

DOSSIER DE PRESSE

DEMAIN LE PORC : LA FILIÈRE PORCINE LANCE SA DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE POUR ASSURER L'AVENIR DE LA VIANDE LA PLUS CONSOMMÉE EN FRANCE

Le porc continue de maintenir sa position de viande la plus consommée en France. Après un repli des volumes vendus en 2023, en raison du rattrapage de la volaille après l'influenza aviaire, les ventes de porc repartent à la hausse en 2024. Dans un contexte de stagnation pour les autres viandes de boucherie, la consommation globale française de porc (incluant consommation à domicile et hors domicile) reprend à +1,6 % sur les deux premiers mois de l'année, portée par la restauration hors domicile.¹ Cependant, la progression ne profite pas à la filière française, confrontée à l'effritement de son taux d'auto-provisionnement, qui est passé sous la barre des 100 % en début d'année (101 % en janvier 2023 - 99 % en janvier 2024²). Avec une production stabilisée à +0,7 % sur 4 mois 2024 comparé à la même période en 2023, les importations progressent davantage que les exportations et la balance commerciale se dégrade. La filière peine en effet à assurer une production suffisante à la suite de l'arrêt de nombreux élevages. La complexité administrative décourage les éleveurs de reprendre ou agrandir les exploitations. La France continue en effet à surtransposer les règles européennes et la filière se demande notamment pour quelles raisons le seuil de passage en enquête publique pour un élevage débute à 2 000 porcs en France alors qu'il commence à 3 000 porcs dans le reste de l'Europe.

Face à la menace d'un afflux d'importations à bas coût de moindre qualité, la filière a décidé d'unir ses forces pour rebondir en établissant une stratégie commune visant à développer son modèle singulier et assurer son avenir. INAPORC, l'Interprofession nationale porcine, a ainsi initié une démarche de responsabilité sociétale (RSO) pour définir les actions à mener. Cette initiative volontaire a été élaborée collectivement, en concertation avec tous les acteurs, de l'amont à l'aval, qui partagent la volonté d'assurer un taux d'autosuffisance à 100 % à horizon 2035. La démarche « Demain Le Porc » est fondée sur 5 grands piliers avec des objectifs chiffrés fixés à 2035 :

- **Pilier souveraineté alimentaire :**
agir pour une offre suffisante de porc français rentable et équitable,
- **Pilier attractivité de la filière :**
agir pour renouveler les générations et améliorer les conditions de travail,
- **Pilier protection de l'environnement :**
agir pour protéger l'environnement,
- **Pilier sécurité sanitaire :**
agir pour accroître les garanties de sécurité sanitaire et de santé publique,
- **Pilier bientraitance animale :**
agir pour la bientraitance animale.

demain
le P^{ORC}
TOUS ENGAGÉS POUR UNE FILIÈRE
ATTRACTIVE ET DURABLE

¹ Source : Ifip d'après Myworldpanel pour FranceAgriMer
² Projections IFIP non consolidées

La filière mobilisée pour continuer à répondre aux attentes des Français

La démarche de responsabilité sociétale intitulée « Demain le Porc » vise à valoriser les bonnes pratiques de la filière et à poursuivre ses avancées en se fixant des objectifs chiffrés à 2035. Sur le pilier de la **souveraineté alimentaire**, il s'agit en particulier d'atteindre 50 % de produits porteurs du logo « Le Porc Français » en rayon pour faciliter l'identification de l'origine française auprès de consommateurs. En matière d'**attractivité**, la filière se fixe un objectif de reprise pour 100 % des élevages porcins transmissibles afin d'assurer la production des années à venir. Pour renforcer la **bien-être** des animaux, les truies seront hébergées dans des bâtiments liberté, avec 50 % de truies élevées dans ce type de structure d'ici 2035 et 100 % des nouvelles constructions équipées. Sur la question de l'**environnement**, la démarche de responsabilité sociétale va s'attacher à mener des actions relatives au changement climatique, visant à l'atténuer et à s'y adapter, avec des objectifs chiffrés de réduction de Gaz à Effet de Serre de -25% à 2035. La filière va également poursuivre la limitation de son impact, en particulier en privilégiant une alimentation issue de matières premières locales et de soja « zéro déforestation importée », en développant l'éco-conception des emballages, en renforçant la place des élevages dans l'économie circulaire avec la valorisation des effluents, etc. Les avancées vont également se poursuivre en matière de **sécurité sanitaire** et de biosécurité avec le déploiement des audits « Pig Connect » ou encore la faible utilisation des antibiotiques, réduite de -67 % entre 2011 et 2022. Le travail sur la naturalité des produits de charcuterie en matière d'usage des additifs va également se poursuivre, comme sur la réduction de la teneur en nitrites, déjà plus faible de 20 % en France que dans les autres pays européens.

Le porc français : un modèle singulier en Europe

Avec cette initiative, l'Interprofession INAPORC est en ordre de marche pour sauver son modèle français d'élevage porcin, qui fait figure d'exception en Europe et dans le monde. La plupart des 10 000 élevages que compte la France sont en effet des élevages familiaux transmis de génération en génération. En moyenne, un élevage de porcs français compte environ 214 truies. Cette moyenne est faible au sein même de l'Europe ; en comparaison avec le Danemark ou les Pays-Bas où les élevages détiennent en moyenne plus de 1 000 truies. Elle est dérisoire par rapport à des pays comme les USA, où plus de 10 000 truies peuvent être réunies sur un seul et même élevage, ou encore la Chine, qui déploie des bâtiments à étages. De plus, les fermes françaises exerçant une activité d'élevage porcin s'étendent sur une moyenne de 102 ha, s'inscrivant ainsi dans une véritable économie circulaire, avec des cultures fertilisées grâce aux effluents de l'élevage. Ces fermes ancrées dans la vie économique locale génèrent des emplois : environ 2,4 chacune. Au-delà, la filière représente un total de plus de 130 000 emplois directs et indirects en France. La charcuterie française, avec ses 450 recettes produites par 300 entreprises de charcuterie et des milliers d'artisans, est un fleuron de la gastronomie française.



