• BIO BOURGOGNE •

FILIERE PORCINE BIO

Etat des lieux de la filière en Bourgogne

Juillet 2021

biobourgogne@biobourgogne.org

www.biobourgogne.fr

Suivez-nous sur facebook

Facebook/Bio-bourgogne-élevage

Chiffres clés de la filière porc bio en Bourgogne

Une filière est un ensemble d'activités complémentaires qui permettent, d'amont en aval, la fabrication d'un produit fini pour le consommateur.
La filière porcine est une filière longue car elle compte pas moins de quatre maillons différents : production, collecte, transformation et distribution.

Production de viande porcine*

13 600 porcs charcutiers bio **sont produits par 36** éleveurs

86% de la production **de porcs bio est réalisée par 22%** des élevages **(8 éleveurs)**

Négoce et expédition de viande porcine

1 coopérative agricole **collecte les porcs charcutiers bio bourguignons**

78% **des porcs bio produits sont** exportés

Industries de la viande porcine

5 abattoirs **proposent des prestations d'abattage, tous sont certifiés AB**

13 établissements **de préparation industrielle de produits à base de viande, 6 sont certifiés AB**

Consommation de viande porcine

35 kgec** **de viande de porc sont consommés par an et par habitant**

Un potentiel de consommation régionale de 58 470 tec** **(consommation estimée)**

25% **sous forme de viande fraîche**

75% **sous forme de viande transformée**

Le marché bio (en valeur) :

5,3% **du marché de la viande de porc**

1,1% **du marché de la charcuterie**

*Source : Enquête Bio Bourgogne auprès de 33 éleveurs – Avril à Juillet 2021
** kilogrammes-équivalent-carcasse et tonnes-équivalent-carcasse

La production porcine et les circuits de commercialisation

La Bourgogne-Franche-Comté **occupe le 4e rang des treize régions françaises pour la production porcine avec ses 1 173 truies**

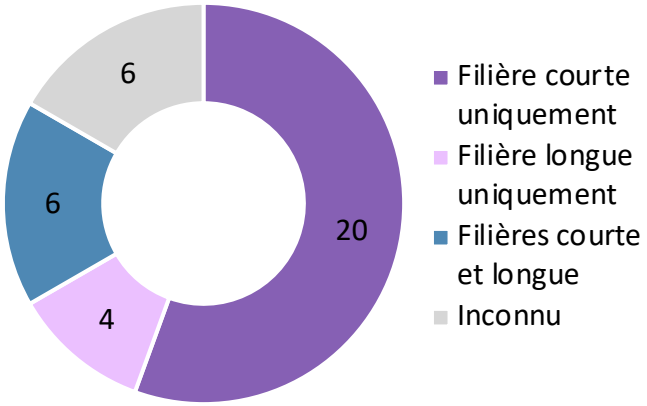
La production régionale est majoritairement réalisée dans l'Yonne

14 élevages détiennent plus de 20 truies, 15 élevages produisent plus de 100 porcs charcutiers, et 11 élevages cumulent les deux caractéristiques

86% de la production de porcs bio est réalisée par 22% des élevages (8 éleveurs)

Les exploitations de moins de 40 truies ou 500 porcs engraissés / an commercialisent leur production en filières courtes
Au-delà, les éleveurs font le choix de commercialiser leur production en filière longue ; six d'entre eux commercialisent leur production en filières courtes et en filières longues

Voies de commercialisation des éleveurs de porcs bio en Bourgogne



Filière longue :

1 coopérative agricole **collecte les porcs charcutiers bio sur le territoire bourguignon**

Elle est responsable de l'exportation de 78% des porcs bio produits en Bourgogne, principalement vers la région Centre-Val de Loire où se trouve l'abattoir Tradival (Fleury-les-Aubrais)

