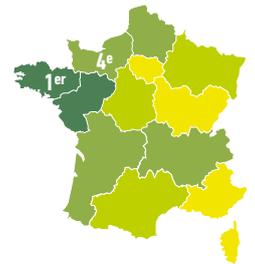


Le porc en Normandie

08

Avec 5 % de l'effectif porcin national, la Normandie se situe au 4^e rang des régions françaises, derrière la Bretagne (57 %), les Pays de la Loire (11 %) et la Nouvelle Aquitaine (7 %).

Cheptel porcin total :
 ■ > 1 000 000 de têtes
 ■ 500 000 à 1 000 000
 ■ 250 000 à 500 000
 ■ < 250 000



3^e filière animale

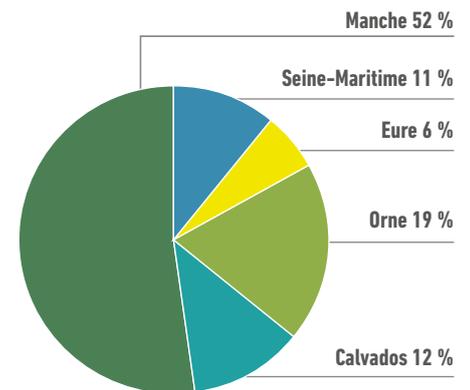
Avec 165 millions d'euros en 2019, la production porcine représente 4 % des ventes de produits agricoles en Normandie.

Elle arrive en 3^e position des produits animaux, derrière le lait (32 %) et les bovins (18 %) mais devant les volailles de chair, les veaux de boucherie, les œufs et les ovins.

Densité de porcs au km ² de SAU en 2019	
Normandie	18
France métropolitaine	46
Bretagne	244

Agreste

La moitié des élevages dans la Manche



ARIP

560 sites d'élevage de porcs

Début 2020, la Normandie compte 560 sites d'élevage de porcs de plus de 10 truies ou de plus 50 places d'engraissement. On en comptait 631 en 2016 (source ARIP) Les restructurations ou arrêts d'élevage mais aussi les départs à la retraite de chefs d'exploitation dont les bâtiments, trop vieillissants ne trouvent pas repreneur expliquent cette diminution. L'élevage des porcs est une production exigeante sur le plan technique et économique.

La taille moyenne d'un élevage naisseur engraisseur en Normandie, est en 2018 d'environ 198 places de truies proche de la moyenne nationale (208 truies source IFIP). Elle était de 116 truies en 1995.



© CA Normandie

3 types d'élevage

Les élevages de porcs sont présents sur trois principaux types d'exploitations. Il peut être distingué :

- des ateliers complémentaires à un élevage laitier (par exemple, 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, l'Eure et la Seine-Maritime. 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).

Près de la moitié des éleveurs de porcs normands sont des naisseurs-engraisseurs, l'autre moitié se spécialise sur la phase d'engraissement.

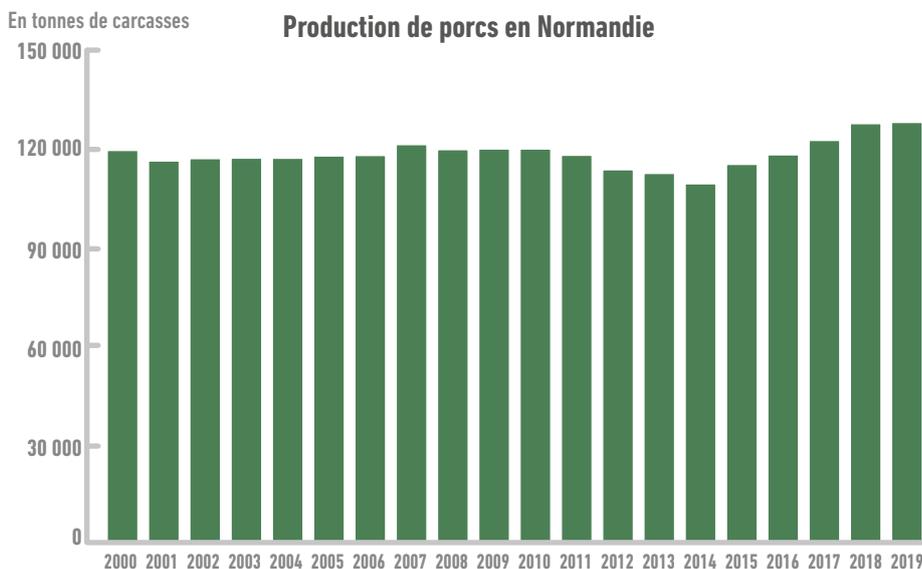
Une production organisée par des coopératives