SOMMAIRE

PORC : LA VIANDE LA PLUS CONSOMMÉE DE FRANCE MENACÉE PAR L'EFFRITEMENT DE L'AUTO-APPROVISIONNEMENT ET LA FRAGILISATION DES ENTREPRISES DE L'AVAL

- **CONSOMMATION :
LE PORC N°1 DES VIANDES CONSOMMÉES EN FRANCE** p.5

- **PRODUCTION :
LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DANS LA TOURMENTE** p.10

« DEMAIN LE PORC » : LA FILIÈRE PREND SON AVENIR EN MAIN ET LANCE SA DÉMARCHÉ DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

- **RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE : LA FILIÈRE VOLONTAIREMENT ENGAGÉE
DANS UNE STRATÉGIE DURABLE EN 5 PILIERS** p.12

- **CINQ PILIERS PORTEURS D'AVANCÉES
ET D'OBJECTIFS AMBITIEUX POUR 2035** p.13

- **LE PORC FRANÇAIS : LES ATOUTS D'UN MODÈLE SINGULIER** p.22

**LE PORC :
LA VIANDE LA PLUS CONSOMMÉE EN FRANCE MENACÉE
PAR L'EFFRITEMENT DE L'AUTO-APPROVISIONNEMENT
ET LA FRAGILISATION DES ENTREPRISES DE L'AVAL**

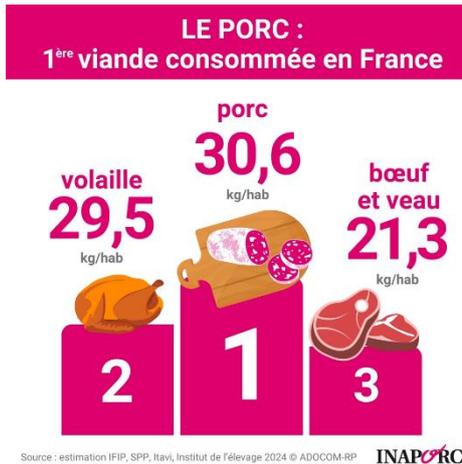


CONSOMMATION : LE PORC N°1 DES VIANDES CONSOMMÉES EN FRANCE

Le porc : viande la plus consommée en France

En 2023, chaque habitant en France a consommé environ 30,6 kgec/hab/an de porc (viande et charcuterie) en 2023. Il s'agit de la viande la plus consommée en France, devant la volaille (29,5 kgec / hab.), le bœuf et le veau (21,3 kgec / hab.). 75% de la viande de porc est consommée sous forme de charcuterie.

Le porc reste ainsi la viande préférée des Français, même après un effritement de consommation en 2023. En effet, l'an passé, la consommation globale de porc en France (incluant consommation à domicile et hors domicile) s'est rééquilibrée par rapport à la consommation de volailles. Les Français ont rattrapé leur consommation de volailles après les épisodes d'influenza aviaire et donc diminué leur consommation de porc qui a enregistré un recul en volume évalué à -3,7 % vs 2022, après avoir progressé de + 0,7 % en 2022 vs 2021. (Source : Ifip d'après Myworldpanel pour FranceAgriMer).



Tendance 2024 : la consommation globale de porc repart à la hausse

Sur les deux premiers mois de 2024, la consommation apparente de porc se redresse à +1,6%, portée par la restauration hors domicile, tandis qu'elle se maintient à la baisse pour les autres viandes de boucherie.



Magasins : le porc suit la tendance

Source : Ifip d'après Kantarworldpanel pour FranAgrimer

En magasin, les achats des ménages ont suivi la tendance globale à la baisse. Le porc a ainsi restitué en 2023 les parts de marché acquises sur la volaille en 2022.

Au global, les achats de produits porcins pour la consommation à domicile ont ainsi diminué de -2,3 % en 2023 vs 2022.

Dans le détail, les volumes d'achats de charcuterie ont reculé de 2,2 % sur 2023. La viande de porc a clôturé l'année à -3,4 %, la saucisserie à -3 %.

Tendance 2024 : au cumul des quatre premiers mois de 2024, la consommation à domicile des produits du porc reste orientée à la baisse sur un an. La charcuterie (75 % des ventes) est à -1,4 %.

Un rattrapage des prix après la remontée des cours avec une tendance à l'atténuation de l'inflation en 2024

Source : Ifip d'après Myworldpanel pour FranceAgrimer

Si les achats de produits porcins étaient en baisse en 2023, ils étaient en **hausse en valeur**, en raison de la **reprise des cours du porc** qui s'étaient effondrés ces dernières années. Les prix moyens de la viande de porc et de la charcuterie ont ainsi progressé de l'ordre de +10 % en 2023 comparativement à 2022. Ceux des viandes élaborées et de la saucisserie ont quant à eux progressé de l'ordre de +12 % sur la période.

Tendance 2024 : sur les quatre premiers mois 2024, l'inflation s'atténue progressivement tant en viande de porc (+1,5 %) qu'en charcuterie (+3,3 %) et saucisserie (+3,5 %).

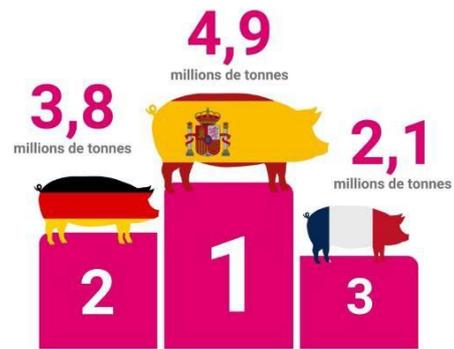


PRODUCTION : LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DANS LA TOURMENTE

La France : 3^e pays producteur de porcs en Europe

La France se situe en 3^e position des pays producteurs de l'Union, derrière l'Allemagne et l'Espagne.

PRODUCTION DE PORCS EN EUROPE



Source : IFIP 2023 estimations non consolidées © ADOCOM-RP

INAPORC

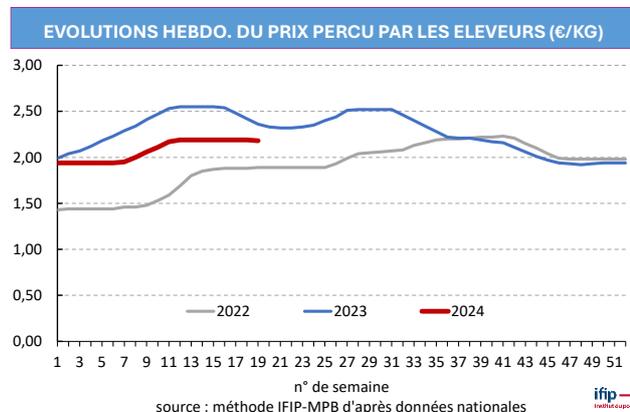
Stabilisation de la production française en 2024 après le recul de 2023

En 2023, les éleveurs français ont produit 22 millions de porcs. Le recul de la production française, à -4,8 % par rapport à 2022, est inférieur au repli de la production européenne, à -7,9 % sur 1 an. Après 2 ans de crise en raison de la flambée du coût des matières premières pour l'alimentation des porcs, beaucoup d'éleveurs n'ont en effet pas pu continuer leur activité.