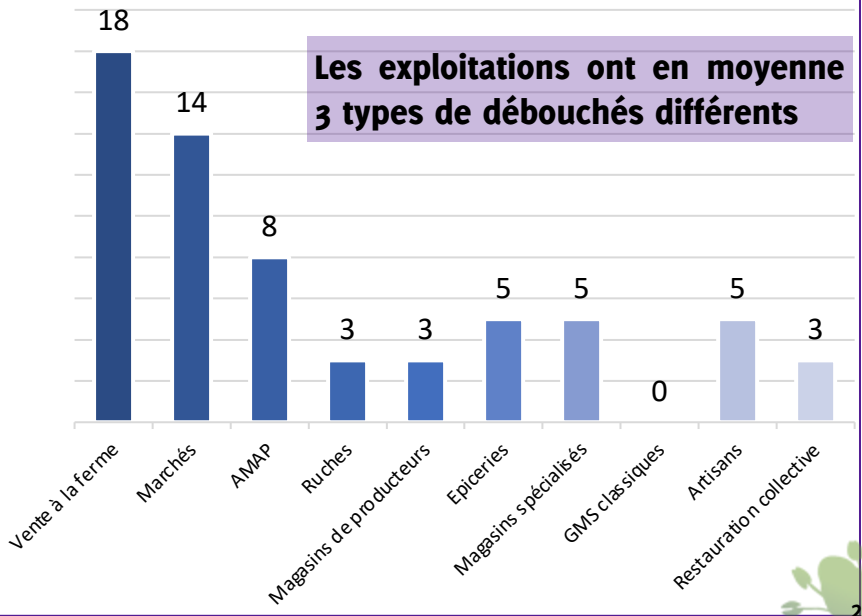
Filières courtes :

Les éleveurs font le choix de l'abattoir le plus proche

7/10 **font découper leurs carcasses à un prestataire (boucher, abatteur)**

3/5 **élaborent eux-mêmes leurs charcuteries**

Modes de commercialisation

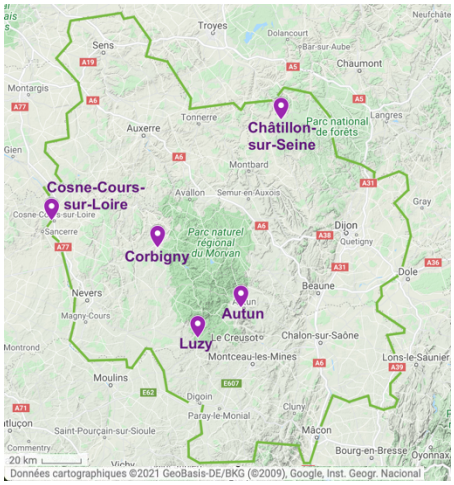


Les abattoirs régionaux

8 porcs bio sur **10** sont abattus hors région

Aucun abattoir spécialisé en porcs n'est présent en Bourgogne

La Bourgogne compte 5 abattoirs de proximité **et multi-espèces, employant une centaine de salariés. Ils ont des capacités annuelles allant de** 1 000 à 2 300 tonnes abattues **(toutes espèces confondues).**



- **Aucun abattoir ne fait du négoce de viandes, ils ne font que des prestations d'abattage**
- **Tous proposent des prestations de découpe**
- **L'abattoir d'Autun propose une prestation de fabrication de produits élaborés (en projet pour celui de Cosne)**

Tous sont certifiés AB

Les industries de la troisième transformation

La filière porcine bio en Bourgogne se caractérise par un fort taux d'exportation des porcs charcutiers vivants, vers des abattoirs de régions voisines. Ce phénomène conduit ensuite à l'importation de viande fraîche ou transformée en provenance du Grand Ouest, que ce soit au niveau des établissements de transformation ou des acteurs de la distribution



Ces 13 entreprises emploient 391 salariés

7 établissements **de plus de 20 salariés emploient** 331 salariés

13 établissements **de préparation industrielle de produits à base de viande sont recensés sur le territoire régional**

5 **d'entre eux appartiennent au** groupe Antoine Sabatier

Charcuteries cuites et crues / Jambon persillé et saucisserie

Produits de charcuterie sèche et produits alimentaires intermédiaires

Charcuteries cuites / Jambon cuits

Terrines en conserve de verre et plats cuisinés

Terrines et plats cuisinés en conserve

Les clients du groupe sont les grossistes, GMS et industriels

4 établissements sont des charcutiers-salaisonniers

1 salaisonnier **spécialisé**

-1 établissement spécialisé dans la fabrication de quenelles

-1 dans la fabrication de charcuteries à base de volailles

-1 très petite entreprise

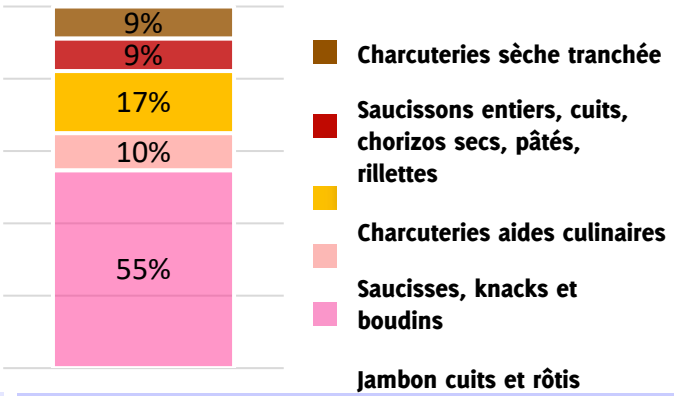
Le marché français de la viande de porc et des charcuteries bio

La viande de porc est consommée fraîche ou transformée :

25% **sous forme de** viande fraîche, **principalement issue d'une seule pièce : la longe**

75% **sous forme de** viande transformée, **le jambon est le produit charcutier le plus consommé**

Ventes de charcuteries bio en grandes et moyennes surfaces, par familles de produits (en volumes)



Marché de la viande de porc bio **en 2019 (ventes aux ménages uniquement) :**
121 millions d'€ *(+ 11% / 2018)*

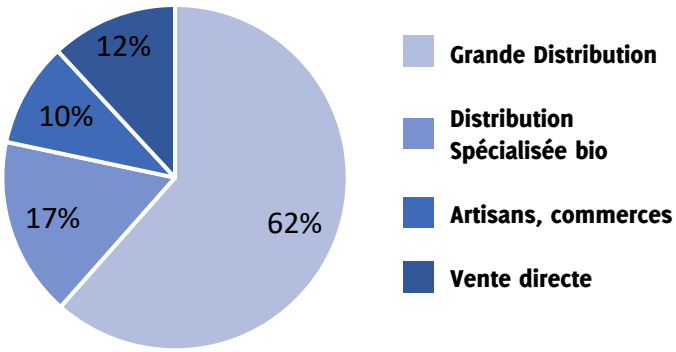
Le bio a représenté 5,3% du marché total **de la viande de porc (qui s'élevait à 2 268 millions d'€)**

Marché des charcuteries-salaisons bio **en 2019 (ventes aux ménages uniquement) :**
178 millions d'€ *(+ 14% / 2018)*

Le bio a représenté 1,1% du marché total **des charcuteries-salaisons (qui s'élevait à 16 751 millions d'€)**

Les ménages effectuent la majorité de leurs achats de viande porcine et charcuteries bio en grandes surfaces **(spécialisées bio ou non). Si un grand nombre de producteurs vendent en filières courtes, la vente directe reste un circuit de distribution marginal**

Répartition des achats de viande et de charcuteries bio des ménages par circuit de distribution (% de la valeur)



• BIO BOURGOGNE •

Avec la contribution financière du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour l'animation de l'agriculture biologique

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Sources : Enquête Bio Bourgogne – Avril à Juillet 2021
Agence Bio, 2020. Le marché alimentaire bio en 2019 – Estimation de la consommation des ménages en produits alimentaires biologiques en 2019 et Note de conjoncture et d'actualité sur le secteur biologique – Mai 2021. 79 et 66 pages.
Agreste, 2020. La consommation de viande en France en 2019. Synthèses conjoncturelles, Numéro 359. 9 pages.
Décidata, 2021. Les données socio-économiques de Bourgogne-Franche-Comté. Disponible sur : https://decidata.org. Consulté le 23 juin 2021.