



Le porc dans tous ses états

3^{ème} journée d'échanges sur la filière porcine

Moderniser l'abattage-découpe

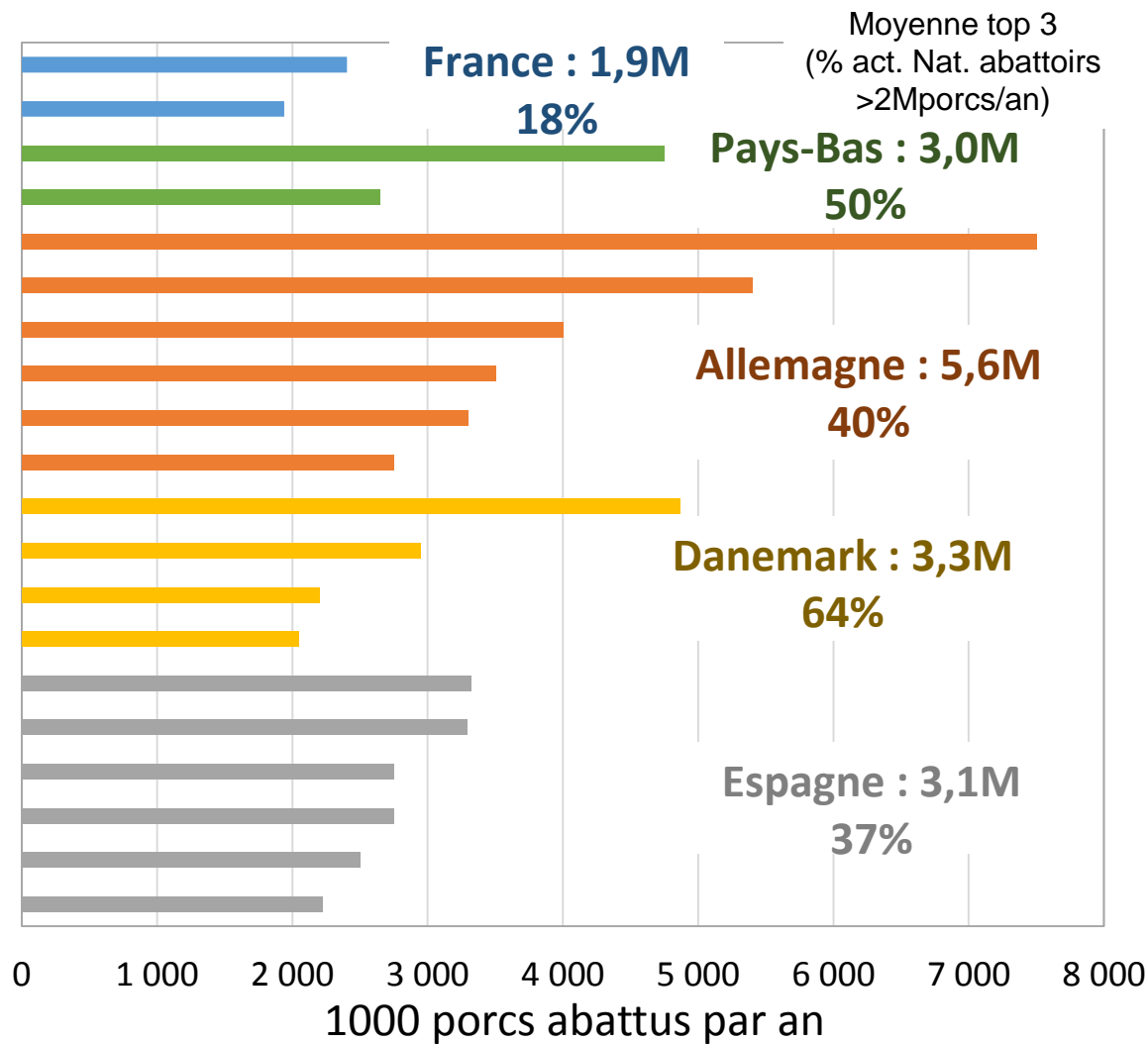
Etat des lieux

Bérengère Lécuyer, économiste à l'IFIP

1- Taille des principaux abattoirs européens

Des outils plus petits en France

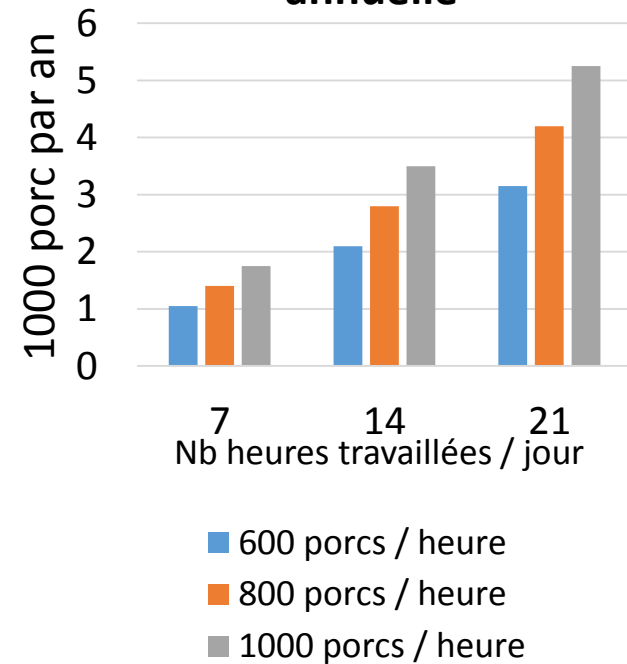
Abattoirs européens de plus de 2M porcs / an



