

## /// UN MÉTIER VU DE PRÈS

### EXPERT DE L'ALIMENTATION ANIMALE

L'alimentation porcine est régie par des cahiers des charges détenus par des organismes de qualité (Bleu-Blanc-Cœur, Label Rouge, Porc Armorique...). Lorsqu'un éleveur choisit de s'engager dans une démarche de qualité, il fait appel à un spécialiste de la nutrition animale qui va lui fournir les aliments permettant d'en respecter le cahier des charges.

#### ◆ Frédéric, ingénieur filière porc

Frédéric Pennamen, 28 ans, est ingénieur filière porc au sein du groupe Glon-Sanders, un des spécialistes de l'alimentation porcine. Il a pour rôle principal de coordonner les cahiers des charges de l'alimentation porcine auprès des

éleveurs. Il participe aussi à l'amélioration permanente de la qualité des aliments, développe des solutions informatiques permettant de renforcer la traçabilité et assure des missions de formation en interne et auprès des éleveurs.

#### ◆ Un cursus classique

Titulaire d'un bac scientifique, Frédéric a intégré l'IUT génie biologique de l'université de Brest. Après une mission scientifique à l'AFSSA (aujourd'hui ANSES), il poursuit ses études à l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers. Il rejoint alors le groupe Glon-Sanders en alternance, en qualité d'élève-ingénieur. Il y évolue encore aujourd'hui.

## /// LES "BONS" MOMENTS

### FÊTES DE FIN D'ANNÉE... et si vous pensiez au porc ?

« Qu'est-ce que je vais faire à dîner ce soir ? » Qui ne s'est pas posé la question sur le trajet du retour après une journée de travail ? Un sauté de porc à préparer au curry, cuit en un tour de main à la cocotte nous sauve souvent la mise au moment de préparer le dîner ! Mais un peu de travail et d'imagination et le porc peut devenir la base d'un véritable plat de fête.

#### ◆ Redonnons au porc ses lettres de noblesse

Alors, en fin d'année, faisons à la viande de porc la faveur de préparations raffinées et imaginatives qui sauront la mettre en valeur et révéler sa finesse.

Pour une entrée de réveillon qui réveille les papilles, pourquoi pas un feuilleté de boudin aux poires et à la crème de ciboulette, ou encore un capuccino d'endives au jambon et au piment d'Espelette ? En plat de résistance ? Vous surprendrez vos convives avec une recette de porc à la crème d'amandes parfumée à la cannelle ou encore un filet mignon de porc cœur de papaye en robe d'aubergine et réduction d'agrumes !

Retrouvez des idées de recettes sur le site :  
<http://www.leporc.com/>



roti farci aux saveurs d'automne

### CONTACT PRESSE : INAPORC

Didier DELZESCAUX et Rachel RIVIERE - 01 40 04 51 17

### QU'EST-CE QU'INAPORC ?

L'interprofession porcine INAPORC rassemble les différents métiers de la filière porcine française : fabricants d'alimentation animale, éleveurs, abatteurs découpeurs, charcutiers et salaisoniers, distributeurs (grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective). Sa mission est de défendre les intérêts de la filière porcine française et de mettre en oeuvre des actions collectives. Dans ce cadre, INAPORC a pour objectif de promouvoir la viande de porc et les produits de charcuterie ainsi que le professionnalisme des acteurs de la filière porcine française. Ses domaines d'intervention sont notamment la communication, la recherche développement, l'export, la gestion des risques, le sanitaire, l'identification et la traçabilité.



Frédéric Pennamen, à gauche, lors d'un échange avec un éleveur

## LE VRAI-FAUX

Nutrition, santé, régime ... les vraies-fausse idées que l'on a sur la viande de porc.

#### ◆ La viande de porc présente un taux élevé de cholestérol :

**FAUX** En moyenne 100g de porc contient environ 27mg de cholestérol pour du filet mignon et 67mg pour de la poitrine désossée. Ce sont des valeurs qui sont dans la moyenne des autres viandes et de poissons.

#### ◆ On peut consommer de la viande de porc lorsque l'on est au régime :

**VRAI** Certaines parties du porc ont une faible teneur en matières grasses et sont riches en protéines. Elles ont donc tout à fait leur place au sein d'un régime, comme par exemple : le jambon blanc, le filet mignon, le bacon... De plus, comme le gras du porc est visible il est donc facile à retirer avant ou après cuisson.

#### ◆ Les charcuteries sont riches en fer :

**VRAI** C'est l'un des intérêts nutritionnels des charcuteries. Par exemple, le boudin noir est l'aliment le plus riche en fer avec 17mg/100g soit une valeur qui couvre la totalité de nos besoins journaliers.

**INAPORC**  
newsmag presse n°1 - septembre 2012

### EDITO Guillaume Roué, Président d'INAPORC



Tout est bon dans le cochon ! Y a-t-il meilleure définition de la richesse et de la diversité de nos produits ? La viande de porc et les charcuteries sont des produits phares dans l'alimentation des français, très appréciés des consommateurs. Pour autant, la filière porcine est très mal connue et souffre parfois d'images caricaturales. C'est pour mieux faire connaître la richesse et la diversité des femmes et des hommes qui composent notre filière que nous avons lancé ce magazine. En tant qu'interprofession nationale porcine, nous représentons tous ces métiers, depuis l'alimentation animale jusqu'au boucher et au charcutier-traiteur. Notre souhait est de vous faire partager la passion qui les anime et qui permet de proposer aux consommateurs les produits qu'ils apprécient.

Il nous a semblé tout naturel de débiter ce premier numéro autour des éleveurs de porc, ces 13 000 femmes et hommes qui travaillent au quotidien avec leurs animaux. Leur métier est plus complexe que beaucoup ne l'imaginent. Depuis le soin quotidien aux animaux jusqu'à la gestion des effluents en passant par la traçabilité, les éleveurs de porc sont souvent à la pointe de la technique. Ils ont su relever le défi de la modernité tout en préservant le caractère familial de leurs exploitations.

## LE CHIFFRE

# 164

C'est le nombre moyen de truies naisseurs-engraisseurs d'un élevage français\*. Une taille modeste en comparaison de nos voisins européens et de nos concurrents d'outre-Atlantique. 82% des élevages français comptent moins de 500 truies.

\* IFIP d'après SSP-Agrete, enquête novembre 2009 sur le cheptel porcin

# Tout est bon...

◆ AU COEUR DE L'ÉLEVAGE P. 1-2 ◆ L'ÉCHO DE L'ÉCO P. 3 ◆ ENVIRONNEMENT ET PROGRÈS P. 3 ◆ CÔTÉ CONSO P. 3 ◆ QUE DONNENT LES RECHERCHES P. 3 ◆ UN MÉTIER VU DE PRÈS P. 4 ◆ LES «BONS» MOMENTS P. 4



## /// À LA UNE

# AU COEUR DE L'ÉLEVAGE, LES ÉLEVEURS !

**Être éleveur de porc c'est choisir de vivre au contact quotidien avec ses animaux, bien les connaître afin d'assurer leur bonne santé, leur hygiène mais également leur bien-être.**

C'est aussi faire le choix de travailler dans des exploitations à taille humaine, un élevage compte en moyenne de 160 à 200 truies, et souvent en famille. Un éleveur peut accompagner ses animaux durant différentes étapes de leur développement entre la naissance et l'abattage. En France, la plupart sont naisseurs-engraisseurs, ils assurent donc toutes les étapes de l'élevage.

Le métier peut s'apprendre « sur le tas », c'est le cas pour Chrystelle Amiaud qui, après une carrière d'infirmière, a rejoint

son mari sur son exploitation. D'autres choisissent de suivre des études spécialisées comme Cédric Raguin qui, dès la 4ème a décidé de préparer un BEPA, puis un bac professionnel et enfin d'entamer un BTS avant d'intégrer le GAEC familial.

#### ◆ Respecter l'animal et son rythme

Les animaux sont élevés essentiellement « sur caillebotis » à l'intérieur de bâtiments dont le sol est ajouré permettant l'évacuation des déjections. La majorité des éleveurs français a adopté une rationalisation du travail que l'on appelle l'élevage en 7 bandes. Une bande est un regroupement de porcs de même âge et de même poids. Les éleveurs travaillent avec 7 bandes d'animaux réparties sur les 21 semaines du cycle biologique de la truie. Chaque bande arrive au même stade♦♦♦

♦♦♦ physiologique à 3 semaines d'intervalle. Ainsi toutes les 3 semaines une bande de truie met bas, une semaine plus tard les porcelets d'une autre bande de truies vont être sevrés etc...

Les tâches sont multiples et variées : changement de salle, inséminations, regroupement des truies en gestation, mises bas, adoptions, tri et regroupement des porcs sur les quais d'embarquement, avant le départ pour l'abattage. Hormis la tournée quotidienne d'inspection des animaux (bi-quotidienne pour les porcelets), il n'existe pas de journée type.

#### ♦ Toujours penser à l'avenir

Pour l'alimentation des animaux, de nombreux éleveurs ont fait le choix de cultiver leurs propres céréales. Cela permet également d'atténuer un peu les hausses de prix de plus en plus fréquentes.

Enfin, la question environnementale est au cœur de l'activité de tout élevage de porc. Les déjections des porcs constituent un engrais naturel pour les cultures. Le lisier ou le fumier doit être épandu sur les terres à la bonne quantité et au bon moment pour assurer la croissance des plantes tout en préservant la qualité de l'eau.



## /// ZOOM SUR...

### ... UN MÉTIER EN HÉRITAGE

Cédric Raguin est un homme décidé : dès la 4<sup>ème</sup> il a su qu'il voulait rejoindre l'élevage fondé par son grand-père en 1968. Après un bac pro et un BTS il travaille 2 ans comme porcher et quelques mois de travail en usine le temps qu'une place se libère pour lui dans l'exploitation familiale qu'il rejoint en 2007 en tant que salarié. En 2011, il devient enfin associé au sein du GAEC. Son grand-père a pris sa retraite et ils sont quatre de la même famille à travailler ensemble : Cédric, son père et deux de ses oncles. Ils sont naisseurs-engraisseurs sur une exploitation qui compte 360 truies et 217 ha de cultures céréalières. L'un des oncles s'occupe des terres, l'autre de la verraterie et des gestantes, le père de Cédric

est responsable du post-sevrage engraissement et Cédric du naisage. Entre eux, il y a parfois des discussions animées, chaque génération faisant valoir son point de vue mais ces échanges sont une source d'enrichissement permanent souligne Cédric. Le GAEC leur permet à tous de libérer du temps libre et de gagner ainsi en qualité de vie.

Père, fils et oncles ont coutume de dire que pour fonctionner une exploitation doit être « vivable, viable et transmissible » et c'est ce à quoi ils s'emploient... en famille !



Cédric Raguin sur son exploitation

## /// 3 QUESTIONS À...



Chrystèle Amiaud  
ÉLEVEUSE

#### ♦ Quel est l'aspect de votre métier qui donne le plus de satisfaction ?

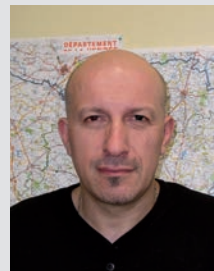
Sans hésiter, la mise bas. C'est un moment intense, à la fois valorisant et stressant, qui me procure beaucoup de plaisir. Quand le jour J approche il faut surveiller les truies matin et soir, il n'y a aucune routine, l'expérience est à chaque fois différente. C'est un aspect de mon métier très valorisant.

#### ♦ Pourquoi avoir décidé de devenir éleveuse ?

J'ai choisi de m'installer avec mon mari et mon frère. J'ai ainsi pu concilier ma vie de famille avec un métier passionnant. Il est tout d'abord physiquement à la portée d'une femme, ensuite ma sensibilité féminine ainsi que les années durant lesquelles j'exerçais la profession d'infirmière m'ont permis d'acquérir rapidement « l'œil de l'éleveur ».

#### ♦ Comment favoriser l'installation des jeunes éleveurs ?

Aujourd'hui il est difficile pour les jeunes de s'installer tout seuls en raison notamment du prix des élevages. Je pense que les formes associatives où plusieurs agriculteurs se regroupent sont une voie d'avenir, en matière d'investissement mais aussi en termes de qualité de vie. Cela nous permet de pouvoir prendre des week-ends et des congés.



Michel Chiffolleau  
TECHNICIEN DE GROUPEMENT

#### ♦ En quoi consiste votre rôle auprès des éleveurs ?

Il faut d'abord définir le groupement : c'est une coopérative d'éleveurs chargée de la mise en vente de leur production. Le technicien de groupement assure une assistance et un suivi technique aux exploitations dont il a la charge. Il est le 1<sup>er</sup> interlocuteur de l'éleveur, c'est un généraliste qui s'appuie ensuite sur des spécialistes selon la nature des besoins de l'exploitant.

#### ♦ Quelles relations entretenez-vous avec eux ?

J'assure le suivi régulier des exploitations. Je rencontre les éleveurs toutes les 3 à 6 voire 9 semaines mais je fais aussi du cas par cas et peut intervenir plus souvent en cas de souci ponctuel. Leur métier est parfois difficile, il faut pouvoir les rassurer donc être « solide » soi-même !

#### ♦ Quelle est votre vision de la filière ?

La filière souffre de ne pas recruter suffisamment. Les jeunes s'en détournent alors que c'est, selon moi, un des métiers de technicien les plus intéressants grâce aux connaissances de pointe qu'il permet d'acquérir. Il faut avoir de la curiosité intellectuelle, être un peu « touche à tout », pour moi c'est un métier de passion.

## /// ENVIRONNEMENT ET PROGRÈS

### ABATTAGE-DÉCOUPE, VERS UNE ÉCONOMIE DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE

Les activités d'abattage-découpe et de la charcuterie salaison nécessitent de l'eau et de l'énergie. En effet, les nombreuses opérations de réfrigération, de cuisson et de nettoyage, sont autant de postes de consommation d'eau, de gaz et d'électricité.

Les professionnels sont soucieux de leurs niveaux de consommation et souhaitent faire des économies d'énergie. Or pour savoir, il faut mesurer, et le compteur général ne suffit pas : les consommations sont réparties sur de très nombreuses activités.

INAPORC a confié à l'IFIP – l'institut du porc – une campagne de mesure des consommations

d'eau et d'énergie des différentes étapes de la fabrication des produits en abattoir, atelier de découpe et atelier de charcuterie – salaison.

Ce travail a établi des références de niveaux de consommation par rapport auxquelles les abattoirs, les ateliers de découpe et de transformation peuvent se comparer. Cela a également permis de mettre en évidence les points à améliorer les plus fréquents (fuites d'air comprimé dans les circuits par exemple). Il a enfin abouti à l'identification d'un ensemble de bonnes pratiques permettant des économies d'eau et d'énergie (équipements plus performants, récupération d'eau et de chaleur, formation du personnel etc...).

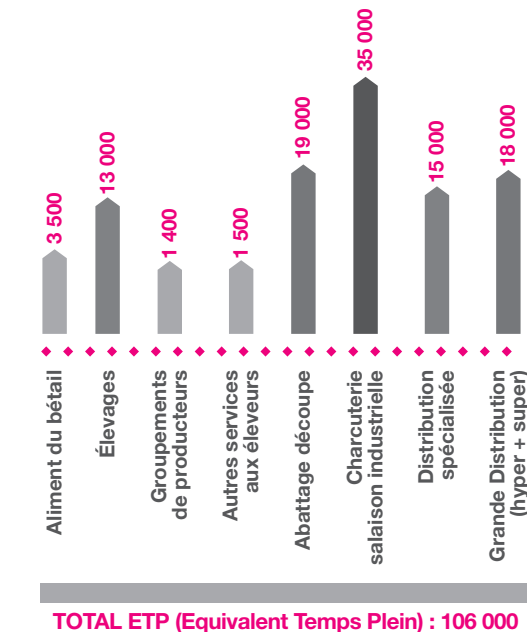
## /// L'ÉCHO DE L'ÉCO

### 100 000 EMPLOIS PARTOUT EN FRANCE

La filière porcine représente plus de 100.000 emplois direct en France, depuis l'alimentation animale jusqu'à la transformation.

#### ♦ Des milliers de PME

De l'élevage familial à l'entreprise industrielle, les entreprises liées à l'élevage du porc sont réparties sur l'ensemble du territoire français : la production porcine et les grands abattoirs sont situés principalement dans l'ouest du pays (70% de la production) mais l'élevage porcin est également présent dans des régions à plus faible densité. La transformation en charcuterie-salaisonnerie, avec ses 400 produits, reflète la richesse de nos traditions culinaires dans l'ensemble des régions de France.



## /// CÔTÉ CONSO

### VALEURS ET ORIGINE : une nouvelle campagne interprofessionnelle



INAPORC a lancé en avril dernier une nouvelle campagne de communication à destination du grand public. Pour les professionnels de la filière, l'enjeu est d'affirmer le professionnalisme des femmes et des hommes qui la composent et de promouvoir le signe VPF (Viande de Porc Française). Cette volonté est en phase avec les attentes des consommateurs de mieux identifier l'origine et les valeurs portées par les produits qu'ils consomment.

La nouvelle campagne d'INAPORC s'appuie donc sur deux axes. Deux visuels mettent en avant le signe VPF. Ce logo apposé sur la viande de porc et les charcuteries garantit au consommateur que ces produits sont fabriqués à partir de viandes de porcs nés et élevés en France. Deux autres visuels mettent à l'honneur les femmes et les hommes qui mettent tout en œuvre au quotidien pour proposer aux consommateurs de la viande de porc et des produits de charcuterie qui correspondent à leurs attentes.



## /// À L'ÉTUDE...

### VERS DES CHARCUTERIES MOINS RICHES EN SEL

Les professionnels de la charcuterie - salaison ont la volonté de fabriquer des produits de charcuterie moins salés. INAPORC a donc commandé un ensemble d'études à l'IFIP – l'Institut du porc, afin de diffuser des connaissances, utiles aux professionnels, sur les mécanismes du salage des viandes et de proposer des solutions permettant d'élaborer des charcuteries contenant moins de sodium.

La problématique ne se résume pas au fait de mettre moins de sel. Ce dernier joue en effet un rôle très important dans les charcuteries cuites :

Il participe à la perception du goût, à la texture de la viande (le consommateur recherche des viandes faciles à mâcher), mais aussi à la conservation des produits. Tout le challenge consiste donc à faire aussi bien avec moins de sel !

De plus, tous les muscles du porc ne « prennent » pas le sel à la même vitesse. La connaissance de l'ajustement nécessaire est donc primordiale. Sur ce sujet, des études ont permis de mesurer les vitesses de prise du sel des différents muscles du jambon et du rôti :

Pour faire du jambon cuit par exemple, les différentes noix du jambon peuvent être salées chacune avec des doses de sel différentes, afin d'obtenir un résultat homogène après cuisson. Il est également possible de mettre moins de sodium en utilisant tout simplement des sels qui en contiennent moins !

D'autres études ont ainsi permis de tester des mélanges de sels de potassium ou de magnésium, et d'en mesurer les effets sur la tendreté des produits cuits.