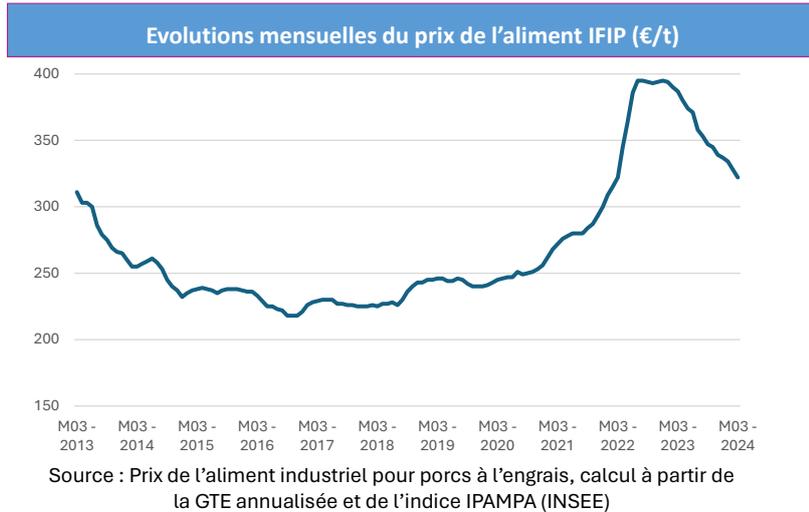
Tendance 2024 : sur les quatre premiers mois de 2024, les éleveurs français ont produit 6,2 millions de porcs (têtes) soit + 0,7 % comparé aux quatre premiers mois de 2023. Sur les deux premiers mois de l'année, les Allemands progressent de 4,9 % et l'Espagne de 4,2 %. Le Danemark, en revanche, voit sa production de porcs baisser de 6,9 % sur les deux premiers mois de 2024.

Une conjoncture favorable pour les éleveurs

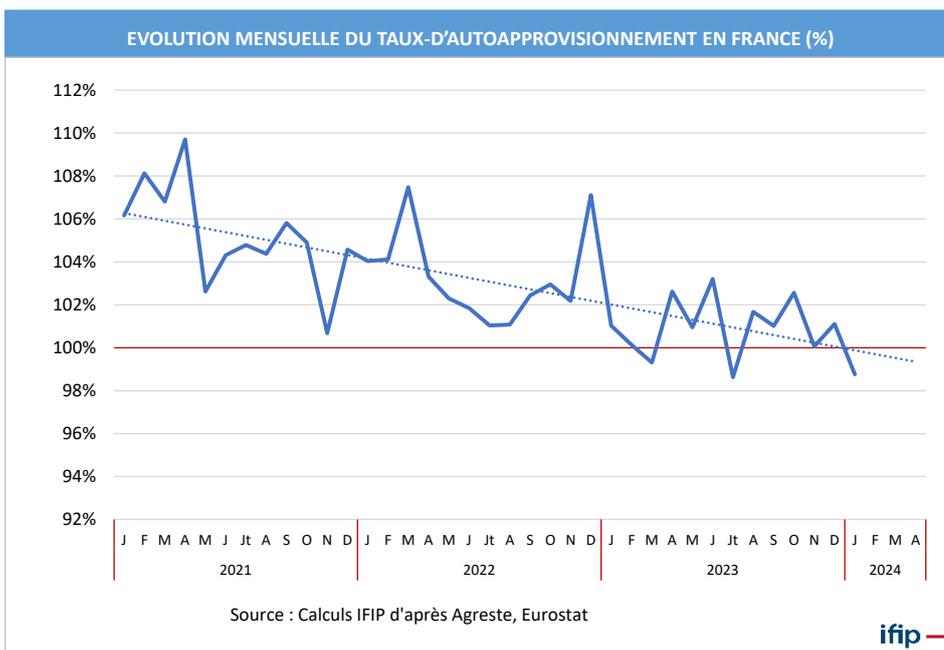
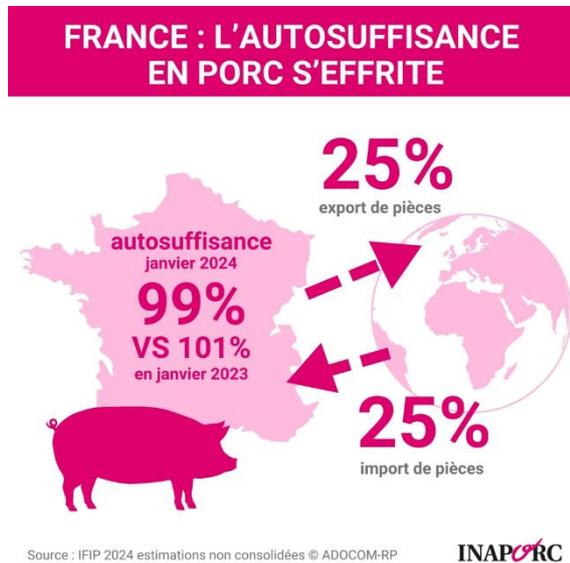
Depuis le début de l'année 2023, le prix du porc s'est redressé et la conjoncture pour les éleveurs s'est améliorée.



Tendance 2024 : aujourd'hui, le coût de l'aliment du porc calculé par l'Institut du Porc (Ifip) a baissé à 322 € la tonne en mars 2024 alors qu'il avait atteint 387 € la tonne en mars 2023. Il a diminué de 16,8 % en un an mais reste à un niveau supérieur aux 10 dernières années.



