mention d'origine concerne les produits frais, congelés, surgelés et transformés comportant plus de 50 % de viande de porc. Un produit issu à 100 % de viande de porc française portera une "Origine France". En cas de mélange, les mentions appliquées seront "Origine UE" ou "Origine pays tiers".

● **Les cours du prix du porc se sont maintenus en 2010. Le prix du porc base 56 TMP du MPB au prix départ élevage s'est établi à 1,145 €/kg en moyenne 2010** (contre 1,146 €/kg en 2009). Le nombre de porcs commercialisés au MPB a été de 3 577 772 (+ 10 %/2009), soit l'équivalent de 68 800 porcs par semaine (+ 6 000 porcs/semaine par rapport à 2009).

● **Mise aux normes "Truies gestantes en groupe"** : les bâtiments d'élevages porcins doivent répondre aux nouvelles normes "bien-être animal pour le logement des truies à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2013. Il existe un programme d'aides financières à l'intention des élevages de porcs devant réaliser cette mise aux normes qui consiste au passage des truies gestantes en système groupe. Renseignements auprès de la DDT(M), dans la limite des crédits disponibles.

## Une race locale : le porc de Bayeux

Le porc de Bayeux fait partie des cinq races locales porcines françaises. Originnaire du Bessin (Calvados), cette race ancienne est issue d'un croisement, au 19<sup>e</sup> siècle, entre le porc normand et le Berkshire (porc noir d'origine anglaise). Rustique, le porc de Bayeux se reconnaît à sa robe blanche et ses tâches noires de forme arrondie. Produit dans une trentaine d'élevages de la région, il s'adapte bien à la vie en plein air ainsi qu'à une alimentation à base de sous-produits laitiers. La qualité de sa chair (90 kg de carcasse à l'abattage à 9 mois) est appréciée, aussi bien pour sa viande fraîche qu'en charcuterie. Il est surtout commercialisé en vente directe, sous forme de viande fraîche.

Comme pour les autres races locales, ces espèces sont intéressantes au titre de la biodiversité animale et de la conservation du patrimoine génétique.

Les races utilisées (Duroc, Piétrain, Large White, Land Race...) dans la très large majorité des élevages de porcs sont issues de races locales qui ont ensuite été sélectionnées sur leurs qualités (capacité à faire naître et à allaiter des porcelets, conformation de l'animal...).

## La production porcine en Basse-Normandie

Cette filière agricole est peu développée : la Basse-Normandie est la 3<sup>e</sup> région française pour la production porcine, avec seulement 4 % de l'effectif national.

Cette filière organisée fait vivre 650 éleveurs qui commercialisent leur production essentiellement en filière longue, notamment sous signe de qualité ou marques collectives.

## Des nouvelles des entreprises en 2010-2011

### • 76 - Le fabricant de saucissons Roches Blanches se lance dans l'élevage

La PME Roches Blanches (76) spécialisée dans le saucisson va investir 10 millions d'euros dans le développement d'une exploitation de 200 ha sur laquelle seront produites les céréales nécessaires à l'alimentation des porcs bio. L'approvisionnement devenant de plus en plus difficile, l'entreprise va élever en liberté et nourrir ses propres porcs afin d'assurer une production de qualité.  
*LSA n° 2155, 21 octobre 2010*

### • 50 - AIM - Cap 50 porcs crée un atelier de désossage

Installé à Vire (14), cet atelier devrait employer, à terme, 60 personnes. Les porcs seront élevés, abattus, mais également désossés en France afin de répondre à la qualification Viande Porcine Française.  
*Ouest France, 11 février 2011*

### • 14 - Cooperl Arc Atlantique rachète Défi Viandes

Le groupe d'abattage de porcs a prévu de racheter la totalité des parts de la société Défi Viandes (Hérouville Saint Clair, 14). Cette société emploie 500 salariés, elle dispose d'un atelier de découpe des viandes, d'une centrale d'achats et d'un réseau composé de 83 boucheries de proximité situées dans les centres-villes. Le groupe compte progressivement approvisionner Défi Viandes en découpe de porcs et en salaisonneries. Les boucheries de Défi Viandes sont principalement implantées en Normandie, dans le nord de la France, en Ile-de-France et dans le Centre.  
*Usine nouvelle.com, 2 mars 2011*

### • 76 - Roches Blanches rejoint la nouvelle marque U de Normandie

Le groupe de distribution Système U a sélectionné 3 références pour intégrer la nouvelle signature régionale U de Normandie : saucisson sec marin, saucisson Label Rouge et saucisse sèche Label Rouge. Une nouvelle gamme pourrait rejoindre la démarche : des saucissons et saucisses sèches 100 % porc normand provenant des 2 exploitations détenues par Roches Blanches. Installée à Cany (76), Roches Blanches a fabriqué en 2010 1 000 t de saucissons et enregistré un chiffre d'affaires de 10 M€.  
*Les Marchés Hebdo, n° 106, 7 juillet 2011*

Sources :

ARIP : production, abattages

CRAN : comptes de l'agriculture

Agreste : SAA

UNGP : groupements de producteurs