



Le porc en Franche-Comté et sa filière IGP Une filière traditionnelle en crise de croissance

La filière porcine franc-comtoise est ancrée dans le territoire. Ses liens traditionnels avec l'élevage laitier expliquent le positionnement historique des élevages, tandis que le mode de conservation traditionnel est à l'origine des produits fumés reconnus à l'extérieur des frontières régionales. Mais les difficultés rencontrées par les exploitations agricoles spécialisées, qu'elles soient sociétales ou économiques et la concurrence de l'industrie de la poudre de lait, menacent à moyen terme l'approvisionnement de la filière salaisons. Des réorganisations sont nécessaires pour pérenniser son avenir.

Une filière regroupe l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. Pour la filière porcine, l'amont est constitué des exploitations agricoles qui élèvent des porcs. Ces animaux partent ensuite dans des abattoirs, puis dans des établissements de découpe et de préparation de viande, ou de fabrication de produits charcutiers. L'étude de ce noyau de la filière permet de comprendre les enjeux locaux et notamment ceux de la filière porcine franc-comtoise sous Indication Géographique Protégée (IGP, cf. définitions). En appui à ces exploitations agricoles et entreprises agroalimentaires, des structures spécialisées dans le commerce intra-filière interviennent tout au long du processus de production. D'autres activités annexes, n'entrant pas dans le schéma amont-aval, fournissent des services communs à toutes les activités d'élevage : alimentation animale, services vétérinaires, fourniture d'équipements, etc. Dans le cadre de cette étude, seule la spécificité de la fourniture de lactosérum sera traitée.

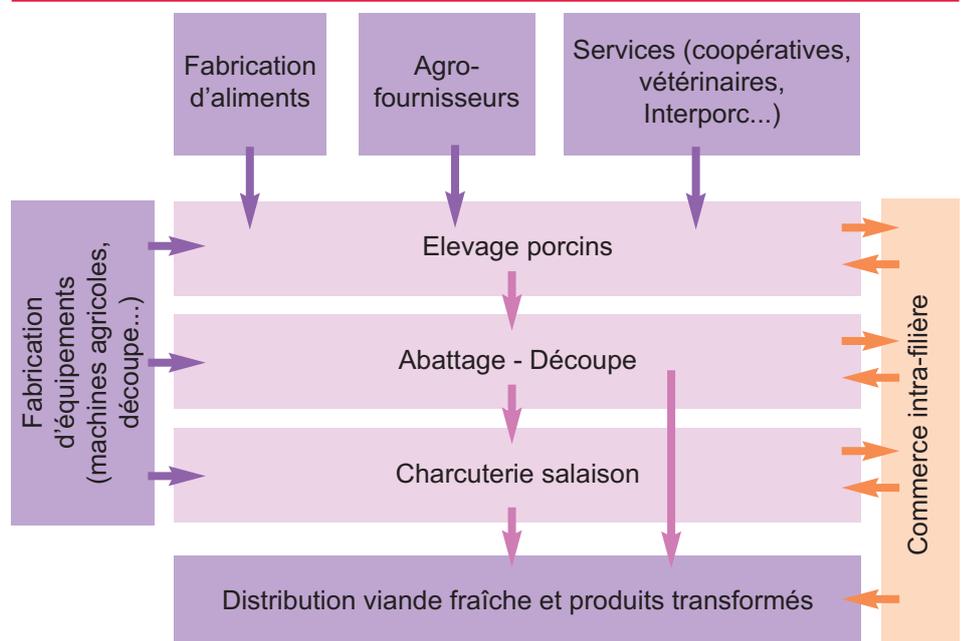
Bien que deuxième espèce d'élevage de la région, avec près de 84 000 places d'engraissement et 8 000 reproducteurs, les porcins ne représentent que 5 % des Unités Gros Bétail (UGB, cf. définitions) présentes dans

les exploitations franc-comtoises. L'élevage bovin est en effet largement dominant dans la région, avec près de 90 % des UGB. A l'échelle nationale, la Franche-Comté représente moins de 1 % des effectifs porcins.

