

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

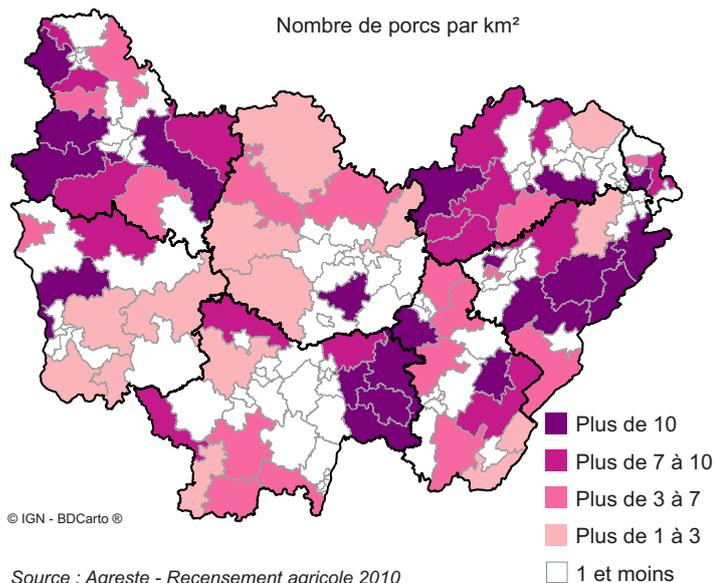


Décembre 2016



LA FILIÈRE PORCINE

La production



Source : Agreste - Recensement agricole 2010

L'Yonne et le Doubs, en tête de la région pour la production de porcs

En tonnes équivalent carcasse	Ensemble porcins	dont porcs charcutiers
Côte-d'Or	3 835	3 758
Doubs	8 979	8 894
Jura	4 338	4 261
Nièvre	3 165	3 003
Haute-Saône	5 692	5 553
Saône-et-Loire	6 703	6 467
Yonne	10 023	9 694
Territoire de Belfort	487	482
Bourgogne-Franche-Comté	43 221	42 112

Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle 2015

Caractéristiques des exploitations avec porcs

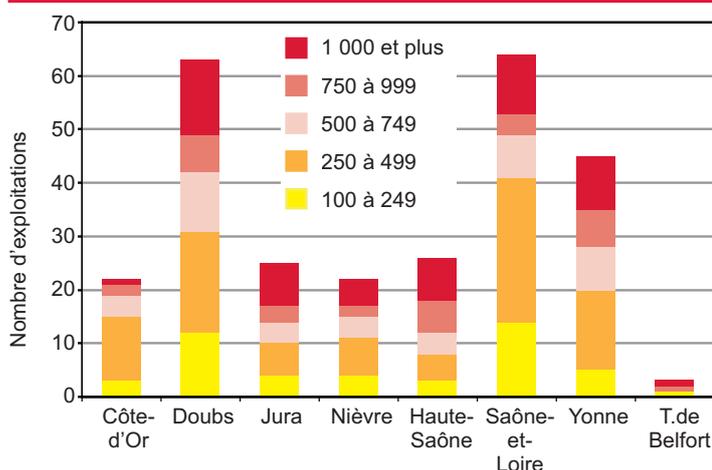
	2000	2010	2013
Exploitations avec porcs*	531	308	292
Nombre de truies présentes**	30 405	22 225	22 896
Capacité d'élevage totale de ces exploitations	218 992	183 151	181 903

* au moins 10 truies ou 100 places à l'engraissement

** nombre de places de reproduction

Sources : Agreste - Recensements agricoles 2000 et 2010, Enquête structure des exploitations agricoles 2013

Exploitations selon le nombre de places d'engraissement

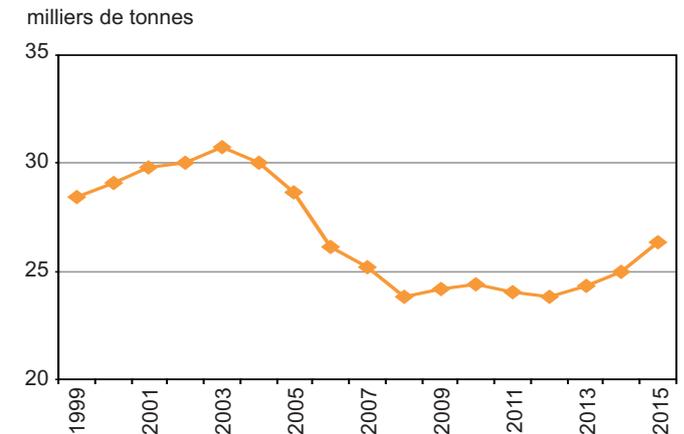


En 2013, la Bourgogne-Franche-Comté comptabilise 292 exploitations détenant plus de 10 truies ou 100 places à l'engraissement. Au total, 23 000 truies sont présentes dans ces exploitations et 182 000 places d'engraissement sont disponibles. La Saône-et-Loire compte 64 exploitations avec un nombre significatif de porcs. Elle est suivie par le Doubs (63) et l'Yonne (45). Ce département rassemble des élevages de grande taille et ainsi totalise 5 800 truies en 2015 soit 29 % de l'ensemble alors que le Doubs n'en compte que 1 885. Néanmoins, ce dernier regroupe 46 200 places à l'engraissement soit un quart de l'ensemble. Dans ce département en effet, l'engraissement de porcs permet de valoriser le petit-lait issu des fruitières à Comté. Dans l'Yonne, qui vient, en deuxième position avec 34 200 places, il s'agit souvent d'une activité complémentaire au sein d'exploitations céréalières ou d'élevages bovins. En Haute-Saône, l'activité de naissance se développe depuis quelques années. De 2000 à 2013, la production porcine dans la région s'est fortement concentrée. En effet, le nombre des élevages est passé de 531 à 292 soit une diminution de 45 %. Dans le même temps, le nombre de truies est passé de 30 400 à 22 900 soit une baisse de 25 %. La taille des élevages s'est donc accrue. La production de porcs est fortement organisée par les groupements de producteurs : CIRYO, TECHNIPORC 71, SIREPP et Franche-Comté élevage (La Chevillote).