La taille des abattoirs dépend

- Du nombre d'heures travaillées par jour (1, 2 ou 3 équipes)
- De la cadence d'abattage (600 à 1000 porcs par heure pour les plus gros outils)

Capacité production annuelle



2- Investissement dans les outils d'abattage-découpe : les tendances (1/2)

- **En Europe, peu de construction d'abattoirs neufs**
 - Solution quand l'abattoir existant est encerclé par ville sans possibilité d'extension
 - Horsens au Danemark (2002-2004), Van Rooi (2007) et Westfort (2014) aux Pays-Bas, Alimentario de Lorca en Espagne (en cours)
- **Augmentation des capacités d'abattage en Espagne et aux Etats-Unis**
 - Depuis 2010 : +6 M porcs abattus/an en Espagne, +5M aux Etats-Unis
 - Agrandissement des lignes d'abattage et de découpe en Espagne (toutes tailles)
 - **<= 300 porcs/heure** : Arento, Cartesa
 - **600 porcs/heure** : Guissona (35M€ d'ici 2018), Incarlopsa (35M€ d'ici 2017)
 - **1000 porcs/heure** : Olot Meat (2013-2014), Le porc Gourmet (2010-2011), Cinco Villas (en cours)
 - Les exportateurs investissent aussi dans stockage et conditionnement pour grand export
 - Construction d'abattoirs neufs aux Etats-Unis
 - Quatre en cours : Seaboard/Triumph, Hartfield, Clemens Food Group et Prestage Farms
 - Quatre projets d'envergures similaires : 3M porcs/ans, 200-250 millions d'euros
 - Pas de problème d'espace

2- Investissement dans les outils d'abattage-découpe : les tendances (2/2)

- **Pour l'ensemble des pays : automatisation des lignes, notamment découpe**
 - Y compris dans les pays à faible coût de main-d'œuvre (Espagne, Allemagne)
 - Les pays d'Europe du nord (Danemark, Pays-Bas) sont les précurseurs (coûts de main d'œuvre plus élevé), puis l'Espagne/l'Allemagne, puis la France
 - Substitution capital / travail
 - Enjeux : maîtrise sanitaire, pénurie de main-d'œuvre qualifiée / pénibilité du travail
 - Prérequis : standardisation de la découpe

- **Maîtrise des impacts environnementaux et gestion durable des ressources**
 - Des enjeux de plus en plus mis en avant**
 - Ex : Westfort aux Pays-Bas : « 30% de l'énergie électrique et 80% de l'énergie thermique est générée en interne »

- **Quid du financement des investissements**
 - Niveaux de rentabilité faibles et trésoreries souvent insuffisantes**
 - Ex : Vion qui peine à financer sa restructuration

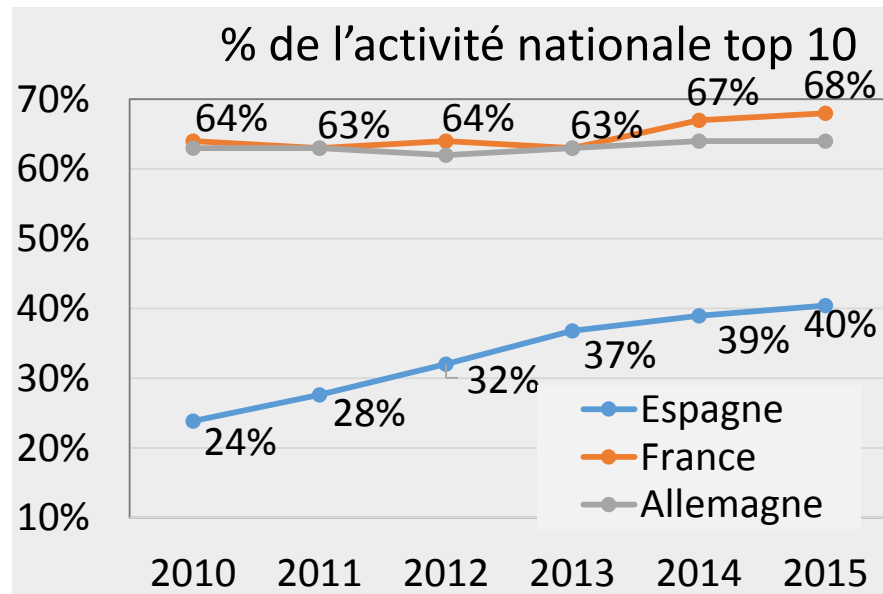
3- Secteur de l'abattage-découpe

Deux modèles opposés au nord et au sud

- Un secteur très concentré au Danemark, aux Pays-Bas et en Allemagne
Quatre groupes réalisent 65% des abattages danois, allemands et néerlandais
 - Tönnies et Danish Crown, internationalisation et création de valeur
 - Possibilités de croissance limitées dans leur pays d'origine
 - La restructuration continue pour Vion (fermeture d'outils et modernisation d'autres)
 - Westfleisch : des résultats négatifs en 2015