En 2015, 275 exploitations franc-comtoises élèvent des porcs. La moitié peut être considérée comme un élevage professionnel avec une capacité d'au moins 10 truies ou 100 places en engraissement. Pour ces 135 exploita-

tions professionnelles, l'élevage porcin contribue de manière notable à leur résultat économique. Elles concentrent plus de 95 % des capacités régionales d'élevage de porcs. Avec une capacité moyenne d'environ 700 places d'engraissement par exploitation de plus de 100 places, leur taille est cependant bien inférieure à la moyenne nationale. Moins d'une centaine de ces exploitations professionnelles sont des élevages spécialisés, classés dans les orientations technico-économiques

Schéma de la filière porcine



Agreste Bourgogne-Franche-Comté

La spécialisation des ateliers

Pour l'élevage de porcs, on distingue 3 phases :

- **le naisseur** : la truie est fécondée par insémination artificielle ou saillie. La gestation de la truie dure 3 mois, 3 semaines et 3 jours. Elle peut avoir plus de deux portées par an. La truie met bas une portée moyenne d'une douzaine de porcelets. Pendant un mois, elle est placée dans une case individuelle avec ses porcelets et les allaite.

- **le post-sevrage** : le porcelet va passer d'une alimentation lactée (lait maternel) à une alimentation solide (granulés, flocons de céréales... et petit lait). Il quitte la maternité pour continuer à grandir dans une autre salle chauffée, avec des porcelets du même âge (on parle de « bande » pour désigner les porcelets nés en même temps au sein de l'élevage). La durée de cette phase est d'environ quatre semaines. Cette activité est parfois couplée à l'activité d'engraissement.

- **l'engraissement** : à l'issue du post-sevrage, le porc est élevé pendant 4 à 5 mois en vue de fournir de la viande. Au terme de cette période, le porc charcutier, d'environ 120 kg, est prêt à partir à l'abattoir.

Les élevages porcins se caractérisent alors par leur spécialisation. Ils peuvent gérer l'ensemble des étapes précédentes (« naisseurs-engraisseurs ») ou seulement une partie.

« porcins », « granivores » ou « poly-élevage orientation granivores ». Pour les autres, l'élevage porcin est un atelier complémentaire à une orientation économique qui constitue l'activité principale (élevage laitier, céréales...) de l'exploitation.

L'élevage de porcs étroitement lié à l'activité laitière de la région

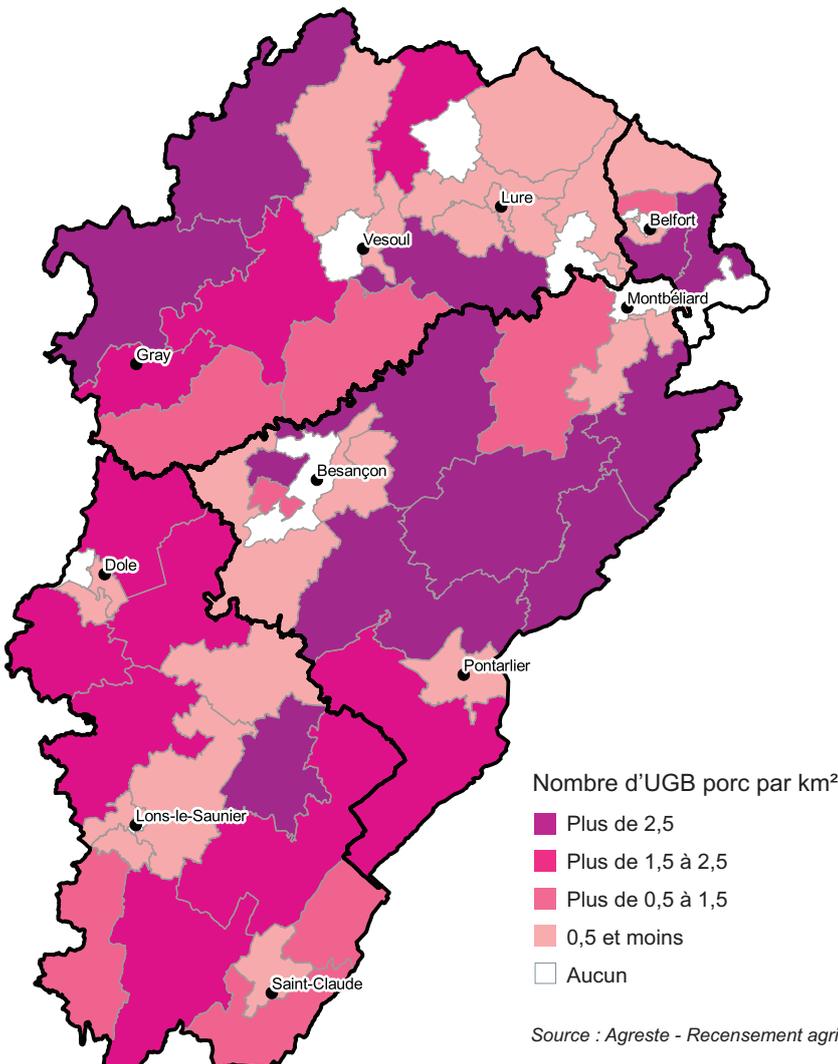
En Franche-Comté, l'élevage porcin s'est historiquement développé près des fromageries afin de valoriser le petit-lait (ou lactosérum), coproduit de la fabrication des fromages, dans l'alimentation des porcs. Deux porcs sur trois sont élevés dans le Doubs ou le Jura. De ce fait, l'élevage porcin franc-comtois s'est spécialisé dans l'engraissement. Deux élevages professionnels sur trois sont spécialisés en engraissement, contre la moitié en moyenne nationale. Ces engraisseurs détiennent 40 % des capacités d'engraissement, alors que ce ratio n'est que d'un tiers en France. A l'inverse, seul un élevage sur trois a une activité de naisseur avec au moins 10 truies. Au niveau national, cette proportion est de un sur deux. Cependant, cette activité s'est récemment développée dans la région, particulièrement en Haute-Saône. Ainsi, la moitié des truies régionales est élevée dans des élevages haut-saônois en 2014, contre moins de 40 % en 2000.

