

# Panorama de la consommation et de la distribution des produits du porc

*Valérie DIOT*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Avril 2021

## Table des matières

Contexte et objectifs de l'étude .....	1
Partie 1 : Etat de l'art, sources de données de quantification de la consommation et limites de validité.....	1
1. Données de bilan de la consommation des viandes .....	1
1.1. Approvisionnement du marché français.....	1
1.2. Evolution de la consommation apparente toutes espèces .....	1
2. Données statistiques économiques publiques .....	3
2.1. Enquête Import / Export .....	3
2.1.1. Les typologies de produits concernés :.....	3
2.1.2 Sources d'écart de données statistiques : .....	4
2.1.3. En 2018, léger recul de l'importation et des exportations alors que la production est en hausse .....	5
2.1.3.1. Des importations maintenues sous les 600 kt tirés par les viandes fraîches ..	5
2.1.3.2. Des exportations stables en 2018 .....	6
2.1.3.3. 2018, sous le signe d'une hausse légère de la production, d'une limitation des importations et des exportations .....	7
2.2. Enquête de production PRODCOM.....	8
2.2.1 Méthode de l'enquête PRODCOM.....	8
2.2.2. Activités principales d'intérêt .....	8
2.2.3. Autres secteurs d'activité non couverts par enquête.....	9
2.2.4. La production porcine en 2018 .....	9
2.2.4.1. Données de cadrage.....	9
2.2.4.2 Activités de transformation en charcuterie et salaison (10.13.A) .....	10
2.2.4.3 Activités de transformation en produits traiteurs à partir des produits de charcuterie salaison (10.85.Z).....	11
2.2.5. Appariements de données de production et de données import – export.....	14
2.2.5.1. Codification des produits.....	14
2.2.5.2. Méthode d'appariement .....	14
2.2.5.3. Principes de l'appariement des données de production et douanières .....	14
2.2.5.4 Résultats d'appariement de l'activité abattage découpe (10.11.Z) :.....	15
2.2.5.5. Résultats d'appariement de l'activité de charcuterie et salaison (10.13.A) : ..	17
2.2.5.6. Résultats d'appariement de l'activité (10.85.A) :.....	20
3. Enquêtes de mesure des comportements déclaratifs de consommation ou d'achats ....	21
3.1. L'enquête budget des familles de l'INSEE et l'enquête annuelle des comptes nationaux base 2014.....	23
3.1.1. Objectifs et méthode de l'enquête .....	23
3.1.2. Principaux résultats pour les protéines carnées.....	23

3.1.3. Limites de l'enquête BDF :.....	24
3.1.4. Comparaison de l'enquête BDF avec les données de la comptabilité nationale base 2014.....	25
3.1.5. Principaux résultats d'analyse des comptes nationaux base 2014.....	25
3.2. Données Anses, Enquête Inca .....	26
3.2.1. Objectifs et méthode de l'enquête .....	27
3.2.2. Principaux résultats pour les protéines carnées.....	28
3.2.3. Poids relatif de la consommation Hors Domicile .....	29
3.2.4. Discussion autour des limites de l'étude .....	30
3.3. Enquête CCAF / Credoc .....	30
3.3.1. Objectifs et méthode de l'enquête .....	30
3.3.2. Résultats de l'enquête : .....	32
3.3.2.1. Consommation de viande de porc.....	32
3.3.2.2. Consommation de charcuteries hors saucisserie .....	33
3.3.2.3. Consommation de produits de saucisserie.....	34
3.3.2.4. Consommation du porc sous forme d'ingrédients.....	35
3.3.2.5. Approche par lieu de consommation .....	35
3.3.3. Limites de l'enquête :.....	36
3.4. Enquête Kantar .....	37
3.4.1. Objectifs et méthode du panel à domicile .....	37
3.4.2 Résultats : .....	37
3.4.2.1 Environ 45% des volumes à domicile sont des produits de mélange en charcuterie.....	37
3.4.2.2. Érosion lente et continue des volumes d'achat à domicile depuis 5 ans.....	38
3.4.2.3. Part des produits de volaille susceptibles d'intégrer du porc .....	39
3.4.2.4. Point part relative des différents circuits de distribution .....	39
3.4.3 Les biais identifiés par Kantar :.....	40
3.4.3.1. Les biais liés au panel de consommateurs.....	40
3.4.3.2. Les biais liés à la diffusion par circuit selon les catégories de produits.....	41
3.4.4. Les limites liées à la nomenclature des produits :.....	41
3.5. Enquête Gira Foodservice.....	42
3.5.1. Objectifs et méthode du panorama de la distribution hors domicile .....	43
3.5.2. Résultats .....	43
3.5.2.1. Les segments de marché couverts par les produits du porc en restauration hors domicile .....	43
3.5.2.2. La charcuterie domine avec 73 % des produits du porc distribués en restauration hors domicile.....	45
3.5.2.3. Taille de marché des produits traiteurs en restauration hors domicile .....	45

3.5.2.4. Les limites identifiées .....	46
3.6 Enquête SIQO et bio.....	46
3.6.1. La production disponible en SIQO et leur destination par circuit et par produit ....	47
3.6.2. La production disponible en bio et leur destination par circuit et par produit .....	48
4. Conclusion de première partie.....	49
L'étude s'est attachée à couvrir les données nationales globales et les enquêtes réalisées sur des échantillons nationaux représentatifs de la population en référence aux données de consommation obtenues par bilan. L'approche de la consommation des produits du porc à l'épreuve de l'analyse des biais des différentes sources .....	49
4.2. Etat synthétique des connaissances du net disponible en volume des produits du porc .....	51
Partie 2 : Méthodologie de quantification des produits du porc.....	53
1. Quantification de la fraction disponible à la consommation humaine au stade de l'abattage	53
1.1. Les fractions « non comestible » et « indirectement comestible » : caractérisation, destination et quantification.....	54
1.1.1. Identification des gisements de pertes et sous-produits.....	54
1.1.2. La fraction non comestible.....	54
1.1.3. La fraction indirectement alimentaire .....	55
1.1.4 Composition massique des coproduits .....	56
1.2. Composition massique de la carcasse et des abats issus de l'éviscération.....	57
1.2.1. Composition massique de la carcasse .....	57
1.2.2. Composition massique des abats.....	58
1.3. Estimation de la « fraction comestible » et des « équivalents en pièces primaires » net disponible sortie abattoir pour la consommation française .....	60
1.4. Estimation des rendements de transformation.....	61
2. Approche de la quantification des produits du porc valorisés comme ingrédients alimentaires.....	65
2.1. Part d'incorporation de porc dans les charcuteries autres que de porc .....	65
2.1.1. Méthode de travail .....	65
2.1.2. Evaluation de la part de porc dans les produits par typologie de produits.....	66
2.2. Part d'incorporation de porc dans les produits traiteurs frais .....	67
2.2.1. Méthode de travail.....	67
2.2.2. Evaluation de la part de porc dans les produits par typologie de produits.....	69
2.1.2.1. Charcuteries pâtisseries et produits apparentés.....	69
2.1.2.2. Pizzas et quiches, tartes, tourtes et crêpes ou galettes .....	69
2.1.2.3. Plats cuisinés .....	70
2.1.2.4. Salades moins de 20% de porc et salades charcutières.....	70
2.1.2.5. Autres produits : sandwiches industriels et pâtes cuisinées .....	71
2.2.3. Approche de quantification des produits du porc dans l'univers du traiteur.....	71

2.2.4. Limites de l'analyse et estimation de la part d'auto-fabrication en produits traiteurs .....	72
2.2.5. Validation des données et levée des incohérences par enquête auprès des professionnels .....	73
3. Enquête qualitative sur les flux de la filière porcine .....	74
3.1. Méthode et limites .....	74
3.1.1. Ciblage et structure de l'échantillon .....	74
3.1.2. Objectifs .....	74
3.1.3. Les limites .....	75
3.2. Principaux résultats : .....	75
3.2.1. Consolidation des flux à chaque niveau de transformation de la filière .....	75
3.2.1.1. Disponible en viande de porc brute, graisses et abats en sortie d'activité 10.11.Z (partie 1) .....	76
3.2.1.2. Destinations de la viande de porc brute, des graisses et abats en sortie d'activité 10.11.Z (partie 1) .....	77
3.2.1.3. Disponible en produits transformés en sortie d'activité de transformation en charcuterie salaison 10.13.A (partie 2) .....	77
3.2.1.4. Destination des produits transformés en sortie d'activité 10.13.A (partie 3) .....	78
3.2.1.5. Destination par marché des produits transformés en sortie d'activité 10.11.Z et saucisserie (partie 3) .....	78
3.2.2. Caractérisation de l'offre en consommation à domicile .....	79
3.2.2.1. Structure de l'offre en viande de porc entre UVCI et UVCM en grandes surfaces alimentaires .....	79
3.2.2.2. Volume et caractérisation de l'offre importée sur les marchés à domicile .....	80
3.2.3. Approche de la part relative des signes de qualité .....	83
3.2.4. Caractérisation de l'offre des produits du porc sur les circuits de la restauration commerciale .....	84
3.2.4.1. Approche de quantification des segments de la restauration commerciale : .....	84
3.2.4.2. Origine des produits et signes de qualité .....	85
3.2.5. Caractérisation de l'offre des produits du porc sur les circuits de vente alternatifs .....	85
4. Enquête qualitative dédiée à la restauration collective .....	86
4.1. Méthode et limites .....	86
4.1.1. Ciblage et structure de l'échantillon .....	86
4.1.2. Objectifs .....	87
4.1.3. Limites .....	87
4.2. Résultats .....	88
4.2.1. Quantification des segments de la restauration collective : .....	88
4.2.2. Eléments de contexte et faits marquants par segment de marché : .....	90
4.2.2.1. Segment de l'enseignement .....	90

4.2.2.2.	Segment du médico-social .....	91
4.2.2.3.	Segment du travail .....	91
4.2.3.	Approche de la part d'importation et des produits surgelés .....	92
4.2.4.	Estimation de la part des produits sous signe de qualité .....	92
4.	Conclusions et perspectives .....	93
	ANNEXES : .....	0

## Table des illustrations

## Liste des Tableaux

Tableau 1 : Illustration de la codification NC8 avec le cas des viandes FRC .....	4
Tableau 2 : Part des produits transformés importés en volume par catégorie douanière en 2018 et évolution des catégories 2018/2008 .....	6
Tableau 3 : Taux de couverture moyen à partir du ratio PRODCOM sur ESA au cours des années 2016 à 2018.....	8
Tableau 4 : Volumes de production en charcuterie salaison (dont mélanges multi espèces)2018, part relative des catégories de produits en % et évolution 2018/2017 en % .11	
Tableau 5 : Typologies de produits intégrant des produits de charcuterie salaison parmi les produits alimentaires élaborés.....	12
Tableau 6 : Reconstitution des volumes de production des produits traiteurs intégrant potentiellement du porc en kt.....	13
Tableau 7 : Déclinaison du tableau de correspondance PRODCOM 2018 et NC 2018 sur des codes de viandes fraîches.....	14
Tableau 8 : Disponible en viande de porc « brute » en sortie d'activité 10.11.Z en kt .....	15
Tableau 9 : Disponible en graisses et saindoux de porc en sortie d'activité 10.11.Z en kt ....	16
Tableau 10 : Données import-export France en abats de porc 2018 en kt.....	16
Tableau 11 : Synthèse du volume disponible connu en sortie d'activité 10.11.Z en kt.....	16
Tableau 12 : Disponible en viande fraîche SSF en 2018 en kt .....	17
Tableau 13 : Disponible en volume saucisses et saucisson en volume en 2018 en kt.....	18
Tableau 14 : Disponible en salaison cuite partielle en 2018 en kt.....	18
Tableau 15 : Disponible en volume en autres cuits et charcuterie cuite en 2018 en kt .....	19
Tableau 16 : Disponible en volume en autres cuits et charcuterie cuite en kt en 2018 .....	19
Tableau 17 : Disponible en volume en autres cuits et charcuterie cuite en kt en 2018 .....	20
Tableau 18 : Appariement des données PRODCOM et des codes douaniers NC8 pour les catégories de produits traiteurs intégrant du porc .....	20
Tableau 19 : Récapitulatif des sources d'analyse .....	22
Tableau 20 : Dépenses moyennes annuelles des ménages en euro des produits alimentaires (dont boissons non alcoolisées) à domicile et hors domicile sur le total des dépenses et en viande sur le total produits alimentaires (dont boissons non alcoolisées) .....	23
Tableau 21 : Approche comparative de la ventilation en % de la part des dépenses des ménages à domicile entre les données BDF 2017 et celles des comptes nationaux par type de produit.....	26
Tableau 22 : Taux de consommateurs moyen, consommations moyennes par jour et contributions moyennes des groupes d'aliments aux Apports Energétiques Totaux (AET) par tranche d'âge .....	28
Tableau 23 : Répartition moyenne (% et IC à 95%) des consommations journalières individuelles selon le lieu de consommation par groupe d'aliments <sup>1</sup> , pour les adultes de 18 à 79 ans .....	29
Tableau 24 : Ventilation des prises de repas entre les consommations.....	31
(*) Dont saucisserie fraîche et gros hachage, hors merguez ; (**) Hors charcuterie de volaille et hors saucisserie. Tableau 25 : Volumes d'achat des ménages en charcuterie et porc frais, ambient et surgelé.....	38
Tableau 26 : Volumes d'achat des ménages en charcuterie de volaille frais pour 2018 et évolution 18/17 (Source : KWp).....	39
Tableau 27: Arborescence et définition des circuits de distribution en viande de porc et charcuterie salaison en 2018 (Source : KWp).....	39
Tableau 28 : Ventilation des volumes en porc fais et charcuterie salaison de porc par circuit de distribution (Source : KWp).....	40

Tableau 29 : Volumes d'achats 2018 en kt des produits de mélanges au sein des viandes élaborées .....	42
Tableau 30 : Volumes d'achats en kt 2018 des catégories de produits « autres » .....	42
Tableau 31 : Marché potentiel des produits du porc en nombre d'établissements en 2018 ..	44
Tableau 32 : Marché potentiel des produits du porc en restauration commerciale et en nombre de prestations en 2018 .....	44
Tableau 33 : Marché potentiel des produits du porc sur les circuits de vente alternatif en nombre d'établissement en 2018 (Ifip d'après Gira Food Service).....	45
Tableau 34 : Volumes des produits du porc sur les circuits de la restauration hors domicile en volume pour 2018 (Ifip d'après Gira Foodservice) .....	45
Tableau 35 : Volumes des produits des produits traiteurs sur les circuits de la restauration hors domicile en volume (kt) pour 2018.....	46
Tableau 36 : Volumes de produits transformés de charcuterie Label Rouge et estimation de la part de marché comparativement au total des volumes produits .....	48
Tableau 37 : Etat des données issues des principales sources sur la consommation de viande de porc et de charcuterie de porc en France .....	49
Tableau 38 : Etat synthétique des connaissances du disponible en porc par étape de transformation de la filière en 2018 (Source : Ifip) .....	52
Tableau 39 : Part des pertes et gaspillages en porcins et bovins à différents stades de transformation de la filière .....	54
Tableau 40 : Ventilation en volume des coproduits C3 et C2 dérogatoire issus de la filière porcine en kt (Source : IFIP d'après SIFCO) .....	57
Tableau 41 : Ventilation des pièces de découpe primaire à partir d'une carcasse froide .....	58
Tableau 42 : Composition massique de la fraction des abats rattachés à la carcasse base 100% de carcasse froide .....	59
Tableau 43 : Composition massique de la fraction des abats obtenus par éviscération de la carcasse base 100 % de carcasse chaude.....	59
Tableau 44 : Destinations en produits finis des principales catégories d'abats de porc .....	59
Tableau 45 : Ventilation des pièces primaires en muscle, os et gras .....	60
Tableau 46 : Estimation de la fraction comestible sortie abattoir .....	60
Tableau 47 : Estimation des valeurs massiques des équivalents pièces primaires et abats produits en France en kt en 2018 .....	61
Tableau 48 : Estimation des valeurs massiques des équivalents pièces primaires et abats nets pour la consommation Française en 2018.....	61
Tableau 49 : Classification des produits de charcuterie selon le Codes des usages.....	62
Tableau 50 : Rendements technologiques considérés par famille technologique selon le Code des usages de la charcuterie.....	63
Tableau 51 : Estimation des rendements matière de transformation exprimés pour 100 kg de pièce de départ parée par famille technologique selon le code des usages de la charcuterie .....	64
Tableau 52 : Estimation du taux d'incorporation de viande de porc en charcuteries et saucisseries autres que de porc .....	66
Tableau 53 : Codes PRODCOM des pâtés et rillettes de volaille pris en compte.....	67
Tableau 54 : Répartition des références par famille de produits frais traiteur libre-service sur l'échantillon étudié .....	68
Tableau 55 : Estimation des volumes de porc incorporés dans le marché des produits traiteurs industriels en kt .....	72
Tableau 56 : Estimation des volumes de porc incorporés dans le marché des produits traiteurs industriels par typologie de produit .....	72
Tableau 57 : Fraction des produits du porc disponible en sortie 10.11.Z. en kt en 2018.....	76
Tableau 58 : Fraction des produits du porc en entrée activité 10.13.A. en kt en 2018 .....	77



Tableau 59 : Marchés de consommation de la charcuterie salaison en kt en 2018.....	78
Tableau 60 : Marchés de consommation de la viande de boucherie de porc et de la saucisserie en kt en 2018 .....	79
Tableau 61 : Part relative des UVCI et UVCM en viande de porc par format d'enseigne des grandes surfaces alimentaires.....	80
Tableau 62 : Volumes d'exportation des produits transformés par catégorie et par principaux pays d'origine de l'UE à destination de la France en kt en 2018.....	81
Tableau 63 : Volumes d'exportation des préparations par principaux pays d'origine de l'UE à destination de la France en kt en 2018.....	82
Tableau 64 : Exportation des pièces en volume par catégorie et par principaux pays d'origine de l'UE à destination de la France en kt en 2018.....	83
Tableau 65 : Ventilation des catégories de charcuteries abats inclus sur les marchés de la restauration hors domicile à <i>partir de l'échantillon enquêté</i> . .....	85
Tableau 66 : Part de marché en chiffre d'affaires HT des chaînes majeures de restauration rapide et de boulangerie pâtisserie en 2018.....	86
Tableau 67 : Estimation des volumes réalisés en charcuterie salaison et viande de porc par segment de la restauration collective en kt en 2018 .....	89
Tableau 68 : Ventilation des volumes d'achat en % des opérateurs par catégorie de produits et par typologie de marché de la restauration collective. ....	89
Tableau 69 : Etat des données consolidées du disponible en porc par étape de transformation de la filière en 2018 ( .....	96

## Liste des Graphiques

Figure 1 : Evolution de la production porcine française 2000 – 2018.....	1
Figure 2 : Evolution de la consommation des viandes par habitant en France 1990 – 2018 en kg équivalent carcasse par habitant par an. ....	2
Figure 3 : Evolution de la Consommation Indigène Brute totale et par habitant 2000 à 2018	5
Figure 4 : Evolution de la part des produits importés par catégorie douanière de 2000 à 2018 .....	6
Figure 5 : Evolution de la part des produits exportés par catégorie douanière de 2000 à 2018 .....	7
Figure 6 : Evolution des flux en volume en viande porcine de 2000 à 2018.....	7
Figure 7 : Schéma simplifié des niveaux de transformation couvert par les enquêtes 10.11.Z, 10.13.A et 10.85.Z au sein de la filière porcine.....	9
Figure 8 : Production en charcuterie salaison (dont viande SSF), en matière première de porc et de volaille entre 2010 et 2018.....	10
Figure 9 : Ventilation des volumes de production en charcuterie salaison (dont viande SSF), en matière première de porc et de volaille entre 2010 et 2018 .....	11
Figure 10 : Suivi des volumes de charcuterie pâtissière et plats cuisinés de porc en kt.....	13
Figure 11 : Evolution de la part budgétaire des dépenses moyennes annuelles des ménages en % par type de produits de la viande sur le total des dépenses entre 2006 et 2017 à domicile .....	24
Figure 12 : Répartition en % des dépenses des ménages à domicile des catégories viande et produits traiteurs à base de viande entre 1998 et 2018 .....	26
Figure 13 : Quantités consommées en viande de porc en g/jour selon les vagues d'enquête de 2010, 2013, 2016 et 2019 a/ chez les enfants et b/ chez les adultes .....	32
Figure 14 : Quantités consommées en charcuterie hors saucisserie en g/jour selon les différentes vagues d'enquête de 2013, 2016 et 2019 chez les enfants de 3 à 17 ans .....	33
Figure 15 : Quantités consommées charcuterie hors saucisserie en g/jour et évolution des quantités consommées selon les différentes vagues d'enquête de 2013, 2016 et 2019 chez les adultes (18 à 79 ans) (Source : Ifip d'après Credoc, 2020). .....	34
Figure 16 : Quantités consommées en saucisserie en g/jour et évolution des quantités consommées entre les vagues d'enquête de 2013, 2016 et 2019 chez a/ les enfants et b/ les adultes .....	34
Figure 17 : Part relative des catégories consommées comme ingrédients sur le total charcuterie ingrédients en % chez a/ les enfants (0 à 17 ans) et b/ les adultes (18 à 79 ans) pour l'enquête de 2019 (Source : Ifip d'après Credoc, 2020).....	35
Figure 18 : Part en % de la consommation à domicile et hors domicile par catégorie de produits chez a/ les enfants (0 à 17 ans) et b/ les adultes (18 à 79 ans) pour l'enquête de 2019 .....	36
Figure 19 : Evolution annuelle des volumes d'achat des ménages entre 2014 et 2019 en charcuterie, saucisserie, viande de porc, viande de boucherie, volaille et lapin.....	38
Figure 20 : Nombre de porcins en têtes commercialisés en Label Rouge de 2012 à 2018...	47
Figure 21 : Ventilation par destination des produits label Rouge en sortie de seconde découpe et piéçage.....	47
Figure 22 : Nombre de porcins en têtes commercialisés en bio de 2005 à 2018 .....	48
Figure 23 : Volume des catégories C3 et C2 issues de la filière porcine en kt .....	56
Figure 24 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de charcuterie pâtissière	69
Figure 25 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de pizza et quiche, tartes tourtes .....	70
Figure 26 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de plats cuisinés (Source : Ifip).....	70

Figure 27 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de salades (Source : Ifip). .....	71
Figure 28 : Distribution de la proportion de porc dans les sandwiches industriels.....	71
Figure 29 : Schéma simplifié des étapes de transformation au sein de la filière. ....	76

## **Contexte et objectifs de l'étude**

Les attentes globales des consommateurs en matière d'alimentation évoluent fortement du fait des modifications de modes de vie, de consommation et de distribution, ainsi que des médias et des outils de notation. Plus particulièrement, la consommation des produits carnés parmi lesquels les produits du porc, s'inscrit dans un contexte de transition alimentaire qui se traduit par la montée de préoccupations santé, sociétale et environnementale de la part des consommateurs.

Jusqu'à la dernière décennie, le terme de « transition alimentaire » définissait les mutations de l'alimentation au sein des pays en développement, influencées par les modes de consommation occidentaux. De nombreuses sociétés ont ainsi vu leurs régimes alimentaires évoluer vers une augmentation de l'apport en calories des repas avec notamment une consommation accrue des produits carnés (FAO, 2017).

Au cours des dernières années, en France, la remise en question des modèles alimentaires et avec eux la consommation des produits carnés, a pris de l'ampleur. La dégradation des écosystèmes naturels, le développement de maladies chroniques, les déséquilibres nutritionnels, facteurs d'obésité sont autant d'évolutions imputées aux modes de consommations avec la volonté de tendre vers des systèmes plus vertueux, plus durables. Aussi, la transition alimentaire peut se définir comme l'ensemble de changements à venir en termes d'habitudes de consommation, de structure de l'offre et de modes de production. La récente et progressive prise de conscience des consommateurs qu'ils peuvent s'alimenter moins pour rester en bonne santé et limiter le gaspillage pour préserver la planète, a constitué un tournant dans les arbitrages d'achat de produits carnés. En ce qui concerne les produits du porc, cette déconsommation s'est traduite par un recul en volumes d'achat entre 2019 et 2014, de 20 % en viande de porc brute, de 7 % en charcuterie et de 2 % en saucisserie selon les données du panel Kantarworldpanel (KWp). En 2019, la part de flexitariens, terme décrivant une réduction de la consommation de viande par rapport à la norme occidentale (Bittman, 2007), est de 20 % (FranceAgrimer, 2019).

Par ailleurs, une part croissante de la consommation s'effectue en dehors du domicile sous l'effet de l'urbanisation des modes de vie, de l'augmentation de la part de femmes actives et de l'évolution des parcours d'achat. Ces évolutions contribuent à réduire le temps de préparation des repas et à faire croître, dans les dépenses des ménages, la part de produits élaborés traiteurs devenus par ailleurs progressivement beaucoup plus accessibles en prix. Dans ces produits, le porc est un produit alimentaire intermédiaire (PAI) intégré dans des processus d'assemblage lors de leur fabrication. En conséquence, la diversification croissante des produits consommés et la multiplicité des circuits rend la filière complexe à appréhender.

Dans le même temps, le marché intérieur du porc représente un enjeu économique important pour les acteurs nationaux, notamment abatteurs découpeurs et transformateurs. En effet, la filière exerce ses activités dans un contexte concurrentiel de plus en plus international et l'effet de crises sanitaires récentes est ressenti d'autant plus violemment que les règles d'organisation des marchés limitent les possibilités d'intervention de l'Etat.

Afin de suivre ces changements profonds de consommation, l'analyse quantitative des produits du porc se révèle essentielle. En premier lieu car les préoccupations des consommateurs remontent de plus en plus vers l'amont de la filière (bien-être animal, environnement) au travers des différents maillons de la chaîne de transformation et sont susceptibles d'impacter la chaîne de valeur. En second lieu, cette analyse participe au suivi de l'équilibre des marchés et doit permettre d'approcher la part des utilisations intérieures couvertes par la production nationale pour les grandes catégories de produits. Il s'agira donc de se pencher sur les flux en tenant compte de la grande diversité d'acteurs tout au long de la chaîne de transformation des produits du porc, depuis l'abattage.

C'est dans ce contexte l'IFIP a répondu à l'appel d'offres de FranceAgriMer portant sur une étude quantitative de la consommation et de la distribution des produits du porc afin de faire l'état des lieux des connaissances disponibles et de proposer une méthode d'analyse favorisant l'amélioration des connaissances sur les segments produits et marchés. Il s'agit également d'évaluer la destination des flux d'importations vers les différents opérateurs de la filière (négoce, transformation ou consommation finale). Ce projet s'inscrit en lien avec les enjeux de valorisation de l'offre de produits finis dans un contexte de baisse de la demande des produits du porc dans l'alimentation.

L'étude vise à répondre aux thématiques suivantes :

- Réaliser un état de l'art des connaissances sur la quantification de la consommation des produits du porc à partir des études scientifiques et des données économiques mettant en avant les différences conceptuelles et pratiques qui séparent les différentes approches : envisager dans quelle mesure ces sources peuvent être utilisables pour favoriser la reconstitution de la chaîne de transformation; effectuer une analyse critique des données, comprendre et expliciter la source des incohérences dans les valeurs afin d'éclairer et estimer la réalité.
- Au sein des couples produits et marchés pour lesquels les données sont lacunaires ou manquantes, il s'agira d'identifier les indicateurs et coefficients de transformation mobilisables pour corriger les écarts, effectuer une analyse de l'offre des produits d'assemblage et de mélange intégrant du porc ; conduire une enquête à dire d'expert et confronter les résultats avec l'analyse ; établir les limites de validité de ces données et en déduire les niveaux d'incertitude associés,
- Recenser les flux de produits par type de pièce primaire et examiner les flux de matière et la manière dont ils évoluent à mesure qu'ils passent dans la chaîne de transformation alimentaire partant de la carcasse jusqu'aux produits finis, viande, charcuterie et produits traiteurs en prenant appui sur un outil d'aide à la compréhension des systèmes soit l'analyse des flux de matière (AFM); effectuer une estimation des flux de produits par type de pièce primaire établir les limites de validité de ces données et en déduire les niveaux d'incertitude associés à partir de l'identification et de l'évaluation des indicateurs de transformation mobilisables ; approcher la composition des produits de mélanges et d'assemblage intégrant du porc.

La cartographie des flux de produits du porc doit être établie pour le territoire de la France métropolitaine et pour l'année civile 2018.

## Partie 1 : Etat de l'art, sources de données de quantification de la consommation et limites de validité

L'objet de cette première partie est de fournir des éléments de cadrage sur la consommation des produits du porc en France à partir de données descriptives tirées des statistiques nationales ou européennes, et des enquêtes publiques ou privées représentatives. Les différences de concepts et de définitions entre les différentes sources de données et les biais statistiques ne les rendent pas directement comparables. Aussi, il s'agira surtout d'analyser les différences conceptuelles et pratiques qui séparent les différentes approches et d'envisager dans quelle mesure ces sources peuvent être utilisables pour se compléter les unes par rapport aux autres et favoriser la reconstitution de la chaîne de transformation.

### 1. Données de bilan de la consommation des viandes

#### Approvisionnement du marché français

Dans la mesure où les données de production des élevages français fournissent des éléments de contexte pour expliquer le niveau de l'offre par rapport à la demande, celles-ci font l'objet d'une rapide présentation. Sont pris en compte les porcs charcutiers et de réformes afin d'effectuer une différenciation après la phase d'abattage.

Après une tendance à la baisse depuis plusieurs années des abattages en têtes, les données d'abattage représentent 23,5 millions de porcins en 2018 et sont relativement stable à + 0,3 % entre 2018 et 2017 pour un volume de 2,18 millions de tec, soit 9 % de la production européenne.

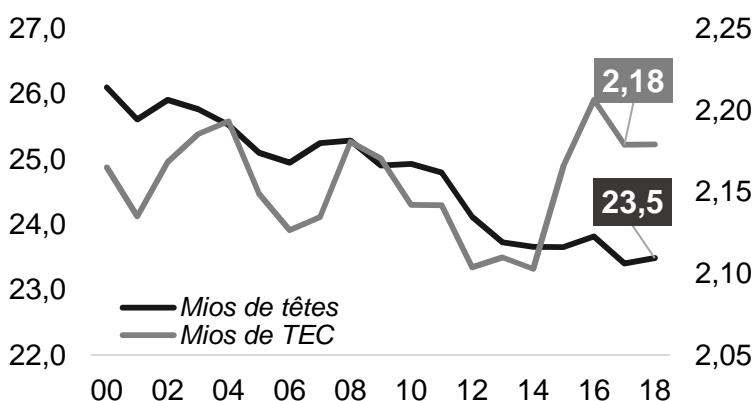


Figure 1 : Evolution de la production porcine française 2000 – 2018  
(Ifip d'après SSP- Agreste).

Cette hausse trouve son origine dans l'augmentation des abattages (+ 0,4 %) et un solde en commerce extérieur des porcs vivants excédentaire (580,3 milliers de porcs exportés et 171 milliers de porcs importés). En 2018, le marché mondial est peu porteur et l'offre porcine est importante alors que 2017 se serait clos à stock nul selon Agreste compte tenu de l'importance des exportations vers les pays tiers en 2017. L'alourdissement des porcs entre 2014 et 2018, évolution déjà ancrée depuis de nombreuses années, donne un gain de poids moyen de 4,4 % pour un poids moyen carcasse stabilisé en 2018 à un niveau de 92,7 kg/an. La gamme de poids d'abattage dans l'Union européenne varie de 75 à 130 kg de carcasse chaude et augmente régulièrement depuis 15 ans.

#### Evolution de la consommation apparente toutes espèces

Les bases de données statistiques les plus couramment utilisées sont celles issues des bilans d'approvisionnement alimentaire. Ceux-ci fournissent des estimations des quantités disponibles

totales pour les consommations finales pour une période déterminée sur l'ensemble du territoire national. Calculées à partir des données d'abattage, du solde du commerce extérieur soient importations et exportations, la consommation par bilan est calculée en tenant compte des variations de stocks, et des usages non alimentaires dans la mesure où ces éléments sont connus. La formule suivante s'applique : « *Consommation indigène brute = abattages + importations viandes – exportations viandes + stock début – stock fin* ». Ces disponibilités à l'échelle de la France (métropolitaine et DOM) sont divisées par la population totale pour fournir une disponibilité par personne en quantité (Insee, France métropolitaine et DOM au 1er janvier 2019). Les stocks de début et de fin d'année correspondent à la viande produite et conservée par les différents acteurs : commerce, entrepôts de transformation et abattoirs. La consommation par bilan comprend donc toute la viande destinée à la consommation, à domicile et hors foyer, sous la forme de viande fraîche, de produits transformés de charcuterie salaisons ou sous forme de produits traiteurs (notamment plats cuisinés). La tonne-équivalent-carcasse (tec) est l'unité employée pour pouvoir agréger des données en poids concernant des animaux vivants et des viandes quelle que soit leur présentation : carcasses, morceaux désossés ou non, viandes séchées... Elle ne comptabilise donc pas la fraction des abats consommés ou intégrés dans les process de transformation en charcuterie. Un coefficient propre à chaque forme du produit est appliqué au poids brut.

En ce qui concerne les viandes de boucherie dont le porc, depuis les années 1980, elles ont décliné avec un rythme d'environ 12 % en 10 ans au profit de la volaille. Depuis 2004, le porc recule à un rythme relativement modéré avec à peine 5 % en 10 ans. Cependant, en 2018, dans le prolongement de l'augmentation continue enregistrée depuis cinq ans, la consommation totale de viande mise à disposition sur le marché intérieur, progresse légèrement (+ 0,5 % par rapport à 2017) interrompant ainsi la tendance à la stagnation, voire à la baisse, observée depuis 2014. Cette érosion de la consommation plus limitée dans les bilans d'approvisionnement que dans les données de consommation à domicile pourrait s'expliquer par le développement de la restauration hors domicile.

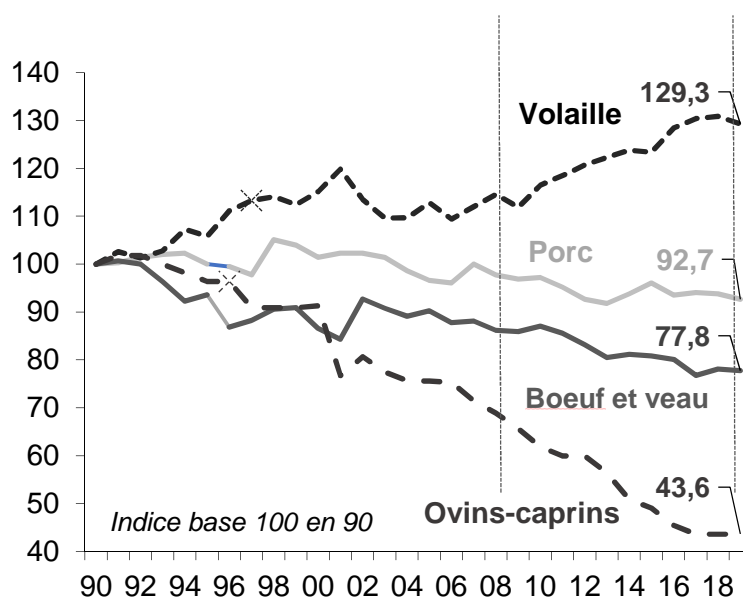


Figure 2 : Evolution de la consommation des viandes par habitant en France 1990 – 2018 en kg équivalent carcasse par habitant par an.

Sources : Estimations IFIP d'après SSP, ITAVI, Institut de l'Elevage. France y compris DOM à partir de 1996 -1997 pour la volaille

Les constats sont cependant contrastés selon les types de viande. Le porc reste la principale viande consommée et s'établirait à plus de **33 kg équivalent carcasse par habitant en 2018 en recul de 0,3 % par rapport à 2017**. La volaille qui creuse l'écart depuis 2010 à +1,9 % par an en

moyenne, continuerait de progresser mais plus lentement à +0,4 %, entre 2018 et 2017. La consommation de viande de bœuf et veau, soit 30 % de l'ensemble des viandes consommées en 2018, se redresserait à +1,8 %.

Ces données exprimées en équivalent carcasse surestiment la consommation alimentaire car les pertes aux différents stades, depuis la production jusqu'au consommateur ainsi que les stocks, ne sont pas évaluées de manière précise. Par ailleurs, il s'agit de moyennes nationales qui ne tiennent pas compte de différents facteurs liés à l'alimentation comme l'âge, le sexe ou le niveau socioculturel. Ainsi, ces données ne peuvent pas être assimilées aux consommations totales, et encore moins aux consommations individuelles. En revanche, elles permettent de dégager des tendances.

## 2. Données statistiques économiques publiques

Les données de production appariées aux données d'exportations et d'importations peuvent être également utilisées pour en déduire par différence des données permettant de reconstituer la consommation apparente. Celles-ci correspondent aux besoins nécessaires au stade de la production, pour satisfaire un certain niveau de consommation alimentaire.

### Enquête Import / Export

Les sources de données commerciales consultées dans cette étude sont les statistiques communautaires Eurostat dans la mesure où cet organisme est amené à collecter les statistiques nationales issues des différents partenaires commerciaux et pour la France, les données issues de la Direction générale des Douanes et Droits indirects (DGDDI).

#### 2.1.1. Les typologies de produits concernés :

La Nomenclature Combinée (NC), spécifique à l'Union européenne, reprend les différentes agrégations du Système Harmonisé international matérialisé par des codes à 6 chiffres (SH6). A ceux-ci s'ajoutent les 2 chiffres permettant de définir les NC8 pour une segmentation plus fine de l'arborescence produits et plus de précision dans le suivi des produits au travers de leur désignation. (Annexes 1 a/ et 1 b/ : Désignation et codification de la Nomenclature combinée des produits transformés du porc pris en compte).

Cependant, en contrepartie de la simplification des formalités de saisie appliquées aux entreprises, progressivement un nombre croissant de catégories de produits se sont vues agrégées lors des révisions régulières de la nomenclature combinée<sup>1</sup>. En conséquence, la lecture des tableaux en Annexe 1a/ et 1b/ montre que dans de nombreux cas, la dénomination est sommaire et ouvre à l'interprétation. Le cas des références ci-après illustre le sujet sans être exhaustif (Tableau 1).

Le référentiel RITA ou Référentiel Intégré Tarifaire Automatisé présente l'arborescence des produits et codifie le contenu de chaque catégorie mais de manière très large au regard du nombre de présentations de découpe des pièces existantes dans le marché. Il n'existe en effet pas d'harmonisation sur ces codifications. Ainsi, les « parties avant » sont définies dans l'encyclopédie comme suit :

*« Partie avant », au sens des sous-positions 0203 19 11, 0203 29 11, 0210 19 30 et 0210 19 60, la partie antérieure (crâniale) de la demi-carcasse sans la tête, avec ou sans la partie de la gorge appelée « joues basses », comprenant les os, avec ou sans le pied, le jambonneau, la couenne ou le lard. La partie avant*

---

<sup>1</sup> Journal Officiel de l'Union européenne, "Règlement d'exécution modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n ° 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun".



est séparée du reste de la demi-carcasse de façon à inclure au maximum la cinquième vertèbre dorsale. La partie supérieure (dorsale) de la partie avant (échine), même avec l'omoplate et la musculature y afférente (la palette), est considérée comme un morceau de la longe, lorsqu'elle est séparée de la partie inférieure (ventrale) de la partie avant par une coupe se situant, au maximum, juste au-dessous de la colonne vertébrale ».

Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6	Niveau 7	Codification NC8
Viandes FRC	Pièces FRC	Pièces FR	Autres pièces de porc FR	Désossées FR	02031955
				Parties avant FR	02031911
		Pièces C	Autres pièces de porc C	Désossées C	02032955
				Parties avant C	02032911

**Tableau 1 : Illustration de la codification NC8 avec le cas des viandes FRC**  
(Source : RITA)

Ces désignations de produits feront l'objet d'un questionnement lors de la phase d'enquête à dire d'expert conduite dans le cadre de l'étude et les partis pris effectués seront évoqués.

### 2.1.2 Sources d'écart de données statistiques :

Les statistiques économiques officielles de données d'échanges intra-européennes Eurostat sont régulièrement alimentées et documentées. Toutefois, ces sources ne conduisent pas toujours à des chiffrages identiques des flux d'échanges. Les différentes incertitudes des données sont répertoriées et font l'objet de l'établissement de typologies d'incertitudes (Manski, 2015).

Les écarts de mesure s'expliquent principalement par des différences d'approche dans la définition des flux d'échanges et par des hétérogénéités dans les règles de déclaration des partenaires commerciaux :

- La comptabilisation s'effectue soit par pays d'origine soit par pays de provenance selon les sources. Les statistiques du commerce extérieur nationales d'une part et communautaires d'Eurostat d'autre part, diffèrent par le mode de comptabilisation de l'origine ou de la provenance géographique des flux commerciaux. Les statistiques douanières nationales privilégient l'origine géographique des produits importés alors que c'est le pays de provenance qui sera pris en compte dans les statistiques européennes. Le pays d'origine se définit comme celui pouvant être considéré comme le lieu de fabrication de la marchandise.
- La nomenclature intra européenne est source d'ambiguïté dans son interprétation et ne correspond pas réellement aux dénominations commerciales courantes. A titre d'illustration, le bacon, produit de salaison étuvé est déclaré commune une viande fraîche (Viande FR) (au départ du Royaume Uni) et est enregistré lors de son entrée aux Pays Bas dans la catégorie des viandes salées ou en saumure, séchées ou fumées (Viande SSF).
- Les expéditions intra-européennes comportant plusieurs produits avec une codification NC8 distincte et correspondant à de faibles volumes peuvent faire l'objet de déclarations simplifiées et enregistrées sous un seul NC8.
- Les saisies des valeurs comparativement à celles des volumes, sont celles qui sont conduites et vérifiées avec le plus de rigueur par les opérateurs car elles ont un caractère fiscal et sont la base du calcul des droits de douane. Dans le cadre de l'étude ce sont cependant des volumes qui sont analysés. Les volumes bruts (colis, palette...) peuvent être facilement contrôlés lors des étapes logistiques de transport et de stockage des produits cependant les statistiques reposent sur la saisie de volumes nets, pouvant induire des distorsions.

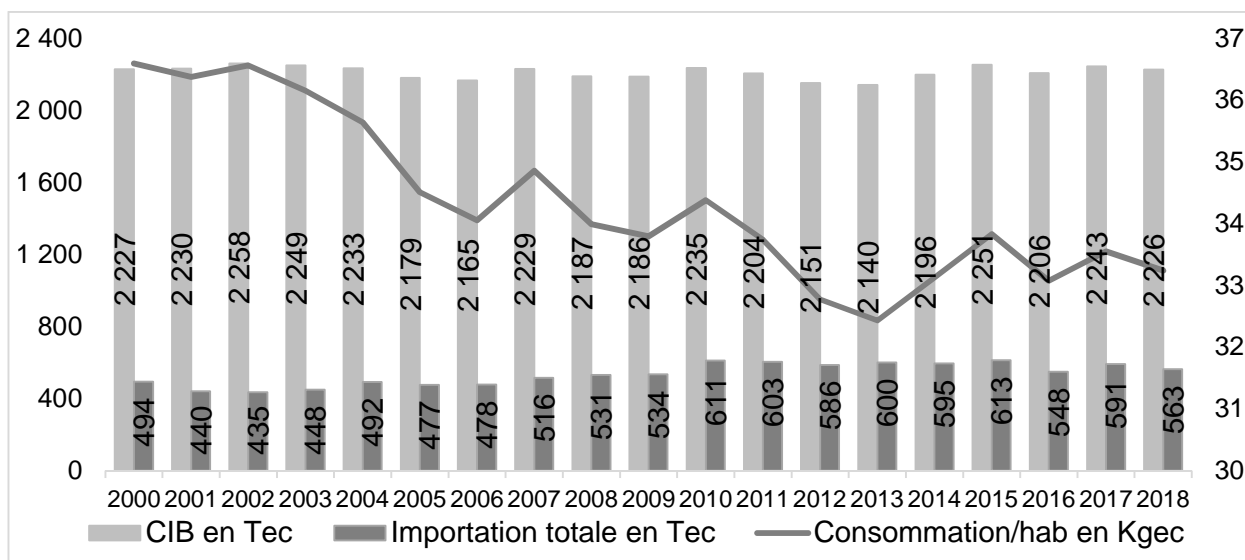
La recherche de données incohérentes est effectuée par les douanes et celles-ci peuvent être amenées à se retourner vers le déclarant pour ajustement. La majorité des corrections est effectuée dans l'année qui suit celle des saisies et conduit à des mises à jour statistiques qui sont prises en compte dans le cadre de cette étude.

Enfin, le seuil de déclaration d'échanges de biens intra-UE (460 000 euros annuels en France) conduit à introduire des biais pour ce qui concerne les flux intra-européens de la part de petits importateurs ou exportateurs et affecte potentiellement le suivi des volumes disponibles. Ces flux sont affectés à des niveaux d'agrégation plus élevés (codification à 2 chiffres) qui ne permettent pas une appréciation des typologies de produits concernés. Ils pourraient cependant concerner la charcuterie et la salaison sèche.

2.1.3. En 2018, léger recul de l'importation et des exportations alors que la production est en hausse

2.1.3.1. Des importations maintenues sous les 600 kt tirés par les viandes fraîches

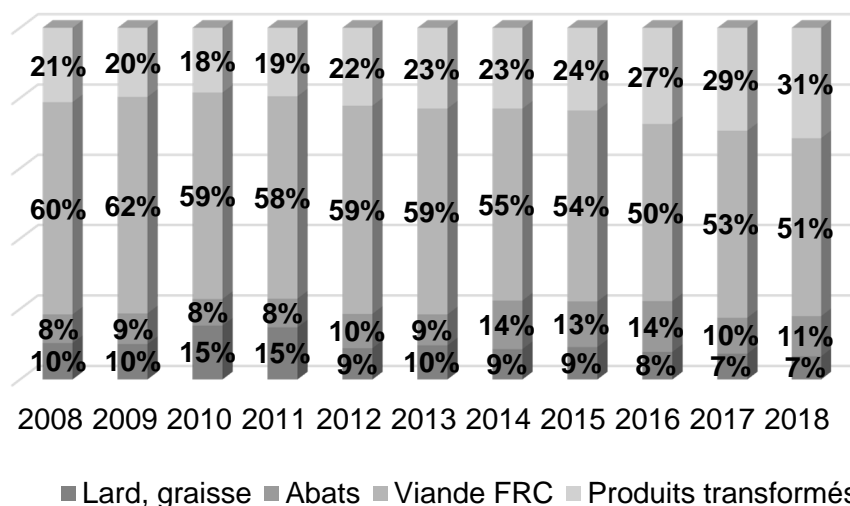
Dans un contexte d'érosion lente et régulière de la consommation de viande de porc, les importations en produits du porc après avoir augmenté régulièrement depuis 2007 ont atteint un plus haut à 613 kt en 2015 et s'affichent en 2018, à 563 kt. Ce récent recul est à associer aux politiques professionnelles et publiques qui ont favorisé la communication à la source de la mise en avant de l'origine France sur les marchés des grandes surfaces alimentaires (plus de la moitié des débouchés du porc) mais également de la restauration collective et ont ainsi contribué à cette évolution. La baisse des importations françaises a aussi été favorisée conjoncturellement par la hausse des importations des pays tiers, détournant vers eux des volumes depuis les principaux fournisseurs de la France sont l'Espagne et l'Allemagne (Figure 3).



**Figure 3 : Evolution de la Consommation Indigène Brute totale et par habitant 2000 à 2018**  
(Source Ifip, d'après SSP Agreste).

Parmi les pays importateurs, la France se positionne au 5ème rang des pays européens en 2018. Sur un an 18/17, les importations, à 99 % originaires d'UE, sont en recul de 5 %. Cette baisse trouve notamment son origine dans la réduction des achats en provenance d'Espagne (- 1 %) qui représentent plus de la moitié des importations. Les échanges avec l'Italie, soit 10 % des importations restent soutenus avec 56 kt de produits.

Dans le détail des produits importés, la part des produits transformés représente en 10 ans, 10 points supplémentaires passant de 21 à 31 % alors que les produits bruts au travers de la viande fraîche ou congelée, ont perdu 10 points régressant de 60 % à 51 % (Figure 4).



**Figure 4 : Evolution de la part des produits importés par catégorie douanière de 2000 à 2018**  
(Source Ifip, d'après Eurostat).

Les viandes fraîches et congelées représentent cependant toujours plus de la moitié des importations principalement en viandes fraîches (80 %) en provenance d'Espagne (73 %) devant l'Allemagne (10 %). Ces importations sont portées par la catégorie du désossé (63 %) devant les jambons (12 %) et les poitrines (8 %). Les abats pèsent en 2018, 11 % et les graisses 7 % ; ces deux catégories se positionnant à niveau relativement stable depuis 2008.

Au sein des produits transformés, les catégories saucisses et saucissons d'une part et jambons, épaules SSF d'autre part, absorbent en 2018 à elles seules, l'essentiel des volumes soient 65 % d'entre eux avec une progression respective de 74 % et 14 % entre 2018 et 2008. La part des poitrines SSF importées tend à reculer de 14 % (Tableau 2).

	Part volumes 2018	Evol. vol. 18/08
Saucisses, saucissons cuits / non cuits	44%	+74%
Poitrine SSF	21%	-14%
Jambons / Epaules SSF	17%	+14%
Prep. et cons. d'autres viandes, abats	14%	+87%
Autres SSF (*)	4%	+48%

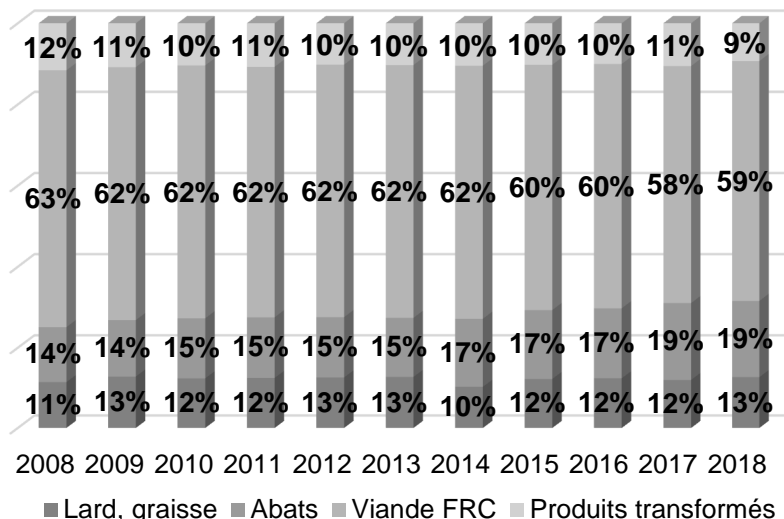
**Tableau 2 : Part des produits transformés importés en volume par catégorie douanière en 2018 et évolution des catégories 2018/2008**  
(Source Ifip, d'après Eurostat)

(\*) Longe SSF, partie avant SSF, autres viandes SSF, demi-carcasse de bacon SS, trois quart arrière ou milieu SS, viandes désossées SF, autres viandes SF.