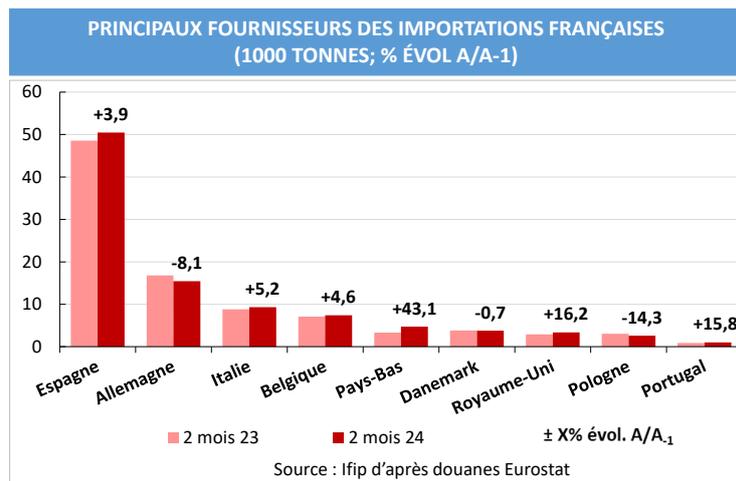
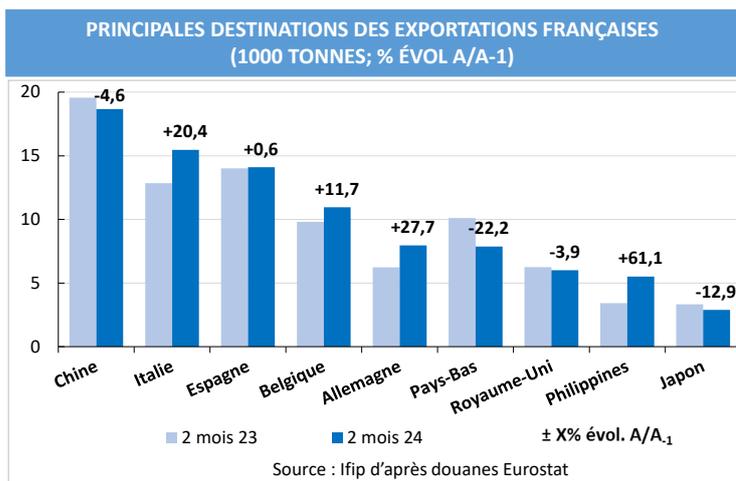
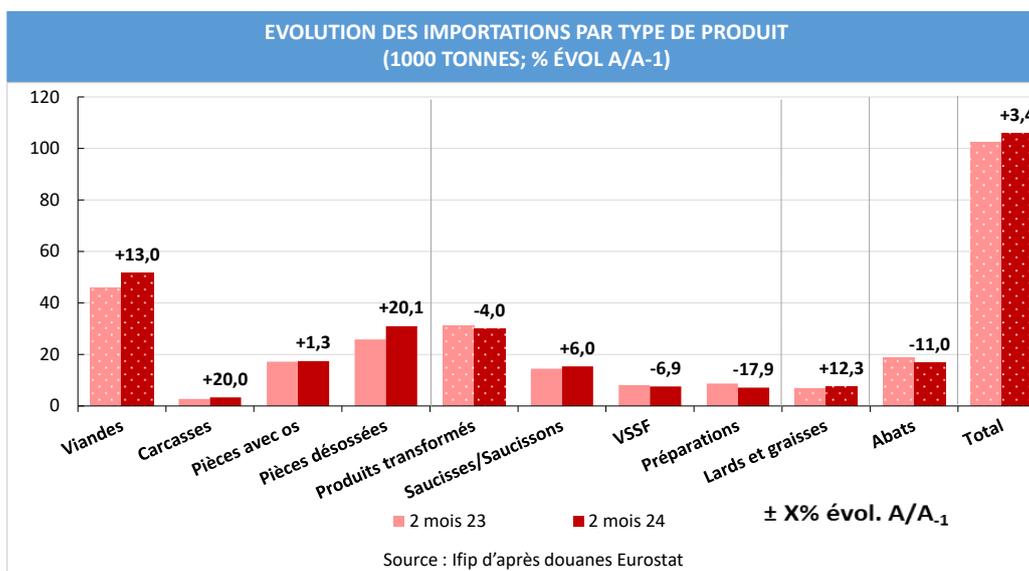
Le taux d'auto-provisionnement s'effrite
 En raison du recul du nombre d'éleveurs et d'après les projections en cours, la filière porcine française n'a produit que 99 % de la consommation globale du marché français en janvier 2024 contre 101 % en janvier 2023. (Projections IFIP non consolidées). Parallèlement, les importations de charcuteries européennes progressent. Près d'1 charcuterie sur 5 vendus en GMS est importée.



Hausse des importations et baisse des exportations

Les échanges internationaux de la filière porcine française sont dominés par les échanges de pièces : elle exporte principalement des pièces avec os, vers l'Union européenne et la Chine tandis qu'elle importe essentiellement des pièces désossées et des produits transformés, uniquement depuis l'Union européenne.

Tendance 2024 : Sur les deux premiers mois de 2024, le volume des exportations de la France a augmenté de 2,4 %, tandis que les importations ont augmenté de 3,4 %. S'il reste positif, le solde de la balance commerciale s'effrite en volume : il est passé de + 12,5 kt sur 2 mois 2023 à + 11,7 kt sur 2 mois 2024. En valeur, le solde négatif se creuse, de -8,2 M€ sur 2 mois 2023 à -9,8 M€ sur 2 mois 2024.



CUMUL 2 MOIS 2024/2023	TOUTES DESTINATIONS	VERS UE-27	VERS PAYS-TIERS
	117,6 kt +2,4 %	75,1 kt +3,5 %	42,6 kt +0,5 %

CUMUL 2 MOIS 2024/2023	TOUS FOURNISSEURS	DEPUIS UE-27	DEPUIS PAYS-TIERS
	105,9 kt +3,4 %	97,9 kt +3,1 %	8,0 kt +7,2 %

Les entreprises de l'aval en difficulté face à la multiplication des hausses de coûts

L'équilibre financier des entreprises de transformation est mis à mal par la hausse conjointe des cours du porc et de l'ensemble de leurs coûts de production : énergie, emballages, transport, main-d'œuvre.

En 2023, les entreprises de l'alimentation animale, les abattoirs, les entreprises de charcuterie et la distribution ont été durement impactés par la flambée des prix des énergies, en particulier par le prix de l'électricité, mais également par le prix du gaz.

Pour certaines entreprises, le surcoût final en énergie a représenté jusqu'à 5 % de leur chiffre d'affaires.

Ce surcoût vient donc s'ajouter à l'augmentation du prix du porc, qui représente 50 % des coûts de production d'une entreprise de charcuterie.

