

Impact carbone du maillon abattage-découpe sur la filière porcine



Contexte

Les lois Grenelle instaurent un droit au consommateur de **disposer d'une information environnementale sur les produits de consommation** ; ainsi que la mise en place progressive d'un affichage environnemental généralisé. **L'information environnementale doit porter sur trois critères : impact carbone, consommation des ressources et impact sur les milieux naturels.** À terme, chaque filière de production devra s'améliorer en matière d'environnement.

Des premières études financées par Inaporc ont été conduites sur la filière, sur le maillon production et produits de salaison.

Objectifs de l'étude réalisée

Cette étude a pour objectif de **mesurer l'impact carbone du maillon abattage-découpe sur un périmètre défini entre le départ ferme des animaux vivants et le départ abattoir-découpe des produits sortants.**

Après avoir défini un champ d'investigation regroupant les principaux impacts carbone, l'IFIP a développé un **questionnaire d'enquête afin de collecter les informations nécessaires.** Ce document définit l'ensemble des impacts carbone et permet ainsi à son utilisateur d'afficher un poids carbone en sortie abattoir découpe.

Il semble important que le périmètre des études bilan carbone soit discuté, défini et consensuel sur la filière porcine française. Un des enjeux majeurs est que chacun des maillons de la profession puisse définir avec les entreprises utilisatrices de coproduits, les allocations affectées à un coproduit d'abattoir de façon définitive.

Ce qu'il faut en retenir

L'IFIP a établi un poids carbone moyen de 3.18 kg de CO₂ au kilo de produit sorti d'usine. **93% des émissions de gaz à effet de serre au kilo de produit fini découlent directement de la production du porc vif entrant à l'abattoir.** Le poids final dépend principalement de l'امت et des rendements d'abattage et de transformation.

Des marges de progrès restent cependant possibles :

- Optimiser les rendements des carcasses ;
- Optimiser les approvisionnements en porcs ;
- Choisir des installations froides moins impactantes ;
- Réduire les consommations d'énergie ;
- Optimiser le traitement des eaux résiduelles.

À noter : **la précision des résultats dépend beaucoup de la qualité de collecte et du suivi dans le temps des intrants.** De plus, le temps de collecte pour renseigner le questionnaire IFIP n'est pas négligeable, les entreprises doivent prévoir de dégager du temps pour le personnel affecté.

Juin 2011

Pour en savoir + :

Synthèse des résultats de l'étude disponible gratuitement sur l'espace Pro du site internet de l'IFIP www.ifip.asso.fr

Rapport complet téléchargeable sur commande (paiement sécurisé de 25 Euros)



Contact:
Patrick Cheillon

Pôle Viandes et Produits
La Motte au Vicomte B.P 35104
35651 Le Rheu Cedex
Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 44
patrick.cheillon@ifip.asso.fr