### 2.1.3.2. Des exportations stables en 2018

Toutes destinations confondues, les exportations françaises sont de 711 kt de produits en 2018. La France se classe en 2018, au sixième rang des exportateurs européens de viande de porc. Les viandes FRC représentent 59 % des exportations avec principalement des pièces en frais soit 198kt de produits. Alors que la France importe une part importante de pièces en désossés comme mentionné précédemment, elle en exporte peu (20 % du total pièces frais et congelé). Les poitrines pèsent pour 19 % des pièces.

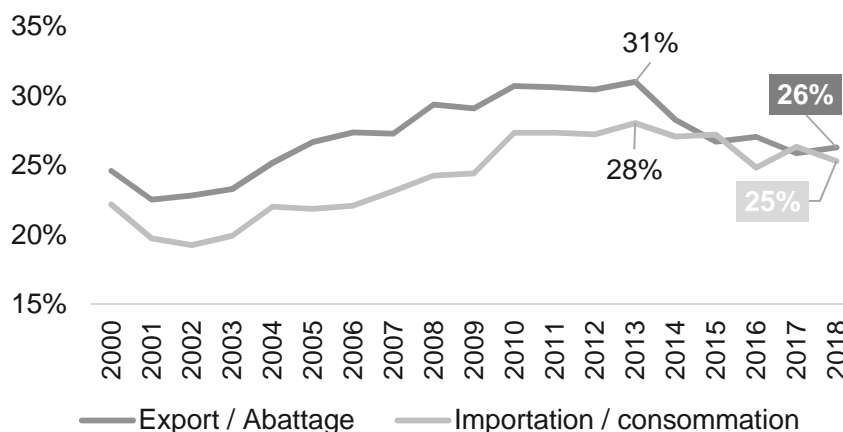
Les produits transformés se composent principalement des saucisses et saucissons (67 % des produits transformés) et au global ne représentent que 9 % du total. Les abats totalisent 19 % principalement à destination de l'Asie et les graisses représentent 13 % des flux.



**Figure 5 : Evolution de la part des produits exportés par catégorie douanière de 2000 à 2018**  
(Source Ifip, d'après Eurostat).

2.1.3.3. 2018, sous le signe d'une hausse légère de la production, d'une limitation des importations et des exportations

En conclusion, la part des importations dans la consommation de porc est tombée à 25 % en 2018 alors qu'elle était au plus haut à 28 % en 2013. Les volumes exportés ont également reculé depuis 2013 et jusqu'en 2018 pour repartir à la hausse en 2019 tirés par la demande chinoise. En 2018, ces volumes de viande non exportés associés à une hausse sensible de la production ont accru le disponible à la consommation et limité les importations.



**Figure 6 : Evolution des flux en volume en viande porcine de 2000 à 2018**  
(Source Ifip, d'après SSP Agreste).

Au-delà de la compréhension de l'origine de l'offre et de sa structure sur le marché français, l'un des enjeux de l'analyse des flux douaniers est de rapprocher ces statistiques de celles de la production au travers des enquêtes PRODCOM afin de favoriser la quantification du disponible sur le marché français.

## Enquête de production PRODCOM

### 2.2.1 Méthode de l'enquête PRODCOM

L'enquête annuelle PRODCOM est une enquête de branche mise en place dans le cadre du règlement européen PRODCOM (PRODUCTION COMMUNAUTAIRE, règlement CEE n°3924/91). Elle porte sur les quantités et les valeurs de production fabriquées et facturées sur le marché intérieur et l'exportation au cours de l'année civile, quelle que soit l'année de fabrication (incluant les stocks). Les entreprises interrogées correspondent à celles employant vingt salariés et plus et qui fabriquent, sur le territoire français, y compris les départements d'outre-mer, les produits retenus sur la liste PRODCOM. Les enquêtes interrogent les entreprises répertoriées selon leur code APE (activité principale exercée par l'entreprise).

### 2.2.2. Activités principales d'intérêt

En ce qui concerne les produits du porc, les activités d'intérêt retenues et faisant l'objet d'enquêtes annuelles régulières et récentes sont les suivantes :

a/ la transformation de viande de boucherie (code APE 1011Z) couvrant l'exploitation d'abattoirs se livrant à l'abattage d'animaux de boucherie, à la préparation et à l'emballage de la viande (ME) et la production de viandes de boucherie, fraîches, congelées ou surgelées, en carcasses ou en morceaux. Ce secteur est plus communément appelé celui de l'abattage – découpe,

b/ la préparation industrielle à base de viande (code APE 1013A) couvrant la fabrication industrielle de produits à base de viandes ou d'abats (pièces salées, fumées, séchées, cuites, etc.) et la fabrication industrielle de charcuteries. Ce secteur correspond celui de la transformation en charcuterie salaison.

c/ la fabrication de plats préparés (code APE 1085Z) couvrant la fabrication de plats traités en congélation, réfrigération, surgélation, appertisation ou sous-vide. Ce secteur équivaut à celui de l'assemblage des produits traiteurs.

Selon les éléments fournis par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, les résultats agrégés obtenus via les enquêtes PRODCOM sont confrontés chaque année aux chiffres d'affaires issus de l'enquête sectorielle annuelle (ESA) de l'Insee afin de s'assurer que les secteurs d'activité sont bien couverts.

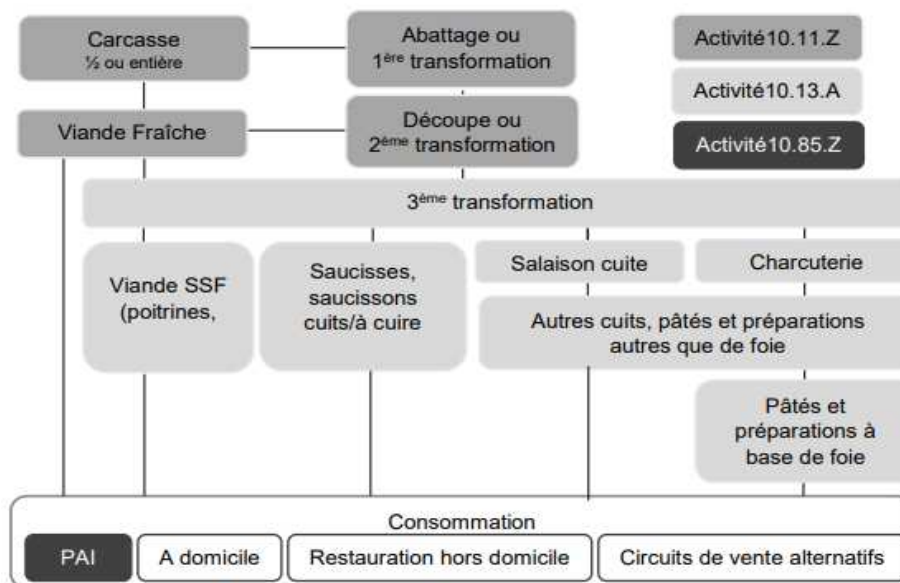
Nomenclature APE	Libellé Activité	Taux de couverture
1011Z	Transformation de viande de boucherie	100-110%
1013A	Préparation industrielle à base de viande	84-91%
1085Z	Fabrication de plats préparés	109-119%

**Tableau 3 : Taux de couverture moyen à partir du ratio PRODCOM sur ESA au cours des années 2016 à 2018**

(Source Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

La liste des produits PRODCOM n'est pas nécessairement exhaustive, mais d'une façon générale les produits sont détaillés dans PRODCOM alors que l'ESA se situe au niveau de l'activité, et l'ESA a une méthodologie différente de PRODCOM. Les taux de couverture peuvent en conséquence être parfois supérieurs à 100%, parfois plus faibles comme indiqué dans le tableau ci-dessus, selon les secteurs. L'objectif fixé pour l'enquête PRODCOM est de couvrir à minimum 90% d'un secteur. Ces éléments d'information indiquent que les données couvrant l'activité dont le code APE est 1013A sont sous estimées et devront faire dans le cadre de cette étude, l'objet d'un redressement statistique pour atteindre un niveau base 100. Par ailleurs, et à ce stade, l'activité 1011Z fait l'objet de 2 enquêtes, l'une auprès des abatteurs découpeurs, la seconde auprès des transformateurs de la charcuterie salaison dont une partie d'entre eux exerce au sein

de ses établissements, une activité d'abattage découpe. Le schéma simplifié ci-après (Figure 7) donne une lecture des typologies de produits couvertes par chacune des activités définies par les enquêtes Prodcum. Cette segmentation du process en étapes de transformation sera décrite plus en avant dans la seconde partie de cette étude.



**Figure 7 : Schéma simplifié des niveaux de transformation couvert par les enquêtes 10.11.Z, 10.13.A et 10.85.Z au sein de la filière porcine.**

L'enquête 10.85.Z qui couvre l'activité traiteur est une activité d'assemblage intégrant des produits finis de charcuterie sous la forme de PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires).

### 2.2.3. Autres secteurs d'activité non couverts par enquête

Au regard de la fragmentation de la transformation des produits du porc, d'autres activités ont été identifiées comme présentant un intérêt mais elles ne peuvent être analysées compte tenu de l'absence de suivi par enquête. Il s'agit de la fabrication artisanale de préparations périssables vendues en charcuterie avec vente au détail (code APE 10.13B) correspondant à la charcuterie artisanale, mais également de la fabrication de préparations périssables telles que les sandwiches (code APE 10.89Z), du commerce de gros de viandes et de produits à base de viande (code APE 46.32) et enfin plus marginal du conditionnement de viandes pour le compte propre (code APE 46.32A) ou pour le compte de tiers (code APE 82.92Z).

### 2.2.4. La production porcine en 2018

#### *2.2.4.1. Données de cadrage*

Afin de resituer le contexte de la filière porcine, en 2018 la production en volume de l'industrie agroalimentaire en France recule de 0,8 % (ANIA). La production de viandes et produits de viandes se redresse en valeur (+ 1,5 %) et s'établit à 25 Mrds d'euros dont 50 % pour l'abattage découpe, de bovin et de porc et 31,6 % pour les produits transformés de charcuterie porc et volaille et enfin le solde concerne la volaille fraîche (Eurostat). A l'échelle de la filière porcine, la production s'inscrit en 2018, en retrait par rapport aux évolutions des autres grands pays producteurs tels que l'Espagne, le Danemark et la Pologne. Ceci se traduit par une baisse d'activité dans les abattoirs alors que les abattages voient leurs volumes reculer depuis 2010 (- 5,3 % en têtes, soit un recul de 1,3 million de porcs). La production française de viande porcine s'est établie en 2018 à 2,2 millions en Tec positionnant la France au troisième rang des

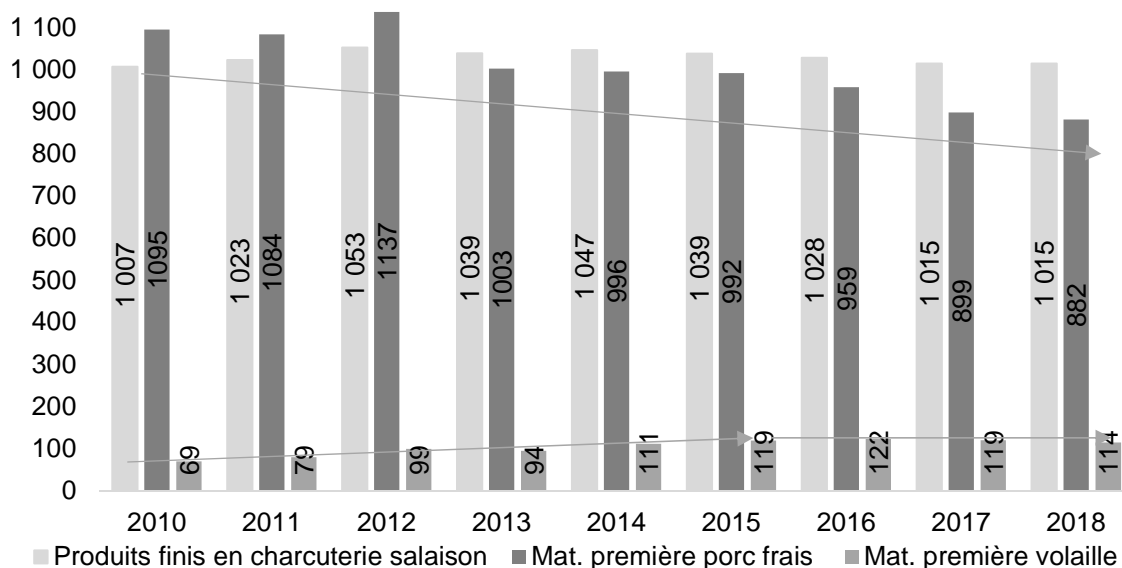
producteurs européens, derrière l'Allemagne (en recul de 1 %) et l'Espagne (en progression de 8,5 %).

#### 2.2.4.2 Activités de transformation en charcuterie et salaison (10.13.A)

- Un total charcuterie salaison qui se maintient mais avec une part de porc en recul  
Le total charcuterie salaison résiste à l'érosion qui affecte les produits carnés mais intègre de moins en moins de porc.

La production s'affiche en 2018 à 1 015 kt en recul de 0,1 % par rapport à 2017 avec une part de porc incorporée dans les produits de charcuterie et les produits traiteurs qui représente 84 % soit 882kt devant la volaille (11 %) et autres espèces (4 %). Entre 2010 et 2018, celle-ci a ainsi reculé de 6 points substituée par la volaille (+6 points) alors que dans le même temps, les volumes de production en charcuterie salaison se tiennent relativement avec +0,8 %. Cette évolution de la volaille a procédé en deux temps, une progression assez forte entre 2010 et 2015 (+7,2 %) et depuis 2015 une relative stabilité (Figure 8).

Ce gain s'effectue d'abord au profit de la salaison <sup>2</sup>cuite avec un poids du jambon de volaille qui a gagné 5 points entre 2010 et 2018. Les autres catégories de produits concernées par l'augmentation relative de la volaille, tels que les « saucisses et saucissons cuits ou à cuire » ou les « rillettes pâtés », sont des produits de mélange avec des proportions variées de porc et de volaille et pour lesquels les évolutions supposent une analyse plus fine.



**Figure 8 : Production en charcuterie salaison (dont viande SSF), en matière première de porc et de volaille entre 2010 et 2018**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM 10.13.A)

- Un poids relativement équilibré des différentes catégories de produits  
La lecture des données de production montre que plus d'un volume sur deux est détenu par la charcuterie (55 %) dont une fraction de produits issus en partie de volaille, devant les produits de salaison (28 %) et de viande fraîche SSF (17 %) (Tableau 4).

Le suivi sur la dernière décennie de la part relative de ces différentes catégories, fait état d'une relative stabilité de chacune d'entre elles. L'analyse des évolutions des différentes familles de produits par catégorie fait l'objet d'un point ultérieur à partir du calcul du disponible pour le marché Français.

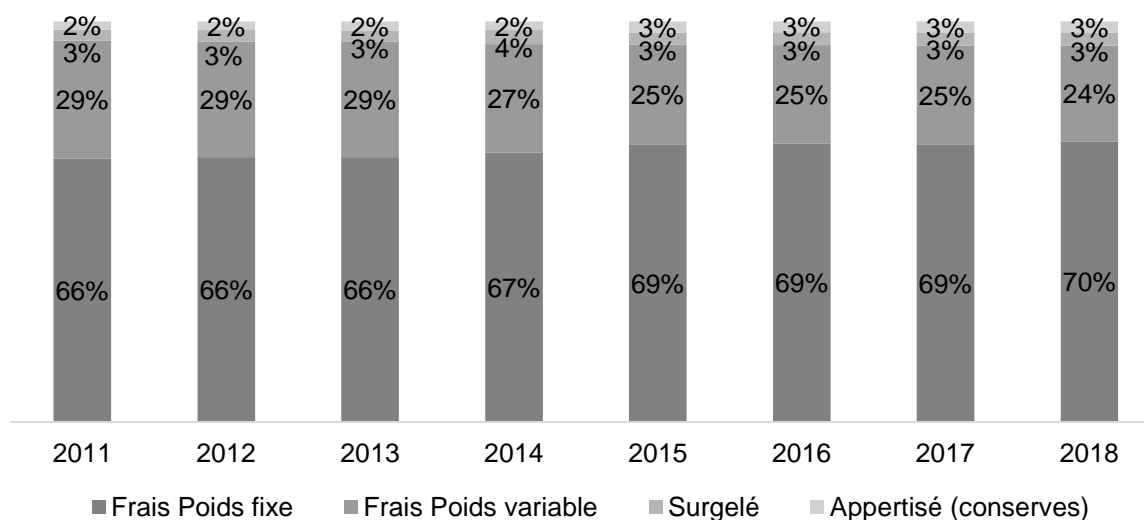
<sup>2</sup> Salaison, voir Lexique

	Vol en kt	Part en%	Evol 18/17
<b>Total Production charcuterie de porc (1) + (2) + (3)</b>	<b>1 012</b>	<b>100%</b>	<b>0,0%</b>
<b>Viande SSF de porc (1)</b>	<b>172</b>	<b>17%</b>	<b>2,4%</b>
<b>Salaison cuite (2)</b>	<b>279</b>	<b>28%</b>	<b>-4,3%</b>
<b>Charcuterie (3)</b>	<b>561</b>	<b>55%</b>	<b>1,5%</b>
<b>Saucisses et saucissons autres que de foie</b>	<b>389</b>		<b>2,6%</b>
Saucisses et saucissons secs	116		3,3%
Saucissons cuits ou à cuire	41		0,6%
Saucisses cuites ou à cuire	193		3,5%
Andouilles, andouillette, boudins	39		-1,3%
<b>Saucisses et saucissons de foie</b>	<b>1</b>		<b>-19,8%</b>
<b>Pâtés et préparations diverses de viandes</b>	<b>171</b>		<b>-1,0%</b>
Pâtés et préparations à base de foie	23		-5,3%
Autres préparations, conserves de porc dont mélange	65		-1,3%
Pâtés et prépa divers à base de volaille ou de gibier	82		0,5%

**Tableau 4 : Volumes de production en charcuterie salaison (dont mélanges multi espèces)2018, part relative des catégories de produits en % et évolution 2018/2017 en %**  
(Source : PRODCOM)

- La charcuterie salaison reste dominée par le frais

Sur le plan des technologies de conservation toutes catégories de charcuteries salaison confondues, les produits frais répartis en poids fixes et poids variables dominent très largement le marché (94 % en 2018). Les autres catégories soient le surgelé et l'appertisé sont stables et représentent une part égale.



**Figure 9 : Ventilation des volumes de production en charcuterie salaison (dont viande SSF), en matière première de porc et de volaille entre 2010 et 2018**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM 10.13.A)

Les produits surgelés sont en 2018 des saucisses gros hachage (38 %), des pâtés (27 %) et des produits de salaison cuite (16 %). Quant aux produits appertisés, ils sont portés par des pâtés.

#### 2.2.4.3 Activités de transformation en produits traiteurs à partir des produits de charcuterie salaison (10.85.Z)

- Un marché total du traiteur hétérogène, tiré cependant par les plats cuisinés et salades

Sur un marché total des produits alimentaires élaborés de 16,5 Mrds d'euros en 2018, les produits traiteurs frais, surgelés et appertisés pèsent environ 11,13 Mrds d'euros soit un peu plus de 65 % ou 2 334 kt.



Depuis plusieurs années, les produits traiteurs sont notamment tirés par les plats cuisinés et les salades avec environ un tiers des volumes en particulier en frais au regard d'une image qualitative de santé et de naturalité alors que les plats cuisinés appertisés sont en perte de vitesse structurelle. Ce segment de marché a également vu son offre s'étoffer autour des nouveaux instants de consommation dont fait partie le snacking.

- Identification des catégories de produits d'intérêt

Dans le cadre de l'étude, les produits qui intègrent des produits issus du porc tels que définis dans la nomenclature des enquêtes Prodcum, Adepale (Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés) et Fict consolidées, se concentrent autour de 3 familles de produits : plats cuisinés et salades, charcuterie pâtissière et tartes, quiches, pizzas (Tableau 5). Les préparations alimentaires périssables telles que sandwichs et pizza fraîches sont une catégorie identifiée par l'enquête PRODCOM mais non renseignée.

Code PRODCOM	Catégories produits
10.85.11.00	Plats cuisinés à base de porc : choucroute garnie, cassoulet, saucisses et petit salé aux lentilles...
10.13.15.75	Salades composées charcutières avec ingrédient animal >20 % (cervelas, museau ...)
10.85.11.00	Salades avec ingrédient animal <20 %
10.85.11.00 10.85.19.10	Charcuteries pâtissières : feuilletés, friands et bouchées (à base de viande), saucissons en brioche, croque-monsieur.
10.85.11.00	Autres spécialités salées à base de viande (croissants au jambon, roulés, hot-dogs)
10.85.14.10	Pâtes alimentaires cuisinées (lasagnes, cannellonis, raviolis)
10.85.19.10	Tartes salées, quiches, tartes, pizzas, crêpes garnies
10.89.16.00	<i>Préparations alimentaires périssables telles que sandwichs et pizzas fraîches</i>

**Tableau 5 : Typologies de produits intégrant des produits de charcuterie salaison parmi les produits alimentaires élaborés**

(Ifip d'après enquête PRODCOM Fict et Adepale)

- Approche de reconstitution du marché à partir des données consolidées FICT et Adepale  
Les données de production obtenues par enquête auprès de la FICT et de l'Adepale ne renseignent que marginalement la part de produits traiteurs conditionnés en surgelés, une estimation est effectuée à partir de données d'achat des ménages à partir du panel Kantar pour 2018.

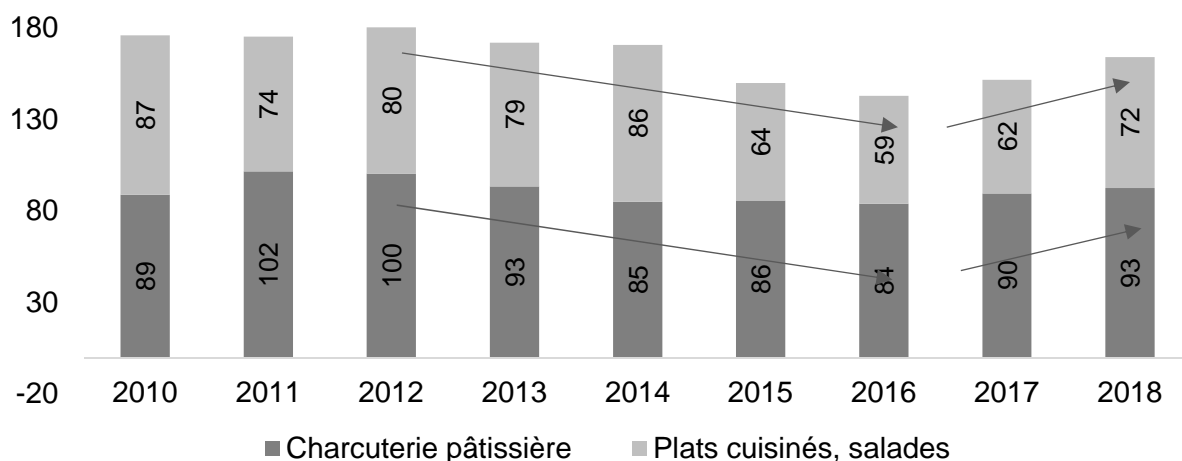
Par ailleurs, l'enquête renseignée par les adhérents de l'Adepale est partielle puisqu'une partie des données est soumise au secret statistique et par conséquent non communiquée. La consolidation des volumes donne un marché total d'environ 600 kt pour les produits susceptibles d'absorber des produits du porc. En effet, les données obtenues par enquête présentent un taux de couverture relativement bas pour un certain nombre de segments de produits que sont les plats cuisinés appertisés à base de porc, les salades avec ingrédient animal inférieur à 20 % et les sandwichs en frais. Les données relatives aux pâtes cuisinées en frais ne sont pas connues.

Code PRODCOM	Catégories produits	Frais	Surgelé	Appertisé	Total
10.85.11.00	Plats cuisinés à base de porc choucroute garnie, cassoulet, saucisses et petit salé aux lentilles, autres plats cuisinés à base de viande de porc.	22	1	<b>75,7 (38,8)</b>	99
10.13.15.75	Salades composées charcutières avec ingrédient animal >20 % (cervelas, museau)	10	-	-	10
10.85.11.00	Salades avec ingrédient animal <20 %	<<215	-	<1,9	<<217
10.85.11.00 10.85.19.10	Feuilletés, friands et bouchées (à base de viande), saucissons en brioche, croque-monsieur	11	-	-	11
10.85.11.00	Autres spécialités salées à base de viande (croissants au jambon, roulés, hot-dogs)	24	-	-	24
10.85.14.10	Pâtes alimentaires cuisinées (lasagnes, cannellonis, raviolis)	NC	0,5	<<78	<<79
10.85.19.10	Tartes salées, quiches, tartes, pizzas, crêpes garnies	57	0,8	-	58
10.89.16.00	Préparations alimentaires périssables telles que sandwiches et pizzas fraîches	69,4	-	-	69,4

**Tableau 6 : Reconstitution des volumes de production des produits traiteurs intégrant potentiellement du porc en kt**  
(Ifip d'après PRODCOM, enquêtes ADEPALE et FICT)

- Focus sur la charcuterie pâtissière et les plats cuisinés à base de porc à partir des données d'enquête PRODCOM FICT

L'observation des volumes de production avant exportation entre 2010 et 2018, à partir des données partielles issues uniquement de l'enquête FICT des plats cuisinés et salades charcutières d'une part et des charcuteries pâtissières d'autre part, fait apparaître un plus bas en 2016 puis une reprise jusqu'en 2018.



**Figure 10 : Suivi des volumes de charcuterie pâtissière et plats cuisinés de porc en kt**  
(Ifip d'après enquête PRODCOM)

Les produits de charcuterie pâtissière voient leur croissance soutenue par des produits conditionnés (libre-service et frais-emballé) soient plus de 95% des volumes à +11% entre 2016 et 2018 comparativement aux produits à poids variable en recul de 8,9% entre 2016 et 2018. En ce qui concerne les plats cuisinés de porc, ils progressent de 21% entre 2016 et 2018. Cependant à rebours du total de la catégorie, les produits appertisés pèsent encore plus de 50% des volumes en 2018 devant les produits frais (45%) et le surgelé (moins de 3%). Ce contexte peut

être relié à la dimension régionale des produits (choucroute, petit salé...) et au poids des circuits spécialisés particulièrement important en plats cuisinés frais et appertisés, soit de l'ordre de 15% selon l'Adepale. Sur la même période de comparaison, les plats cuisinés de porc progressent plus rapidement en frais (+32%) qu'en appertisés (+13%) en ligne avec la tendance du total plats cuisinés.

## 2.2.5. Appariements de données de production et de données import – export

### 2.2.5.1. Codification des produits

La codification des produits qui figurent dans la liste PRODCOM (Production Communautaire), s'effectue sur huit chiffres. Les quatre premiers reprennent les chiffres de la Nomenclature statistique des Activités économiques dans la Communauté Européenne (NACE) et les six premiers ceux de la Classification des Produits Associés aux activités (CPA), déclinaison française et européenne de la nomenclature de produits officialisée des Nations Unies de 2006.

### 2.2.5.2. Méthode d'appariement

L'établissement de correspondances entre les données PRODCOM et celles de la Nomenclature Combinée prennent appui sur le serveur de métadonnées d'Eurostat, RAMON (Reference And Management Of Nomenclatures) qui fournit une liste des nomenclatures statistiques, de leur structure et de leurs catégories. Les deux nomenclatures sont à 8 chiffres mais PRODCOM se révèle moins précis que la nomenclature douanière européenne, un même code produit englobant souvent plusieurs codes douaniers ou un code PRODCOM pouvant correspondre partiellement seulement à une liste de codes douaniers (**Tableau 7**).

Code PRODCOM	NC8	Descriptif Simplifié du NC8
10.11.12.50	0203[.12(.11 + .19 + .90)]	Jambons, épaules de porcs et leurs morceaux non désossés, frais ou réfrigérés
10.11.12.90	0203[.19 (.11 +15,55,59)]	Autres viandes porcines, fraîches ou réfrigérées
p.10.11.32.50	0203[.22(.11 + .19 + .90)]	Jambons, épaules de porc et leurs morceaux non désossés, congelés
p.10.11.32.90	0203[.29(.11 + .13 + .15 + .55 + .59 + .90)]	Autres viandes porcines, congelées ou surgelées (à l'exclusion des carcasses ou demi-carcasses et des jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés)

**Tableau 7 : Déclinaison du tableau de correspondance PRODCOM 2018 et NC 2018 sur des codes de viandes fraîches**

(Ifip d'après Eurostat et Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

Les codes NC8 dont le suffixe est « 90 » correspondent aux animaux non domestiqués et ne sont pas pris en compte dans le cadre de l'étude. Cependant, les volumes PRODCOM correspondant agrègent les volumes issus de la fraction non domestique. Les données de correspondance utilisées dans cette étude sont à retrouver en Annexe 2.

### 2.2.5.3. Principes de l'appariement des données de production et douanières

L'appariement des données de production avec les données douanières permet d'approcher un disponible à la consommation en sortie de la phase d'abattage découpe tel que traité par les abatteurs découpeurs (activité 10.11.Z) puis en sortie de transformation par l'industrie de la charcuterie salaison (activité 10.13.A). Ces enquêtes donnent un éclairage significatif sur l'activité globale conduite par les opérateurs de l'abattage découpe puis de la transformation mais ne reflètent pas l'exhaustivité des opérations conduites. A titre d'illustration, les demi-carcasses transformées peuvent être désossées, découpées et en partie transformées par les laboratoires

des Grandes Surfaces Alimentaires (GSA) ou les artisans bouchers charcutiers traiteurs dont l'activité ne fait pas l'objet d'un suivi dédié comme mentionné plus haut.

Par ailleurs, dans la mesure où les abats, au travers de produits tels que le foie, la joue, font partie des produits à destination de la consommation humaine française, ils sont à comptabiliser dans le disponible à la consommation. Aussi, le parti pris sur la partie à suivre du rapport, est de présenter les données de la filière au travers de volumes exprimés en tonnes plutôt qu'en Tec (tonnes équivalent carcasse).

#### 2.2.5.4 Résultats d'appariement de l'activité abattage découpe (10.11.Z) :

Le disponible soit la ressource accessible après importation et exportation pour la transformation sur le marché Français se structure entre des catégories identifiées par l'espèce porc et des catégories multi-espèces non dissociables.

- Viande de porc brute 1820 kt

Environ 1 820 kt de viande de porc brute sous forme de carcasses ou demi-carcasses ou pièces en considérant la part « non domestique » comme négligeable.

Code Prodcom	NC	Total viande de porc « brute » en kt	1 820
10.11.12.30	0203.11	Viandes porcines, <u>fraîches ou réfrigérées</u> , en carcasses ou demi-carcasses, y compris les viandes fraîches emballées avec du sel pour conservation temporaire	223
10.11.32.30	0203.21	Viandes porcines, <u>congelées ou surgelées</u> , en carcasses ou demi-carcasses	2
10.11.12.50	0203.12	Jambons, épaules de porcs et leurs morceaux non désossés, <u>frais ou réfrigérés</u>	577
10.11.32.50	0203.19	Autres viandes porcines, <u>fraîches ou réfrigérées</u>	827
10.11.12.90	0203.22	Jambons, épaules de porc et leurs morceaux non désossés dont « Non Domestique », <u>congelés</u>	57
10.11.32.90	0203.29	Autres viandes porcines, <u>congelées</u>	134

**Tableau 8 : Disponible en viande de porc « brute » en sortie d'activité 10.11.Z en kt**  
(Ifip d'après Enquêtes PRODCOM, Eurostat)

La viande de porc se répartit en longe et poitrine ou autrement dénommées « autres viandes » (53 %), en jambon, épaule (35 %) et en carcasses ou demi-carcasses (12 %). Au stade de la production et avant importation et exportation, la part de carcasses ou demi-carcasses en sortie d'abattoir a perdu entre 2008 et 2018, 7 points au profit des pièces. Ce point s'inscrit en ligne avec les attentes de la part des transformateurs (industriels, laboratoires de GSA ou artisans) pour des produits service nécessitant moins de reprise manuelle. Le frais ou réfrigéré est majoritaire (90 %) comparativement au congelé (10 %). (Données détaillées en Annexe 5).

- Lard, graisses et saindoux 126 kt

Une fraction de co-produits (3) issus de la découpe du porc sous la forme de graisse et de saindoux scindés en produits crus ou fondus soient 126 kt. La fraction des graisses se répartit en lard, graisses de porc non fondues (71 %) et en saindoux et autres graisses fondues (29 %). Cette segmentation dans la présentation des graisses entre crus et fondus préfigure à la destination des produits et feront l'objet d'un point détaillé en partie 2 du rapport (paragraphe 1.1.). Toutes catégories, 50 % des graisses sont exportées notamment à destination de l'Asie.

Code Prodcom	NC	Total graisses en kt	126
p.10.11.50.40	0209.10	Lard, graisses de porc non fondues, frais, réfrigérés, congelés, salés	89
p.10.11.50.60	1501	Saindoux, autres graisses de porc, fondues	37

**Tableau 9 : Disponible en graisses et saindoux de porc en sortie d'activité 10.11.Z en kt**  
(Ifip d'après Enquêtes PRODCOM, Eurostat)

Les structures d'abattage et découpe de taille importante sont dotées d'ateliers de fonderie. Pour les autres, le marché de la valorisation des coproduits<sup>3</sup> (dont la fonte des graisses) compte moins d'une dizaine d'entreprises spécialisées en France qui massifient leur approche au travers d'une démarche multi-espèces animales, pisciculture incluse.

- Fraction d'abats comestibles non identifiable

Une fraction d'abats comestibles issus de multiples espèces (bovins, ovins, porcins...) dont les données PRODCOM ne permettent pas d'approche la part dédiée au porc :

- p.10.11.20.00 : Abats comestibles d'animaux de boucherie, frais, réfrigérés, 153 kt
- p.10.11.39.10 : Abats comestibles d'animaux de boucherie, congelés, 59 kt.

En revanche, les données douanières permettent, concernant les abats, de suivre les flux spécifiques à l'espèce porc. Une part importante d'abats est exportée sous forme congelée à destination de l'Asie soient en particulier oreilles et pieds, ½ têtes pour 132 kt. Dans le même temps, la France importe en frais notamment des joues à destination de la restauration hors domicile (Tableau 10).

Nomenclature comb (NC)	Libellé	Exportation	Importation
	<b>Total Abats</b>	<b>132</b>	<b>65</b>
02064100	Foies C	2	5
02063000	Abats FR	26	37
02064900	Abats C autres que foies	104	23

**Tableau 10 : Données import-export France en abats de porc 2018 en kt**  
(Eurostat)

L'attention se porte également sur les résidus non comestibles afin d'approcher par différence la fraction comestible.

- p.10.11.60.30 Boyaux, vessies et estomacs d'animaux entiers ou en morceaux
- p.10.11.60.90 Autres déchets ne convenant pas à la consommation humaine.

- Total disponible de l'activité 10.11.Z, environ 1 820 kt (4)

Le volume disponible est de 1 945 kt. Cette fraction se décompose en 93 % de viande brute fraîche ou congelée et en 7 % de graisses.

	Production	Exportation	Importation	Solde Net
<b>Total Porc Frais brut</b>	<b>1 932</b>	<b>416</b>	<b>303</b>	<b>1 819</b>
Viandes Fraîches ou réfrigérées	1 664	277	240	1 627
Viandes Congelées	268	139	63	192
<b>Graisses</b>	<b>177</b>	<b>89</b>	<b>38</b>	<b>126</b>

**Tableau 11 : Synthèse du volume disponible connu en sortie d'activité 10.11.Z en kt**  
(Ifip d'après Enquêtes PRODCOM, Eurostat)

Cependant ce volume ne correspond pas à l'entièreté de la fraction comestible puisque les abats à ce stade ne sont pas pris en compte et qu'une partie des graisses intégrée, n'est pas comestible. A noter, les éléments de production donnent des ordres de grandeur concernant le

<sup>3</sup> Coproduits : terme défini dans le Lexique.

<sup>4</sup> Données estimatives, la fraction intégrant également de la viande de porc d'origine non domestique.

rendement en viande nette (91 %) en sortie d'abattage découpe puisque la fraction de graisses extraite est quantifiée (9 %). Une pondération est à apporter au regard du poids relatif entre carcasses et pièces.

2.2.5.5. Résultats d'appariement de l'activité de charcuterie et salaison (10.13.A) :

En tenant compte des limites de segmentation liée aux codifications, les familles de produits sont segmentées comme suit : la viande fraîche SSF, les saucisses et saucissons dont la saucisserie, les produits de salaison (jambons et épaules cuites), la charcuterie cuite (autres pièces, pâtés autres que de foie), et les pâtés et préparations diverses de foie.

- La « viande Fraîches SSF comptabilise environ 215 kt (4),

Le total disponible s'équilibre entre des poitrines fraîches SSF (env. 50 %) et une catégorie regroupant jambons, épaules et autres viandes de porc SSF (>50 %) (Tableau 12).

Code PRODCOM	NC	Total Viandes Fraîches SSF kt	214
		Jambon, épaule et autres viandes SSF	109
10.13.11.20	0210.11	Jambons avec os	13
10.13.11.20	0210.11	Épaules, palettes avec os	4
10.13.11.80	0210.19	Jambons désossés	91
10.13.11.80	0210.19	Épaules, palettes désossées	
10.13.11.80	0210.19	Autres viandes de porc salées, saumurées, séchées ou fumées (longes, échine, jambonneaux, bacon, autres)	
	0210.12	Poitrines et leurs morceaux SSF	105
10.13.11.50	0210.12	Poitrines salées ou saumurées / séchées ou fumées	20
10.13.11.50	0210.12	Lardons salés ou saumurés / séchés ou fumés	85

**Tableau 12 : Disponible en viande fraîche SSF en 2018 en kt**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM, Eurostat)

Environ 25 % des volumes (54 kt) sont issus de l'importation avec en particulier 32 kt en viande désossée SF. (Données détaillées en Annexe 6 a/)

- Les saucisses et saucissons issus de porc sont estimés à environ 445 kt

Cette catégorie regroupe l'ensemble des produits de mélange poussés sous boyau soient saucisses ou saucissons quelle que soit l'étape de transformation ultérieure. Elle couvre ainsi les produits séchés (saucissons secs), les produits crus (saucisserie fraîche), ou étuvés (saucisserie gros hachage) et les produits cuits (pâtes fines, saucisson à l'ail et apparentés).

Compte tenu de la part de produits issus de volaille et autres espèces dans les catégories douanières d'une part parmi lesquels de nombreux produits de mélange, le total disponible issu de la transformation du porc ne peut être défini précisément. Les volumes importés (81 kt) ne peuvent être affectés, cependant une part d'importation, au regard des éléments de désignation du code douanier, concernerait majoritairement des produits secs (45 kt). (Annexe 6 b/).

Code PRODCOM		Catégories produits	Total Production	Solde Net
		<b>Total Saucisses et saucissons cuits</b>	<b>461</b>	<b>498</b>
		<b>Dont Saucisses et saucissons cuits Hors volaille et hors merguez</b>	<b>407</b>	<b>Estimé 445</b>
p.10.13.14.60	1601	<b>Dont Saucisses et saucissons secs</b>	<b>116</b>	
		<i>Dont Pur porc</i>	110,9	
		<i>Dont Mélanges (porc et autres, bœuf, autres)</i>	5,6	
p.10.13.14.60	1601 NC 1601.00.10	<b>Dont Saucissons cuits ou à cuire (sauc. Ail, cervelas, mortadelle)</b>	<b>41</b>	
		<i>Dont Saucissons à base de volaille</i>	5,2	
p.10.13.14.60	1601 NC 1601.00.10	<b>Dont Saucisses cuites ou à cuire</b>	<b>193</b>	
		<i>Dont Saucisses pâte fine (Strasbourg, Francfort)</i>	104	
		<i>Dont A base de porc</i>	70	
		<i>Dont A base de volaille et autres</i>	22,6	
		Dont Saucisses à gros hachage (Morteau, Toulouse, ...)	89	
		<i>Dont saucisse fraîche (chipolatas, chair à saucisses...)</i>	29	
		<i>Dont merguez</i>	19	
		<i>Dont Saucisses à base de volaille et autres</i>	0,6	
p.10.13.14.60	1601 NC 1601.00.10	<b>Dont Andouilles, andouillettes, boudins</b>	<b>39</b>	
p.10.13.14.60	1601.00.9a	<b>Dont Saucisses et saucissons non cuits</b>	<b>71</b>	
10.13.14.30	1601.00.10	<b>Dont Saucisses et saucissons de foie</b>	<b>1</b>	

**Tableau 13 : Disponible en volume saucisses et saucisson en volume en 2018 en kt**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM, Eurostat)

- La salaison cuite soit 268 kt

La salaison cuite soit 268 kt est représentée partiellement au travers des jambons et épaules, hors autres pièces cuites (jambonneaux, palette, rôti). (Détail Annexe 6 c/)

Code PRODCOM	NC	Disponible en salaison cuite en kt	268
10.13.15.45	1602	Jambons cuits	253
10.13.15.55	1602	Épaules cuites	15

**Tableau 14 : Disponible en salaison cuite partielle en 2018 en kt**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM, Eurostat)

Le jambon cuit représente 95 % des volumes disponibles. La part des importations en produits de salaison est de 12 %.

- Les autres cuits et charcuteries cuites 104 kt

La catégorie « autres cuits et charcuterie cuite » couvre les produits cuits suivants :

- des produits de salaison cuite (jambonneaux, rôti, pieds cuits),
- des pâtés avec marquants (par opposition aux mousses de foie) tels que pâté de campagne, de chair, galantines et produits à base de tête,
- des produits cuits dans la graisse de type : rillettes, frittons.

Les données d'importation et d'exportation fournissent dans leur désignation des indications insuffisantes pour permettre de ventiler les volumes afférents par famille de produits. Cependant et compte tenu de la part relativement peu importante, au regard de la production, de l'importation (13kt ; 13 %), et de l'exportation (4,254 kt, 4,5 %), les volumes de production constituent une base pour approcher le disponible à la consommation de chaque catégorie.

Code PRODCOM	NC	Catégories produits	Production	Solde Net
		<b>Autres cuits + mélanges charc. cuite</b>	<b>94</b>	<b>104</b>
10.13.15.75	1602.49 NC 1602.49.50	<b>Autres pièces cuites</b>	<b>30</b>	
		Dont Rôtis de porc, jambonneaux cuits	21	
		Dont Jambon de Reims, de Bourgogne, de l'Ardèche, persillé, poitrine cuite...	9	
10.13.15.75	1602.49 NC 1602.49.50	<b>Pâtés autres que de foie (campagne, pâté croûte, fricandeaux, pâtés de chair, galantines, ballotines)</b>	<b>36</b>	
10.13.15.75		<b>Préparations à base de tête de porc</b>	<b>10</b>	
10.85.11.00	1601+1602 NC1602.10.00	<b>Pieds cuits, panés, farcis</b>	<b>2</b>	
10.13.15.75	1602.49 NC 1602.49.50	<b>Rillettes de porc / fritons, grattons, rillauds, grillons</b>	<b>16</b>	

**Tableau 15 : Disponible en volume en autres cuits et charcuterie cuite en 2018 en kt**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM, Eurostat)

- Les pâtés à base de foie 77 kt

Les pâtés à base de foie hors produits de volaille représentent 77 kt. Les produits de volaille représentent 12 % du total des produits en pâtés à base de foie. Par ailleurs, les importations et exportations s'équilibrent. En conséquence, comme pour la catégorie précédente, le disponible est à rapprocher des volumes de production pour le total de la production (Données détaillées Annexe 6c/).

Code PRODCOM		Catégories produits	Production	Solde Net
		<b>Total Pâtés et préparations diverses à base de foie</b>	<b>88</b>	<b>89</b>
		<b>Total hors produit avec volaille</b>	<b>77</b>	<b>77</b>
		Dt Pâtés et préparations diverses de foie	23	-
10.13.15.05	1602.20.10	Pâté, crème, mousse, terrine contenant du foie d'oie ou de canard (hors foie gras)	12	-
10.13.15.15	1602.20.90	Dt préparations, conserves de foie de porc	12	-
		<b>Autres préparations et conserves à base de porc, y compris les mélanges</b>	<b>65</b>	<b>-</b>

**Tableau 16 : Disponible en volume en autres cuits et charcuterie cuite en kt en 2018**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM, Eurostat)

- Total disponible de l'activité 10.13.A, 1110 kt 5

Le volume disponible en sortie de 3<sup>ème</sup> transformation est de 1110 kt avec une part relative de produits de charcuterie issus de la transformation des pièces primaires de 55 % comparativement aux produits de salaison issus de muscles (45 %).

<sup>5</sup> Données estimatives, la fraction intégrant également de la viande de porc d'origine non domestique.



	Production	Exportation	Importation	Incertitude	Disponible	Part disponible %
<b>Total Disponible Charcuterie salaison de porc</b>	<b>999</b>	<b>62</b>	<b>173</b>		<b>1 110</b>	<b>100%</b>
Dt viandes SSF	171	6	52	Déduit	217	19,5%
Dt saucisses et saucisson cuit <u>Hors volaille</u>	407	44	81	Estimé	444	40%
Dt salaison cuite	250	7	26	Estimé	268	24%
Dt autres cuits et mélanges charcuterie cuite dont pâté autre que de foie	94	4,3	13	Déduit	104	9%
Dt pâtés et préparations à base de foie	77	0,7	1	Déduit	77	7%

**Tableau 17 : Disponible en volume en autres cuits et charcuterie cuite en kt en 2018**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM, Eurostat)

La part de l'exportation sur la production est de 6,2 % et la part de l'importation sur le disponible est 15,6 %.

#### 2.2.5.6. Résultats d'appariement de l'activité (10.85.A) :

L'agrégation des codes NC8 correspondant aux codes PRODCOM des catégories traiteurs d'intérêt pour l'étude, ne permet pas d'apparier les données. Le code douanier intégrant la racine 2106 correspond aux « préparations alimentaires non dénommées par ailleurs ».

Code PRODCOM	NC	Catégories produits
10.85.11.00	1601+1602 non compris 1602.10.00	Plats cuisinés à base de porc
10.13.15.75	1601+1602 non compris 1602.10.00	Salades composées charcutières avec ingrédient animal >20 %
10.85.11.00	1601+1602 non compris 1602.10.00	Salades avec ingrédient animal <20 %
10.85.11.00 10.85.19.10	1601+1602 non compris 1602.10.00	Feuilletés, friands et bouchées (à base de viande), saucissons en brioche, croque-monsieur
10.85.11.00	1601+1602 non compris 1602.10.00	Autres spécialités salées à base de viande (croissants au jambon, roulés, hot-dogs)
10.85.14.10	1601+1602 non compris 1602.10.00	Pâtes alimentaires cuisinées
10.85.19.10	2106.90.98	Tartes salées, quiches, tartes, pizzas, crêpes garnies
10.89.16.00	2106.90.98	Préparations alimentaires périssables telles que sandwiches et pizzas fraîches

**Tableau 18 : Appariement des données PRODCOM et des codes douaniers NC8 pour les catégories de produits traiteurs intégrant du porc**  
(Ifip d'après Enquête PRODCOM, Eurostat)

Concernant l'international, et comme au sein de la filière porcine, la part d'exportation des entreprises spécialisées du traiteur est structurellement faible, environ 8 % selon l'Adepale, comparativement au poids de l'exportation au sein des industries agro-alimentaires de l'ordre de

35 %. Cette part réduite s'explique notamment par les différences d'habitudes alimentaires et les traditions culinaires propres à chaque pays. Quant à la part d'importation, elle n'est pas communiquée.

### **3. Enquêtes de mesure des comportements déclaratifs de consommation ou d'achats**

Parmi les méthodes de recueils de la consommation alimentaire, on peut distinguer celles réalisées au niveau collectif et celles conduites sur le plan individuel. Parmi ces dernières, certaines font appel à la mémoire (méthode rétrospective) ou à l'enregistrement (méthode prospective). Le tableau 1 synthétise les caractéristiques des principales sources disponibles et interrogées dans le cadre de cette étude.

Source	Nature	Populations de référence	Echantillon	Champ couvert	Méthode de recueil	Unité de mesure	Périodicité (données disponibles)
<b>Données par bilan</b>	Bilans	Ensemble territoire France (ménages et institutions)	-	Domicile (achats, auto-consommation) Hors domicile	Entreprises de production et douanes	Equivalent primaire (carcasse)	Annuelle (2018)
<b>INSEE Budget de Famille</b>	Achats	Ménages	12 000 ménages en France métropolitaine, 3 900 en Outre-mer	Domicile (achats)	Carnet d'achats (14 j)	Dépenses	Quinquennale (2017)
<b>INCA</b>	Consommation	Individus	5 855 individus de 18 à 79 ans	A domicile (achats, auto-consommation) Hors domicile	Carnet de consommation (7 j)	Fréquences Quantités consommées	Variable (2014-2015)
<b>CREDOC CCAF</b>	Consommation	Individus	1 735 adultes normoévaluants représentatifs des plus de 18 ans 1 354 enfants et adolescents représentatifs des 3-17 ans et plus	Domicile (achats, auto-consommation) Hors domicile	Carnet de consommation (7 j)	Fréquences Quantités consommées	Variable (2018-2019)
<b>Kantar World Panel</b>	Achats	Ménages	18000 ménages (FLS) 12000 ménages (Tradition)	Domicile (achats)	Relevé électronique quotidien	Dépenses Quantités	Enquête permanente (2018 étudiée)
<b>Gira Food Service</b>	Achats	Enquête distributeurs et opérateurs finaux de la restauration hors domicile	NC	Hors domicile (achats)	Déclaratifs d'achat et de vente, grammage par prestation	Nombre de prestation, volume et CA	Variable (2018)

**Tableau 19 : Récapitulatif des sources d'analyse**

*Seules les sources portant sur des échantillons nationaux représentatifs ont été retenues dans ce tableau de synthèse.*

L'enquête budget des familles de l'INSEE et l'enquête annuelle des comptes nationaux base 2014

### 3.1.1. Objectifs et méthode de l'enquête

Les enquêtes Budget des Familles (BDF) réalisées tous les cinq ans, enregistrent les dépenses alimentaires et les ressources des ménages ordinaires résidant en France (métropole et DOM). L'enquête de 2017 est conduite à partir d'un échantillon représentatif recruté au travers d'un plan de sondage aléatoire d'environ 20 700 logements en France métropolitaine, et 8 000 logements dans les Dom. L'enquête présente un caractère homogène puisque la même méthodologie est reconduite dans le temps. Pour ce qui concerne les dépenses alimentaires, la collecte de données porte sur 14 jours d'enquête consécutifs (jusqu'en 2006) puis sur 7 jours consécutifs depuis 2010. Chaque membre du ménage est invité à enregistrer ses dépenses à l'aide de carnets de compte. L'étalement de l'enquête sur toute l'année au travers de 8 « vagues » d'enquête permet d'éliminer les variations saisonnières de consommation. Les dépenses et ressources peuvent être analysées au regard de différentes caractéristiques sociales et en termes de lieux de consommation (source : [www.insee.fr](http://www.insee.fr)).