En 2015, 231 000 animaux, soit environ 21 500 Tonnes équivalent carcasse (Tec, cf. définitions), sont sortis des exploitations régionales. Les volumes sont en hausse depuis 2012, notamment en Haute-Saône et dans le Jura, après une décennie de baisse. Ils n'ont cependant pas encore retrouvé leur valeur du début des années 2000, avec près de 250 000 têtes produites annuellement. Ces animaux sont transformés localement : 9 sur 10 sont abattus en Franche-Comté. Les autres se répartissent dans les abattoirs des régions limitrophes (Rhône-Alpes, Bourgogne, Lorraine, Alsace).

Des exploitations en mutation qui peinent à se renouveler

Malgré un marché des charcuteries fumées dynamique qui garantit des débouchés à la filière, la production

Une plus forte concentration de porcs dans le Doubs



Agreste Bourgogne-Franche-Comté

porcine peine à se développer dans la région. Des coûts d'investissement élevés pour les bâtiments, l'acceptation sociétale dans un contexte de sensibilité environnementale et la « culture » agricole bovine dominante sont autant de facteurs limitant le développement régional de l'élevage porcin. Les successions de périodes de cours bas ces dernières années pèsent sur la filière. Même si les prix se sont redressés au printemps 2016; ce contexte explique que l'élevage porcin soit touché plus durement que d'autres par les restructurations d'exploitations. Dans d'autres filières d'élevage, ces restructurations se traduisent par une disparition progressive des plus petites exploitations, qui se regroupent ou sont absorbées par des structures plus importantes. Parallèlement, les exploitations ont tendance à se spécialiser. Dans la filière porcine régionale, les fermetures concernaient jusqu'à présent principalement de petits ateliers complémentaires, ce qui s'expliquait par la spécialisation des exploitations bovins-lait. Depuis quelques années, elles concernent également des ateliers spécialisés, ce qui impacte significativement la production régionale.

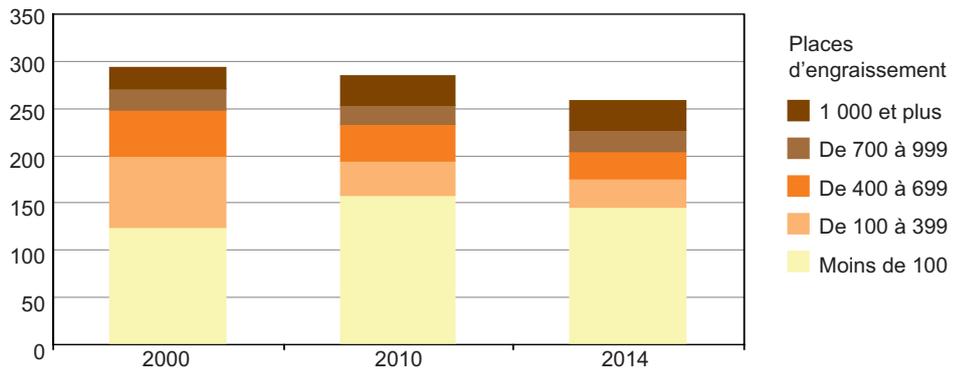
Les installations en élevage porcin sont rares. Au cours des dix dernières années, aucun jeune agriculteur ne s'est installé sur une création d'exploitation spécialisée dans la région. De plus, les reprises de structures existantes suite à un départ en retraite sont rares. En fait, lorsqu'elle est présente dans un projet d'installation, l'activité porcine constitue un atelier de diversification, avec souvent transformation à la ferme et vente directe.