La difficulté reste la répercussion de ces coûts jusqu'aux consommateurs dans un contexte de tension sur le pouvoir d'achat des consommateurs.

Dans ce contexte d'inflation majeure de tous les coûts de production, les entreprises sont en difficulté avec leurs marges qui se sont dégradées, et 27 défaillances d'entreprises de charcuterie sont malheureusement à déplorer en 2023 selon la Banque de France.



A photograph of a pig in a green plastic grate pen. The pig is white with a pink snout and has a yellow ear tag on its left ear and a white ear tag with the number '830' on its right ear. A piglet is visible in the bottom left corner. The background shows a metal railing and a concrete wall.

**« DEMAIN LE PORC » : LA FILIÈRE FRANÇAISE
PREND SON AVENIR EN MAIN ET LANCE
SA DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE**

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE : LA FILIÈRE VOLONTAIREMENT ENGAGÉE DANS UNE STRATÉGIE DURABLE EN 5 PILIERS

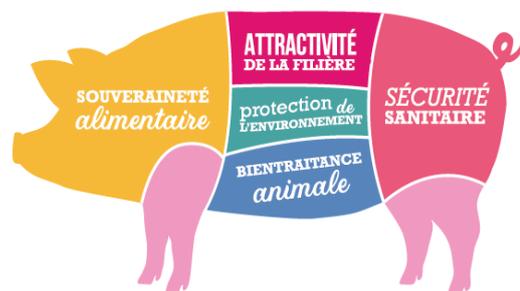
Les professionnels d'INAPORC lancent leur démarche collective de responsabilité sociétale (RSO – Responsabilité Sociétale des Organisations) : « Demain le Porc ». Il s'agit d'articuler une stratégie collective, mesurable et transparente pour répondre aux enjeux sociétaux actuels et futurs, tout en assurant la pérennité économique de la filière. La filière doit en effet relever de nombreux défis, que ce soit en matière réglementaire, sanitaire, concurrentielle, d'image, de compétitivité, de renouvellement des générations, ... et cette démarche doit lui permettre d'anticiper au mieux les évolutions.



Le chantier débuté l'an passé a permis de consulter et fédérer les différents acteurs de la filière, de l'amont à l'aval, autour de principes responsables et d'esquisser une vision partagée de l'avenir. Cette vision a ensuite été mise en consultation auprès des acteurs régionaux qui ont été plus de 250 à exprimer leur avis, puis des parties prenantes externes à la filière : représentants du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, du cabinet du Président de la République et du Premier ministre, et de la Direction générale de l'alimentation. Le projet a également été présenté à des ONG : Welfarm, OABA, CIWF, Fondation pour la Nature et l'Homme, Earthworm.

Ce travail collaboratif a permis d'élaborer une démarche de responsabilité sociétale commune. Cet outil structurant fait, dans un premier temps, un **état des lieux des principaux atouts de la filière**, puis, dans un deuxième temps, définit ses enjeux prioritaires, sur lesquels sont basés les **5 piliers** de la démarche :

- **Pilier souveraineté alimentaire** : agir pour une offre suffisante de porc français rentable et équitable,
- **Pilier attractivité de la filière** : agir pour renouveler les générations et améliorer les conditions de travail,
- **Pilier protection de l'environnement** : agir pour protéger l'environnement,
- **Pilier sécurité sanitaire** : agir pour accroître les garanties de sécurité sanitaire et de santé publique,
- **Pilier bien-être animale** : agir pour la bien-être animale.



Ces 5 piliers reposent sur des engagements, articulés autour d'une trajectoire et d'**objectifs chiffrés à 2035, et d'avancées déjà en cours**, puisque la filière porcine n'a évidemment pas attendu la mise en place d'une stratégie RSO pour débuter son processus d'adaptation aux enjeux économiques, sociétaux et environnementaux.

CINQ PILIERS PORTEURS D'AVANCÉES ET D'OBJECTIFS AMBITIEUX POUR 2035

Pilier souveraineté alimentaire

Agir pour une offre suffisante de porc français rentable et équitable

Le contexte : Le modèle français des élevages de porcs relève d'un modèle singulier, qui permet de produire du porc durable.

Cependant, la position d'autosuffisance de la France, qui lui permet de produire pour la demande française et d'exporter est aujourd'hui sur la voie de l'érosion. L'autosuffisance de la France est descendue à 101,8 % en 2023, contre 103 % en 2022. Elle est même de 99 % en janvier 2024. Source : IFIP FranceAgriMer – consommation globale du pays par bilan.



Le Porc Français : un modèle singulier

Le modèle français des élevages de porcs relève d'un modèle singulier. La filière est majoritairement composée d'élevages familiaux. Ces élevages sont établis au sein de fermes, qui comptent en moyenne 102 ha de terres et consacrent également une partie de leur surface à des cultures agricoles complémentaires. Avec une moyenne de 214 truies, soit environ 5 000 porcs produits par an, la taille des élevages porcins français est l'une des plus faibles en Europe. Il s'agit majoritairement d'élevages à capitaux familiaux, souvent transmis de génération en génération.

Sources : Recensement agricole – IFIP

Des avancées

- **95 % des Français connaissent le logo « Le Porc Français » créé par les professionnels de la filière porcine en 2014.** (Source : baromètre Epsilon et relevé INAPORC – 2022). Ce logo est un moyen d'identification clair pour garantir une **viande de porc** et des **charcuteries** issues de **porcs nés, élevés, abattus et transformés en France**. L'obtention du logo est basée sur un cahier des charges, un engagement des opérateurs et des contrôles par des organismes indépendants.
- **Un produit sur deux porte le logo « le Porc Français » en rayon**
- **Maintien d'élevages porcins traditionnellement détenus par des capitaux familiaux.**



- Prédominance des élevages de taille modeste, l'une des plus faibles en Europe : 214 truies en moyenne.
- La France en 3^e position de la production de porcs en Europe, avec 2,1 millions de tonnes produites en 2023.
- Le porc est la viande la plus consommée en France : 30,6 kg en moyenne par habitant en 2023.

Des objectifs à 2035 :

- ✓ **Au moins 100 % d'autosuffisance pour garantir la souveraineté alimentaire.**
- ✓ **Au moins 50 % de produits porteur du logo *Le Porc Français* en rayon.**

Des objectifs intermédiaires :

2025 : élaboration d'un indicateur spécifique pour suivre l'origine du porc consommé en Restauration Hors Domicile, afin de quantifier la part du porc français servie par ce débouché, dont la part augmente.