### 3.1.2. Principaux résultats pour les protéines carnées

L'alimentation à domicile (hors tabac, alcool et restauration) reste le second poste de dépenses des ménages français avec 16,1 % en 2017, après les transports et avant le logement, et enregistre un recul de 0,3 % entre 2011 et 2017. La consommation hors domicile quant à elle, au travers du poste budgétaire restauration (boissons incluse, l'enquête ne permettant pas de dissocier l'alimentaire) représente en 2017, 5 % de la dépense totale des ménages, en croissance de 9 % par rapport à l'enquête de 2011 et traduit le phénomène de report qui s'opère de la consommation à domicile vers le hors domicile. Sur le total alimentaire boissons non alcoolisées inclus, la restauration commerciale (café, restaurant) représente 23,2 % des dépenses en 2017 et la restauration collective, 8,1 % des dépenses pour un total en restauration de 31,3 % (Tableau 20). Ces résultats sont à pondérer puisqu'en alimentation à domicile, des disparités entre les plus aisés et les plus modestes demeurent même si elles tendent à s'atténuer. En effet, la comparaison du poids de la restauration dans les dépenses des ménages entre les 20 % les plus modestes et les 20 % les plus aisés, fait état d'un écart d'environ 4 points contre 17 points d'écart en 1979. (Demoly E. et al., 2020).

	2006		2011		2017	
	Valeur	%	Valeur	%	Valeur	%
<b>Dépense totale des ménages</b>	27 267	100%	26 562	100%	27 408	100%
<b>Produits alimentaires et boissons non alcoolisées</b>	4 214	15,5%	4 361	16,4%	4 410	16,1%
dont viande	1 015	24,1%	1 012	23,2%	957	21,7%
<b>Restauration</b> (dont boissons, hors hébergement)	1 192	4,4%	1 232	4,6%	1 382	5,0%

**Tableau 20 : Dépenses moyennes annuelles des ménages en euro des produits alimentaires (dont boissons non alcoolisées) à domicile et hors domicile sur le total des dépenses et en viande sur le total produits alimentaires (dont boissons non alcoolisées)**

(Source : Ifip d'après INSEE, 2017).

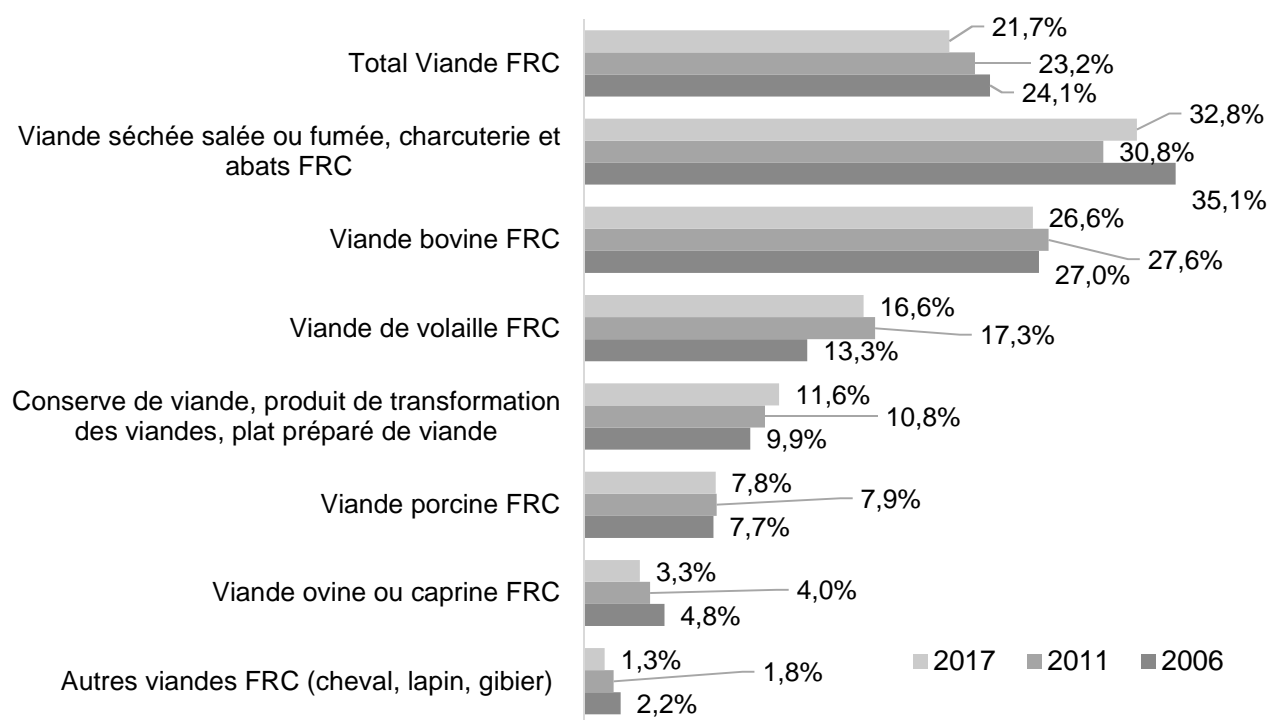
En parallèle, l'Institut de Recherches Economiques et Sociales (IRES) indique que sur la période 2012-2018, la part du budget consacrée à l'alimentation par les familles modestes a augmenté beaucoup plus vite que l'inflation et pour celles-ci, l'alimentation représente le premier poste de dépenses à partir des données produites par les budgets types de l'Union nationale des associations familiales (UNAF). Ces aspects de pouvoir d'achat ont leur importance dans

la consommation des produits du porc puisque celui-ci demeure l'une des protéines carnées les plus économiques.

En détail, les viandes incluant les charcuteries représentent le premier poste de dépenses de consommation alimentaire à hauteur de 21,7 % avec des dépenses en recul continu depuis 2006 avec -5,4 % entre 2011 et 2017. Les viandes fraîches ou congelées toutes espèces constituent la part la plus importante avec 55,9 % du total viandes et charcuteries. Au sein de cette catégorie, le porc (7,8 %) arrive en dépenses, derrière le bœuf (26,6 %) et la volaille (16,6 %) et devant les autres viandes ovines, caprines et autres (4,6%). Les dépenses en porc à un niveau de 75 euros annuels en 2017, reculent plus vite que le total viande avec - 6,3 % entre 2017 et 2011.

La consommation de charcuteries incluant les espèces porc et volaille est de 32,8 % en 2017 en croissance de 0,6 % par rapport à 2011 (Figure 10).

Au total du porc, et si on considère que la part de la charcuterie de volaille et des abats dans le total charcuteries est de l'ordre de 5 %, la charcuterie de porc représenterait de manière estimée environ 75 % des dépenses en porc contre 25 % en viande fraîche ou congelée.



**Figure 11 : Evolution de la part budgétaire des dépenses moyennes annuelles des ménages en % par type de produits de la viande sur le total des dépenses entre 2006 et 2017 à domicile (FRC : frais et congelé) (Source : Ifip d'après INSEE, 2017).**

### 3.1.3. Limites de l'enquête BDF :

Une étude conduite par FranceAgrimer sur les écarts entre les comportements alimentaires déclarés et réels lors d'enquête, fournit des éléments sur les biais de l'enquête BDF tels qu'identifiés par l'INSEE (FranceAgrimer, 2020) qui sont de plusieurs ordres :

- L'existence d'écarts entre les estimations des budgets des ménages déclarés et les données de consommation des ménages issues de la comptabilité nationale : les dépenses alimentaires à domicile seraient sous-estimées de 15 à 20 %, tandis que les dépenses « cafés hôtels restaurants » seraient surestimées d'environ 5 % par rapport aux

données de la Comptabilité Nationale. Cependant les données agrégées des dépenses alimentaires seraient proches de la réalité et en ligne avec celles des données de la Comptabilité nationale.

- L'existence de sous déclarations compte tenu de l'auto-déclaration par les foyers enquêtés avec un répondant qui n'est pas toujours le responsable du ménage, d'achats individuels (snacking) ou par effet de lassitude de l'enquêté.

#### 3.1.4. Comparaison de l'enquête BDF avec les données de la comptabilité nationale base 2014

Les données de la comptabilité nationale base 2014 fournissent des données plus récentes que l'enquête BDF au regard de leur diffusion annuelle. Il s'agit en conséquence de regarder dans quelle mesure, les données fournies au travers de cette enquête peuvent contribuer à éclairer la consommation des produits du porc en évaluant les différences de construction avec l'enquête BDF.

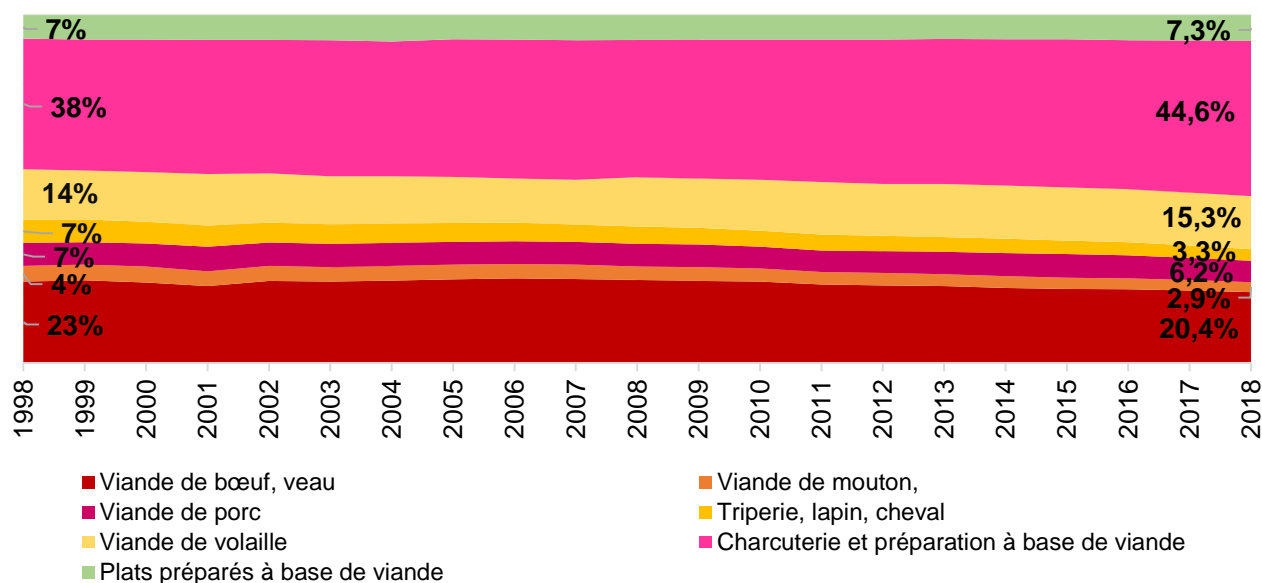
Comme mentionné dans le paragraphe méthode d'enquête, cette dernière ne collecte que les dépenses des personnes résidant en France en ménage ordinaire (c'est-à-dire hors collectivités telles que maisons de retraite, foyers, prisons, etc.) tandis que la comptabilité nationale ne distingue pas la consommation des ménages ordinaires de celle des collectivités et les prend en compte.

L'enquête estime les dépenses réalisées à l'étranger lors de séjours touristiques mais ne comptabilise pas les dépenses effectuées en France par des touristes étrangers, en revanche les données de comptabilité nationale les intègrent. Si ce point est particulièrement important pour l'espèce bovine, elle a en revanche peu d'impact pour les produits du porc.

Des différences entre les niveaux de dépenses estimés dans l'enquête BDF et la comptabilité nationale découlent également d'une sous-estimation de la consommation dans l'enquête due à une sous déclaration et à des difficultés à estimer certaines dépenses tel qu'indiqué dans le paragraphe précédent. Ainsi, l'enquête Budget de famille permet avant tout d'étudier la structure de la consommation et les différences de consommation entre catégories de ménages.

#### 3.1.5. Principaux résultats d'analyse des comptes nationaux base 2014

Cette enquête permet d'analyser la répartition des dépenses en produits carnés sur l'année 2018, année de référence de l'étude. La ventilation des catégories donne une part de viandes toutes espèces de 48 %, devant la charcuterie (45 %) et les plats préparés à base de viande (7 %). La viande de porc représente 6 %.



**Figure 12 : Répartition en % des dépenses des ménages à domicile des catégories viande et produits traiteurs à base de viande entre 1998 et 2018**

(Source : Ifip d'après INSEE, 2019)

L'approche comparative des données de dépenses à domicile issues de l'enquête BDF de 2017 et celle des comptes nationaux de 2018 fournit des résultats relativement proches pour les produits bruts que sont les viandes et significativement différents pour le total charcuterie et plats à base de viande.

Désignation catégorie	BDF 2017	Comptes nationaux 2018
Viande de bœuf, veau	27	20
Viande de mouton,	3	3
Viande de porc	8	6
Triperie, lapin, cheval	1	3
Viande de volaille	17	15
Charcuterie et préparation à base de viande	33	45
Dont plats préparés à base de viande	12	7

**Tableau 21 : Approche comparative de la ventilation en % de la part des dépenses des ménages à domicile entre les données BDF 2017 et celles des comptes nationaux par type de produit**

(Source : Ifip d'après INSEE, 2017 et 2019).

En termes d'évolution, en deux décennies, la part des dépenses en viande de porc est quasi stable, et celle consacrée à la volaille gagne + 1,3 points. Les viandes bovines et de veau poursuivent leur recul avec - 2,6 points. La part de la charcuterie et des plats préparés à base de viande s'intensifie (+ 7 points) en ligne avec la recherche de praticité et de rapidité de préparation attendues par les consommateurs.

### 3.2. Données Anses, Enquête Inca

#### Recommandations nutritionnelles pour la consommation des produits carnés

La plupart des études se réfèrent aux seuils nutritionnels de recommandation pour apprécier la consommation des individus ou des ménages dans la consommation. En ce sens, en introduction de ce chapitre, les recommandations nutritionnelles diffusées dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) sont posées tenant compte du fait que de nouvelles recommandations nutritionnelles du Programme national nutrition santé (PNNS) ont été publiées par Santé Publique France en janvier 2019, à partir des rapports et avis scientifiques

de l'Anses (2017) et du Haut Conseil de la Santé publique (2017). Les recommandations de limitation de la consommation pour un individu adulte en viande toutes espèces sont de moins de 500 g/semaine (inclus porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats, hors volaille) et celles de charcuteries fixées à moins de 150 g/semaine. Il est en revanche recommandé de consommer du poisson deux fois par semaine. De même, les légumes secs apparaissent comme un nouveau groupe d'aliments recommandés, avec une consommation d'au moins deux fois par semaine, car ils sont naturellement riches en fibres.

Un autre point qui est à noter, même s'il ne sera pas développé dans ce rapport, concerne la prise en compte de la dimension environnementale dans l'élaboration des repères nutritionnels. Il est ainsi conseillé de privilégier les aliments produits selon des modes de production diminuant l'exposition aux contaminants, et de recourir davantage aux circuits courts. Enfin, l'attention est portée sur les produits ultra-transformés, dont il est conseillé de réduire la consommation (objectif d'une baisse de 20 % à échéance 2025 à l'échelle de la population française) au profit des produits bruts. Il est également recommandé de s'aider du Nutri-Score pour choisir entre différents produits, en limitant la consommation de produits moins bien classés (D et E) parmi lesquels s'inscrivent 45 % des produits de charcuterie (Terra Nova, 2020).

### 3.2.1. Objectifs et méthode de l'enquête

Dans le cadre de sa mission d'évaluation des risques et des bénéfices nutritionnels, l'ANSES réalise régulièrement des enquêtes Individuelles Nationales sur la Consommation Alimentaire (INCA). Leurs objectifs sont de mieux connaître les consommations alimentaires individuelles quelles que soient les occasions et lieux de consommation, de quantifier les apports nutritionnels et de mieux appréhender les habitudes de consommation en termes de pratiques d'achat, de préparation et de conservation des aliments.

Les deux précédentes enquêtes ont été conduites en 1998-1999 (INCA1) et 2006-2007 (INCA2). La vague d'enquête objet de l'analyse, a été conduite entre février 2014 et septembre 2015 (INCA3) avec une rupture par rapport aux enquêtes précédentes en termes de méthode. En effet, le carnet de consommation de 7 jours consécutifs utilisé dans les enquêtes précédentes a été remplacé par 3 rappels non consécutifs de 24h (2 jours de semaine et 1 jour de week-end) répartis sur environ 3 semaines dans un souci d'harmonisation méthodologique sur le plan européen et ce dans le cadre du projet « Menu » de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Ce changement de méthode au cours du temps ne permet donc pas de suivre l'évolution des consommations.

L'enquête a été conduite sur un échantillon de 5 855 individus répartis en 2 698 enfants de 0 à 17 ans et 3 157 adultes âgés de 18 à 79 ans. Le recrutement des échantillons adultes a été assuré par stratification (région géographique et taille d'agglomération) et par la méthode des quotas (âge, sexe, profession et catégorie socioprofessionnelle individuelle et taille du ménage). Afin de mesurer la représentativité nationale des personnes interrogées, les principales caractéristiques sociodémographiques de l'échantillon adulte ont par ailleurs été comparées aux données issues du recensement de l'Insee, sans devoir faire l'objet de redressements statistiques.

Les 44 catégories d'aliment de l'enquête ont été développées à partir de la nomenclature de l'EFSA (FoodEx2). Pour ce qui concerne les produits carnés, les catégories d'intérêt suivantes seront observées avec la limite du regroupement multi-espèces au sein des catégories, facteur limitant pour l'analyse. Sont concernées les catégories suivantes : « viandes hors volaille », « abats » et « plats à base de viande ». Les « charcuteries » intègrent le porc et la volaille. Seule, la catégorie « volaille » est mono-espèce. La catégorie très hétérogène « sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés » sera également traitée afin d'évaluer la montée des produits élaborés de type traiteur dans la consommation des individus.



### 3.2.2. Principaux résultats pour les protéines carnées

L'observation du taux de consommation moyen fait état d'une grande hétérogénéité selon les typologies de produits carnés (Tableau 22). Avec un taux de consommation chez les adultes de 68,3 % et une consommation individuelle moyenne (CIM) d'environ 69 g par jour, la viande (hors volaille) apparaît comme le produit carné le plus largement consommé. Elle est supérieure à celle des charcuteries de porc et de volaille (taux de consommation de 66,9 % ; CIM 40,9 g/jour) et de la volaille (taux de consommation de 49,1 % ; CIM 52,9 g/jour). Cette protéine peut être considérée comme également consommée au travers de produits élaborés tels que les « sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries salées... » (taux de consommation de 59,7 %). Sur les 3 jours de relevés, les plats préparés et les abats font l'objet d'une consommation moins régulière et recueillent respectivement moins de 19,5 % et 8 % des consommateurs.

Catégories de produits	Taux de consommateurs moyen (%) <sup>6</sup>	Consommation moy. en g/jour <sup>7</sup>	Contribution aux Apports Energétiques Totaux (AET) en %
<b>Enfants (0 à 10 ans)<sup>8</sup></b>			
Viandes (hors volaille)	69,1	34,2	3,3
Volaille	45,8	31,0	1,6
Charcuteries	69,5	25,3	2,9
Abats	2,2	19,5	0,1
Plats à base de viandes	26,9	40,2	1,4
Sandwichs, pizzas, tartes...	59,4	48,7	5,4
<b>Enfants (11 à 17 ans)<sup>8</sup></b>			
Viandes (hors volaille)	70,7	54,8	4,0
Volaille	53,7	57,1	2,6
Charcuteries	62,2	32,8	2,7
Abats	2	31,9	0,1
Plats à base de viandes	27,4	48,4	1,2
Sandwichs, pizzas, tartes...	68,4	13,3	9,3
<b>Adultes (18 à 79 ans)<sup>8</sup></b>			
Viandes (hors volaille)	68,3	69,2	4,2
Volaille	49,1	52,9	2,2
Charcuteries	66,9	40,9	3,3
Abats	8,0	33,7	0,3
Plats à base de viandes	19,5	74,1	1,0
Sandwichs, pizzas, tartes...	59,7	101,8	7,3

**Tableau 22 : Taux de consommateurs moyen, consommations moyennes par jour et contributions moyennes des groupes d'aliments aux Apports Energétiques Totaux (AET) par tranche d'âge**  
(Source : ANSES, 2017).

Concernant les enfants, le niveau de consommation en viande (hors volaille) est légèrement supérieur à celui des adultes pour la tranche des 11 à 17 ans (taux de consommation 70,7 % ; CIM 54,8 g/jour) de même qu'en volaille (taux de consommation 53,7 % ; CIM 57,1 g/jour). Les valeurs en charcuterie, en revanche sont assez proches de celle des adultes (taux de consommation de 62,2 % ; CIM 32,8g /jour). En termes de structure, la consommation des produits carnés se distribue sur la tranche des 11 à 17 ans par ordre décroissant de la manière suivante : les viandes de boucherie (bœuf, porc, agneau, veau et cheval), la volaille, les charcuteries et les abats. En termes

<sup>6</sup> Les taux de consommateurs sont calculés sur la base des 2 ou 3 jours de rappel disponibles pour chacun des individus.

<sup>7</sup> Pour un groupe d'aliment donné, les « seuls consommateurs » correspondent aux individus qui ont consommé au moins 1 aliment de la catégorie de produit sur les 2 ou 3 jours de recueil.

<sup>8</sup> Effectif interrogé par tranche d'âge : 0 à 10 (1035), 11 à 17 ans (949), 18 à 79 ans (2121).

de quantités, chez l'adulte, les produits carnés au travers des catégories viandes, volaille, charcuterie et abats confondues représentent 11 % des apports caloriques alors que la contribution de ces protéines lors de la précédente enquête INCA2 conduite en 2006- 2007 donnait un taux de 11,5 %. La contribution de la charcuterie entre les 2 vagues d'enquête est restée relativement stable avec 4,2 % pour l'enquête INCA3 et 4,1 % pour l'enquête INCA2.

Comparativement aux préconisations de l'ANSES, la moyenne de consommation de viandes de boucherie (hors volaille), sans prendre en compte les plats à base de viande, est de 484 g par semaine. En charcuterie, la moyenne de consommation en charcuterie est de 286 g par semaine. Dans les deux cas, le niveau de consommation se positionne au-dessus des recommandations nutritionnelles. Ces éléments sont à pondérer car il faudrait s'attacher à regarder la dispersion des niveaux de consommations entre petits et gros mangeurs.

Par ailleurs, l'étude pointe les différences sexuelles ou régionales qui portent sur la part de consommateur et le volume de consommation des différents types de produits carnés. Les hommes sont plus nombreux que les femmes à consommer de la charcuterie (71 % vs 63 %) avec des consommations moyennes journalières qui varient de manière plus marquée, la ration journalière des hommes étant plus élevée que celle des femmes (respectivement 3177 g/j et 2720 g/j, soit environ 450 g d'écart). Ainsi, la consommation de viandes de charcuterie est beaucoup plus importante chez les hommes (CIM viandes 61,2g /jour ; CIM charcuterie 34,2 g/jour) que chez les femmes (CIM viandes 34,1 g/jour ; CIM charcuterie 20,9 g/jour). Cependant, la structure proportionnelle de la consommation de produits carnés est quasi identique pour les deux sexes. Concernant les différences régionales, le taux de consommateurs et la quantité de charcuterie consommée est plus faible en Ile-de-France (52 % vs 72 % au Nord-Ouest, 71 % au Sud-Est et 78 % au Sud-Ouest) et la charcuterie y est consommée en moindre quantité (17 g/j vs 33 g/j, 31 g/j et 30 g/j respectivement).

Enfin, selon l'étude, les produits animaux (viandes et poissons) sont autoconsommés de manière plus occasionnelle et dans des proportions plus limitées. Seule la catégorie « volaille » ressort comme la plus autoconsommée avec près de 19 % d'auto-consommateurs.

### 3.2.3. Poids relatif de la consommation Hors Domicile

En moyenne, 1/5 des consommations est réalisé en dehors du domicile avec chez les enfants comme les adultes, certains groupes d'aliments préférentiellement consommés hors domicile.

Groupe d'aliments	A domicile	Hors domicile	A domicile	Hors domicile
	<b>Adultes (18 à 79 ans)</b>		<b>Enfants (0 à 17 ans)</b>	
Viandes (hors volailles)	76,4	23,6	71,6	28,4
Volailles	72,5	27,5	66,6	33,4
Charcuteries	78,7	21,3	76,3	23,7
Abats	78	22	68,1	31,9
Plats à base de viandes	75,2	24,8	65,8	34,2
Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries	59,5	40,5	69	31

**Tableau 23 : Répartition moyenne (% et IC à 95%) des consommations journalières individuelles selon le lieu de consommation par groupe d'aliments<sup>1</sup>, pour les adultes de 18 à 79 ans**  
(Source : ANSES, 2017).

Les consommations hors domicile concernent plus particulièrement les aliments de restauration rapide avec les catégories (sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés) avec 40,5 % chez les adultes et 31 % chez les enfants, mais également les volailles avec 27,5 % chez adultes et 33,4 % chez les enfants. La charcuterie et les viandes hors volaille se positionnent plutôt dans la moyenne.

### 3.2.4. Discussion autour des limites de l'étude

L'enquête INCA est l'une des études les plus complètes sur la consommation puisqu'elle couvre l'ensemble des prises alimentaires. L'ANSES dans son évaluation de l'enquête, fait état d'un certain nombre de limites dans la conduite de celle-ci. Elles peuvent avoir des implications dans le traitement qui en est fait pour cette étude. Aussi ce sont ces limites qui sont mises en avant et discutées ci-après

- En termes de représentativité, la taille de l'échantillon de certaines sous-populations spécifiques (végétariens, végétaliens, femmes enceintes, allaitantes, personnes allergiques) est trop faible (moins de 1 %) pour évaluer leur consommation. Dans le même temps, la collecte de données sur une période de 3 jours plus ramassée, tend à privilégier la survenue de périodes « sans » et donc la surestimation du nombre de régimes particuliers parmi lesquels, les végétariens ou les végétaliens.
- La « non-consommation » de certains aliments sur cette durée de 3 jours peut conduire à la sous-estimation de catégories de produits dont fait partie la charcuterie dans le sens où elle est portée par une grande variété de produits. C'est sans doute le cas également dans une moindre mesure pour la catégorie des « plats à base de viande ».
- La discontinuité de méthode d'ores et déjà évoquée plus haut, entre les études INCA 1, 2 et 3 ne permet pas d'apprécier les évolutions des consommations alimentaires et des apports énergétiques et nutritionnels.
- Les estimations des consommations alimentaires sont obtenues à partir de déclarations des participants, d'où un biais possible lié à l'erreur de mesure ou de désirabilité sociale (ou l'envie de se conformer à une norme en vigueur), à la réactivité (ou la modification d'un comportement sachant qu'il est analysé), à l'entrée de données ou à la variabilité des apports d'un jour à l'autre. Enfin, cette étude ne couvre que la métropole (hors DOM TOM).

### 3.3. Enquête CCAF / Credoc

#### 3.3.1. Objectifs et méthode de l'enquête

Les enquêtes Comportement et Consommation Alimentaires en France (CCAF) sont conduites périodiquement afin d'analyser les niveaux et les évolutions de consommation alimentaires. Les produits carnés soient les viandes et charcuteries de porc et de volaille font dans ce cadre, l'objet d'une étude spécifique et le volet consacré à l'espèce porc est en particulier financé par INAPORC. Aussi, l'ensemble des données relatives à la méthode ont été collectées directement auprès du Credoc.

Les enquêtes qui ont lieu tous les 3 ans, sont menées avec des méthodes analogues de recueil de données auprès d'un échantillon représentatif de la population française (adultes et enfants). La vague 2019 de l'enquête s'est déroulée sur une période de 10 mois, d'octobre 2018 à août 2019 au travers de 4 vagues (1/4 de l'échantillon interrogé) afin de tenir compte des effets de saisonnalité. Cependant et contrairement aux années précédentes, l'enquête a vu la phase terrain prolongée d'un mois sur la période estivale. Au regard du caractère saisonnier de la consommation de la viande de porc et de la saucisserie, ce point est à souligner.

L'enquête inclut un échantillon de 1 845 adultes (18 ans et plus) et 1 102 enfants et adolescents. Le pourcentage de sous-déclarants de l'enquête 2019 s'élève à 31,9 %. Cette sous-population est identifiée grâce à l'équation de Schofield qui admet un rapport entre l'énergie apportée par l'alimentation et le métabolisme de base (qui dépend du sexe, de l'âge, du poids et de la taille) inférieur à 1,05. Ceux-ci ont été exclus des analyses sans avoir d'impact sur la représentativité de l'échantillon. Par ailleurs, afin d'éviter les effets de grappe, la méthode de recrutement a évolué

passant dans l'enquête 2019, d'un seul individu interrogé par ménage contre tous les individus d'un ménage pour ce qui concerne les enquêtes des années précédentes.

Les apports alimentaires sont évalués à partir d'un carnet alimentaire de 7 jours pour tous les membres des foyers interrogés et couvre l'ensemble des prises alimentaires, qu'elles s'effectuent à domicile et hors domicile, au cours de tous les repas 3 et entre les repas. L'évaluation des portions est effectuée à partir du référentiel visuel SUVIMAX.

L'étude suit de manière distincte les catégories de produits suivantes, soient :

Les produits carnés bruts :

- Abats qui ne proviennent pas d'un plat cuisiné (fait maison ou tout prêt) : foie, rognons, cervelle, cœur, gésier, langue,
- Charcuteries : pâté, saucisson, jambon, boudin, saucisse, andouille, lardons ; le retraitement ne peut pas être effectué pour scinder la charcuterie de porc de la charcuterie volaille mais un point par famille de produit sera effectué pour le porc,
- Viande de boucherie : toutes les espèces dont le porc et à l'exclusion des volailles et des gibiers,
- Volailles gibiers : poulet, dinde, lapin, canard, etc.

Afin d'illustrer la catégorie « produits bruts » : le steak haché, le bifteck, l'escalope de volaille et le jambon blanc en font partie.

- Les plats contenant des produits carnés (plus de 50 % dans la recette) tels que la choucroute, le sauté de porc, les raviolis de porc, la palette de porc à la diable, le porc au caramel et le cassoulet sont des plats contenant plus de 50 % de produits carnés dans la recette,
- Les plats contenant des produits carnés « ingrédients » (en contenant moins de 50 % dans la recette) tels que la courgette farcie, le croque-monsieur, la crêpe au jambon, la pizza au jambon, les pâtes à la carbonara, les quiches (contenant des lardons), le sandwich jambon beurre...sont des plats contenant un produit carné « ingrédient ».

Le détail des principaux produits déclarés par ordre d'occurrence par les individus enquêtés pour l'espèce porc tel que communiqué par le Credoc, figure en Annexe 3. Les grammages consommés en viande de porc et de charcuterie sont consolidés à partir de la distribution de la proportion de viande dans les produits carnés par grande catégorie (Annexe 4).

A Domicile	Hors Domicile
Chez vous	A la cantine, au restaurant d'entreprise
Chez des amis	Au fast food, à la sandwicherie
Sur le lieu de travail ou à l'école (hors cantine)	Au restaurant, à la cafétéria
	Au café-bistrot
	Dans les transports
	Dans la rue, aire d'autoroute

**Tableau 24 : Ventilation des prises de repas entre les consommations à domicile et hors domicile**  
(Source : Credoc, 2020).

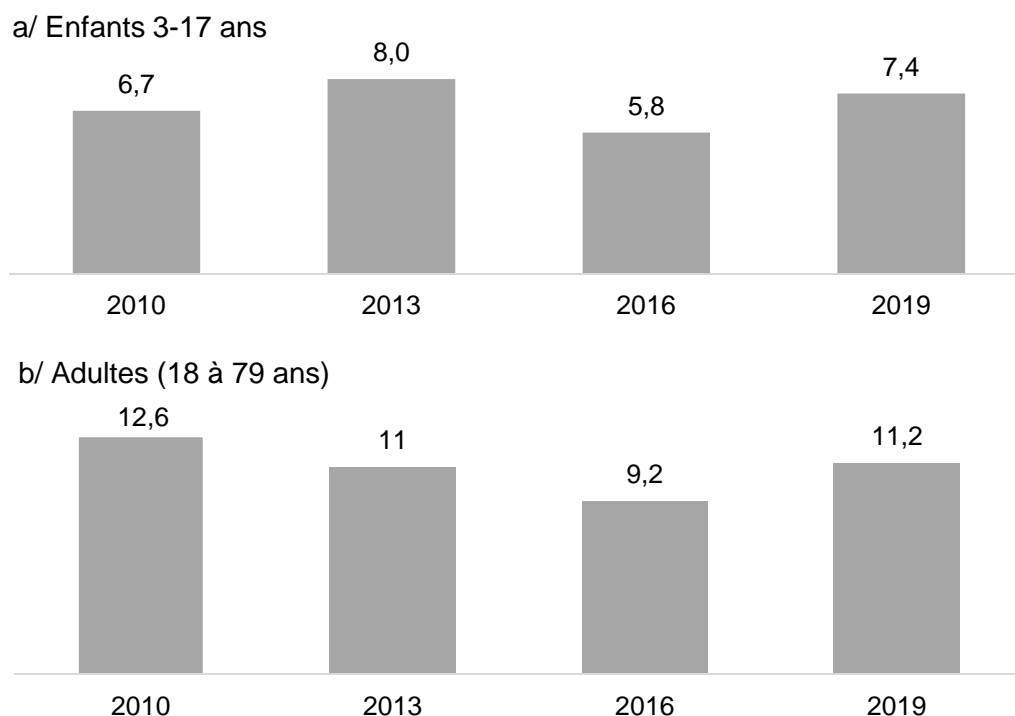
Concernant les lieux de consommation, l'enquête scinde les circuits entre le à domicile et le hors domicile en tenant compte de la pratique de plus en plus répandue de la gamelle préparée à la maison et consommée à l'extérieur en particulier sur le lieu de travail.

### 3.3.2. Résultats de l'enquête :

Les indicateurs que sont le taux de consommateurs et les quantités consommées journalières seront étudiés pour chacune des catégories produits (viande de porc, saucisserie, charcuterie et plats préparés) en analysant de manière différenciée les enfants et les adultes. Au-delà des moyennes, un focus sera réalisé pour caractériser les gros mangeurs des petits mangeurs prenant compte tenu de l'importance croissante du flexitarisme pour les produits du porc. Sur le plan de la distribution, une lecture de la dispersion de la consommation par circuit entre la consommation à domicile et celle hors domicile sera effectuée. Les enquêtes CCAF des années 2010, 2013 et 2016 feront également l'objet de l'étude au titre du suivi des évolutions du marché, tenant compte par ailleurs de résultats relativement atypiques pour ce qui concerne l'année 2019. Ceux-ci feront l'objet d'une analyse plus précise dans le paragraphe consacré aux limites de l'enquête CCAF.

#### 3.3.2.1. Consommation de viande de porc

Entre 2010 et 2019, la baisse de consommation de viande toutes espèces confondues chez les enfants est de 12,7 %, passant de 50,9 g/jour à 44,4 g/jour, majoritairement sous la forme de produits bruts. La part de consommateurs se maintient avec un taux de consommateurs qui résiste plutôt bien puisque la part de non-consommateurs est d'environ 4 % en 2013 contre 5,4 % en 2019, soit + 1,4 % en 6 ans. Le recul en grammage est porté par la viande de bœuf (- 12,9 %) 19/10 alors que le porc verrait sa consommation croître de 10,5 % 19/10 avec en 2019, 7,4 g consommés en moyenne par jour soit 51,8 g par semaine et 17 % des viandes de boucherie. Sur le plan des grammages, la viande de volaille quant à elle, augmenterait de 2,4 % 19/10 pour se positionner à 29,5 g/jour soit 206,5 g/semaine en 2019. Concernant le taux de consommateurs en porc, la part de non-consommateurs se stabilise depuis plusieurs années à un niveau important (57,1 %) (Figure 13).



**Figure 13 : Quantités consommées en viande de porc en g/jour selon les vagues d'enquête de 2010, 2013, 2016 et 2019 a/ chez les enfants et b/ chez les adultes**

(Source : Ifip d'après Credoc, 2020).

Ces résultats assez éloignés de la réalité du marché et laissent supposer une confusion entre les espèces volaille et porc. A titre d'exemple, la liste des recettes les plus citées dans les

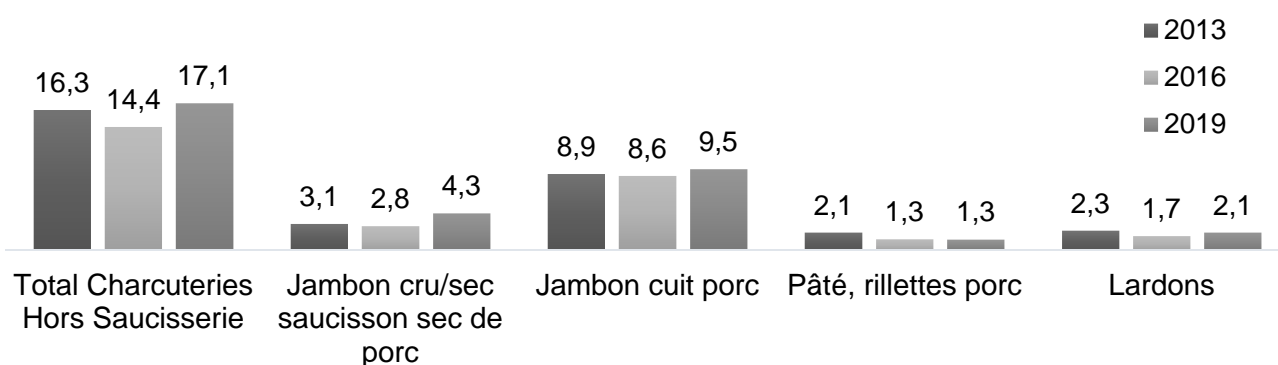
déclarations, fait état de « sauté », préparation pour laquelle l'origine (porc ou volaille) n'est pas aisée à différencier pour un consommateur même si l'espèce est réglementairement précisée sur l'emballage.

Chez les adultes, la déconsommation des viandes de boucherie s'observe comme chez les enfants, avec un recul de 22,3 % entre 2010 et 2019 soit une consommation en 2019 de 53,7 g/jour contre 69,1 g/j. Comparativement aux préconisations du PNNS, abats inclus, la moyenne de consommation chez les adultes se positionne à 378 g/semaine soit en dessous du seuil de consommation des 500 g/semaine. L'évolution de la part de non-consommateurs en viande de boucherie est plus marquée avec un passage de 4 % en 2013 à plus du double en 2019 soit 8,7 %. Il est en particulier de 10,1 % chez les femmes en 2019, illustrant directement la montée du flexitarisme. Au-delà de la baisse du taux de consommation, la diminution des grammages consommés concerne le bœuf avant tout avec - 18,3 % 19/10 alors que le porc reculerait moins fortement avec - 11,1 % 19/10 soit environ - 1,2 % par an et s'établit en 2019 à 11,2 g/jour (78,4g/semaine). La part de non-consommateurs sur la durée de l'enquête s'établit à 55 %, un taux élevé mais stable comparativement aux données des enquêtes précédentes.

En ce qui concerne la part de porc ingrédient, en croissance de 4,8 % chez les enfants et de 1,7 % chez les adultes, elle ne représente respectivement que 4 % et 5 % du total porc frais consommé en 2019. Chez les enfants comme chez les adultes, plus des ¾ de la croissance 2019 par rapport à 2016 seraient générés par la consommation de porc brut.

### 3.3.2.2. Consommation de charcuteries hors saucisserie

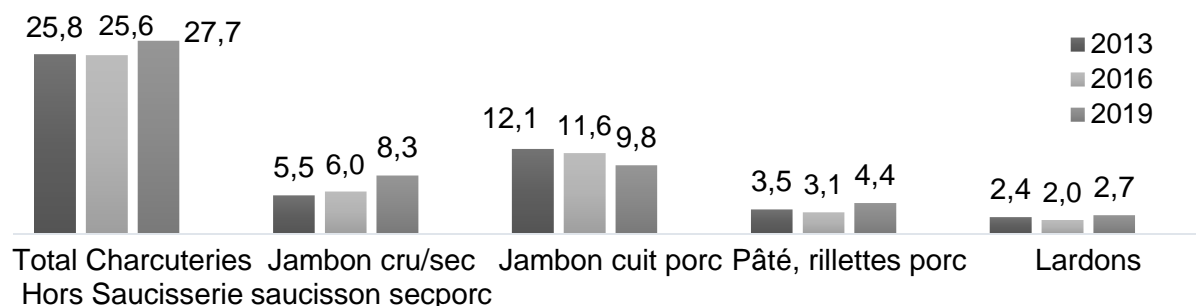
En 2019, la population enfants consomme en moyenne 120 g/semaine (17,1 g/jour) de charcuteries hors saucisserie dont 5 % de jambon de volaille (6,3 g/semaine). Le total charcuteries aurait progressé de 18,9 % entre 2016 et 2019 revenant à un niveau supérieur à celui de 2013. Pendant la durée de l'enquête, 91,5 % des enfants n'ont pas consommé de charcuterie soit un taux en hausse par rapport à celui de 2013 (90 %) pour des produits très adaptés à cette cible. Le gain de consommation en grammage entre 2019 et 2016, se réalise au travers du jambon cuit (+ 9,3 %) premier produit consommé (55 % des volumes), suivi de la catégorie jambon sec et saucisson sec (+ 53 %) pour 25 % des volumes. La part de charcuteries sous forme d'ingrédients est en 2019 de 25 % sur le total charcuteries (saucisserie inclus) et stable par rapport aux données de 2013.



**Figure 14 : Quantités consommées en charcuterie hors saucisserie en g/jour selon les différentes vagues d'enquête de 2013, 2016 et 2019 chez les enfants de 3 à 17 ans**  
(Source : Ifip d'après Credoc, 2020).

Avec en moyenne 194 g/semaine (27,7 g/jour) de charcuteries hors saucisserie consommées en 2019, les adultes quant à eux, auraient une consommation en hausse de 4,9 % par rapport à 2013, soit en 6 ans. La part jambon de volaille dont on sait qu'elle se développe, ne représente que 3,6 % et la charcuterie ingrédients est stable à 23 %. La catégorie ne recrute pas puisque le

taux de consommateurs varie peu (89 %). Sur le plan des typologies de produits, la configuration est relativement différente de celle des enfants puisque la consommation du jambon cuit, soit le tiers des volumes (35 %) est en recul continu (- 19 % 19/13). La fréquence des consommateurs de jambon cuit chute avec une moyenne de 1,3 fois par semaine en 2019 contre 1,7 fois en 2013.

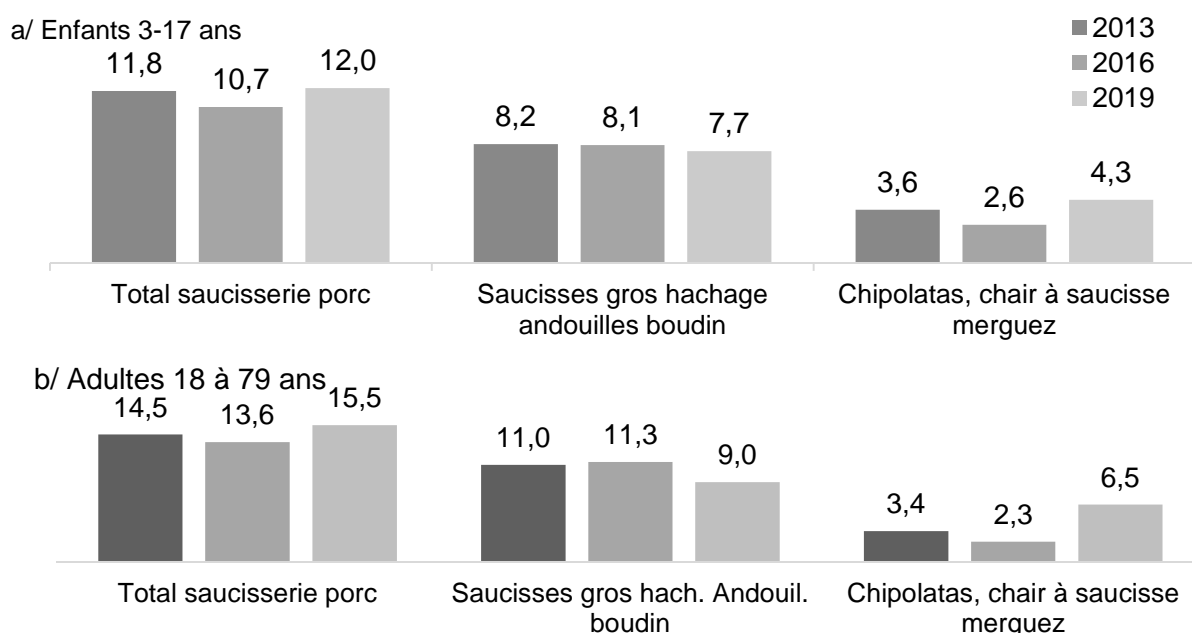


**Figure 15 : Quantités consommées charcuterie hors saucisserie en g/jour et évolution des quantités consommées selon les différentes vagues d'enquête de 2013, 2016 et 2019 chez les adultes (18 à 79 ans) (Source : Ifip d'après Credoc, 2020).**

Seconde catégorie les jambons crus et secs avec 58 g/semaine (8,3 %) sont en forte progression (50 %) par rapport à 2013 et leur consommation moyenne augmente, passant de 0,8 à 1 fois par semaine. Les pâtés, rillettes représentent 31 g/semaine et les lardons 19 g/semaine.

### 3.3.2.3. Consommation de produits de saucisserie

La saucisserie qui regroupe les produits de gros hachage et la saucisserie fraîche représenterait désormais en volumes environ un tiers du total charcuterie (saucisserie incluse) avec respectivement chez les enfants et les adultes, 39 % et 31 %.



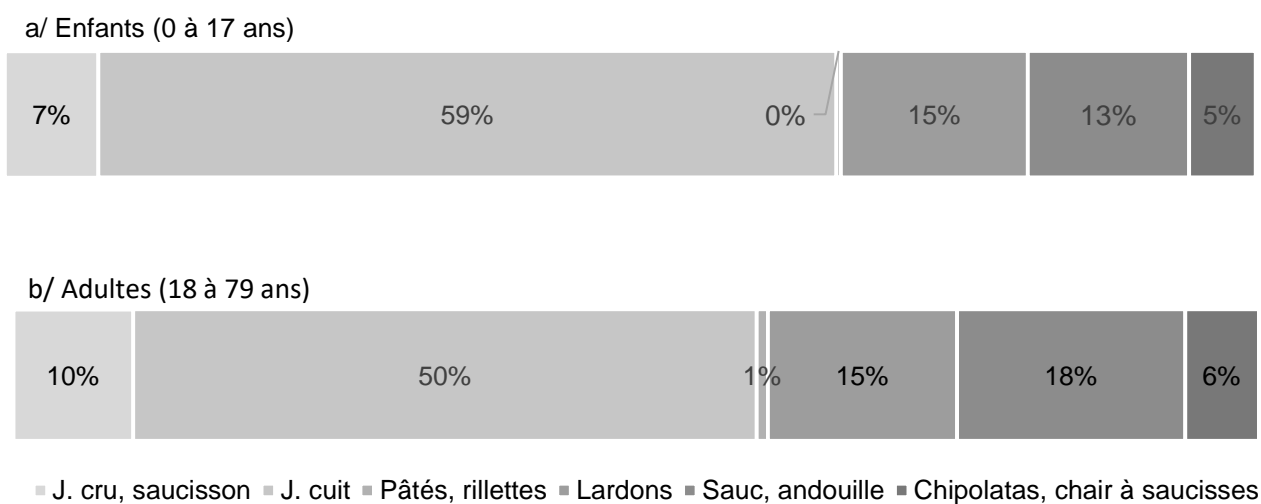
**Figure 16 : Quantités consommées en saucisserie en g/jour et évolution des quantités consommées entre les vagues d'enquête de 2013, 2016 et 2019 chez a/ les enfants et b/ les adultes (Source : Ifip d'après Credoc, 2020).**

Alors que les produits traditionnels à gros hachage voient leurs volumes s'éroder, les saucisses fraîches seraient en augmentation (+ 17,8 %) chez les enfants et (+ 23 %) chez les adultes 19/13. Cependant les évolutions sont à pondérer au regard de l'allongement de la vague terrain sur la période estivale assorti d'une forte consommation sur cette catégorie (Figure 16). Sur la période

d'enquête, chez les adultes, le taux de consommateur et le nombre d'actes sont stables, seule la portion évolue à la hausse en 2019 par rapport à 2013.

#### 3.3.2.4. Consommation du porc sous forme d'ingrédients

En transversal toutes catégories confondues, la part des produits ingrédients en 2019 sur le total charcuteries (saucisserie incluse) est de 24,5 % chez les enfants et 19 % chez les adultes soient 52 g/semaine et 54 g/semaine. En 2019 par rapport à 2013, ce segment croit chez les enfants de 4,2 % et reculerait chez les adultes de 16 %. Les ingrédients sont majoritairement portés par la catégorie jambon cuit avec respectivement 59 % des quantités consommées chez les enfants et 50 % chez les adultes, loin devant les lardons avec 15 % pour chacun des groupes d'âge enquêtés (**Figure 17**).



