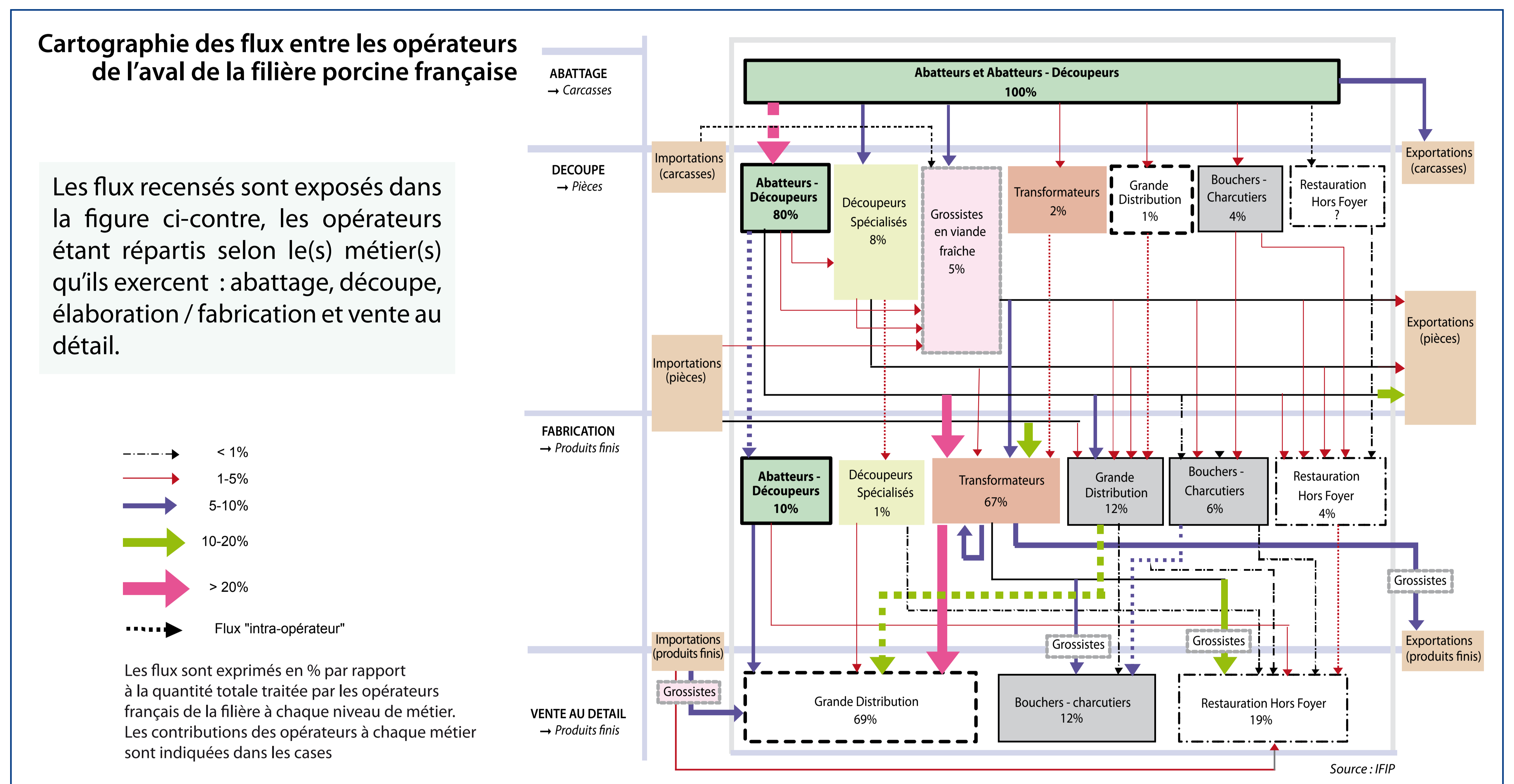


Cartographie des flux à l'aval de la filière porcine

de la sortie des abattoirs à la mise à disposition du consommateur final

Entre l'abattage et la mise à disposition du consommateur final, la viande de porc transite par différents opérateurs industriels et commerciaux, suivant de nombreux circuits, pour se retrouver sous forme de produits finis frais et transformés dans les circuits de vente au détail.

Une cartographie des flux entre les opérateurs de l'aval de la filière porcine a été réalisée. Elle identifie des flux de carcasses, de pièces et de produits finis. Afin de simplifier l'analyse et la représentation, elle repose essentiellement sur les pièces « nobles » du porc (longe, jambon, poitrine et épaule) et sur les produits finis qui en sont issus. Afin de rendre les flux comparables, tous les tonnages ont été convertis en «équivalent pièces nobles» (masse de pièces nobles telles qu'issues de la découpe primaire, avant toute élaboration).



Synthèse des quantités traitées pour chaque métier

(Abattage, Découpe, Fabrication, vente au détail)
Quantités en 1 000 tepn et en pourcentages par rapport à l'ensemble de la viande traitée pour le métier considéré

La figure ci-contre récapitule les quantités de viande traitées par les opérateurs, pour chaque métier (exprimées en milliers de tonnes « équivalent pièces nobles » et arrondies à la dizaine).

Les chiffres ont pour vocation d'indiquer des ordres de grandeur permettant des comparaisons et non d'être utilisés comme des données précises.

Métier	A-D	DS	Gr.	Transfor.	GD	B-C	RHF	total	Exportations
Abattage → carcasses	1950								110
Importations	n								
Découpe → pièces	1480	140	100	30	20	70	n	1840	330
Importations	360								
Fabrication → produits finis	180	20	1260	220	120	80		1880	
Produits de porc frais	80	10	-	220	60	80		450	
Produits transformés	100	10	1260	-	60	-		1430	
Importations	120								
Vente au détail → produits finis					1310	230	360	1890	
Produits frais					300	150	110	560	
Produits transformés					1010	470	350	1830	

A-D : Abatteurs-Décodeurs, DS : Décodeurs Spécialisés, Gr. : Grossistes, Transfor. : Transformateurs, B-C : Bouchers-Charcutiers, GD : Grande Distribution, RHF : Restauration Hors Foyer, TEPN : Tonne Equivalent Pièces Nobles

Un rapport complet de l'étude fournit une description des différents types d'opérateurs, des flux de produits qu'ils achètent et vendent et des méthodes utilisées pour déterminer les chiffres.