2027 : rédaction d'un guide de la contractualisation en filière porcine pour sécuriser les contrats, qui lient à minima éleveur, coopérative, entreprise d'abattage et parfois même entreprise de charcuterie et distributeur. Le guide mettra à disposition toutes les informations juridiques nécessaires.



Pilier attractivité de la filière

Agir pour le renouvellement des générations et améliorer les conditions de travail

Le contexte : En France, 130 000 femmes et hommes ont une activité professionnelle liée à la filière porcine française, qui s'inscrit au cœur de la vitalité des territoires.

Cependant, ces emplois locaux sont aujourd'hui menacés puisqu'1/3 du cheptel porcin est détenu par des éleveurs de plus de 55 ans, d'après la récente analyse du Recensement Agricole de 2020, et, à l'aval de la filière, abattoirs et entreprises de charcuterie ont de plus en plus de difficultés à recruter.

Des avancées

- **Réduction de 30 % du taux d'absentéisme et des maladies professionnelles** en 10 ans grâce aux investissements pour le bien-être et la qualité de vie au travail dans les entreprises françaises des viandes.
- **20 000 jeunes formés au métier de charcutier-traiteur** au CEPROC en 50 ans. Centre d'Excellence des Professions Culinaires, cette école de gastronomie de référence a été fondée en 1970 par la Confédération nationale des charcutiers traiteurs et traiteurs (CNCT).
- **Formation des bouchers à la découpe spécifique** de la viande fraîche de porc à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV)
- **Organisation de concours métiers** pour valoriser les compétences et le savoir-faire des charcutiers et des bouchers : Meilleurs Ouvriers et Apprentis de France.
- **Organisation de challenges** par la Fédération du commerce et de la distribution (FCD) et la Fédération du commerce coopératif et associé (FCA) pour récompenser le savoir-faire des chefs bouchers des rayons traditionnels des hypermarchés et supermarchés.
- **Animations pédagogiques dans les centres de formation et lycées agricoles** par les interprofessions et comités régionaux porcins, qui contribuent à susciter l'intérêt auprès des jeunes.

Des objectifs à 2035 :

- ✓ **100% des élevages porcins transmissibles repris.**
- ✓ Objectifs atteints pour **100 % des indicateurs du baromètre interprofessionnel de qualité de vie** au travail.

Des objectifs intermédiaires :

2025 :

- **Création d'un diagnostic de transmissibilité des élevages porcins** et identification des leviers financiers potentiels à la transmission des exploitations.
- **Création du baromètre interprofessionnel de la qualité de vie au travail** pour couvrir chacun des maillons de la filière porcine. Conception d'indicateurs quantifiables selon les métiers, en collaboration avec les différents professionnels.

2027 :

- Création d'un **centre de ressources éducatif en ligne** sur la filière porcine. Ce site s'adressera à la fois aux jeunes qui souhaitent s'orienter vers les métiers de la filière pour leur fournir toutes les informations utiles : lieux de stages, formations possibles, etc., ainsi qu'aux enseignants à qui il proposera des ressources pédagogiques sur la production porcine et ses métiers.



Pilier protection de l'environnement

Agir pour protéger l'environnement

Le contexte : Face au réchauffement climatique, le porc a l'avantage de n'avoir qu'une faible empreinte carbone : 0,7 % des émissions nationales de CO2 équivalent. Il s'inscrit également dans l'économie circulaire, car les effluents des élevages constituent un engrais organique naturel qui permette de limiter les émissions de gaz à effet de serre.

Cependant, il s'agit pour les professionnels d'aller encore plus loin pour accentuer la lutte contre le réchauffement climatique.

Des avancées

- Réduction de **-20 % des quantités d'aliments nécessaires** à la production d'un kilo de viande de porc en 30 ans.
- Création d'un **outil de gestion environnementale des élevages porcins (GEEP)** pour mesurer leur impact et identifier les leviers de réduction : 1145 diagnostics réalisés en 10 ans.
- Les $\frac{3}{4}$ des entreprises d'abattage équipées de **systèmes d'économie d'eau**.
- Engagement d'INAPORC dans « **DURALIM** », le **plan volontaire de lutte contre la déforestation** du maillon de la nutrition animale.
- **Anti-gaspillage des ressources : 123 millions de repas distribués** aux associations d'aide alimentaire par les enseignes membres de l'Observatoire de la Distribution Responsable.

Des objectifs à 2035 :

- ✓ **-25 % d'émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)** sur 20 ans pour la filière (nutrition animale, élevage, abattage-découpe, transformation).
- ✓ **-25 % d'émissions d'ammoniac (NH3)** pour les élevages.
- ✓ **90 % de matière recyclée** dans les emballages*.
*Concerne uniquement les UVCI - Dans la limite de la disponibilité de la matière des filières de recyclage et la garantie de sécurité sanitaire des aliments
- ✓ **Optimisation de l'utilisation des ressources en énergie et en eau :**
 - Energie : élaboration d'un indicateur de suivi de la consommation d'énergie nette de la filière pour identifier les leviers à actionner pour la diminuer.
 - Eau : -15 % d'eau consommée par les entreprises d'abattage, découpe et transformation équipées d'une station d'épuration grâce à la réutilisation des eaux usées si la réglementation le permet.

Des objectifs intermédiaires :

2025 :

- **100 % des nouveaux bâtiments d'élevage équipés d'un moyen de décarbonation :** système de récupération de biogaz, formulation de l'aliment, amélioration de l'indice de consommation, etc.
- **100 % du soja de l'alimentation des porcs** sans déforestation. Il doit être certifié **zéro déforestation**, c'est-à-dire que le soja n'est pas à l'origine de la transformation légale ou illégale de forêts en cultures, ou **zéro conversion** d'écosystèmes naturels, c'est-à-dire non issu d'un passage d'un écosystème naturel à une autre utilisation des terres.
- Élaboration d'un **indicateur de suivi de la consommation d'énergie nette** de la filière.

2027 :

- Diffusion d'un guide de gestion maîtrisée de l'eau à tous les maillons de la filière.
- 60 % des emballages de nutrition animale collectés pour recyclage.



Pilier sécurité sanitaire

Agir pour renforcer les garanties de sécurité sanitaire et de santé publique

Contexte : La sécurité sanitaire et la santé publique sont des priorités pour les consommateurs et les acteurs de la filière. Il s'agit pour les professionnels de fournir des produits sains et conformes aux attentes des consommateurs-citoyens.