**Figure 17 : Part relative des catégories consommées comme ingrédients sur le total charcuterie ingrédients en % chez a/ les enfants (0 à 17 ans) et b/ les adultes (18 à 79 ans) pour l'enquête de 2019 (Source : Ifip d'après Credoc, 2020).**

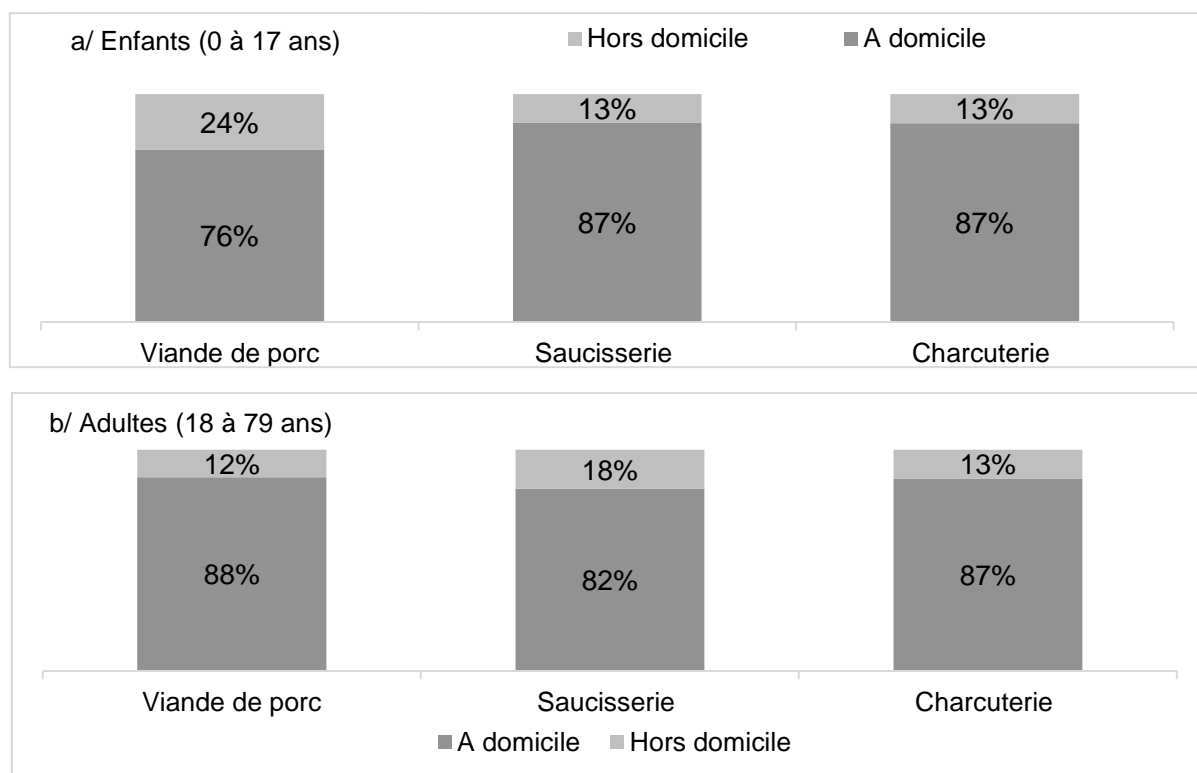
#### 3.3.2.5. Approche par lieu de consommation

La part des sujets ayant déclaré une consommation hors domicile de produits issus du porc et pour partie de la volaille pendant la durée de l'étude, est de 16 % pour les enfants et de 14 % pour les adultes en 2019. La consommation hors domicile est définie comme tout lieu de consommation situé en dehors d'une consommation « chez soi » ou « chez des amis ». Ces chiffres sont vraisemblablement sous-estimés au regard de l'évolution des pratiques alimentaires avec l'émergence du repas confectionné chez soi et pris à l'extérieur du domicile, sur le lieu de travail, à l'école.

La destination de chaque typologie de produits par circuit de consommation montre que la restauration hors domicile est un débouché plus important en viande de porc chez les enfants avec un poids relatif de 24 % compte tenu de la fréquentation des cantines scolaires.

Pour les adultes, c'est la saucisserie qui absorberait une part plus importante de la restauration (18 %) devant la charcuterie (13 %). Ce point est à rapprocher de la montée de la consommation de type snacking par opposition à la restauration assise d'une part et de la recherche croissante des consommateurs pour des offres à consommer « chaud » à l'instar de la viande hachée, des nuggets de volaille à laquelle répond la saucisserie contrairement à la charcuterie.





**Figure 18 : Part en % de la consommation à domicile et hors domicile par catégorie de produits chez a/ les enfants (0 à 17 ans) et b/ les adultes (18 à 79 ans) pour l'enquête de 2019**  
(Source : Ifip d'après Credoc, 2020).

### 3.3.3. Limites de l'enquête :

Cette étude mesure et analyse la consommation d'un échantillon représentatif de la population française. Globalement, les tendances à la hausse observées dans cette étude, se positionnent à rebours des données observées par ailleurs en charcuterie et viande de porc qui font elles, état d'un recul continu. Toutefois, des biais ont été identifiés par le Credoc lui-même ou relatés dans la littérature. Parmi eux, il s'agira de relever en particulier ceux ayant une incidence possible sur la lecture des données relatives à l'espèce porc et de les commenter :

- La méthodologie d'enquête a évolué en 2019 dans le cadre d'une harmonisation européenne avec le passage à trois jours d'enquête non consécutifs, incluant un jour de week-end, contre 7 jours consécutifs auparavant. Cette évolution a permis de mieux rendre compte des variabilités journalières de comportement d'ingestion alimentaire (de Castro 2010) et de répondre aux préconisations (Dubuisson et al 2018),
- La prise en compte de la variabilité saisonnière compte tenu du décalage de la phase terrain sur l'été coïncidant avec la survenue d'une période caniculaire en juin et juillet 2019 qui a pu générer une surestimation des quantités consommées en charcuterie (période de forte consommation),
- Les limites de l'auto-déclaration avec une possible sous déclaration pour les aliments consommés en dehors des repas principaux (Loannidis 2018, Combris 2020). Ce biais concerne particulièrement la charcuterie compte tenu de l'émergence de nouveaux instants de consommation autour de l'apéritif et de l'en-cas salé. Par ailleurs, les méthodologies prenant appui sur la mémorisation des individus enquêtés peuvent présenter des biais d'exhaustivité de déclaration (Archer et al. 2015, 2018).
- Les limites à l'évaluation de la taille des portions et les erreurs d'appréciation visuelle (Ordabayeva & Chandon 2016) : la part des produits ingrédients est de 19 % chez les adultes et 24 % chez les enfants. Cet aspect pourrait en partie expliquer les tendances à la hausse observées dans l'enquête 2019,

- Dans un contexte de forte variabilité dans la composition des produits pour une même recette donnée, d'évolution vers des produits de plus en plus élaborés pour lesquels la part de porc est difficile à évaluer, il importe cependant de noter que la part de porc incorporée dans les typologies de produits selon le Credoc (Annexe 4) est sensiblement différente aux données obtenues par enquête réalisée en 2020 (partie 2, paragraphe 2.1.2.),  
Au-delà des aspects quantitatifs, la différenciation par espèce des consommateurs est rendue difficile par le nombre croissant de produits de substitution du porc par la volaille au-delà du jambon (lardons de dinde, bacon de dinde...),
- Outre les aspects de méthodologie globale de l'enquête, la comptabilisation des produits issus du porc est limitée par l'agrégation dans l'enquête des espèces porc et volaille sur le total charcuteries et en saucisseries. Si la part de la volaille dans la charcuterie salaison demeure inférieure à 10 % en 2018 (KWp), sa croissance soutenue au travers d'un phénomène de substitution progressive du porc par la volaille en charcuterie pour un certain nombre d'unités de besoin consommateurs, contribue à une lecture imprécise des évolutions de consommation.

### 3.4. Enquête Kantar

#### 3.4.1. Objectifs et méthode du panel à domicile

Le panel de consommateurs KANTAR « Worldpanel » retrace en temps réel les achats effectués pour le domicile par les ménages afin de suivre les évolutions conjoncturelles de la consommation sur ce périmètre. L'autoconsommation et l'autofourniture ne sont pas prises en compte. Le panel est constitué de ménages ordinaires résidents en France métropolitaine continentale soient 20 000 ménages pour l'univers « frais libre-service » et 12 000 ménages sur celui du « frais tradition ».

Les méthodes d'échantillonnage et de recueil des données sont effectuées par lecture optique à domicile avec enregistrement des produits porteurs d'un code-barres soient les produits à poids fixe du libre-service et pour partie du frais emballé. Les données pour les produits sans code-barre soient à poids variable pour partie de la coupe et du frais emballé, sont enregistrées par relecture à partir d'un panel de marques et de codes spécifiques enregistrés dans un référentiel. Celui-ci est au fur et à mesure mis à jour des évolutions et nouveautés produits sur le marché par des enquêteurs effectuant régulièrement des relevés de produits en points de vente. Les relevés d'achats sont détaillés (désignation des produits, quantités, prix et lieu d'achat) et réalisés en continu tout au long de l'année ([www.kantarworldpanel.com](http://www.kantarworldpanel.com)).

La base de données fournit à une fréquence mensuelle une vingtaine d'indicateurs (taux de pénétration, quantités achetées par acte, fréquence d'achat...). Dans le cadre de cette analyse quantitative du marché, il s'agira de prendre appui sur les quantités achetées, unités de vente et taux de pénétration des produits. La nomenclature caractérisée par un niveau de produits relativement agrégé couvre les catégories des produits frais en viande de porc et de charcuterie mais également la viande de porc surgelée (Annexe 5). Certaines lignes de produits ne sont pas exploitables compte tenu de volumes inférieurs au seuil de représentativité.

#### 3.4.2 Résultats :

##### *3.4.2.1 Environ 45% des volumes à domicile sont des produits de mélange en charcuterie*

Les viandes fraîches ne représentent dans le panel que 31% des volumes des produits du porc contre 68% pour la charcuterie et 1% pour les abats. Au sein de la viande de porc, la part du frais est majoritaire, le surgelé ne représentant que 1%.

	Vol en kt	Part du segment en %	Evol. 18/17
<b>Total Porc</b>	<b>990</b>	<b>100%</b>	<b>-2,9%</b>
<b>Viande de porc frais + surgelé hors abats</b>	<b>306</b>	<b>31%</b>	<b>-1,6%</b>
Dont viande de porc frais "brut" hors abats	182	59%	-3,4%
Dont viande de porc "brut" surgelée hors abats	2	1%	-10,1%
Dont viande de porc "élaborés" et demi-sel	53	17%	1,2%
Dont saucisserie	70	23%	0,4%
<b>Charcuterie salaison</b>	<b>675</b>	<b>68%</b>	<b>-3,3%</b>
Dont salaison	221	33%	-2,5%
Dont charcuterie frais	439	65%	-3,7%
Dont charcuterie conserves	16	2%	-3,2%
<b>Abats</b>	<b>9</b>	<b>1%</b>	<b>-6,1%</b>

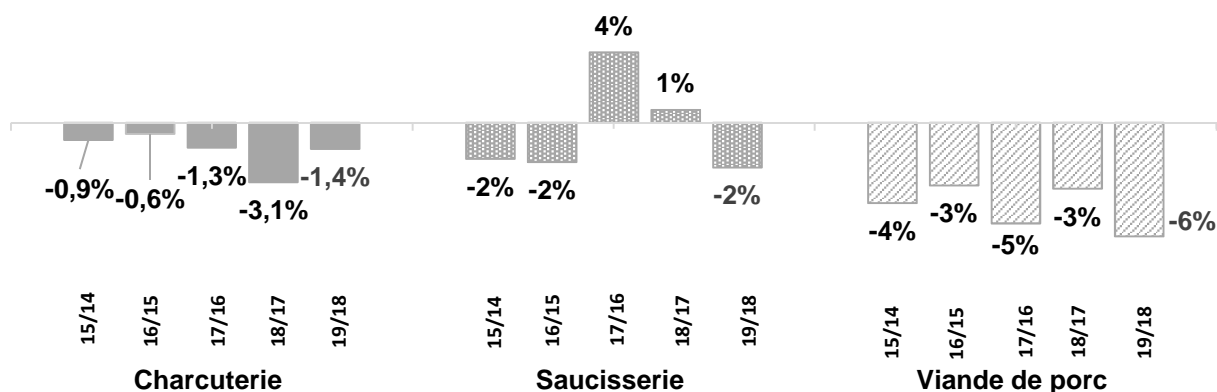
(\*) Dont saucisserie fraîche et gros hachage, hors merguez ; (\*\*) Hors charcuterie de volaille et hors saucisserie.

**Tableau 25 : Volumes d'achat des ménages en charcuterie et porc frais, ambiant et surgelé**  
(Source : KWP).

Par ailleurs, les données KWP fournissent un poids relatif des produits de mélange d'environ 45 % sur le total charcuterie alors que selon les données de production PRODCOM, la part de la charcuterie est plus importante comparativement à celle de la salaison (55/45). La charcuterie est représentée par une proportion plus importante de produits à poids variable que la salaison, donc on peut supposer que les produits de charcuterie sont moins bien couverts au travers du panel. Il est aussi possible qu'une plus grande part de charcuterie que de salaison soit consommée hors domicile en dehors du champ de l'enquête du KWP. Le détail des volumes par grande catégorie de produits soit viande de porc brut, viande de porc élaborée et charcuterie est à retrouver en Annexe 7. A noter, sur le total charcuterie salaison, environ 14 % des volumes ne sont pas affectés à une catégorie de produits par les enquêteurs et identifiés comme autres charcuteries (soient 96 kt) parmi lesquels plus de la moitié (51 kt) sont des produits à la coupe.

#### 3.4.2.2. Érosion lente et continue des volumes d'achat à domicile depuis 5 ans

L'érosion continue des volumes d'achat en produits carnés entre 2014 et 2019 se traduit par un recul marqué de 20 % en viande de porc brute, de 7 % en charcuterie et de 2 % en saucisserie. Elle s'illustre à la fois par une baisse du nombre d'acheteurs et par une diminution des quantités achetées (Figure 19).



**Figure 19 : Evolution annuelle des volumes d'achat des ménages entre 2014 et 2019 en charcuterie, saucisserie, viande de porc, viande de boucherie, volaille et lapin**  
(Source : KWP)

Cette tendance est à mettre en corrélation avec un ralentissement de la croissance démographique au travers d'une baisse de la natalité sur 5 ans (-8,4 % 2019/2014) et d'un vieillissement de la population (20 % des français ont plus de 65 ans en 2019) qui tirent la consommation alimentaire à la baisse et impactent la consommation de viande auprès de certaines populations. Cependant, la déconsommation des produits carnés est plus profonde. A

partir de 2018, la fin de l'hyperconsommation alimentaire a constitué un tournant avec la prise de conscience des consommateurs qu'ils peuvent s'alimenter moins pour rester en bonne santé, et limiter le gaspillage pour préserver la planète. En 2018, la part de flexitariens, terme décrivant une réduction de la consommation de viande par rapport à la norme occidentale, aussi dénommé « semi-végétarien » (Bittman, 2007), est de 20 %. A cette population s'ajoutent, les 5,2 % de végétariens, végétaliens ou végans (Credoc pour FranceAgrimer et l'OCHA, 2019).

#### 3.4.2.3. Part des produits de volaille susceptibles d'intégrer du porc

La charcuterie de volaille représente en 2018 avec 46 kt de produits, 7,1% des volumes de charcuterie de porc portée principalement par deux catégories dont une seule, les saucisses de volaille sont concernées par une possible intégration de porc.

	Vol (x1000) T	Part du segment en%	Evol. 18/17
<b>Charcuterie de volaille</b>	<b>46,4</b>	<b>100%</b>	<b>4,20%</b>
dont Jambon de volaille	34	73%	5,10%
dont Saucisses de volaille	10	23%	1,30%

**Tableau 26 : Volumes d'achat des ménages en charcuterie de volaille frais pour 2018 et évolution 18/17 (Source : KWp)**

Pour ce qui concerne les produits de volaille de type terrines, pâtés et pâté croûte dont les volumes ne sont pas isolés au travers du panel, l'analyse du taux d'incorporation de porc dans les recettes sera effectuée en seconde partie de ce rapport (paragraphe 2.2.) et le potentiel volume de porc évalué au regard du disponible à la consommation.

#### 3.4.2.4. Point part relative des différents circuits de distribution

La nomenclature des circuits de distribution couvrant la consommation à domicile selon KWp se caractérise entre d'une part, les points de vente généralistes regroupant sous un même toit une offre alimentaire et non alimentaire, et les points de vente spécialisés en alimentaire.

<b>Circuits généralistes</b>	<b>Caractéristiques</b>
Hypermarchés	Surfaces >2500 m2
Supermarchés	Surfaces de 400 et 2500 m2
Proximité	Surfaces <400 m2
Edmp	Enseigne à dominance marque propre (surfaces <2500 m2 pour la plupart)
E-commerce	Drive et livraison à domicile
<b>Circuits spécialisés</b>	<b>Caractéristiques</b>
Marchés et foires	Code APRM 10.13.B.Z : charcutiers traiteurs en marchés de plein air (forains ou mixtes avec un magasin spécialisé) ; Codes APRM 47.81ZR et 47.22Z : les bouchers charcutiers sur éventaire et marchés de plein air.
Boucheries volaillers	Code APRM 10.13.B.Z.
Charcuteries traiteurs	Code APRM 10.13.B.Z.
Grandes surfaces frais	Spécialistes du Frais (Grand Frais, Carnivor, Carré des Halles, O' Marché Frais)
Primeurs	
Magasins bio, diététique	Spécialistes du bio
Freezer centers	Spécialistes du surgelé
Vente directe	Commercialisation à la ferme, magasins d'usine, paniers (AMAP, la Ruche Qui Dit Oui), magasins de producteurs
Vente et Livraison à domicile	Acteurs du surgelé.
Internet spécialisés	Sites spécialisés de produits carnés
Autres divers	Grands Magasins, solderies, Grandes Surfaces Spécialisées, fromagerie, cavistes, produits diététiques des pharmacies et parapharmacies,

**Tableau 27: Arborescence et définition des circuits de distribution en viande de porc et charcuterie salaison en 2018 (Source : KWp)**

Au sein de ce dernier segment, les bouchers charcutiers et charcutiers traiteurs (10.13.B.Z) interviennent au travers de plusieurs segments d'activité parmi lesquels des points de vente physiques, les marchés, le e-commerce, la livraison notamment en zone rurale. Ceci signifie

qu'en se focalisant sur les points de vente physiques, on peut être amené à minorer l'activité artisanale. Malgré une tendance à la fragmentation des circuits de distribution avec des Français qui ont fréquenté en 2018, 7,8 circuits différents en moyenne pour leurs courses alimentaires (jusqu'à 8,3 en région parisienne) contre 7,1 circuits en 2008 selon KWP, le poids des circuits généralistes couvre encore en charcuterie 90 % des volumes et 83 % en porc frais, e-commerce inclus.

En dehors de la part consolidée des activités bouchers volaillers, charcutiers traiteurs et marchés qui représente au global 7 % tant en charcuterie qu'en viande de porc, les autres circuits de distribution spécialisée ne dépassent pas les 1 % de part de marché sur le total.

La charcuterie répond la plupart du temps à une recherche de diversification (primeurs, cavistes, fromagerie...). Par ailleurs, les nouveaux formats de distribution (e-commerce spécialisé, livraison à domicile, vente directe) enregistrent des performances très inégales. Ainsi, la vente directe fait état d'un recul de 8 % en volume d'achat en charcuterie entre 2018 et 2016.

	Charcuterie Salaison (*)		Evol 2018/2016	Viande de porc		Evol 2018/2016
	Vol. kt	Part circuits		Vol. kt	Part circuits	
<b>Total (**)</b>	<b>664</b>	<b>100%</b>	<b>-6%</b>	<b>325</b>	<b>100%</b>	<b>-4%</b>
<b>Circuits généralistes</b>	<b>600</b>	<b>90%</b>	<b>-6%</b>	<b>271</b>	<b>83%</b>	<b>-2%</b>
Hypermarchés	303	46%	-6%	143,9	44%	-4%
Supermarchés	141	21%	-7%	69,9	22%	-4%
Edmp	95	14%	-7%	39,8	12%	9%
Proximité	33	5%	-7%	12,0	4%	-7%
E-commerce	28	4%	6%	5,4	2%	10%
<b>Circuits spécialisés</b>	<b>64</b>	<b>10%</b>	<b>-10%</b>	<b>53,6</b>	<b>17%</b>	<b>-13%</b>
Boucheries volaillers	27	4%	-11%	28,4	4%	-12%
Marchés et foires	13	2%	-17%	7,8	2%	-20%
Charcuteries traiteurs	4	1%	-17%	1,6	1%	-25%
Grandes surfaces frais	4	1%	3%	3,9	1%	3%
Vente directe	4	1%	-8%	5,0	1%	-21%
Vente et Livraison à dom	0,6	0,1%	4%	0,3	0,1%	-28%
Autres divers (internet spécialisé, freezer center...)	10,6	1,6%	+6%	6,7	1,6%	+1%

(\*) Base d'analyse du périmètre charcuterie hors charcuterie de volaille et hors saucisserie gros hachage hors circuits non affectés

(\*\*) Base d'analyse du périmètre Kantar par circuit de distribution 664 kt.

**Tableau 28 : Ventilation des volumes en porc fais et charcuterie salaison de porc par circuit de distribution (Source : KWP)**

### 3.4.3 Les biais identifiés par Kantar :

#### 3.4.3.1. Les biais liés au panel de consommateurs

Selon les éléments recueillis par entretien auprès de Kantar, les biais suivants ont été identifiés :

- Un biais cognitif de sous-déclaration volontaire ou par omission largement décrit également par la littérature (Wansink et Sobal, 2007). Celui -ci est d'autant plus important que l'offre produit concernée se prête au grignotage ou à la consommation en en-cas (tartinables, saucissons...),
- Un biais de recrutement avec une surpondération de femmes parmi les chefs de famille en charge de l'achat des produits dans l'enquête Kantar alors que les hommes sont sous-représentés. En effet, la durée de l'enquête et les contraintes liées à l'enregistrement des produits par scanette rebute les hommes contrairement aux femmes. Or, l'assignation des

femmes à la planification et à l'achat de repas sains est connue dans la littérature (Cardon et al., 2019). Celle-ci peut induire un biais dans la quantification de la consommation des produits carnés.

- La non-comptabilisation de la consommation des ménages ordinaires ne revenant pas au domicile ; ainsi, ne sont pas pris en compte les instants de consommation de type snacking ou en-cas salé alors que ces offres se développent (charcuterie sèche),
- La non-comptabilisation des ménages non ordinaires, associations, collectivités, touristes, professionnels et étudiants :
  - o Selon l'Insee, les étudiants représentent en 2018, 2,7 millions de consommateurs soit 4 % de la population globale (6 millions de Français en France Métropolitaine) pour lesquels une partie des repas est par ailleurs comptabilisée en restauration hors domicile,
  - o En revanche, le segment des associations et collectivités qui s'approvisionne également massivement en cash and carry est plutôt comptabilisé dans l'univers de la restauration hors domicile,
  - o Quant aux touristes, ce sont 89,4 millions de touristes étrangers et 35,5 millions de touristes résidents français qui ont été enregistré pour l'année 2018. L'analyse de la structure des dépenses pour ces deux catégories, donne 13,4 milliards d'euros courants pour la consommation de boissons et aliments hors restaurant et bar, selon la DGE (Direction Générale des Entreprises). Ce chiffre est à pondérer au regard des 162,2 milliards d'euros de la consommation alimentaire et boissons au total France (Insee).

En conclusion, la non-prise en compte de ces ménages non ordinaires peut induire des écarts sur des catégories particulières notamment les catégories lardons poitrine bacon et saucisserie.

#### *3.4.3.2. Les biais liés à la diffusion par circuit selon les catégories de produits*

Par ailleurs sur le plan des produits, Kantar estime que le taux de couverture du panel n'est pas un indicateur de performance de celui-ci mais bien un indicateur du type de consommation d'une catégorie de produits sur le marché à domicile avec des taux de couverture proches de 100 pour des produits « sédentaires » ou faiblement achetés sur les lieux de vacances et de week-end. Par opposition, les niveaux de couverture seraient moins élevés sur des marchés où la consommation hors domicile, les achats en vacances, en week-end, sont importants. Ainsi, afin d'illustrer le propos, le taux de couverture des sandwiches serait inférieur à 50 % alors que celui du jambon cuit atteindrait 90 %. De même, la saucisserie avec des produits plus saisonniers et une consommation plus forte en vacances, présenterait un taux de couverture de l'ordre de 60 %. L'approche par enquête développée dans la seconde partie du rapport aura pour objectif de favoriser une approche du taux de couverture du marché des viandes et de la charcuterie salaison.

#### 3.4.4. Les limites liées à la nomenclature des produits :

Les données issues du panel Kantar s'inscrivent dans une nomenclature de produits qui présente des limites et peut par ailleurs être relativement éloignée de la segmentation catégorielle telle que déployée par les enseignes de la grande distribution alimentaire :

a/ L'agrégation de produits multi-espèces qui concerne les élaborés de viande représente 13,1 kt pour l'année 2018 à rapprocher des 53 kt du total viande de porc élaborée.

<b>Total Viandes élaborées multi espèces</b>	<b>13,1</b>
Elaborés de Viandes Saucisses - Assortiment	3,1
Brochettes – Mélange de Viande	1,0
Plateau Grill/Barbecue - Mélange de Viande	3,5
Plateaux Pierrade Et Fd - Mélange de Viande	0,5
Produits Cuits - Viandes en Sauce	1,4
Produits Cuits - Abats Cuisinés	2,4
Viandes Marinées Aromatisées – Mélange de Viande	1,1

**Tableau 29 : Volumes d'achats 2018 en kt des produits de mélanges au sein des viandes élaborées**  
(Source : KWp)

La différenciation des produits par espèce, s'effectue au travers de leur dénomination selon la réglementation du code des usages de la charcuterie et a fait l'objet d'enquêtes auprès de professionnels dont les résultats sont développés en seconde partie du rapport.

b/ L'affectation de produits dans des catégories de produits indéterminées pour un total d'environ 209 kt soit moins de 25 % des volumes de produits du total viande et charcuterie de porc.

<b>Total produits autres</b>	<b>209</b>
Viandes de porc- autres type de porc	28
Viande de porc abats - autre abat	4
Charcuterie - autres produits	96
dont autres produits – coupe	51
Charcuterie tranchées – autre	29

**Tableau 30 : Volumes d'achats en kt 2018 des catégories de produits « autres »**  
(Source : KWp).

Les informations recueillies auprès de Kantar concernant les principaux types de produits affectés dans ces catégories tel que mentionné ci-après, ne permettent pas de les qualifier :

- « Viandes de porc- autres type de porc » « Viande de porc abats - autres abats » avec une grande diversité de produits crépinettes, pavé, carré, sauté.
- « Charcuterie - autres produits » recouvrent les assortiments, la coppa, le rôti de porc cuit, la roulade de jambon, la viande de grison, les saucisses fumées. Or, les viandes cuites sont affectées également au sein des viandes de porc cuites.
- « Charcuteries tranchées – autres » recouvre les charcuteries tranchées hors jambon soient les saucissons secs, salamis, lardons, poitrines, bacon mais également une part de produits mal affectés tels que les rôtis cuits à rapprocher de la catégorie des jambons. Le tranché en charcuterie représente moins de 7 % du total charcuteries.

c/ Le fait d'introduire une clé de segmentation entre libre-service et coupe qui soit liée à la notion de poids fixe par rapport au poids variable alors que les produits frais emballé de la coupe avec un positionnement dédié et différenciant, ne permet pas d'avoir une bonne lecture de la volumétrie du marché.

d/ La non significativité en volume des segments de produits peu représentatifs concerne les gros achats de viande (<1 kt en 2018) qui correspondent la plupart du temps à des mises en avant promotionnelle de caissettes de viande. Les achats en direct de professionnels (restaurateurs, supérettes...) auprès de rayons dédiés dans les grandes surfaces alimentaires aux gros volumes sont des approches qui ont désormais quasiment totalement disparu.

### 3.5. Enquête Gira Foodservice

Dans les années 70, le fait de consommer en dehors du domicile s'est développé sous l'impulsion du développement du travail des femmes (Marchand, 2010), et de l'éloignement croissant entre domicile et travail (Hubert, Madre, Meissonnier, Roux, 2012).

Le marché global de la restauration collective et commerciale dont les circuits de vente alternatifs (CVA) est estimé en 2018 à 76,2 Mrds € HT, tous produits confondus selon Gira Food Service.

### 3.5.1. Objectifs et méthode du panorama de la distribution hors domicile

Bien que la méthodologie et la représentativité des produits et opérateurs enquêtés par Gira Foodservice ne soient pas précisément communiquées, de premiers éléments ont été relevés (B. Carlhian, 2020).

- Les différentes catégories de produits carnés suivies sont les viandes fraîches et surgelées toutes espèces, la charcuterie-salaison fraîche, surgelée et appertisée ainsi que les produits tripiers frais, surgelés, en conserve.
- Les indicateurs quantitatifs pour évaluer le marché sont les grammages par prestation auprès des établissements de restauration rapportés aux volumes de prestations de l'année. Les volumes seraient ajustés à partir des volumes d'achat de distributeurs. La valeur des marchés, quant à elle, serait réévaluée à partir de l'évolution des prix moyens par famille de produits observée au travers de l'analyse des ventes des distributeurs.
- Les opérateurs pris en compte s'articulent en plusieurs pôles :
  - o Les distributeurs spécialisés dans l'approvisionnement des restaurateurs au travers d'un échantillon, les cash and carry et une dizaine de prestataires logistiques approvisionnant les grandes enseignes de la restauration chaînée ou livrant les plates-formes de sociétés de restauration collective,
  - o La distribution en ventes directes réalisées par les industriels, les producteurs ou les circuits de détail (GSA ou magasins spécialisés),
  - o Les grands comptes structurés de la restauration commerciale et collective,
  - o Les établissements indépendants ou autogérés de la restauration commerciale et collective,
  - o Les circuits de vente alternatifs aux grandes surfaces pour lesquels il n'existe pas de réelle définition, seraient couverts par enquête téléphonique sur la base d'un échantillon. Concernant les produits carnés, seul est pris en compte le segment de la boulangerie viennoiserie pâtisserie (BVP). Ne sont pas prises en compte les « ambulants et saisonniers » (21 000 établissements) de type food trucks dont il faut noter qu'ils sont en développement.

Ces pôles sont segmentés de manière très fine à partir d'un découpage par typologies d'établissements ayant un profil relativement homogène.

### 3.5.2. Résultats

#### *3.5.2.1. Les segments de marché couverts par les produits du porc en restauration hors domicile*

Les produits du porc n'étant pas diffusés sur l'ensemble des marchés de la restauration hors domicile, il s'agit de définir à partir de la segmentation du marché selon Gira Foodservice, le périmètre du marché potentiel. Celui-ci est représenté par un total d'à peine 300 000 établissements dont 54,5 % en restauration commerciale, 29,3 % en restauration collective et 16,2 % au travers des circuits de vente alternatifs.

Ainsi, ne sont pas pris en compte les établissements suivants :

- la restauration de concession (musées, casinos...) soient 3 935 établissements,
- les cafés et débits de boisson soient 23 700 établissements,
- les établissements commercialisant des sushis soient 1 550 établissements,
- les tabacs presse et les confiseries soient 16 830 établissements.



	Nombre d'établissements		Prestations (mios)
<b>Restauration Collective</b>	<b>81 451</b>	<b>100%</b>	<b>3 692</b>
Travail	11 105	14%	426
Enseignement	33 285	41%	1 256
Santé	2 730	3%	482
Social	26 770	33%	1 198
Loisirs	5 505	7%	152
Autres collectivités	2 056	3%	178

**Tableau 31 : Marché potentiel des produits du porc en nombre d'établissements en 2018**  
(Ifip d'après Gira Food Service)

La première catégorie, celle de la restauration collective, est présente dans six secteurs d'activité : le travail, l'enseignement, la santé, le social, les loisirs sociaux et enfin les « captifs » (armées, sécurité civile, établissements pénitentiaires...). Le pôle compte 81 451 établissements, pour un chiffre d'affaire de 21,48 Mrds d'euros en 2018.

	Nombre d'établissements		Nombre de Prestations (Mios)
<b>Marché de la restauration commerciale</b>	<b>151 460</b>	<b>100%</b>	<b>3 746</b>
<b>Restaurants Service à Table</b>	<b>92 810</b>	<b>61%</b>	<b>957</b>
– Restauration traditionnelle	<b>65 600</b>	<b>43%</b>	<b>483</b>
– Restauration à thème	<b>27 210</b>	<b>18%</b>	<b>474</b>
• pizzerias	9 950	7%	178
• grills	1 920	1%	96
• brasseries	2 340	2%	42
• Autres restauration à thème (asiatique...)	13 000	9%	157
<b>Restaurants self-service</b>	<b>805</b>	<b>1%</b>	<b>116</b>
<b>Restauration rapide</b>	<b>31 510</b>	<b>21%</b>	<b>2 082</b>
• fast-food hamburger	3 130	2%	1 007
• fast-food viennoiserie/sandwicherie	14 500	10%	461
• livraison pizzas	2 980	2%	71
• snacking divers et à thème	10 900	7%	191
<b>Restaurants d'hébergement</b>	<b>25 530</b>	<b>17%</b>	<b>431</b>
<b>Restauration de transport (avion, train)</b>	<b>805</b>	<b>1%</b>	<b>160</b>

**Tableau 32 : Marché potentiel des produits du porc en restauration commerciale et en nombre de prestations en 2018**  
(Ifip d'après Gira Food Service)

La seconde, celle de la restauration commerciale recouvre sept secteurs : les restaurants de service à table, les self-services, la restauration rapide, les restaurations d'hébergement et de transport. Le pôle compte 151 460 établissements, pour 3,746 Mrds de prestations en 2018.

Nombre d'établissements	2 018	
<b>Marché des CVA</b>	<b>66 160</b>	<b>100%</b>
<b>BVP</b>	<b>45 160</b>	<b>68%</b>
• boulangeries-pâtisseries	41 700	39%
• terminaux de cuisson	3 460	3%
<b>Ambulants et saisonniers</b>	<b>21 000</b>	<b>32%</b>
• vendeurs saisonniers	3 100	3%
• ambulants sur marché	8 700	8%
• friteries	1 300	1%
• camions pizza	5 400	5%
• camions ambulants	2 500	2%

**Tableau 33 : Marché potentiel des produits du porc sur les circuits de vente alternatif en nombre d'établissement en 2018** (Ifip d'après Gira Food Service)

Enfin, le pôle des circuits de vente alternatifs compte 66 160 établissements dont seul le périmètre de la BVP est pris en compte dans la quantification des produits du porc.

### 3.5.2.2. La charcuterie domine avec 73 % des produits du porc distribués en restauration hors domicile

	Rest. collective Vol (kt)	Rest. commerciale Vol (kt)	CVA Vol (kt)	Total Vol	
<b>Ttl produits du porc. (1)</b>	<b>75,9</b>	<b>76,45</b>	<b>8,1</b>	<b>160,4</b>	<b>_</b>
<b>Total Charcuterie (2)</b>	<b>48,6</b>	<b>60,9</b>	<b>8,0</b>	<b>117,4</b>	<b>73%</b>
dt Charc. Salaison fraîches	46,2	59,5	8	113,7	97%
dt Charc. Salaison sèches	2	1,3		3,3	3%
dt Charc. Salaison en conserve	0,35	0,05		0,4	0%
<b>Viande de porc (1) - (2)</b>	<b>27,3</b>	<b>15,6</b>	<b>0,1</b>	<b>43,0</b>	<b>27%</b>

**Tableau 34 : Volumes des produits du porc sur les circuits de la restauration hors domicile en volume pour 2018** (Ifip d'après Gira Foodservice)

La charcuterie domine la restauration hors domicile avec 73 % du total des produits du porc par rapport à la viande de porc (27 %) dont la part est déduite par différence entre le total porc et la charcuterie. Les volumes de produits du porc soient 160 kt sont absorbés par la restauration commerciale (47,6 %) puis la restauration collective (47,3 %) et les CVA (5 %).

### 3.5.2.3. Taille de marché des produits traiteurs en restauration hors domicile

La lecture donnée par Gira Food Service de l'ensemble des produits traiteurs est partielle et potentiellement sous-estimée en volume dans la mesure où :

- En frais, les catégories quiche tartes tourtes, pizzas, galette et de la charcuterie pâtissière ne sont pas quantifiés alors que ces typologies de produits font bien partie de l'offre proposée en restauration (cas de la quiche Lorraine commercialisée en frais en bande prête à découper).
- Au sein des plats cuisinés, une sélection de recettes parmi les 20/80 a été quantifiée pour suivre le marché.

Total Vol

	Appertisé	Frais	Surgelé	Rest. Commerciale	Rest. Collective	CVA	en kt	en %
<b>Total Traiteur</b>	<b>8</b>	<b>156</b>		<b>14</b>	<b>43</b>		<b>164</b>	
<b>Plats cuisinés (*)</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>43</b>		<b>57</b>	<b>35%</b>
<b>Quiches tartes tourtes pizzas galettes</b>	–	(**)	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	–	<b>22</b>	<b>13%</b>
dont quiche tartes tourtes	–	(**)	6,5	0,8	5,7		7	
dont pizzas	–	(**)	9,1	0,5	2,1		9	
dont crêpes galettes garnies	–	(**)	6,0	0,15	2,5		6	
<b>Charcuterie pâtisserie</b>	–	(**)	<b>22,4</b>	<b>0,76</b>	<b>4,75</b>	–	<b>22</b>	<b>14%</b>
dont Feuilletés, croque monsieur	–	(**)	20	0,8	4,5		20	
dont Autres snacks chauds	–		2,4	0,3	1,5	0,7	2	
<b>Salades traiteurs fraîches et surgelés</b>	–	<b>32,5</b>		<b>13</b>	<b>19,5</b>	–	<b>33</b>	<b>20%</b>
<b>Sandwiches industriels</b>	–	<b>30,7</b>		<b>8,4</b>	<b>2,8</b>	<b>19,5</b>	<b>31</b>	<b>19%</b>

(\*) sélection de recettes ; (\*\*) Non analysé.

**Tableau 35 : Volumes des produits des produits traiteurs sur les circuits de la restauration hors domicile en volume (kt) pour 2018**  
(Ifip d'après Gira Foodservice)

Sur la base de ces éléments, le volume total du marché traiteur représenterait selon Gira Food Service, plus de 164 kt, frais inclus. Le rapprochement de ces données avec les volumes de production PRODCOM de l'activité 10.85.Z en frais avec un total d'environ 570 kt tous circuits est limité puisque le surgelé n'est pas comptabilisé.

Parmi les familles du traiteur, trois d'entre elles représentent les  $\frac{3}{4}$  du marché soient plats cuisinés, salades et sandwiches industriels. Le porc couvre potentiellement l'ensemble de ces segments de marché. Le détail des lignes produits tels que salades charcutières et plats cuisinés traditionnels (choucroute, cassoulet...) ne sont pas communiqués.

#### 3.5.2.4. Les limites identifiées

Les éléments de méthodes recueillis concernant le panorama Gira Foodservice ne permettent pas d'apporter une lecture critique. Cependant quelques commentaires peuvent être formulés concernant

- Les typologies de produits : les données collectées en viandes de boucherie sont agrégées en multi-espèces. Il en est de même pour la charcuterie de porc et de volaille. La manière avec laquelle les produits du porc sont déterminés manque de lisibilité.
- Les circuits de distribution : la taille du panel d'opérateurs finaux et sa représentativité ne sont pas clairement établis. Au sein des circuits de vente alternatifs, la catégorie des points de vente ambulants et saisonniers n'est pas prise en compte avec notamment une consommation en saucisserie. Par ailleurs, le développement de la restauration asiatique (hors sushis) est passé de 6 000 points de vente en 2 000 à plus de 20 000 établissements de restauration vente à emporter incluse dans lesquels la viande de porc est mise en avant et doté de leur propre circuit d'approvisionnement et selon l'UCHRA (Union des Hôteliers, restaurateurs et cafetiers asiatiques).

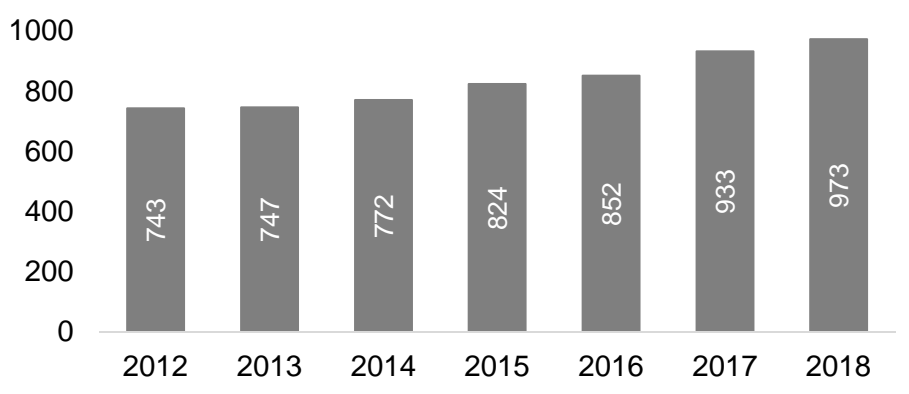
### 3.6 Enquête SIQO et bio

### 3.6.1. La production disponible en SIQO et leur destination par circuit et par produit

Sylaporc en partenariat avec Inaporc collecte auprès de l'ensemble des adhérents des ODG (Organismes de Défense et de Gestion) les volumes réalisés aux différents stades de transformation de la filière.

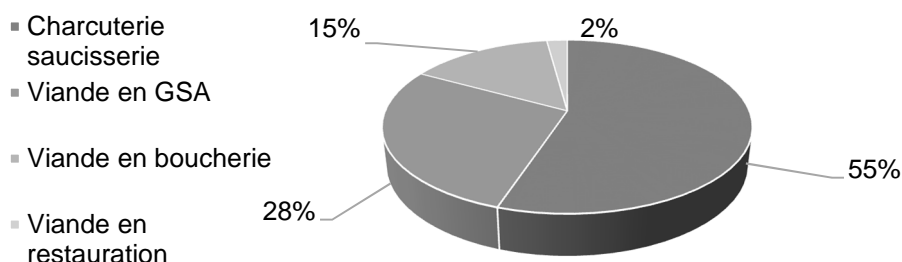
Les SIQO (Signes d'Identification de Qualité et d'Origine) représentent 4,3 % de la production française exprimée en nombre de têtes commercialisées par rapport au total des porcins abattus en France. A titre de comparaison, la part de volailles abattues sous Label Rouge correspond à 57 % du total volailles en prêt à cuire. Les produits finis sous SIQO doivent impérativement être produits à partir d'animaux élevés selon le cahier des charges des SIQO. Mais la réciproque n'est pas vraie. En raison des différences de demande exercées sur les différents produits ou d'exigences de conformité en abattoirs ou à des stades ultérieurs de la filière de production, les animaux produits sous SIQO ne sont pas valorisés à 100 % par des produits sous SIQO.

Ainsi, le nombre total de porcs commercialisés sous signes officiels d'identification de SIQO s'élevait en 2018 à 1,026 millions, le signe Label Rouge associé à l'IGP inclus. Le label Rouge domine de loin sur l'ensemble des SIQO avec plus de 85 % devant les IGP et AOP.



**Figure 20 : Nombre de porcins en têtes commercialisés en Label Rouge de 2012 à 2018**  
(Source : Sylaporc)

Pour ce qui est de la transformation, plus de la moitié des 16,4 kt réalisées en 2018, sont absorbées par les produits de charcuterie et de saucisserie fraîche (55 %) devant la viande (45%) à destination de la GSA (28 %), des bouchers charcutiers (15 %) et de la restauration hors domicile (2 %).



**Figure 21 : Ventilation par destination des produits label Rouge en sortie de seconde découpe et piéçage**  
(Source : Sylaporc)

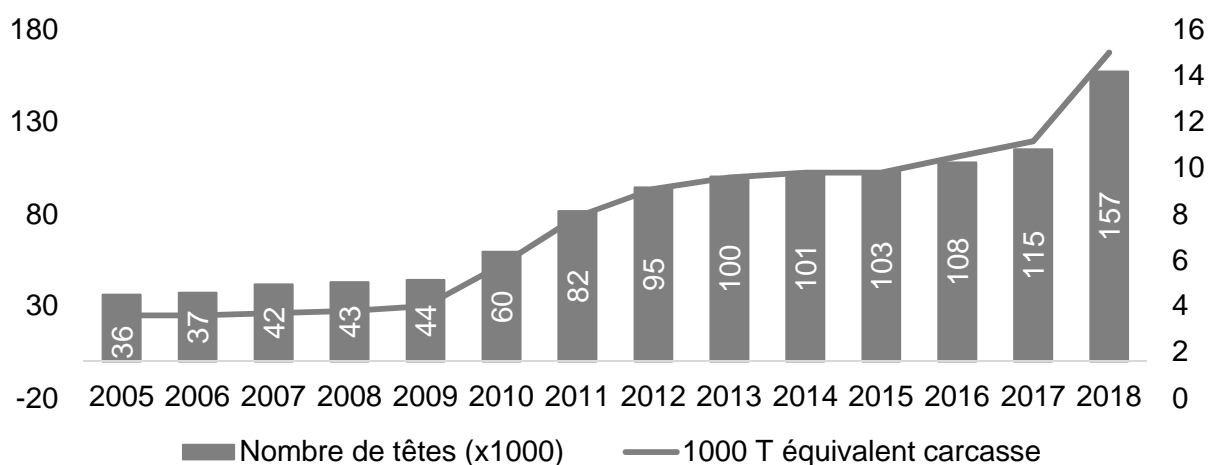
Au sein du total charcuterie et saucisserie, les produits Label Rouge représentent environ 16,5 kt soient 2,5 % de la production et sont portés par les jambons cuits et secs (36 %) devant les saucissons secs (34 %). En relais de ces familles de produits dans lesquelles le Label Rouge était traditionnellement présent, les pâtés et rillettes (+36,7 %) et les saucisses fraîches (+44 %) enregistrent les plus fortes croissances.

	LR vol. kt	Evol. vol. 18/17	Part de marché Vol. estimée
Total	16,5	+11,3%	—
Jambon cuit et sec	5,9	+2,3%	<3%
Saucisson sec	5,6	+3,1%	5%
Pâtés/Rillettes	2,9	+36,7%	<5%
Saucisse fraîche et cuite/ fumée	2,1	+44%	<5%

**Tableau 36 : Volumes de produits transformés de charcuterie Label Rouge et estimation de la part de marché comparativement au total des volumes produits**  
(Source : Ifip d'après Sylaporc, Prodcorn)

### 3.6.2. La production disponible en bio et leur destination par circuit et par produit

Concernant le bio, la part d'abattage sur le total porcin en 2018 demeure très faible soit 0,7 % en croissance de 57 % en 5 ans avec un déficit d'offre française par rapport à la demande en bio compensée par l'importation de produits destinés à la transformation en salaison principalement.



**Figure 22 : Nombre de porcs en têtes commercialisés en bio de 2005 à 2018**  
(Source : Synabio)

Plus généralement en viandes toutes espèces, le bio a presque doublé sa production en 5 ans avec plus de 45 kt en 2018. Cependant, la part de viande bio sur le total alimentaire bio dans les achats des ménages est presque deux fois plus faible qu'en conventionnel (10 % contre 18 %). La part des achats des consommateurs en viande porcine et en charcuterie salaison bio reste faible avec resp. 5,3 % et 1,1 % (Agence Bio, 2020).

La catégorie charcuterie salaison est en hausse de 18 % en dépenses entre 2018 et 2017 avec un développement important de l'offre mais un différentiel prix élevé qui constitue un frein pour des achats plus massifs. En matière de distribution, la grande distribution absorbe 73 % des volumes d'achats en charcuterie salaisons alors que les circuits spécialisés pèsent 24 %.

Au final, même si la consommation des viandes bio connaît une forte croissance, elle reste peu développée tant en volume qu'en nombre de ménages concernés ou de fréquence d'achat (Sans et Boizot-Szantai, 2020). Comme l'attestent des études antérieures (Buder et al., 2014 ; Boizot-Szantai et al., 2017), les produits carnés ne sont pas les premières catégories de produits alimentaires adoptés dans le cadre d'un changement de régime alimentaire orienté vers des produits biologiques.

## 4. Conclusion de première partie

L'étude s'est attachée à couvrir les données nationales globales et les enquêtes réalisées sur des échantillons nationaux représentatifs de la population en référence aux données de consommation obtenues par bilan. L'approche de la consommation des produits du porc à l'épreuve de l'analyse des biais des différentes sources

### 4.1. Synthèse de l'analyse des sources

Le tableau ci-après synthétise les caractéristiques des principales sources, la diversité des champs pris en compte et les principaux résultats.

Pour se rapprocher de la quantité réellement consommée par bilan, un coefficient de rendement en viande de porc est appliqué afin de soustraire les parties non consommées. Ainsi, la consommation française de viande de porc pour 2018 est de l'ordre de 33 kg ec/hab/an.

Les données issues des différentes sources fournissent des estimations très différentes de la consommation par bilan, cette situation est commune à toutes les évaluations de la consommation de produits alimentaires. La consommation "apparente", évaluée à partir des bilans alimentaires, est en général l'estimation la plus élevée. En raison des différences importantes entre ces méthodes, les quantités évaluées ne sauraient être comparées entre elles (Inrae, rapport d'expertise sur la qualité des aliments d'origine animale, 2020). Par ailleurs, une étude internationale (Serra-Majem et al, 2003) confirme que les données recueillies par les enquêtes sur les achats et par les enquêtes individuelles sont en moyenne inférieures à celles qui sont issues des bilans de consommation alimentaires.

