

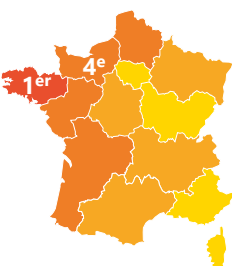
08

LE PORC

en Normandie

Cheptel porcin total :

- > 2 000 000 de têtes
- 500 000 à 2 000 000
- 250 000 à 500 000
- < 250 000



Avec 6 % de l'effectif porcin national, la Normandie se situe au 4^e rang des régions françaises, derrière la Bretagne (56 %), les Pays de la Loire (12 %) et la Nouvelle Aquitaine (7 %).

3^e FILIÈRE ANIMALE

La production porcine représente 4 % des ventes de produits agricoles en Normandie, avec 175 millions d'euros en moyenne de 2017 à 2021.

Elle arrive en 3^e position des filières animales, derrière le lait et les bovins, mais devant les volailles de chair, les veaux de boucherie, les œufs et les ovins.

512 ÉLEVAGES DE PORCS

Début 2023, la Normandie comptait 512 élevages de porcs de 10 reproducteurs et plus ou de 50 places de porcs à l'engrais et plus.

Entre 2017 et début 2023, la Normandie a perdu une centaine de sites dits professionnels.

Les départs à la retraite non compensés de chefs d'exploitation, les restructurations,

les arrêts d'élevages liés à la crise de 2021-2022, de même que les difficultés à moderniser et agrandir les élevages expliquent cette diminution.

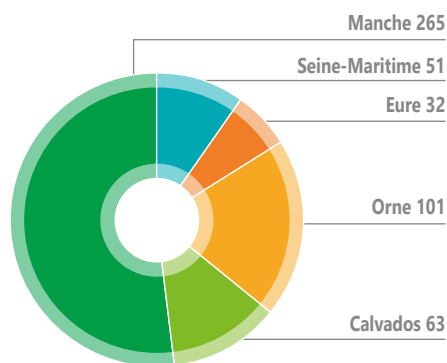
Les élevages naisseurs et naisseurs-engraisseurs, sont au nombre de 242 pour un cheptel de 55 800 reproducteurs environ soit 230 truies en moyenne par élevage.

Les élevages de porcs dans les départements normands

	Normandie	Manche	Calvados	Orne	Seine Maritime	Eure
Élevages	585	279	85	115	64	42
Total Porcins	758 000	399 400	78 600	106 600	116 200	57 700
Dont truies	45 700	24 000	4 600	6 700	6 800	4 400

Agreste Recensement agricole 2020

LA MOITIÉ DES ÉLEVAGES DANS LA MANCHE



UNGP BdPorc 2023



© CA Maine-et-Loire

3 TYPES D'ÉLEVAGE

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

- Des exploitations spécialisées, où les porcs représentent l'activité principale, voire la seule activité. (285 en 2020).
- Des élevages complémentaires à un élevage laitier : situation fréquente dans les régions bocagères de la Manche, de l'Orne ou du Calvados.
- Des élevages complémentaires à une activité de grandes cultures dans les zones plus céréalières telles que le Perche, la Plaine de Caen, l'Eure et la Seine-Maritime. Les céréales produites sur l'exploitation sont transformées de plus en plus souvent sur place à l'aide d'une fabrique d'aliments à la ferme.

UNE PRODUCTION ORGANISÉE PAR DES COOPÉRATIVES

95 % de la production porcine régionale est commercialisée par des coopératives : les Organisations de Producteurs (OP). En plus de la commercialisation des porcs, ces organisations assurent aux éleveurs un appui technique.

En 2023, l'Union Normande des Groupements de producteurs de Porcs (UNGP) comptait 6 groupements de producteurs de porcs adhérents : Agrial Filière porcine, Cooperl, GRPPO, Porc Armor Évolution, Terrena-Porveo, SYPROporcs. D'autres OP peuvent aussi compter quelques éleveurs en Normandie, tout en étant basés hors de la Région.

L'ABATTAGE EN PERTE DE VITESSE

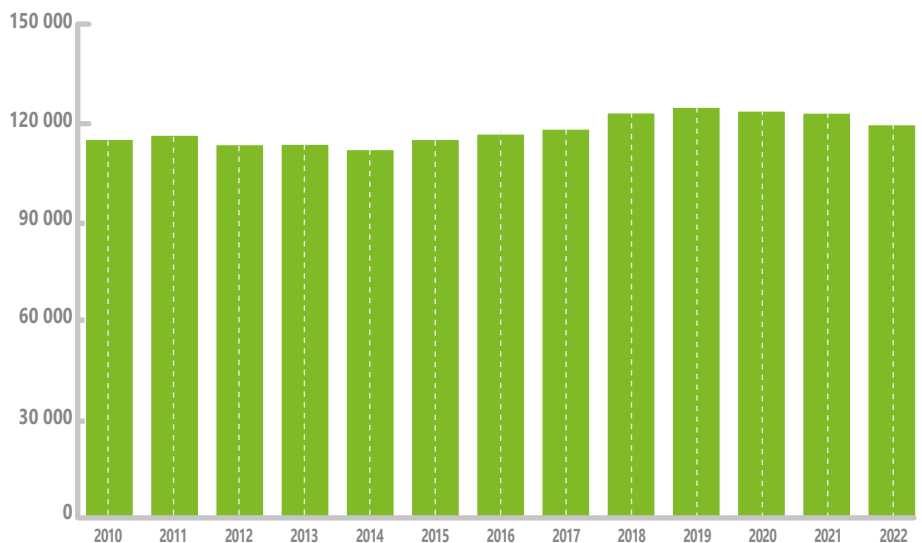
Les porcs élevés en Normandie sont majoritairement abattus et transformés dans des abattoirs bretons et ligériens. Début 2023, la Normandie ne comptait plus que 3 sites d'abattage qui couvraient moins de 5 % de la production : l'abattoir du Neubourg, l'abattoir de la Baie du Cotentin à Carentan et la Coopérative d'abattage du Pays de Bray à Forges les Eaux. Les deux derniers ont démarré leur activité respectivement en septembre 2021 et mi-2022. Les établissements Harang, situés à Houdan, dans les Yvelines, sont également liés à la filière porcine normande : plus des trois quarts des porcs abattus sur ce site proviennent de l'Eure et de la Seine-Maritime.