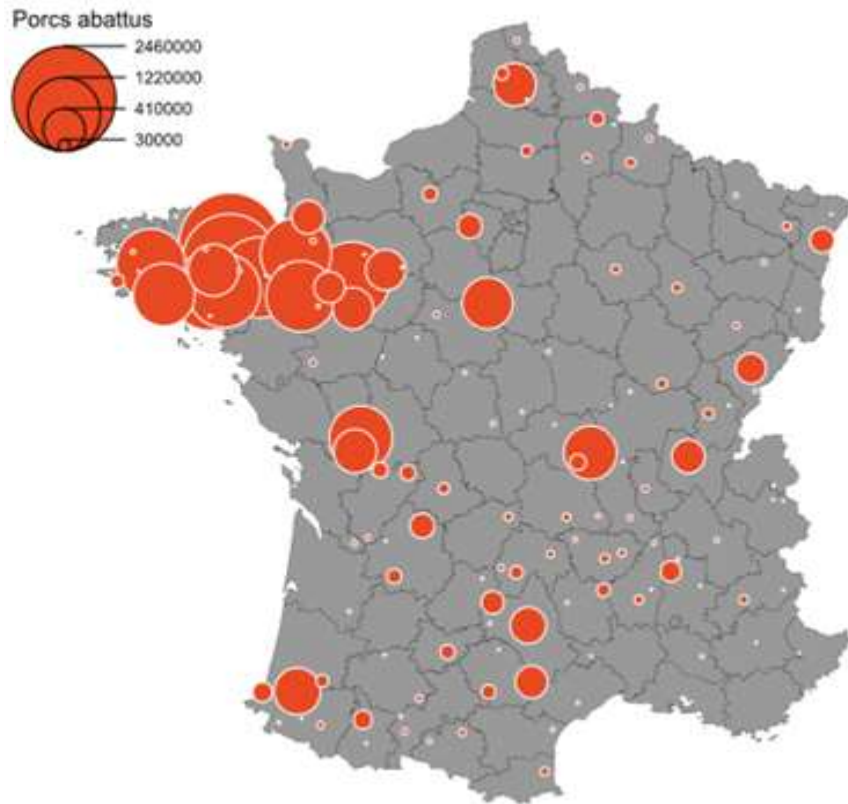
■ Concentration de l'abattage en Espagne

- Forte croissance de l'activité des leaders
 - +11%/an depuis 2010 pour le top 10 (+6 M porcs abattus en 2015/2010)
- Mais pas de groupe « dominant »
 - 5 entreprises abattent entre 3 et 5 millions de porcs par an (Vall Companys, Batallé/Olot Meat, Jorge, ElPozo)



4- Moderniser l'abattage-découpe dans les régions périphériques

Localisation abattoirs FR



Structure des abattoirs de porcs en France selon classe de taille et région (2015) (1000 têtes par an)

	Grand Ouest		Autres régions	
	>800	80 à 800	80 à 800	<80
Porcs abattus	15 100	1 800	4 500	1 100
% total France	67%	8%	20%	5%

- 25 % des abattages français en dehors du Grand Ouest
- Abattoirs de proximité
- Abattoirs de taille régionale
 - Au nord : déficit structure d'abattage
 - Au sud : déficit d'élevages

Enjeux

Automatisation et robotisation des lignes d'abattage, de découpe I et II

- Coûts économiques (productivité et rendement)
- Coûts sociaux (arrêts de travail, manque personnel)
- Sécurité sanitaire (moins de manipulations)

Freins / limites

- Variabilité de la matière (forme, texture, etc.)
- Complexité des gestes et des tâches
- Environnement difficile (froid, humidité, etc.)
- Coût et maintenance

Traçabilité et automatisation du tri, du conditionnement et du stockage

Capteurs et vision par ordinateur

- Evaluer objectivement la qualité des pièces
- Informer / contrôler les robots

- Combiner efficacité et rapidité à un coût abordable

Technologies du numérique (big data, internet des objets, etc.)

- Interconnexion machine, homme, produit
- Systèmes capables de prendre des décisions
- Adaptabilité et flexibilité de la production

- Cyber-sécurité
- Coût et maintenance

Le porc dans tous ses états

3^{ème} journée d'échanges sur la filière porcine

Moderniser l'abattage-découpe



Témoignages

**Lars Hinrichsen et Niels Conradsen,
Directeurs au Danish Meat Research
Institute (DMRI)**