Source	Nature	Population de référence	Champ consommation couvert	Consommation annuelle viande de porc par h (*)	Consommation annuelle charcuterie de porc par h (*)	Commentaires
Eurostat / Insee	Bilan consommation		Tous circuits	33 kg ec soit 28,4kg		
Insee comptabilité Nationale	Bilan	Ménages / Institutions	Tous circuits			
Insee Budget des Familles	Achats	Ménages	A domicile			
Kantarworld panel	Achats	Ménages	A domicile	9,8 kg	4,9 kg	
Gira Food Service	Chiffre d'affaires	Opérateurs	Hors domicile			
INCA 1	Consommation	Individus	Tous circuits	Toutes viandes hors volaille 15,9 kg	Charcuterie porc et volaille 9,3 kg	Données agrégées multi espèces
CREDOC CCAF (2016)	Consommation	Individus	A domicile	7,8 kg	8,5 kg	Agrégation saucisserie à la viande de porc

(\*) Ordre de grandeur évalués pour l'ensemble de la population à partir des différentes données accessibles pour chaque source et des données Insee au 1er Janvier 2019.

(\*\*) Coefficient de rendement, source FranceAgrimer.

**Tableau 37 : Etat des données issues des principales sources sur la consommation de viande de porc et de charcuterie de porc en France**

(Source : Ifip)

Les éléments à l'origine de variations entre les sources sont multiples. Ces différences s'observent au niveau des champs couverts, de la population de référence entre d'une part les ménages et les déclarations individuelles, de même que les produits pris en compte dans les données publiées.

⇒ *Les biais liés aux champs couverts*

Tous produits confondus, la consommation hors domicile est évaluée en termes de prise de repas à 1 repas sur 5. Si ce circuit au départ désigne la prise de repas consommée préparée et consommée en dehors du domicile, l'évolution des pratiques alimentaires rend de plus en plus poreuse la limite de définition entre les segments des circuits « A domicile » et « Hors domicile ». Ce fait s'illustre notamment par le développement du snacking, de la livraison de repas à domicile en zone urbaine et du principe de la « gamelle » consommée sur le lieu de travail. En effet, si la fréquentation des cantines et restaurants d'entreprise diminue, les actifs sont de plus en plus nombreux à déjeuner au moins une fois par semaine sur leur lieu de travail (40 % en 2013 contre 34 % en 2007) ou en restauration rapide (29 % en 2013 contre 18 % en 2007) selon le Credoc. Parallèlement, les boulangeries, les sandwicheries et des types de commerces plus récents comme les saladeries ou les bars à pâtes ont développé une offre de restauration variée et à des prix attractifs qui concurrencent de plus en plus les cantines.

Par ailleurs sur le champ de la restauration hors domicile, le consommateur achète une prestation incluant une dimension service dans laquelle la part de la quantité consommée n'est pas directement liée au prix payé. Ce contexte au-delà du cadre méthodologique des études, et outre les biais déclaratifs d'omission, peut contribuer à induire chez le consommateur, une perte de repères dans l'estimation de la portion consommée par l'individu.

⇒ *Les biais liés à la population de référence*

Les enquêtes Insee ainsi que les données de Kantar étudient et suivent le comportement des ménages. Même si ces derniers comprennent plusieurs personnes, le ménage est considéré comme une fonction unique derrière laquelle les préférences individuelles sont agrégées en un système de préférences sociales unitaire. Cette approche qui mène à des restrictions sur le comportement du ménage permet de prendre en compte les préférences du ménage à partir de l'observation du système complet de demandes afin d'étudier le comportement du ménage. Cependant, ce cadre d'analyse qui ne prend pas en compte la pluralité des décideurs dans le ménage laisse apparaître certaines insuffisances (Chiapori et al, 2006).

Or, des facteurs individuels prévalent autour de la décision d'achat de la viande. Parmi les facteurs individuels, figurent notamment le genre bien que la littérature fasse état de travaux aux résultats divergents (Caze Valette, 2006) ou la confession. En effet, les pratiques de consommation carnée dépendent aussi en grande partie du statut culturel (distinct du statut légal) des espèces animales concernées (Digard 2007). Or le porc est une espèce confessionnelle et les échantillons ou panels étudiés peuvent difficilement prendre en compte cette représentativité. Concernant le genre, le panel Kantar n'intègre pas cette dimension dans la construction de celui-ci contrairement aux enquêtes individuelles du Credoc et Inca.

⇒ *Ecart d'appréciation de l'offre entre la viande de porc et les produits transformés issus du porc*

Les données par bilan incluent l'ensemble des débouchés des produits du porc. Cependant, les estimations réalisées à partir d'autres sources de données ne permettent pas de couvrir l'ensemble des produits intégrant du porc. Tel qu'évoqué en introduction de ce dossier, les difficultés liées à la présence des produits du porc dans de nombreuses préparations et recettes au travers des produits traiteurs et de certains produits de charcuterie de volaille notamment, rend leur identification moins facile. De même les produits de charcuterie et de salaison en conserves ne sont pas pris en compte. Une approche plus fine à partir de l'analyse de l'offre, des pratiques des opérateurs confrontée à la part massive des produits non comestible sera investiguée afin de croiser ces estimations.

⇒ *Ecarts appréciation de l'offre entre la viande de porc et les produits transformés issus du porc*

Les données de consommation obtenues par panel ne prennent pas en compte la part de produits qui est gaspillée et par conséquent non réellement consommée. Cette notion de gaspillage renvoie à la définition qu'en fait l'Ademe. En effet dans son approche, elle distingue les notions de « Food losses » ou « Pertes alimentaires » et celle de « Food wastes » ou « Gaspillage alimentaire ». Les premières faisant référence aux pertes se produisant au début de la chaîne d'approvisionnement du fait de défaillances dans les process ou d'un manque d'efficacité des infrastructures et les secondes renvoient aux rejets d'aliments propres à la consommation en aval de la chaîne d'approvisionnement (distribution et consommation) et dont les causes sont majoritairement liées aux comportements.

Selon les données issues d'une enquête conduite par l'Ademe en 2016, le bilan global des pertes et gaspillages en consommation des produits du porc est estimé à 5 % des achats tous circuits avec un taux de 10 % sur le périmètre de la restauration hors domicile et de 4 % en consommation à domicile couvrant essentiellement les reliquats de repas.

En complément de ces indications, les aspects relatifs à la redirection de matière vers des usages alimentaires et non alimentaires tout au long des étapes de transformation de la filière, seront évoqués plus longuement en seconde partie du rapport.


Par ailleurs, les volumes d'achat pris en compte dans les panels ne prennent pas en compte les pertes de masse pendant les procédés de transformation et de cuisson des produits du porc par les consommateurs et en particulier de la viande. Cet aspect demeure difficile à évaluer.

#### 4.2. Etat synthétique des connaissances du net disponible en volume des produits du porc

Les données publiques d'abattage, de production appariées aux données d'exportations et d'importations d'une part ainsi que celles de la consommation issues d'enquêtes privées fournissent une première lecture de la consommation en 2018. Il s'agit donc de données nettes non corrigées notamment des taux de couverture identifiés. Celles-ci permettent d'évaluer la consommation finale tous circuits confondus à un total de 1 150 kt tenant compte du fait que le segment du traiteur qui incorpore des produits du porc ne peut être estimé en l'état.

Par ailleurs, ces données sont à rapprocher de la quantité de porc vif de 2 770 kt qui va constituer la base de départ dans la seconde partie du rapport. En effet, la démarche visera à analyser la destination des différentes fractions en sortie de chaque étape de découpe ou de transformation en questionnant les rendements et pertes. Les abats feront également l'objet d'une approche de quantification. Enfin, les données de consommation sur les différents marchés seront confrontées afin d'être consolidées.



	Volume Net (en kt)			Total	
Porc vif	2 770 kt			2 770 kt	
Abattage et découpe (1aire)	Fraction comestible ?		Fraction non comestible ?	?	
Découpe (2ème) et Piéçage ou 1ère Transformation	Abattage découpe			1 946 kt	
	Pièces et demi-carcasses fraîches et congelées 1 820 kt	Graisses et saindoux 126 kt dont non comestibles	Abats ?		
Transformation en charcuterie salaison	Transformation en charcuterie salaison 1110 kt		Flux de viandes 		
Consommation Totale	Charcuterie salaison dont saucisserie 792 kt	Porc Ingrédient Traiteur ?	Viande de porc 349 kt	Abats 9 kt	1150 kt
<i>Dont Consommation A domicile</i>	<i>Charcuterie salaison dont saucisserie 675 kt</i>	<i>Porc Ingrédient Traiteur ?</i>	<i>Viande de porc 306 kt</i>	<i>Abats 9 kt</i>	<i>990 kt</i>
<i>Dont Consommation Hors domicile</i>	<i>Charcuterie salaison dont saucisserie 117 kt</i>	<i>Porc Ingrédient Traiteur ?</i>	<i>Viande de porc 43 kt</i>	<i>Abats ?</i>	<i>160 kt</i>

**Tableau 38 : Etat synthétique des connaissances du disponible en porc par étape de transformation de la filière en 2018 (Source : Ifip)**

D'une manière générale, cette première partie vient à nouveau souligner la multiplicité des flux produits et marchés des produits du porc. C'est pourquoi, cette seconde partie du rapport s'attachera à réunir l'ensemble des données favorisant la formalisation d'une cartographie prenant appui sur une première analyse des flux matière.

## Partie 2 : Méthodologie de quantification des produits du porc

L'analyse des données économiques et des enquêtes de la consommation étudiées dans la première partie du rapport, ont fait émerger un certain nombre de limites de comparaison. Celles-ci portent tant sur la robustesse des données que sur leur comparabilité à des fins de quantification des marchés du porc.

Afin de caractériser et quantifier la fraction du porc à destination de la consommation humaine, dans un premier temps les notions de perte qu'elles soient alimentaires et non alimentaires seront approchées ainsi que les rendements technologiques associés. En effet, ces facteurs influent tout au long des étapes de transformation de la carcasse, sur le disponible net à la consommation qui sera évalué au stade de l'abattage.

Par ailleurs les axes de valorisation des coproduits alimentaires seront étudiés au travers d'une analyse de l'offre des produits d'assemblage du traiteur et des produits de mélange de la charcuterie de volaille et de gibier. Celle-ci sera complétée par une enquête à dire d'experts auprès des professionnels de la filière.

Les résultats seront confrontés avec l'analyse afin d'établir les limites de validité de ces données et approcher de premiers éléments d'incertitude.

### 1. Quantification de la fraction disponible à la consommation humaine au stade de l'abattage

Au cours des dernières années, les phases de découpe et de transformation des produits du porc ont donné lieu à des opérations de parage de plus en plus poussées des muscles. Ainsi les produits de salaison découenné, dégraissé, sans aponévrose et les pièces de viande sans os sont devenus progressivement des standards des produits à destination des consommateurs. Les sous-produits ou coproduits qui en sont issus, sont en partie seulement réemployés en charcuterie avec une grande variété et une grande variabilité de recettes en lien avec l'hétérogénéité des matières premières.

Plus généralement, l'ensemble des acteurs sont concernés par l'émission de ces sous-produits ou coproduits soient les abatteurs découpeurs, les transformateurs de charcuterie salaison et dans une moindre mesure les bouchers charcutiers et les laboratoires de découpe du pôle traditionnel des grandes surfaces.

Conformément à l'approche méthodologique décrite dans l'étude INRA (Redlingshöfer, 2015), les différents usages des produits et sous-produits issus du porc sont traités au travers de plusieurs grandes typologies de produits :

- la fraction à destination d'usages non alimentaires ou non comestibles,
- la fraction indirectement comestible valorisée en alimentation humaine au travers du recyclage des coproduits à destination d'autres filières alimentaires (traiteur, biscuiterie).
- la fraction directement valorisée en alimentation humaine au sein de la filière

1.1. Les fractions « non comestible » et « indirectement comestible » : caractérisation, destination et quantification

1.1.1. Identification des gisements de pertes et sous-produits

Un certain nombre de travaux académiques se sont intéressés aux sous-produits issus des différentes étapes de process de fabrication au sein des filières agro-alimentaires au travers d'une part, l'analyse du cycle de vie dans le cadre d'approches environnementales et d'autre part l'extraction, la caractérisation et la valorisation des protéines issues des sous-produits (D. Selmane, 2010). En revanche, leur quantification est peu renseignée d'une manière générale et en ce qui concerne les filières carnées (J.Y. Dourmad et al., 2015 ; N. Bareille, 2015 ; B. Coudurier, 2015). D'une manière générale, les volumes en jeu, les indicateurs spécifiques selon les typologies de produits ou les stades de fabrication sont peu étudiés et il n'est pas proposé de cadre méthodologique propice à la comparabilité des données.

Quelques données chiffrées sur les pertes alimentaires ont été émises par l'Ademe à l'issue d'une étude de 2016 qualitative et de relevés quantitatifs auprès d'opérateurs sur une période donnée effectuée simultanément sur les filière porcines et bovines. En effet, les filières présentent de fortes similitudes. Cette étude indique que les pertes et gaspillages alimentaires mesurées par les abattoirs bovins et porcins sont très faibles dans le cas où les pertes non alimentaires (issues d'abattage et de découpe) ne sont pas prises en compte. Quant aux pertes en transformation industrielle alimentaire sur la part de produits transformés, elles sont du même ordre soit de 1%. L'enquête a également été administrée auprès de la GMS, d'artisans bouchers charcutiers et de la RHD avec des différences plus marquées. Les principaux résultats sont résumés dans le tableau ci-après (Tableau 39).

	Part en % du total produit ou distribué
<b>Production France pour l'alimentation humaine</b>	=
Pertes en abattage découpe	1%
Pertes en transformation industrielle (*)	1%
Total produits écartés et déclassés	1,3%
<b>Distribution France pour l'alimentation humaine</b>	=
Produits écartés et déclassés bouchers charcutiers	7,4%
Produits écartés et déclassés GMS	4,7%
Produits écartés et déclassés RHD (**)	20%

(\*) sur la part de produits transformés

(\*\*) Non dissociés de la part de perte liée à la non-consommation des produits.

**Tableau 39 : Part des pertes et gaspillages en porcins et bovins à différents stades de transformation de la filière**

(Source Ifip d'après l'Ademe, 2016)

Cependant, il s'agit là de chiffres agrégés pour les porcins et bovins et qui par conséquent ne tient pas compte de la variabilité des produits avec os par exemple. En effet, en bovin, en raison de la taille la part des produits distribués avec os est moindre qu'en porc (côtes, travers, palette, poitrine, jambon...). En conséquence, le choix est fait de ne pas tenir compte de ces éléments.

1.1.2. La fraction non comestible

Les Sous-Produits Animaux (SPAN) ou coproduits non destinés à rentrer dans le circuit de l'alimentation humaine relèvent du Règlement n1069/2009 et sont portés par 3 catégories soient C1, C2 et C3. Le terme de sous-produit (9) n'est pas défini dans la réglementation française et

<sup>9</sup> Voir lexique, termes de coproduit et sous-produit

relève plus du consensus admis par le marché. Le sous-produit est défini comme inévitable, il présente des qualités nutritionnelles variables et sa préparation ou son traitement sont parfois nécessaires pour pouvoir le valoriser. Comparativement le coproduit présente moins de variabilité. C'est ce dernier terme qui sera retenu pour la suite de l'étude.

Parmi les différentes catégories de coproduits, la classe C1 issue des saisies à l'abattoir et les coproduits C2 correspondent surtout aux contenus digestifs. Ces catégories sont destinées à la transformation en farines animales, à la fertilisation et à la co-incinération principalement en cimenteries et les graisses sont transformées pour l'essentiel en biodiesel.

Dans le cadre de cette étude, la fraction C1 n'est pas été prise en compte dans la mesure où le poids vif abattu de référence exclut de fait les saisies à l'abattoir en ne prenant en compte que les abattages contrôlés. En 2018, l'ensemble de l'activité d'abattage est réalisé dans les abattoirs sous contrôle des services vétérinaires et l'ensemble des abattages étaient contrôlés.

Les coproduits de catégorie 3 varient en ce qui concerne l'espèce et le type de matière correspondant. En porc, il s'agit principalement d'os, de nerfs, de tendons, d'aponévroses, de gras intermusculaires et d'abats mal valorisés ou non exportés par saturation du marché. Ce dernier point concernant les abats sera détaillé dans la rubrique 1.4 de cette partie.

La transformation de ces coproduits au travers de processus de broyage, cuisson, déshydratation et pressage permet de séparer la graisse de la fraction protéique pour donner lieu à deux grands types de produits que sont :

- Les Protéines Animales Transformées (PAT) issues du broyage de la fraction protéique des coproduits,
- La graisse ou les corps gras décantés, puis centrifugés ou filtrés.

Ces coproduits constituent des matières premières à destination :

- Des aliments pour animaux de compagnie (petfood) sous une forme humide ou sèche au travers de croquettes issues de PAT de porc, de cretons et de graisses de porc mais aussi de plasma ou de sang (règlement (CE) n° 1069/2009). Selon le SIFCO (Syndicat de l'Industrie Française des COproduits animaux), les protéines sont recherchées pour leur appétence et leurs qualités nutritionnelles et les graisses pour leurs apports en acides gras essentiels et leurs valeurs énergétiques,
- De la fabrication d'engrais ou amendements organiques à partir de PAT de porc et de protéine de sang de porc qui représente une alternative d'intérêt aux engrais chimiques et aux fertilisants d'origine fossile.

A noter, il existe une fraction indifférenciée de protéines et de gras multi-espèces issue de porc, de bovin ou volaille qui a pour vocation à être utilisée en oléochimie pour la fabrication de savons, détergents, lubrifiants et peintures. Celle-ci peut également à défaut être utilisée comme combustible par les cimenteries, les usines d'incinération ou les entreprises de transformation au regard de leur pouvoir calorifique élevé. Les graisses animales peuvent enfin être absorbées par la production de biocarburants. De manière plus marginale, la graisse de porc peut être utilisée dans l'alimentation des animaux de rente, hors ruminants, ainsi qu'en aquaculture.

### 1.1.3. La fraction indirectement alimentaire

Une part réduite des produits issus des coproduits du porc peut être transformée en Dénrées Alimentaires d'Origine Animale (DAOA) selon le règlement (CE) n° 853/2004.

Il s'agit de matière grasses destinées aux fondoirs exclusivement alimentaires avec différentes applications dans l'alimentation humaine soient :

- le saindoux à destination de l'industrie des plats cuisinés et de la biscuiterie mais aussi de la restauration hors domicile recherchés pour ses propriétés organoleptiques,

- les os de porc dégraissés et déshydratés ainsi que les couennes de porc transformés en gélatine. Cette dernière génère également des coproduits sous la forme de graisses et protéines absorbés par l'alimentation des animaux de compagnie évoquée plus haut.
- le sang de porc alimentaire trouve des débouchés sous la forme de plasma et d'hémoglobine en congelé ou déshydraté à destination de l'alimentation humaine.

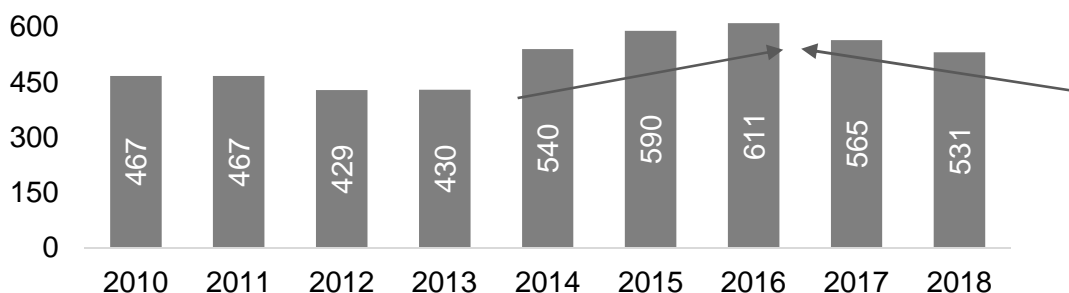
#### 1.1.4 Composition massique des coproduits

Le SIFCO fédère la majeure partie des opérateurs du marché des coproduits qui collectent ces derniers tout au long de la filière (abatteurs, industries agro-alimentaires, artisans boucher charcutiers traiteurs). Les données qui émanent de cet organisme ne permettent pas d'identifier à quel stade de transformation de la filière, la collecte s'effectue. L'organisme ne délivre par conséquent que des données agrégées pour l'ensemble d'une filière.

Ainsi, le gisement de coproduits toutes espèces animales confondues et toutes catégories selon cet organisme représente en 2018, 3 232 kt parmi lesquelles la catégorie C3 représente la majeure partie soit 72 % (2 329 kt).

Au sein de cette fraction, les coproduits du porc ne pèsent que 22,8 % alors que la consommation de viande par bilan toutes espèces donne un poids relatif du porc de 38 %.

Au global en porc, les fractions C3, C2 et la part à destination de l'alimentation humaine représentent en moyenne annuelle sur 10 ans 17 % du vif entrée abattoir (Figure 22). Après une tendance à la hausse avec un plus haut en 2016, l'évolution des coproduits repart à la baisse principalement par optimisation des process et compte tenu d'une part moindre de viande à destination de la découpe.



**Figure 23 : Volume des catégories C3 et C2 issues de la filière porcine en kt**  
(Source : Ifip d'après SIFCO)

En 2018, la fraction mise en œuvre en provenance du porc s'établit à **531 kt en recul de 5,9 % comparativement à 2017** et représente **19 % du poids du porc vif total** sur la base d'un total porc vif entrant abattoir de 2 770 kt déduit à partir des 22,8 Mios de porc charcutiers avec un poids moyen poids vif de 121 kg. C'est ce chiffre qui sera utilisé en tant que cadre de référence pour l'étude.

Dans le détail, le total produit fini disponible sous la forme de PAT ou de graisses est de 216,5 kt puisque plus de la moitié du disponible est éliminé par évaporation et dessiccation expliquant le différentiel important entre entrée et sortie dans la phase de transformation des coproduits du porc. Concernant les données relatives à la part de coproduits à destination du petfood humide, de la méthanisation et de la fonte, elles sont évaluées à dire d'expert sur la base du tiers de la fraction toutes espèces (Tableau 40). Toutes espèces confondues, une part importante des produits finis est destinée à l'exportation.

	Total	Petfood	Energie	Fertilisant	Aquaculture
PAT Porc	62,8	52,4	0,23	0,03	10,1
<i>Petfood humide</i>	50	50			
<i>Méthanisation (*)</i>	0,1		0,1		
	Total	Petfood	Combustible	Oléochimie	Alimentation animale (*)
Graisse de porc / de couenne	70,8	6,4	0,15	26,8	14,2
<i>Fonte</i>	32,8	1,02	1,9	25,9	4,0

**Tableau 40 : Ventilation en volume des coproduits C3 et C2 dérogatoire issus de la filière porcine en kt (Source : IFIP d'après SIFCO)**  
 (\*) Alimentation animale hors ruminants.

## 1.2. Composition massique de la carcasse et des abats issus de l'éviscération

### 1.2.1. Composition massique de la carcasse

A l'entrée de l'abattoir, la présentation des carcasses de porcs charcutiers à la pesée est définie par le règlement (CE) <sup>(10)</sup>. Le poids net de la carcasse froide correspond au poids constaté à chaud après abatement lié aux pertes en eau du ressuage de 2% <sup>(11)</sup>. A noter cependant, ce taux de ressuage a été estimé il y a plusieurs années et la réalité technique pourrait être comprise entre 1% et 1,5% en France tenant compte de l'évolution des systèmes de réfrigération. Dans le cas d'une pesée avec la langue, le poids chaud constaté est diminué de 0.5% supplémentaire tenant compte du poids de la pièce. Le poids net de la carcasse froide correspond dans ce dernier cas au poids constaté à chaud après abatement de 2,5%. C'est ce taux de 2,5% qui sera pris en référence dans le cadre de l'étude dans la détermination de la fraction à destination de la consommation humaine, la grande majorité des porcs étant pesée avec la langue (Ifip, 2015).

Les données de composition massique de la carcasse évoluent notamment en fonction de la génétique, de l'alimentation et des méthodes de conduite d'élevage. Dans la ligne droite du memento des viandes et charcuteries (IFIP, 2015) qui décrit de manière précise ces données mais à partir d'essais de dissection de 2008, il s'est agi dans le cadre de l'étude de s'appuyer sur un essai de dissection de 2016 conduit par l'Ifip. Ce dernier a été effectué sur une série de 172 animaux, sans valeurs extrêmes, repondéré selon les proportions par sexe de la base des données Uniporc 2019. Celui-ci donne à partir d'une Découpe Industrielle Normalisée (actualisation 2019 de la Découpe Hollandaise Normalisée), un poids moyen de carcasse froide de 94,4 kg dont la répartition entre les différents morceaux de découpe primaire soit la longe, le jambon, la poitrine et l'épaule est rapportée (Tableau 41). Ce dernier récapitule également la répartition des différentes fractions muscle, gras, os et couenne pour les quatre pièces de découpe primaire.

<sup>10</sup> n°1234/2007 article 42-1-b et annexe V et par la décision 2006/784/CE modifiée

<sup>11</sup> Décision de la Commission 2006/784/CE (CE) du 14 novembre 2006 modifiée.

Pièce	Poids froid de la carcasse	% Poids de carcasse froide
Dont Jambon	21,5	22,8%
Dont Longe avec bardière	29,9	31,6%
<i>dont longe</i>	24,5	25,9%
<i>dont bardière</i>	5,4	5,7%
Dont Poitrine	12,2	12,9%
Dont Epaule avec gorge	19,4	20,5%
<i>dont épaule</i>	16,1	17,0%
<i>dont gorge</i>	3,3	3,5%
<b>Total Carcasse froide</b>	<b>94,4</b>	<b>100%</b>

**Tableau 41 : Ventilation des pièces de découpe primaire à partir d'une carcasse froide**  
(Source : D'après IFIP, 2016)

Au total, les quatre pièces nobles (longe, jambon, épaule, poitrine) représentent en viande nette environ 88 % de la masse froide de la carcasse (94,4 kg). Ce sont ces données qui seront utilisées pour paramétrer le modèle de travail à partir des pièces primaires.

*Les pièces primaires issues de dissection correspondent de manière détaillée à*

- *Longe entière non désossée avec bardière : échine, carré, pointe, filet mignon, gras de bardière, couenne,*
- *Jambon brut sans pied (avec jambonneau),*
- *Epaule brute sans pied (avec cotis, avec jarret) et gorge avec couenne,*
- *Poitrine brute avec mouille.*

### 1.2.2. Composition massique des abats

En dehors des pièces de viandes, une partie de l'animal abattu est désignée sous le terme de « Cinquième quartier » et correspond à l'ensemble des abats séparés de la carcasse des animaux à l'abattoir lors de l'éviscération ainsi que ceux rattachés à la carcasse. La spécification technique du Ministère des Finances, de l'Economie et de l'Industrie, n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie, donne une définition des abats réglementairement « toutes les parties comestibles des animaux domestiques des espèces bovines porcine, ovine et caprine, autres que la carcasse ».

A partir de l'ensemble des abats, il va s'agir de distinguer les abats attachés à la carcasse et les abats obtenus par éviscération du porc afin de pouvoir comptabiliser la fraction à destination de la consommation humaine. Ces valeurs massiques d'abats disponibles ont par conséquent été approchées de deux manières :

- Pour la fraction rattachée à la carcasse, les données prises en compte sont les données de dissection de la série de 2016 réalisée par l'IFIP.
- Pour la fraction obtenue par éviscération : les données sont issues du rapport FranceAgrimer Blezat de 2013 et de données par enquête à dire d'expert auprès de Celene (Cellule énergie et environnement des entreprises françaises de production de viande).

A cette fraction d'abats, s'ajoute une partie du sang, soit environ 50 % (2l par carcasse) à destination de la consommation humaine.

Rattachés à la carcasse sont comptabilisés, la tête, les pieds avant et arrière, la queue et d'autres pièces de moindre représentation massique tels que la langue. La tête comprend : la cervelle, le masque, les oreilles, les joues et la tête dépouillée. Cette fraction rattachée à la carcasse représente 12,1 % du poids de la carcasse froide et 11,4 kg selon la série de dissection de 2016 mentionnée plus haut (IFIP) (Tableau 42).

Dénomination	Poids net en kg	% du poids de carcasse froide
Tête	8,2	8,7%
Pieds arrière	1,7	1,8%
Pieds avant	0,8	0,9%
Queue	0,2	0,2%
Autres (dont langue)	0,5	0,5%
<b>Poids carcasse poids froid</b>	<b>94,4</b>	<b>100%</b>

**Tableau 42 : Composition massique de la fraction des abats rattachés à la carcasse base 100% de carcasse froide**

(Source : d'après IFIP 2016).

Concernant la fraction des abats obtenue par éviscération, elle pèse 5,4 % de la carcasse chaude pour un poids moyen de 5,7 kg. C'est en particulier cette fraction qui n'est pas prise en compte dans le cadre d'une analyse par bilan de la consommation (Tableau 43).

Dénomination	Poids net en kg	% du poids de carcasse chaude
Foie	1,5	1,4%
Cœur	0,3	0,3%
Ris	0,06	0,1%
Rognon	0,4	0,4%
Crépine	0,45	0,4%
Intestin	2,5	2,3%
Estomac	0,5	0,5%
<b>Poids moyen carcasse chaude</b>	<b>110</b>	<b>100%</b>

**Tableau 43 : Composition massique de la fraction des abats obtenus par éviscération de la carcasse base 100 % de carcasse chaude**

(Source : d'après Célène).

Au global, on considère que :

- Les abats rouges comprennent des morceaux utilisés en alimentation humaine soient principalement le foie, les rognons, le cœur, le museau et le masque de la tête, les oreilles, la langue, les joues,
- Les abats blancs comestibles sont : l'estomac, les intestins (menu, chaudin, rosette, fuseau), les pieds, la queue, la tête dépouillée.

Selon les typologies d'abats leur destination est assez hétérogène. Quant au sang, il est valorisé dans des préparations charcutière de type « boudin noir ».

Catégorie de produit	Destination en produits finis des principales catégories d'abat de porc
Estomac	Pour la confection des andouilles et andouillettes,
Intestin	Boyauderie pour l'embossage : chaudin en charcuteries cuites (saucisserie étuvée, saucisson ail, andouilles), fuseau, menu, rosette à destination de la saucisserie sèche,
Tête	Langue et joues sous la forme de viande à destination de la restauration hors domicile, museau transformé en produits persillés
Foie, cœur	A destination de la transformation en charcuterie cuite (pâtés, mousses, crèmes de foie)
Queue, oreilles, pieds	Exportation sous forme congelée en majorité
Sang	Boudin noir

**Tableau 44 : Destinations en produits finis des principales catégories d'abats de porc**

(Source : IFIP, 2016)

Le total volume des abats à destination de la consommation représente donc environ 18 kg. Cependant, les abats, avec pour principales pièces en valeur massique, la tête et les pieds (10,7kg ;>50 %), comprennent une part non comestible importante (os et couenne



respectivement 56 % et 50 %). Par ailleurs, à l'assiette les abats sont dans leur très grande majorité présentés sans os et sans couenne. A titre de comparaison, la part d'os des pièces primaires se situe entre 6 et 12 % selon les pièces.

Pièce	% muscle	% os	% gras	% couenne
Jambon	72	9	15	4
Longe avec bardière	65,1	11,6	23,3	4
dont longe	65,1	11,6	22	
dont bardière (18% de la longe)			5	
Poitrine	58,5	5,6	35,9	7,5
Epaule avec gorge	62,6	11,6	25,9	6
dont épaule	62,6	11,6		6
dont gorge	–	–	1,4	–

**Tableau 45 : Ventilation des pièces primaires en muscle, os et gras**

(Source : IFIP, 2016)

Par ailleurs, une partie des abats est commercialisée sous la forme de viande fraîche ou surgelée sans transformation par l'industrie du petfood à destination des animaux de compagnie au travers de circuits de distribution (freezer center, artisans bouchers charcutiers et grandes et moyennes surfaces). Cette fraction serait estimée à environ 7% des abats.

En conséquence et sur la base de données à dire d'experts, la part des abats prise en compte dans la comptabilisation de la fraction sortie abattoir à destination de la consommation humaine est de l'ordre de 10% du poids de la carcasse froide. Ce point nécessiterait d'être investigué plus en avant par enquête auprès des différents acteurs de la filière.

### 1.3. Estimation de la « fraction comestible » et des « équivalents en pièces primaires » net disponible sortie abattoir pour la consommation française

Comme vu plus haut, les coproduits sont émis tout au long des étapes de transformation de la filière et par de multiples acteurs de celle-ci. Par ailleurs, il existe de grandes variations selon les pièces de découpe primaire concernées, relatives notamment au niveau de qualité des produits rendant complexe toute démarche de comptabilisation de ceux-ci.

Dans le même temps, l'organisme SIFCO, collecteur de coproduits (C2, C3 et DAOA), couvre la très grande majorité des acteurs de la filière (>95%) et fournit des données statistiques annuelles globales pour l'espèce porcine.

Aussi, à partir du volume de porcs charcutiers vifs entrant à l'abattoir de 2 772 kt pour l'année 2018 et d'un stock à fin 2017 estimé nul selon Agreste, il va s'agir de soustraire la fraction de 531 kt de coproduits collectés et de tenir compte de la phase de ressuage maturation (taux de 2,5%) pour obtenir la fraction comestible sortie abattoir de 2 170 kt (Tableau 46).

	Poids en kt	
	Entrée	Sortie
<b>Porc Vif entrant abattoir FR</b>	<b>2 772</b>	
Flux de stock	-	
Perte Ressuage Maturation (2,5%)		69
Fraction coproduits (C3, C2, DAOA)		531
<b>Fraction comestible sortie abattoir</b>		<b><u>2 170</u></b>

**Tableau 46 : Estimation de la fraction comestible sortie abattoir**

(Source : Ifip d'après SIFCO, Agreste)

A partir des données, la carcasse peut être convertie en « équivalents pièces primaires et abats ».

Cette dénomination « d'équivalents pièces primaires » constitue un choix de dénomination dans ce rapport dans la mesure où les pièces primaires issues de la carcasse ont perdu leur fraction « non comestible » sous la forme de coproduits ou à destination de l'incinération assignée à d'autres applications que celle de la consommation alimentaire et ne correspondent plus qu'à la fraction entrant dans l'assiette du consommateur.

En conséquence, les « équivalents pièces primaires » sont approchés par calcul à partir de leur poids moyen dans la carcasse froide (Tableau 41). Faute de quantification précise et de données étayées notamment sur la part de produits finis avec os, cette approche revient à considérer que la part des coproduits générée est portée de manière identique entre les différentes pièces primaires, ce qui peut constituer un biais dans l'évaluation massiques des pièces primaires.

Le disponible en équivalent pièces primaires en France en sortie d'abattoir est de 510 kt en jambon, de 710 kt en longe avec bardière, de 290 kt en équivalent poitrine et de 460 kt en équivalent épaule (Tableau 47).

	Vol en kt	Vol en kt
Fraction disponible à la consommation	2170	
Equivalent Jambon		510
Equivalent Longe avec bardière		710
Equivalent Poitrine		290
Equivalent Epaule avec gorge		460
Estimé abats à destination consommation		200

**Tableau 47 : Estimation des valeurs massiques des équivalents pièces primaires et abats produits en France en kt en 2018**  
(Source : IFIP)

A partir de ces éléments, la fraction disponible pour la consommation Française est déduite de la production – les exportations de carcasses (82,1 kt ; frais et congelé) en équivalent pièce primaire, tenant compte de leur ventilation dans la carcasse froide (Tableau 48).

	Vol en kt	Vol en kt
<b>Fraction disponible à la consommation</b>	<b>2170</b>	<b>2170</b>
Equivalent Jambon	510	463
Equivalent Longe avec bardière	710	645
Equivalent Epaule avec gorge	460	418
Equivalent Poitrine	290	264
Estimé abats à destination consommation	200	175
Equivalent Jambon Exportation		47
Equivalent Longe Exportation		65
Equivalent Epaule Exportation		42
Equivalent Poitrine Exportation		26
Equivalent Abats Exportation		25

**Tableau 48 : Estimation des valeurs massiques des équivalents pièces primaires et abats nets pour la consommation Française en 2018**  
(Source : IFIP et Eurostat)

Le total disponible pour la consommation intérieure et issu de la production Française est en conséquent évalué à 1 965 kt dont 463 kt de jambon, 645 kt de longe avec bardière, 418 kt d'épaule avec gorge, et 264 kt de poitrine.

#### 1.4. Estimation des rendements de transformation

Une première partie d'analyse s'est consacrée à mieux appréhender les flux de matière relatifs aux coproduits, à les caractériser et à en approcher la quantification. Il s'agit désormais de s'attacher pour les principales familles de produits, aux phases de transformation en charcuterie

salaison et à leurs rendements technologiques dans la mesure où ils sont susceptibles de faire varier la valeur massique du disponible en porc pour la consommation. L'analyse se positionne directement au stade de la transformation puisque les pertes issues des opérations de découpes de la carcasse et des pièces primaires ne font pas l'objet de réemploi compte tenu du risque de la présence d'os et sont écartés du flux à destination de la consommation.

Le Code des Usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande conçu par la profession de la charcuterie, définit le cadre réglementaire des conditions à respecter pour l'utilisation de la dénomination des recettes de charcuterie et de salaison, soit plus de 400 recettes (<http://www.code-des-usagescharcuterie.fr/>). Les produits sont classés selon la forme sous laquelle les ingrédients sont utilisés (morceaux ou pièces, cutterés) et selon leur procédé de fabrication (cuit, cru, sec) donnant lieu à une organisation des produits en familles technologiques (Tableau 49).

	Pièces ou morceaux de viande		Viande cutterée ou hachée	
	Famille technologique	Principaux types de produits	Famille technologique	Principaux types de produits
<b>Cru</b>	1. Pièces et morceaux crus	Lardons, palettes à la diable, petit salé	4. Saucisse et saucisson crus, à cuire	Saucisse à cuire, à griller, à rôtir Saucisson cru, à cuire, à griller, à rôtir
<b>Sec</b>	2. Pièces et morceaux secs	Jambon cru, sec	5. Saucisses et saucissons secs	Saucisson sec Chorizo
<b>Cuit</b>	3. Pièces et morceaux cuits	Jambon cuit Rôti cuit Jambon persillé Viandes en gelée	6. Saucisses et saucissons cuits  7. Pâtés, galantines, ballotines 8. Rillettes 9. Produits à base de tête 10. Andouilles, andouillettes 11. Tripes, pieds 12. Boudins noirs 13. Boudins blancs, quenelles 14. Autres produits	Saucisson cuit Saucisse de Strasbourg, cervelas, knacks Mortadelle Pâtes de campagne Mousse de foie Rillettes de porc Museau de porc, fromage de tête Andouillette Tripes, tripoux Boudins noirs Boudins blancs Choucroute garnie

**Tableau 49 : Classification des produits de charcuterie selon le Codes des usages**  
(Source IFIP, 2019)

Compte tenu de la diversité des produits transformés, des approches méthodologiques complémentaires ont été appliquées afin d'approcher des rendements de transformation produits moyens pour ces différentes familles technologiques au travers d'interviews auprès de professionnels du pôle viande de l'IFIP et pour quelques catégories de produits majeures auprès de transformateurs.

La viande fraîche de porc contient 75 % à 78 % d'eau. Lorsque la viande est coupée, hachée, malaxée, additionnée de sel ou encore cuite, séchée, affinée, elle tend à perdre de l'eau, modifiant en cela sa valeur massique. Les types de rendement pris en compte dans le cadre de l'étude famille technologique sont récapitulés (Tableau 50).

Famille technologique	Catégorie de rendements technologiques
1. Pièces et morceaux crus	Découpe, étuvage éventuel, fumage éventuel
2. Pièces et morceaux secs	Découpe, séchage, affinage
3. Pièces et morceaux cuits	Découpe, saumurage, fumage éventuel
4. Saucisses et saucissons crus, à cuire	Etuvage, fumage éventuel
5. Saucisses et saucissons secs	Séchage
6. Saucisses et saucissons cuits	Cuisson
7. Pâtés, galantines, ballottines	Cuisson
8. Rillettes	Cuisson
9. Produits à base de tête	Cuisson
10. Andouilles, andouillettes	Cuisson, fumage éventuel
11. Tripes, pieds	Cuisson
12. Boudins noirs	Cuisson
13. Boudins blancs	Cuisson

**Tableau 50 : Rendements technologiques considérés par famille technologique selon le Code des usages de la charcuterie**  
(Source : IFIP)

Par ailleurs, les produits de mélange (familles 4 à 9) intègrent dans leur process au travers du réemploi, des ingrédients qui sont en grande partie des coproduits issus de la transformation des pièces et morceaux de viande (familles 1 à 3). Les ingrédients utilisés dans la composition des produits de mélange sont de trois ordres : il s'agit de viande (muscles et tissus conjonctifs), de gras et d'abats. Le tissu conjonctif est complexe à classer puisqu'il appartient à la fois au maigre et au gras.

Dans le même temps, la plupart des familles technologiques supposent l'apport d'additifs technologiques. Ainsi, les produits crus ou à cuire ainsi que les produits cuits, supportent l'apport de saumure et les produits persillés par exemple, de la gelée. De même pour illustrer, parmi les produits cutterés ou hachés, les pâtés à base de foie peuvent intégrer du lait ou du bouillon en plus des foies.

Tenant compte des rendements technologiques et des additifs, les rendements matière de transformation exprimés pour 100 kg de pièce de départ parée, ont été évalués pour les différentes familles technologiques au travers d'une place de valeur tenant compte des écarts liés au niveau de qualité (Tableau 51). La médiane relative à ces écarts sera utilisée dans la troisième partie.

Famille technologique		Rendement Min	Rendement Max
<b>1.</b>	<b>Pièces et morceaux crus</b>		
	Pièces de porc crues, salées ou saumurées (petit salé, palette à la diable...)	85	100
	Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées (bacon, poitrine fumée...)	95	105
	Lardons, lardons supérieurs	95	115
<b>2.</b>	<b>Pièces et morceaux secs</b>		
	Pièces de porc crues, maturées, séchées et au sel sec (coppa, filet de porc, carré de porc)	70	85
	Jambon cru, jambon cru de pays, jambon sec, sel sec, supérieur, traditionnel	60	85
<b>3.</b>	<b>Pièces et morceaux cuits</b>		
	Jambon cuit standard	115	140
	Jambonneau, jarret cuit choix, supérieur	100	110
	Jambon cuit choix	100	115
	Jambon cuit supérieur, à l'os	90	105
	Epaule cuite standard	110	135
	Epaule cuite choix, supérieure	95	105
	Rôti cuit standard, choix	110	135
	Confit de porc, rillons, rillauds,	85	95
	Jambon persillé, jambon de Bourgogne, de Reims, viande en gelée	120	170
<b>4.</b>	<b>Saucisses et saucissons crus, à cuire</b>		
	Saucisse, saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir (chair à saucisses, crépinettes, chipolatas)	95	110
	Saucisse de Toulouse, de Montbéliard, ficelée	90	105
	Paupiette	100	105
<b>5.</b>	<b>Saucisses et saucissons secs</b>		
	Saucisson sec, saucisse sèche	65	75
	Rosette, fuseau, miche, galet, pâvé	65	75
	Chorizo, salami, longanisse	65	75
<b>6.</b>	<b>Saucisses et saucissons cuits</b>		
	Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail	95	110
	Saucisse, cervelas, de Francfort	110	130
	Mortadelle supérieure	110	130
<b>7.</b>	<b>Pâtés, mousses, galantines, ballotines</b>	95	105
<b>8.</b>	<b>Rillettes</b>	90	85
<b>9.</b>	<b>Produits à base de tête (museau, pâté de tête, langue)</b>	70	80
<b>10.</b>	<b>Andouilles, andouillettes</b>	65	75
<b>11.</b>	<b>Tripes, pieds</b>	70	80
<b>12.</b>	<b>Boudins noirs</b>	125	145
<b>13.</b>	<b>Boudins blancs</b>	155	165

**Tableau 51 : Estimation des rendements matière de transformation exprimés pour 100 kg de pièce de départ parée par famille technologique selon le code des usages de la charcuterie**  
(Source : IFIP)

Afin d'illustrer la démarche, il s'agit de prendre en exemple le cas d'un jambon cuit supérieur, partant de la pièce de jambon ou découpe primaire désossée, découennée, dégraissée, dénervée, démontée, celle-ci est ensuite saumurée et moulée. Le gain en poids au travers du saumuration est estimé à 10 %. Après cuisson, le rendement à la cuisson est de 80 %. Le rendement technologique est de 90 % en moyenne.

Le rendement global tenant compte du rendement anatomique (71 % ; parage, démontage...) est de 61 % en moyenne. Finalement, pour obtenir 1 kg de jambon cuit, il faudrait 1,64 kg de jambon brut avec os, gras et couenne (rendement matière de 61 %).

Ces données ne sont qu'estimatives et la bonne conduite de l'étude aurait nécessité une analyse plus approfondie auprès de professionnels afin d'établir des données moyennes pour le marché.

## **2. Approche de la quantification des produits du porc valorisés comme ingrédients alimentaires**

Deux axes de valorisation des produits du porc en tant qu'ingrédient peuvent être considérés :

- Les produits de charcuterie autres que de porc soit de volaille, de lapin ou de gibier dans lesquels le porc va apporter une dimension fonctionnelle mais aussi potentiellement jouer le rôle de variable d'ajustement économique en matière de prix de revient dans la formulation des recettes,
- Les produits traiteurs qui intègrent des produits finis du porc en revanche comme source de protéine carnée valorisante tout en étant économique.

### 2.1. Part d'incorporation de porc dans les charcuteries autres que de porc

Parmi les produits de mélange, sont distingués selon le Code des usages, les produits purs porc et les produits à base d'autres espèces soient volaille, lapin, gibiers incorporant des produits du porc. Sont principalement concernées les familles technologiques suivantes : saucisses et saucissons cuits (classe 6), pâtés, galantines, ballotines (classe 7) et rillettes (classe 8).

Suivant le code des usages et concernant les produits de charcuterie élaborés à base de viandes de volaille ou de lapin, de gibier, la réglementation prévoit que pour qu'un produit soit dénommé par exemple « pâté ou terrine de lapin », la part de maigre ou des abats de lapin représente au moins 20% de la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décors, substances d'enrobage et croûte. Ce taux est similaire pour les autres espèces (sanglier, cerf, caille...) de l'ensemble des produits de la classe des pâtés, galantines, ballotines (classe 7).

Pour l'appellation rillettes (classe 8) d'oie, de canard, ces mentions sont réservées à des produits qui contiennent, au minimum, à la mise en œuvre, 50 % de viande et 20 % de graisse ou gras de l'espèce animale annoncée. Ce taux est, pour les rillettes de volaille (ou d'une espèce de volaille à l'exception de l'oie et du canard), lapin, gibier (ou d'une espèce de gibier), de 50 % de viande de volaille ou de gibier ou de l'espèce animale citée. Pour les rillettes d'oie, de canard, de volaille, de lapin, de gibier, le complément est constitué de viande de porc, ou de volaille et de graisse ou gras de porc, d'oie ou de canard.

Dans le cas des saucisses et saucissons cuits (classe 6), le Code des Usages de la charcuterie prévoit que les saucisses cuites et cervelas sont élaborés à partir de viande de porc et/ou bovin et/ou veau, de gras de porc et/ou du gras des espèces animales dont la viande est utilisée.

A noter, les familles des pâtés croûte et des saucissons briochés et autres charcuteries cuisinées ne sont pas définies par le Code des Usages de la charcuterie et ont en conséquence été analysées parmi les produits traiteurs.

#### 2.1.1. Méthode de travail

Les catégories de produits concernées, en particulier les pâtés, galantines et ballotines, sont représentées par une très grande variété de références notamment régionales ou locales. Cependant au regard d'une faible diffusion, elles ne sont pas nécessairement représentatives du marché. En revanche, par leur définition même, les marques de distributeurs et les marques nationales diffusées en grande surface alimentaire sont illustratives des 20 % des références qui représentent 80% du marché. C'est sur ce périmètre que portera l'analyse de la composition des recettes visant à approcher la part moyenne de porc intégrée dans les recettes.

Les données sur la composition des aliments ont été extraites de deux sources, les sites de commerce en ligne des enseignes des grandes surfaces alimentaires toutes enseignes confondues des grandes surfaces alimentaires et la base de données du projet Open Food Facts (<http://world.openfoodfacts.org/>). Ce projet est un projet collaboratif de base de données ouvertes qui collecte des données sur l'étiquetage des aliments parmi lesquels leur composition. Les données sont enregistrées par des contributeurs bénévoles à partir d'achats de produits alimentaires effectués en point de vente et disponibles à des fins de recherche. Concernant la base de données Open Food Facts, ne sont concernés que les produits de type libre-service (emballés) et celle-ci ne donne qu'un aperçu des produits référencés à marque de distributeur mais vient compléter la première approche au travers des sites de e-commerce. En revanche, les relevés produits au travers des sites de e-commerce portent sur les produits frais et de conserve, en libre-service et à la coupe.

Les données ont été collectées en juin et juillet 2020. Seuls les produits présentant la composition des produits ont été retenues pour l'analyse (n=103) pour un échantillon exploratoire. Les aliments ont été catégorisés en prenant appui sur la classification du code des usages (Tableau 49). La valeur massique du porc dans les produits finis n'est souvent pas lisible, cependant elle est évaluée en fonction de la liste des ingrédients définie par ordre d'importance pondérale.

### 2.1.2. Evaluation de la part de porc dans les produits par typologie de produits

L'échantillon de produits étudiés fait état d'une relative homogénéité dans le niveau d'incorporation de maigre et de gras de porc. Le porc est essentiellement intégré sous la forme de gras (gorge, gras de bardière) et de viande de porc puis de foie, de couenne et enfin de tissu conjonctif de porc. Ce dernier joue le rôle de liant dans certaines recettes.

La série de données confirme que le porc outre ses atouts technologiques dans certaines recettes (texturant, apport de marquants...), est d'autant plus présent que les produits ont un positionnement peu qualitatif (marques de distributeurs entrée de gamme). L'échantillon de produits étudiés fait état d'une relative homogénéité dans le niveau d'incorporation de maigre et gras de porc (Tableau 52).