95 % de la production porcine régionale est commercialisée par des coopératives : les Organisations de Producteurs (OP). Ces organisations sont au cœur du développement de la production en plus de la commercialisation des porcs, et en assurant aux éleveurs un appui technique.

Fin 2020, l'Union Normande des Groupements de producteurs de porcs (UNGP) comptait 6 groupements de producteurs de porcs adhérents : Agrial Filière porcine, Cooperl Arc Atlantique, GRPPO, Porc Armor Evolution, Terrena-Porveo, Syproporc. D'autres OP peuvent aussi compter quelques éleveurs en Normandie, tout en étant basés hors de la Région.

La production de porc

En 2019, les élevages normands ont produit 128 000 tonnes de porcs. Après une phase de stagnation de 2011 à 2016, la production est connue une remontée de 2016 à 2018.



Charcuterie & salaisons : 4 % de la production française

En France, seulement 1/4 de la carcasse d'un porc est valorisé sous forme de viande fraîche (rôti, côtes de porc,...), le reste l'est sous forme de produits transformés (jambons, saucisses, pâtés...).

La production des entreprises de la transformation de viande de porc (charcuteries-salaisons et conserves) en Normandie était de 46 100 tonnes en 2018 et représentait un chiffre d'affaires de 215 millions d'euros (source : FICT) pour 12 établissements. Elle représente 4 % de la production nationale

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 est 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 et boudins blancs ou noirs, saucisses et saucissons secs.



Le porc : la viande la plus consommée

La filière porcine normande opère sur un marché européen du porc très concurrentiel. L'UE ne régule pas du tout le marché du porc ; les prix fluctuent rapidement en fonction de l'offre et la demande. L'essentiel de la produc-

tion européenne est consommé en Europe. Le porc est la viande la plus consommée en Europe et en France : Les consommateurs de l'UE-27 achètent chaque année 22,6 millions de tonnes de viande de porc. Cette quantité

est stable ou en légère baisse ces dernières années. Une part de plus en plus importante de la production européenne est exportée hors d'Europe : c'est le cas de 18 % de la production en 2019.

Une race patrimoniale : 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 et vente directe, sous forme de viande fraîche. Comme pour les autres races locales, cette espèce est intéressante au titre de la biodi-

versité 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).

La Région Normandie a mis en place un programme de sauvegarde des 22 races patrimoniales 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.



© Eduard Iltis - Wikimedia



© M. Pyralis - Unsplash

Chiffres clés

- 560 sites d'élevages de porcs en 2020
- 128 000 tonnes de porcs produits en 2019 : 4^e région française
- 6 coopératives organisent la commercialisation
- 2 sites d'abattage en Normandie
- 12 entreprises de charcuteries-salaisoniers

Les faits marquants de 2020

2020 Prix du porc : le marché coincé entre 2 épidémies

Le prix du porc a décroché dès le début de la crise de la covid-19 et n'a pas profité de la sortie du confinement. Il est resté stable durant l'été à un niveau médiocre. La rentrée a marqué une reprise des cours (+ 9 centimes/kg), qui a été stoppée net par l'arrivée de l'épidémie de Fièvre Porcine Africaine (FPA) en Allemagne le 10 septembre.



La filière viande porcine bio en Normandie, c'est 27 exploitations certifiées bio (+ 2 exploitations en conversion) pour un cheptel de truies reproductrices certifiées bio de 553 têtes. De la viande de porc et des produits de charcuterie bio peuvent être proposés en vente directe par les producteurs.