

Segmentation du marché Les SOQ poursuivent leur progression

Face à des consommateurs en quête de rassurance et de qualité, les produits de porc sous Signe Officiel de Qualité (Bio, Label Rouge, IGP, AOP...) poursuivent leur essor. Au cumul, l'ensemble des porcs produits sous SOQ en 2017 a atteint près de 5,5% de la production française. La structuration des filières et l'optimisation de la valorisation globale des pièces restent au cœur du débat.

Bio et Label Rouge en fers de lance

Sous le feu des projecteurs dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, les signes de qualité poursuivent leur progression dans la filière porcine. La production de porcs bio a de nouveau progressé en 2017, atteignant plus de 112 500 têtes (+7% sur 2016), pour 11 170 téc. La hausse reste cependant inférieure à celle des autres espèces, dont les productions ont connu des croissances à deux chiffres (+13% pour les gros bovins allaitants, +15% pour les veaux, +12% pour les ovins). La production s'est répartie dans environ 440 élevages, pour 10 200 truies. La production de porcs sous Label Rouge a fortement augmenté dans le même temps (+15%), dans le prolongement de l'essor de 2016 et après plusieurs années de stagnation. Elle atteint près de 1,11 million de têtes pour environ 102 000 téc, répartie dans 900 élevages.

Part des principaux signes de qualité dans la production française en 2017

	% de porcs produits
Bio	0,5%
Label Rouge	4,3%
Label Rouge + IGP	0,4%
IGP	0,2%
Autres	94,5%

Source: FranceAgriMer, Sylaporc, Commission Bio Interbev

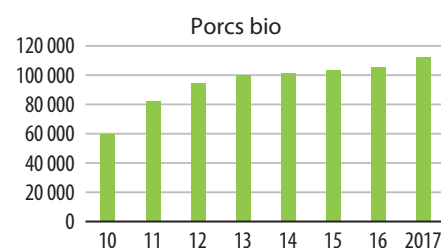
Parallèlement, des « niches » très qualitatives se développent sous AOP (Kintoa, Noir de Bigorre, produits secs de Corse élaborés à partir de porcs Nustrale...). Les tonnages de produits de porc vendus sous AOP sont estimés à environ 2 000 tonnes.

Le poids du jambon

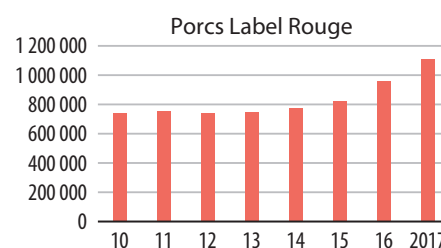
En termes de valorisation, quelques catégories de produits concentrent la majeure partie des volumes. En bio et en Label Rouge, la part du porc frais est estimée à environ 30-35% des débouchés.

Les produits transformés à partir de porcs Label Rouge sont principalement dominés

Evolution de la production de porcs bio et Label Rouge depuis 2010 (têtes)



Source: IFIP d'après Commission Bio Interbev



Source: IFIP d'après Sylaporc

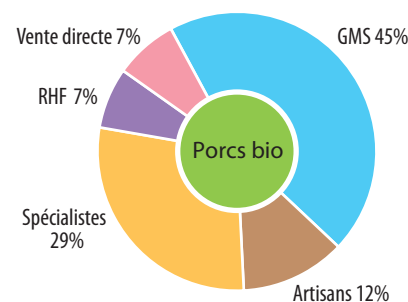
par le jambon cuit et le saucisson sec, qui cumulent près de 70% des tonnages de charcuterie fabriqués. La production de jambon cuit progresse (+11% entre 2016 et 2017). Dans leur globalité, les charcuteries sous Label Rouge ont représenté près de 15 000 tonnes en 2017. Les charcuteries sous IGP (Indication Géographique Protégée) ont totalisé 27 000 tonnes, essentiellement réparties entre jambon sec et saucisses fraîches ou fumées. Dans la filière biologique, la prépondérance du jambon cuit, traditionnellement très présent dans l'assiette des français, est exacerbée. En volume, il représente environ 43% des charcuteries bio consommées par les ménages en 2016, une part qui continue de s'accroître. La présence massive du produit pèse fortement sur l'équilibre matière et génère des importations conséquentes, en particulier depuis l'Europe du Nord (Allemagne, Danemark). Le développement de gammes de produits étoffées permettant la valorisation optimale des carcasses reste un enjeu majeur des filières différenciées.

Evolution des circuits en bio

La demande croissante des consommateurs pour des produits issus de l'agriculture biologique s'accompagne du développement des circuits de commercialisation. Pour les produits de porc bio, comme pour l'ensemble des viandes, le débouché principal reste la grande distribution (45% des tonnages vendus), devant les magasins bio spécialisés (29%). L'essor du bio dans ces deux circuits tire le marché. Le paysage commercial a fortement évolué, avec de nombreuses ouver-

tures de magasins spécialisés. La grande distribution renforce également son activité sur le porc bio, avec des initiatives de partenariats et de structuration de filières. L'offre française de porc bio peine à satisfaire la demande, mais la conversion et la création de nouveaux élevages pourraient accentuer la dynamique de la production. Parmi les circuits, la Restauration Hors Foyer est également un secteur porteur d'enjeux pour la filière porcine.

Répartition des tonnages de porc bio par circuits en 2017 (%)



Source: IFIP d'après Commission Bio Interbev

Les produits sous SOQ évoluent dans un marché de plus en plus segmenté, en réponse à des consommateurs aux attentes variées et complexes. Parallèlement aux signes officiels, de nombreuses allégations se développent, portant sur l'élevage des animaux (sans antibiotiques, alimentation sans OGM...) et sur la santé des consommateurs (sel réduit, sans sel nitrité...)

Vincent Legendre
vincent.legendre@ifip.asso.fr