



La production de porc en Normandie Monographie

Groupe Prospective

34a

La Normandie, 3^e région pour la production nationale

La production porcine Normande représente **5 % des effectifs nationaux**, la classant ainsi au **3^e rang des régions** après la Bretagne (56 % des effectifs) et les Pays de la Loire (11 % des effectifs).
La **Manche assure 53 %** de la production Normande.

Des élevages de plus en plus spécialisés

L'Union Normande des Groupements de Producteurs (UNGP) recense plus de **800 élevages professionnels spécialisés en Normandie**. Le **système naisseur engraisseur** est le système dominant avec **55 % des élevages** en 2005 contre 40 % en 1997. La taille moyenne de ces ateliers a progressé de 53 % depuis 1994 pour atteindre **155 truies en 2005**.

Une production normande organisée

La **production Normande est organisée** à hauteur de **96 %** contre 92 % au niveau national. L'UNGP compte en 2005, **5 groupements adhérents** (Agrial, CAP 50 porcs, Porc Ouest, Syproporcs, Arco) dont 2 ont leur siège social en Normandie.

En 2005, 900 000 porcs charcutiers ont été commercialisés par ces groupements soit **76 % de la production Normande**.

L'abattage : présence d'un outil de dimension industrielle

Le volume abattu en Normandie représente **3,6 % du volume national**.

La Normandie compte **6 sites d'abattage** qui fournissent plus de **70 000 tonnes de viande de porc**. Les AIM, **13^e abattoir en volume** sur la zone Uniporc Ouest (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire, Poitou Charente, Centre, Nord Picardie) est le plus important d'entre eux. Ils couvrent plus de **85 % de l'activité régionale d'abattage**.

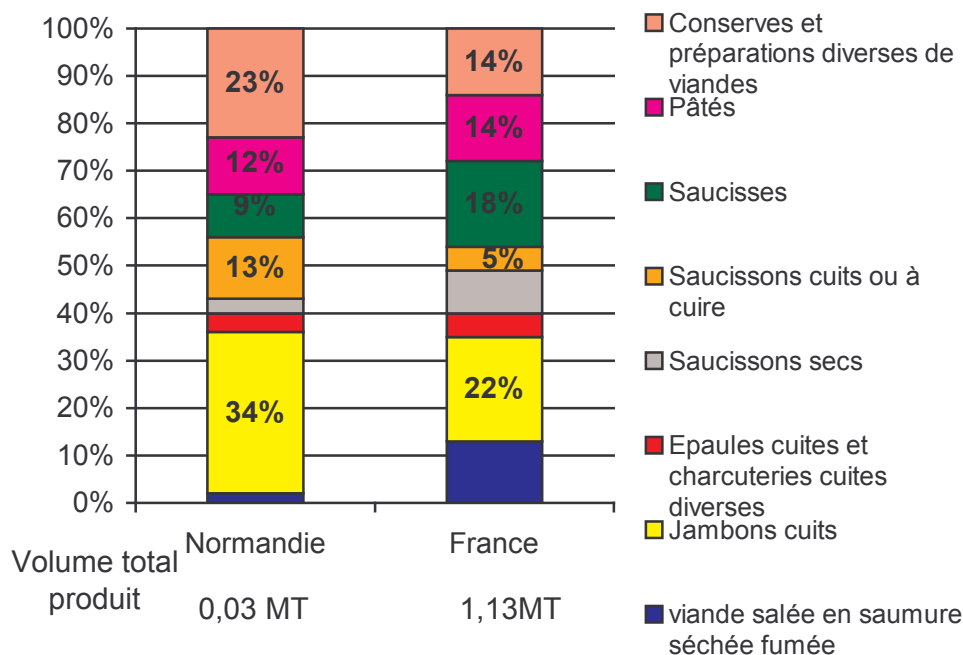
Abattoir	Activité hebdomadaire
AIM (Manche-Ste Cécile)	14 500 porcs charcutiers
Socopa (Eure -Neubourg)	1 050 PC
Ets Smanco (Manche - Cherbourg)	330 PC
St Hilaire (Manche - St Hilaire du Harcouët)	125 PC
Ets Vire (Calvados - Vire)	105 PC
Arcadie Centre (Seine-Maritime - Forges les Eaux)	100 PC

Au niveau de la Basse-Normandie, les capacités d'abattage de la région ne couvrent plus le potentiel de production de la zone depuis 2003. Ainsi **47 % des porcs produits en Basse-Normandie sont abattus hors de Basse-Normandie**. Mais les groupements et les éleveurs sont propriétaires d'outils en dehors de la Normandie leur assurant les débouchés pour leur production.

Au niveau de la Haute-Normandie, l'activité se maintient difficilement et **couvre tout juste 1/4 de la production de la Haute-Normandie**. Plus de 60 % de la production est envoyée sur le site des Ets HARANG dans les Yvelines. Le reste est envoyé sur Abera, Evron et quelques sites du Nord. Cette situation fragilise la pérennité des sites d'abattage.



Faible poids de la Normandie dans la transformation



La Normandie représente à peine **3 % de la production nationale**.

La Bretagne, les Pays de la Loire et Rhône-Alpes sont les **3 premières régions** productrices de charcuteries et de conserves en France.

Elles assurent **58 %** de la fabrication nationale.

En France, 25 % de la carcasse d'un porc sont valorisés sous forme de viande fraîche, le reste l'est sous forme de produits transformés.

- Avec 1,28 million de porcs charcutiers produits par an, la Normandie a un **potentiel de transformation de plus de 80 000 t de viandes**.
- La Normandie recense **15 entreprises de transformation** qui sont de petites unités n'excédant pas la vingtaine de salariés. Leurs spécialités : jambons fumés et andouille de Vire en Basse-Normandie, saucisses et saucissons secs en Haute-Normandie. Parallèlement à ces petites unités, il faut noter la présence d'une entreprise plus importante : les **salaisons de Brocéliande** (Unicopa, Villers Bocage) avec plus de 200 salariés.

Raynald LE NECHET - Chambre d'Agriculture du Calvados - Mise à jour : 26 juillet 2006