Des avancées

- **-67 % d'antibiotiques utilisés entre 2011 et 2022** (Source : ANSES) : une baisse drastique qui prouve les avancées des professionnels en faveur des bonnes pratiques d'élevages.
- **50 % des élevages audités** soit 85 % de la production (sur la base des animaux abattus en 2023) selon plus d'une soixantaine de critères avec l'application dédiée *Pig Connect Biosécurité Élevage* et plus de 50 % des aires de lavage avec sa déclinaison pour les transports *Pig Connect Biosécurité Transport*, qui comprend plus d'une centaine de critères. Ces audits sont réalisés par un technicien ou un vétérinaire ayant suivi une formation spécifique sur la biosécurité en élevage de porcs.
- **95% de la production d'aliments** composés complets est issue de sites de fabrication certifiés pour leur respect des bonnes pratiques d'hygiène et des règles de traçabilité dans les usines de fabrication par **OQUALIM**.
- Une **charte sanitaire volontaire pour les 2/3 des saucissons secs et plus de 80 % des rillettes**.
- **-5 % de sodium et de lipides** sur les 24 catégories des produits porcins les plus consommés.
- **-20 % de nitrites** dans les charcuteries françaises par rapport à la réglementation qui s'appliquera pour les charcuteries européennes à partir de 2025.

Des objectifs à 2035 :

- ✓ **100 % des élevages audités en matière de biosécurité** dès 2030.
- ✓ Poursuite de la **réduction de l'utilisation des antibiotiques** dans les élevages en restant vigilant sur l'application des bonnes pratiques.
- ✓ Poursuite de la **réduction de la teneur en nitrites** des charcuteries en poursuivant la recherche et développement pour trouver le meilleur équilibre entre sécurité sanitaire, durée de conservation et qualités gustatives.
- ✓ Renforcement de la **maîtrise sanitaire de la filière** : volonté de travailler collectivement sur les enjeux sanitaires de la filière pour renforcer la maîtrise des risques.

Des objectifs intermédiaires :

2025 :

- Création du plan de maîtrise sanitaire de la filière.
- Travail pour maintenir la dynamique de réduction sur l'exposition des porcs aux antibiotiques et la teneur en nitrites des produits porcins.

2030 : 100 % des élevages et des aires de lavage audités en matière de biosécurité avec Pig Connect afin d'évaluer leur conformité, d'identifier les leviers à actionner pour renforcer la biosécurité et leur fournir un plan d'amélioration à mettre en œuvre.



Pilier bientraitance animale

Agir pour la bientraitance animale

Contexte : Tous les acteurs de la filière font de la bientraitance animale une priorité. Le confort des animaux joue en effet un rôle déterminant dans la qualité des produits et la pérennité des activités de la filière.

Des avancées

- Formation de responsables de protection animale en abattoir : 1315 en 10 ans.
- Mise à disposition d'un outil d'évaluation de la bientraitance animale en élevage - le BEEP (Bien-Être en Élevages de Porc).
- Mise en place et déploiement depuis 2021 d'un diagnostic de bientraitance animale à l'abattoir 58% des volumes audités aujourd'hui.
- Interdiction de la castration à vif des porcelets depuis 2022.
- Mise en place d'un plan national de lutte contre la caudophagie depuis 2018.

Des objectifs à 2035 :

- ✓ Dans les **élevages** : 50 % de truies en bâtiments liberté en 2035.
- ✓ Dans les **transports** : 100 % des camions équipés de dispositifs spécialement adaptés pour renforcer le confort et la bientraitance des porcs pour les trajets supérieurs à 4h30.
- ✓ Dans les **abattoirs** : 100% des porcs abattus dans des abattoirs ayant réalisé un diagnostic interprofessionnel de bientraitance animale dès 2030.

Des objectifs intermédiaires

2025 : 100% des nouveaux bâtiments incluant la mise en liberté des truies dans leur conception.

2027 : Diffusion d'un guide de bonnes pratiques de transport des porcs par temps chaud.

2030 :

- 100 % des élevages audités sur la bientraitance animale avec l'outil BEEP.
- 100 % des porcs abattus dans des abattoirs audités en bientraitance animale.

LE PORC FRANÇAIS : LES ATOUTS D'UN MODÈLE SINGULIER

Contributeur à l'équilibre nutritionnel des Français et la souveraineté alimentaire du pays

Proposé à un prix abordable, le porc est la viande la plus consommée en France : en moyenne 30,6 kg par habitant sur l'année, devant la volaille (29,5 kg / hab.), le bœuf et le veau (21,3 kg / hab.). (Source : IFIP FranceAgriMer – consommation globale du pays par bilan.). Avec ses nombreuses qualités nutritionnelles, le porc participe activement à l'équilibre alimentaire. Il fournit notamment des acides aminés essentiels, des nutriments non apportés par les végétaux et des nutriments ayant une meilleure biodisponibilité que dans les végétaux.

Il s'agit d'une viande qui répond aux attentes d'origine française des consommateurs puisque la filière française participe à la souveraineté alimentaire du pays, avec un taux d'autosuffisance à **101,8 % en 2023** mais en retrait à 99 % en janvier 2024. (Source : IFIP FranceAgriMer – consommation globale du pays par bilan.).

De plus, les élevages de porcs ont l'avantage d'être très peu émetteurs de gaz à effet de serre : 0,7 % des émissions nationales de CO2 équivalent. (source citépa)

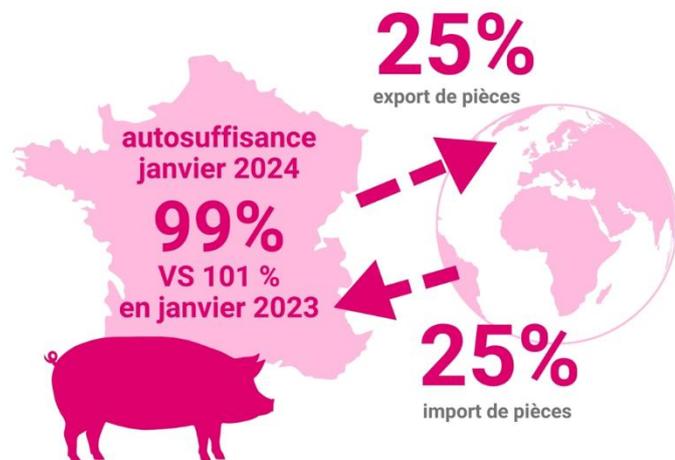
En 30 ans, l'amélioration de l'élevage a ainsi permis de réduire de 20 % les ressources nécessaires à la production d'un kilo de viande de porc.