Catégories de produits	Part des produits avec porc	Nb références avec porc (*)	Part de porc incorporé	
			Min	Max
Ballotine et galantine de volaille (dinde, canard...) et de gibier (faisan, cerf, chevreuil, caille)	>80%	12	30%	40%
Terrine et confit de volaille (canard, dinde..)	>80%	29	25%	45%
Terrine et pâté de lapin	>80%	16	25%	40%
Terrine et pâté de gibier	>80%	14	25%	40%
Mousse de volaille (canard...)	<20%	12	25%	35%
Rillettes d'oie et de canard	<20% (canard)	8	10%	15%
Saucisses de volaille/porc, porc/bœuf	<20%	12	40%	>50%

(\*) Nombre de références totales analysées (112)

**Tableau 52 : Estimation du taux d'incorporation de viande de porc en charcuteries et saucisseries autres que de porc**  
(Source : IFIP)

En moyenne, tenant compte de la part des produits n'intégrant pas de porc dans chaque catégorie de produit, le taux d'incorporation des pâtés, galantines, ballotines de volaille, lapin et

gibier est évalué à environ 25 % de porc et à 10 % pour les rillettes de volaille. En moyenne, tenant compte de la part des produits n'intégrant pas de porc dans chaque catégorie de produit, le taux d'incorporation de porc intégré dans les pâtés, galantines, ballotines de volaille, lapin et gibier est évalué à environ 25 % de porc et à moins de 5 % pour les rillettes de volaille.

Les données de production sont estimées pour le marché intérieur à partir de données communiquées par l'Institut ITAVI et sur la base des codes INSEE PRODCOM soient au total un marché d'environ 10 kt pour les pâtés et de 12 kt pour les rillettes de volaille en 2018. La part d'exportation et d'importation compte tenu de l'agrégation des familles de produits concernés ne peut être prise en compte.

10.13.15.25	Pâtés contenant de la viande de dinde/dindon
10.13.15.35	Pâtés contenant de la viande de volaille autre que de dinde/dindon
10.13.15.95	Pâtés contenant de la viande de gibier (y compris lapin)
10.13.15.35	Rillettes de volailles
10.13.15.95	Rillettes de lapin, gibier

**Tableau 53 : Codes PRODCOM des pâtés et rillettes de volaille pris en compte**  
(Source : INSEE, Prodcum)

En conséquence, la part de porc intégrée dans les charcuteries de volaille est estimée comme représentant 2 à 3 kt pour l'année 2018.

## 2.2. Part d'incorporation de porc dans les produits traiteurs frais

La filière du traiteur est une industrie d'assemblage de produits finis ou semi-finis.

En ce qui concerne les produits du porc incorporés, il s'agit de principalement de produits finis (jambons cuits, secs, lardons, bacon...). Cependant, les plats cuisinés et les charcuteries pâtisseries (pâtés croûte, tourtes à la viande et saucissons briochés) font figure d'exception dans la mesure où leur conception suppose l'incorporation de produit brut ou semi finis (préparations de viande maigre et gorge, saucisserie) destinés à supporter une cuisson pour être commercialisés en produits finis.

Les produits traiteurs ne sont pas régis par un Code des Usages contrairement aux produits de charcuterie tel qu'évoqué plus haut.

### 2.2.1. Méthode de travail

Suivant une approche similaire à celle conduite pour les charcuteries autres que de porc, les données sur la composition des aliments ont été extraites des sites de commerce en ligne des enseignes des grandes surfaces alimentaires et de la base de données Open Food Facts. La démarche a été complétée par des relevés en hypermarchés. Les données collectées portent sur la part des produits frais libre-service.

Ces données ont été enrichies par enquête auprès de professionnels du traiteur afin de quantifier les segments de produits concernés, d'évaluer

- la part des produits contenant du porc dans l'univers du traiteur libre-service par famille de produits et leur poids relatif,
- la part des produits traiteurs en épicerie (plats cuisinés en conserves),
- la part d'auto fabrication sur les circuits de la consommation à domicile et notamment par les circuits artisanaux (bouchers charcutiers, traiteurs, marchés...),
- le poids relatif du traiteur sur les circuits du hors domicile.

La collecte des données s'est déroulée de mai à juillet 2020. Seules les références pour lesquelles la composition des produits était accessible ont été retenues pour l'analyse, excluant



en grande partie les produits locaux ou régionaux. Or, ces produits avec un positionnement de produit plaisir, gourmand, généreux, intègrent la plupart du temps, une part relativement importante de produits du porc. Il sera tenu compte de cet aspect dans l'évaluation du marché.

Par ailleurs, sur le plan de la méthode, la fraction des produits finis du porc incorporés dans les typologies de produits traiteurs a été répertoriée selon leur provenance en pièces primaires (jambon, poitrine, épaule, longe). Les produits finis ont été classés comme suit :

- Issus de jambon, cuit ou sec sous toutes ses formes (tranches, dés, cubes),
- Issus d'épaule cuite regroupée sous toutes ses formes (tranches, dés, cubes),
- Issus de longe (bacon tranche ou dé principalement),
- Issus de poitrine (lardon, tranche de lard...)
- Issus de produits de mélange (saucisses, chair à saucisse, saucisses pâte fine...),
- Issus d'abats (andouillettes, boudins noirs ou blancs).

En termes de nomenclature, la classification en familles des produits retenue reprend en partie la classification PRODCOM pour la classe 10.85.Z et permet de distinguer 6 grandes familles de produits.

Familles et sous familles de produits	Nombre de références	Structure de l'offre analysée
<b>Total</b>	<b>1153</b>	
<b>Charcuterie pâtissière</b>	<b>370</b>	<b>32%</b>
Pâtés croûte, saucissons briochés, tourtes à la viande	217	
Feuilletés, friands, bouchées et autres	106	
Croque-monsieur	47	
<b>Tartes salées, quiches, tartes et pizzas</b>	<b>306</b>	<b>26%</b>
Pizzas	154	
Quiches, tartes, tourtes	55	
Crêpes, galettes garnies	97	
<b>Plats cuisinés</b>	<b>189</b>	<b>18%</b>
Choucroute	86	
Plats cuisinés traditionnels (cassoulet, tomates cuisinées, saucisses et petit salé...) et spécialités	103	
<b>Pâtes cuisinées</b>	<b>105</b>	<b>9%</b>
<b>Salades</b>	<b>102</b>	<b>8%</b>
Salades <20% d'ingrédient animal	79	
Salades charcutières >20% d'ingrédient animal (museau, cervelas...)	23	
<b>Sandwiches industriels</b>	<b>81</b>	<b>7%</b>

**Tableau 54 : Répartition des références par famille de produits frais traiteur libre-service sur l'échantillon étudié**

(Source : Ifip, d'après l'Adepale)

Selon cet échantillon, la structure de l'offre des produits traiteurs intégrant des produits de charcuterie de porc fait apparaître en nombre de références, trois catégories de produits que sont la charcuterie pâtissière (32 %) devant les quiches tartes et pizzas (26 %) devant les plats cuisinés (18 %). Au sein de la charcuterie pâtissière, ont été intégrés quelques références apéritives (mini brochettes de porc...) et nems de porc.

De manière qualitative, l'observation en creux de l'offre met en évidence deux faits marquants :

- La substitution de produits de charcuterie de porc par des produits de charcuterie de volaille (jambon de dinde en tranches ou en dés, de bacon de dinde...) qui favorise la dénomination 100 % volaille. Ainsi, la catégorie des cordons bleus considérée par l'Adepale comme un produit traiteur a vu progressivement en quelques années, le jambon de porc se substituer

- par du jambon de volaille. Selon les données de panels distributeurs, la catégorie des cordons bleus au libre-service des grandes surfaces alimentaires représenterait environ 40 kt en 2019,
- La part de recettes végétarienne dans les catégories plats cuisinés et salades snacking (env. 10 %) dans lesquelles l'alternative protéique à la protéine carnée est assurée soit par un féculent (pâte, semoule...) dans les recettes chaudes et par du fromage (emmental, parmesan, feta...) pour les recettes à consommer froid.

### 2.2.2. Evaluation de la part de porc dans les produits par typologie de produits

La distribution de l'incorporation de porc dans les produits finis est réalisée pour chacune des grandes familles de produits traiteur identifiée.

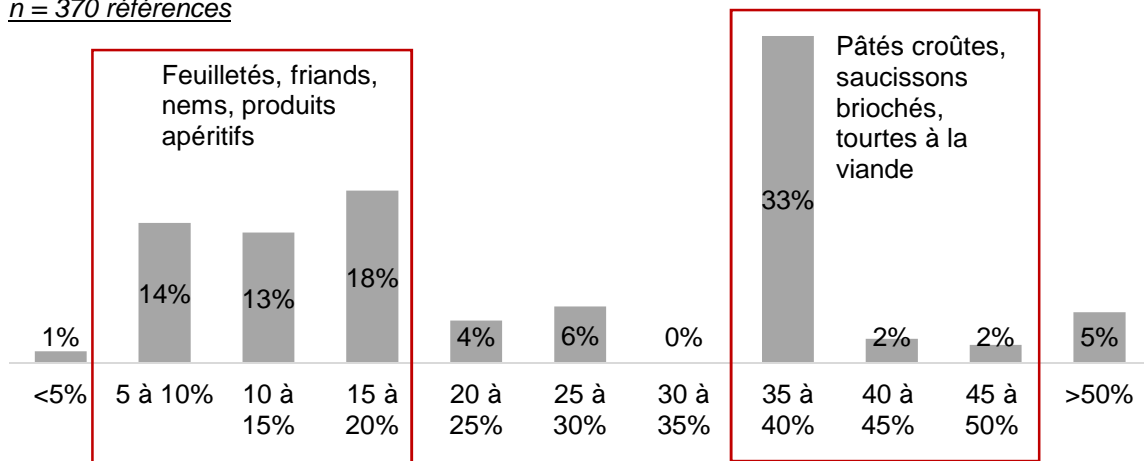
#### 2.1.2.1. Charcuteries pâtisseries et produits apparentés

Au sein de la catégorie des charcuteries pâtisseries, deux groupes de produits traiteurs selon leur taux moyen d'incorporation peuvent être distingués :

- Feuilletés, friands, bouchées avec pour valeur médiane, un taux d'incorporation de 17% de porc représenté par du jambon, des mélanges de type chair à saucisse et saucisses pâtes fines. Sont également identifiés dans cette catégorie les nems avec un taux d'incorporation d'à peine 15 % et des apports constitués de viande de porc hachée (échine issue de la longe, épaule).
- Pâtés croûte, saucissons briochés, tourtes à la viande avec pour valeur médiane, un taux d'incorporation de 40 % de porc au sein desquels sont retrouvés principalement des mélanges de type chair à saucisse.

Au sein des pâtés croûte, une part importante de recettes ayant pour espèce principale de la volaille ou du gibier incorpore également à hauteur d'environ 30 % (min 25 % ; max 40 %) du porc.

*n = 370 références*



**Figure 24 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de charcuterie pâtisserie**  
(Source : Ifip).

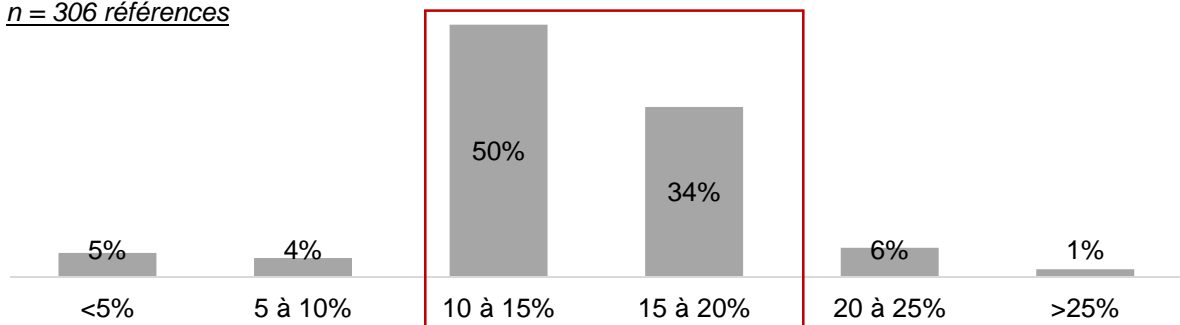
Toutes références confondues, la charcuterie pâtisserie au total des différentes typologies de produits prises en compte, intègre en valeur médiane 30 % des produits du porc composé majoritairement de produits bruts ou semi- finis (préparations de viande et saucisserie) devant le jambon.

#### 2.1.2.2. Pizzas et quiches, tartes, tourtes et crêpes ou galettes

Une catégorie de produits qui présente un taux d'incorporation de porc relativement homogène entre les différentes typologies de produits avec pour valeur médiane, 15 %.

Dans le détail, les pizzas se positionnent à 15 % de porc intégré, les quiches tartes tourtes principalement portées par les quiches Lorraine et les flamkuches sont à 13 % et les crêpes et galettes absorbent dans leur formulation 17% de porc. Sur cette dernière catégorie, figure une plus forte dispersion avec des valeurs supérieures allant jusqu'à plus de 30 %. A l'opposé, les références intégrant moins de 10% de porc correspondent à des pizzas d'entrée de gamme issues notamment de l'importation.

*n = 306 références*



**Figure 25 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de pizza et quiche, tartes tourtes (Source : Ifip).**

Les principaux produits du porc qui entrent dans la composition de cette catégorie sont par ordre d'importance :

- Des jambons cuits de qualité souvent standard et des jambons secs (70 %),
- Des lardons ou de la poitrine en tranche (>20 %),
- Les autres produits pour moins de 10 % sont représentés par du chorizo, du bacon et dans une moindre proportion des abats (andouillettes, boudins).

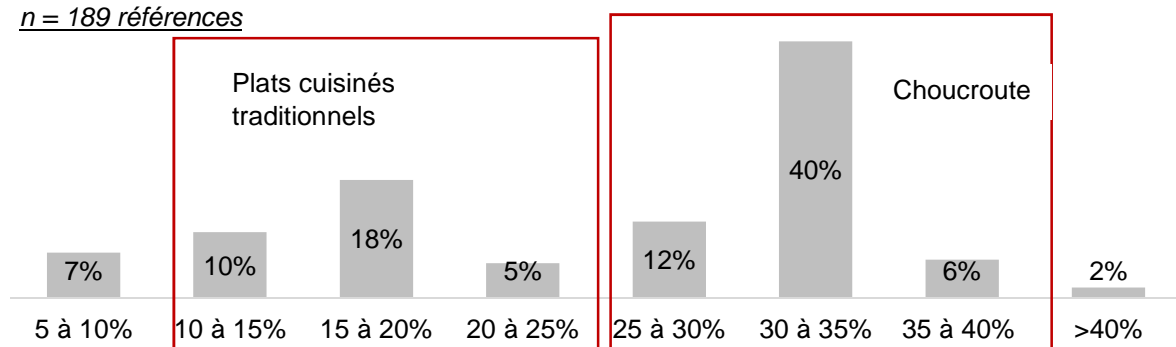
#### 2.1.2.3. Plats cuisinés

La catégorie des plats cuisinés met en avant deux familles de produits

- ⇒ Les plats cuisinés traditionnels à base de porc tels que la choucroute dans laquelle le porc détient une place de choix avec une valeur médiane de 35 % d'incorporation dans les recettes. Les types de produits intégrés sont en partie des produits de mélange (saucisses pâtes fines, saucisses), de la poitrine et de l'épaule,
- ⇒ Les plats cuisinés de quotidienneté en plat individuel qui intègrent une part de porc nettement moins importante avec une valeur médiane de 20 %.

Au global, pour cet échantillon, les plats cuisinés intègrent 30 % de porc. Il s'agit de jambon (50 %) devant la saucisserie (30 %) et les 20 % restant sont constitués de longe et de poitrine.

*n = 189 références*



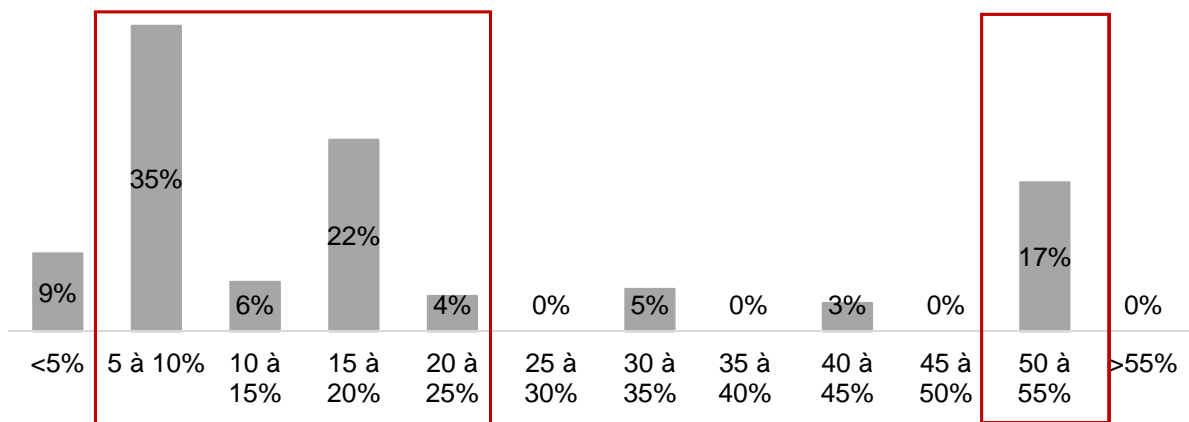
**Figure 26 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de plats cuisinés (Source : Ifip).**

#### 2.1.2.4. Salades moins de 20% de porc et salades charcutières

Les salades se distinguent en produits contenant plus de 20 % de porc que sont les salades charcutières (salades de museau et de cervelas) et les salades de moins de 20 % de porc. Selon

l'analyse, les salades charcutières incorporent 55 % de porc en valeur médiane sous la forme d'abats contre cinq fois moins pour les recettes de snacking (20 %). Celles-ci intègrent 10 % de porc en valeur médiane au travers de jambon cuit (50 %)

*n = 102 références*



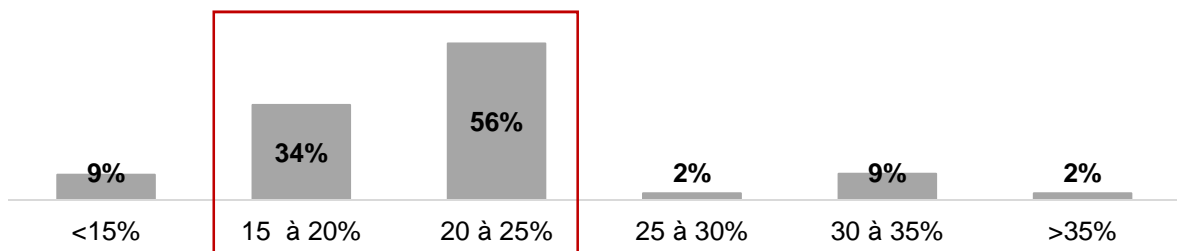
**Figure 27 : Distribution de la proportion de porc dans les recettes de salades (Source : Ifip).**

Pour le total des salades, le taux médian d'incorporation de porc est de 16 %.

#### 2.1.2.5. Autres produits : sandwiches industriels et pâtes cuisinées

La part de produits incorporée dans les sandwiches industriels est en valeur médiane de 20 % de porc avec en première ressource le jambon cuit standard devant la rosette.

*n = 81 références*



**Figure 28 : Distribution de la proportion de porc dans les sandwiches industriels (Source : Ifip).**

Concernant les pâtes cuisinées au rayon libre-service (raviolis, tortellinis, cappelletti...), les références intègrent moins de 10 % de porc sous la forme de mélange de jambon cuit ou sec. Le frais libre-service n'est cependant pas très représentatif de la catégorie dans le cadre de l'extrapolation du marché. En effet, les produits à plus fort volume (lasagnes, cannellonis...) sont plutôt présents dans les univers du traditionnel et du surgelé. Un croisement de données à dire d'expert est effectué.

#### 2.2.3. Approche de quantification des produits du porc dans l'univers du traiteur

L'estimation du marché des produits traiteurs est évaluée tenant compte des éléments suivants :

- ⇒ La part moyenne de produits contenant du porc de 30 % sur l'ensemble des références d'un segment de marché,
- ⇒ La proportion moyenne de porc incorporée dans les recettes également de 23 %, donnée obtenue au travers de l'analyse du traiteur frais libre-service et extrapolée à l'ensemble des segments soit appertisés et surgelés. Ce dernier point peut constituer un biais dans

la mesure où le positionnement des recettes en surgelé conduit à des produits souvent moins riches en protéines carnées, et prenant appui sur les données d'enquête de production PRODCOM relatives à l'activité 10.85.Z (Partie 1, paragraphe 2.2.4.) enrichie de données de marché issues de panels et de dire d'experts.

En conséquence, le marché global des produits traiteurs industriels est évalué pour l'ensemble des circuits en 2018, à environ 55 kt tiré par les plats cuisinés compte tenu de produits poids lourds (choucroute, cassoulet, saucisse et petit salé aux lentilles). Selon le panéliste Iri, la choucroute représente au rayon traiteur frais libre-service 40 % des volumes en 2018. En second lieu se positionnent les pizzas, quiches, tartes et tourtes, devant les salades et charcuteries pâtisseries (Tableau 55).

Volumes (en kt)	Frais	Appertisé	Surgelé	Vol. Est. total	Part moy. produits avec porc	Part moy. de porc / recette	Part de porc	Est vol porc
<b>Total</b>	<b>493</b>	<b>78</b>	<b>210</b>	<b>779</b>	<b>30%</b>	<b>23%</b>	<b>7%</b>	<b>54</b>
<b>Charcuterie Pâtisserie</b>	35	–	7	42	40%	30%	5%	5
<b>Pizzas, quiches tartes tourtes, Galettes</b>	65	80%	50	115	40%	15%	2%	7
<b>Plats cuisinés</b>	22	75,7	130	228	47%	30%	7%	32
<b>Pâtes cuisinées</b>	79	–	20	99	12%	12%	0,2%	1
<b>Salades</b>	227	1,9	3	230	15%	16%	0,4%	6
<b>Sandwiches industriels</b>	65	–	–	65	22%	20%	1%	3

**Tableau 55 : Estimation des volumes de porc incorporés dans le marché des produits traiteurs industriels en kt**

(Source IFIP d'après PRODCOM Adepale)

Sur ce périmètre, la nature des produits du porc incorporé dans les recettes selon la distribution de l'échantillon de produits analysé plus haut, donne une part importante de jambon (37%), suivi de produits de produits mélanges au travers de la saucisserie (saucisse, farce) compte tenu du poids des plats cuisinés, devant la poitrine (lardons, poitrine tranche) et la longe (bacon, filet).

	Vol. (en kt)	Ventilation
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100%</b>
Dont longe (bacon,	5	9%
Dont jambon	20	37%
Dont épaule	2	4%
Dont lardon, poitrine	5	9%
Dont saucisserie	15	28%
Dont saucisses pâte fine	4	7%
Dont abats	3	6%

**Tableau 56 : Estimation des volumes de porc incorporés dans le marché des produits traiteurs industriels par typologie de produit**

(Source IFIP d'après PRODCOM Adepale)

#### 2.2.4. Limites de l'analyse et estimation de la part d'auto-fabrication en produits traiteurs

Les données PRODCOM fournies par l'enquête 10.85.Z. couvrent les produits traiteurs fabriqués industriellement par les transformateurs. Cependant afin de quantifier l'ensemble de la

consommation, il importe de tenir compte de la part d'auto-fabrication de produits traiteurs dans les circuits spécialisés de la consommation à domicile soient les activités

- ⇒ Des artisans bouchers charcutiers, des charcutiers en sédentaire ou opérant sur les marchés,
- ⇒ Des traiteurs exclusifs parmi lesquels les traiteurs asiatiques qui proposent une large gamme de produits à base de porc (porc au carmel, porc laqué...).

L'activité traiteur sur le plan de la codification NAF s'inscrit sur le périmètre de la consommation à domicile et correspond aux activités :

- ⇒ 56.21Z soit la fabrication artisanale associée à la vente de plats pour consommation immédiate en véhicules motorisés ou non ainsi que l'activité traiteur en magasins sédentaires « fabrication de plats prêts à consommer, majoritairement à emporter, associée à la vente au détail »,
- ⇒ 56-10C-R soit la fabrication artisanale associée à la vente de plats pour consommation immédiate en magasins sédentaires ou sur éventaires et marchés.

Selon le rapport de 2018 de la filière artisanale de la charcuterie et du traiteur, ces activités peuvent représenter entre 25 % et 40 % du total du chiffre d'affaires des artisans bouchers charcutiers traiteurs.

Concernant les seconds, tel qu'évoqué en première partie de ce rapport (paragraphe 3.5.2.), ils connaissent depuis quelques années une croissance importante avec l'augmentation de la part des repas livrés en métropole urbaine.

Au global, et enrichi de dires d'expert, le marché des produits du porc incorporé dans les produits traiteurs industriels ou issus de l'auto-fabrication est estimé dans une fourchette située entre 57 kt et 70 kt pour l'année 2018.

#### 2.2.5. Validation des données et levée des incohérences par enquête auprès des professionnels

La première partie d'étude établie à partir des données nationales globales et des enquêtes réalisées sur des échantillons nationaux représentatifs de la population, en référence aux données de consommation obtenues par bilan, conclut sur les limites de connaissance du marché.

Elle met notamment en évidence des biais relatifs aux quatre points suivants :

- ⇒ La couverture globale des marchés des grandes surfaces alimentaires, de la restauration hors domicile et des circuits de vente alternatifs,
- ⇒ La représentativité des couples produits marchés pour les produits de plus faible diffusion ou à poids variable tels que la saucisserie sèche, la saucisserie fraîche,
- ⇒ La lecture des volumes d'importation par grande typologie de produits, entre les produits « bruts » à destination de la transformation et les produits finis à destination des marchés,
- ⇒ Les limites de compréhension des pratiques d'achat et de gestion de l'offre en viande de porc et en saucisserie de la part des laboratoires de grandes surfaces alimentaires.

L'enquête qualitative sur les flux des produits du porc au sein de la filière conduite de juin à septembre 2020 auprès de professionnels de la filière a eu pour objectifs de permettre la validation des données en matière d'ordre de grandeur des couples produits et marché, d'identifier les incohérences dans les données et de déterminer des scénarios pour les valeurs limites.

En parallèle, cette étude s'est enrichie des apports d'une enquête dédiée aux marchés de la restauration collective conduite dans le cadre d'un financement Inaporc et visant à quantifier ce segment de marché. Celle-ci s'est déroulée de mai à septembre 2020 et les principaux résultats sont présentés.

### 3. Enquête qualitative sur les flux de la filière porcine

#### 3.1. Méthode et limites

##### 3.1.1. Ciblage et structure de l'échantillon

Afin d'appréhender les flux, plus d'une quarantaine d'entretiens approfondis en distanciel ont été menés auprès des fonctions achats et vente des différents niveaux de la filière porcine soient des abatteurs découpeurs, des importateurs exportateurs, des transformateurs en charcuterie salaison, des distributeurs ou centrales d'achats et enfin des chaînes de la restauration commerciale.

Parmi les orientations qui ont prévalu aux choix des acteurs enquêtés, ont figuré les notions de

- ⇒ Part de marché relative de l'opérateur sur son marché afin que les données collectées consolidées permettent d'atteindre une bonne représentativité du marché. Ce point est important dans le cas de marché atomisés tel que l'aval de la restauration hors domicile,
- ⇒ Qualité de la donnée collectée en termes de volumétrie, de validité, de robustesse et de représentativité sachant que certains acheteurs n'ont pas accès à des données statistiques complètes de leur marché.

Le détail des acteurs interviewés par niveau de transformation au sein de la filière figure en Annexe 9.

A noter, au sein des enseignes de la grande distribution, l'organisation des services achats en pôles produits soient la charcuterie libre-service, la charcuterie coupe et le secteur traditionnel de la viande fraîche, a conduit à devoir multiplier les contacts auprès d'acheteurs afin de couvrir l'ensemble des catégories de produits concernées par le porc. Néanmoins, les segments suivants ont été dépriorisés :

- ⇒ le drive (moins de 5 % du marché selon KWp),
- ⇒ l'épicerie (terrines et jambons appertisés),
- ⇒ et le surgelé (moins de 2 % des volumes d'achat du total viande de porc selon KWp).

##### 3.1.2. Objectifs

Le principal enjeu de ces entretiens était de confronter les différentes sources de données quantitatives de marché fournies (Prodcom/INSEE, KantarWorldpanel ou Gira Food Service) par croisement avec les volumes d'achat ou de vente des acteurs interrogés afin de mesurer les écarts.

Les autres objectifs sont de

- ⇒ Clarifier la nature des produits importés compte tenu de l'agrégation des libellés des codes NACE, d'approcher la destination par marché des produits et les logiques d'arbitrage qui les gouvernent,
- ⇒ Evaluer le niveau des pertes et gaspillages lors des différentes phases de découpe ou de transformation et la part des viandes commercialisées avec os dans la mesure où cette pratique distingue la France de ses voisins européens.
- ⇒ Enfin, ces entretiens qualitatifs ont visé, au-delà de la collecte de données explicitée plus haut, à comprendre également les arbitrages stratégiques effectués concernant la structure du portefeuille de produits. Il s'est agi aussi de mieux appréhender les politiques d'achat des produits sous signe de qualité, les éventuels partenariats mis en place.

### 3.1.3. Les limites

Des difficultés inhérentes à l'organisation et aux pratiques des acteurs, ont été rencontrées à différents niveaux lors de la collecte des données susceptibles d'introduire des biais lors de leur exploitation :

a/ Les flux de pièces de découpe de viande entre abatteurs découpeurs et transformateurs ou distributeurs, la diversité des découpes, des dénominations et de segmentation des produits propres à chaque structure, ont pu induire des biais dans la consolidation des données par pièce primaire (affectation de la palette, du jambonneau).

b/ Pour ce qui concerne les distributeurs, sur le périmètre du rayon traditionnel soit de la viande de porc et de ses élaborés, le suivi des ventes s'effectue au travers du chiffre d'affaire réalisé et des unités de ventes commercialisées (UC). Les ventes en volume des produits à poids variables ont été par conséquent déduits avec des risques d'erreur.

Selon la structure de l'enseigne, l'existence d'un périmètre hétérogène entre des points de vente intégrés et des franchisés n'a pas toujours permis d'appréhender dans son entièreté les volumes réalisés, conduisant à effectuer des approximations.

Par ailleurs, pour certaines familles de produits telles que les salaisons et charcuteries sèches, les pâtés, le référencement en direct auprès des points de vente par les transformateurs peut conduire à une fuite de volumes en région qui ne sont pas consolidés et comptabilisés au niveau national. Le « direct point de vente » a en conséquence été estimé.

c/ Aux différents niveaux de la filière, le niveau des pertes associées à la découpe des pièces pour chacune des phases de production est méconnu. L'estimation de ces variables est souvent difficile, nécessitant du temps pour assurer l'obtention de données fiables.

Toutes ces données recueillies en entretien, ont été croisées avec les données présentées dans ce rapport et les écarts ont été analysés en tenant compte des conditions de recueil de ces données. Les résultats présentés ultérieurement dans ce rapport tiennent donc compte de ces analyses. L'ensemble des données ont été collectées et traitées de manière confidentielle afin de préserver l'anonymat des enquêtés.

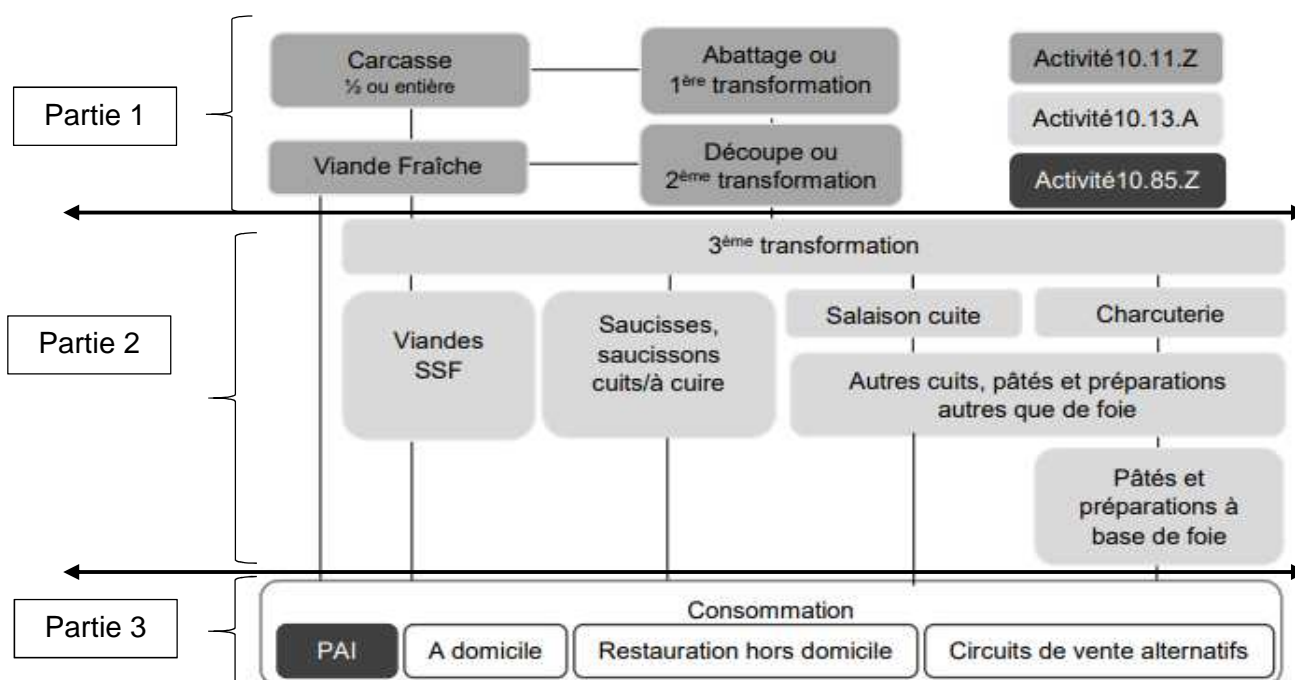
Principaux résultats :

### 3.1.4. Consolidation des flux à chaque niveau de transformation de la filière

Les différents niveaux de transformation au sein de la filière qui vont guider l'approche, sont récapitulés dans le schéma suivant (Figure 29).

Les flux pris en compte concernent les pièces et les abats.





**Figure 29 : Schéma simplifié des étapes de transformation au sein de la filière.**

3.1.4.1. *Disponible en viande de porc brute, graisses et abats en sortie d'activité 10.11.Z (partie 1)*

Les données en sortie d'abattage et découpe présentent selon l'INSEE PRODCOM, un taux de couverture de 100 à 110% et sont par conséquent considérées comme robustes.

Aussi, le disponible net en viande de porc brute et graisses (Production + Import - Export) (Enquête PRODCOM) est évalué :

- ⇒ En viande de porc brute à environ 1 820 kt dont 90 % sous la forme de viande fraîche,
- ⇒ En graisses à 126 kt dont 89 kt de lard et graisse de porc et le reste en saindoux destiné en grande partie au fondoir. Une toute petite partie est commercialisée directement auprès de la restauration et dans quelques circuits de vente vers le consommateur mais cette pratique se marginalise (estimé à <1 kt). L'ensemble de cette fraction est à destination de la consommation humaine.

Les abats bruts en sortie d'abattage soient (Production – Export Abats sur la Carcasse) ont été estimés à 175 kt (Partie 2, paragraphe 1.1.2.). En tenant compte des importations et exportations d'abats soient les foies et autres abats, le disponible net (Production + Import - Export) est de 108 kt (Partie 1, paragraphe 2.2.5.4.).

Total sortie activité 10.11.Z	2 054
Viande de porc brute	1 820
Graisses, lards saindoux	126
Abats dont foies	108

**Tableau 57 : Fraction des produits du porc disponible en sortie 10.11.Z. en kt en 2018**

Au total de la viande de porc brute, des graisses et abats, sont comptabilisés 2 054 kt pour lesquels se présentent trois débouchés soient :

- ⇒ La transformation en produits de charcuterie et de salaison,
- ⇒ Le piéçage et la découpe de viande de porc en unités de vente consommateurs.

Le rendement de découpe estimé à environ 7%.

En conséquence, les deux approches voient leurs résultats corroborés.

3.1.4.2. *Destinations de la viande de porc brute, des graisses et abats en sortie d'activité 10.11.Z (partie 1)*

La part de porc approvisionnée pour la transformation en produits de charcuterie et de salaison, selon l'enquête PRODcom 10.13.A. et tenant compte des importations, absorbe 882 kt de viande brute (hors abats et hors gras) avec cependant un taux de couverture positionné entre 84 % et 91 % en lien avec le taux de répondants à l'enquête (Partie 1 ; paragraphe 2.2.1.). En conséquence, le correctif apporté à ce chiffre donnerait un estimé en viande brute pour la transformation en charcuterie salaison à hauteur de 1000 kt.

Selon Kantar, la part d'abats à destination de la boucherie et commercialisé dans l'univers de la viande fraîche élargi, est de 8,8 kt. S'agissant de produits vendus en poids variables, un correctif est appliqué à partir des données à dire d'expert et la fraction d'abats est évaluée à environ 12 kt. Le solde d'abats pour la transformation correspondrait à un peu moins de 100 kt (96 kt). Enfin, l'ensemble des graisses est destiné à la transformation en charcuterie salaison soit estimé à environ de 120 kt. En conséquence, la part de produits du porc destiné à la transformation en charcuterie salaison est d'environ 1 220 kt.

Total pour la transformation en charcuterie salaison	Env. 1220
Viande de porc brute	1 000
Graisses, lards saindoux	125
Abats dont foies	96

**Tableau 58 : Fraction des produits du porc en entrée activité 10.13.A. en kt en 2018**

Le solde disponible vers le piéçage en découpes de viande sous la forme d'UVCI ou UVCM pour l'ensemble des circuits du marché, est d'environ 820 kt. Ces éléments ont été corroborés au travers des enquêtes conduites.

3.1.4.3. *Disponible en produits transformés en sortie d'activité de transformation en charcuterie salaison 10.13.A (partie 2)*

A partir des données statistiques PRODcom et tenant compte des importations et exportations, le volume net disponible en produits finis de charcuterie salaison hors produits de volaille et inclus la saucisserie (fraîche et gros hachage) est de 1 110 kt en donnée déclarative (Partie 1, paragraphe 2.2.5.5.). Après correction du taux de couverture statistique, le volume net disponible de produits transformés donne environ 1 260 kt.

En parallèle de ces produits transformés industriellement, il faut tenir compte de la part totale de l'auto-fabrication des opérateurs de la distribution spécialisée. Celle-ci concerne plusieurs typologies d'acteurs soient :

- ⇒ Les artisans bouchers volaillers et les charcutiers traiteurs pour lesquels l'activité de la charcuterie peut représenter environ 25 % du chiffres d'affaires ainsi que les marchés et les traiteurs pour lesquels l'activité peut représenter une part plus importante. Une part de négoce de produits de charcuterie est néanmoins effectuée auprès des transformateurs de la charcuterie salaison qui reste majoritaire soit estimée à un peu plus de 50 %.
- ⇒ Sont également concernés une part des opérateurs en circuits courts, les spécialistes du frais qui sont la plupart du temps adossés à des laboratoires de transformation de type artisanal.

Selon Kantar, les circuits spécialisés représentent en 2018 en charcuterie (hors salaison) un peu plus de 11 % dont 6,6 % pour les réseaux traditionnels. Il est possible de considérer que la part d'auto-fabrication de produits de charcuterie pèse environ 4 % du total produit soit une estimation de d'environ 50 kt. L'auto-fabrication ne concerne pas les produits de salaison compte tenu des contraintes d'équipement et de normes sanitaires en vigueur, mais les produits de charcuterie frais ou en conserve tels que les pâtés, terrines, les rillettes, les saucissons.

Le total consolidé des produits de charcuterie salaison fabriqué est évalué à 1 310 kt, saucisserie fraîche et gros hachage inclus soit 141 kt.

Cette même fraction en dehors de la saucisserie, donne environ 1 170 kt.

#### 3.2.1.4. Destination des produits transformés en sortie d'activité 10.13.A (partie 3)

Les produits de charcuterie salaisons ont 3 principaux types de débouchés que sont

- ⇒ Les circuits de distribution de la consommation à domicile,
- ⇒ Les circuits de la consommation hors domicile parmi lesquels il est possible d'intégrer les circuits de vente alternatifs,
- ⇒ Et les marchés du traiteur dans lesquels les produits sont absorbés sous la forme de PAI.

A partir de données d'enquête consolidées croisées avec les données de panel, les segments de marchés ont été évalués par segment comme suit (

Tableau 59).

	Vol en kt	Ventilation en %
<b>Total Charcuterie Salaison (*)</b>	<b>1 103</b>	
<b>Dont Consommation A domicile</b>	<b>870</b>	<b>79%</b>
Dont charcuterie	580	67%
Dont salaison	290	33%
Dont produits libre-service	242	28%
Dont produits Coupe	628	72%
<b>Dont Consommation Hors domicile dont CVA</b>	<b>160</b>	<b>15%</b>
Dont charcuterie		
Dont salaison		
<b>Dont PAI à destination du traiteur (**)</b>	<b>70</b>	<b>6%</b>
<b>Dont PAI à destination charcuterie de volaille</b>	<b>3</b>	<b>0,3%</b>

(\*) Hors charcuterie de volaille et hors saucisserie ; (\*\*) Inclus la fraction de farce crue intégrée dans certaines préparations de charcuterie pâtissière

**Tableau 59 : Marchés de consommation de la charcuterie salaison en kt en 2018**

La consommation à domicile en charcuterie et salaison hors saucisserie, est de loin le premier circuit avec 79 % du marché, les 21 % restant s'articulent entre la consommation hors domicile et le circuit des produits traiteurs sous la forme de PAI<sup>12</sup>.

#### 3.2.1.5. Destination par marché des produits transformés en sortie d'activité 10.11.Z et saucisserie (partie 3)

Le total disponible théorique en viande pièce est de 820 kt pour l'année 2018.

Le retour d'enquête permet d'évaluer les marchés de destination de la viande pour une consolidation à hauteur de 600 kt environ avec environ 87 % des volumes à destination de la consommation à domicile devant la restauration hors domicile soit 13 %. Potentiellement, on peut supposer que les volumes de viande et saucisserie absorbés par la restauration hors domicile sont relativement sous-estimés en particulier sur le volet saucisserie compte tenu de l'atomisation des opérateurs.

Par ailleurs, les opérations de piéçage et de découpe effectuées par des découpeurs, des laboratoires de grande surface alimentaire ou encore des artisans bouchers charcutiers, génèrent des pertes à la découpe. Ceux-ci font l'objet d'écarts importants qui varient suivant le type de préparation et de pièce découpée (de 5 à 18 %) selon les données à dire d'expert. Ces coproduits de découpe ne seraient pas toujours suivis précisément par les professionnels mais ont fait l'objet

<sup>12</sup> Voir Lexique

d'une évaluation. Une partie est destinée au réemploi dans la catégorie saucisserie mais plus généralement, est incorporée dans des produits de mélange de charcuterie notamment de type pâtés et terrines. La part de réemploi pourrait atteindre entre 50 et 80 kt.

	Vol en kt	Ventilation en %
Total Viandes de porc disponible	690	100%
Dont Consommation A domicile	600	87%
<i>Dont viande de porc</i>	410	68%
<i>Dont saucisserie</i>	190	32%
Dont Consommation Hors domicile	90	13%

**Tableau 60 : Marchés de consommation de la viande de boucherie de porc et de la saucisserie en kt en 2018**

De plus, la part des pertes tel que définies par l'ADEME et décrit plus haut, correspond aux méventes de produits à destination du consommateur et s'inscrivent dans le suivi du « taux de démarque » des magasins. L'estimation de ces éléments n'a pas été rendue possible par enquête. Selon les données fournies par l'ADEME à partir d'une étude conduite en 2016 sur les pratiques en points de vente des grandes surfaces alimentaires et en artisanat en ce qui concerne le porc, les pertes nettes pour l'alimentation humaine seraient d'environ 4 %. A noter, la part de perte de la part des traiteurs liée à la dimension événementielle de leur activité serait bien supérieure. Au total, le volume représenterait à peine 35 kt.

La poursuite de l'analyse des résultats obtenus par enquête qualitative sur les flux des produits du porc au sein de la filière nous conduit à devoir caractériser l'offre selon les marchés. Il va s'agir d'approcher de manière quantitative les couples produits marchés par grande destination en abordant successivement les marchés suivants soient

- ⇒ La consommation à domicile
- ⇒ La consommation hors domicile en scindant
  - La restauration commerciale hors circuit de vente alternatif,
  - Les circuits de vente alternatifs, les contours de ce marché étant précisés ultérieurement.

Sont examinés, les pratiques des opérateurs en ce qui concerne la viande de porc, l'identification et la quantification des produits issus de l'importation et enfin le poids relatif des SIQO.

### 3.1.5. Caractérisation de l'offre en consommation à domicile

#### 3.1.5.1. *Structure de l'offre en viande de porc entre UVCI et UVMC en grandes surfaces alimentaires*

La consommation de viande fraîche en volume d'achat sur les circuits généralistes des grandes surfaces alimentaires, représente selon le panel Kantar, 83 % du marché. La différenciation entre UVMC (Unité de Vente Magasin) et UVCI (Unité de Vente Industrielle) s'opère par format d'enseigne. Selon le même panéliste, la répartition des volumes d'achat en viande de porc entre hypermarchés, supermarchés, points de vente de proximité et EDMP (Enseigne à Dominante Marque Propre) est respectivement de 56 %, 27 %, 12 % et 4 % en 2018.

Les supermarchés en France représentent 5 901 points de vente avec une surface moyenne de 1 273 m<sup>2</sup> contre 2316 points de vente en hypermarchés (Distribook Linéaires d'après Nielsen Trade Dimension, 2020). Ces derniers portent l'essentiel des rayons coupe devant les hypermarchés et sont adossés à un laboratoire de transformation de découpe, de piéçage et de

conditionnement des produits assortis de vente assistée auprès du consommateur. Les supermarchés disposent de personnels de formation bouchère, dédiés au rayon et cherchent à valoriser ce savoir-faire afin de proposer au consommateur une alternative à l'artisan boucher charcutier de quartier. En conséquence, la commercialisation de la viande de porc s'effectue majoritairement sous la forme d'UVCM comparativement aux UVCI en provenance des abatteurs découpeurs.

Pour les hypermarchés, les arbitrages relèvent de politiques d'enseignes. Certaines disposent de laboratoires et se positionnent dans la même démarche que celle décrite pour les supermarchés avec des apports de carcasse découpées sur site par un personnel dédié. Cependant, une grande partie hypermarchés avec un personnel plus polyvalent entre les différentes catégories du pôle traditionnel (boucherie, poissonnerie, fromage, fruits et légumes...) tendent à privilégier les offres en UVCI et une partie d'entre eux ne dispose plus de rayon coupe. En points de vente de proximité et EDMP, les approvisionnements industriels sont exclusifs (Tableau 61).

	Part de marché volume	UVCI	UVCM
Total	100%	20%	80%
Hypermarché	56%	15 à 25%	75 à 85%
Supermarché	27%	10 à 15%	85 à 90%
EDMP	12%	>80%	<20%
Proxi	4%	100%	—

**Tableau 61 : Part relative des UVCI et UVCM en viande de porc par format d'enseigne des grandes surfaces alimentaires**

Quant à la saucisserie, la part d'UVCI est plus significative qu'en viande de porc et représenterait entre 60 % et 80 % selon les enseignes de la grande distribution et leur politique d'offre.

De même que le parage joue un rôle important dans l'estimation quantitative de la consommation, la part d'os sur muscle dans les unités de vente consommateur influe sur la comptabilisation. Contrairement aux pratiques en vigueur dans les pays européens, la France continue à proposer bon nombre de produits avec os (côtes, côtelettes, palette, échine, rouelle...). Les côtes et côtelettes jouent notamment le rôle de produits d'appel dans un contexte où la part des volumes commercialisés sous promotion en viande de porc, demeure importante et contribuent à favoriser la génération de trafic en point de vente.

#### 3.1.5.2. Volume et caractérisation de l'offre importée sur les marchés à domicile

⇒ Les importations en charcuterie salaison

Deux types de produits importés sont distingués

⇒ L'importation de produits finis à destination des consommateurs,

⇒ Et les produits transformés en France à partir de pièces brutes ou de carcasses importées.

Le croisement entre les données d'exportation des pays européens vers la France selon Eurostat et le recueil de données à dire d'expert permet d'émettre des hypothèses de rapprochement par couple de produits et de marchés les plus significatifs en volume. De plus ces éléments peuvent être éclairés également à partir des appariements effectués avec les équivalences des codes PRODcom (Annexe 5).

L'approche par croisement des données Eurostat relatives aux produits transformés et aux préparations donne de premières indications.

Parmi les produits transformés, sont identifiés

⇒ Les produits de salaison sèche et de saucisserie sèche représenteraient dans les grandes surfaces alimentaires, au global environ 5 % du total des volumes de charcuterie salaison en provenance d'Italie et d'Espagne et atteindraient environ 40 kt.

Concernant les réseaux spécialisés de la consommation à domicile soit les artisans bouchers et charcutiers, l'importation de cette même catégorie de produits pèserait environ 10 % soit un volume entre 12 et 15 kt. Au global pour les marchés de la consommation à domicile, les volumes agrégés donnent un total de 55 kt sur les 62,7 kt d'importation de produits transformés tel que communiqué par Eurostat (Tableau 62). Plusieurs typologies de produits importés en provenance d'Italie et d'Espagne se dégagent à partir des données d'importation Eurostat favorisant la reconstitution des flux soient :

- Les viandes désossées SF (02101981 ; 32 kt),
- Les jambons SF (02101131 ; 6,2 kt),
- Les saucisses et saucissons non cuits (16010091 ; 35,7 kt)
- Les épaules SF (02101139 ; 0,1 kt)

pour un total de 67,7 kt. Les deux premières catégories couvriraient les jambons secs italiens, les jambons de Parme et les jambons espagnols de type Serrano respectivement en présentation tranché et en pièce entière à destination de la coupe et des réseaux traditionnels. Le troisième code s'appliquerait en particulier au chorizo espagnol.

- Les autres saucisses et saucissons (16010099 ; 44,9 kt) en provenance d'Allemagne et de Belgique se rapporteraient notamment à des saucisses à pâtes fines plus particulièrement affectées à la restauration commerciale. Ce point sera développé plus loin. Figurent également parmi les produits de cette catégorie, du salami en provenance d'Allemagne. Quant aux 5 kt sous cette même désignation produit et en provenance d'Italie, il s'agirait en partie de mortadelle.