Une filière locale structurée de la production à la transformation

Malgré ces difficultés à maintenir un niveau d'élevage suffisant pour répondre aux besoins locaux, la filière porcine franc-comtoise est bien organisée et bien intégrée. Les abattoirs locaux travaillent principalement avec les élevages proches puisque 70 % des porcs charcutiers abattus sont élevés dans la région. Inversement, sur dix porcs élevés en Franche-Comté, neuf sont abattus dans la région soit environ 200 000 porcs par an. Ainsi, tous les acteurs locaux de la filière interviennent

Seuls les plus gros élevages se stabilisent

Nombre d'élevages



Sources : Agreste - Recensements agricoles 2000 et 2010; Interporc - BD PORC 2014

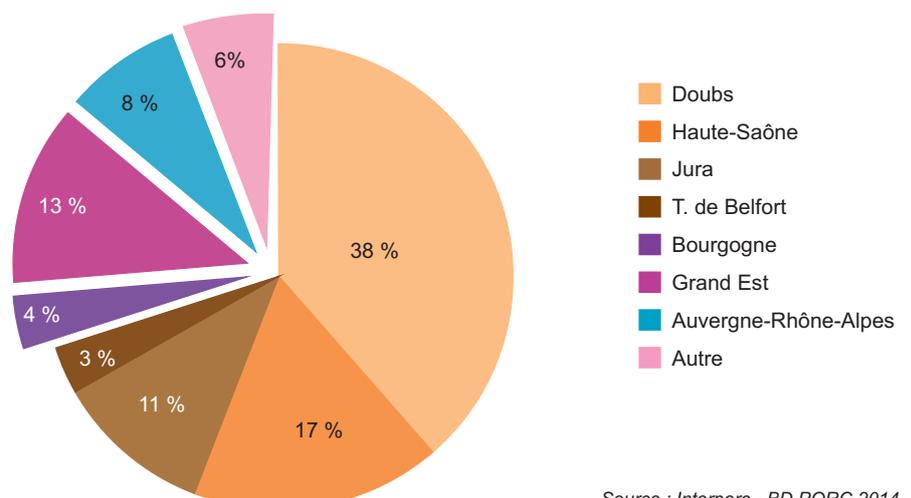
de façon complémentaire, de l'élevage à la fabrication de produits finis.

Pour améliorer l'approvisionnement d'une filière charcutière en croissance, l'amont agricole s'est fortement impliqué dans l'aval. La coopérative Franche-Comté Elevage a ainsi été créée et l'abattoir de la Chevillotte, spécialisé porcin, a été construit en 1996 à Valdahon (Doubs). Cet établissement traite plus de 80 % des 250 000 animaux abattus chaque année en Franche-Comté. Les carcasses sont ensuite livrées à de nombreux transformateurs engagés dans la filière salaison régionale, notamment dans le Haut-Doubs. Un second abattoir spécialisé a ouvert à Pusey (Haute-Saône) en 2013 à l'initiative de trois éleveurs, suite à la fermeture de l'abattoir multi-espèces de Vesoul. Avec des volumes moindres, il répond essentiellement aux besoins d'éleveurs locaux soucieux d'avoir un outil de proximité leur

permettant d'écouler leur production en circuit court, notamment dans le magasin qui y est rattaché. Une extension visant à tripler la capacité de cet abattoir est en projet, pour passer de 300 à 1 000 porcs par semaine. Trois autres établissements abattent également des porcs dans la région. Si ces animaux constituent une part minime de l'activité de l'abattoir d'Equevillon, spécialisé dans les chevaux, ils représentent tout de même plus du tiers des volumes pour les abattoirs de Pontarlier et de Perrigny.

Après une forte augmentation au début des années 2000 (+ 15 % en 5 ans) expliquée par la montée en charge de l'abattoir de Valdahon, les abattages porcins se sont ensuite stabilisés autour de 20 000 Tec annuelles. Ce tonnage représente plus de la moitié de l'activité d'abattage de la région, mais moins de 1 % des abattages des porcs français. Malgré un contexte écono-

Origine des porcs charcutiers abattus en Franche-Comté en 2015



Source : Interporc - BD PORC 2014

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

mique peu favorable, les volumes de porcs abattus ont progressé de 10 % depuis 2013, pour atteindre 22 000 Tec en 2015. Cette hausse des volumes, avec une production régionale qui ne suit pas, signifie une hausse des abattements d'animaux venant des régions limitrophes, y compris pour les porcs élevés au petit-lait.