LA PRODUCTION DE PORC

En 2022, les élevages normands ont produit 119 000 tonnes de porcs charcutiers, soit 5,8 % de la production française. Cette production est en repli ces dernières années, notamment en 2022 (- 3 %).

En tonnes de carcasses

Production de porcs en Normandie



CHARCUTERIE & SALAISONS : ANDOUILLE DE VIRE, JAMBONS FUMÉS, ETC

font partie du patrimoine gastronomique français, au même titre que les fromages. La France compte plus de 450 spécialités référencées dans le code des usages de la charcuterie. En France, seul un quart de la carcasse d'un porc est valorisé sous forme de viande fraîche (rôtis, côtes de porc, ...), le reste l'est sous forme de produits transformés (jambons, saucisses, pâtés...). La Normandie pèse 5 % de cette activité de transformation. Les entreprises de la transformation de viande de porc en Normandie ont produit 46 100 tonnes en 2018 et cela représentait un chiffre d'affaires de 215 millions d'euros (source : FICT) pour 12 établissements.

- L'entreprise Brocéliande à Villers Bocage (Calvados), filiale de la coopérative Cooperl est la plus importante entreprise du secteur.
- Une entreprise du groupe Amand-Bianic, située à Vire (Calvados), est spécialisée dans la production d'andouilles de Vire et d'andouillettes.
- Les autres établissements de transformation de la viande de porc sont de petites unités n'excédant pas la vingtaine de salariés. Leurs spécialités : jambon fumé, jambon cru, andouille de Vire, boudins blancs ou noirs, saucisses et saucissons secs.



UNE PETITE FILIÈRE LABEL ROUGE

En Normandie, 4 % des porcs sont élevés et transformés selon le cahier des charges de la viande Label Rouge. Il s'agit d'une petite filière qui est confrontée à des problèmes de valorisation, puisque plus de la moitié des volumes de viande sont déclassés en production standard, du fait d'un déséquilibre entre les ventes de pièces.

UNE RACE RÉGIONALE : LE PORC DE BAYEUX

Le Porc de Bayeux fait partie des sept races locales porcines françaises. Originaire du Bessin (Calvados), cette race ancienne est issue d'un croisement, au 19^e 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. 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, cette espèce est intéressante au titre de la

biodiversité animale et de la conservation du patrimoine génétique. En France, cette race est répertoriée comme menacée : elle compte actuellement 25 élevages de porcs de Bayeux, pour un effectif total de 99 truies et 28 verrats (source IFIP). Depuis 2018, la Région Normandie attribue des aides aux éleveurs dans le cadre d'un programme de sauvegarde des 25 races normandes dont fait partie le Porc de Bayeux. Son but est de conserver le patrimoine génétique des races normandes, d'accompagner les éleveurs au niveau technique et économique, de dynamiser ces micro-filières de valorisation et de sensibiliser le grand public à la connaissance de ces races qui font la richesse du patrimoine vivant normand.



Les faits marquants de 2023

Le prix du porc bat ses records

Après une crise sans précédent en 2021-2022, le prix du porc au Marché du Porc Breton, de mars à juillet 2023 a atteint des niveaux jamais connus entre 2,20 et 2,40 € du kilo. Mais il a de nouveau amorcé une baisse fin juillet pour atteindre 1,76 € en novembre. Toutefois, le repli progressif du prix des aliments porcs, passé de 400 € en début d'année à 345 € en octobre limite le recul de la marge des éleveurs.

Ces niveaux de prix élevés du porc ont été atteints en raison notamment d'un recul important de la production de porc en Europe, et en particulier en Allemagne et au Danemark. L'abattage dans l'Union européenne a diminué de 8,5 % en cumul 7 mois 2023/2022. L'offre française recule également et la France pourrait passer sous la barre des 99 % d'autosuffisance à fin 2023.

La baisse de production n'est certainement pas terminée en raison notamment des nouvelles réglementations européennes à venir, génératrices de surcoûts non compensés, et du vieillissement des chefs d'exploitation qui pose la question de la transmission des élevages.

Les éleveurs français vivent toujours sous la menace de la Fièvre Porcine Africaine (FPA), présente chez leurs proches voisins européens (Allemagne, Italie).

Chiffres clés

- 512 élevages de porcs professionnels début 2023
- 119 000 tonnes de porcs charcutiers produites en 2022 : 4^{ème} région française
- 6 coopératives organisent la commercialisation
- Plus de 95 % de la production abattue hors Normandie en 2022
- 12 entreprises de charcuteries-saisonnières



La filière viande porcine biologique en Normandie, c'est 33 exploitations engagées pour un cheptel de truies certifiées de 794 têtes (près de 5 % du cheptel national) + 51 animaux en conversion. De la viande de porc et des produits de charcuterie bio peuvent être proposés en vente directe par les producteurs.