Nomenclature comb (N.C.)	Libellés produits	Total Vol	Pays 1	Vol	Pays 2	Vol	Pays 3	Vol
Total produits transformés		125						
02101111	Jambons SS	0,4	Italie	0,3	Espagne	0,1	Allemagne	0,02
02101131	Jambons SF	6,2	Espagne	2,1	Italie	2,0	Belgique	0,86
02101139	Epaules SF	0,1	Espagne	0,1	Portugal	0,004	Allemagne	0,005
02101981	Viandes désossées SF	32,0	Italie	15,6	Espagne	9,81	Allemagne	4,31
02101960	Parties avant SF	0,1	Italie	0,08	Portugal	0,020	Croatie	0,021
02101940	Longes SS	0,6	Belgique	0,45	Irlande	0,06	Suède	0,003
02101970	Longes SF	2,1	Belgique	2,03	Portugal	0,001	Allemagne	0,035
02101950	Autres viandes SS (coppas, lard, lomo)	2,6	Pays Bas	0,84	Espagne	0,750	Danemark	0,44
02101989	Autres viandes SF	0,5	Espagne	0,45	Portugal	0,03	Belgique	0,02
16010099	Autres saucisses, saucissons	44,9	Allemagne	20,0	Belgique	9,4	Italie	5,1
16010091	Saucisses et saucissons non cuits	35,7	Espagne	23,0	Allemagne	5,9	Italie	3,4

**Tableau 62 : Volumes d'exportation des produits transformés par catégorie et par principaux pays d'origine de l'UE à destination de la France en kt en 2018**

(Source : Eurostat)

A propos des préparations, les données d'importation font état de volumes relativement faibles et dispersés entre plusieurs origines à l'exception des préparations de jambon (16024110 ; 24 kt). Dans cette catégorie, les 5,7 kt en provenance d'Italie seraient identifiés comme étant des

jambons cuits à destination des différents réseaux de la consommation à domicile. En revanche, les 24 kt en provenance d'Allemagne pourraient en partie concerner la restauration.

Nomenclature comb (N.C.)	Libellés produits	Vol Exp => FR	Pays 1	Vol P1	Pays 2	Vol P2	Pays 3	Vol P3
16024110	Prép./cons. de jambons	24,0	Allemagne	15	Italie	5,7	Belgique	1,02
16024210	Prép./cons. d'épaules	1,6	Danemark	1	Belgique	0,5	Allemagne	0,05
16010010	Saucisses et saucissons de foie	0,3	Allemagne	0,1	Italie	0,04	Espagne	0,070
16024913	Prép./cons. d'échines	0,1	Allemagne	0,04	Italie	0,01	Belgique	0,005
16024911	Prép./cons. de longes	2,3	Pays Bas	1,17	Allemagne	0,89	Espagne	0,17
16024919	Prép./cons. de viande (>= 80%)	5,4	Espagne	1,7	Allemagne	1,4	Danemark	0,5
16024930	Prép./cons. de viande/abats (>=40%-<80%)	5,5	Belgique	2,2	Allemagne	2,8	Espagne	0,1
16022090	Prép. à base de foie	1,0	Espagne	0,12	Belgique	0,45	Roumanie	0,04

**Tableau 63 : Volumes d'exportation des préparations par principaux pays d'origine de l'UE à destination de la France en kt en 2018**

(Source : Eurostat)

- Les importations en pièces à destination des produits transformés

Relativement aux produits transformés en France à partir de matière première d'importation, deux cas de figure se présentent dans les grandes surfaces alimentaires (90 % des volumes en consommation à domicile). Les marques de distributeurs d'une part, sont tenues par leur cahier des charges et dans leur ensemble issues de viande de porc française. En revanche, pour les marques nationales, la situation se présente différemment avec des produits de salaison pour lesquels la part d'importation est importante. L'enquête a mis en évidence que l'importation en provenance d'Espagne sous la forme de jambon désossé pour un total de 141 kt s'effectue principalement à destination de la transformation en jambon cuit pour les circuits de la grande distribution. De manière beaucoup moins significative, des jambons entiers en provenance d'Espagne soit 23 kt (à peine 15 % comparativement au désossé) est à destination de la transformation en jambon sec. Par ailleurs, une part des produits en désossé est à destination des marchés de la restauration hors domicile, ce point étant développé plus loin.

- Les importations en viande de porc pièces

Sur les marchés à domicile, l'approvisionnement en pièces est majoritairement issu de la découpe française. Cependant, certains morceaux comme le filet mignon et la poitrine peuvent faire l'objet d'approvisionnement issus de l'importation. En effet, l'Espagne est sous consommatrice et excédentaire en filet mignon contrairement à la France déficitaire au regard d'une demande est forte, le filet mignon étant l'une des pièces les plus maigres du porc. Il n'est pas possible de rapprocher le volume disponible en filet mignon à partir de la constitution anatomique de la carcasse avec les volumes d'achat dans la mesure où la longe entière peut être livrée. Le filet importé d'Espagne est à rapprocher des codes douaniers de la longe (02031913 et 02032913 ; Longe FR et Longe C) dont les volumes en provenance de ce pays, sont de 6,9 kt. De même, l'offre française satisfait difficilement à la demande en poitrine lors de périodes promotionnelles, les distributeurs ayant recours à l'importation ayant également pour origine, l'Espagne principalement.

Nomenclature comb (N.C.)	Libellés produits	Vol Exp => FR	Pays 1	Vol P1	Pays 2	Vol P2	Pays 3	Vol P3
02031211	Jambons FR	34	Espagne	21,9	Danemark	4,3	Italie	2,0
02031219	Epaules FR	11	Espagne	8,5	Allemagne	0,9	Belgique	0,9
02031911	Parties avant FR	11	Espagne	7,3	Pologne	0,3	Danemark	2,3
02031913	Longes FR	7	Espagne	5,3	Allemagne	0,5	Belgique	0,3
02031915	Poitrines FR	20	Espagne	14,8	Allemagne	3,0	Belgique	1,6
02031955	Désossées FR	150	Espagne	113,1	Allemagne	15,4	Belgique	6,1
02031959	Autre nd FR	7	Espagne	5,3	Italie	0,03	Belgique	0,4
02032211	Jambons C	2	Espagne	1,3	Pays Bas	0,04	Allemagne	0,03
02032219	Epaules C	1	Espagne	1,2	Allemagne	0,1	Belgique	0,04
02032959	Autre nd C	10	Espagne	6,0	Belgique	0,6	Italie	0,3
02032911	Parties avant C	1	Espagne	1,0	Italie	0,05	Belgique	0,3
02032955	Désossées C	42	Espagne	27,7	Allemagne	6,5	Belgique	4,3
02032915	Poitrines C	3	Espagne	2,3	Belgique	0,1	Allemagne	0,7
02032913	Longes C	2	Espagne	1,6	Pologne	0,0	Italie	0,2

**Tableau 64 : Exportation des pièces en volume par catégorie et par principaux pays d'origine de l'UE à destination de la France en kt en 2018**  
(Source : Eurostat)

### 3.1.6. Approche de la part relative des signes de qualité

#### ⇒ Charcuterie salaison

Selon les données issues de Fil Rouge, les volumes en Label Rouge représentent selon les o entre 3 à 5 % des ventes de charcuterie salaison. Les catégories de produits suivantes par ordre décroissant sont représentées soient jambon cuit, rosette, rôti cuit, saucisse sèche, saucisson sec sur la base du recueil des données d'enquête. Les produits bio d'origine France représentent moins de 5 % des ventes avec cependant des croissances à plus de 5 % par an.

#### ⇒ Viande de porc

Dans un contexte concurrentiel de la distribution relativement marqué, les signes de qualité contribuent à la différenciation de ces acteurs sur une même zone de chalandise et favorisent la création de valeur. Comme en charcuterie, la viande Label Rouge représente une part de marché en volume de moins de 5 % au travers d'approches souvent contractuelles et tripartites avec les éleveurs et les abatteurs découpeurs. Au sein de certaines enseignes, le Label Rouge peut représenter plus de 5%. Le bio en viande de porc est moins présent et pèserait moins de 2 % des volumes en 2018. En dehors des signes de qualité officiels, certaines enseignes ont développé des démarches de filière agricole et commerciale d'intérêt nutritionnel et environnemental autour de la filière graine de lin (Bleu Blanc Cœur) ou de filières régionales et locales qui représentent au global moins de 1 % des volumes en 2018. Ces dernières cherchent à construire des démarches tripartites au travers de cahiers des charges complets associant la maîtrise de l'aliment de l'animal, les pratiques d'élevage satisfaisant au bien-être animal assorti de démarche éthique garantissant une « juste » rémunération de l'éleveur tout en étant accessible au consommateur.



### 3.1.7. Caractérisation de l'offre des produits du porc sur les circuits de la restauration commerciale

La restauration commerciale selon Gira Food Service représente en nombre de prestations de repas confondus 51,5 % avec 3,9 Mrds de prestations en 2018 sur le total de la restauration hors domicile.

#### 3.2.4.1. *Approche de quantification des segments de la restauration commerciale :*

En ce qui concerne la restauration commerciale et selon les données Gira Food Service, l'approvisionnement des opérateurs s'effectue au travers de distributeurs qui représenteraient le premier circuit de distribution devant le Cash & Carry et les achats au travers de prestataires logistiques ou en direct auprès des transformateurs. Ce dernier cas ne concerne que les chaînes de restauration compte-tenu des coûts d'approche logistiques et qui représenteraient toujours selon le cabinet Gira Food Service 37 % du total chiffre d'affaires réalisé sur le segment de la restauration commerciale. Ce segment de marché est donc majoritairement détenu en 2018 par des établissements indépendants même si la part des chaînes s'est fortement développée au cours des dernières années.

Dans le cadre de l'enquête ont été interrogés des opérateurs chaînés et des acteurs de la distribution s'adressant à l'ensemble du marché. Ce segment de marché qui a longtemps eu un rôle de circuit d'écoulement matière contribuant à une forme de régulation de l'offre au regard des fluctuations de la demande.

⇒ Les volumes de charcuterie

Les segments de la restauration traditionnelle et des pizzerias absorbent entre 25 % et 40 % des produits de charcuterie en ligne avec la lecture tous produits confondus pour lesquels ces circuits pèsent à eux deux précisément 50 % selon Gira Food Service (partie 1, paragraphe 3.5.2.).

En projection à partir des données de volume croisées avec la part de marché des acteurs à dire d'expert, le total charcuterie serait estimé à 160 kt avec une incertitude de 30 %. Cette donnée présente un biais à l'évaluation compte tenu de l'affectation des produits de saucisserie (viande fraîche ou charcuterie).

La salaison cuite et les lardons poitrine bacon représenteraient à eux deux près de la moitié de la charcuterie commercialisée. Les produits de salaison cuite entrent dans les offres de cœur de repas et une part importante de jambon cuit est commercialisé à la découpe. En lien avec l'engouement des consommateurs pour le hamburger, les volumes de bacon cependant loin derrière les lardons viennent expliquer le poids de la famille « lardons poitrine, bacon ». La part des produits tranchés tant en salaison cuite que sèche représenterait entre 40 % et 55 % du total des volumes de la catégorie au regard de la dimension service apportée.

Les abats sont représentés par les andouillettes et les boudins.

Salaison cuite et autres cuits	30%
Lardons poitrine bacon	18%
Salaison sèche et autres secs	17%
Saucisses gros hachage	12%
Pâtés et terrines	7%
Abats	7%
Saucissons cuits, à cuire	3%
Galantines, mortadelle, pâtés croûte	3%
Saucisses pâtes fines	3%

**Tableau 65 : Ventilation des catégories de charcuteries abats inclus sur les marchés de la restauration hors domicile à partir de l'échantillon enquêté.**

⇒ Les volumes de viande de porc

En restauration commerciale dans son ensemble, la viande de porc est portée essentiellement par des produits frais et se ventilerait entre les catégories suivantes

- Les muscles (50 % à 60 %) : jambonneau, côté échine et longe,
- Les pièces (30 % à 40 %) : filet mignon, rôti échine, rôti de jambon,
- Les abats (moins de 10 %) : joue de porc.

#### 3.2.4.2. Origine des produits et signes de qualité

La restauration commerciale importe en viande fraîche une part importante de ses volumes soit entre 35 % et 60 % en provenance de l'Union Européenne. Sont concernés notamment, les filets mignons et joues de porc. Pour les chaînés, cette part d'approvisionnement peut atteindre plus de 80 %. En revanche, en charcuterie, les approvisionnements issus de l'importation couvrent les catégories spécifiques des salaisons sèches et autres produits au regard de leur spécificité avec pour provenance l'Espagne (jambon Serrano, chorizo...) et l'Italie. Une partie des produits est par ailleurs tranchée en France par des spécialistes du tranchage qui se positionnent en tant que prestataires de service permettant de proposer des produits transformés en France.

#### 3.1.8. Caractérisation de l'offre des produits du porc sur les circuits de vente alternatifs

Les circuits de vente alternatifs (C.V.A.) constituent au sein du marché de la restauration hors domicile un marché aux contours peu défini qui couvre notamment les segments suivants soient :

- ⇒ La boulangerie pâtisserie comprenant des artisans indépendants (33 000 points de vente) et des chaînes de boulangerie pâtisserie autrement dénommées des chaînes de restauration rapide à la française,
- ⇒ Les chaînes de restauration rapide à l'américaine par opposition sont portées par le concept du hamburger qui intègre en partie des produits issus du porc (bacon, lard...) même si le bacon de porc est de plus en plus substitué par du bacon de dinde,
- ⇒ Ainsi que des commerces de snacking ambulants.

Ne sont pas comptabilisés les enseignes de la distribution qui disposent d'espaces snacking en entrée ou en zone commerciale à l'extérieur de leurs points de vente et qui effectuent le plus souvent de l'auto-fabrication. Les données à dire d'expert sont très variables et ne peuvent être exploitées. Quant aux stations-service, elles sont d'ores et déjà prises en compte dans la mesure où leur espace libre-service commercialise des sandwiches industriels qui sont à rapprocher des PAI qui ont été étudiés plus haut (partie 2, paragraphe 2.2.2.5.).

Selon le cabinet Conso CHD, le marché de la boulangerie pâtisserie pour l'année 2018 se répartirait en chiffre d'affaires tous produits confondus entre d'une part 8,8 % de réseaux de franchisés et d'autre part 91 % de boulangeries artisanales et traditionnelles indépendantes. Environ 85 % des établissements indépendants auraient une activité snacking. Afin de quantifier

le marché, les données en volume en produits de charcuterie recueillies auprès d'enseignes leaders du marché de la boulangerie pâtisserie ont été extrapolées à partir de la part de marché en chiffre d'affaires de l'acteur concerné et du poids relatifs des chaînes sur ce segment de marché.

	CA HT
Mc Donald	5 100
Burger King / Quick (groupe Bertrand)	1 216
<b>Chaînes leaders de restauration rapide</b>	<b>6 316</b>
Marie Blachère	435
Holder /Paul	332
Groupe Le Duff	300
La Mie Câline	166
La Croissanterie, Maison Pradier	135
Subway	165
Boulangerie Ange	126
Louise	104
<b>Chaînes leaders en boulangerie pâtisserie</b>	<b>1 763</b>

**Tableau 66 : Part de marché en chiffre d'affaires HT des chaînes majeures de restauration rapide et de boulangerie pâtisserie en 2018**  
(Source : France Snacking Entreprise)

En 2018, sur les 2,6 milliards d'unités de sandwiches commercialisées selon Gira Food Service, le jambon-beurre serait leader devant les sandwiches mixtes et crudités. La part des sandwiches intégrant des produits du porc selon les dire d'expert, représenterait environ 45 % pour un potentiel total de produit d'environ 1,2 milliards d'unités. Sur la base des données communiquées, la taille du marché consolidé pour les produits de charcuterie de porc serait estimée à environ 15 kt largement dominé par le jambon, le bacon et la poitrine.

Il faut par ailleurs noter que les offres classiques comme le croque-monsieur, les quiches, mais également les nouvelles propositions de produits tels que les bagels, les wraps, les salades ou encore les pâtes introduites au déjeuner viennent éroder peu à peu la part de marché du sandwich baguette traditionnel et par conséquent potentiellement la part de produits du porc intégrée dans ce marché.

#### 4. Enquête qualitative dédiée à la restauration collective

Méthode et limites

##### 4.1.1. Ciblage et structure de l'échantillon

Au travers de cette étude, il s'est agi de constituer un échantillon représentatif du marché de la restauration collective soit environ 7 % du total des prestations du marché (soit environ 260 millions de prestations annuelles rapporté au total des prestations annuelles du marché soit 3 691 millions en 2018) en tenant compte de différents paramètres constitutifs du marché tels que présenté en première partie du rapport (paragraphe 3.5.2.1.) soient la prise en compte

- ⇒ Des différents secteurs d'activité que sont l'enseignement, la santé, le médico-social, le travail et les circuits captifs (armée, police notamment),
- ⇒ De la structure du marché avec des établissements finaux qui opèrent pour leurs approvisionnements de produits alimentaires soit

- En concession auprès d'opérateurs structurés que sont les SRC (sociétés de restauration collective) qui représentent 40 % des volumes d'achat tous circuits,
  - En autogestion au travers de groupements de commandes ou de centrales de référencement qui disposent d'un pouvoir de décision supérieur dans leur approvisionnement,
- ⇒ D'un canal de distribution long impliquant plusieurs intermédiaires et supposant d'enrichir les données en interrogeant différents niveaux d'acteurs tout au long de la filière (abatteurs, distributeurs, centrales d'achat, de référencement, SRC ...) mais également auprès de structures positionnées dans l'écosystème des opérateurs de la restauration collective auprès des éditeurs d'ERP dédiés à ce marché.

A partir des volumes produits issus de cet échantillon, la démarche a consisté à en extrapoler les données en croisant le nombre de prestations réalisées par l'opérateur, les volumes totaux par segment et catégorie de produits afin de reconstituer de proche en proche, le marché de la restauration collective dans son ensemble. Les acteurs enquêtés et leur poids relatif figure en Annexe 10. La segmentation des produits de charcuterie salaison par catégorie est basée sur la segmentation du Code des Usages de la charcuterie salaison. Concernant la viande de porc, la segmentation a été définie suivant les pratiques des opérateurs du marché.

#### 4.1.2. Objectifs

L'étude du marché de la restauration collective indépendamment d'objectifs qualitatifs, a cherché à collecter des données quantitatives afin :

- d'estimer en première approche les volumes consommés par ce marché sur les catégories de produits du porc soient viande et charcuterie en frais et en surgelé par segment d'activité,
- de donner un premier aperçu des produits consommés en mettant en avant la part des volumes d'importation vis-à-vis des produits issus de production française, d'approvisionnement local,
- d'effectuer une première évaluation de la part des produits sous signe de qualité officiels ou « en démarche » et sur un plan plus qualitatif d'observer les pratiques des établissements en termes de prévalence des produits dans les menus et de quantités mises en œuvre.

Plus généralement, il s'agit dans un contexte de transition alimentaire, de disposer d'une première photographie de la consommation tant sur le périmètre de la viande de porc que sur celui des charcuteries. En effet, la restauration collective en particulier au travers des segments de l'enseignement et du travail, constitue un réel laboratoire d'étude qui préfigure aux évolutions de l'ensemble des marchés et ce dans un contexte de mise en place de la Loi Egalim (Annexe 11).

#### 4.1.3. Limites

Contrairement au segment de la restauration commerciale, le secteur de la restauration collective est structuré autour d'un nombre d'opérateurs bien identifiés et très encadré dans ses approvisionnements alimentaires. L'essentiel des volumes d'achat est régi par appel d'offre ou au travers de marchés en gré à gré d'une durée de 1 à 2 ans.

Cependant, quelques limites à l'exploitation des données collectées sont apparues au travers des échanges avec les professionnels à plusieurs niveaux soient

a/ L'évaluation du nombre de prestations

- ⇒ En enseignement secondaire et supérieur ainsi que sur le segment du travail (28 % du total des prestations de restauration collective en 2018 selon Gira Food Service) peut être faussé compte tenu la fragmentation de la prise de repas tout au long de la journée sous la forme d'en cas (jusqu'à 7 prises de repas par jour chez les étudiants selon NPD Crest),
- ⇒ Plus largement, alors que la restauration collective est considérée comme captive dans son ensemble, certains segments font face à une évasion croissante des convives à la faveur du développement progressif de la restauration rapide ou snacking. En restauration

scolaire, l'observation des comportements montre que cette tendance affecte les scolaires à un âge de plus en plus bas,

- ⇒ De même dans le domaine de la santé, le taux d'occupation des lits n'est pas une donnée accessible, les extrapolations ont par conséquent été réalisées sur la base du nombre de lits total.

b/ De manière similaire aux observations conduites sur le marché de la consommation à domicile, les volumes collectés auprès des centrales d'achat ou de référencement et des sociétés de restauration collective ne couvrent pas la part de volumes d'achat effectué en direct auprès des établissements. Plusieurs acteurs sont concernés par la vente en direct auprès des établissements de la restauration collective (maison de retraite, cantine scolaire...) soient :

- ⇒ Les abatteurs découpeurs régionaux au travers de viandes pièces, d'élaborés de viande (émincés, sauté d'épaule) et de saucisserie qui voient dans la restauration collective un circuit d'écoulement matière permettant de compenser le déséquilibre matière des marchés des grandes surfaces alimentaires. En conséquence, et au-delà de quelques spécialistes du marché de la restauration hors domicile, la plupart des opérateurs de l'abattage découpe effectuent une part de leur chiffre d'affaires sur ce marché.
- ⇒ Les transformateurs en charcuterie salaison qui s'affranchissent des conditions tarifaires restrictives liés aux appels d'offre ou aux marchés contractés en gré à gré,
- ⇒ Les artisans bouchers charcutiers traiteurs pour lesquels, la restauration collective offre un débouché supplémentaire permettant d'asseoir leurs coûts de fonctionnement.

Contrairement au marché des grandes surfaces alimentaires, la part du direct n'a pu être estimée par typologie de produits. En charcuterie, elle représenterait 10 à 15 % des volumes d'achat du marché. De même les approvisionnements des acteurs de la restauration collective auprès des cash & carry sont marginaux (soit inférieurs à 2 %).

## 4.2. Résultats

### 4.2.1. Quantification des segments de la restauration collective :

La consolidation des données de l'ensemble du marché de la restauration collective a été établie à partir du croisement entre les volumes d'achats des opérateurs et la part de marché des différents segments tel qu'établie par Gira Food Service et donnerait un total de 102 kt en produits du porc soit environ 6 % du disponible à la consommation humaine. La ventilation entre charcuterie salaison, viande de porc et saucisserie serait de 55 %, 39 % et 6 % (Tableau 67). Comparativement à la répartition des volumes en consommation à domicile, la viande de porc occupe en restauration collective une position plus importante (évaluée à +6 points).

La charcuterie salaison dans la structure des menus en restauration collective s'inscrit le plus souvent comme entrée. Par ailleurs, elle a également en ce qui concerne certains produits, une destination en consommation de type snacking compte tenu de la part d'auto-fabrication des établissements notamment sur les segments du travail et de l'enseignement.

A noter, la part des produits traiteurs industriels présents en restauration collective est très mineure avec une estimation de 5 à 6 kt (+/-30 %) tous circuits et constitue une offre complémentaire à l'attention des convives. Il s'agit majoritairement de croque-monsieur et de quiches.

	Total produits	Charcuterie salaison (*)		Viande de porc	
		en volume	en %	en volume	en %
Total marchés	102	61	60%	41	40%
Enseignement	28	17	61%	11	39%
Santé	17	10	59%	7	41%
Social	29	17	59%	12	41%
Travail	16	10	63%	6	38%
Autres (*)	12	7	61%	5	39%

(\*) Saucisserie fraîche incluse ; (\*\*) soit les segments des loisirs et des captifs (armée, police, prison)

**Tableau 67 : Estimation des volumes réalisés en charcuterie salaison et viande de porc par segment de la restauration collective en kt en 2018**

(Source Ifip)

La lecture détaillée et estimée de la ventilation des volumes par catégorie de produits et par segment de marché fournit une lecture générale avec des disparités relatives surlignées en gris foncé et en lien avec la granulométrie étudiée et renvoie aux limites de représentativité (Tableau 68). C'est pourquoi les principales spécificités par famille de produit et par grand segment de marché seront précisées plus loin.

	Restauration Collective	Enseignement	Médico-social	Travail
<i>Charcuterie de porc</i>	100%	100%	100%	100%
dont Salaison cuite	38%	36%	41%	36%
dont Saucisses et saucissons cuits	20%	18%	21%	24%
dont Saucisses et saucissons cru à cuire	12%	13%	10%	14%
dont Pâtés et mélanges à tartiner	13%	11%	16%	9%
dont Lardons poitrine bacon	8%	13%	5%	7%
dont Saucisserie et Salaison sèche	8%	10%	5%	11%
dont Autres	1%	0%	2%	0,5%
<i>Viande de porc</i>	100%	100%	100%	100%
dont Muscles piécés calibrés	38%	40%	39%	27%
dont Muscles entiers (rôtis, )	35%	30%	36%	46%
dont Elaborés de viande (sautés, émincés..)	26%	28%	24%	25%
dont Abats (andouilles, boudins..)	2%	2%	1%	3%

**Tableau 68 : Ventilation des volumes d'achat en % des opérateurs par catégorie de produits et par typologie de marché de la restauration collective.**

Pour ce qui concerne la charcuterie salaison, la part des produits de mélange comparativement aux produits issus de muscles (jambon, épaule et poitrine) est majoritaire avec 64 % contre 46 % pour les produits issus de muscles.

Dans chaque segment de marché, au sein de la salaison cuite qui en moyenne représente plus de 38 %, le jambon domine largement devant l'épaule avec moins de 10 % du marché et une part du tranché qui peut atteindre jusqu'à 20 à 30 % du total salaison cuite. Certaines spécificités de marché dans le champ d'utilisation du jambon seront évoquées plus loin.

Les produits de mélange sont représentés par les saucisses et saucissons cuits (20 %) soient les saucisses pâtes fines, knacks et cervelas devant les saucisses et saucissons crus à cuire (12%) portés par les saucisses gros hachage (paysanne, de Toulouse).

En viande de porc, l'offre est segmentée par degré d'élaboration dans la découpe entre les pièces à découper, les pièces calibrées et enfin les produits élaborés dans lesquels figurent majoritairement des sautés et émincés en particulier d'épaule. Le second critère de segmentation repose sur le mode et le temps de cuisson avec d'un côté les produits à cuisson rapide (produits à griller, à poêler, à sauter) dans lesquels sont retrouvés les côtes, escalopes et de l'autre les produits à cuisson lente (produits à braiser, à bouillir) parmi lesquels s'inscrivent les rôtis, la palette. Par ailleurs, derrière le terme de cuisson lente, s'inscrit la cuisson à basse température qui permet de valoriser des muscles du porc de plus faible valeur en améliorant le moelleux et par conséquent la qualité des produits tels que l'épaule sans jarret et la poitrine par exemple. En conséquence, certains types de pièces sont préférés selon le mode de gestion et l'organisation logistique d'approvisionnement des repas. En effet trois cas figurent, la préparation et le service s'opèrent sur le même lieu ou bien dans le cas de cuisine centrale, les repas sont préparés pour le compte de plusieurs établissements et l'approvisionnement des repas est effectuée en service en liaison chaude ou en liaison froide.

Au total des marchés par muscle, la restauration collective serait pour ce qui concerne les viandes, dominée par la longe (40 à 50 %) devant l'épaule (environ 30 %) et la poitrine (10 à 15 %). Il faut noter que ces éléments de première lecture nécessiteraient d'être approfondis compte tenu de :

- la différence de pratique en lien avec les modes de gestion des établissements concernés qui les conduit à préférer telle ou telle catégorie de produits,
- l'existence de libellés produits peu explicites ne favorisant pas la bonne affectation produits par type de pièce primaire,
- l'enquête a conduit à privilégier la cible des acheteurs qui dans le cas de centrales d'achat ou de référencement n'ont pas toujours une lecture fine de la mise en œuvre des produits par les établissements.

#### 4.2.2. Éléments de contexte et faits marquants par segment de marché :

##### 4.2.2.1. *Segment de l'enseignement*

Plusieurs facteurs influent sur la structure de l'offre des produits du porc sur ce segment de l'enseignement en la menaçant.

La modification des usages avec le transfert progressif, d'un service assis à table vers un mode en self-service notamment en collège et primaire et l'évasion croissante en lycées et enseignement supérieur au profit d'une offre snacking accessible au travers des circuits de vente alternatifs et de la distribution automatique, offre au convive la possibilité de faire ses choix dans la construction de son menu.

Par ailleurs, les incitations à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la montée des initiatives « à chacun sa faim » et les actions de sensibilisation au tri des déchets vont dans le sens d'une personnalisation du menu et repositionnent le convive au cœur de la démarche. La dimension merchandising de l'offre au travers de la mise en avant des produits, prend dès lors tout son sens. Or, l'analyse de la structure des menus au travers des données qualitatives fait état d'une forte dominance des produits de volaille et de steak haché dont on sait qu'ils sont plus consommés par les jeunes.

Par ailleurs, alors que les menus sont établis sur la base de 5 composantes (entrée, viande et accompagnement, fromage et dessert), on assiste à une limitation progressive du nombre de composantes d'un repas menaçant notamment l'entrée qui porte justement l'offre charcutière.

En revanche, le développement du digital avec un accès instantané des menus par les parents, au travers du développement d'applications, accompagne la montée des exigences de ces derniers. Cette pression sociétale plus forte s'exprime au travers d'attentes plus marquées en termes de transparence sur l'origine et la qualité des produits ainsi que d'une montée en gamme, constituant en soi une opportunité pour la filière.

#### 4.2.2.2. Segment du médico-social

Au sein du segment sont distingués le secteur de la santé et du social parmi lesquels les maisons de retraite avec des déterminants communs sur l'évolution de la consommation des produits du porc. Le premier concerne le vieillissement avec en 2060, 23,6 millions de personnes qui seront âgées de 60 ans ou plus en France, soit une hausse de 80 % sur une cinquantaine d'années selon l'Insee. Cet afflux de population a conduit les établissements à se tourner massivement il y a quelques années vers des solutions repas simplifiées au travers des repas mixés qui représenteraient encore en 2018 environ 15 à 20 % des repas.

Ces repas à texture modifiée associés au « manger main », concernent principalement le jambon devant le rôti. Dans la plupart des cas, ces repas sont élaborés sur site mais l'analyse de l'offre montre dans le domaine de la santé, la prédominance de produits transformés prêts à servir sous la forme de jambon haché grossièrement jusqu'au mixé de jambon lisse. La part de jambon cuit peu atteindre plus de la moitié des produits de charcuterie salaison.

A rebours, les maisons de retraite dans le secteur du social, trouvent dans l'alimentation un moyen de se différencier dans la mesure où pour les séniors, le repas constitue un point d'intérêt important de la journée. La dimension plaisir pourrait par conséquent, en être renforcée. Or, selon l'étude Institut de la Nutrition et Credoc de 2020, pour seulement 24 %, le plaisir est associé à une motivation contre 75 % pour l'habitude. Par ailleurs, dans le secteur de la santé, 20 % des plateaux seraient non consommés. L'attention portée au gaspillage et au bien-être au travers de l'alimentation revient sur le devant de la scène comme un facteur favorable au rétablissement tel qu'en témoignent les dires d'expert.

D'une manière générale dans l'enseignement, la santé et les maisons de retraite voient croître une pression sociale qui constitue une opportunité pour les produits du porc au travers du développement de la part des produits sous signe de qualité.

Tel que mentionné plus haut, l'organisation du mode de gestion conditionne les choix d'offre en matière de viande de porc. Dans le domaine de la santé, la massification des achats et la recherche d'économie a conduit à un modèle prédominant que sont les cuisines centrales éloignées du lieu de consommation des repas. Le service s'effectue en liaison froide ou en liaison chaude avec un maintien au chaud à plus de 65°C conditionnant le choix des pièces de porc mises en œuvre.

#### 4.2.2.3. Segment du travail

Avec 40% des besoins de la population ou RNP<sup>13</sup>, le déjeuner représente le repas principal de la journée pour les adultes. On assiste au travers de l'analyse des menus à une part importante des propositions solutions de type snacking (sandwiches, croque-monsieur, salades) proposées en auto-fabrication par les établissements. En conséquence, leur part relative est difficilement quantifiable. En ce qui concerne les viandes, la part de produits en cuisson rapide (grillades, sautés d'épaule) est supérieure pour certains opérateurs interrogés avec plus de 45 %.

Plus globalement, la volonté des convives de maîtriser leur alimentation est présente avec des enjeux de santé, de bien-être et de consommation raisonnée, tout en maîtrisant le coût moyen du repas. Ce contexte se traduit de la part de certains opérateurs par la recherche de montée en gamme avec de nombreux freins économique notamment en ce qui concerne la filière porcine.

---

<sup>13</sup> Voir Lexique



#### 4.2.3. Approche de la part d'importation et des produits surgelés

La viande de porc avec une part des volumes de 70 % en frais domine devant le congelé (30 %). Certains établissements parmi les acteurs du marché enquêtés revendiquent le fait de ne travailler qu'en frais. En revanche, auprès des établissements concédés qui représentent au global 40 % des prestations réalisées en restauration collective, la part de surgelé peut atteindre plus de 45 %. L'adoption de produits congelés est principalement motivée par le fait d'apporter une réponse économique alternative aux produits frais et constituent en général dans le portefeuille d'offre, une gamme courte de quelques références. Celle-ci est issue majoritairement de l'importation en provenance de l'union européenne sans qu'une provenance particulière ne se soit distinguée au cours des entretiens. L'approche économique prévaut et les produits constituant les gammes de produits surgelés, correspondent aux références à plus forte rotation existantes en frais. En conséquence, sont concernés les produits issus de la longe tels que rôtis, côtes, escalopes, échine et des produits issus d'épaule soient sautés et dans une moindre mesure des rôtis.

La charcuterie est très majoritairement portée par des produits frais à plus de 85 %. Les produits surgelés concernent des lardons et des jambons cuits DD. Les produits frais issus de l'importation en charcuterie concernent principalement la saucisserie sèche au travers du chorizo. La part d'importation en produits frais représenterait moins de 20 %.

D'une manière générale, les produits concernés par une mise en avant de l'origine au travers du libellé produits (circuit commande livraison, facturation sans aller jusqu'à la communication au convive) se situerait selon les opérateurs et les segments de marché entre 5 % et 15 % de l'offre. L'analyse qualitative des menus sur plusieurs mois de quelques établissements vient confirmer ce point.

#### 4.2.4. Estimation de la part des produits sous signe de qualité

En réponse aux attentes des convives tel qu'évoqué plus haut, la volonté de tendre vers une montée en gamme en développant la part des produits sous signe de qualité ou en « démarche de qualité » est présente chez l'ensemble des opérateurs. Certains d'entre eux témoignent d'ailleurs d'approches de contractualisation sur d'autres espèces telles que des volailles sous label dans lesquelles en contrepartie d'une mise à disposition de volumes, l'opérateur de la restauration collective s'engage à valoriser et commercialiser l'ensemble de l'animal, faisant jouer la péréquation. Cependant au regard des déséquilibres matières, cette approche est difficilement transposable en porc.

Dans les faits, compte tenu de marchés sur lesquels la tension prix est élevée, la part des produits sous SIQO enregistre une relative variabilité d'un opérateur à l'autre et d'autre part fait l'objet de nombreux freins. De plus le choix parmi les signes de qualité se porte sur ceux permettant de concilier des bénéfices additionnels perçus par le convive à un coût conciliable avec le coût denrée d'une prestation.

Pour illustrer le propos, les produits locaux seront préférés aux produits bio, l'approvisionnement local pour un produit étant perçu comme un attribut de qualité. Historiquement, la restauration collective travaille également une part de produits sous critère qualité certifiés (Certification de Conformité Produit)<sup>14</sup> notamment en saucisserie (saucisse de Toulouse, saucisse de Montbéliard, andouillette de Troyes...). Les IGP notamment Sud-Ouest sont également retrouvées.

---

<sup>14</sup> Voir Lexique

Les signes de qualité les plus diffusés, sont en conséquence le signe Bleu Blanc Cœur, l'appellation produits fermiers, le Label Rouge et le bio. Le Label Rouge est porté par la rosette, le jambon cuit, le pâté croûte. Le bio est développé au travers d'initiatives locales (dans le Sud-Ouest, en Ile de France, en Bretagne) porté par de larges gammes tant en viande qu'en charcuterie notamment sur le segment de l'enseignement.

L'ensemble des produits sous signe de qualité se positionnerait en moyenne dans une fourchette de 5 % des volumes du marché selon un intervalle de 3 à 10 % au regard de la politique d'offre des opérateurs et concerne principalement les produits de charcuterie.

#### 4. Conclusions et perspectives

Cette étude a eu pour objectif de livrer un premier état des lieux de la consommation des produits du porc pour l'année 2018. Elle a consisté à fournir un inventaire détaillé des sources, à en extraire et en analyser le contenu afin d'en proposer une lecture critique.

A partir de ces données organisées en silo, il s'est agi d'identifier de proche en proche les écarts entre flux d'entrée et de sortie, de la production indigène brute à la distribution et la consommation. Chacune des étapes de découpe et de transformation a ainsi été évaluée. Le taux de couverture des marchés finaux fourni par les données privées de type panels et observatoire, a également été interrogé au travers de la conduite d'enquêtes auprès des acteurs des marchés afin d'introduire des indicateurs de pondération et gagner en fiabilité dans l'estimation de la taille des marchés. Ces données ont enfin été consolidées afin de caractériser les achats par grande typologie de produits et de marchés et favoriser l'émission d'une première analyse de flux de consommation.

Les résultats de l'étude ont permis de dégager de premières conclusions.

A partir de l'analyse des pertes, la fraction comestible à hauteur de 2 170 kt a pu être déduite de la fraction collectée par les adhérents de l'organisme SIFCO qui se positionne en recul en 2018 par rapport à 2016 (-13%). L'un des éclairages pourrait être la mise en place de leviers d'optimisation de la valorisation et du réemploi des coproduits de la part des transformateurs.

La part des produits du porc destinée à la consommation humaine est estimée à environ 1 820 kt en réintégrant les abats et tenant compte de la part de coproduits générés tout au long du process. Ce chiffre est à rapporter aux 2 770 kt de porc poids vif. Ainsi, le coefficient de rendement en kg de viande commercialisée dans les circuits de distribution est évalué à 66 %. Le poids de viande de porc nette annuelle consommée par habitant correspondrait à environ 27,2 kg, sur la base des données Insee soit 66,97 mios d'habitant au 1er janvier 2019. Il convient de rappeler que le périmètre de l'étude couvre la consommation au sens des volumes d'achat en point de vente des consommateurs avant stockage sans tenir compte du gaspillage des ménages estimé par l'étude Ademe de 2016 à 5 % pour le total bovin et porcin. Par ailleurs, à ce stade de l'étude, si les niveaux de rendement, la part des intrants lors de la transformation en charcuterie ont été évalués, ils n'ont pas fait l'objet de

La part des produits importés (hors vif) à hauteur de 592 kt en 2018 s'équilibre dans une certaine mesure avec les volumes de produits exportés de 702 kt. L'importation correspond notamment à un poids important de pièces de découpe (301 kt) parmi lesquels des jambons désossés à destination de la transformation en salaison cuite.

Par grande catégorie de produits finis, la part de produits issus de muscles des quatre pièces primaires est majoritaire par rapport aux produits de mélange (env. 30 %) représentés par des produits de charcuterie et la saucisserie dont l'élaboration est issue de coproduits de transformation des muscles. A titre de comparaison en bovin, la part de hâché au total des produits frais et surgelé est devenu majoritaire et pèse plus de 50% des volumes de bœuf comparativement aux pièces (Monniot, 2018).

Dans le détail, la salaison cuite qui est saumurée et la salaison sèche représentent à elles deux, un poids d'environ 24% des volumes consommés et absorbent l'essentiel des jambons en tant que pièce de découpe primaire (part de 22,8% de la carcasse froide). La majorité de la longe (plus de 80 %) est destinée à la transformation en pièces avec une domination des côtes, produits d'appel devant les rôtis et filets. L'épaule constitue un gisement important pour les produits de mélange en particulier au travers de la saucisserie, une autre partie étant destinée à la viande fraîche sous diverses formes de découpe (notamment sautés) pour une consommation à domicile et hors domicile. Les poitrines majoritairement traitées en salaison pour y être transformées en lardons (<65 %), sont portées par une part limitée de produits.

Le porc est une espèce multi-produits mais également multi-marchés avec un poids relatif des grandes surfaces alimentaires qui malgré la fragmentation des circuits, demeure important (>70 % on line inclus) comparativement aux autres espèces de type volaille (part de la consommation hors domicile >25 % des volumes). Ainsi, le porc présente une meilleure résilience aux évolutions marché mais a moins bénéficié que les autres espèces du développement de la restauration hors domicile, compte tenu de sa dimension professionnelle.

Au global de la consommation des produits du porc, les marchés sont estimés avec une incertitude de 20 % soit la consommation à domicile à 1 482 kt, la restauration hors domicile à 250 kt et les circuits de vente alternatifs à moins de 15 kt.

Alors que le marché des produits traiteurs progresse régulièrement d'environ 1 % par an en volume selon les données du panéliste IRI, une part de plus en plus réduite de produits traiteurs absorbe les produits du porc sous la forme de produit agricole intermédiaire (PAI) et ce segment de marché représenterait environ 70 kt avec une incertitude de 20 % soit moins de 4 % du disponible à la consommation humaine abats inclus. Pour ce qui concerne les produits de charcuterie salaison de volaille en progression continue, la charcuterie ne représente qu'une part très réduite du segment qui est portée par les jambons et la saucisserie. Au sein de celui-ci, la part des produits du porc représenterait moins de 2 kt. L'ensemble des données consolidées sont représentées au travers du schéma de synthèse.

La portée finale de l'étude est de contribuer à apporter aux opérateurs de la filière, une approche structurante des marchés propice à l'élaboration de leur stratégie et au pilotage du changement.

L'ensemble de ces éléments reste cependant à consolider, les acteurs interrogés n'ayant pas toujours une lecture fine de leur volumes réalisés pour ce qui concerne les produits à poids variable, ni de leur part de marché. Persistent de nombreux questionnements relatifs à la robustesse des données, en lien avec l'analyse des pertes et des rendements et au réemploi des coproduits de découpe dans les process de fabrication de la charcuterie. Par ailleurs, le flux de transformation des abats de même que la fine compréhension des pratiques et la destination des viandes demeurent des sujets qu'il conviendrait d'investiguer plus en avant afin de comprendre les arbitrages de valorisation et les équilibres matière qui peuvent se jouer au niveau de la carcasse.

Après ce premier travail d'analyse des flux, la démarche doit permettre d'optimiser la robustesse de la base de données sur les différents segments de marché. Ainsi, les circuits de commercialisation des produits à poids variable doivent faire l'objet d'une étude spécifique approfondie notamment sur les flux propres à la viande favorisant l'enrichissement et la consolidation des données. En effet, la diversité des pratiques et la variété des types de découpe confère à l'analyse réalisée de potentiels points de fragilité.

Secondairement, l'établissement d'une méthodologie reproductible de collecte et de traitement des données devrait favoriser le suivi des évolutions du marché des produits du porc au travers d'indicateurs par couple produits marché en intégrant l'origine, les signes de qualité officiels et non officiels des produits et ce dans un contexte de transition alimentaire. Plus largement, il

s'agirait de poser les bases d'un outil pérenne et régulièrement mis à jour permettant un large champ des utilisations possibles, notamment dans le secteur de la recherche appliquée.

Porc vif	2 770 kt			2 770 kt	
Abattage et découpe (1 <sup>ère</sup> )	Fraction comestible 2 170 kt Jambon 463 kt; Longe 645 kt; Epaulé 418 kt; Poitrine 264 kt; Abats 175 kt.		Fraction non comestible 531 kt et Maturation 69 kt soit <u>total 600 kt</u>	Fraction comestible 2 170 kt	
Découpe (2 <sup>ème</sup> ) et Piéçage ou 1 <sup>ère</sup> Transformation	Abattage découpe			2 076 kt	
	Pièces et demi-carcasses fraîches et congelées 1 820 kt	Graisses et saindoux Env. 126 kt	Abats 108 kt		
Transformation en charcuterie salaison	Transformation en charcuterie salaison 1 310 kt <u>1 170 kt hors saucisserie</u>	Flux de viandes et saucisserie env. 700 kt			
Consommation Totale	Porc Ingrédient Traiteur 70 kt	Charcuterie salaison hors saucisserie 1 045 kt	Viande de porc et saucisserie 690 kt	Abats 15 kt (estimé)	<b>1 820 kt</b>
<i>Dont Consommation A domicile</i>	NC	<i>Charcuterie salaison hors saucisserie 870 kt</i>	<i>Viande de porc et saucisserie 600 kt</i>	<i>Abats 12 kt (estimé)</i>	<i>1 482 kt (hors traiteur)</i>
<i>Dont Consommation Hors domicile commerciale, collective et CVA</i>	NC	<i>Charcuterie salaison hors saucisserie 175 kt</i>	<i>Viande de porc et saucisserie 90 kt</i>	<i>Abats 3 kt (estimé)</i>	<i>268 kt (hors traiteur)</i>

**Tableau 69 : Etat des données consolidées du disponible en porc par étape de transformation de la filière en 2018.**

(Source Ifip d'après Insee, SSP, douanes, Gira Food Service)

## LEXIQUE

### **Certifié (produit Certifié)**

Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels. La Certification de conformité de produits (CCP) est gérée par le ministère chargé de l'agriculture.

*« Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies et les principaux points à contrôler. Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation. Le contrôle est effectué par un organisme certificateur accrédité par le COFRAC. Les agents de la DGCCRF assurent, par sondage, un contrôle de deuxième niveau sur les produits mis sur le marché. La Certification de conformité garantit le respect des caractéristiques certifiées (par exemple : porc nourri à 70 % de céréales). Ces caractéristiques doivent être significatives, objectives et mesurables et permettre de distinguer le produit du standard. Il existe environ 280 cahiers des charges de certification homologués. Le nom et le cahier des charges d'une certification de conformité ne peuvent mentionner d'indication géographique. En revanche, il est possible, conformément aux règles générales d'étiquetage, d'apposer sur le produit bénéficiant de la certification de conformité son indication de provenance, si elle est vraie et si elle ne conduit pas à usurper une AOP ou une IGP existante. » Source : DGCCRF, 2019.*

### **Consommation intermédiaire**

Certains produits sont utilisés pour la consommation intermédiaire ce qui signifie qu'ils sont utilisés comme entrées intermédiaires dans le processus de production d'autres produits.

### **Consommation finale**

La consommation finale représente la somme des consommations intermédiaires.

### **Flux**

Correspond au transport de matériel ou de produits d'un processus à l'autre. Un stock est toujours associé à un process. Il est mesuré à son point d'entrée à un temps donné.

### **Freinte**

Le terme de freinte désigne les pertes ou altérations au travers que subit une matière au cours de sa transformation générant ainsi des déchets, sous-produits ou coproduits et se traduisant par une perte de poids. Ainsi lors de la phase d'abattage des porcs, une réfrigération rapide de la carcasse de porc permet un temps de refroidissement plus court, une hausse du nombre de carcasses traitées et la réduction des pertes attribuables à la freinte et au ressuage.

### **Minerai (D'après encyclopédie de la charcuterie)**

Terme employé pour désigner la matière première viande utilisée dans la fabrication des produits fragmentés ou de mélange (saucisses, saucissons secs...). La matière première peut être issue des phases de découpe ou de transformation qui contribuent à la génération de co-produits. Le minerai peut être ainsi issu de la découpe en épaule 4D notamment.

La composition du minerai en gras dépend essentiellement de la destination des produits auquel il est destiné : gras de bardière (produits secs), gras mous (produits émulsifiés de type mousses),

Les minerais composites sont des matières premières maigres avec une proportion de gras plus ou moins importante :

1. La poitrine dont la proportion de gras peut varier de manière plus ou moins importante selon l'état d'engraissement. Son utilisation est assez variable compte tenu de son utilisation en lardons.
2. Les trimmings c'est-à-dire les parures de pièce de découpe, dont l'utilisation peut varier.

### **Les viandes triées prêtes à l'emploi**

Il s'agit de minerai élaboré dont les caractéristiques sont définies comme la provenance des matières premières, la taille des morceaux, l'humidité, la teneur en lipides, le rapport collagène/protéines. Ils peuvent servir de minerai de base pour différentes formulations, et être mélangés à d'autres minerais bruts, par exemple à une quantité plus ou moins importante de gras, afin d'obtenir plusieurs teneurs en lipides.

### **Ménage**

Un ménage, au sens statistique du terme, désigne l'ensemble des occupants d'un même logement sans que ces personnes soient nécessairement unies par des liens de parenté (en cas de colocation, par exemple). Un ménage peut être composé d'une seule personne. (Ifip d'après Insee)

### **Ménage ordinaire**

Le ménage économique (ou ménage ordinaire par opposition à ménage collectif) est un ensemble de personnes, apparentées ou non, vivant sous le même toit (ou dans le même quartier), partageant les mêmes repas, reconnaissant l'autorité d'un même individu appelé chef de ménage, et dont les ressources ou les dépenses sont également communes, tout au moins en partie. La notion de chef de ménage est déclarative et ne résulte pas d'un traitement spécifique a posteriori, reposant sur des critères socioéconomiques, comme il est procédé lors des recensements de la population. Le concept de ménage économique utilisé ici diffère de celui du recensement de la population. Les individus qui composent le ménage peuvent être classés en quatre catégories :

Les membres permanents, présents au moment de l'enquête et au cours des douze derniers mois qui l'ont précédée ;

Les individus ayant quitté le ménage au cours des douze derniers mois (décès, divorce ou séparation d'un couple, fondation d'un nouveau foyer, départ pour études, etc.) ;

Les nouveaux membres ou individus arrivés au cours des douze derniers mois (naissance, union, retour d'un étudiant, etc.) ;

Les individus de « passage » : pensionnaires, visiteurs de longue durée. L'enquête distingue la taille actuelle du ménage (nombre d'individus qui sont membres du ménage le premier jour de l'enquête) et la taille annuelle du ménage (nombre d'individus qui ont été membres du ménage au cours des douze mois ayant précédé le premier jour de l'enquête). Les dépenses prises en compte sont le fait de tous les individus ayant été membres permanents ou temporaires du ménage (taille annuelle) (IFIP d'après INSEE).

### **PAI ou Produit Agricole Intermédiaire**

Ce sont des produits finis issus de la transformation de matière première qui sont destinés à être utilisés dans des process d'assemblage en tant qu'ingrédient ou matière première compte tenu de leur praticité et gain de temps. Exemple : tranches de chorizo sur la pizza, les lardons dans une salade traiteur.