La charcuterie fumée, fer de lance de la production régionale

En aval de cette activité d'abattage et parfois au sein des mêmes structures, une cinquantaine d'établissements se consacrent principalement ou uniquement à la découpe et la transformation de la viande de porc. Près des deux tiers sont des charcuteries artisanales engagées, pour la plupart, dans la production de saucisses sous IGP. Qu'il s'agisse d'établissements artisanaux ou d'industries agroalimentaires, ils transforment souvent d'autres viandes que le porc. Treize établissements,

spécialisés dans la transformation de viande porcine, emploient chacun plus de 10 salariés. Ils représentent le quart des établissements de transformation de viande de la région, toutes espèces confondues. De grands noms étroitement liés aux salaisons se détachent : Clavière, Jean-Louis Amiotte, André Bazin, Morteau Saucisse... Ces entreprises emploient à elles seules plus de 650 personnes, réparties entre Doubs, Haute-Saône et Jura. Cependant, ce secteur se réorganise. En 2015, le groupe Arcado, déjà détenteur des marques Amiotte et Morteau Saucisse, a racheté l'entreprise de transformation Clavière de Dole.

Si les salaisons constituent une part importante de la production régionale, notamment dans le Haut-Doubs, l'explication est historique et liée à la géographie du territoire. Traditionnellement, la disponibilité en bois et la nécessité de conservation des aliments a généré le développement de la fabrica-

tion de charcuteries fumées en zone de montagne. Produits phares de la région, les saucisses de Morteau et de Montbéliard illustrent ce savoir-faire historique. Elles ont d'ailleurs obtenu chacune leur IGP respectivement en 2010 et 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 de petit-lait pour l'alimentation des porcs.

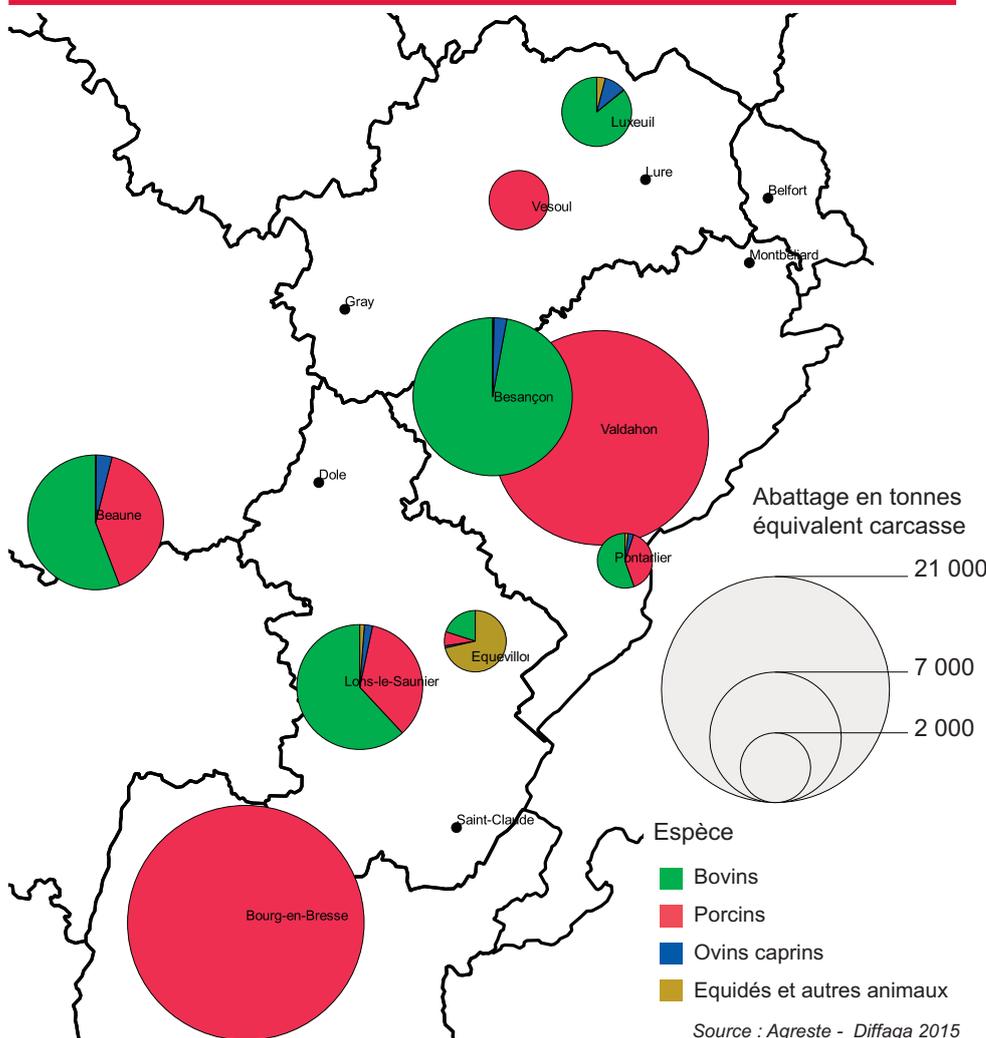
Ces produits typiques de la région ne permettent cependant pas de valoriser l'ensemble de la carcasse des porcs élevés au petit-lait. Ils utilisent moins de la moitié de la carcasse et leur production est saisonnière. En moyenne annuelle, la filière ne valorise ainsi en saucisses de Morteau et Montbéliard que l'équivalent du tiers des volumes de 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.

Cette production ne suffit cependant pas à répondre à la demande locale des transformateurs du fait de la spécificité de l'élevage des porcs au petit-lait. En effet, la production de saucisses sous IGP représente 9 600 tonnes de produits finis en 2015, soit un besoin de plus de 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 des établissements francs-comtois. Avec un tiers des volumes de viande fraîche, la région reste cependant le premier bassin d'approvisionnement pour les IGP saucisse de Morteau et saucisse de Montbéliard. Cette proportion atteint 60 % avec les régions limitrophes, notamment Rhône-Alpes.

Une situation économique à peine moins terne qu'à l'échelon national

Si la production de l'élevage franc-comtois est donc principalement destinée au marché régional pour la

Le plus gros abattoir régional est spécialisé dans les porcs



Agreste Bourgogne-Franche-Comté

production de charcuteries, la référence de prix du porc régional est cependant celle du Marché du Porc Breton (MPB, cf. définitions). La valeur ajoutée apportée par les productions sous signes de qualité permet toutefois à la Franche-Comté de maintenir des prix supérieurs à la moyenne nationale. Avec une moyenne de 1,40 €/kg de carcasse en 2015, le prix franc-comtois est supérieur d'environ 5 % à la cotation moyenne nationale. Cette plus-value bénéficie à toute la production respectant le cahier des charges IGP, y compris celle qui n'est pas transformée en saucisse. Mais cette plus-value régionale de quelques centimes par kilo ne compense pas l'insuffisance des cours nationaux, de l'ordre de 20 centimes/kg fin 2015 soit un écart de 12 centimes/kg en Franche-Comté. La filière porcine est en effet soumise à une concurrence agressive de gros pays producteurs, notamment l'Allemagne et l'Espagne au niveau européen, entraînant vers le bas la MPB ces deux dernières années.

En conséquence, les éleveurs de porcs français ont dû faire face de 2014 à mi-2016 à une rémunération inférieure au coût de production. Selon l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, le prix de vente subit depuis 2007 un écart moyen négatif de 15 % par rapport au prix de référence nécessaire pour le maintien de la marge sur le coût alimentaire des éleveurs. Ces difficultés de maintien des marges sont également présentes en Franche-Comté.

De plus, près de la moitié des volumes de porcs transformés dans la région le sont en charcuterie, secteur d'activité soumis à une forte saisonnalité. La production varie en effet d'un facteur 5 entre le mois le plus fort et le mois le plus creux de l'année, ce qui complexifie l'exercice de valorisation de cette production.

Un approvisionnement de la filière IGP fragile

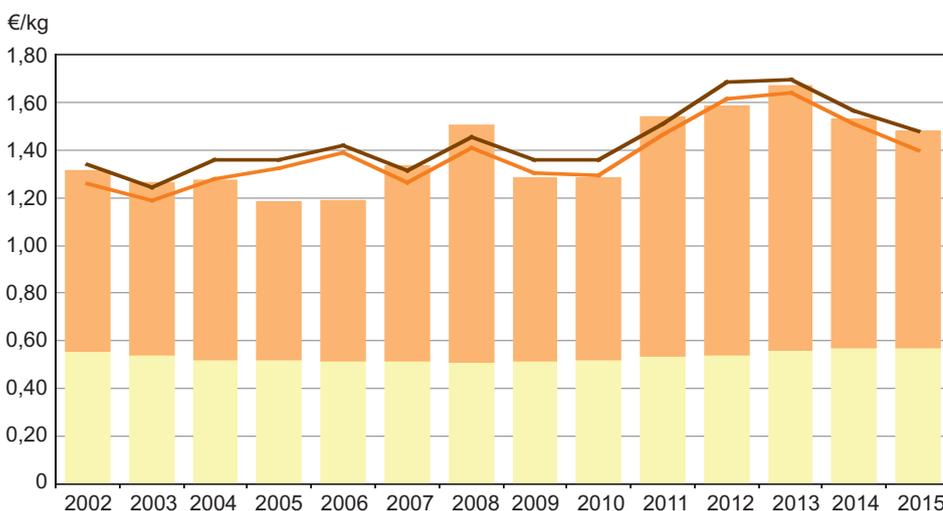
Autre problème spécifique à la filière régionale, l'approvisionnement des porcheries en lactosérum s'est compliqué ces dernières années. En effet, les besoins de la production porcine franc-comtoise représentent environ 20 % du lactosérum produit par les laiteries régionales. Si les cahiers des charges des IGP franc-comtoises imposent 15 % à 35 % de lactosérum dans l'alimentation des porcs, les pratiques tendent vers une moyenne de 25 % de petit lait dans la ration alimentaire. Avec un peu moins de 200 millions de litres consommés par an, la filière porcine doit faire face à la concurrence de l'industrie de la poudre de lait qui offre des débouchés plus rémunérateurs. Cette industrie florissante capte une part de plus en plus importante du lactosérum produit dans la région. Les prix sont orientés tendanciellement à la hausse malgré des baisses conjoncturelles parfois très marquées. La part consommée par les porcs a ainsi été divisée par deux en 20 ans. Mais le lien entre porcheries et laiteries n'est pas à sens unique. La nécessité, pour les froma-

geries, d'écouler toute leur production de lactosérum est une problématique qui ne peut être résolue simplement via la demande industrielle. L'élevage porcine est donc autant dépendant que nécessaire à la filière laitière.

Depuis 2013, le prix du lactosérum s'est effondré, perdant le tiers de sa valeur en deux ans. Cette baisse de prix, qui fait suite à celle du lait, est liée à la fin des quotas et à la surproduction laitière mondiale. Une baisse encore plus importante avait eu lieu entre 2007 et 2008, quasiment compensée dans les trois années qui ont suivi. Si la problématique du prix du lactosérum est moins présente à l'heure actuelle, son instabilité reste donc préoccupante, d'autant que l'alimentation des porcs compte en moyenne pour plus de 60 % du coût de production total.

Dans ce contexte, les salaisoniers francs-comtois s'inquiètent pour l'avenir des approvisionnements régionaux en viande conforme aux cahiers des charges IGP, les difficultés financières des élevages pouvant remettre en cause les projets de développement local de la filière salaisons. En effet, la contraction du potentiel d'élevage, avec un risque de baisse des approvisionnements locaux, pourrait rompre le lien entre le lieu d'approvisionnement en viande et le terroir associé aux produits et ainsi écorner l'image des charcuteries régionales. Cette fragilisation de l'aval, qui est aujourd'hui organisée autour des outils régionaux d'abattage, pourrait ainsi déstabiliser l'ensemble de

Un coût de production parfois supérieur au prix de vente



Le coût de production, y compris alimentaire, est rapporté au poids de carcasse. Les cotations « régionales » sont celles de la commission de Lyon et concernent les anciennes régions de Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse

- Coût alimentaire moyen
- Coût de production moyen hors alimentation
- Cotations régionales porc E
- Cotations nationales porc

Source : FranceAgriMer

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

la filière porcine IGP franc-comtoise.

La redynamisation de la filière porcine régionale peut se jouer en partie au niveau de l'enseignement agricole, générateur de nouveaux producteurs. Pour moderniser son outil d'apprentissage, le lycée Granvelle de Dannemarie Sur Crête a ainsi inauguré une nouvelle porcherie fin 2014. Cet atelier porcin de 25 truies permet de produire jusqu'à 700 porcs charcutiers par an. Outre un aspect pédagogique nécessaire, des expérimentations permettent d'explorer notamment les thématiques de l'environnement (intégration d'une porcherie en proximité d'agglomération) et de l'alimentation (cochons nourris aux graines de lin, mesures de l'effet du lactosérum sur la qualité de la viande).

Les innovations qui pourraient en découler auraient un effet direct sur la filière porcine.

Consciente des difficultés actuelles, la filière salaisons sous IGP a élaboré en 2013-2014 un projet stratégique. Parmi les priorités de la filière régionale figure le maintien d'un lien fort entre élevage, abattage et salaison, avec un soutien de l'aval vis-à-vis de l'amont. Ce soutien passe par la rémunération de tous ses maillons, avec la prise en compte des coûts de production, l'optimisation de la valorisation de l'ensemble de la carcasse et la gestion de la saisonnalité. La filière porcine franc-comtoise ne conservera de pertinence qu'à la condition que chaque acteur puisse être rémunéré à un prix juste.

Définitions

IGP : Indication Géographique Protégée. Contrairement à l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui définit dans le détail toutes les étapes de fabrication du produit, l'IGP concerne uniquement deux aspects :

- le lieu géographique dans lequel se déroule au moins la production ou la transformation du produit,
- les conditions de cette production ou transformation.

Les IGP saucisse de Morteau et saucisse de Montbéliard protègent leur lieu et méthode de fabrication, et garantissent l'alimentation au petit-lait des porcs. En revanche, les porcs ne sont pas nécessairement élevés dans la zone de l'IGP.

L'IGP « Porc de Franche-Comté » garantit elle aussi la nourriture au petit-lait, mais également l'origine régionale des porcs, de la naissance à l'abattage.

MPB : Le Marché du Porc Breton est un marché au cadran (enchères électroniques) situé à Plérin en Bretagne. Il fixe le prix d'environ 18 % de la production porcine française et sert de référence pour toute la France.

Tec : la Tonne équivalent carcasse est une unité permettant d'agrèger les données en poids relatives aux carcasses et viandes sous toutes leurs présentations. On applique au poids brut un coefficient propre à chaque forme du produit.

UGB : l'Unité Gros Bétail est une unité de référence permettant d'agrèger le bétail de différentes espèces et de différents âges en utilisant des coefficients spécifiques établis sur la base des besoins nutritionnels ou alimentaires de chaque animal.

Les chiffres clés de la filière porc franc-comtois (données 2015)

- ➔ 135 exploitations porcines professionnelles (au moins 10 truies ou 100 places d'engraissement), pour 84 000 places d'engraissement
- ➔ 231 000 animaux finis, soit 21 500 Tec
- ➔ 250 000 porcs abattus (22 000 Tec) par 5 abattoirs, dont 80 % par celui de Valdahon
- ➔ 50 établissements de transformation, dont 13 à plus de 10 salariés
- ➔ 13 000 tonnes de carcasses respectant le cahier des charges IGP
- ➔ 9 600 tonnes de saucisses sous IGP (Morteau ou Montbéliard)
- ➔ 200 millions de litres de petit-lait consommés par des porcs dans la région

Méthodologie

Bien que postérieure à la réorganisation territoriale, cette étude se limite à la Franche-Comté. En effet, malgré des mouvements d'animaux et de viande, il n'y a pas d'interconnexions fortes entre les filières porcines bourguignonne et franc-comtoise.

Dans un souci de présenter des données fiables et les plus récentes possibles, diverses sources ont été mobilisées pour dresser un bilan chiffré de la filière porcine. Ainsi, les cartes sont basées sur les chiffres exhaustifs du recensement agricole 2010, tandis que la situation des exploitations en 2014 est décrite à partir de la base de données professionnelle porcine (BD PORC) et de la Statistique Agricole Annuelle (SAA). Les données économiques ont quant à elles été fournies par FranceAgriMer.

Ces données statistiques ont ensuite été complétées avec l'appui technique de l'interprofession porcine de Franche-Comté (Interporc FC).

Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté
Service Régional de l'Information
Statistique et Économique
4 bis rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon cedex
Tél : 03 80 39 30 12 - Fax : 03 80 39 30 99
Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Directeur : Vincent Favrichon
Directeur de la publication : Florent Viprey
Rédaction : Geoffrey Heydorff
Composition, Impression : DRAAF/SRISE
Crédits photos : ©Pascal Xicluna/Min.Agr.Fr.
©Xavier Remongin/Min.agri.fr
www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr
www.agreste.agriculture.gouv.fr

Dépôt légal : à parution
ISSN : 2493-6499
Prix : 2,50 €
© Agreste 2016