L'abattage porcin est peu développé dans la région. Le volume abattu est inférieur à celui produit, lui-même inférieur à celui consommé. L'activité concerne 11 abattoirs, notamment ceux de Valdahon, Pusey, Corbigny, Beaune et Châtillon-sur-Seine. Elle est très dispersée d'où un coût de revient élevé. Orienté à la baisse, le poids moyen à l'abattage des porcs charcutiers est de 83 kg en 2015.

L'association interprofessionnelle Interporc Franche-Comté gère l'organisation de la production porcine au niveau de l'ancienne région, avec pour mission principale la promotion et le développement économique de l'ensemble de la filière. De son côté, l'Association de défense et de Promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M) défend et promeut les produits de charcuterie et salaisons engagés dans les démarches sous signe d'identification de la qualité et de l'origine IGP saucisses de Morteau et de Montbéliard. L'association des fabricants bourguignons de jambon persillé (AFBJP) est reconnue en tant qu'organisme de défense et de gestion du Label Rouge jambon persillé.

Des abattages qui progressent depuis 2012



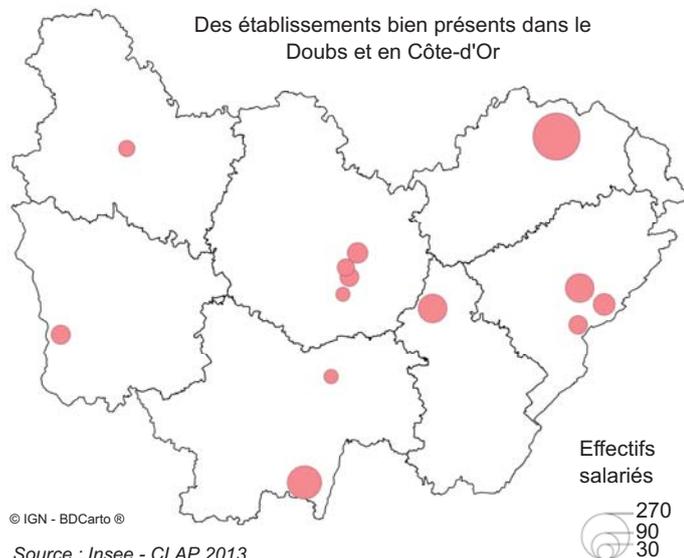
Source : Diffaga

Les signes et démarches de qualité

Traditionnellement, la disponibilité en bois et la nécessité de conservation des aliments a généré le développement de la fabrication de charcuteries fumées en zone de montagne en Franche-Comté. Produits phares de la région, les saucisses de Montbéliard et de Morteau illustrent ce savoir-faire historique. Elles représentent 9 600 tonnes de produits finis en 2015. Elles ont obtenu chacune leur IGP respectivement en 2010 et en 2013. Ces signes de qualité valorisent le savoir faire traditionnel des artisans francs-comtois tout en respectant l'historique de la filière régionale en imposant l'utilisation du petit-lait pour l'alimentation des porcs.

Ces produits typiques de la région ne permettent cependant pas de valoriser l'ensemble de la carcasse des porcs élevés au petit-lait. En moyenne annuelle, la filière ne valorise ainsi en saucisse de Morteau et Montbéliard que l'équivalent du tiers des carcasses qu'elle produit (toute origine). Pour y remédier, l'IGP « Porc de Franche-Comté » a été obtenue en 2010, sous laquelle sont commercialisés annuellement près de 1 800 tonnes de viande. Entre la viande fraîche et les salaisons, environ 45 % de la production porcine régionale est ainsi valorisée sous IGP. Le jambon persillé, fabrication traditionnelle de Bourgogne a obtenu une homologation Label Rouge (Arrêté du 12 mars 2007). Sa production moyenne annuelle s'établit à 1 533 tonnes. L'élevage de porcs bio est marginal avec 700 truies en 2015 dont les deux-tiers sont basés dans l'Yonne (source Agence Bio).

La transformation



Le secteur de la « préparation industrielle de produits à base de viande » emploie en Bourgogne-Franche-Comté 1 107 salariés en 2013 dans des entreprises de 20 salariés et plus soit 6 % des salariés des établissements agroalimentaires de la région.

Les établissements de transformation de produits à base de viande porcine fabriquent des produits régionaux : saucisses de Morteau et de Montbéliard, jambon persillé, terrines du Morvan, saucisson Label Rouge. Ils doivent souvent se fournir en matière première à l'extérieur de la région. En effet, la production de saucisses sous IGP nécessite 20 000 tonnes de carcasses. Or, seuls 60 % des porcs élevés en Franche-Comté entrent dans le cahier des charges des IGP, soit un potentiel de moins de 13 000 tonnes de carcasses sur l'année. Des animaux élevés et abattus hors région sont ainsi transformés dans les établissements francs-comtois.