LE PORC : 1^{ère} viande consommée en France



Source : estimation IFIP, SPP, Itavi, Institut de l'élevage 2024 © ADOCOM-RP INAPORC

L'AUTOSUFFISANCE EN PORC en France s'effrite



Source : IFIP 2024 estimations non consolidées © ADOCOM-RP

INAPORC

Fertiliseur des terres agricoles : la complémentarité cultures-élevages

Sources : Recensement agricole

Les élevages de porcs français sont implantés sur des fermes qui se distinguent par leurs surfaces conséquentes : en moyenne 102 ha. Cette vaste étendue de terres présente deux atouts notables : les fermes ont la possibilité de cultiver leurs propres céréales et des protéagineux pour nourrir les porcs sur place. De plus, l'élevage procure le fertilisant nécessaire aux cultures grâce au lisier. Les déjections des porcs sont en effet utilisées comme engrais naturel, ce qui permet de limiter le recours aux engrais chimiques azotés dont la production nécessite l'utilisation de ressources non renouvelables (gaz naturel et électricité). Cette source d'engrais naturel présente également deux avantages majeurs : elle est utilisée localement pour fertiliser les cultures voisines, limitant ainsi le transport au strict minimum, et permet un apport en matière organique, élément essentiel à la vie biologique et à la santé du sol. L'élevage de porcs s'inscrit ainsi dans l'économie circulaire. En 2021, 7,8 millions de tonnes équivalent CO2 ont été évitées grâce aux effluents d'élevages épandus localement par rapport aux engrais de synthèse

Incontournable de la gastronomie française

Le porc est profondément inscrit dans le patrimoine gastronomique français. Que ce soit la célèbre choucroute alsacienne, le jambon de Bayonne, les rillettes de Tours ou encore le saucisson de Lyon, chaque région française a sa propre spécialité à base de porc. Avec ses **450 recettes de charcuteries** perpétuées par les entreprises de la filière, le porc reflète la **diversité historique** des terroirs de France.

Si la charcuterie tient une part belle dans l'**art de vivre à la française**, avec notamment les saucissons des célèbres apéritifs français ou les saucisses pour les barbecues, le porc, c'est aussi une large diversité de **viandes à cuisiner**, comme les travers, le sauté, le jarret, les côtes, le jambon, etc.

Le porc inspire d'innombrables recettes. On le retrouve aussi bien sur les **tables du quotidien** qu'à la **carte des plus grands Chefs** cuisiniers. Du transgénérationnel jambon-purée au filet mignon d'exception, le porc est un véritable allié de la cuisine française !



Transformateur de produits non comestibles en viande

Les élevages de porcs utilisent peu de protéines végétales consommables par l'être humain. Ils permettent même de recycler des matières premières végétales qui ne lui sont pas comestibles. Ils ont ainsi la particularité de transformer des protéines végétales non consommables par l'être humain en protéines animales consommables par l'être humain. Leur efficacité protéique nette est de l'ordre de 1,2.

En effet, 70 % des protéines végétales consacrées à l'alimentation des porcs sont issues de co-produits impropres à la consommation humaine (résidus du brassage des céréales (drêche), de l'extraction de l'huile des graines ou des fruits oléagineux (tourteau) ...). **L'alimentation des porcs n'est donc pas en concurrence directe avec l'alimentation humaine.**

De plus, il faut savoir que **87 % du porc est consommable** par l'être humain, sous forme de charcuteries, de viande fraîche et d'abats. Il s'agit de **l'animal offrant le meilleur rendement**. 5% sont à destination de l'alimentation des animaux de compagnie. Finalement seuls 8 % ne sont pas consommés, mais peuvent encore être utilisés comme fertilisants ou pour réaliser des produits médicaux (héparine).

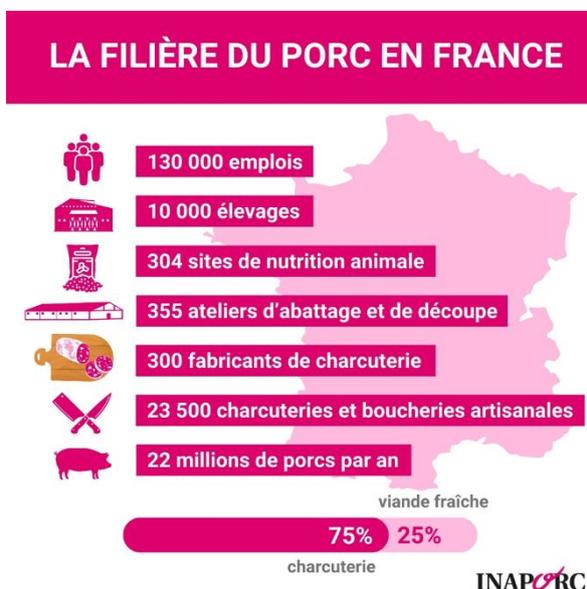
Dynamiseur de territoires : 130 000 emplois ancrés en France

Sources : IFIP et Inaporc d'après Gis Élevage Demain et le Recensement Agricole.

Au total, la filière représente 130 000 emplois directs et indirects, depuis l'alimentation animale jusqu'à la distribution (part affectée au porc).

On compte 10 000 éleveurs, dont 8 400 possédant plus de 20 truies. Il s'agit de fermes familiales pour la plupart réunies au sein de coopératives agricoles (90 % de la production). Ils génèrent de nombreux emplois sur les territoires puisque chaque élevage de porcs représente en moyenne 2,4 emplois.

La filière concerne également 196 entreprises de l'alimentation animale pour 304 sites de fabrication, 143 abattoirs et 212 ateliers de découpe, 6 500 charcuteries artisanales, 17 000 boucheries artisanales et 300 entreprises de charcuterie.



INAPORC

LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE



@inaporc



@leporcfrançais



@leporcfrançais

www.leporc.com

À propos d'INAPORC :

INAPORC est l'interprofession nationale porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie-salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective. La filière porcine représente 130 000 emplois sur le territoire français, dont 25 000 en élevage.

**Arnault, Sandra & l'équipe Adocom – Service de Presse INAPORC
vous remercient de votre attention.**

Tél. : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr