



# Cartographie de la consommation et de la distribution des produits du porc en France en 2021

**Valérie Diot**

*Septembre 2024*

*Etude réalisée*

*avec le financement de FranceAgrimer et d'Inaporc  
avec le concours du partenaire Terriflux*

## Objectifs et Enjeux

- **Réaliser pour l'année 2021 un bilan des flux de matières et produits** entre les quantités disponibles au stade de l'abattage et la consommation de produits du porc en France métropolitaine avec une **approche exploratoire** au niveau **des quatre pièces de découpe primaire** : longe, jambon, épaule, poitrine.
- **Sont distingués** différents types
  - **d'utilisations** : consommation humaine, exportation, alimentation animale (données Prodcoum, Kantar...)
  - **de ressources** : production, importation (données Douanes),
  - **de produits** : viandes, salaisons, charcuteries et produits ingrédients (PAI), (données Prodcoum)
  - **de circuits de consommation** : à domicile, hors domicile dont la vente alternative, traiteur (plats cuisinés, charcuterie pâtisserie), exportation => (données Prodcoum, Kantar et Circana)
- **Valorisation des données commerciales d'approvisionnement et de ventes de 58 opérateurs de la filière**, d'une enquête en ligne auprès des artisans bouchers charcutiers traiteurs.
- **Analyse des flux de matière** avec l'appui de Terriflux au travers de
  - **phase d'optimisation** : minimisation des écarts entre données d'entrée et de sortie en tenant compte de la fiabilité des sources
  - **phase de prise en compte des contraintes** avec les bilans matière.
- **Portée : Mettre en place une méthode reproductible d'analyse des flux des produits** du porc au sein de la filière porcine afin d'éclairer les (des-)équilibres matière offre-demande dans un contexte de recul production / consommation.

*Les volumes dans cette présentation sont exprimés en tonnes et tiennent compte de la part des abats.  
Les ingrédients et les pertes tout au long des étapes de transformation ont été déduits par réconciliation.*

## Par habitant, l'érosion de la consommation apparente des produits du porc est relativement modérée (-0,9% par an) mais plus élevée que celle de la production

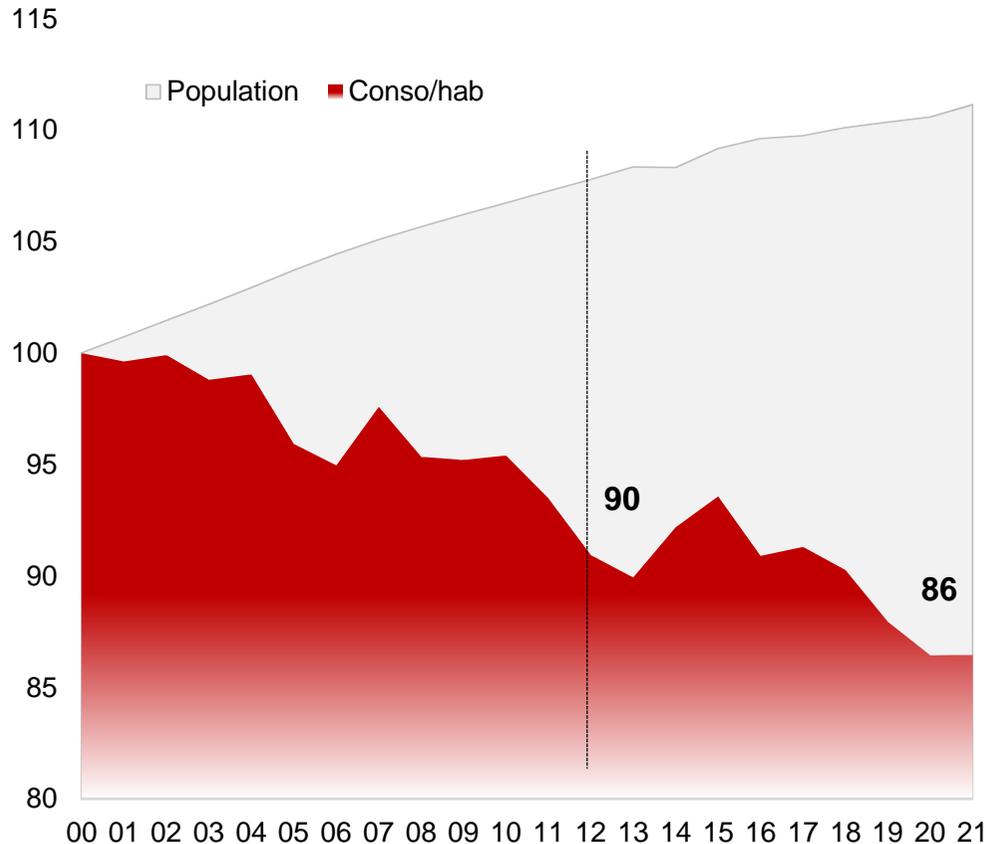


Figure 1 : Evolution de la consommation apparente en viande de porc par habitant en France en indice base 100 de 2000 à 2021 et de la population Française .

(Sources : Estimations IFIP d'après SSP. France y compris DOM)

- En 10 ans, la consommation apparente de porc par habitant à un rythme de 0,9% en moyenne annuelle

	2000	2012	2021
Consommation apparente en kg eq. carcasse / h / an	36,6	33,3	31,6

- Erosion de la consommation à un niveau supérieur à celui de la production

Evolution en %	2019/2012	2021/2019
CIB (en T)	-1,0%	-1,0%
PIB (en T)	0,5%	-0,3%

- Un taux d'auto-approvisionnement de 105,3% en 2021

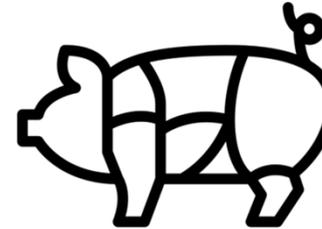
- Les limites des données de consommation apparente

- les pertes (os, aponévrose, effluents, gaspillage..)
- aux différents stades de la production
- les stocks.

## Donnée d'entrée clé de la filière : PIB / abattage (100% contrôlés)

Tableau 1 : Estimation rendement sur porçin vif total  
(Source Ifip d'après Agreste)

	Données en kt	Données en ktec
<b>Production Indigène brute</b>	<b>2 926,0</b>	<b>2 253,4</b>
Export vif	70,1	54,0
Import vif	5,2	4,0
<b>Abattage</b>	<b>2 861,1</b>	<b>2 203,4</b>
Maturation	55	55
<b>Carcasse refroidie Hors abats rattachés</b>	<b>1 974,6</b>	<b>2203,8</b>
Abats totaux (*)	326,2	–
<b>Total disponible à la consommation</b>	<b>2300,8</b>	<b>2203,8</b>



### (\*) Abats totaux

Abats comestibles rattachés (7,9% carcasse chaude)	174,1
Abats comestibles non rattachés (5,4% carcasse chaude)	119,0
Fraction de sang (1,5% carcasse chaude)	33,1

# Schéma simplifié des appariements effectués par niveau de transformation et des opérateurs de la transformation au sein de la filière porcine

Abattage +  
Découpe (1<sup>ère</sup>)

Abattage découpe (10.11.Z) (59 opérateurs)

Découpe (2<sup>ème</sup>)+  
Piéçage  
ou 1<sup>ère</sup>  
Transformation

Découpe – piéçage (10.11.Z) (98 opérateurs + 1010 ateliers dédiés)

Laboratoires de  
GMS (>300)

Bouchers charcutiers  
(env. 13 000)

**Tables d'appariement amont / aval et I/X**

Transformation  
Salaison  
(2<sup>nde</sup>) et Charcuterie  
(3<sup>ème</sup>)

Spécialistes du tranchage  
(<<5)

Transformateurs charcuterie salaison industrielle (10.13.A)  
(répondants 349)

Bouchers charcutiers  
artisans (env. 13000)

**Tables d'appariement amont / aval et I/X**

Transformation  
en produits traiteur  
(Assemblage 4<sup>ème</sup> et  
5<sup>ème</sup> gamme)

Transformation / assemblage industriel traiteurs (10.85.Z)

Transformation / Assemblage traiteurs :  
charcutiers traiteurs, restaurateurs...

**Tables d'appariement 10.11Z-10.13A-10.85Z et débouchés marché**

Mise en marché

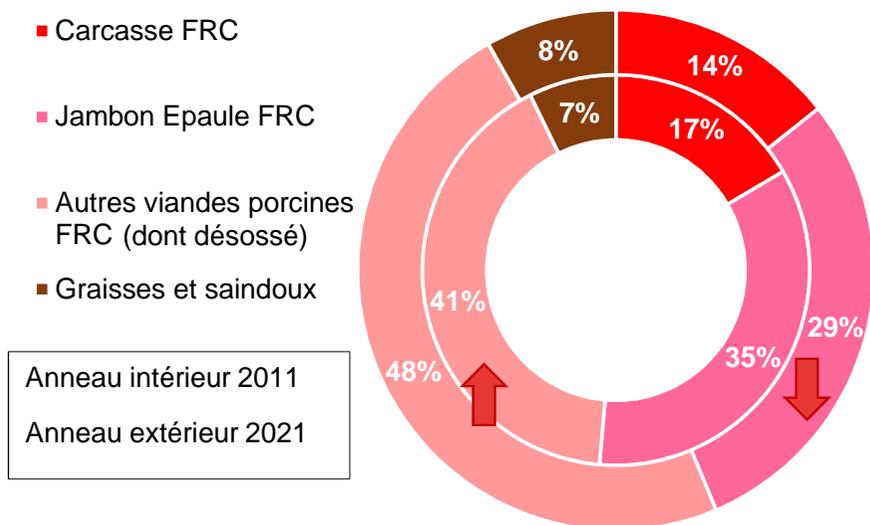
A DOMICILE  
GSA (frais, conserves, surgelé) circuits spécialisés dont bouchers charcutiers

Hors DOMICILE Dont  
RHD et CVA

Appariement des données de production Prodcop et douanières (NC8), de consommation  
Légende : CVA : circuits de vente alternatifs (boulangeries, snacking, stations-service..)

## En sortie d'abattage découpe (10.11Z), la transformation industrielle en charcuterie de porc constitue le premier débouché et absorbe une part croissante de pièces désossés

Figure 2 : Répartition des volumes de production de viandes et graisses hors abats au stade de l'abattage et découpe entre 2011 et 2021 (Source Ifip d'après Prodcum, Agreste)



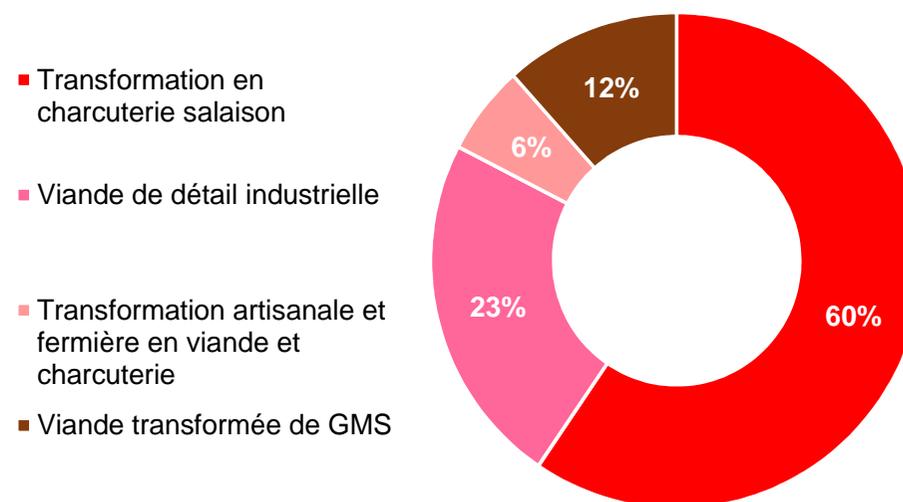
❖ Part des pièces désossées produites estimée entre 15% et 20%

❖ Part des volumes exportés

**32%**

soit 733kt dont 45% de pièces avec os (45%) à destination Espagne, Pologne notamment

Figure 3 : Ventilation par circuit des débouchés de la viande produite en France après exportation (Source : Ifip, d'après Douanes, Prodcum, Kantar et enquêtes)

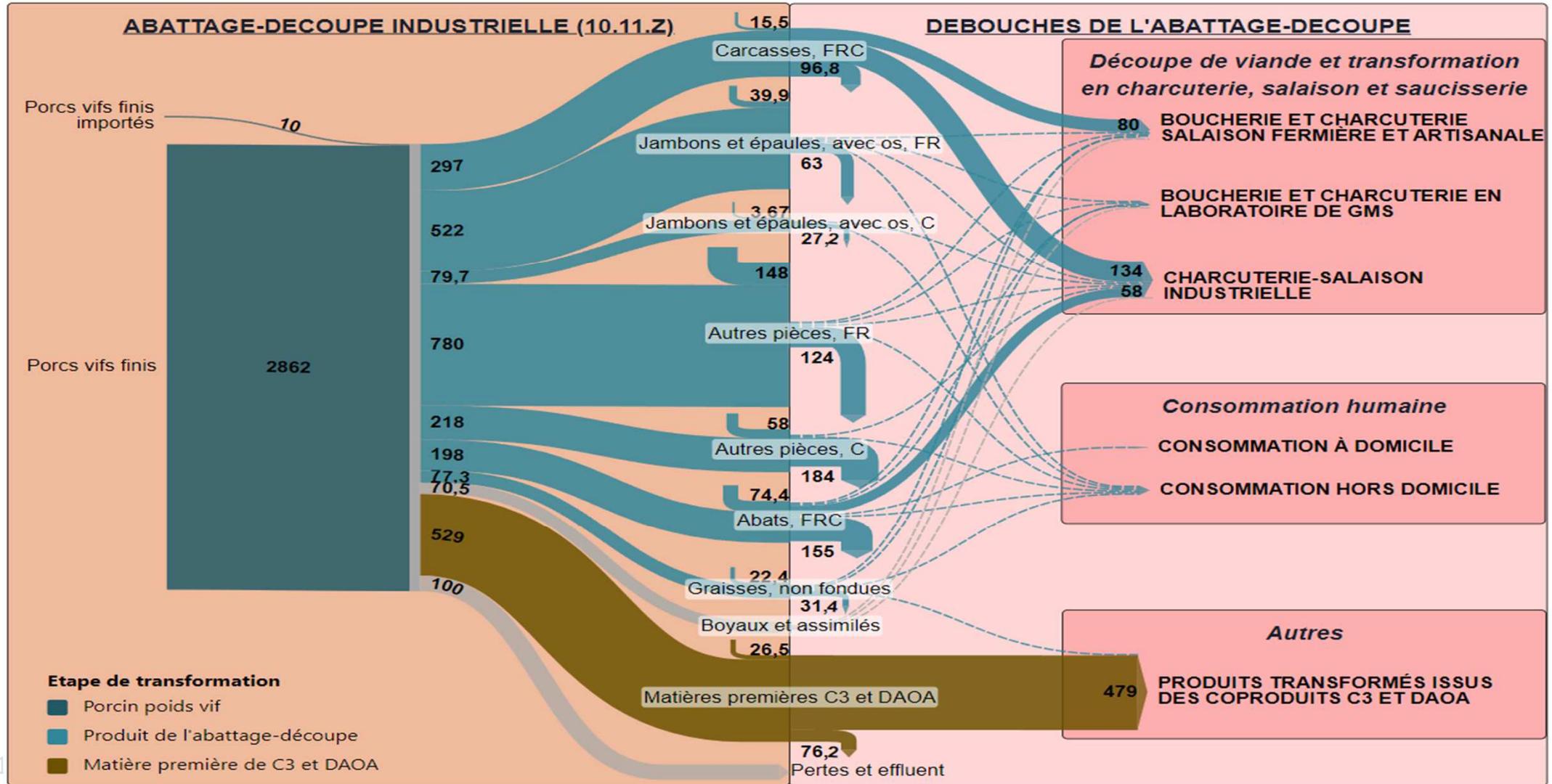


❖ Part des UVC magasins en viande en circuit hyper et supermarché

70%	viande de porc
20 à 40%	saucisserie

# Figure 5 : Cartographie des flux de l'activité d'abattage découpe et ses débouchés en 2021

(Source : Ifip / Terriflux)

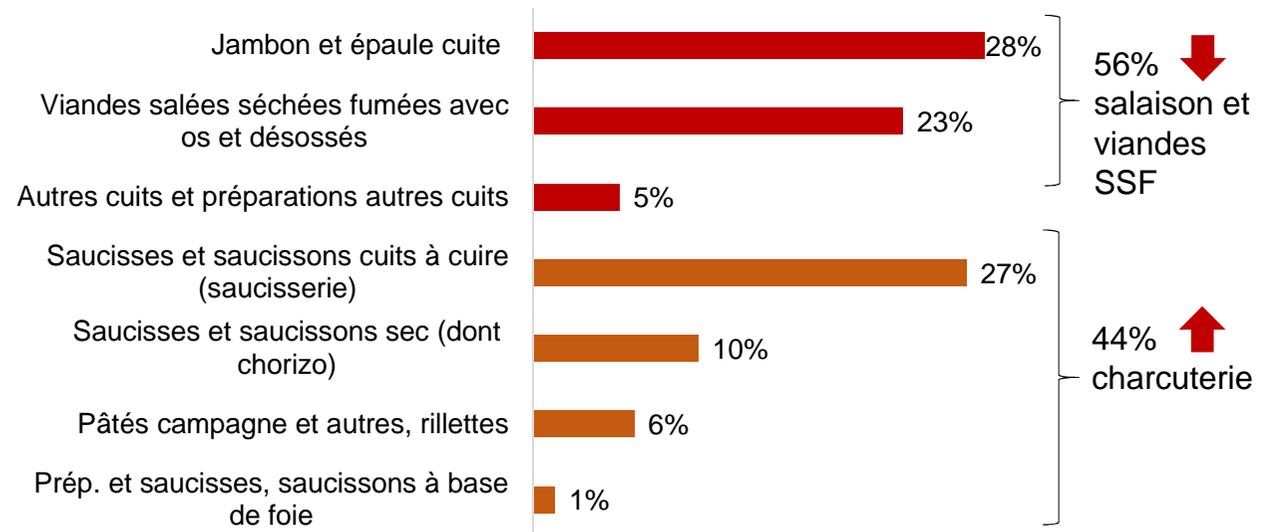


# En transformation industrielle en charcuterie salaison, la France importe 14% de ses volumes avec une part importante de désossés

Tableau 2 : Part des matières premières utilisées en charcuterie industrielle (10.13A) (en %)

Viande et abats	2018	Estimation 2021
Porc	84%	↓ 81%
Volaille	11%	↑ 14%
Autre	5%	5%
Total	100%	100%

Figure 5 : Ventilation par catégorie des charcuteries salaison produite en France après exportation (Source : Ifip, d'après Douanes, Prodcop, Kantar et enquêtes)



❖ Part d'importation en volume de matière première (pièces de viandes FRC) à destination de la transformation en charcuterie salaison

**28%**

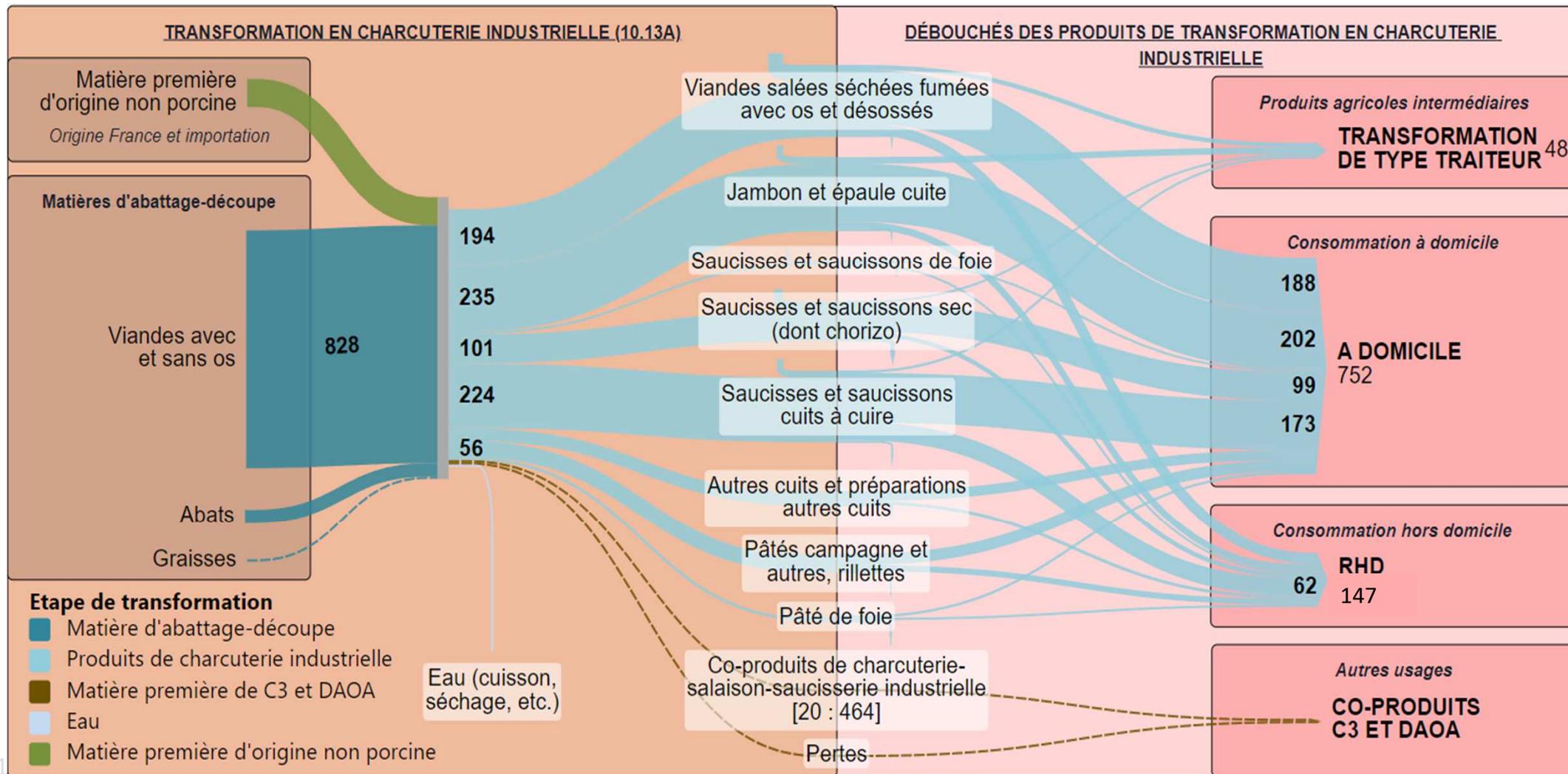
dont désossé

env. 27% de ces volumes

❖ Part d'exportation en volume de produits finis en sortie de transformation en charcuterie salaison

**6%**

# Cartographie des flux de l'activité de transformation en charcuterie industrielle et leurs débouchés en 2021 (Source : Ifip / Terriflux)



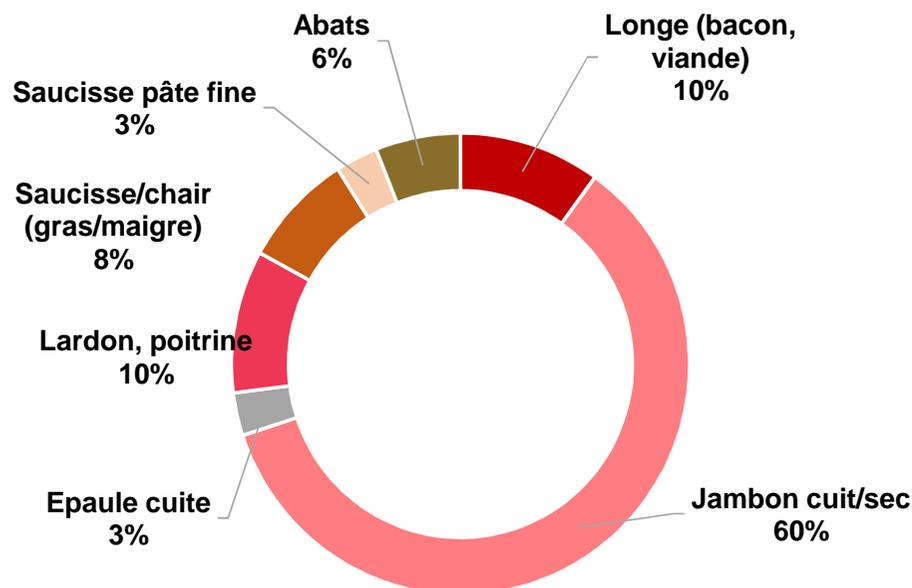
## Un volume total des produits du porc estimé à 50kt à destination des produits traiteurs industriels soit <5% des produits du porc

- Estimation du volume total des produits du porc intégré dans la catégorie traiteur

Libellé produit	Part de porc dans la catégorie	Volume de porc (en kt)	Part des volumes du porc par famille
<b>Total produits traiteur</b>	<b>11,1%</b>	<b>49,5</b>	<b>100%</b>
Plats cuisinés	24%	28,8	58%
Charcuterie pâtissière	6,3%	20,7	42%

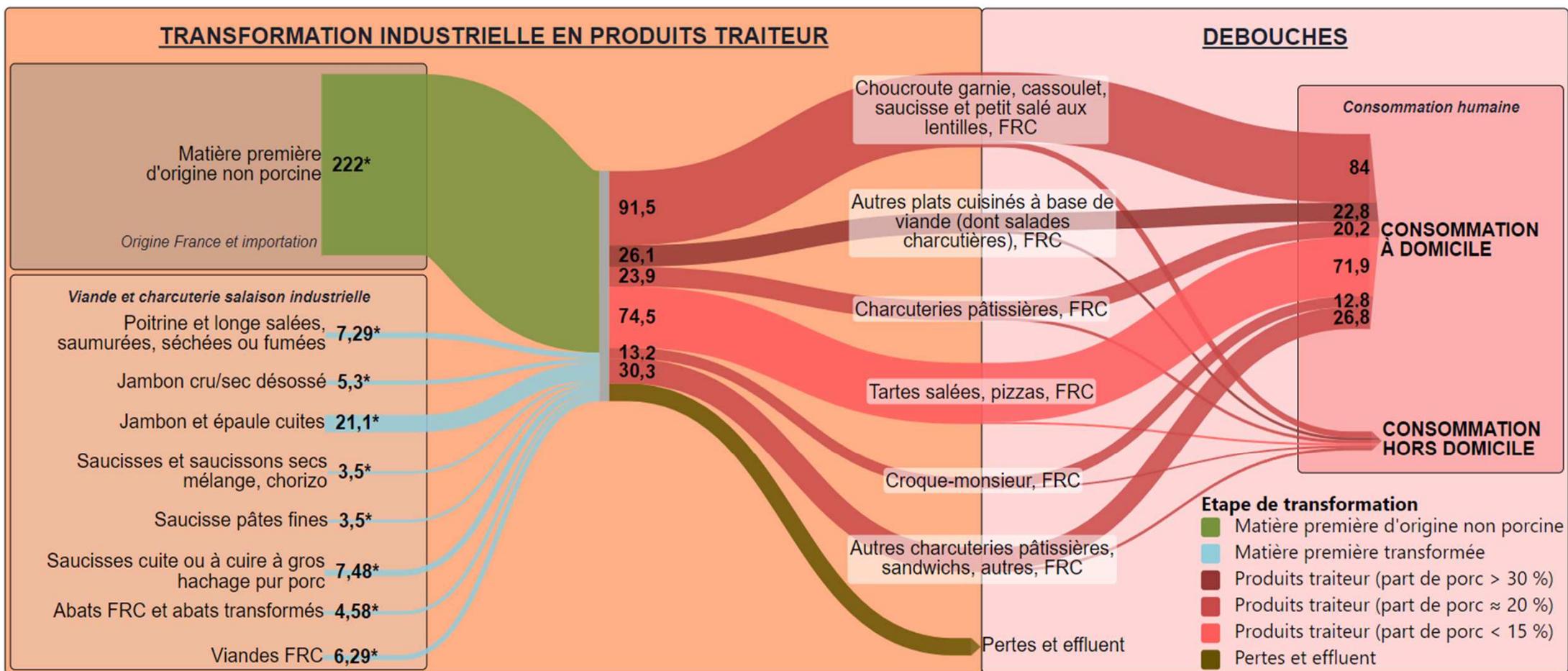
Source : Ifip d'après panel IRI et données Prodiaa .

- Estimation de la ventilation des produits du porc intégrés dans la catégorie traiteur par type de pièce à partir de la composition des recettes de l'échantillon de produits étudié

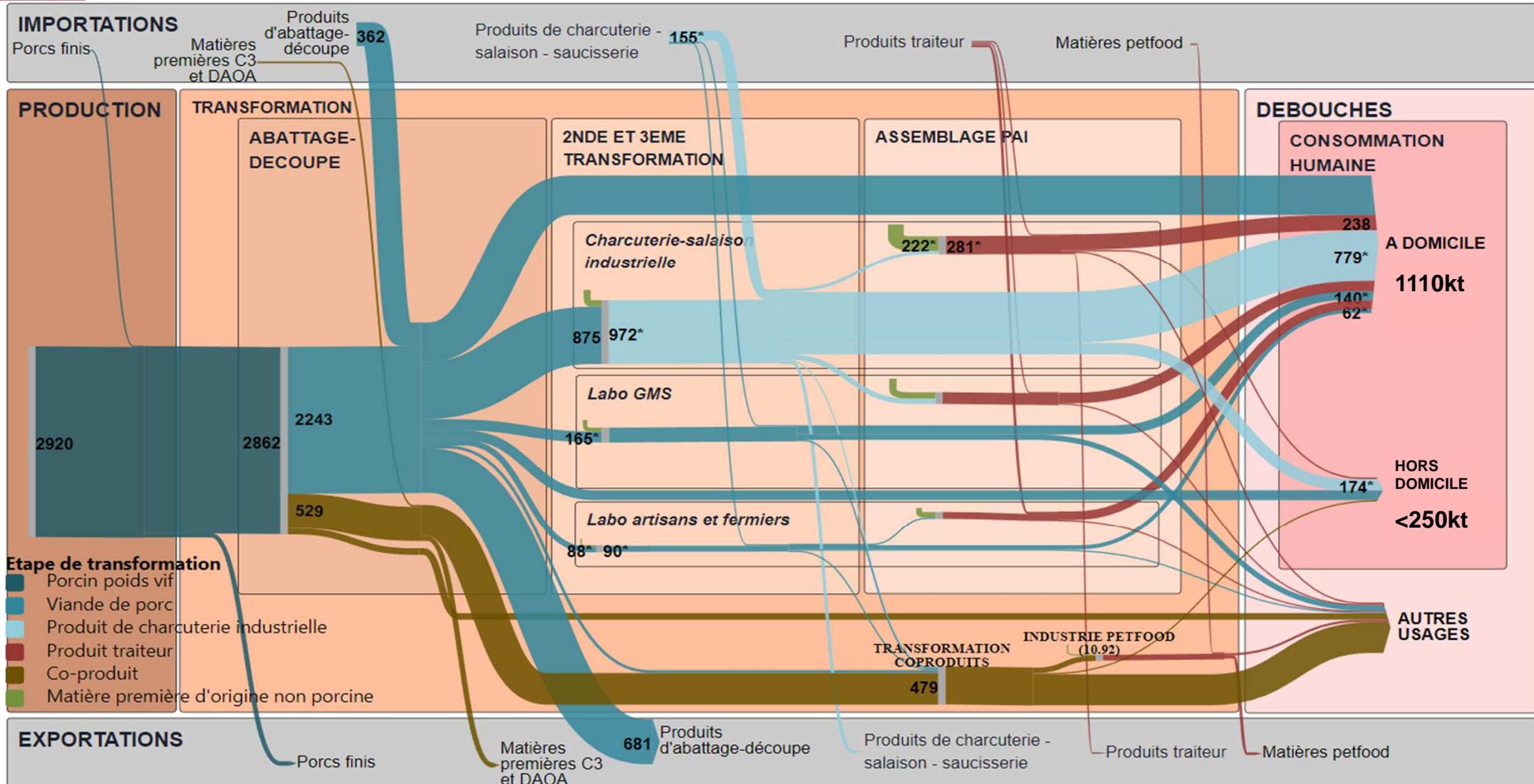


Source : Ifip d'après panel IRI et données Prodiaa .

## Cartographie des flux de PAI (produits agricoles intermédiaires) à destination des produits traiteurs et leurs débouchés en 2021 (Source : Ifip / Terriflux)



# Cartographie générale des flux de produits du porc en France en 2021



## Principaux points marquants

- **Un recul de la fraction non comestible en porc** ( -13% 2021/2016, SIFCO) compte tenu de la mise en place de **leviers de valorisation et de réemploi** des coproduits de la part des transformateurs,
- **Une part de produits issus de muscles (>60%) encore majoritaire** par rapport aux **produits de mélanges** (25% à 30%) (saucisserie, saucisses pâtes fines, saucisson sec...) tous circuits
- **Au-delà de l'insuffisance structurelle en jambon cuit dans un contexte de marché qui tend en 2021 à se rééquilibrer progressivement entre consommation à domicile et hors domicile, une part des importations (chorizo, bacon...) principalement alimentée par une quête économique** (coût de production, main d'œuvre),
- Le porc, une espèce **multi produits, multi-marchés avec un poids des grandes surfaces alimentaires qui reste dominant** (85% on line inclus) comparativement aux autres espèces (volaille, bœuf)

# ifip —

## Institut du porc

Partenaire de vos innovations

@ Valerie.diot@ifip.asso.fr

+33 (0)2 99 60 98 20

06 11 96 78 57

IFIP – le Rheu

 Ifip Institut du porc

[www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr)