## **Plat Préparé**

Une préparation doit contenir des ingrédients appartenant à au moins deux familles distinctes de produits parmi les suivantes : produits à base de viande, produits à base de poissons, crustacés ou mollusques, produits à base de légumes ou de fruits, produits à base de pâtes, produits à base d'œufs, de fromage ou de céréales. Ces plats sont traités (congelés, réfrigérés, surgelés, appertisés ou sous-vide) et prêts à être consommés (préparés, assaisonnés et cuits).

## **Processus**

Etape qui fait partie intégrante de l'écosystème défini dans le cadre de l'analyse de flux matière (AFM) au cours duquel le matériel ou l'énergie est transformée, stockée ou distribuée.

## **Références nutritionnelles pour la population (RNP)**

Les références nutritionnelles pour la population sont calculées de façon à couvrir les besoins de la quasi-totalité (97,5%) de la population concernée. À l'inverse, les Apports journaliers recommandés (AJR) sont des valeurs repères uniques qui servent de référence sur les étiquettes des aliments.

## **Salaison**

La salaison – également appelée le salage – est une méthode qui consiste à utiliser du sel pour permettre à des aliments de se conserver plus longtemps : Le principe est le suivant : le chlorure de sodium absorbe l'eau pour freiner le développement bactérien. Sur la base de ce fonctionnement, on distingue le salage à sec, du saumurage : avec le premier, l'aliment est recouvert de sel, tandis qu'avec le second, il est plongé dans l'eau salée. Aujourd'hui, au-delà de aspects de conservation, ce procédé est un préalable à la fumaison permettant d'obtenir des produits fumés (à travers le fumage par exemple).

## **Snacking**

L'univers du Snacking rassemble, de son côté, des sandwiches, les pizzas et les salades composées.

Sous-produit et coproduit

Selon l'article 5 de la directive cadre déchets (directive cadre 2008/98/CE), un sous-produit est une « substance ou un objet issu d'un processus de production dont le but premier n'est pas la production dudit bien ». Il répond aux points suivants

- « L'utilisation ultérieure de la substance ou de l'objet [soit] certaine »
- Ne correspond pas à un déchet défini par l'intention ou l'obligation de son propriétaire de s'en défaire.
- Il est « généré de façon prévisible et répond à des spécifications définies.
- Il peut être considéré comme un produit à part entière, disposant d'un marché et d'une cotation (cas du saindoux) (*Sources INRC, SIFCO*).

## **Unités de consommation**

Les unités de consommation sont déterminées à l'aide de pondérations affectées à chaque personne du ménage en fonction de ses caractéristiques propres. Selon l'échelle d'Oxford utilisée dans cette étude, les poids sont les suivants :

- 1 pour le chef de ménage ;
- 0,7 pour les autres membres adultes de plus de 14 ans ;
- 0,5 pour les moins de 14 ans.



L'utilisation des unités de consommation permet de mieux cerner la consommation réelle d'un ménage en tenant compte du fait que tous les membres ne consomment pas dans les mêmes proportions. Par un exemple, un enfant n'a pas les mêmes dépenses alimentaires qu'un adulte. La notion d'unité de consommation a aussi pour but de rendre les ménages facilement comparables entre eux et permettre des comparaisons internationales.

### **UVCM (Unité de Vente Consommation Magasin) de et UVCI (Unité de Vente Consommation Industrielle)**

En grande distribution, l'offre en viandes implantée dans les rayons traditionnels des points de vente présentant des morceaux de viande préparés et pré-emballés sur place par les bouchers des points de vente et à poids variable a donné lieu à la dénomination d'UVCM ou Unité de Vente Consommation Magasin. Par opposition sont distinguées les UVC directement fabriquées par les abatteurs-transformateurs de viande ou UVCI («I» pour industrielle) le plus souvent à poids fixe.

### **Valeur ajoutée brute**

La valeur ajoutée brute correspond à la différence entre la production totale et la consommation intermédiaire. Ce concept désigne la contribution d'un opérateur au PIB total de l'économie.

### **Viande Séparée Mécaniquement**

Il s'agit de produits obtenus par l'enlèvement, à l'aide de moyens mécaniques, de la viande des os ou des carcasses de porc. Obtenus après désossage, ces produits peuvent contenir des résidus d'os, de cartilages ou de moelle, contrairement aux viandes hachées ou aux viandes pour hachis (règlement européen n°853/2004).

**Liste des abréviations utilisées**

BDF : Enquête Budget des Familles (INSEE).

CIM : Consommation Individuelle Moyenne.

FICT : Fédération française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, transformateurs de viande GD : Grande Distribution

GSA : Grandes Surfaces Alimentaires

GMS : Grandes et Moyennes Surface

INAPORC : Interprofession nationale porcine française (sur l'ensemble de la filière)

Enquêtes Individuelles Nationales sur la Consommation Alimentaire (INCA).

KgEC : Kilogrammes Equivalent Carcasse (quantité ramenée au poids de la carcasse)

MN : Marques Nationales

MDD : Marques de Distributeurs

NACE : Nomenclature statistique des Activités économiques dans la Communauté Européenne

PRODCOM : PRODUCTION COMMUNAUTAIRE (Base de données).

RHD / RHF : Restauration Hors Domicile / Restauration Hors Foyer.

UVCI : Unité de Vente Industrielle.

UVCM : Unité de Vente Magasin.

VA : Valeur Ajoutée.

VSSF : Viandes Séchées, Salées, Fumées.

**ANNEXES :****Annexe 1 a/ : Désignation et codification de la Nomenclature combinée des viandes fraîches et viandes SSF de porc (Eurostat)**

Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6	Niveau 7	Codification NC8
Viandes FRC	Carcasses FRC	Carcasses FR			02031110
		Carcasses C			02032110
	Pièces FRC	Pièces FR	Jambons et épaules FR	Jambons FR	02031211
				Epaules FR	02031219
			Autres pièces de porc FR	Parties avant FR	02031911
				Longes FR	02031913
				Poitrines FR	02031915
				Désossées FR	02031955
				Autre nd FR	02031959
				Autre nd C	02032959
		Autres pièces de porc C	Parties avant C	02032911	
			Désossées C	02032955	
			Poitrines C	02032915	
			Longes C	02032913	
			Jambons et épaules C	Jambons C	02032211
				Epaules C	02032219
VSSF	Poitrines SSF	Poitrines SF		02101219	
		Poitrines SS		02101211	
	Jambons et épaules SSF	Jambons SS		02101111	
		Epaules SS		02101119	
		Jambons SF		02101131	
		Epaules SF		02101139	
	Autres SSF	Parties avant SF		02101960	
		Longes SS		02101940	
		Parties avant SS		02101930	
		Autres viandes SS		02101950	
		Longes SF		02101970	
		Demi-carcasses de bacon SS		02101910	
		Trois-quarts arrière ou milieu SS		02101920	
		Viandes désossées SF		02101981	
		Autres viandes SF		02101989	

**Annexe 1 b/ : Désignation et codification de la Nomenclature combinée des produits transformés, abats et gras de porc (Eurostat)**

Lexique et Annexes

Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6	Niveau 7	Codification NC8
Préparations	Prép./cons. de jambons				16024110
	Prép. homogénéisées <= 250 g (Prép./cons. autres viandes/abats)				16021000
	Prép./cons. abats/viandes nda	Autres Prép./cons. de viande/abats			16029051
		Prép. de sang de tous animaux			16029010
	Prép. à base de foie			16022090	
	Prép./cons. dépaules			16024210	
	Prép./cons. autres viandes/abats (Prép. homogénéisées <= 250 g)	Prép./cons. d'échines			16024913
		Prép./cons. de longes			16024911
		Prép./cons. de viande (>= 80%)			16024919
		Prép./cons. de viande/abats (>=40%-<80%)			16024930
		Prép./cons. de viande/abats (<40%)			16024950
		Prép./cons. de mélanges			16024915
	Saucisses/Saucissons	Saucisses et saucissons, non cuits			16010091
		Autres saucisses, saucissons			16010099
Saucisses et saucissons de foie				16010010	
Lards et graisses	Lard SF			02090019	
	Graisse de porc			02090030	
	Lard FR-SS			02090011	
Saindoux	Graisses fondues de porc			15010019	
	Huile de saindoux			15010011	
Abats FRC/SSF	Abats SSF	Abats SF			02109949
		Foies comestibles SSF			02109941
	Foies C			02064100	
	Abats C autres que foies			02064920	
	Abats et foies FR	Autres abats FR			02063030
		Foies FR			02063020
Abats FR				02063000	

**Annexe 2 a/ : Déclinaison du tableau de correspondance PRODCOM 2018 et NC 2018 pour le code APE 1011Z** (Source Ifip d'après Eurostat et Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

Code PRODCOM	NC8	Descriptif Simplifié du NC8
10.11.12.30	0203[.11(.10 + .90)]	Viandes porcines, fraîches ou réfrigérées, en carcasses ou demi-carcasses
10.11.12.50	0203[.12(.11 + .19 + .90)]	Jambons, épaules de porcs et leurs morceaux non désossés, frais ou réfrigérés
10.11.12.90	0203[.19(.11 + .13 + .15 + .55 + .59 + .90)]	Autres viandes porcines, fraîches ou réfrigérées
p.10.11.20.00	0206[.10+.30+.80]	Abats comestibles d'animaux de boucherie, frais, réfrigérés (y c. onglets, hampes)
1011.32.30	0203[.21(.10 + .90)]	Viandes porcines, congelées, en carcasses ou demi-carcasses
p.10.11.32.50	0203[.22(.11 + .19 + .90)]	Jambons, épaules de porc et leurs morceaux non désossés, congelés
p.10.11.32.90	0203[.29(.11 + .13 + .15 + .55 + .59 + .90)]	Autres viandes porcines, congelées ou surgelées (à l'exclusion des carcasses ou demi-carcasses et des jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés)
p.10.11.39.10	0206[.2+.4+.90]	Abats comestibles d'animaux de boucherie, congelés, (y c. onglets, hampes)
p.10.11.50.40	0209[.10(.11+.19+.90)]	Lard, graisses de porc non fondues, frais, réfrigérés, congelés, salés
p.10.11.50.60	1501[.1+.2]	Saindoux, autres graisses de porc, fondues

Code PRODCOM	NC8	Descriptif simplifié du NC8
10.11.12.50	0203[.12(.11 + .19 + .90)]	Jambons, épaules de porcs et leurs morceaux non désossés, frais ou réfrigérés
10.11.12.90	0203[.19(.11 + .13 + .15 + .55 + .59 + .90)]	Autres viandes porcines, fraîches ou réfrigérées
p.10.11.20.00	0206[.10+.30+.80]	Abats comestibles d'animaux de boucherie, frais, réfrigérés (y c. onglets, hampes)
p.10.11.32.50	0203[.22(.11 + .19 + .90)]	Jambons, épaules de porc et leurs morceaux non désossés, congelés
p.10.11.32.90	0203[.29(.11 + .13 + .15 + .55 + .59 + .90)]	Autres viandes porcines, congelées ou surgelées (à l'exclusion des carcasses ou demi-carcasses et des jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés)
p.10.11.39.10	0206[.2+.4+.90]	Abats comestibles d'animaux de boucherie, congelés, (y c. onglets, hampes)
p.10.11.50.40	0209[.10(.11+.19+.90)]	Lard, graisses de porc non fondues, frais, réfrigérés, congelés, salés
p.10.11.50.60	1501[.1+.2]	Saindoux, autres graisses de porc, fondues

**Annexe 2 b/ : Déclinaison du tableau de correspondance PRODCOM 2018 et NC 2018 pour le code APE 1013A (Ifip d'après Eurostat et Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)**

Code PRODCOM	NC8	Descriptif Simplifié du NC8
10.13.14.30	16010010a	Saucisses, saucissons et produits similaires, de foie, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des plats préparés)
10.13.14.60	1601[.00(.91a + .99a)]	Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats ou de sang, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie ainsi que des plats préparés)
10.13.15.45	1602[.41(.10a + .90a)]	Préparations et conserves de porc : jambons et leurs morceaux (à l'exclusion des plats préparés)
10.13.15.55	1602[.42(.10a + .90a)]	Préparations et conserves de porc : épaules et leurs morceaux (à l'exclusion des plats préparés)
10.13.15.65	1602 49 50a	Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y compris les mélanges, contenant en poids < 40 % de viande ou d'abats, de toutes espèces, y compris le lard et les graisses de toute nature ou origine (à l'exclusion des saucisses, saucissons et produits similaires, des préparations finement homogénéisées, des préparations à base de foie ainsi que des plats préparés)
10.13.15.75	1602[.49(.11a + .13a + .15a + .19a + .30a + .90a)]	Autres préparations et conserves de porc, y compris les mélanges (à l'exclusion des saucisses, saucissons et produits similaires, des préparations finement homogénéisées, des préparations à base de foie ainsi que des plats préparés)

**Annexe 2 c/ : Déclinaison du tableau de correspondance PRODCOM 2018 et NC 2018 pour le code APE 1085Z (Ifip d'après Eurostat et Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)**

Code PRODCOM	NC8	Descriptif Simplifié du NC8
10.13.15.95	1602[.90(.10a + .31a + .51a + .61a + .69a + .91a + .95a + .99a)]	Autres préparations et conserves d'autres animaux, préparations de sang et d'abats (à l'exclusion des saucisses, saucissons et produits similaires, des préparations finement homogénéisées, des préparations à base de foie ainsi que des plats préparés)
10.85.11.00	1601[.00(.10b + .91b + .99b)] + 1602[.20(.10b + .90b) + .31(.11b + .19b + .80b) + .32(.11b + .19b + .30b + .90b) + .39(.21b + .29b + .85b) + .41(.10b + .90b) + .42(.10b + .90b) + .49(.11b + .13b + .15b + .19b + .30b + .50b + .90b) + .50(.10b + .31b + .95b)]	Plats préparés à base de viandes, d'abats ou de sang
10.85.19.10	2105 90 98b	Autres plats préparés, y compris les pizzas surgelées (à l'exclusion des pizzas fraîches)

**Annexe 3 : Liste des principales recettes déclarées par typologie de produit dans l'enquête CCAF Credoc 2019 (Ifip d'après CCAF, Credoc).**

**Porc plats à base de viande**

**>50%**

**Porc ingrédient**

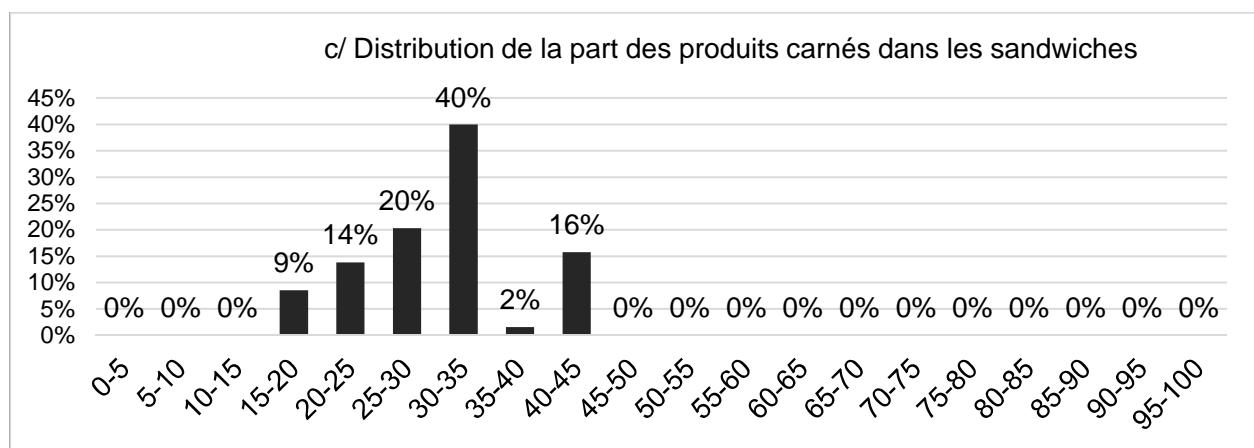
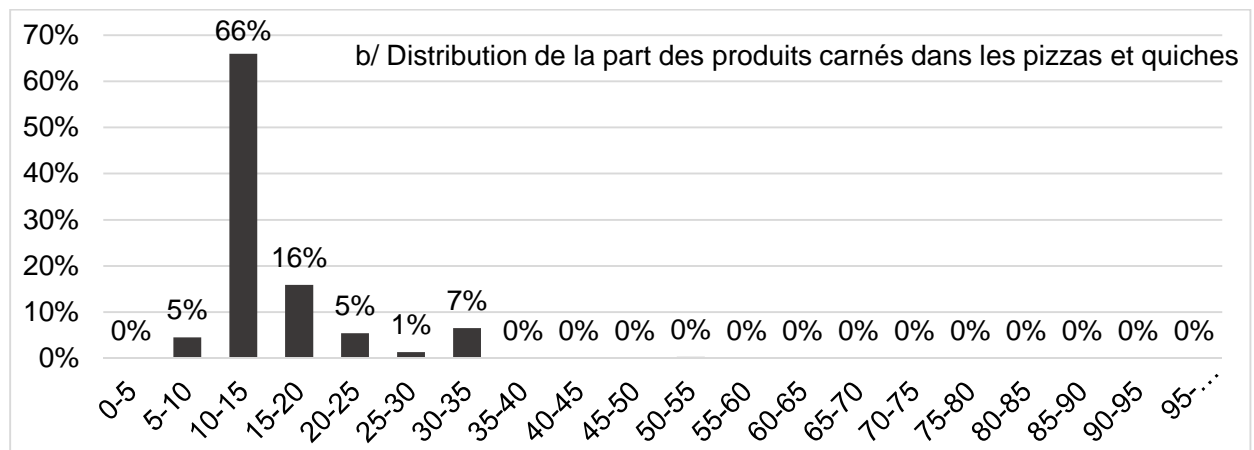
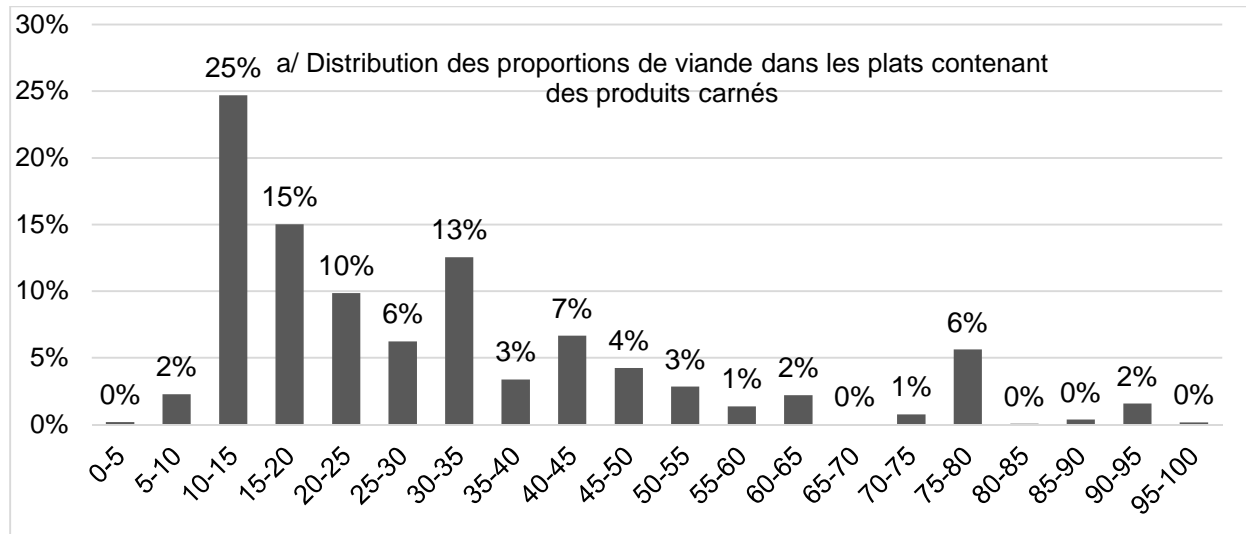
**CHARCUTERIE (ingréd.)**

**SAUCISSERIE (ingréd.)**

Porc, côte de porc sauce coréenne	Ragout de porc ou porc au jus	Porc petit salé	Cassoulet en boîte
Raviolis à la viande de porc	Cassoulet (au porc)	Cappelletis au jambon (blanc, cru, de Bayonne...)	Choucroute garnie
Sauté de porc, Sauté de porc curry, sauté de porc, sans précisions, sauté de porc aux pruneaux, sauté de porc aux épices	Goulache de porc	Soufflé au fromage-jambon	Saucisse aux lentilles
Brochette de porc	Nem ou pâté impérial au porc	potée au chou et petit salé	tomates farcies traditionnelles
Cassoulet (au porc)	Palette de porc à la diable	endives au jambon avec béchamel	chou farci
Palette de porc à la diable	Porc avec des carottes, des pommes de terre et des poireaux	Lasagne jambon salsifi, gratin de pâtes (toutes sortes) au jambon, fusilli à la carbonara	rougail de saucisse (spécialité réunionnaise)
Porc au caramel, porc au curry, porc au miel, porc aux épices, porc au soja, porc aux carottes mijotées, porc à la dijonnaise, porc à l'ananas	Ragout abat de porc coree coeur pdt	riz cantonais	feuilleté ou friand saucisse
Porc laqué	Raviolis vapeur au porc	Feijoada (cassoulet portugais)	hot dog
Porc confit	Sandwich baguette porc crudités	croziflette crozet reblochon lardons	pizza
raviolis a la viande de porc, raviolis vapeur au porc	Spaghettis au porc et à la tomate	croque-monsieur traditionnel (jambon-fromage)	sandwich baguette merguez, avec frites
	Tourte à la viande de porc	raviolis jambon - ricotta	pizza orientale (merguez, poivrons, oignons)
		quiche au jambon ou aux lardons	champignon farci
		crêpe ou galette au jambon, crêpe ou galette jambon-fromage	sandwich baguette merguez
		croissant au jambon avec béchamel	crêpe ou galette saucisse
			Tarte épinards saucisse
			salade composée à base de crudités (et/ou salade verte) + saucisse



**Annexe 4 : Distribution de la proportion de viande dans les plats à base de viande, les pizzas, quiches et les sandwiches (Ifip d'après CCAF, Credoc).**



**Annexe 5 : Arborescence et nomenclature Kantar a/ Viande de porc b/ Charcuterie salaison de porc et de volaille (Source : KWp, 2020)**

**a/ Viande de boucherie**

0	VIANDE DE BOUCHERIE FRAICHE (1)	
1	Porc	
1	Porc hors abats et hors gros achats	
1	Viande de boucherie fraiche hors produits élaborés	
2	Hors abats et hors gros achats	
2	Abats	
2	Gros achats*	
2	Porc hors produits élaborés	
3	Hors abats et hors gros achats	
4	A rôtir, griller et poêler	
4	A bouillir et braiser	
4	Autres	
4	Longe	
5	Escalope, grillade	
5	Côte, côtelette	
5	Filet, rôti	
5	Autres	
4	Autres	
3	Abats, hors abats cuisinés	
4	Cœur, langue, rognon	
4	Foie	
4	Autres	
3	Gros achats*	
2	Autres produits élaborés de viande de boucherie	
3	Brochette ME	
4	Dt Porc	
4	Mélange de viande	
4	Autres	
3	Plateau pour grill, barbecue	
4	Porc	
4	Mélange de viande	
4	Autres	
3	Plateau pour pierrade, fondue	
4	Dt Porc	
4	Mélange de viande	
4	Pour pierrade	
4	Pour fondue	
3	Carpaccio	
4	Mélange	
	Autres	
3	Produit cuit	
4	Rôti cuit	
4	Viande en sauce	
4	Abats cuisinés	
4	Autres	
3	Viande marinée ME	
4	Dont Porc	
4	Mélange de viande	
3	Produit préparé à cuire	
4	Paupiette ME	
5	Porc	
4	Rôti farci ME	
5	Dont Porc	
4	Morceau demi-sel	
5	Palette	
5	Poitrine, lard	
5	Jambonneau	
5	Autres	
0	VIANDES ET VOLAILLES SURGELEES (3)	
2	Dt Porc (hors abats)	
2	Dt Abats	

**b/ Charcuterie salaison de porc et de volaille**

0 JAMBON ET CHARCUTERIE (4)		
1	Jambon et charcuterie hors saucisses à gros hachage et hors charcuterie de volaille	
1	Jambon	
2	Cuit	
4		Supérieur
4		Choix
4		Epaule, standard
2	Cru	
1	Charcuterie	
2	Charcuterie hors saucisse à gros hachage et hors charcuterie de volaille	
2	Rillettes	
4		Pur porc
4		Autres
2	Lardons, poitrine, bacon	
3	Libre service	
4		Lardon
4		Poitrine
4		Bacon
3	Coupe	
4		Poitrine
4		Bacon
2	Pâté	
4		Pâté de campagne
4		Pâté de foie
4		Autres
2	Boudin	
2	Andouille, andouillette	
4		Andouille
4		Andouillette
2	Saucisson sec et salami	
2	Saucisson cuit ou à cuire	
2	Saucisse à pâte fine	
2	Saucisse à gros hachage	
4		Chipolata
4		Merguez
4		Autres
2	Charcuterie à base de volaille	
3	Jambon	
3	Saucisse	
2	Autres charcuteries	

**Annexe 5 : Volume disponible à la consommation issu de l'appariement des données Prodcum de l'activité 10.11.Z avec les données douanières a/ Viande de porc b/ Graisses (Sources : PRODCOM, Eurostat)**

**Annexe 5 a/ Viande de porc**

Code PRODCOM	NC	Produits	Production
		<b>TOTAL Porc Frais</b>	<b>1 932</b>
		Fraîches ou réfrigérées	1664
10.11.12.30	0203.11	Viandes porcines, fraîches ou réfrigérées, en carcasses ou demi-carcasses, y compris les viandes fraîches emballées avec du sel pour conservation temporaire	303
10.11.12.50	0203.12	▪ Jambons, épaules de porcs et leurs morceaux non désossés, frais ou réfrigérés	604
10.11.12.90	0203.19	▪ Autres viandes porcines, fraîches ou réfrigérées	756
		<b>Congelées</b>	<b>268</b>
10.11.32.30	0203.21	Viandes porcines, congelées ou surgelées, en carcasses ou demi-carcasses	2
p.10.11.32.50 = 0203[.22(.11 + .19 + .90)]	0203.22	Jambons, épaules de porc et leurs morceaux non désossés, congelés	63
		<i>Animaux non domestiques</i>	<i>Négligeable</i>
p.10.11.32.90 = 0203[.29(.11 + .13 + .15 + .55 + .59 + .90)]	0203.29	Autres viandes porcines, congelées	203
		<i>Animaux non domestiques</i>	<i>Négligeable</i>

Nomenclature comb (N.C.)	Libellé	Exportation	Importation	Solde net
		<b>416</b>	<b>303</b>	<b>1 819</b>
		277	240	1627
02031110	Carcasse, demi carcasse fraîche ou réfrigérée	82	2	223
02031211	Jambons FR	34	34	577
02031219	Epaules FR	38	11	
2031911	Parties avant FR	7	11	
02031913	Longes FR	44	7	827
02031915	Poitrines FR	22	20	
02031955	Désossées FR	31	150	
02031959	Autre nd FR	20	7	
		<b>139</b>	<b>63</b>	<b>192</b>
02032110	Carcasse, demi carcasse congelée	0	1	2
02032211	Jambons C	2	2	57
02032219	Epaules C	8	1	
02032290				
02032959	Autre nd C	26	10	
02032911	Parties avant C	7	1	
02032955	Désossées C	37	42	
02032915	Poitrines C	42	3	134
02032913	Longes C	18	2	
02032990				

**Annexe 5 b/ Graisses**

Code PRODCOM	NC	Produits	Production	Nomenclature comb. (NC)	Libellé (NC)	Exportation	Importation	Solde net
		<b>Graisses</b>	<b>177</b>			<b>89</b>	<b>38</b>	<b>126</b>
p.10.11.50.40	0209[.10(.11+.19+.90)]	Lard, graisses de porc non fondues, frais, réfrigérés, congelés, salés	89	0209 10 11	Lard FR-SS	19,1	19,3	89
				0209 10 19	Lard SF	0,0	0,1	
				0209 10 90	Graisse de porc	2,0	2,2	
p.10.11.50.60	1501[.1+.2]	Saindoux, autres graisses de porc, fondues	89	150 110	Saindoux fondu	55,6	4,6	37
				150 120	Graisse de porc	12,1	11,7	

**Annexe 6 : Volume disponible (x1000t) à la consommation, issu de l'appariement des données Prodcum de l'activité 10.13.A avec les données douanières a/ Viandes et Poitrines SSF, b/ Autres pièces cuites et pâtés autre que de foie, c/ Salaison cuite (jambons, épaules) c/ Saucisses et saucissons d/ Pâté et préparations diverses à base de foie (Sources : PRODCOM, Eurostat)**

**Annexe 6 a/ Viandes SSF et Poitrines SSF**

Code PRODCOM	NC	Produits	Production	Désignation	Nom. Comb (NC)	Exportation	Importation	Solde net
		Viande et poitrines SSF	<b>171</b>			<b>6</b>	<b>52</b>	<b>214</b>
		Viandes de porc salées, saumurées, séchées ou fumées	66			2	45	109
10.13.11.20 = 0210[.11(.11 + .19 + .31 + .39 + .90)]	0210.11	Jambons avec os	7	Jambons SS	02101111	0,0	0,4	13
				Jambons SF	02101131	0,2	6,2	
	0210.11	Épaules, palettes avec os	4	Epaules SS	02101119	0,0	0,0	4
				Epaules SF	02101139	0,0	0,1	
		<i>Animaux non domestiques</i>	<i>Négligeable</i>		<i>02101190</i>			
10.13.11.80 = 0210[.19(.10 + .20 + .30 + .40 + .50 + .60 + .70 + .81 + .89 + .90)]	0210.19	Jambons désossés	34	Viandes désossées SF	02101981	1,3	32,0	91
	0210.19	Épaules, palettes désossées	4	Parties avant SS	02101930	0,0	0,0	
				Parties avant SF	02101960	0,0	0,1	
	0210.19	Autres viandes de porc salées, saumurées, séchées ou fumées						
		Longes, échine	8	Longes SS	02101940	0,0	0,6	
		Jambonneaux	2	Longes SF	02101970	0,0	2,1	
		Filets de bacon	6	Trois-quarts arrière ou milieu SS	02101920	0,0	0,0	
		Autres (rôti de porc non cuits, coppas, lard...)	4	Demi-carcasses de bacon SS	02101910	0,0	0,0	
10.13.11.50 = 0210[.12(.11 + .19 + .90)]	0210.12	Poitrines et leurs morceaux salés, saumurés, séchés ou fumés	101	Autres viandes SS	02101950	0,2	2,6	105
		- Poitrines salées ou saumurées / séchées ou fumées	21	Autres viandes SF	02101989	0,0	0,5	
		- Lardons salés ou saumurés / séchés ou fumés	81					
		<i>Animaux non domestiques</i>	<i>Négligeable</i>		<i>02101190</i>			
				Poitrines SS	02101211	1,2	0,7	20
				Poitrines SF	02101219	2,6	6,8	85

**Annexe 6 b/ Saucisses, saucissons cuit, à cuire.**

Code Prodcod		Catégories produits	Total
		<b>Total Saucisses et saucissons</b>	<b>461</b>
		<b>Total Hors Produits de volaille</b>	<b>432</b>
p.10.13.14.60		<b>Saucisses et saucissons secs</b>	<b>116</b>
	1601 NC 1601.00.10	<i>Pur porc</i>	111
		Dont Ménage pur porc court ou long	27
		Dont Saucisses sèches (type Auvergne, etc...)	29
		Dont Saucissons nobles (Rosette, Fuseau, Jésus)	19
		Dont Salami (type danois ou italien)	1
		Dont Chorizo	12
		Dont Autres saucissons pur porc	22
		<i>Mélanges (porc et autres, bœuf, autres)</i>	6
p.10.13.14.60	1601 NC 1601.00.10	<b>Saucissons cuits ou à cuire</b>	<b>41</b>
		Dont Saucissons cuits (à l'ail ...) ou à cuire	23
		Dont Cervelas cuits ou à cuire / Mortadelles	13
		dt Saucissons à base de volaille	5
p.10.13.14.60	1601 NC 1601.00.10	<b>Saucisses cuites ou à cuire</b>	<b>193</b>
		<i>Saucisses à pâte fine (ex : Strasbourg, Francfort ...)</i>	104
		Dont A base de porc	70
		Dont Saucisses à base de volaille et autres	23
		<i>Saucisses à gros hachage</i>	89
		Dont Toulouse et autres saucisses	20
		Dont Morteau et Montbéliard	11
		Dont chipolatas et autres saucisses à griller	29
		Dont merguez	19
		Dont Saucisses à base de volaille	1
p.10.13.14.60	1601 NC 1601.00.10	<b>Andouilles, andouillettes, boudins</b>	<b>39</b>
p.10.13.14.60	1601.00.9a	<b>Saucisses et saucissons non cuits</b>	<b>71</b>
10.13.14.30	1601.00.10	<b>Saucisses et saucissons de foie</b>	0,8

NC	Libellé produit	Exportation	Importation	Solde Net
		<b>44</b>	<b>81</b>	<b>498</b>
16010099	Autres saucisses, saucissons	27	45	-
16010091	Saucisses, saucissons non cuits	17	36	-
16010010	Saucisses, saucissons de foie	0,1475	0,2603	<b>0,8738</b>

**Annexe 6 c/ Salaisons cuites (jambons, épaules)**

Code Prodcom	NC	Catégories produits	Production
		<b>Jambons, épaules cuites</b>	<b>250</b>
10.13.15.45	1602	<b>Jambons cuits</b>	<b>236</b>
		Dont Supérieur, label, York	195
		Dont Choix	25
		Dont Standard	16
10.13.15.55		<b>Épaules cuites</b>	<b>14</b>

Nom comb (N.C.)	Libellé produit	Exportation	Importation	Solde Net
		<b>7</b>	<b>26</b>	<b>268</b>
<b>16 024 110</b>	<b>Prép./cons. de jambons</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>253</b>
<b>16 024 210</b>	<b>Prép./cons. d'épaules</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>15</b>



**Annexe 6 d/ Autres cuits et mélange de charcuterie cuites**

Code Prodcom	Nom. Comb. (N.C.)	Catégories produits	Total
		<b>Total Autres cuits + mélanges charc. cuite</b>	<b>94</b>
10.13.15.75	1602.49 non compris 1602.49.50	<b>Autres pièces cuites</b>	<b>30</b>
		Dont Rôtis de porc cuits / Jambonneaux cuits	21
		Dont Jambon de Reims, de Bourgogne, de l'Ardèche, persillé, poitrine cuite, etc	9
10.13.15.75	1602.49 non compris 1602.49.50	<b>Pâtés autres que de foie</b>	<b>36</b>
		Dont Pâtés de campagne	19
		Dont Pâtés en croûte	10
		- Autres pâtés pur porc (fricandeaux, pâtés de chair,...) et autres (galantines, mosaïques, roulades, ballotines)	8
10.13.15.75	1602.49 non compris 1602.49.50	<b>Préparations à base de tête de porc</b>	<b>10</b>
10.85.11.00	1601+1602 non compris 1602.10.00	<b>Pieds cuits, panés, farcis</b>	<b>2</b>
10.13.15.75	1602.49 non compris 1602.49.50	<b>Rillettes de porc / fritons, grattons, rillauds, grillons</b>	<b>16</b>

Nom. Comb. (N.C.)	Libellé produit	Exportation	Importation	Solde Net
		<b>4</b>	<b>13</b>	<b>104</b>
16024913	Prép./cons. d'échines	0,2	0,1	
16024911	Prép./cons. de longes	0,1	2,3	
16024919	Prép./cons. de viande (>= 80%)	3	5	
16024930	Prép./cons. de viande/abats (>=40%-<80%)	1	5	
16024915	Prép./cons. de mélanges	0	0	

**Annexe 6 e/ Pâtés et préparations diverses à base de foie**

Code Prodcom		Catégories produits	Production
		<b>Total Pâtés et préparations diverses à base de foie</b>	<b>88</b>
		<b>Total hors produit avec volaille</b>	<b>77</b>
		Pâtés et préparations diverses à base de foie	23
10.13.15.05	1602.20.10	Pâté, crème, mousse, terrine contenant du foie d'oie ou de canard (hors foie gras)	12
10.13.15.15	1602.20.90	Préparations et conserves de foie de porc	12
		<b>Autres préparations et conserves à base de porc, y compris les mélanges</b>	<b>65</b>

Nom. comb (N.C.)	Libellé produit	Exportation	Importation	Solde Net
		<b>0,7</b>	<b>1,0</b>	<b>89</b>
		<b>0,7</b>	<b>1,0</b>	<b>77</b>
16 022 090	Prép. à base de foie	0,7	1,0	

**Annexe 7 a/ Volumes d'achat des ménages à domicile en porc frais (KWP).**

	Vol kt	Part du segment en%	Evol. 18/17
<b>Viande de porc frais</b>	<b>182</b>	<b>100%</b>	<b>-3%</b>
<b>Dont Longe</b>	<b>154</b>	<b>84%</b>	<b>-3%</b>
Dont escalope	19	12%	-1%
Dont Côte, Côtelette	58	38%	-2%
Dont Filet	24	16%	-4%
Dont Rôti	33	21%	-4%
Dont autres	20	13%	-5%
<b>Dont Autre que longe</b>	<b>28</b>	<b>16%</b>	<b>-7%</b>

**Annexe 7 b/ Volumes d'achat des ménages à domicile en porc frais élaboré (KWP).**

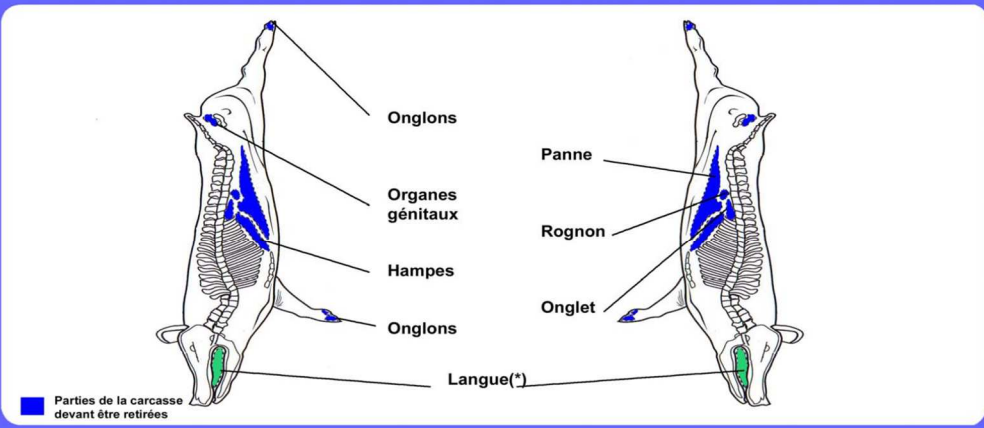
	Vol kt	Part du segment en%	Evol. 18/17
<b>Viande de porc frais « élaborée »</b>	<b>52,7</b>	<b>100%</b>	<b>1%</b>
Dont Viande Marinée	11,0	21%	10%
Dont Paupiette	4,6	9%	16%
Dont Rôtis farcis	3,8	7%	-7%
Dont Plateau/Grill	3,7	7%	10%
Dont Brochette	2,0	4%	-3%
Dont Pierrade	1,8	3%	3%
Dont Porc demi-sel	25,9	49%	-4%
Dont Palette de porc	9,3	36%	-6%
Dont Poitrine Lard Petit salé	9,9	38%	0%
Dont Jambonneau Jarret	6,7	26%	-6%

## Annexe 7 c/ Volumes d'achat des ménages à domicile en charcuterie salaison (KWp).

	Vol kt	Part du segment en%	Evol. 18/17
<b>Charcuterie Salaison</b>	<b>660</b>		<b>-2%</b>
<b>Salaison</b>	<b>221</b>	<b>33%</b>	<b>-2%</b>
Dont jambon cuit	178	81%	-3%
Dont épaule	9	4%	1%
Dont jambon sec	33	15%	-2%
<b>Charcuterie</b>	<b>440</b>	<b>67%</b>	<b>-4%</b>
Rillettes	20	4%	0%
Dont rillettes pur porc	12		3%
Dont autres rillettes	8		-3%
Lardons poitrine bacon	85	19%	-1%
Dont poitrine	13		-5%
Dont Lardons	62		-1%
Dont bacon	10		5%
Pâté	54	12%	-6%
Dont Pâté de campagne	12		-5%
Dont Pâté de foie	9		-2%
Dont autre pâté	32		-9%
Boudin	26	6%	-5%
Andouille / Andouillette	10	2%	-4%
Saucisson sec / salami	71	16%	-1%
Saucisson cuit / A cuire	28	6%	-2%
Saucisses pâtes fines	52	12%	-6%
Autres charcuterie	96	22%	-6%

**Annexe 8 : Conditions de présentation des porcs à la pesée** (Source FranceAgrimer, 2021)

**CONDITIONS DE PRESENTATION DES CARCASSES DE PORCS A LA PESEE.**  
Règlement CE N° 1234/2007 Décision 2006/784 / CE modifiée



■ Parties de la carcasse devant être retirées

**TRES IMPORTANT**

Les carcasses sont présentées à la pesée :

- Sans les pannes
- Sans les rognons
- Sans le diaphragme (hampe et onglet)
- Sans les onglons
- Sans les organes génitaux
- Sans les soies
- Sans la langue(\*)

FranceAgrimer

(\*) Par dérogation, en France les carcasses peuvent être pesées avec la langue (décision 2006/784/CE)

**Annexe 9 : Typologie et opérateurs enquêtés dans le cadre de l'enquête des flux de marché sur le périmètre de la consommation A Domicile et Hors Domicile (Source Ifip, Gira Food Service, Linéaires Distribook)**

Segment de marché	Typologie / Interlocuteurs	Opérateurs enquêtés	Représentativité
Traitement des coproduits animaux	–	1 interlocuteur	>90%
Amont : Abattoirs et Transformateurs	Responsable ou Directeur des achats ou Directeur établissement ou Directeur commerciaux	9 opérateurs	>30%
GMS	Acheteurs Charcuterie LS, Acheteur Charcuterie Coupe, Acheteur Boucherie, Acheteur Traiteur	7 enseignes, 16 interlocuteurs	>50% PDM
Restauration	Acheteurs Viande, Acheteurs Charcuterie	3 distributeurs, 4 interlocuteurs	>20%
Société de restauration commerciale	Opérateurs finaux SDR (Sociétés de restauration), Responsable / Directeur achat	5 opérateurs	<20%
Boucherie charcuterie traiteur	Dirigeant établissement, représentant organisation	3 opérateurs et 3 interlocuteurs	<10%
Opérateur Etranger et Importateur/Exportateur	Directeurs commerciaux	2 interlocuteurs	–

Annexe 10 : Typologie et opérateurs enquêtés dans le cadre de l'enquête des flux de marché sur le périmètre de la consommation A Domicile et Hors Domicile (Source Ifip, Gira Food Service)

Type d'acteur	Secteur d'activité de la restauration collective couvert	Représentativité part de marché
Distributeur généraliste	Tous segments de marché	12-14% de la distribution en restauration collective
Distributeur généraliste	Tous segments de marché	5% en frais et 14% en surgelés
Centrale d'achat	Hospitalier	20% (79 346 lits vs sur un total de 396 000 lits en 2018) (*)
Centrale de référencement	Médico-social (EPHAD majoritaire)	env.17% (120 000 lits sur 685 000 lits en 2018)
Centrale de référencement (Imestia) E.S.S.	Entreprises, Administrations, Loisirs,	
Centrale d'achat nationale universités (28 CROUS)	Enseignement supérieur	69 Mios repas / 750 structures
Economat des armées (gestion directe)	Captifs / Armée	37,7 mios de repas en 2018
Groupement d'achat	Multi activités (scolaire, EPHAD...)	10 millions de repas annuel pour 250 ets

Annexe 11 : Les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective  
(agriculture.gouv.fr)

Aux termes de la loi EGALIM du 30 octobre 2018, les repas servis en restauration collective compteront, à partir du 1er janvier 2022, 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Deux décrets parus au mois d'avril apportent des précisions sur le sujet et initient une expérimentation relative à l'information des usagers.

Pour atteindre les objectifs prévus par la loi EGALIM, le décret du 23 avril 2019 fixe les catégories de produits utilisés dans la restauration collective qui devront être issus de l'agriculture biologique ou bénéficier de mentions ou de signes comme le label rouge, l'appellation d'origine, l'indication géographique ou la spécialité traditionnelle garantie. Le décret fixe également les modalités de suivi et de mise en œuvre de ces objectifs.

Par ailleurs, dans l'attente de cette échéance, le décret du 15 avril 2019 précise que les collectivités locales peuvent participer à une expérimentation menée dans ce domaine jusqu'au 30 octobre 2021. Elle consiste à rendre obligatoire l'affichage de la nature des produits entrant dans la composition des menus. La collectivité qui souhaite participer à cette opération en informe le préfet en précisant la liste des services de restauration collective concernés, la durée de l'expérimentation ainsi que le mode d'affichage et le contenu des menus présentés.

Il peut être également signalé sur les affiches, le fournisseur des produits comme le lieu de production, le mode de transformation du produit ou les apports nutritionnels. La notion de "fait maison" sera précisée si le plat est élaboré sur place à partir de produits bruts (article L. 122-20 du code de la consommation).

Enfin ces informations peuvent être diffusées sur le site Internet de la commune ou sur tout autre support numérique.

Dans les 6 mois précédant la fin de l'expérimentation, la collectivité transmet au préfet une évaluation de la mise en œuvre de cet affichage de la composition des menus.



## Bibliographie

Adepale, chiffres clés statistiques 2020, base enquête statistique 2018,

Ademe, Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, 2016.

Anses, Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3). Avis de l'Anses. Rapport d'expertise collective. 2017 [www.anses.fr](http://www.anses.fr)

Bareille N., Gésan-Guiziou G., Foucras G., Coudurier B, Randriamampita B. et al.. Les pertes alimentaires en filière laitière. Innovations Agronomiques, INRAE, 2015, 48, pp.143-160. (10.15454 / 1.4622711884167021E12). (hal-02635036)

Blezat, 2013, Étude sur la valorisation du 5e quartier des filières bovine, ovine et porcine en France, FranceAgrimer,

Bittmann M., 2007, "How to Cook Everything Vegetarian : Simple Meatless Recipes for Great Food Hardcover", n° 14, pp. 44-47.

Boizot-Szantai C., Hamza O., Soler L.G., 2017. Organic consumption and diet choice: An analysis based on food purchase data in France. *Appetite*, 117: 17-28.

Buder F., Feldmann C., Hamm U., 2014. Why regular buyers of organic food still buy many conventional products: Product-specific purchase barriers for organic food consumers. *British Food Journal*, 116(3): 390-404.

Cardon P., Depecker T., Plessz M., *Sociologie de l'alimentation* (2019), Chapitre 6. Alimentation et vie quotidienne, pages 157 à 181.

Carlhian B., Les circuits de commercialisation des viandes en consommation hors domicile. Panorama des fournisseurs de viandes fraîches, surgelées, charcuteries et salaisons de la consommation hors domicile, 2020.

Credoc, Deloitte Développement Durable, FranceAgrimer, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA), comportements alimentaires déclarés versus réels, Mesurer et comprendre les écarts pour améliorer l'action publique, Mai 2020, Paris

Dourmad, J. Y., Nassy G., Salaun Y., Riquet J., Lebreton B. Estimation des pertes alimentaires dans la filière porcine entre la sortie de l'élevage et la commercialisation des produits. *Innovations Agronomiques*, INRAE, 2015, 48, pp.115-125. (10.15454/1.4622710500090479E12). (hal-02630037)

Demoly, E., & Schweitzer, C. (2020). Les ménages les plus modestes dépensent davantage pour leur logement et les plus aisés pour les transports.

DGE, La croissance de la consommation touristique en France se confirme en 2018, n° 87 « Consommation touristique record en France en 2017 ».

Dubuisson-Quellier, S., Gojard, S., & Plessz, M. (2019). Dispositifs et dispositions de la consommation. Retour sur une enquête contemporaine articulant méthodes qualitatives et quantitatives. *Les Etudes Sociales*, (1), 133-152.

FAO. 2017a. The future of food and agriculture, trends and challenges. Rome. [www.fao.org/3/ai6583e.pdf](http://www.fao.org/3/ai6583e.pdf)

Guide technique et réglementaire PCM (Pesée, Classement, Marquage), 2010 FranceAgrimer.

Gueblez R., Le Maître C., Jacquet B., Zert P.: Qualité Technologique du Jambon de porc : relations entre les rendements de transformation en jambon cuit et en jambon sec » parue dans actes de Journées de la Recherche Porcine, 1993

## Lexique et Annexes

Hubert J.P., Meissonnier J., Madre J.L., Roux.S., La pause méridienne : un facteur clé de l'évolution de la mobilité en France depuis 35 ans. *Économie et statistiques*, 2013, pp 35-56. (hal-00851376)

IFIP, 2014b. Mémento viandes et charcuteries. Table de composition massique des pièces d'une carcasse de porc.

Malher X., Coudurier B., Les pertes alimentaires dans la filière poulet de chair, *Innovations ...*, 2015 - angers-nantes.inrae.fr

Manski, CF (2015). Communiquer l'incertitude dans les statistiques économiques officielles : une évaluation cinquante ans après Morgenstern. *Journal of Economic Literature*, 53 (3), 631-53.

NPD Crest, 2018, Congrès du snacking

Sans P., Boizot-Szantai C, Consumption of organic meat products in France: An analysis based on panel data (scanner dataset) 2020, DOI: 10.30682/nm2001f JEL codes: Q130, Q180.

Santé publique France. Recommandations relatives à l'alimentation, à l'activité physique et à la sédentarité pour les adultes. 2017. <https://www.santepubliquefrance.fr>

[https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions\\_services/etudes-et-statistiques/4p-DGE/2019-07-4Pn88-EVE.pdf](https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/etudes-et-statistiques/4p-DGE/2019-07-4Pn88-EVE.pdf)

Selmane D., Etude de l'extraction des protéines de coproduits d'abattage et de leur valorisation comme ingrédients fonctionnels, 2010.

SIFCO (Syndicat des Industries Françaises des Coproduits animaux), rapport d'activité 2018.